

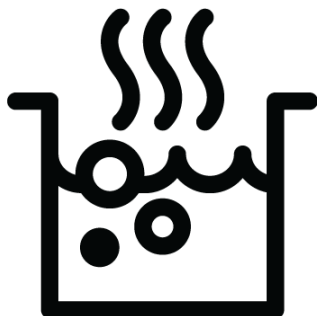
beko

Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka

Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



HII64700SUFT

185929885_5/ SK/ SL/ R.AC/ 10/01/24 18:11
7757188697

Vitajte!

Vážení zákazníci,

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

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

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

Symbole a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-
NENIE**

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	4
1.1 Zamýšľané použitie	4
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat	4
1.3 Elektrická bezpečnosť	5
1.4 Bezpečnosť dopravy	6
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii	7
1.6 Bezpečnosť používania	8
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	8
1.8 Bezpečnosť varenia	8
1.9 Indukcia	9
1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia	9
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	10
2.1 Smernica o odpadoch	10
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	10
2.2 Informácie o balení	10
2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..	10
3 Váš produkt	11
3.1 Predstavenie výrobku	11
3.2 Technické špecifikácie	12
4 Prvé uvedenie do prevádzky	13
4.1 Prvé čistenie	13
5 Používanie platne	13
5.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky	13
5.2 Ovládací panel	17
6 Všeobecné informácie o pečení ..	24
6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou	24
7 Údržba a čistenie	26
7.1 Všeobecné informácie o čistení ..	26
7.2 Čistenie varnej dosky	27
7.3 Čistenie ovládacieho panela	27
8 Riešenie problémov	28

1 Bezpečnostné pokyny

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

1.1 Zamýšľané použitie

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

1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

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

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



1.3 Elektrická bezpečnosť

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

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

strčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výroby.

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

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

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



1.4 Bezpečnosť dopravy

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.

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

1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

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

1.6 Bezpečnosť používania

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

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

1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

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

1.8 Bezpečnosť varenia

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

- spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou; odpojte výrobok od elektrickej siete a potom plamene zakryte krytom alebo protipožiarnou tkaninou (atď.).
- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.

1.9 Indukcia

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

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

1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

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

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

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



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

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

Súlad so smernicou RoHS:

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

2.2 Informácie o balení

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

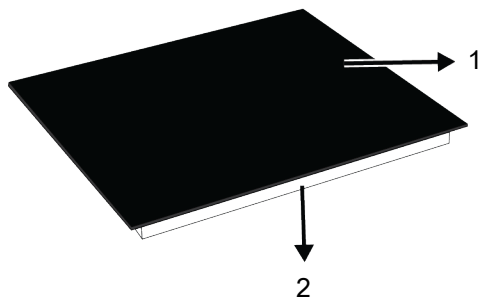
2.3 Odporúčania pre úsporu energie

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

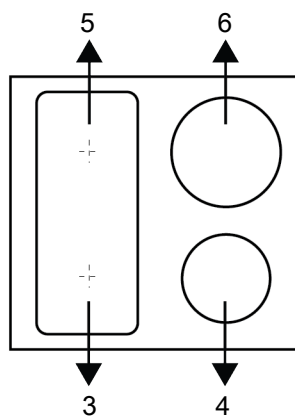
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

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

3.1 Predstavenie výrobku



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



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

3.2 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	48,2 / 590 / 520 *
Inštaláčn e rozmery varnej dosky (šírka/hĺbka) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napätie/Frekvencia	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50/60 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	max. 7,4 kW

Varné zóny

Predný ľavý	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Výkon	2200 W / Booster (Zosilnenie) 3100 W

Predný pravý	Indukčná varná zóna
Rozmery	145 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zosilnenie) 2200 W

Zadný ľavý	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Výkon	2200 W / Booster (Zosilnenie) 3100 W

Zadný pravý	Indukčná varná zóna
Rozmery	210 mm
Výkon	2400 W / Booster (Zosilnenie) 3700 W

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



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



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



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

4 Prvé uvedenie do prevádzky

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

4.1 Prvé čistenie

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

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

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

5 Používanie platne

5.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky

Všeobecné upozornenia

- Nedovoľte, aby na varnú dosku spadli akékoľvek predmety. Aj malé predmety, ako napríklad solničky, môžu varnú dosku poškodiť. Nepoužívajte prasknuté varné dosky. Cez tieto praskliny môže presakovať voda a spôsobiť skrat. Ak je povrch akýmkoľvek spôsobom poškodený (napr. Viditeľné praskliny), najskôr vypnite poistku a potom zavolajte autorizovaný servis, aby výrobok odpojil, aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Na varnú dosku nepokladajte nevyvážené a ľahko vyklápaťelné hrnce/panvice.
- Neohrievajte prázdne hrnce/panvice. Môže dôjsť k poškodeniu hrncov a spotrebiča.
- Po každom použití vždy vypnite horáky varnej dosky.
- Ak pracujete na varných doskách bez 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 nepríľnavé hrnce/panvice s malým množstvom oleja alebo ak ich používate bez oleja (typu teflón).
- Nepoužívajte sklenený varný povrch ako odkladaciu plochu, alebo ako rezný povrch.
- Na varnú dosku nekladte kovové predmety, ako sú príbory alebo pokrievky, pretože by sa mohli zahriať.
- Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu. Na indukčnú zónu nikdy nekladte jedlo zabalené v hliníkovej fólii.
- Počas činnosti varnej dosky do jej blízkosti neumiestňujte magnetické predmety, ako sú napr. kreditné karty alebo pásky s nahrávkami.
- Ak je pod vašou varnou doskou rúra, ktorá je v prevádzke, môžu senzory na varnej doske znížiť hladinu varenia alebo varnú dosku vypnúť.
- Vaša varná doska disponuje systémom automatického vypínania. Podrobné informácie o tomto systéme sú uvedené v nasledujúcich častiach. Ak však na varenie použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice a môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania.

Hrnce/panvice na varenie

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

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

Vhodné hrnce/panvice:

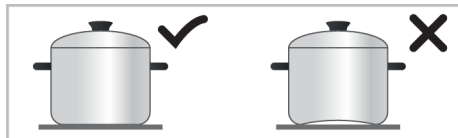
- Liatinové hrnce/panvice
- Smaltované ocelové hrnce/panvice
- Hrnce / panvice z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s etiketou alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie)

Nevhodné hrnce/panvice:

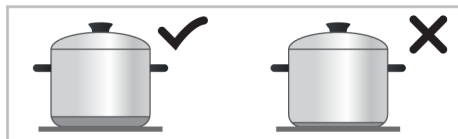
- Hliníkové hrnce/panvice
- Medené hrnce/panvice
- Mosadzné hrnce/panvice
- Sklenené hrnce/panvice
- Hlinené hrnce
- Keramika a porcelán

Odporúčania:

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

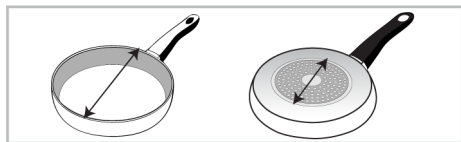


- Používajte iba hrnce/panvice s hrubým, spracovaným základom. Ak použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania. Ostré hrany môžu spôsobiť poškriabanie povrchu.

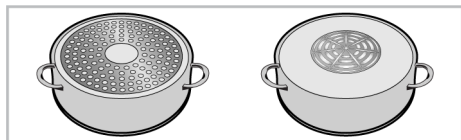


- Podstavec niektorých hrncov/panvíc má menšie feromagnetické pole ako je ich skutočný priemer. Varnou doskou je vyhrievaná iba táto plocha. Z toho dôvodu je teplo rozložené nerovnomerne a výkon varenia sa znižuje. Navyše také hrnce/panvice na varenie nemusia byť dete-

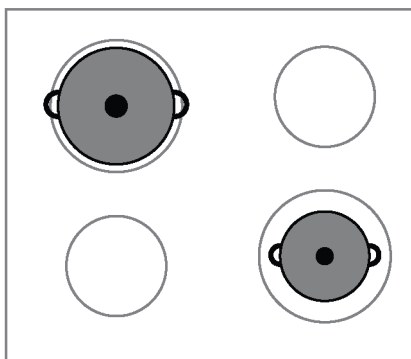
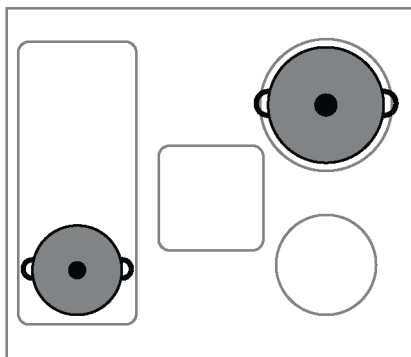
kované veľkými indukčnými doskami. Preto, varná doska sa musí zvoliť podľa veľkosti feromagnetického poľa.



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

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

Odporúčané veľkosti hrncov/panvíc

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

Detekcia varných nádob / panvíc indukčnými varnými doskami závisí od priemeru a materiálu feromagnetického materiálu v

spodnej časti hrncov / panvíc. Aby ste zaisťovali detekciu varných nádob a panvíc a dosiahli efektívne varenie, hrnce / panvice

musia byť vybrané podľa veľkosti vašej varnej dosky. Vyššie sú uvedené veľkosti hrncov / panvíc odporúčaných pre veľkosti varných dosiek.

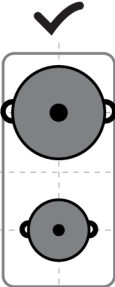
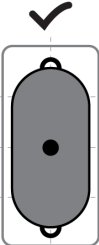
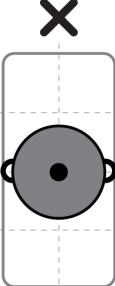
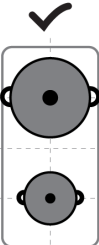
Chovanie pri varení sa môže líšiť v závislosti od typu hrnca, veľkosti hrnca a veľkosti varnej zóny. Pre homogénnejšie chovanie varu je možné použiť varnú zónu o jeden krok väčšiu. Použitie väčšej varnej zóny nespôsobuje plytvanie energiou u indukčných dosiek, pretože teplo sa vytvára iba v príslušnej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

Automatická detekcia varných nádob / panvíc

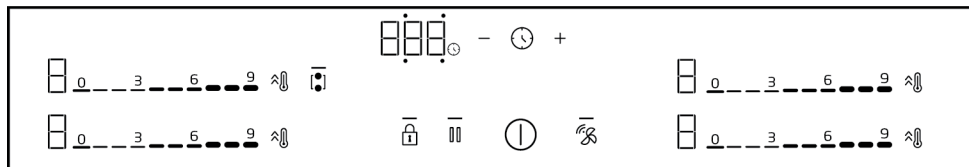
Keď na varnú dosku umiestnite hrnce / panvice kompatibilné s indukčnou doskou, varná doska automaticky zistí, na ktorú varnú dosku sú hrnce / panvice umiestnené, a poskytne pokyny na ovládacom paneli.














Varná zóna so širokým povrchom (Flexi)

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

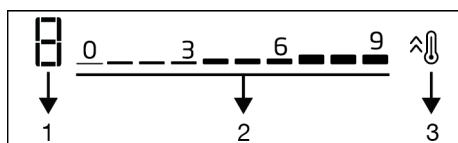
Ako dve nezávislé varné zóny	Ako jedna varná zóna
 <p>Varné zóny so širokou plochou majú dve varné zóny, prednú a zadnú. Tieto zóny môžete použiť ako dve nezávislé varné zóny pre rôzne úrovne teploty s dvoma rôznymi hrncami / panvicami. Umiestnite hrnce / panvice ich centrováním na samostatné varné zóny.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

5.2 Ovládací panel



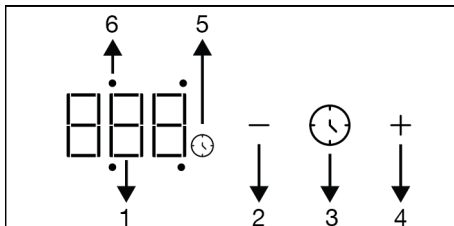
-  Kontrolka indikujúca stlačenie príslušného tlačidla
-  Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
-  Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
-  Kombinované tlačidlo varnej zóny so širokým povrchom *
-  Tlačidlo rýchleho ohrevu / Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Booster)
-  Tlačidlo zastavenia
-  Tlačidlo časovača
-  Tlačidlo zvýšenia časovača
-  Tlačidlo zníženia časovača
-  Tlačidlo spojenia Varnej dosky-Odsávača pár *
-  Funkčné tlačidlo "Noburnt" . *
-  Funkcia automatického varenia s nízkym obsahom tuku (kláves Ready 2 Cook) *
-  Tlačidlo Automatického varenia *

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



Zobrazenie 1: Displej Varnej zóny


- 1 Ukazovateľ teploty príslušnej varnej dosky
- 2 Oblasť nastavenia úrovne teploty
- 3 Tlačidlo rýchleho ohrevu / Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Booster)





Zobrazenie 2: Zobrazenie časovača



- 1 Kontrolka časovača
- 2 Tlačidlo zníženia časovača
- 3 Tlačidlo časovača
- 4 Tlačidlo zvýšenia časovača
- 5 Symbol časovača
- 6 LED kontrolka prevádzky časovača príslušnej varnej zóny

Všeobecné varovania pre ovládací panel

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

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


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

 Spotrebič z bezpečnostných dôvodov zobrazí upozornenie "FF", ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla (tlačidlo ) .




Svetlo — na aktivovaných alebo vybraných klávesoch svieti.

Zapnutie sporáka

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
 - ⇒ 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.


H : Vysoká teplota

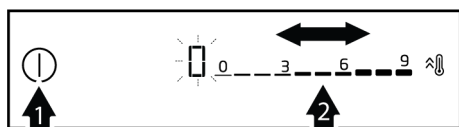
h : Nízka teplota



V prípade výpadku prúdu kontrolka zvyšného tepla nesvieti a nevaruje používateľa pred horúcou varnou doskou.

Zapnutie varnej dosky (varných zón) a nastavenie úrovne teploty

1. Zapnite sporák dotykom klávesy .
 - ⇒ Na displeji varnej zóny sa bude zobrazovať symbol "0".




2. V závislosti od zóny, ktorú chcete zapnúť, ťuknutím na oblasť nastavenia alebo posunutím prsta na oblasť nastavenia úrovne teploty v rozmedzí od "0" do "9".




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

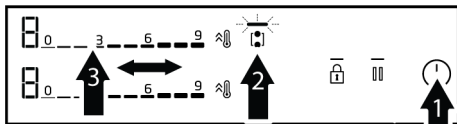
Vypnutie varnej dosky:

Vybranú zónu varnej dosky je možné vypnúť 2 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 sa zobrazuje "0" alebo "00". Symbol  na displeji varnej dosky zmizne. Nastavenie časovača pre zónu varnej dosky je popísané v nasledujúcich kapitolách.

Kombinácia varnej zóny so širokou plochou (flexi)

1. Zapnite sporák dotykom klávesy .
2. Dotknite sa klávesy .
 - ⇒ Na ľavej obrazovke varnej zóny sa zobrazí symbol 0 a  rozsvieti sa tlačidlo — .



3. Ťuknutím na oblasť nastavenia alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň teploty v rozsahu 0 až 9.
 - ⇒ Zatiaľ čo úroveň teploty je pri niektorých modeloch zvýšená na 1,2,3 ... 9, na niektorých ďalších modeloch môže byť zvýšená ako 1,1., 2,2. ... 9. To sa líši podľa modelu produktu. Sporák začne pracovať. Ak je vybraná iná varná do-

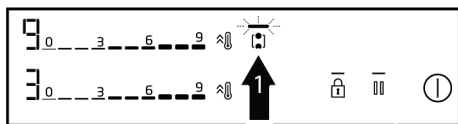
ska alebo ak počkáte 10 sekúnd bez akekoľvek činnosti, svetlo  klávesy — zhasne.






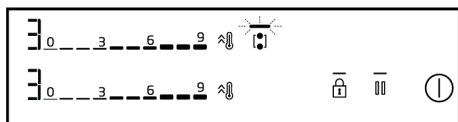
Ako príklad sú uvedené varné dosky so širokou plochou vľavo. Ak majú varné zóny vpravo na vašom spotrebiči široké plochy, platí to isté aj pre varné zóny vpravo.

Kombinovanie varnej zóny so širokým povrchom, ak sú v prevádzke jedna alebo obidve ľavé varné zóny.

- ✓ 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. Pokiaľ je jedna alebo obe zóny vľavo v prevádzke, dotknite sa klávesy .
 - ⇒ Na oboch displejoch zóny varnej dosky sa zobrazí zóna varnej dosky s nižším stupňom a svetlo  klávesy  sa rozsvieti.
 - ⇒ Kombinované varné dosky pokračujú v prevádzke s teplotou zóny, ktorá je na nižšom stupni, a prípadne s nastavenou hodnotou časovača. Hodnoty teploty a časovača zóny varnej dosky, ktorá mala pred kombináciou vyššiu hodnotu teploty, sa zrušia.



2. Ak chcete neskôr zmeniť hodnotu teploty, nastavte požadovanú hodnotu teploty v oblasti nastavenia.



Vypnutie varných dosiek so širokým povrchom

Stlačením tlačidla  izolujete zóny a vypnúťete ich.

Nastavenie zosilnenia 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 nastavenej pre Zosilnený výkon (pozri tabuľku Períody automatického vypínania), varná zóna sa vypne.


Priama voľba zosilneného výkonu (BOOSTER):

1. Zapnite sporák dotykem tlačidla .
2. Dotknite sa klávesy  varnej dosky, ktorú chcete zapnúť.


⇒ Zvolená varná zóna pracuje s maximálnym výkonom a na displeji zóny blikajú 3 svetlá.

⇒ Po uplynutí doby nastavenia vysokého výkonu (pozri tabuľku Čas automatického vypnutia) bude varná zóna pokračovať v prevádzke na najvyššej úrovni teploty.

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

1. Dotknite sa klávesy  keď je varná sporák zapnutý a príslušná zóna varnej dosky pracuje na konkrétnej úrovni.
2. Zvolená varná zóna pracuje s maximálnym výkonom a na displeji zóny blikajú 3 svetlá. Po uplynutí doby pre nastavenie Zosilneného výkonu, zóna varnej dosky bude pokračovať v prevádzke na najvyššej úrovni teploty.


Vypnutie zosilneného výkonu (BOOSTER) pred vypršaním platnosti nastavenia:


Zosilnený výkon môžete kedykoľvek vypnúť dotykem klávesy . Zóna varnej dosky naďalej bude pracovať pri najvyššej hodnote teploty. Prejdite na 0 dotykem oblasti nastavenia aktívnej zóny varnej dosky alebo posunutím prsta po tejto oblasti ju vypnite.

Zámok tlačidiel



Keď je varná doska zapnutá alebo vypnutá, môžete aktivovať zámok tlačidla, aby ste zabránili náhodnej zmene jej funkcií.

Aktivácia zámku tlačidiel


1. Ak chcete aktivovať uzamknutie tlačidla, dotknite sa tlačidla , kým sa neozve jedno pípnutie.


⇒ Svetlo  tlačidla — budú blikať a všetky varné zóny musia byť zablokované.



Keď je zámok tlačidiel v prevádzke, je aktívne len tlačidlo . Keď sa dotknete inej klávesy, svetlo  klávesy — 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

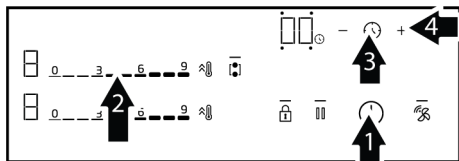
1. Stlačte a podržte tlačidlo , kým sa neozve jeden signál. Činnosť bude potvrdená zvukovým signálom.


⇒ Svetlo  klávesu — zhasne a zámok klávesov sa deaktivuje.

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 sporák dotykem klávesy .
2. Podľa varnej zóny, ktorú chcete zapnúť, dotykem oblasti nastavenia alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň požadovanej teploty.

3. Časovač aktivujete dotykem klávesy .

⇒ Na displeji časovača sa rozsvieti "00" a symbol  začne blikať.

4. Na obrazovke časovača sa zobrazujú 4 LED kontrolky aktivity okolo "00". Ak chcete na zóne varnej dosky nastaviť časovač, dotknite sa klávesy  pre výber príslušnej strany varnej zóny.

5. Požadovanú dobu nastavte dotykem kláves $+$ / $-$. Časovač môžete posúvať rýchlejšie aj dlhším stlačením klávesy $+$ alebo $-$.

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



Časový spínač sa môže používať iba na varných doskách, ktoré sú v prevádzke.



Vyššie uvedený postup opakujte pre ďalšie varné dosky, pre ktoré chcete nastaviť časovač.



Časovač nie je možné nastaviť bez výberu zóny varnej dosky a úrovne teploty zóny varnej dosky.



Pokiaľ je časovač aktívny, čas nastavený pre zvolenú zónu varnej dosky sa zobrazuje na obrazovke časovača.

Vypnutie časovačov



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

Zvukové znamenie vypnete dotykom ľubovoľného klávesu.

Predčasné vypnutie časovačov

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

Vypnutie znížením nastavenia časovača na úroveň „00“:


1. Dotykom klávesy  vyberte časovač príslušnej varnej dosky.
2. Znižujte hodnotu dotykom klávesy, kým sa na displeji časovača nezobrazí "00"—. Časovač môžete tiež posunúť rýchlejšie dlhým potlačením klávesy —.
 - ⇒ Po určitom čase blikania symbolu  na displeji varnej zóny, sa úplne vypne a časovač sa zruší.


Funkcia stop

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete na určitý čas znížiť teplotné úrovne všetkých funkcií (okrem časovača), ktoré sú v prevádzke na varnej doske, na 1. úroveň.



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



Dotknite sa klávesy  znova, aby ste všetky zastavené varné dosky uviedli do pôvodného stavu.

Nastavenia

Pomocou tejto funkcie môžete zmeniť správu napájania, čas zvukových signálov konca varenia a nastavenia pripojenia sporáka - Odsávača pár.



F: Nastavenie správy napájania







F: Čas zvukového signálu konca varenia

F: Nastavenie pripojenia Sporák-Odsávač pár

1- Nastavenie správy napájania (F)

- ✓ Touto funkciou môžete nastaviť celkový výkon sporáka podľa želania.

1. Zapnite sporák dotykom klávesy  a vypnite ju opätovným dotykom klávesy .

2. Do 10 sekúnd po vypnutí produktu klepnite postupne na klávesy ///.
 - ⇒ Na displeji časovača sa zobrazí  a na displeji ľavej zadnej varnej zóny sa zobrazí "9".
3. Ťuknutím na oblasť nastavenia ľavej zadnej varnej dosky alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň výkonu medzi (pozri tabuľku - Úroveň riadenia výkonu) "1" a "9".
4. Potvrďte zvolené nastavenie úrovne dotykom tlačidla .

- ⇒ Váš sporák sa vypne a začne pracovať s nastavením celkového výkonu na zvolenej úrovni.

"Správa napájania" zahŕňa 9 rôznych úrovní výkonu (pozri tabuľku - Úroveň správy napájania).

Tabuľka - Úroveň správy napájania

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



V prípade výrobkov, ktorých celková spotreba elektrickej energie je maximálne 3,6 kW (pozri tabuľku technických špecifikácií v príručke), zostáva hodnota celkového výkonu 3,6 kW pre úroveň riadenia výkonu 5, 6, 7, 8 a 9.

2- Nastavenie času zvukového signálu konca varenia (F

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť požadovaný čas signalizácie konca varenia sporáka.

- Zapnite sporák dotykem klávesy ① a vypnite ju opätovným dotykem klávesy ①.
- Do 10 sekúnd po vypnutí produktu klepnite postupne na klávesy \odot / \square / \odot / \square .
 - ⇒ Na obrazovke časovača sa zobrazí predvolené nastavenie $\square F |$.
- Ak chcete nastaviť zvukový signál varenia a odoslania, raz a dotknite klávesy \square .
- ⇒ Na displeji časovača sa zobrazí $\square F 2$ a na displeji ľavej zadnej varnej zóny sa zobrazí "2".
- Ťuknutím na oblasť nastavenia ľavej zadnej varnej dosky alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte čas signalizácie (pozri tabuľku - Čas signalizácie konca varenia) medzi "0" a "3".
- Dotknutím sa klávesy ① potvrdíte nastavenie času zvukového signálu konca varenia.
 - ⇒ Váš sporák sa vypne a začne pracovať s nastavením času signálu na zvolenej úrovni.



Predvolená hodnota z výroby pre nastavenie času zvukového signálu konca varenia je štandardne 2. úroveň.

Tabuľka - Nastavenie času zvukového signálu konca varenia

Úroveň zvukového signálu konca varenia	Doba zvukového signálu konca varenia
0	15 sekúnd
1	30 sekúnd

Prevádzková úroveň odsávača pár	Svietidlo	Odsávač pár (Varenie na jednej varnej zóne)	Odsávač pár (Varenie na 2 alebo viacerých varných zónach)	Vyprázanie
0	vypnuté	vypnuté	vypnuté	vypnuté
1	svetlo	vypnuté	vypnuté	vypnuté
2	svetlo	vypnuté	L1	L1
3	svetlo	L1	L1	L1
4	svetlo	L1	L1	L2

2

1 minúta

3

2 minúta

3 - Nastavenie pripojenia sporáka a odsávača pár ($\square F \square$)

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete pripojiť sporák a odsávač pár, pre umožnenie ich automatickej spolupráce.





- Zapnite sporák dotykem klávesy ① a vypnite ju opätovným dotykem klávesy ①.
- Do 10 sekúnd po vypnutí produktu klepnite na klávesy \odot / \square / \odot / \square .
 - ⇒ Na obrazovke časovača sa zobrazí predvolené nastavenie $\square F |$.
- Dotknite sa dvakrát klávesy \square pre nastavenie spojenia Sporáka - Odsávača pár.
 - ⇒ Na displeji časovača sa zobrazí $\square F \square$ a na displeji ľavej zadnej varnej zóny sa zobrazí "0".
- Klepnutím do oblasti nastavenia ľavej zadnej varnej dosky alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň prevádzky odsávača pár (pozri Tabuľka - úroveň ovládania odsávača pár) medzi "0" a "7".
- Dotknutím sa klávesy ①, potvrdíte nastavenie spojenia Sporáka - Odsávača pár.
 - ⇒ Váš sporák sa vypne a začne pracovať s vybranou úrovňou prevádzky sporáka.

Tabuľka - úroveň prevádzky odsávača pár

Prevádzková úroveň odsávača pár	Svietidlo	Odsávač pár (Varenie na jednej varnej zóne)	Odsávač pár (Varenie na 2 alebo viacerých varných zónach)	Vyprážanie
5	svetlo	L1	L2	L2
6	svetlo	L1	L2	L3
7	svetlo	L2	L2	L3

Nastavenie úrovne prevádzky odsávača pár nad sporákom

- ✓ Pri tomto nastavení môžete nastaviť úroveň prevádzky odsávača pár nad sporákom.

1. Zapnite sporák dotykom klávesy .
2. Dotknite sa klávesy  asi na 3 sekundy.
⇒ Svetlo — klávesy  sa rozsvieti.
3. Klepnite na klávesu , kým sa nedosiahne požadovaná úroveň činnosti pre odsávač pár.

Bezpečne 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.



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 Ta-

bulku 1). V prípade časovača priradeného k zóne sporáka sa potom vypne aj displej 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
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Rýchly ohrev (booster)	10 minút

Zatiaľ čo úroveň teploty je pri niektorých modeloch zvýšená na 1,2,3 ... 19, na na niektorých ďalších 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.

System 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. Medzitým sa na displeji zobrazí upozornenie "F".

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 pečení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

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

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

Varná doska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Topenie		
Topenie čokolády (napr. značka Dr.Oetker, horká čokoláda 55-60 % kakaa, 150 g)	1	20 ... 30
Maslo (200 g)	6	5 ... 7
Maslo (Vyjasnené)(200 g)	3	11 ... 13
Varenie, kúrenie, udržanie teploty		
Voda 1 L (Varenie)	P	4 ... 6
Voda 3 L (Varenie)	P	8 ... 10
Mlieko 1 L (Varenie)	7	6 ... 7
Mlieko 1 L (Udržiavanie tepla)	Udržiavanie tepla	18 ... 20
Zeleninový olej (Ohrievanie) (Snečnicový olej 0,5 L)	9	3 ... 5
Varenie		
Zemiaky bez šupky (2 Kus veľké)	9	25 ... 35
Zemiaky bez šupky nahrubo mleté (2 Kus veľké)	9	13 ... 15
Brokolica (300 g)	9	10 ... 14
Brokolica mrazené (300 g)	9	7 ... 10
Klobása	8	4 ... 6
Cestoviny (150 g)	9	6 ... 10
Pošírované vajcia	5	2 ... 3
Varenie, dusenie		

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Ryžové jedlo (200 g ryža)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Noemov puding **		
Varenie fazuľa-cícer Varenie - pre noemov puding	9	4 ... 6
Varenie fazuľa-cícer varenie - pre noemov puding	4	10 ... 15
Pšenica Varenie - pre noemov puding	9	8 ... 10
Pšenica varenie - pre noemov puding	2	6 ... 8
Noemov puding -Všetky prísady	9	20 ... 24
Polievky (Např. Šošovicová polievka)	7	20 ... 25
Dusená zelenina *	9	3 ... 5
Julienne varenie * (Kuracie mäso, cibuľa a korenie)	9	5 ... 7
Teľacie kocky so zeleninou **		
Dusená zelenina	9	3 ... 8
Prudké opekanie ***	9	5 ... 8
Všetky prísady	4	80 ... 90
Paradajková omáčka	3	10 ... 15
Bešamelová omáčka	7	5 ... 6
Stopky so zeleninou **		
Prudké opekanie ***	9	3 ... 4
Dusená zelenina	9	3 ... 5
Všetky prísady	4	180 ... 190
Jemné vyprážanie		
Steak zo sviečkovice ** (2 cm)	9	2 ... 10
Rebrový steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Valcovaný steak zo sviečkovice	8	4 ... 10
T-Bone steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Jahňacie kotlety ** (Prudké opekanie ***)	9	3 ... 10
Jahňacie kotlety (Vyprážanie)	5	4 ... 10
Klobása	6	4 ... 6
Kuracie prsia (Prudké opekanie ***)	8	3 ... 4
Kuracie prsia (Vyprážanie)	5	8 ... 10
Kuracie prsia (Motýlí rez)	8	4 ... 10
Losos (150 g)	9	3 ... 10
Rybie prsty	9	1 ... 8
Čerstvá zelenina a šampiňóny (Mrkva, huba a farebné korenie)	9	3 ... 6
Palacinky	4	3 ... 5
Omeleta	7	4 ... 6
Volské oko	6	2 ... 4
Hranolky		
Boortsog	5	13 ... 15
Rezeň	8	3 ... 10

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Nugetky	9	1,5 ... 10
Zemiaky (mrazené)	6	2 ... 10
Rozmrazovanie a ohrievanie		
Cibuľa (mrazené) (200 g)	6	2 ... 4
Špenát (mrazené) (200 g)	7	2 ... 5
* Odporúča sa panvica wok.		
** Odporúča sa liata panvica/hrniec.		
*** Odporúča sa predhriať panvicu / hrniec.		

7 Údržba a čistenie

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

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

triedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.

- 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 žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedené inak v návode na použitie.

Pre varné dosky:

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

Inox - nerezové povrchy

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

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

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákná určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zasnúťé zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistíte zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvryny od vápnika (žlté škvryny) 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 škvrynu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvryny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

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

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

7.2 Čistenie varnej dosky

Sklenená varná plocha

Pri čistení sklenenej varnej plochy postupujte podľa pokynov na čistenie sklenených povrchov uvedených v časti „Všeobecné 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, očistíte okamžite, bez čakania na vychladnutie povrchu. V opačnom prípade môže dôjsť k trvalému poškodeniu sklenenej varnej plochy.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky na čistenie, keď je varná doska horúca, inak by mohlo dôjsť k trvalým škvrám.

7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládacie panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikatory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistíte 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 pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

Produkt nefunguje.

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

ikona na displeji varnej zóny vždy svieti.

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

Vzvolená varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

- Čas varenia zvoleného priestoru možno vypršal. >>> Môžete nastaviť nový čas varenia alebo varenie dokončiť.

- Má ochranu proti prehriatiu. >>> Počkajte, kým varná doska vychladne.
- Dotykový ovládací panel mohol zakryť nejaký predmet. >>> Odstráňte objekt na paneli.

Aj keď je varná zóna zapnutá, hrniec sa nezohrieva.

- Hrniec nemusí byť vhodný pre indukčnú varnú dosku. >>> Skontrolujte, či je váš sporák vhodný pre indukčnú varnú dosku.
- Hniec možno nie je správne vycentrovaný na varnej zóne alebo spodný povrch panvice nemusí byť dostatočne široký. zvolená varná zóna. >>> Vycentrujte varnú zónu výberom hrnca, ktorý je dostatočne široký pre varnú zónu.

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

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

Hluk vychádzajúci zo sporáka počas varenia

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

Možné zvuky a dôvody

- **Hluk ventilátora:** Sporák je vybavený ventilátorom, ktorý sa automaticky aktivuje podľa teploty spotrebiča. Ventilátor má rôzne prevádzkové úrovne a na rôznych úrovniach pracuje podľa teploty.
- **Nižšie zvuky ako prevádzkový hluk transformátora:** e to spôsobené povahou indukčnej technológie. Keď sa teplo prenáša priamo na základňu varnej nádoby, môžu byť počuť bzučavé zvuky, v závislosti na materiáli varnej nádoby. Preto môžu byť pri rôznych nádobách počuť rôzne zvuky.

- **Zvuk praskania:** Dôvodom je štruktúra a materiál dna varnej nádoby. Ak je varná nádoba vyrobená z rôznych vrstiev z rôznych materiálov, môže byť počuť praskanie.
- **Zvuk kňučania:** Keď sa na varenie s rôznymi úrovňami varenia použijú dve varné zóny na tej istej strane sporáka, môžete počuť zvuk kňučania.

Chybové kódy/príčiny a možné riešenia

Chybové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
E 22 E 26	Indukčný varič je prehriaty.	Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Chyba bude vyriešená, keď teplota sporáka klesne pod dané limity.
E 46	Jedno alebo viac tlačidiel je stlačených dlhšie ako 10 sekúnd. Na ovládacom paneli zostal nejaký predmet alebo je ovládací prvok vystavený výparom.	Problém bude vyriešený, keď zoberiete preč svoju ruku zo sporáka. Problém sa vyrieši po vyčistení ovládacieho panela.
E 47	Nepoužili ste hrniec vhodný na indukčný ohrev.	Problém bude vyriešený, keď sa použije hrniec vhodný na indukčný ohrev.
E 1 - E 15	Chyba komunikácie na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 16 - E 21	Chyba snímača teploty na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 23 E 24	Softvérová chyba indukčnej varnej dosky.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 25	Chyba činnosti ventilátora na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 31 - E 45	Chyba hardvéru elektronického panelu na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 48 E 49 E 51	Chyba snímača na indukčnej doske.	Senzorové zariadenie musí byť kompatibilné s prevádzkovými podmienkami. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 52 - E 57	Chyba vysokej teploty na indukčnej doske.	Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Problém sa vyrieši, keď teplota snímača klesne pod dané limity. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
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.

Chybové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
FF	Mohlo byť dlhodobo stlačené niektoré z klávesov.	Keď bolo prerušené dlhé stlačenie niektorej z klávesov,
	Hrnec môže presahovať cez riadiacu jednotku.	Keď hrniec presahuje cez riadiacu jednotku,
	Riadiaca jednotka môže byť znečistená potravinami/tekutinami.	Po vyčistení zvyškov jedla/tekutín chyba zmizne.

Dobrodošli!

Spoštovani kupec,

Hvala, ker ste izbrali izdelek Beko Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite ta priročnik in vso drugo priloženo dokumentacijo.

Upoštevajte vse informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekomu drugemu, priložite tudi navodila. Ta priročnik vsebuje garancijske pogoje, informacije o uporabi in načine odpravljanja težav za vaš izdelek.

Simboli in njihovi opisi v uporabniškem priročniku:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Opozorilo za vročo površino.

OPOMBA Nevarnost, ki lahko privede do stvarne škode na izdelku ali okoljske škode.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Kazalo vsebine

1	Varnostna navodila	34
1.1	Predvidena uporaba	34
1.2	Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali	34
1.3	Električna varnost	35
1.4	Varnost pri transportu	36
1.5	Varnost pri namestitvi	37
1.6	Varnost pri uporabi	37
1.7	Opozorila glede temperature	38
1.8	Varnost pri peki	38
1.9	Indukcija	39
1.10	Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	39
2	Navodila v zvezi z varovanjem okolja	40
2.1	Direktiva o odpadkih	40
2.1.1	Skladnost z direktivo OEEQ in odlaganje odpadnega izdelka ...	40
2.2	Informacije o embalaži	40
2.3	Priporočila za varčevanje z energijo	40
3	Vaš izdelek	41
3.1	Predstavitev izdelka	41
3.2	Tehnični podatki	42
4	Prva uporaba	43
4.1	Prvo čiščenje	43
5	Uporaba plošče	43
5.1	Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče	43
5.2	Nadzorna plošča	46
6	Splošne informacije o peki	53
6.1	Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči	53
7	Vzdrževanje in čiščenje	55
7.1	Splošne informacije o čiščenju	55
7.2	Čiščenje kuhalne plošče	57
7.3	Čiščenje upravljalne plošče	57
8	Odpravljanje težav	57

1 Varnostna navodila

- V tem razdelku so navedena varnostna navodila, ki jih je treba upoštevati, da se prepreči nevarnost telesnih poškodb ali materialne škode.
- Če izdelek izročite drugi osebi za osebno uporabo ali kot rabljen izdelek, morate priložiti tudi uporabniški priročnik, nalepke izdelka ter druge ustrezne dokumente in dele.
- Naše podjetje ne odgovarja za škodo, ki lahko nastane zaradi neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil razveljavi morebitno garancijo.
- Namestitev in popravila mora vedno izvesti proizvajalec, pooblaščen serviser ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- Uporabljajte samo originalne rezervne dele in dodatke.
- Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v uporabniškem priročniku.
- Ne izvajajte tehničnih sprememb izdelka.
- Izdelka ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Ta izdelek je namenjen uporabi v gospodinjstvu in v kuhinjah za osebje, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.

1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali

- Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi zmožnostmi ali s premalo izkušnjami in znanja lahko uporabljajo ta izdelek, če jih kdo nadzira ali seznanjeni z varno uporabo in nevarnostmi, ki so povezane z uporabo izdelka.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so

1.1 Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za komercialno uporabo.

pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.

- Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
- Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
- Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
- Ročaje loncev in kozic postavljajte postrani na delovni površini, tako da jih otroci ne morejo doseči in se opeči.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadužitve.
- Preden zavržete obrabljene in neuporabne izdelke:
 1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.
 2. Odrežite napajalni kabel in ga z vtičem odklopite od izdelka.
 3. Previdnostni ukrepi za preprečevanje vstopa otrok v izdelek.
 4. Otrokom ne dovolite, da bi se igrali z izdelkom, ko je ta v stanju mirovanja.



1.3 Električna varnost

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na lahko dostopnem mestu. Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo, stikalo na ključ ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Pred popravilom, vzdrževanjem in čiščenjem izključite izdelek iz električnega omrežja ali izklopite varovalko.
- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
- (Če vaš izdelek nima kabla), uporabite samo povezovalni kabel, opisan v razdelku »Tehnični podatki«.
- Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne

postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepigibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.

- Poskrbite, da napajalni kabel ne stisnete, ko postavljate aparat na mesto postavitve po sestavi ali čiščenju.
- Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte prerezanih ali poškodovanih kablov.
- Za delovanje izdelka ne uporabljajte podaljševalnega kabla ali vtičnice.
- Za uporabo odobrenega adapterja se obrnite na pooblaščen servisni center ali uvoznika v primerih, ko je potrebna uporaba pretvornega adapterja (za tip vtiča).
- Če dolžina napajalnega voda ni zadostna, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.
- Prenosni viri energije ali več vtičev se lahko pregrejejo in vžgejo. Več vtičev in prenosnih virov napajanja hranite stran od izdelka.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.

Če ima izdelek napajalni kabel in vtič:

- Nikoli ne vstavljajte vtiča izdelka v zlomljen, zrahljan ali iz vtičnice izključen vtič. Prepričajte se, da je vtič popolnoma vstavljen v vtičnico. V nasprotnem primeru se lahko priključki pregrejejo in povzročijo požar.
- Naprave ne vstavljajte v vtiče, ki so mastni, nečisti ali potencialno izpostavljeni vodi (na primer v bližini delovnega pulta, iz katerega lahko izteka voda). V nasprotnem primeru obstaja nevarnost kratkega stika in električnega udara.
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami!
- Vtič izvlecite iz vtičnice s telesom vtiča in ne s kablom.



1.4 Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Gibljive dele izdelka trdno pritrdite, da se ne poškodujejo.
- Pred namestitvijo izdelka preverite, ali je izdelek po prevozu poškodovan. Če je

poškodovan, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.

1.5 Varnost pri namestitvi

- Pred začetkom namestitve izklopite napajanje v električnem omrežju, na katerega bo izdelek priključen, tako da izklopite varovalko.
- Med prenašanjem in nameščanjem vedno nosite zaščitne rokavice. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb zaradi ostrih robov!
- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je izdelek poškodovan, ga ni dovoljeno namestiti.
- Za prekrivanje notranjosti nameščenega pohištva ne uporabljajte toplotnoizolacijskih materialov.
- Na območju, kjer je izdelek nameščen, ne sme biti neposredne sončne svetlobe in virov toplote, kot so električni ali plinski grelniki.
- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.
- Izdelka ne nameščajte v bližini okna. Obstaja nevarnost, da plamen kuhalne plošče vžge

zavese in vnetljive materiale v okolici kuhalne plošče. Ko odprete okno, se lahko posoda prevrne.

- Izdelka ne nameščajte v bližini okna. Ko odprete okno, se lahko posoda prevrne.
- Če je za mestom, kjer bo izdelek nameščen, vtičnica, je treba zagotoviti, da izdelek ne pride v stik z vtičnico in vtičem, ki je vtaknjen v vtičnico.
- Na hrbtni ali stranski steni prostora, kjer bo izdelek nameščen, ne sme biti plinske cevi, plastične vodovodne cevi in vtičnice. V nasprotnem primeru se lahko zaradi toplotnega učinka med delovanjem kuhalne plošče deformirajo in predstavljajo varnostno tveganje.

1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.
- Če izdelka dalj časa ne boste uporabljali, ga izključite iz električnega omrežja ali izklopite napajanje iz omarice z varovalkami.
- Če se izdelek pokvari ali poškoduje med uporabo, ga ne uporabljajte. Odklopite aparat iz električnega napajanja. Obrnite se na uvoznika ali pooblaščen servisni center.

- **OPOZORILO:** Če je površina kuhalne plošče razpokana, izključite izdelek iz električnega omrežja, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Če je steklena površina kuhalne plošče razbita:

Izklopite vse plinske in (če je primerno) električne kuhalne plošče. Odklopite aparat iz električnega napajanja.

- Ne dotikajte se površine aparata.
- Naprave ne uporabljajte.
- Ne stopajte na napravo iz kakršnegakoli razloga.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslabiljeno koordinacijo gibanja.
- V prostoru za kuhanje in njegovi okolici ne smete imeti vnetljivih predmetov. V nasprotnem primeru lahko pride do požara.
- Ta naprava ni primerna za upravljanje prek daljinskega upravljalnika ali zunanje časovnega stikala.



1.7 Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Ko izdelek uporabljate, so izdelek in njegovi dostopni deli vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo izdelku, razen če so pod stalnim nadzorom.
- V bližini izdelka ne postavljajte vnetljivih/eksplozivnih materialov, saj bodo površine med delovanjem vroče.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.



1.8 Varnost pri peki

- **OPOZORILO:** Postopek peke mora biti pod nadzorom. Kratkotrajne postopke peke ves čas nadzirajte.
- **OPOZORILO:** Pri uporabi trdne ali tekoče maščobe je nevarno pustiti kuhalno ploščo brez nadzora, saj lahko pride do požara. NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo; izklopite izdelek iz električnega omrežja in nato pokrijte ogenj s pokrovom ali požarno odejo (itd.).

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.

1.9 Indukcija

- Električno krmiljene cone kuhalne plošče so opremljene z napredno tehnologijo "Indukcija". Na območjih indukcijske kuhalne plošče, ki varčuje s časom in energijo, je treba uporabljati posodo, primerno za indukcijsko kuhanje, sicer območje kuhalne plošče ne bo delovalo. Za podrobnejše informacije glejte poglavje "Izbira lonca".
- Ker indukcijska kuhalna plošča ustvarja magnetno polje, ima lahko škodljive učinke za ljudi, ki uporabljajo naprave, kot so srčni spodbujevalniki ali inzulinske črpalke.
- Po uporabi zaprite območje z nadzorne plošče in se ne zanašajte na senzor lonca.

- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne postavljajte na površino kuhalne plošče, saj se segrejejo.
- V predalih pod kuhalno ploščo ne shranjujte kovinskih predmetov. Med dolgotrajno in intenzivno uporabo se lahko materiali pregrejejo.
- Na indukcijsko kuhalno ploščo ne postavljajte elektronskih izdelkov, kot so mobilni telefoni, tablični računalniki in računalniki. Naprava se lahko poškoduje.

1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

2.1 Direktiva o odpadkih

2.1.1 Skladnost z direktivo OEE0 in odlaganje odpadnega izdelka

Ta izdelek je skladen z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Ta izdelek ima klasifikacijski simbol za odpadno električno in elektronsko opremo (OEE0).



Ta izdelek je izdelan iz visokokakovostnih delov in materialov, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Izdelka zato ob koncu njegove

življenjske dobe ne odložite med običajne gospodinjske in druge odpadke. Oddajte ga na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh zbirnih mestih se lahko obrnete na lokalno upravo. S pravilnim odlaganjem aparata pomagata preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

Izdelek, ki ste ga kupili, je skladen z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih snovi, ki so navedene v direktivi.

2.2 Informacije o embalaži

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz snovi, ki jih je mogoče reciklirati v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Odpadne embalaže ne odložite med gospodinjske ali druge odpadke, ampak jo oddajte na zbirna mesta za embalažne materiale, ki jih določijo lokalne oblasti.

2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

V skladu z uredbo EU 66/2014 lahko najdete informacije o energijski učinkovitosti na priloženem računu za izdelek.

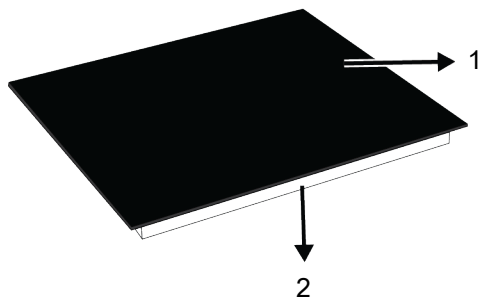
Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- Uporabljajte lonce/ponve z velikostjo in pokrovom, ki sta primerna za kuhhalno mesto. Vedno izberite pravo velikost posode. Če posoda ni primerne velikosti, bo poraba energije večja.
- Kuhhalna mesta in dna posode naj bodo vedno čista. Umazanija zmanjšuje prenos toplote med kuhhalnim mestom in dnomo posode.

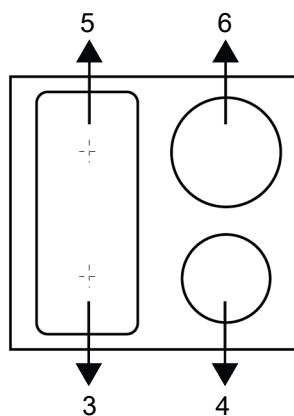
3 Vaš izdelek

3.1 Predstavitev izdelka

SL



- 1 Steklena kuhalna površina
- 3 Indukcijsko kuhhalno mesto
- 5 Indukcijsko kuhhalno mesto



- 2 Nižje ohišje
- 4 Indukcijsko kuhhalno mesto
- 6 Indukcijsko kuhhalno mesto

3.2 Tehnični podatki

Splošni podatki	
Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)	48,2 / 590 / 520 *
Vgradne mere kuhalne plošče (širina / globina) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napetost/frekvenca	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50/60 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Skupna poraba energije (kW)	maks. 7,4 kW

Kuhalna mesta

Spredaj levo	Indukcijsko kuhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	2200 W / Booster (hitro predgrevanje) 3100 W

Spredaj desno	Indukcijsko kuhalno mesto
Mera	145 mm
Moč	1500 W / Booster (hitro predgrevanje) 2200 W

Zadaj levo	Indukcijsko kuhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	2200 W / Booster (hitro predgrevanje) 3100 W

Zadaj desno	Indukcijsko kuhalno mesto
Mera	210 mm
Moč	2400 W / Booster (hitro predgrevanje) 3700 W

* Višina kuhalne plošče, navedena v tehnični tabeli, je višina spodnjega ohišja izdelka.



Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.



Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.



Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

4 Prva uporaba

Pred prvo uporabo tega izdelka priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

4.1 Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

5 Uporaba plošče

5.1 Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče

Splošna opozorila

- Ne dovolite, da bi na kuhalno ploščo padli predmeti. Tudi majhni predmeti, kot so solniki, lahko poškodujejo kuhalno ploščo. Ne uporabljajte razpokanih kuhalnih plošč. Voda lahko prodre skozi te razpoke in povzroči kratek stik. Če je površina kakor koli poškodovana (npr. Vidne razpoke), najprej izklopite varovalko, nato pa pokličite pooblaščen servis, da odklopi izdelek, da zmanjša nevarnost električnega udara.
- Na kuhalni plošči ne uporabljajte posod/ ponev z neravnim dnom.
- Posod/ponev ne segrevajte praznih. Posode in kuhalna plošča se lahko poškodujejo.
- Po vsaki uporabi vedno izklopite gorilnike kuhalne plošče.
- Kuhalno ploščo lahko poškodujete, če jo uporabljate brez posod/ponev. Po vsakem opravlilu vedno izklopite kuhalno ploščo.
- Po vsaki uporabi bo kuhalna površina vroča, zato ne postavljajte plastičnih posod / posod na kuhalno površino. Tak material na površini takoj očistite.
- Nenadne spremembe temperature na stekleni kuhalni površini lahko povzročijo poškodbe, pri kuhanju pazite, da ne razlijete hladne tekočine.

OPOMBA: Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih past ali ostrih predmetov.

OPOMBA: Med prvo uporabo lahko nekaj ur iz pečice uhaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in za odstranjevanja potrebujete le dobro prezračevanje. Ne vdihavajte dima in vonja iz pečice.

- Dajte primerno količino hrane v posode in ponve. Tako lahko preprečite, da bi se hrana izlila iz posod/ponev in vam ne bo treba čistiti po nepotrebem.
- Pokrovov posod in ponev ne postavljajte na gorilnike/polja.
- Posode postavite na sredino gorilnika/ polja. Če želite posodo postaviti na drug gorilnik/polje, je ne drsajte proti zelenemu gorilniku; ampak jo dvignite in nato postavite na drugi gorilnik.

Načelo delovanja indukcijske kuhalne plošče

Indukcijska kuhalna plošča je kot odprt krog. Veže se zaključí, ko nanj postavite posode za kuhanje, primerne za indukcijsko kuhanje, elektronski sistem pod stekleno površino pa ustvari magnetno polje. Kovinsko dno loncev / posod se segreva z jemanjem energije iz tega magnetnega polja. Tako toplota ne nastaja na površini kuhalnega polja, temveč neposredno na posodah/ponvah nad poljem. Steklena površina se segreva s toploto samih posod/ponev.

Prednosti kuhanja z indukcijo

Indukcijske kuhalne plošče ponujajo nekatere prednosti, saj se toplota prenaša neposredno v posode/ponve.

- Hrana, ki se med kuhanjem izlije, ne zgori hitro, saj se steklena kuhalna površina ne segreje neposredno. Lažje se čisti.

- Kuhanje je hitrejše, saj toplota nastaja neposredno na posodah/ponvah. Tako se prihrani čas in energijo glede na druge vrste kuhalnih plošč.
- Ker se toplota oddaja neposredno v posode/ponve, ni toplotnih izgub in se tako zagotavlja funkcionalnejše kuhanje.
- Zagotavlja varnejšo uporabo pred morebitnimi nesrečami med kuhanjem, saj se, ko posode/ponve odstranite s kuhalne površine, prenos toplote ustavi in se kuhalna površina ne segreva neposredno.

Za varno delovanje:

- Ne uporabljajte visokih stopenj ogrevanja pri uporabi posod/ponev s prevleko proti prijemanju z majhno količino maščob ali pri uporabi brez maščob (teflon).
- Steklene kuhalne površine ne uporabljajte kot površino, na katero lahko nekaj položite, ali kot rezalno površino.
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so jedilni pribor ali pokrovi posod, saj se lahko segrejejo.
- Za kuhanje nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije. Na indukcijsko območje nikoli ne postavljajte hrane, zavite v aluminijasto folijo.
- Med delovanjem kuhalne plošče ne imejte blizu magnetnih predmetov, kot so kreditne kartice ali magnetni trakovi.
- Če je pod vašo kuhalno ploščo pečica in jo uporabljate, lahko senzorji na kuhalni plošči zmanjšajo raven kuhanja ali izklopijo kuhalno ploščo.
- Vaša kuhalna plošča ima sistem samodejnega izklopa. Podrobne informacije o tem sistemu so v naslednjih razdelkih. Če pa za kuhanje uporabljate posode s tankim dnom, se lahko zelo hitro segrejejo in dno ponve se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa.

Posode/ponve

Uporabljajte feromagnetne kakovostne posode/ponve, na katerih je oznaka ali opozorilo, da je združljiva z indukcijo, samo na indukcijski plošči. Na splošno velja, da

večja kot je vsebnost železa, boljše bodo posode/ponve. Osnovni premer posode za kuhanje mora ustrezati indukcijskemu območju. Priporočene velikosti so navedene spodaj.

Primerne posode/ponve:

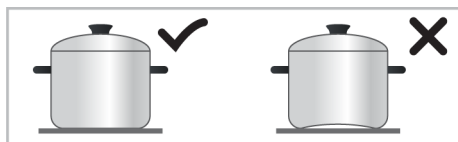
- Litoželezne posode/ponve
- Posode/ponve iz emaljiranega jekla
- Posode/ponve iz jekla in nerjavečega jekla (z oznako ali opozorilom, da je združljiva z indukcijo)

Nepriporočene posode/ponve:

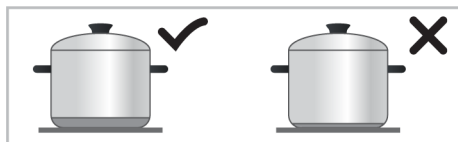
- Aluminijaste posode/ponve
- Bakrene posode/ponve
- Posode/ponve iz medenine
- Steklene posode/ponve
- Lončene posode
- Keramika in porcelan

Priporočila:

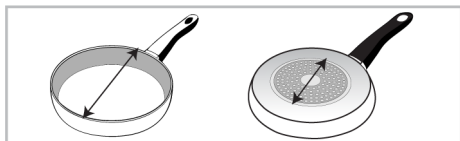
- Uporabljajte le posode/ponve z ravnim dnom. Ne uporabljajte posod/ponev s konveksnim ali konkavnim dnom.



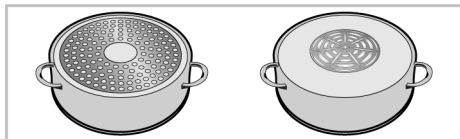
- Uporabljajte le posode/ponve z tankim obdelanim dnom. Če uporabljate posode s tankim dnom, se lahko zelo hitro segrejejo in dno ponve se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa. Ostri robovi lahko povzročijo praske na površini.



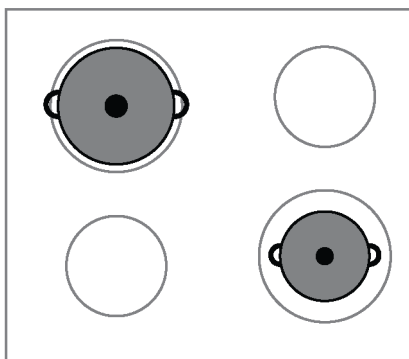
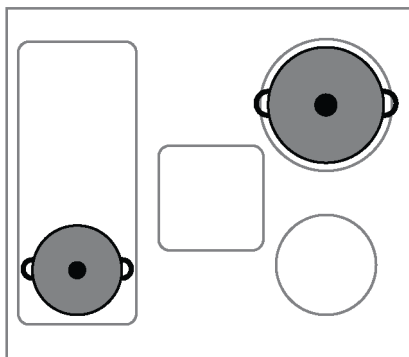
- Dno nekaterih posod/ponev ima feromagnetno polje manjše od njegovega premera. In kuhalna plošča ogreva samo to polje. Zato se toplota ne razporedi enakomerno in kuhanje se upočasni. Takšnih posod/ponev morda ne bodo zaznala velika indukcijska polja. Tako je treba kuhalno polje izbrati glede na velikost feromagnetnega polja.



- Nekatero posode/ponve imajo dno, ki vsebuje neferomagnetne materiale, kot je aluminij. Te vrste posod/ponev se morda ne segrejejo dovolj ali pa jih indukcijsko kuhavno polje sploh ne zazna. V nekaterih primerih se lahko prikaže opozorilo o slabih posodah.




i Enakomerna porazdelitev posode na desni in levi ter osrednji kuhalni plošči pri izbiri kuhalnih plošč pozitivno vpliva na učinkovitost kuhanja pri kuhanju več obrokov na indukcijskih ploščah.



Test posod/ponev

S spodnjimi metodami preizkusite, ali je vaš lonec združljiv z indukcijsko ploščo.

1. Združljiv je, če dno vaše posode drži magnet.
2. Združljiv je, če  ne utripa, ko postavite svojo posodo na kuhavno polje in vklopite kuhavno ploščo.

Priporočene velikosti posod/ponev

Premer kuhalnega mesta - mm	Premer posode - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Kuhavno mesto s široko površino (flexi)	širina 230 - dolžina 390

Zaznavanje kuhalnih polj posod/ponev je odvisno od premera in materiala feromagneta na dnu posod/ponev. Za zagotovitev zaznavanja posod/ponev in

učinkovitega kuhanja bi morale biti posode/ponve izbrane glede na velikost vaših kuhalnih polj. Priporočene velikosti posod/ponev.

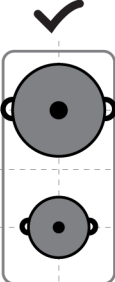
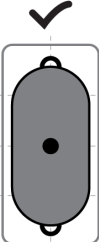
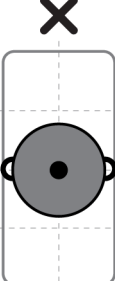
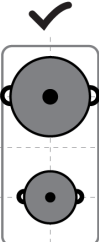
Obnašanje vrenja se lahko razlikuje glede na vrsto lonca, velikost posode in velikost kuhališča. Za bolj homogeno vedenje vrenja lahko uporabimo eno stopnjo večje kuhališče. Uporaba večjega kuhališča ne povzroči zapravljanja energije na indukcijskih kahalnih ploščah, ker se toplota ustvarja samo v ustreznem območju lonca.

Samodejno zaznavanje posod/ponev

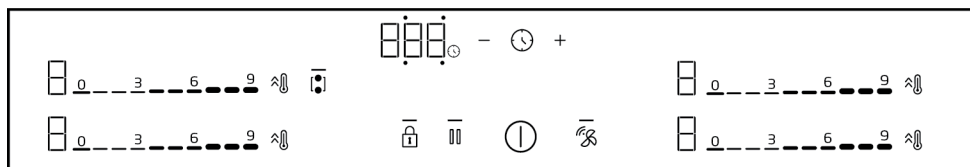
Ko na kahalno ploščo postavite posodo/ ponev, združljivo z indukcijo, kahalna plošča samodejno zazna, na katero kahalno polje je nameščena posoda/ponev in poda navodila na upravljalni plošči.

Kahalno polje s široko površino (flexi)

Vaša kahalna plošča je opremljena s kahalnimi polji s široko površino (površine Flexi). To kahalno površino lahko upravljate kot samostojna kahalna polja, ki so neodvisna druga od druge za vaše manjše posode/ponve. Za ta kahalne polja lahko aktivirate funkcijo kombiniranja in jih lahko pretvorite v eno kahalno polje pri kuhanju z velikimi posodami.












Kot dve neodvisni kahalni polji	Kot eno samo kahalno polje
 <p data-bbox="239 639 561 815">Kahalna polja s široko površino imajo dve kahalni polji, spredaj in zadaj. Ta polja lahko uporabite kot neodvisna kahalna polja za dve različni stopnji temperature z dvema različnima posodama/ponvama. Posode/ponve postavite na sredino vsakega kahalnih polj.</p>	 <p data-bbox="734 675 1031 783">Za kuhanje z veliko posodo/ponev, postavite posodo/ponev tako, da pokrije sredino obeh kahalnih polj in je na sredini združenega kahalnega polja.</p>
 <p data-bbox="239 994 561 1102">Za kuhanje z eno posodo/ponev jo postavite na sredino med sprednjim in zadnjim kahalnim poljem. Ne postavite posode/ponve na sredino kahalnega polja.</p>	 <p data-bbox="734 946 1031 1150">Če želite kuhati z dvema različnima posodama/ponvama z isto stopnjo temperature, lahko kombinirate kahalno polje s široko površino (flexi) in kuhate z isto temperaturo z dvema različnima posodama/ponvama. Postavite posodo/ponev tako, da sta sredini polj spet na sredini.</p>

5.2 Nadzorna plošča

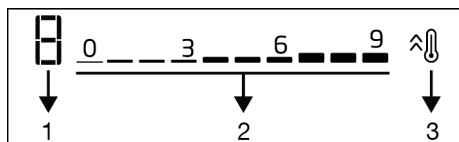


— Indikatorska lučka, ki kaže, da je bila določena tipka pritisnjena

⏻ Tipka za vklop/izklop

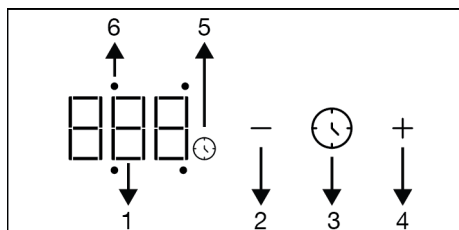
-  Tipka za zaklepanje
-  Tipka za kombinacijo širokega kuhanega mesta *
-  Tipka za hitro segrevanje/tipka za nastavev velike moči (Booster)
-  Tipka za zaustavitev
-  Tipka časovnika
-  Tipka za povečanje časa
-  Tipka za zmanjšanje časa
-  Tipka za povezavo med štedilnikom in napo *
-  Funkcijska tipka "Noburnt". *
-  Funkcija samodejnega kuhanja z nizko vsebnostjo maščob (tipka Ready 2 Cook) *
-  Avtomatski način kuhanja *

* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.



Ilustracija 1: Prikaz kuhanega mesta


- 1 Indikator temperature ustreznega kuhanega polja
- 2 Področje nastavitve temperature
- 3 Tipka za hitro segrevanje/tipka za nastavev velike moči (Booster)





Ilustracija 2: Prikaz časovnika



- 1 Indikator časovnika
- 2 Tipka za zmanjšanje časa
- 3 Tipka časovnika
- 4 Tipka za povečanje časa
- 5 Simbol časovnika
- 6 Lučka LED za stanje časovnika za posamezno kuhanlo mesto



Splošna opozorila za upravljalno ploščo

 To napravo upravljate preko upravljalne plošče na dotik Vsako dejanje upravljanja, ki ga izvedete na upravljalni plošči na dotik, potrdi zvočni signal.


 Upravljalna plošča naj bo vselej čista in suha. Če je površina vlažna ali umazana, bo upravljanje oteženo.

 Kuhalnik samodejno preklopi v način pripravljenosti, če v 20 sekundah ne izvedete nobenega ukaza.


 Če se dotaknete katere koli tipke () , se iz varnostnih razlogov na napravi prikaže opozorilo "FF".

 Prižge se lučka  ali pa bodo izbrane tipke osvetljene.

Vklop štedilnika

1. Dotaknite se tipke  na upravljalni plošči.
 - ⇒ Kuhalnik je pripravljen za uporabo.

Izklop štedilnika

1. Dotaknite se tipke  na upravljalni plošči.
 - ⇒ Kuhalna plošča se izklopi in se vrne v stanje pripravljenosti.

Pokazatelj preostale toplote

Za vsako kuhanlo mesto je na upravljalni plošči pokazatelj preostale toplote. Ta indikator kaže, da je kuhanla plošča po izklopu še vedno vroča. Ne dotikajte se tega kuhanega mesta, dokler pokazatelj preostale toplote ne ugasne.

H: Visoka temperatura

h: Nizka temperatura

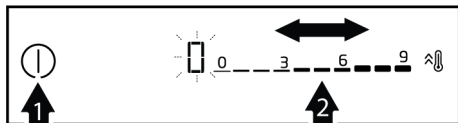


V primeru izpada elektrike, pokazatelj ne bo prikazan, zato opozorite druge, da naj se štedilnika ne dotikajo.

Vklop kuharnih mest in nastavitve temperature

1. Kuhalnik vklopite s pritiskom na tipko.

⇒ Na zaslonu kuharnih mest bo prikazan simbol "0".



2. Odvisno od območja, ki ga želite vklopiti, s tapkanjem po območju nastavitve ali z drsenjem prsta po območju nastavitve raven temperature med "0" in "9"

⇒ Pri nekaterih modelih se temperatura nastavlja s celimi številkami 1, 2, 3 ... 9, pri nekaterih pa z decimalnimi, kot npr. 1,1, 2,2 ... 9. To je odvisno od modela izdelka.

Izklop kahalnega mesta:

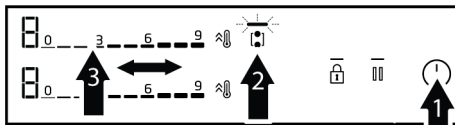
Določeno kahalno mesto lahko izklopite na 2 načina:

- Tako da temperaturo nastavite na "0":** Kuhalno ploščo lahko izklopite tako, da znižate nastavev temperature na "0".
- S funkcijo časovnika za določeno kahalno mesto:** Ko čas poteče, časovnik izključi določeno kahalno mesto. Na vseh prikazovalnikih je prikazan znak "0" ali "00". Simbol na zaslonu štedilnika ugasne. Nastavev časovnika za posamezno kahalno mesto je opisana v naslednjih poglavjih.

Kombinacija območja kahalne plošče s široko površino (flexi)

- Kahalnik vklopite s pritiskom na tipko .
- Pritisnite tipko .

⇒ Na zaslonu levega kahalnega območja se prikaže simbol 0, gumb pa zasveti —.



3. Z dotikom območja nastavitve ali drsenjem prsta po tem območju nastavite stopnjo temperature med 0 in 9.

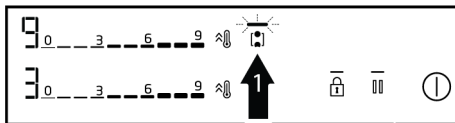
⇒ Pri nekaterih modelih se temperatura nastavlja s celimi številkami 1, 2, 3 ... 9, pri nekaterih pa z decimalnimi, kot npr. 1,1, 2,2 ... 9. To je odvisno od modela izdelka. Kuhalnik začne delovati. Če je izbrano drugo kahalno mesto ali če počakate 10 sekund in ne upravljate nobene tipke, lučka tipke — ugasne.



Štedilnik s kahalnim mestom s široko površino na levi je opisan kot primer. Če so na vašem aparatu široke površine, velja enako tudi za kahalne cone na desni strani.

Kombiniranje kahalne plošče s široko površino, medtem ko deluje ena ali obe kahalni plošči na levi strani

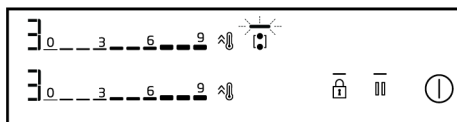
- ✓ Vsako od kahalnih mest na levi lahko upravljate ločeno, lahko pa kombinirate obe kahalni mesti, tako da aktivirate kahalno mesto s široko površino. Na ta način lahko z enakimi vrednostmi upravljate večjo kahalno površino.



1. Ko eno ali obe kahalni mesti na levi delujeta, se dotaknete tipke .


⇒ Na zaslonih obeh kahalnih mest bo prikazano kahalno mesto z nižjo stopnjo in lučka tipke — bo svetila.

- ⇒ Kombinirana kuhalna mesta nadaljujejo kuhanje z nastavitvijo temperature kuhalnega mesta z nižjo vrednostjo in časovnikom, če je ta nastavljen. Nastavitev temperature kuhalnega mesta, ki je imelo višjo nastavitev pred kombiniranjem, bo preklicana.



2. Da kasneje spremenite nastavitev temperature, nastavite zeleno temperaturo na upravljalni plošči.



Obračanje kuhalne plošče z izklopljeno široko površino

Pritisnite gumb , da izolirate območja in jih ponastavite na ničelno raven.


Tipka za visoko grelno moč (BOOSTER)

Visoko grelno moč lahko uporabite za kuhanje z maksimalno grelno močjo. Vendar pa priporočamo, da te funkcije ne uporabljate dalj časa. Nastavitev visoke grelne moči morda na vseh modelih ne bo na voljo. Ko se izteče čas za nastavitev visoke moči (glejte tabelo Obdobja samodejnega izklopa), se kuhalna plošča izklopi.


Izbira nastavitve visoke grelne moči (booster):

1.  Kuhalnik vklopite s pritiskom na tipko.
2. Dotaknite se tipke  zelenega kuhalnega mesta.
 - ⇒ Izbrano kuhalno mesto deluje z maksimalno močjo in na zaslonu mesta utripajo tri lučke.
 - ⇒ Ko se izteče čas za nastavitev visoke moči (glej tabelo Čas samodejnega izklopa), bo kuhalna plošča še naprej delovala na najvišji ravni temperature.

Izbira visoke grelne moči (BOOSTER) pri delujočem kuhalnem mestu:

1. Ko je kuhalna plošča v uporabi, se dotaknite tipke  in kuhalno mesto bo pričelo delovati z visoko grelno močjo.
2. Izbrano kuhalno mesto deluje z maksimalno močjo in na zaslonu mesta utripajo tri lučke. Ko čas kuhanja pri visoki grelni moči poteče, prične kuhalna plošča delovati na najvišji možni nastavitvi temperature.



Izklop delovanja pri visoki grelni moči (BOOSTER), preden se ta funkcija izteče:

 S pritiskom na tipko lahko kadarkoli izključite visoko grelno moč. Kuhalno mesto bo nadalje grela pri najvišji grelni moči. Da izključite kuhalno mesto, nastavite moč na 0 ali podrsajte po področju.



Zaklepanje tipk

Ko je kuhalna plošča vklopljena ali izklopljena, lahko aktivirate ključavnico, da preprečite nenamerno spreminjanje funkcij.


Aktiviranje zaklepanja tipk


1. Če želite aktivirati zaklepanje tipke, se  dotaknite tipke, dokler se ne oglasi **en zvočni signal**.
 - ⇒ Lučka  ključa — utripa in vse kuhalne plošče so zaklenjene.



Ko je zaklepanje aktivno, lahko uporabite samo tipko . Če se dotaknete katere koli druge tipke, lučka  tipke — zasveti in vas opozori, da so tipke zaklenjene. Če izključite štedilnik, ko so tipke zaklenjene, se zaklepanje tipk deaktivira, ko znova vključite štedilnik.

Deaktiviranje zaklepanja tipk

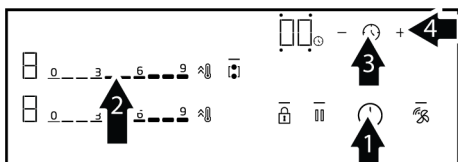
1. Pritisnite in držite tipko , dokler se ne zasliši en signal. Zvočni signal potrди aktiviranje/deaktiviranje funkcije.





⇒ Lučka  tipke — ugasne in zaklepanje tipk se deaktivira.



Funkcija časovnika


Ta funkcija vam pomaga pri kuhanju. Med kuhanjem se ne rabite zadrževati ob štedilniku. Kuhalno mesto se samodejno izključi, ko poteče nastavljeni čas.


Aktiviranje časovnika





1.  Kuhalnik vklopite s pritiskom na tipko.
2. Ko želite vključiti določeno kahalno mesto, se dotaknite upravljalne plošče ali s prstom podrsajte po področju, da nastavite zeleno temperaturo.
3. Aktivirajte časovnik s pritiskom tipke .
 - ⇒ na zaslonu časovnika se prižge "00", simbol  pa začne utripati.
4. Na zaslonu časovnika se okoli številke "00" prikažejo 4 diode LED dejavnosti. Dotaknite se tipke , da izberete ustrezno kahalno mesto.
5. S tipkama $+/-$ nastavite želeni čas. Časovnik lahko pospešite tudi tako, da za dalj časa pritisnete tipko $+$ ali $-$.

⇒ Simbol  po utripanju sveti na zaslonu kahalnega mesta za nastavljeni čas kuhanja. Ko simbol  sveti, to pomeni, da je funkcija aktivirana.

 Časovnik se lahko uporablja samo za kahalna mesta, ki so vključena.

 Postopek ponovite za vsa kahalna mesta, za katera želite nastaviti časovnik.

 Časovnik lahko nastavite samo tako, da izberete kahalno mesto in nastavite temperaturo za to kahalno mesto.

 Ko je časovnik aktiven, je na zaslonu časovnika prikazan nastavljeni čas za izbrano kahalno mesto.

Izklop časovnikov


Ko čas preteče, se kahalnik samodejno izključi in oglasi se zvočni signal.


Z dotikom katere koli tipke izključi zvočno opozorilo.

Izklop časovnikov pred iztekom časa

Če izključi časovnik pred iztekom nastavljenega časa, kahalnik nadaljuje z gretjem na nastavljeni temperaturi, dokler ga ne izključi.


Izklop z nastavitvijo časa na »00«:

1. Z dotikom tipke  izberite časovnik za določeno kahalno mesto.
2. Vrednost zmanjšajte z dotikanjem tipke, dokler se na zaslonu časovnika ne prikaže "00"—. Časovnik lahko hitro spremenite, tako da se dotaknete tipke — in jo zadržite.

⇒ Ko simbol  na prikazovalniku kahalne plošče določen čas utripa, se popolnoma ugasne in časomer se prekliče.

Funkcija zaustavitve

- ✓ S to funkcijo lahko za določen čas znižate temperaturne nivoje vseh funkcij (razen časovnika), ki delujejo na kahalni plošči, na 1. nivo.

 Če je za katero koli kahalno mesto nastavljen časovnik, se med funkcijo zaustavitve kuhanje nadaljuje pri istih nastavitvah.

1. Dotaknite se tipke , ko je štedilnik vklopljen.

- ⇒ Vsa kuhalna mesta, ki so bila vključena, pričnejo delovati na 1. stopnji.

Ponovno se dotaknite tipke **||**, da vse zaustavljene kuhalne plošče delujejo s prejšnjimi nastavitvami.

Nastavitve

S to funkcijo lahko spreminjate nastavitve moči, čas zvočni signal časovnika in nastavitve povezave med štedilnikom in napo.

CF: Nastavitve moči

CF: Čas zvočnega signala časovnika

CF: Nastavitev priključka kuhalne plošče in nape

1- Nastavitve moči (CF)

- ✓ Če želite lahko nastavite maksimalno skupno moč štedilnika.
1. S tipko **1** vključite štedilnik in ga znova izključite s ponovnim pritiskom na tipko **1**.
 2. V 10 sekundah po izklopu štedilnika se dotaknite tipk **1** / **||** / **1** / **||**.
 - ⇒ Na prikazovalniku časovnika se prikaže **CF**, na levem zaslonu območja zadnje kuhalne plošče pa se prikaže "9".
 3. Z dotikom območja za nastavitev na levi zadnji plošči ali z drsenjem prsta po območju nastavite stopnjo moči med (glejte tabelo - Stopnja upravljanja moči) nastavite med "1" in "9".
 4. Potrdite izbrano nastavitev s pritiskom tipke **1**.
 - ⇒ Vaš štedilnik se izključi in prične delovati z maksimalno močjo, ki ste jo nastavili.

"Upravljanje porabe" vključuje 9 različnih stopenj porabe (glejte tabelo - Stopnja upravljanja porabe).

Tabela - Stopnje moči

Stopnja moči	Skupna moč (kW)
1	1,2

2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4



Pri izdelkih, katerih skupna poraba električne energije je največ 3,6 kW (glejte preglednico tehničnih specifikacij v priročniku), ostane vrednost skupne moči 3,6 kW za ravni upravljanja moči 5, 6, 7, 8 in 9.

2- Nastavitev zvočnega signala časovnika (CF)

- ✓ S to funkcijo lahko po želji nastavite čas signala za končanje časovnika.
1. S tipko **1** vključite štedilnik in ga znova izključite s ponovnim pritiskom na tipko **1**.
 2. V 10 sekundah po izklopu štedilnika se dotaknite tipk **1** / **||** / **1** / **||**.
 - ⇒ Privzeta nastavitev **CF** bo prikazana na zaslonu časovnika.
 3. Za nastavitev zvočnega signala za iztek časovnika se enkrat dotaknite tipke **||**.
 - ⇒ Na prikazovalniku časovnika se prikaže **CF**, na prikazovalniku leve zadnje kuhalne plošče pa se prikaže "2".
 4. Z dotikom na nastavitveno območje leve zadnje kuhalne plošče ali z drsenjem prsta po tem območju nastavite časovno nastavitev signala (glejte tabelo - Čas zvočnega signala za konec kuhanja) med "0" in "3".
 5. Nastavitev zvočnega signala za iztek časovnika potrdite s tipko **1**.
 - ⇒ Vaš štedilnik se izključi in prične delovati z nastavitvijo časa signala, ki ste jo nastavili.



Tovarniško privzeta vrednost za zvočni signal ob izteku časovnika je stopnja 2.

Tabela- Nastavitev zvočnega signala časovnika

Stopnja zvočnega signala časovnika	Čas zvočnega signala časovnika
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuta

3 - Nastavitev priključka kuhalne plošče in nape (CF3)

- ✓ S to funkcijo lahko povežete štedilnik in napo, tako da bosta samodejno delovala skupaj.
1. S tipko ① vključite štedilnik in ga znova izključite s ponovnim pritiskom na tipko ①.
 2. V 10 sekundah po izklopu izdelka se dotaknite tipk / / / .

Stopnja moči nape	Lučka	Napa (vretje na enem kuhalnem mestu)	Napa (vretje na dveh ali več kuhalnih mestih)	Cvrtje
0	izklop	izklop	izklop	izklop
1	rahlo	izklop	izklop	izklop
2	rahlo	izklop	L1	L1
3	rahlo	L1	L1	L1
4	rahlo	L1	L1	L2
5	rahlo	L1	L2	L2
6	rahlo	L1	L2	L3
7	rahlo	L2	L2	L3

Nastavitev nivoja delovanja nape nad štedilnikom

- ✓ S to nastavitvijo lahko nastavite stopnjo delovanja nape nad štedilnikom.
1. Kuhalnik vklopite s pritiskom na tipko ①.
 2. Držite tipko približno tri sekunde.
 - ⇒ Lučka tipke ugasne.

⇒ Privzeta nastavitvev bo prikazana na zaslonu časovnika.

3. Dvakrat se dotaknete tipke za nastavitev priključka kuhalne plošče in nape.
 - ⇒ Na prikazovalniku časovnika se prikaže na levem zaslonu območja zadnje kuhalne plošče pa se prikaže "0".
4. Z dotikom na nastavitveno območje leve zadnje kuhalne plošče ali z drsenjem prsta po tem območju nastavite stopnjo delovanja nape (glejte tabelo - Stopnja delovanja nape), ki je nastavljena med "0" in "7".
5. Z dotikom tipke ① potrdite nastavitev priključka kuhališča.
 - ⇒ Kuhalna plošča se bo izklopila in začela delovati z izbrano stopnjo delovanja.

Tabela - Stopnja moči nape

3. Pritisnite in zadržite tipko , dokler želena stopnja nape ni dosežena.

Varna in učinkovita uporaba indukcijskih štedilnikov

Princip delovanja: Indukcijski štedilniki z indukcijo neposredno segrevajo posodo. Zato ima veliko prednosti pred drugimi vrstami štedilnikov. Njihovo delovanje je učinkovitejše in površina štedilnika je hladnejša.

Vaš indukcijski štedilnik je opremljen z vrhunskim varnostnim sistemom, ki vam bo omogočal najvišjo stopnjo varnosti pri uporabi.



Vaš štedilnik lahko ima indukcijska grelna mesta premera 145, 180, 210 in 280 mm, odvisno od modela. Indukcijska kuhalna mesta samodejno zaznavajo prisotnost posode na njih. Prenos energije se izvaja samo na stični površini na posodi, zato so toplotne izgube minimalne.

Sistem samodejnega izklopa

Krmiljenje štedilnika ima sistem samodejnega izklopa. Če je ostalo vključeno eno kuhavno mesto ali več, se čez nekaj časa štedilnik samodejno izključi (glejte tabelo 1). Če je na kuhlalnem mestu nastavljen časovnik, se izključi tudi ta. Čas, po katerem se štedilnik izključi, je odvisen od nastavitve temperature. Za to nastavitev temperature velja maksimalni čas delovanja.

Če se kuhavno mesto samodejno izključi, kot je opisano zgoraj, ga lahko uporabnik znova vključi.

Tabela 1: Časi samodejnega izklopa

Stopnja temperature	Časi samodejnega izklopa v urah
0	0
1	6
2	6

6 Splošne informacije o peki

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.

6.1 Splošna opozorila o kuhanju na kuhlalni plošči

Splošna opozorila o kuhanju na kuhlalni plošči

- Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. Če

3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Hitro segrevanje (booster) 10 minuta

Pri nekaterih modelih se temperatura nastavlja s celimi števkami 1, 2, 3 ... 19, pri nekaterih pa z decimalnimi, kot npr. 1,1, 2,2 ... 9. To je odvisno od modela izdelka.

Zaščita pred pregretjem

Vaš štedilnik je opremljen s tipali, ki preprečujejo pregrevanje. Morda boste opazili naslednje znake pregrevanja:

- Kuhavno mesto, ki ste ga uporabljali, je prenehalo greti.
- Izbrana nastavitev grelna moči je bila zmanjšana. Vendar pa to ni prikazano na zaslonu.

Zaščita pred razlitjem

Vaš kuhlalnik je opremljen s sistemom za zaščito pred prelivanjem. Če iz kakršnega koli razloga pride do razlitja tekočine po upravljalni enoti, se električno napajanje štedilnika samodejno izključi. Medtem se na zaslonu prikaže opozorilo "F".

Natančna nastavitev moči

Indukcijski štedilniki se takoj odzovejo na vaše ukaze. Nastavitev moči se izvede nemudoma. Zato lahko preprečite razlitja hrane (voda, mleko), ki bi se sicer pri vretju razlila po štedilniku.

obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo! Če se olje vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite ploščo, če je varno, in pokličite gasilce.

- Pred cvrtjem živil, vedno odstranite odvečno vodo in jih počasi dajte v ogreto olje. Pred cvrtjem poskrbite, da se zamrznjena hrana odtaja.

- Ko segrevate olje, poskrbite, da je lonec, ki ga uporabljate, suh in imejte pokrov odprt.
- Za priporočila glede kuhanja z varčevanjem energije glejte razdelek "Okoljska navodila".

- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.

Kuhalni pult

Hrana	Stopnja temperature	Čas peke (minut, pribl.)
Topljenje		
Topljenje čokolade (Npr. blagovna znamka Dr.Oetker, grenka čokolada 55-60% kakav, 150 g)	1	20 ... 30
Maslo (200 g)	6	5 ... 7
Maslo (Pojasnjeno)(200 g)	3	11 ... 13
Vrenje, Segrevanje, Ohranjanje toplote		
Voda 1 L (Vrenje)	P	4 ... 6
Voda 3 L (Vrenje)	P	8 ... 10
Mleko 1 L (Vrenje)	7	6 ... 7
Mleko 1 L (Ohranjanje toplote)	Ohranjanje toplote	18 ... 20
Rastlinsko olje (Segrevanje) (Sončnično olje 0,5 L)	9	3 ... 5
Vrenje		
Neolupljen krompir (2 Kos veliki)	9	25 ... 35
Neolupljen krompir narezan na koščke (2 Kos veliki)	9	13 ... 15
Brokoli (300 g)	9	10 ... 14
Brokoli zamrznjen (300 g)	9	7 ... 10
Klobasa	8	4 ... 6
Testenine (150 g)	9	6 ... 10
Poširana jajca	5	2 ... 3
Kuhanje, praženje		
Riževa jed (200 g riž)	5	9 ... 12
Paela *	9	15 ... 20
Puding Noah **		
Vrenje fižol- čičerka Vrenje - za puding Noah	9	4 ... 6
Vrenje fižol- čičerka kuhanje - za puding Noah	4	10 ... 15
Pšenica Vrenje - za puding Noah	9	8 ... 10
Pšenica kuhanje - za puding Noah	2	6 ... 8
Puding Noah -Vse sestavine	9	20 ... 24
Juhe (Npr. lečina juha)	7	20 ... 25
Pražena zelenjava *	9	3 ... 5
Julienne kuhanje * (Piščanec, čebula in poper)	9	5 ... 7
Telečje kocke z zelenjavo **		
Praženje zelenjave	9	3 ... 8
Pečenje v močno segreti posodi ***	9	5 ... 8
Vse sestavine	4	80 ... 90
Paradižnikova omaka	3	10 ... 15

Hrana	Stopnja temperature	Čas peke (minut, pribl.)
Omaka bešamel	7	5 ... 6
Bočnik z zelenjavo **		
Pečenje v močno segreti posodi ***	9	3 ... 4
Praženje zelenjave	9	3 ... 5
Vse sestavine	4	180 ... 190
Cvrtje z malo maščobe		
Zrezek ** (2 cm)	9	2 ... 10
Rebra ** (2 cm)	9	3 ... 10
Zarolan zrezek	8	4 ... 10
Zrezek T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
jagnječje zarezbrnice ** (Pečenje v močno segreti posodi ***)	9	3 ... 10
jagnječje zarezbrnice (Cvrtje)	5	4 ... 10
Klobasa	6	4 ... 6
Piščancje prsi (Pečenje v močno segreti posodi ***)	8	3 ... 4
Piščancje prsi (Cvrtje)	5	8 ... 10
Piščancje prsi (Razrez v obliki metulja)	8	4 ... 10
Losos (150 g)	9	3 ... 10
Ribje palčke	9	1 ... 8
Praženje sveže zelenjava in gob (Korenje, gobe in paprike različnih barv)	9	3 ... 6
Palačinke	4	3 ... 5
Omleta	7	4 ... 6
Ocvrto jajce	6	2 ... 4
Pomfri		
Flancati	5	13 ... 15
Dunajski zrezek	8	3 ... 10
Medaljoni	9	1,5 ... 10
Krompir (zamrznjen)	6	2 ... 10
Odtaljevanje in segrevanje		
Čebula (zamrznjen) (200 g)	6	2 ... 4
Špinača (zamrznjen) (200 g)	7	2 ... 5
* Priporočamo ponev vok.		
** Priporočamo litoželezno ponev/lonec.		
*** Priporočljivo je predhodno ogrevanje posode / lonca.		

7 Vzdrževanje in čiščenje

7.1 Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Ne nanašajte čistil neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Napravo je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti in posušiti. Čiščenje sveže umazanije je lažje in s tem se prepreči, da bi se ostanki hrane zažgali

pri naslednji uporabi. S tem se življenjska doba aparata podaljša in zmanjša se pogostost običajnih težav.

- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva poškodujejo površino. neprimerna čistila so: belilo, čistila z vsebnostjo amoniaka, kislin ali kloridov, čistila za čiščenje s paro, sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, čistila za odstranjevanje madežev in rje, abrazivna čistila (abrazivne kreme, praški, ostre in hrapave gobice, žične gobice, krpe za čiščenje, ki vsebujejo umazanijo in ostanke detergenta).
- Če aparat očistite po vsaki uporabi, ne potrebujete posebnih čistil. Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.
- Nobenega sestavnega dela vaše naprave ne pomivajte v pomivalnem stroju, razen če ni drugače navedeno v uporabniškem priročniku.

Za kuhalnike:

- Kislinska umazanija, kot na primer mleko, paradižnikova mezga in olje lahko povzroči trajne madeže na kuhalnikih in komponentah kuhalnih con. Razlite tekočine očistite takoj, ko se kuhalnik v izključenem stanju ohladi.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Površine iz nerjavečega jekla lahko sčasoma spremenijo barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z uporabo čistila, primerne za površine iz nerjavečega jekla.

- Očistite z mehko krpo, namočeno v milnico z blagim neabrazivnim čistilom, primernim za površine iz nerjavečega jekla, in brišite samo v eni smeri.
- Čim prej odstranite vodni kamen, olje, škrob, mleko in madeže od beljakovin s steklenih površin in površin iz nerjavečega jekla. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.
- Čistila, ki jih popršite ali nanesete na površino, je treba čim prej pobrisati. Ostanke abrazivnih čistil na površini lahko pobelijo površino.

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in krpo iz mikrovlaknen, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlaknen.
- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlaknen. Ostanke čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Za čiščenje sprijete umazanije nikoli ne uporabljajte nožev, jeklene volne ali podobnih strgal.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, nanesite čistilo na gobico in jo za nekaj časa položite na madež. Nato očistite stekleno površino z moko krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

Plastični deli in barvane površine

- Po uporabi očistite plastične dele in barvane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.

- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. S tem lahko poškodujete površine.
- Preverite, da spoji komponent aparata niso vlažni in da v njih ni čistila. V nasprotnem lahko v teh spojih pride do korozije.

7.2 Čiščenje kuhalne plošče

Steklena kuhalna površina

Upoštevajte korake za čiščenje steklenih površin v poglavju «Splošne informacije o čiščenju». Za posebne primere lahko čistite v skladu s spodnjimi informacijami.

- Hrano na osnovi sladkorja, kot so temna smetana, škrob in sirup, je treba takoj očistiti, ne da bi čakali, da se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklena površina za kuhanje trajno poškoduje.

- Ko je kuhalna plošča vroča, ne uporabljajte čistil za čiščenje, sicer lahko pride do trajnih madežev.

7.3 Čiščenje upravljalne plošče

- Pri čiščenju upravljalne plošče in gumbov obrišite ploščo in gumb z mehko, vlažno krpo in nato še s suho krpo. Pri čiščenju upravljalne plošče ne odstranjajte gumbov in tesnil. S tem lahko poškodujete upravljalno ploščo in gumb.
- Pri čiščenju plošč iz nerjavečega jekla z gumbi ne uporabljajte čistila za nerjaveče jeklo v področju ob gumbih. Oznake okrog gumbov se lahko izbrišejo.
- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

8 Odpravljanje težav

Če težava kljub upoštevanju navodil v tem razdelku ni odpravljena, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servis. Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami.

Aparat ne deluje.

- Varovalka je morda okvarjena ali pregorela. >>> Preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.
- Aparat ni priključen na (ozemljeno) električno vtičnico. >>> Preverite, ali je aparat priključen na električno vtičnico.
- (Če je aparat opremljen s časovnikom) Tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> Če je vaš aparat opremljen z zaklepanjem, je morda to omogočeno. Onemogočite zaklepanje.
- Če se kuhalna plošča ne vklopi, ko pritisnete tipko za vklop/izklop >>> Odklopite ga in počakajte vsaj 20 sekund, preden ga priključite.
- Ima zaščito pred pregrevanjem. >>> Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi.

- Ne smete uporabljati ustreznih posod. >>> Preverite svoje lonce.

ikona vedno sveti na prikazovalniku kuhalne plošče.

- Posod ne smete postavljati na delujočo kuhalno ploščo. >>> Preverite, ali je na kuhalni plošči lonec.
- Vaš lonec morda ni primeren za indukcijo. >>> Preverite, ali je vaš štedilnik primeren za indukcijsko kuhalno ploščo.
- Ponev morda ni pravilno centriran na kuhalno ploščo ali pa spodnja površina posode ni dovolj široka za izbrano območje kuhališča. >>> Centrirajte območje kuhalne plošče tako, da izberete posodo, ki je dovolj široka za območje kuhalne plošče.
- Ponev ali območje kuhalne plošče sta morda prevroča. >>> Počakajte, da se ohladijo.

Izbrano kuhališče se med delovanjem nenadoma izklopi.

- Čas kuhanja v izbranem predelku je morda potekel. >>> Nastavite lahko nov čas kuhanja ali dokončate kuhanje.
- Ima zaščito pred pregrevanjem. >>> Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi.
- Upravljalno ploščo na dotik je morda prekril predmet. >>> Odstranite predmet na plošči.

Čeprav je kuhališče vključeno, se lonec ne segreje.

- Lonec morda ni primeren za indukcijsko kuhalno ploščo. >>> Preverite, ali je vaš štedilnik primeren za indukcijsko kuhalno ploščo.
- Ponev morda ni pravilno centriran na kuhalno ploščo ali pa spodnja površina posode ni dovolj široka za izbrano območje kuhališča. >>> Centrirajte kuhalno ploščo tako, da izberete posodo, ki je dovolj široka za kuhalno ploščo.

Hladilni ventilator deluje naprej, čeprav je kuhalna plošča izklopljena.

- To ni napaka. Hladilni ventilator deluje, dokler elektronska oprema v kuhalni plošči ne doseže ustrezne temperature.

Zvoki iz kuhalne plošče med kuhanjem

- Med kuhanjem lahko se lahko iz kuhalne plošče slišijo nekateri zvoki. Ti zvoki so posledica sestave posode za kuhanje. Ti zvoki so običajni, niso znak okvare in so del indukcijske tehnologije.

Možni hrupi in razlogi

- **Hrup ventilatorja:** Kuhalna plošča je opremljena z ventilatorjem, ki se samodejno vklopi glede na temperaturo aparata. Ventilator ima različne stopnje delovanja in deluje na različnih stopnjah glede na temperaturo.
- **Nizki zvok, kot je obratovalni šum transformatorja:** To je posledica narave indukcijske tehnologije. Ko se toplota prenaša neposredno na dno posode za kuhanje, se slišijo takšni zvoki glede na material posode za kuhanje. Tako lahko pri različnih posodah zaslišimo različne zvoke.
- **Zvok prasketanja:** Razlog za to je struktura in material dna posode za kuhanje. Če je posoda za kuhanje narejena iz različnih plasti z različnimi materiali, se lahko sliši pokanje.
- **Zvok piskanja:** Ko se dva kuhalna polja na isti strani kuhalne plošče uporabljata za kuhanje z različnimi stopnjami kuhanja, se sliši hrup.

Kode napak/vzroki in možne rešitve

Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
E 22 E 26	Indukcijska kuhalna plošča je pregreta.	Indukcijska kuhalno ploščo izklopite, in počakajte da se ohladi. Napako bo odpravljena, ko se temperatura kuhalne plošče spusti pod mejne vrednosti.
E 46	Eno ali več tipk držite pritisnjenih več kot 10 sekund. Na nadzorni plošči je predmet, ali pa je ta izpostavljena pari.	Težavo boste odpravili, ko odstranite roko iz kuhalne plošče. Težavo je odpravljena, ko se nadzorna plošča očisti.
E 47	Uporablja se lonec, ki ni primeren za indukcijsko segrevanje.	Napaka se odpravi, ko se uporablja lonec, primeren za indukcijsko segrevanje.
E 1 - E 15	Komunikacijska napaka na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.

Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
E 16 - E 21	Napaka temperaturnega senzorja na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 23 E 24	Napaka programske opreme na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 25	Napaka delovanja ventilatorja na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 31 - E 45	Napaka strojne opreme elektronske plošče na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 48 E 49 E 51	Napaka senzorja na indukcijski plošči.	Senzorska oprema mora biti združljiva z obratovalnimi pogoji. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 52 - E 57	Napaka visoke temperature na indukcijski plošči.	Indukcijska kuhhalno ploščo izključite, in počakajte da se ohladi. Napaka je odpravljena, ko temperatura senzorja pade pod mejne vrednosti. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 58 - E 59	V načinu samodejnega kuhanja je prišlo do napake senzorja/visoke temperature.	Indukcijsko kuhhalno ploščo izklopite in počakajte, da se ohladi. Če se težava še vedno pojavlja, se obrnite na pooblaščenega servis.
FF	Katera koli tipka je bila pritisnjena dalj časa.	Ko je bil dolg pritisk na tipko prekinjen,
	Nad upravljalno enoto se morda nahaja lonec.	Ko dvignete lonec z upravljalne enote,
	Po upravljalni enoti je morda razlita hrana ali tekočina.	Napako odpravite tako, da očistite ostanke hrane ali tekočine z upravljalne enote.

