

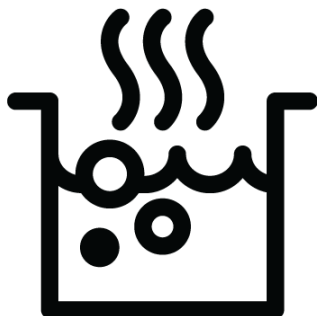
beko

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja obsługi

Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



H1164720QUF2T

185929884_2/ PL/ SK/ R.AB/ 10/01/24 19:53
7757188696



Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA

Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa

Spis treści

1	Instrukcje bezpieczeństwa	4
1.1	Przeznaczenie	4
1.2	Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	4
1.3	Bezpieczeństwo elektryczne	5
1.4	Zabezpieczenie podczas transportu	7
1.5	Bezpieczeństwo montażu.....	7
1.6	Bezpieczeństwo użytkowania	8
1.7	Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	9
1.8	Bezpieczeństwo pieczenia	9
1.9	Płyta indukcyjna	9
1.10	Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	10
2	Instrukcje dotyczące środowiska	10
2.1	Dyrektywa w sprawie odpadów....	10
2.1.1	Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	10
2.2	Opakowanie urządzenia.....	10
2.3	Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	11
3	Produkt	11
3.1	Opis produktu	11
3.2	Specyfikacje techniczne	12
4	Pierwsze użycie	13
4.1	Czyszczenie wstępne	13
5	Jak używać płyty kuchennej	13
5.1	Ogólne informacje na temat użytkowania płyty	13
5.2	Panel sterowania.....	17
6	Ogólne informacje dotyczące pieczenia.....	24
6.1	Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty	24
7	Czyszczenie i konserwacja.....	26
7.1	Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	26
7.2	Czyszczenie płyty grzewczej	27
7.3	Czyszczenie panelu sterowania ...	28
8	Rozwiązywanie problemów	28

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.

1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **OSTRZEŻENIE:**Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie

użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.

- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- Obróć uchwyty garnków i patelni na bok blatu, aby dzieci nie mogły ich chwycić i poparzyć się.

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchni produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:
 1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
 2. Odetnij kabel zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
 3. Podejmij środki ostrożności, aby uniemożliwić dzieciom dostęp do produktu.
 4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest on w trybie bezczynności.



1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym

- miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Odłącz produkt od zasilania lub wyłącz bezpiecznik przed naprawą, konserwacją lub czyszczeniem.
 - Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
 - (Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy) używaj wyłącznie przewodu połączeniowego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
 - Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
 - Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.
 - Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
 - Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obsługi produktu.
 - Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
 - Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
 - Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
 - W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:
- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z

gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.

- Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!
- Wyciągaj wtyczkę z gniazda, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.

1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodze-

nia skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

1.5 Bezpieczeństwo montażu

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednio światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Istnieje ryzyko, że płomień płyty zapali zasłony i ta-

twopalne materiały wokół płyty. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.

- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.
- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.
- Wąż gazowy, plastikowa rura wodna i gniazdo nie powinny znajdować się na tylnej lub bocznej ścianie miejsca, w którym produkt zostanie zainstalowany. W przeciwnym razie mogą one ulec odkształceniu pod wpływem ciepła podczas pracy płyty, co może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.

1.6 Bezpieczeństwo użytkownika

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz urządzenie od zasilania. Skon-

taktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, odłącz produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli szklana powierzchnia płyty jest pęknięta:

Wyłącz wszystkie gazowe i (jeśli dotyczy) elektryczne płyty grzejne. odłącz urządzenie od zasilania.

- Nie dotykaj powierzchni urządzenia.
- Nie korzystaj z urządzenia.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo dostępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchni do gotowania.

1.8 Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy kontrolować gotowanie. Krótkie gotowanie musi być pod stałą kontrolą.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania na oleju stałym lub płynnym, niebezpieczne jest pozostawienie płyty grzewczej bez nadzoru, co może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; Odłącz urządzenie

od sieci, a następnie zakryj płomień pokrywą lub tkaniną ognioodporną (itp.).

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.

1.9 Płyta indukcyjna

- Elektrycznie sterowane strefy płyty grzewczej są wyposażone w zaawansowaną technologię indukcyjną. W strefach płyty indukcyjnej, które oszczędzają czas i energię, należy używać naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego; w przeciwnym razie strefa płyty grzewczej nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zapoznaj się z rozdziałem „Wybór garnków”.
- Ponieważ płyta indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może ono mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z takich urządzeń, jak rozruszniki serca czy pompy insulinowe.
- Po użyciu zamknij strefę z panelu sterowania, nie polegaj na czujniku naczyń.

- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, na powierzchni płyty, ponieważ mogą się one nagrzać.
- Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą. Podczas długotrwałego i intensywnego użytkowania znajdujące się tam materiały mogą się przegrzać.
- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twoje urządzenie może być uszkodzone.



1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja

urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

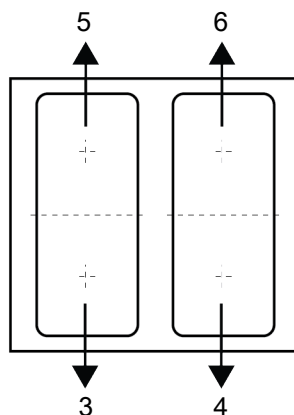
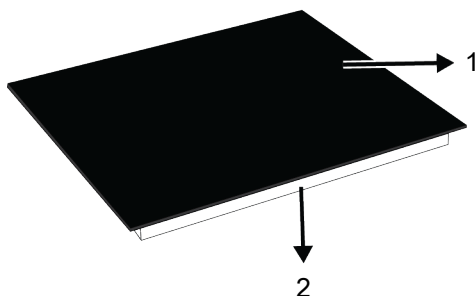
Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.

- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywie odpowiednich dla płyty grzewczej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości obszary pieczenia płyty grzejnej i dna garnków. Zanieczyszczenia zmniejszają wymianę ciepła między obszarem pieczenia a dnem garnka.

3 Produkt

3.1 Opis produktu



- 1 Szklana powierzchnia do gotowania
- 3 Indukcyjna strefa gotowania
- 5 Indukcyjna strefa gotowania

- 2 Dolna obudowa
- 4 Indukcyjna strefa gotowania
- 6 Indukcyjna strefa gotowania

3.2 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	48,2 / 590 / 520 *
Wymiary montażowe płyty (szerokość / głębokość) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napięcie/Częstotliwość	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	maks. 7,4 kW

Strefy gotowania

Lewa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster 3100 W

Prawa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster 3100 W

Lewa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster 3100 W

Prawa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster 3100 W

* Wysokość płyty podana w tabeli technicznej jest wysokością pokrywy dolnej produktu.



W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

4.1 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

UWAGA: Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

5 Jak używać płyty kuchennej

5.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

Ostrzeżenia ogólne

- Nie pozwól, aby na płytę grzejną spadły żadne przedmioty. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętych płyt kuchennych. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.

- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.

Jak działa płyta indukcyjna

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód zamyka się, gdy postawione zostaną na nim garnki / patelnie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektroniczny pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowa podstawa garnków / patelni jest podgrzewana poprzez pobieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest wytwarzane na powierzchni płyty, ale bezpośrednio na garnkach/patelniach. Szklana powierzchnia nagrzewa się dzięki garnkom/patelni.

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

Zaletą płyt indukcyjnych jest przekazywanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni.

- Oznacza to, że potrawy, które wyleją się podczas gotowania, nie palą się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Ułatwia to również czyszczenie.
- Ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni pozwala na szybsze gotowanie. Dzięki temu, w porównaniu z innymi typami płyt kuchennych, oszczędzany jest nie tylko czas, ale i energia.
- Wytwarzanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni gwarantuje, że zostaje ono zatrzymane, a tym samym gotowanie jest bardziej wydajne.
- Dodatkowo ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni oraz to, że powierzchnia nie nagrzewa się po zdjęciu naczyń, zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie i zapobiega możliwym wypadkom podczas gotowania.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania:

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzywierającą powierzchnią, które są pokryte niewielką warstwą oleju lub do których nie stosuje się oleju (teflon), nie należy ustawiać wysokiego płomienia.
- Szklana powierzchnia do gotowania nie nadaje się do umieszczania na niej przedmiotów lub jako deska do krojenia.
- Nie umieszczaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztucce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się nagzać.
- Nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nie umieszczaj na polu grzejnym żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Podczas gotowania przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od płyty.
- Jeśli pod płytą znajduje się piekarnik, który jest używany, to czujniki na płycie mogą zmniejszyć poziom mocy gotowania lub wyłączyć płytę.
- Płyta jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje o tym systemie znajdują się w kolejnych rozdziałach. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować

ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania.

Garnki/patelnie

Należy używać ferromagnetycznych garnków/patelni o wysokiej jakości, które są opatrzone etykietą lub ostrzeżeniem, że nadają się do używania na płycie indukcyjnej. Im wyższa zawartość żelaza, tym lepsza wydajność garnków/patelni. Średnica dna garnków / patelni do gotowania powinna odpowiadać strefie indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

Odpowiednie garnki/patelnie:

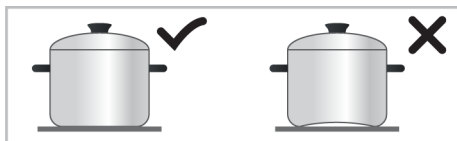
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

Nieodpowiednie garnki/patelnie:

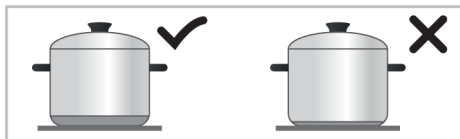
- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

Zalecenia:

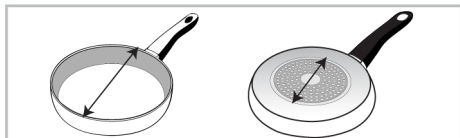
- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.



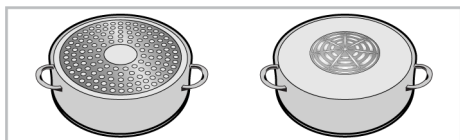
- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.



- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprzodkane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta powinna zostać wybrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



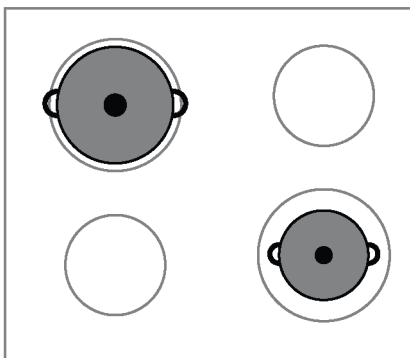
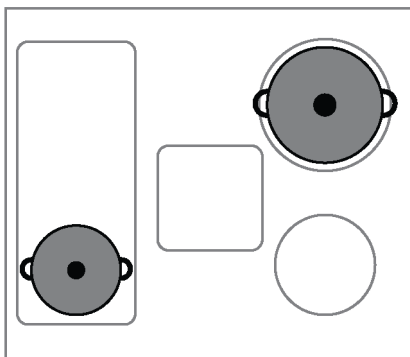
- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/patelnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku/patelni.



- i** Równe rozmieszczenie naczyń na prawej, lewej oraz środkowej płycie przy wyborze płyt wpływa pozytywnie na wydajność gotowania podczas gotowania wielu posiłków na płytach indukcyjnych.




Zalecane rozmiary garnków/patelni

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240



Test garnków/patelni

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

- Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.
- Jeśli symbol  /  /  nie miga po postawieniu garnka na płycie i jej włączeniu oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - mm
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi)	Szerokość 230 - Długość 390

Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w ich podstawie. Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobrać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

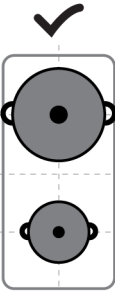
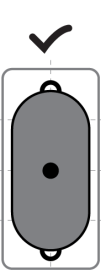
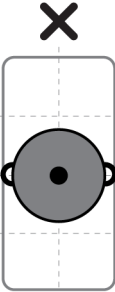
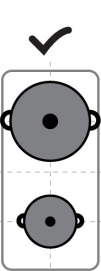
Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednorodny charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

Automatyczne wykrywanie garnków/patelni

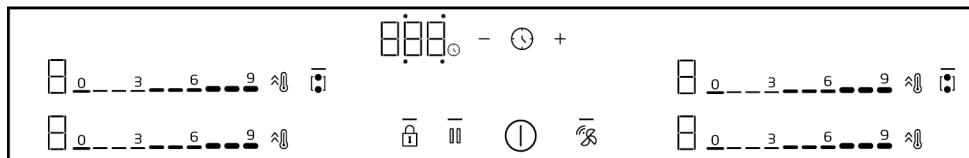
Po umieszczeniu na płycie dowolnych garnków/patelni odpowiednich dla płyty indukcyjnej, płyta automatycznie wykrywa, na której płycie znajdują się garnki/patelnie, i wyświetla instrukcje na panelu sterowania.














Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

Płyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla mniejszych garnków/patelni. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

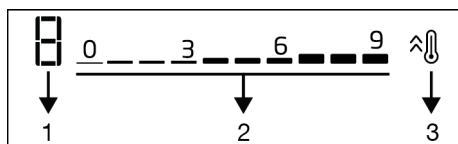
Jako dwie niezależne strefy gotowania		Jako pojedyncza strefa gotowania	
	<p>Strefy grzejne o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, z przodu i z tyłu. Możesz używać je jako dwie niezależne strefy gotowania dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi garnkami/patelniami. Garnki/patelnie należy umieścić na środku poszczególnych stref.</p>		<p>W przypadku korzystania z dużych garnków/patelniach, umieść naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref i znajdowało się na środku.</p>
	<p>Aby gotować z użyciem jednego garnka/patelni, należy umieścić go na środku przedniej lub tylnej strefy grzejnej. Nie umieszczaj garnków/patelni na środku strefy gotowania.</p>		<p>Jeśli chcesz gotować w dwóch różnych garnkach/patelniach na tym samym poziomie temperatury, możesz połączyć strefę gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią i gotować w dwóch różnych garnkach/patelniach w tej samej temperaturze. Garnki/patelnie należy ustawić tak, aby znajdowały się na środku stref gotowania.</p>

5.2 Panel sterowania



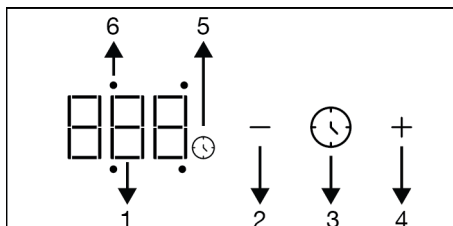
-  Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
-  Klawisz włączania/wyłączania
-  Symbol blokady przycisków
-  Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią *
-  Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)
-  Przycisk STOP
-  Przycisk timera
-  Przycisk wydłużenia czasu
-  Przycisk skrócenia czasu
-  Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *
-  Przycisk funkcyjny „Nospalony”. *
-  Przycisk funkcji automatycznego gotowania z niską zawartością tłuszczu *
-  Automatyczny przycisk gotowania *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



Ilustracja 1: Wyświetlacz strefy gotowania


- 1 Wskaźnik temperatury odpowiedniej płyty grzejnej
- 2 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 3 Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)





Ilustracja 2: Wyświetlacz timera



- 1 Wskaźnik timera.
- 2 Przycisk skrócenia czasu
- 3 Przycisk timera
- 4 Przycisk wydłużenia czasu
- 5 Symbol timera
- 6 Dioda LED aktywności timera odpowiedniej strefy

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

 Urządzeniem steruje się za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każde działanie wykonane na dotykowym panelu sterowania jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

 Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.

 Kuchenka automatycznie powraca do trybu czuwania, jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność.

 Urządzenie wyświetli alert „FF” ze względów bezpieczeństwa, jeśli jakkolwiek przycisk (przycisk ) zostanie dotknięty.



Zaświeci się — na aktywowanych lub wybranych przyciskach.

Włączanie kuchenki

- Naciśnij ① na panelu sterowania.
⇒ Kuchenka jest gotowa do użycia.

Wyłączanie kuchenki

- Naciśnij ① na panelu sterowania.
⇒ Kuchenka wyłącza się i powraca do trybu czuwania.

Wskaźnik pozostałego ciepła

Na panelu sterowania znajduje się wskaźnik ciepła dla każdej strefy płyty. Ten wskaźnik wskazuje, że kuchenka jest nadal gorąca, gdy jest wyłączona. Nie dotykać płyt dopóki wskaźnik pozostałego ciepła nie zniknie.

H : Wysoka temperatura

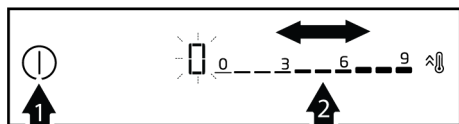
h : Niska temperatura



W przypadku awarii zasilania, wskaźnik pozostałego ciepła nie zapala się i nie ostrzega użytkownika przed gorącymi płytami.

Włączanie płyt (strefy grzejnej) i ustawianie poziomu temperatury

- ① Włącz kuchenkę, dotykając przycisku.
⇒ Symbol „0” pojawi się na wyświetlaczach płyty.



- W zależności od strefy, którą chcesz włączyć, dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury w zakresie od „0” do „9”.
⇒ Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...9 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu urządzenia.

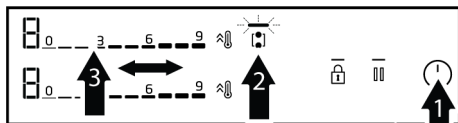
Wyłączanie stref:

Wybraną strefę można wyłączyć na 2 różne sposoby:

- Ustawiając temperaturę na „0”:** Można wyłączyć płytę, zmniejszając ustawienie temperatury do „0”.
- Korzystanie z funkcji timera dla wybranej strefy:** Gdy zegar jest wyłączony, minutnik wyłącza podłączoną do niego płytę. Wszystkie wyświetlacze pokazują „0” lub „00”. Symbol ① znika z wyświetlacza płyty. W kolejnych rozdziałach opisano ustawienie timera dla stref.

Połączenie strefy płyty grzejnej z szeroką powierzchnią (flexi)

- Włącz kuchenkę, dotykając przycisku ①.
- Dotknij przycisku ②.
⇒ Na ekranie lewego pola grzejnego pojawi się symbol 0, a przycisk ③ zaświeci się —.



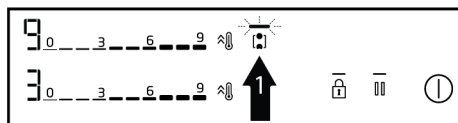
- Dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury między 0 a 9.
⇒ Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...9 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu urządzenia. Kuchenka zaczyna działać. Jeżeli wybrano inną płytę grzejną lub jeżeli odczekano 10 sekund bez wykonywania żadnej operacji, lampka ④ kontrolna — przycisku zgaśnie.



Jako przykład opisano płyty z szeroką powierzchnią po lewej stronie. Jeżeli w Twoim urządzeniu znajdują się szerokie powierzchnie, należy postępować w ten sam sposób w przypadku prawej strefy płyty grzejnej.

Łączenie płyty gotowania z szeroką powierzchnią, podczas gdy jedna lub obie płyty grzejne po lewej stronie działają

- ✓ Podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie działają oddzielnie, możesz połączyć obie płyty, aktywując płytę o dużej powierzchni. W ten sposób można używać szerszej powierzchni kuchenki z tymi samymi wartościami.



1. Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej działają, naciśnij .
 - ⇒ Na obu wyświetlaczach stref płyty grzejnej zostanie wyświetlona strefa płyty o niższym stopniu i zapali się kontrolka przycisku .
 - ⇒ Połączone płyty wznawiają działanie z temperaturą strefy o niższym stopniu i, jeśli ma to zastosowanie, z wartością ustawienia timera. Wartości temperatury i timera strefy, która przed połączeniem miała wyższą wartość temperatury, zostaną anulowane.



2. Aby później zmienić wartość temperatury, ustaw żądany poziom temperatury w obszarze ustawień.

Wyłączenie płyt z szeroką powierzchnią

Naciśnij przycisk , aby odizolować strefy i zresetować je do poziomu zerowego.

Przycisk ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER)

Możesz użyć funkcji wysokiej mocy do ogrzewania z maksymalną mocą. Nie zaleca się jednak długiego gotowania w tej pozycji. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne na wszystkich płytach. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy (patrz tabela czasów automatycznego wyłączenia) strefa wyłącza się.

Bezpośredni wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER):

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk.
2. Dotknij przycisku wybranej płyty.
 - ⇒ Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki.
 - ⇒ Po upływie czasu ustawiania wysokiej mocy (patrz tabela czasów automatycznego wyłączenia), strefa będzie kontynuowała pracę na najwyższym poziomie temperatury.

Wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER), gdy strefa jest włączona:

1. Dotknij przycisku gdy kuchenka jest włączona i odpowiednia strefa płyty pracuje na określonym poziomie.
2. Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy, strefa płyty będzie nadal działać na najwyższym poziomie temperatury.


Wyłączenie ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER) przed jego wygaśnięciem:


Możesz wyłączyć ustawienie wysokiej mocy w dowolnym momencie, dotykając przycisku. Strefa płyty nadal działa przy najwyższej wartości temperatury. Ustaw na 0, dotykając obszaru ustawienia aktywnej strefy płyty lub przesuając palcem po obszarze, który ma zostać wyłączony.

Blokada przycisków



Gdy płyta jest włączona lub wyłączona, możesz aktywować blokadę klawiszy, aby zapobiec przypadkowej zmianie jej funkcji.

Włączenie blokady przycisków

1. Aby aktywować blokadę klawiszy,  dotykaj klawisza, aż **rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy**.


⇒ Kontrolka  przycisku — zamiga, a wszystkie płyty zostaną zablokowane.




Jedynie przycisk  działa, gdy blokada jest aktywna. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku, kontrolka  przycisku — zamiga, wskazując na to, że blokada przycisków jest włączona.

Jeśli wyłączysz kuchenkę, gdy przyciski są zablokowane, w celu ponownego włączenia kuchenki należy dezaktywować blokadę przycisków.

Wyłączenie blokady przycisków

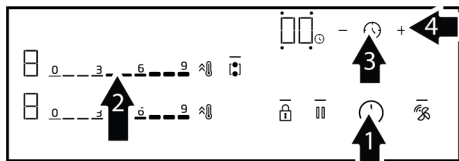
1. Naciśnij i przytrzymaj  aż usłyszysz jeden sygnał. Operację potwierdza sygnał dźwiękowy.

⇒  Kontrolka — przycisku zniknie, a blokada przycisku zostanie wyłączona.

Funkcja timera



Ta funkcja ułatwia gotowanie. Twoja obecność przy kuchence przez cały czas gotowania nie jest wymagana. Strefa wyłącza się automatycznie po ustawionym czasie.


Aktywacja timera









1.  Włącz kuchenkę, dotykając przycisku.

2. W zależności od tego, którą strefę chcesz włączyć, dotknij obszaru ustawień lub przesunij palcem po obszarze, aby ustawić żądany poziom temperatury.

3. Aby włączyć, naciśnij .
 - ⇒ „00” zapala się na wyświetlaczu timera i symbol  zaczyna migać.

4. Wokół „00” na ekranie timera pojawiają się 4 LED aktywności. Aby ustawić timer strefy należy nacisnąć przycisk , by wybrać odpowiednią stronę strefy.

5. Ustaw czas, dotykając  / . Możesz również przyspieszyć timer, dotykając przycisku  lub  przez dłuższy czas.

⇒ Symbol  świeci nieprzerwanie po miganii na wyświetlaczu strefy przez określony czas. Gdy symbol  świeci nieprzerwanie, oznacza to, że funkcja jest aktywna.



Timer może być używany tylko do obsługiwanych płyt.



Powtórz powyższą czynność dla innych płyt, dla których chcesz ustawić timer.



Nie można ustawić timera bez wybrania strefy i poziomu temperatury.



Gdy timer jest aktywny, czas ustawiony dla wybranej strefy płyty jest wyświetlany na ekranie timera.

Wyłączenie timera



Kuchenka wyłącza się automatycznie i słychać ostrzeżenie dźwiękowe po upływie ustawionego czasu.

Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Wcześniejsze wyłączenie timera

Jeśli timer zostanie wyłączony wcześniej, kuchenka działa dalej z ustawioną temperaturą do momentu jej wyłączenia.

Wyłączenie poprzez zmniejszenie ustawienia timera na „00”:


1. Wybierz timer odpowiedniej płyty, dotykając przycisku .
2. Zmniejsz wartość dotykając przycisk aż „00” — pojawi się na wyświetlaczu timera. Możesz również przyspieszyć timer, dotykając przycisku — przez dłuższy czas.
 - ⇒ Po tym jak na wyświetlaczu strefy grzejnej przez określony czas będzie migał symbol , wyłączy się ona całkowicie i timer zostanie anulowany.


Zatrzymanie funkcji

- ✓ Korzystając z tej funkcji, możesz obniżyć poziom temperatury wszystkich funkcji (z wyjątkiem timera) działających na płycie grzejnej do pierwszego poziomu przez określony czas.




Jeśli timer jest ustawiony dla dowolnej strefy, to wznawia działanie podczas funkcji zatrzymywania.


1. Dotknij przycisku  gdy kuchenka jest włączona.
 - ⇒ Wszystkie obsługiwane płyty nadal działają na pierwszym poziomie.

Dotknij ponownie przycisku , aby uruchomić wszystkie zatrzymane płyty grzejne z ich poprzednimi ustawieniami.

Ustawienia

Za pomocą tej funkcji można zmienić ustawienia zarządzania energią, czasu sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania oraz połączenia okapu z kuchenką.









: Ustawienia zarządzania energią

: Sygnału dźwiękowy zakończenia gotowania

: Ustawienia połączenia płyty z okapem

1- Ustawienia zarządzania energią ()

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz ustawić całkowitą moc kuchenki według własnego uznania.

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisku  i wyłącz ją, dotykając ponownie przycisk .
2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przyciski  /  /  / .
 - ⇒ Na wyświetlaczu wyłącznika czasyowego pojawi się  a na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty grzewczej pojawi się „9”.
3. Stukając w obszar ustawień lewej tylnej płyty grzewczej lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom mocy pomiędzy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią) ustawiony między „1” a „9”.
4. Potwierdź wybrany poziom, naciskając .

⇒ Twoja kuchenka wyłączy się i rozpocznie pracę z całkowitą mocą ustawioną na wybranym poziomie.

„Zarządzanie energią” obejmuje 9 różnych poziomów mocy (patrz: Tabela - Poziom zarządzania energią).

Tabela - Poziom zarządzania energią

Poziom zarządzania energią	Moc całkowita (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



W przypadku produktów, których całkowite zużycie energii elektrycznej wynosi maksymalnie 3,6 kW (patrz tabela specyfikacji technicznych w instrukcji obsługi), całkowita wartość mocy pozostaje na poziomie 3,6 kW dla poziomów zarządzania energią 5, 6, 7, 8 i 9.

2- Ustawienia sygnału dźwiękowy zakończenia gotowania (⌂F⌂)

- ✓ Za pomocą tej funkcji można dowolnie ustawić czas sygnału zakończenia gotowania.
1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisku ① i wyłącz ją, dotykając ponownie przycisk ①.
 2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przyciski ⌂ / ⌂ / ⌂ / ⌂ / ⌂.
 - ⇒ Ustawienie domyślne ⌂F⌂ zostanie wyświetlone na ekranie wyłącznika czasowego.
 3. Aby ustawić sygnał dźwiękowy wysyłania gotowania, naciśnij raz ⌂.
 - ⇒ Na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się ⌂F⌂ a na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty grzewczej pojawi się „2”.
 4. Stukając w obszar ustawień lewej tylnej płyty grzewczej lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw czas sygnału (patrz Tabela - Czas brzęczyka gotowania) w zakresie od do „0” do „3”.
 5. Naciskając przycisk ①, potwierdź ustawienie sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania.
 - ⇒ Twoja kuchenka wyłączy się i rozpocznie pracę z ustawieniem czasu sygnału na wybranym poziomie.



Domyślne ustawienie fabryczne sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania to standardowy poziom 2.

Tabela - Ustawienia sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania

Poziom sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania	Czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuta

3 - Przycisk połączenia płyty z okapem (⌂F⌂)





- ✓ Korzystając z tej funkcji, możesz połączyć płytę i okap, aby umożliwić ich automatyczną współpracę.
1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisku ① i wyłącz ją, dotykając ponownie przycisk ①.
 2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przycisków ⌂ / ⌂ / ⌂ / ⌂ / ⌂.
 - ⇒ Ustawienie domyślne ⌂F⌂ zostanie wyświetlone na ekranie timera.
 3. Naciśnij dwa razy przycisk ⌂, aby wejść do ustawień połączenia płyty z okapem.
 - ⇒ Na wyświetlaczu timera pojawi się ⌂F⌂, a na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty grzewczej pojawi się „0”.
 4. Naciskając obszar ustawienia lewej tylnej strefy lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom działania okapu (patrz Tabela - Poziom działania okapu) pomiędzy „0” a „7”.
 5. Naciśnij ①, aby potwierdzić ustawienie połączenia płyty z okapem.
 - ⇒ Płyta wyłączy się i zacznie działać na wybranym poziomie.

Tabela - Poziom działania okapu

Poziom działania okapu	Oświetlenie	Okap (gotowanie na jednej płycie)	Okap (gotowanie na dowolnych 2 lub więcej płytach)	Smażenie
0	wył.	wył.	wył.	wył.
1	lekkie	wył.	wył.	wył.
2	lekkie	wył.	L1	L1
3	lekkie	L1	L1	L1
4	lekkie	L1	L1	L2
5	lekkie	L1	L2	L2
6	lekkie	L1	L2	L3
7	lekkie	L2	L2	L3

Ustawianie poziomu pracy okapu nad płytą.

- ✓ Tutaj ustawisz poziom działania okapu nad płytą.

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisku ①.
2. Naciśnij  przez 3 sekundy.
 - ⇒ Zaświeci się kontrolka  przycisku .
3. Naciskaj przycisk  aż do osiągnięcia żądanego poziomu pracy okapu.

Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyty indukcyjnych

Zasada działania: Płyta indukcyjna bezpośrednio podgrzewa garnek dzięki swojej zasadzie działania. Dzięki temu ma wiele zalet w porównaniu z innymi typami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza.

Twoja kuchenka indukcyjna jest wyposażona w doskonały system bezpieczeństwa, który zapewni maksymalne bezpieczeństwo pracy.



Twoja kuchenka może być wyposażona w płyty o średnicy 145, 180, 210 i 280 mm z funkcją indukcyjną, w zależności od modelu. Dzięki funkcji indukcji każda strefa automatycznie wykrywa umieszczony na niej garnek. Energia wytwarzana jest tylko na powierzchni styku garnka, a zatem zużywana jest minimalna moc.

Automatyczny system wyłączenia

Sterownik kuchenki posiada system automatycznego wyłączenia. Jeśli jedna lub więcej stref pozostanie włączonych, strefa wyłączy się automatycznie po chwili (patrz Tabela 1). W przypadku timera przypisanego do strefy płyty grzejnej, również wtedy ekran timera zostaje wyłączony.

Limit czasu automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy.

Strefa może być ponownie obsługiwana po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

Tabla 1: Czas automatycznego wyłączenia

Poziom temperatury	Czas automatycznego wyłączenia - godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Szybkie nagrzewanie (booster)	10 minuta

Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu urządzenia.

Ochrona przed przegrzaniem

Twoja kuchenka wyposażona jest w kilka czujników, które zapewniają ochronę przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania możesz zaobserwować:

- Wyłączenie działającej strefy.
- Obniżenie wybranego poziomu. Nie jest to jednak pokazane na wyświetlaczu.

System ochrony przed wykipieniem

Twoja kuchenka jest wyposażona w system ochrony przed wykipieniem. W przypadku wykipienia na panel sterowania z ja-

kiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina zasilanie, aby wyłączyć kuchenkę. W międzyczasie, na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie „F”.

Precyzyjne ustawienie mocy

Kuchenka indukcyjna reaguje natychmiast na polecenia, zgodnie ze swoją zasadą działania. Ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec wylaniu się posiłku (woda, mleko), natychmiast wyłączając urządzenie.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. Nigdy nie wolno gasić ognia wodą! Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smaženiem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.
- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

Półka do pieczenia w piekarniku

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Topnienie		
Topnienie czekolady (np. Dr.Oetker, gorzka czekolada 55-60% kakao,150 g)	1	20 ... 30
Masło (200 g)	6	5 ... 7
Masło (Klarowane)(200 g)	3	11 ... 13
Gotowanie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła		
Woda 1 L (Gotowanie)	P	4 ... 6
Woda 3 L (Gotowanie)	P	8 ... 10
Mleko 1 L (Gotowanie)	7	6 ... 7
Mleko 1 L (Utrzymanie ciepła)	Utrzymanie ciepła	18 ... 20
Olej roślinny (Grzanie) (Olej słonecznikowy 0,5 L)	9	3 ... 5
Gotowanie		
Ziemniak w mundurku (2 sztuk duży)	9	25 ... 35

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)	
Ziemniak w mundurku grubo siekany (2 sztuk duży)	9	13 ... 15	
Brokuł (300 g)	9	10 ... 14	
Brokuł zamrożony (300 g)	9	7 ... 10	
Kielbasa	8	4 ... 6	
Makaron (150 g)	9	6 ... 10	
Jajka w koszulce	5	2 ... 3	
Gotowanie, smażenie			
Potrawa z ryżu (200 g ryż)	5	9 ... 12	
Paella *	9	15 ... 20	
Ashure/Pudding Noego **			
	Gotowanie fasoli i ciecierzycy Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	4 ... 6
	Gotowanie fasoli i ciecierzycy gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	4	10 ... 15
	Pszenica Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	8 ... 10
	Pszenica gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	2	6 ... 8
	Ashure/Pudding Noego -Wszystkie składniki	9	20 ... 24
Zupy (Np. Zupa z soczewicy)	7	20 ... 25	
Smażone warzywa *	9	3 ... 5	
Gotowane warzywa Julienne * (Kurczak, cebula i pieprz)	9	5 ... 7	
Cielęcina pokrojona w kostkę z warzywami **			
	Smażenie warzyw	9	3 ... 8
	Przypieczenie ***	9	5 ... 8
	Wszystkie składniki	4	80 ... 90
Sos pomidorowy	3	10 ... 15	
Sos beszamelowy	7	5 ... 6	
Golonki z warzywami **			
	Przypieczenie ***	9	3 ... 4
	Smażenie warzyw	9	3 ... 5
	Wszystkie składniki	4	180 ... 190
Smażyć w płytkim tłuszczu			
Stek z polędwicy wołowej ** (2 cm)	9	2 ... 10	
Żeberka ** (2 cm)	9	3 ... 10	
Stek z polędwicy zawijanej	8	4 ... 10	
Stek T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10	
Kotlet jagnięcy ** (Przypieczenie ***)	9	3 ... 10	
Kotlet jagnięcy (Smażenie)	5	4 ... 10	
Kielbasa	6	4 ... 6	
Pierś z kurczaka (Przypieczenie ***)	8	3 ... 4	
Pierś z kurczaka (Smażenie)	5	8 ... 10	

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Pierś z kurczaka (Krojenie mięsa tak, aby powstał motyl)	8	4 ... 10
Łosoś (150 g)	9	3 ... 10
Paluszek rybny	9	1 ... 8
Smażenie świeżych warzyw i grzybów (marchew, grzyby i kolorowa papryka)	9	3 ... 6
Naleśnik	4	3 ... 5
Omlet	7	4 ... 6
Jajko sadzone	6	2 ... 4
Frytka		
Boortsog	5	13 ... 15
Szynceł	8	3 ... 10
Nuggetsy	9	1,5 ... 10
Ziemniak (zamrożony)	6	2 ... 10
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Cebula (zamrożony) (200 g)	6	2 ... 4
Szpinak (zamrożony) (200 g)	7	2 ... 5
* Zaleca się użycie woka.		
** Zaleca się patelnię/garneki z lejkiem.		
*** Zalecane jest wstępne podgrzanie patelni / garnka.		

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do

- czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

Dla płyt:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach składowych stref grzewczych, należy wyczyścić wypływające płyny natychmiast po schłodzeniu płyty poprzez jej wyłączenie.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikro-

fibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.

- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

7.2 Czyszczenie płyty grzewczej

Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.

- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętkami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelkę znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.

8 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.
- Jeśli płyta nie włącza się po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania >>> Odłącz go i odczekaj co najmniej 20 sekund przed ponownym podłączeniem.
- Posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Nie wolno używać odpowiednich garnków. >>> Sprawdź swoje garnki.

Uikona jest zawsze podświetlona na wyświetlaczu strefy płyty grzejnej.

- Na działającej płycie kuchennej nie wolno stawiać garnków. >>> Sprawdź, czy na polu grzejnym nie ma garnka.

- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętkami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

- Twój garnek może nie być przystosowany do indukcji. >>> Sprawdź, czy Twoja kuchenka jest odpowiednia do płyty indukcyjnej.
- Naczynie może nie być prawidłowo wyśrodkowane w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka, aby wybrana strefa grzejna. >>> Wyśrodkuj strefę płyty, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.
- Naczynie lub strefa płyty mogą być zbyt gorące. >>> Poczekaj, aż ostygną.

Wybrana strefa grzejna nagle wyłącza się podczas działania.

- Czas gotowania wybranej komory mógł upłynąć. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.
- Posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Dotykowy panel sterowania mógł zostać zakryty jakimś przedmiotem. >>> Usuń obiekt z panelu.

Chociaż strefa grzejna jest włączona, garnek nie nagrzewa się.

- Naczynie może nie pasować do płyty indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy Twoja kuchenka jest odpowiednia do płyty indukcyjnej.
- Naczynie może nie być prawidłowo wyśrodkowane w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka, aby wybrana strefa

grzejna. >>> Wyśrodkuj strefę płyty, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.

Wentylator chłodzący nadal pracuje, mimo że płyta jest wyłączona.

- To nie jest błąd. Wentylator chłodzący pracuje tak długo, aż sprzęt elektroniczny w płycie nie osiągnie odpowiedniej temperatury.

Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

- Podczas gotowania z kuchenki mogą wydobywać się dźwięki. Dźwięki te są spowodowane przez strukturę naczynia do gotowania. Dźwięki te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

Możliwe odgłosy i przyczyny

- **Szum wentylatora:** Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który włącza się automatycznie w zależności od temperatu-

ry urządzenia. Wentylator ma różne poziomy robocze i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury.

- **Niższy szum, taki jak hałas roboczy transformatora:** Wynika to z charakteru technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio do podstawy naczynia do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczynia do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.
- **Odgłos pękania:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Odgłos pękania może być słyszalny, jeśli naczynie do gotowania jest wykonane z warstw z różnych materiałów.
- **Odgłos pisku:** Pisk może być słyszalny, gdy dwie strefy gotowania po tej samej stronie kuchenki są używane do gotowania na różnych poziomach gotowania.

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 22 E 26	Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybko spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.
E 46	Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary.	Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki. Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania.
E 47	Nie jest używany garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.	Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.
E 1 - E 15	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 16 - E 21	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 23 E 24	Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 25	Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 31 - E 45	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 48 E 49 E 51	Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.	Wypozażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 52 - E 57	Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 58 - E 59	W trybie automatycznego gotowania wystąpił błąd czujnika/błąd wysokiej temperatury.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
FF	Dowolny przycisk mógł być długo naciśnięty.	Gdy długie naciśnięcie jednego z przycisków zostało zatrzymane,
	Garnek mógł znaleźć się nad jednostką sterującą.	Gdy garnek jest podniesiony nad jednostką sterującą,
	może się na nią wylać żywność/płyn.	Błąd zniknie po wyczyszczeniu resztek jedzenia/płyn.

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.

Symbody 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.....	34
1.1 Zamýšľané použitie.....	34
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat.....	34
1.3 Elektrická bezpečnosť.....	35
1.4 Bezpečnosť dopravy.....	36
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii.....	37
1.6 Bezpečnosť používania.....	38
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty..	38
1.8 Bezpečnosť varenia.....	38
1.9 Indukcia.....	39
1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia.....	39
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	40
2.1 Smernica o odpadoch	40
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	40
2.2 Informácie o balení	40
2.3 Odporúčania pre úsporu energie..	40
3 Váš produkt	41
3.1 Predstavenie výrobku.....	41
3.2 Technické špecifikácie.....	42
4 Prvé uvedenie do prevádzky.....	43
4.1 Prvé čistenie	43
5 Používanie platne.....	43
5.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky.....	43
5.2 Ovládací panel	47
6 Všeobecné informácie o pečení..	54
6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou	54
7 Údržba a čistenie	56
7.1 Všeobecné informácie o čistení...	56
7.2 Čistenie varnej dosky	57
7.3 Čistenie ovládacieho panela.....	57
8 Riešenie problémov	58

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

1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

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

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

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



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

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

Súlad so smernicou RoHS:

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

2.2 Informácie o balení

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

2.3 Odporúčania pre úsporu energie

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

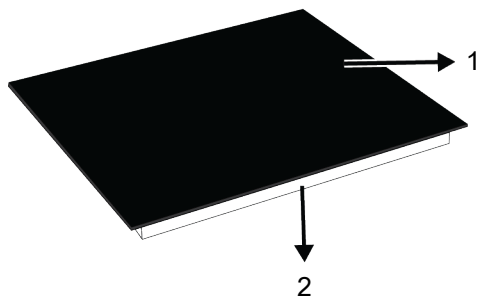
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

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

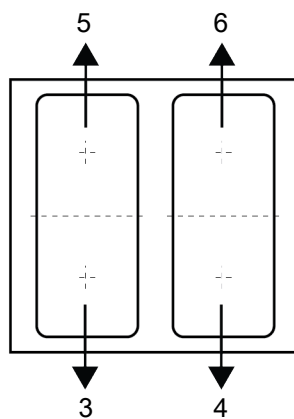
3 Váš produkt

3.1 Predstavenie výrobku

SK



- 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 *
Inštaláčnne 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	180 mm
Výkon	2200 W / Booster (Zosilnenie) 3100 W

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

Zadný pravý	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Výkon	2200 W / Booster (Zosilnenie) 3100 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 hrnce alebo hrncov/panvíc, prístroj sa môže poškodiť. Vždy po každom úkone vypnite varné dosky.
- Po každom použití bude varná plocha horúca, preto na ňu nedávajte plastové hrnce / panvice. Takýto materiál z povrchu ihneď očistite.
- Náhle zmeny teploty na sklenenej varnej ploche môžu spôsobiť poškodenie, dávajte pozor, aby ste počas varenia nerozliali studené tekutiny.

- 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 neprilnavé 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:

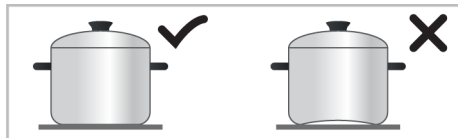
- Liatinové hrnce/panvice
- Smaltované ocelové hrnce/panvice
- Hrnce / panvice z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s etiketou alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie)

Nevhodné hrnce/panvice:

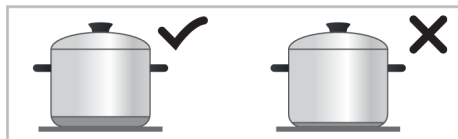
- Hliníkové hrnce/panvice
- Medené hrnce/panvice
- Mosadzné hrnce/panvice
- Sklenené hrnce/panvice
- Hlinené hrnce
- Keramika a porcelán

Odporúčania:

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

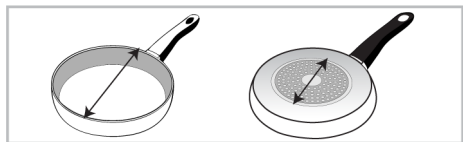


- Používajte iba hrnce/panvice s hrubým, spracovaným základom. Ak použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania. Ostré hrany môžu spôsobiť poškriabanie povrchu.

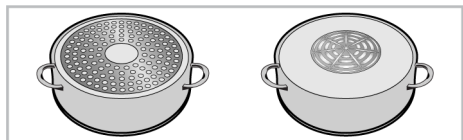


- Podstavec niektorých hrncov/panvíc má menšie feromagnetické pole ako je ich skutočný priemer. Varnou doskou je vyhrievaná iba táto plocha. Z toho dôvodu je teplo rozložené nerovnomerne a výkon varenia sa znižuje. Navyše také hrnce/panvice na varenie nemusia byť dete-

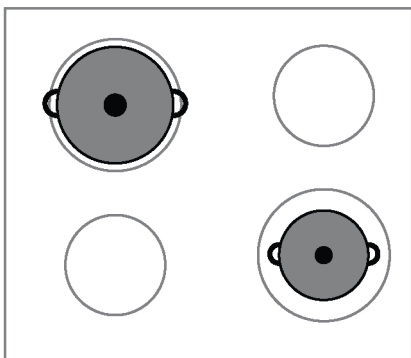
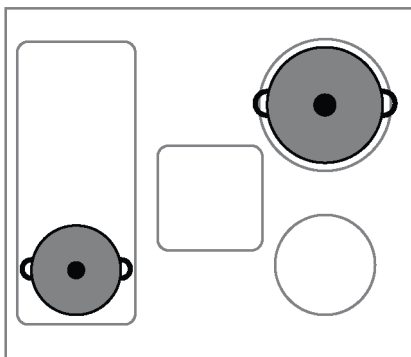
kované veľkými indukčnými doskami. Preto, varná doska sa musí zvoliť podľa veľkosti feromagnetického poľa.



- 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.

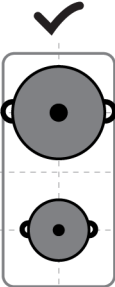
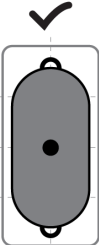
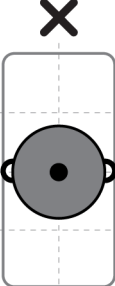
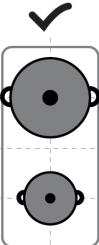
Chovanie pri varení sa môže líšiť v závislosti od typu hrnca, veľkosti hrnca a veľkosti varnej zóny. Pre homogénnejšie chovanie varu je možné použiť varnú zónu o jeden krok väčšiu. Použitie väčšej varnej zóny nespôsobuje plytvanie energiou u indukčných dosiek, pretože teplo sa vytvára iba v príslušnej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

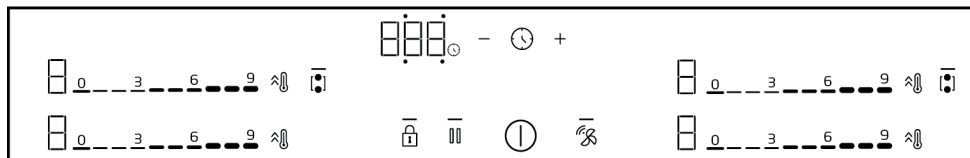
Varná zóna so širokým povrchom (Flexi)














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 centrovaním na samostatné varné zóny.</p>	 <p>Pri varení na veľkých hrncoch / panviach 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>

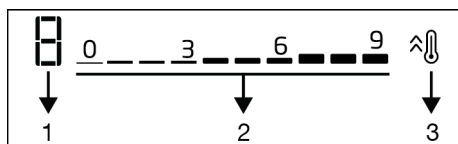
5.2 Ovládací panel

SK



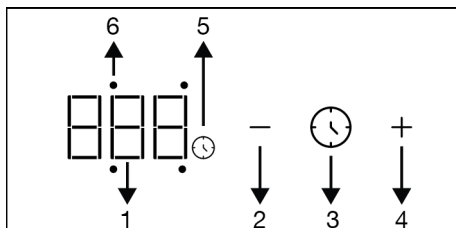
-  Kontrolka indikujúca stlačenie príslušného tlačidla
-  Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
-  Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
-  Kombinované tlačidlo varnej zóny so širokým povrchom *
-  Tlačidlo rýchleho ohrevu / Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Booster)
-  Tlačidlo zastavenia
-  Tlačidlo časovača
-  Tlačidlo 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.



Zobrazovanie 1: Displej Varnej zóny


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





Zobrazovanie 2: Zobrazovanie 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 ovládacím 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

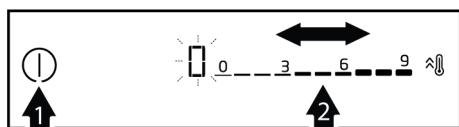
h : Nízka teplota



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 úroveň 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.

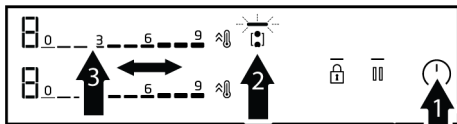
Vypnutie varnej dosky:

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-

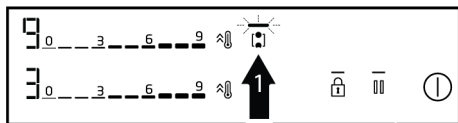
ska alebo ak počkáte 10 sekúnd bez akejkolvek činnosti, svetlo  klávesy — zhasne.






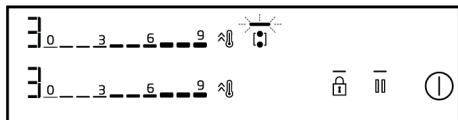
Ako príklad sú uvedené varné dosky so širokou plochou vľavo. Ak majú varné zóny vpravo na vašom spotrebiči široké plochy, platí to isté aj pre varné zóny vpravo.

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 vypnute 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 nezvoľní **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

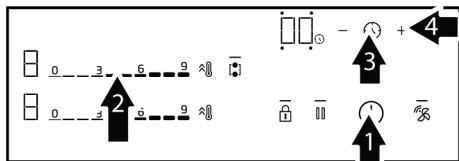
1. Stlačte a podržte tlačidlo , kým sa nezvoľní jeden signál. Činnosť bude potvrdená zvukovým signálom.


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

3. Časovač aktivujete dotykom 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 dotykom 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.



: Nastavenie správy napájania





: Čas zvukového signálu konca varenia


: Nastavenie pripojenia Sporák-Odsávač pár


1- Nastavenie správy napájania ()

- ✓ 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 ()

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

- Zapnite sporák dotykom klávesy ① a vypnite ju opätovným dotykom klávesy ①.
- Do 10 sekúnd po vypnutí produktu klepnite postupne na klávesy / / / .
 - ⇒ Na obrazovke časovača sa zobrazí predvolené nastavenie $\square F |$.
- Ak chcete nastaviť zvukový signál varenia a odoslania, raz a dotknite klávesy .
 - ⇒ 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 ($\square F 3$)

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





- Zapnite sporák dotykom klávesy ① a vypnite ju opätovným dotykom klávesy ①.
- Do 10 sekúnd po vypnutí produktu klepnite na klávesy / / / .
 - ⇒ Na obrazovke časovača sa zobrazí predvolené nastavenie $\square F |$.
- Dotknite sa dvakrát klávesy pre nastavenie spojenia Sporáka - Odsávača pár.
 - ⇒ Na displeji časovača sa zobrazí $\square F 3$ 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: bieliadlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnutie 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 škvrynám.

7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. 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.

