

Vážení zákazník,

Pred použitím produktu si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.

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

Venujte pozornosť všetkým informáciám a upozorneniam v návode na obsluhu. Takto ochránite seba a produkt pred nebezpečenstvom, ktoré môže vzniknúť.

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

Návod na obsluhu obsluhuje nasledovné symboly:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.

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



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



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Bezpečnostné pokyny 4

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

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia 10

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

3 Váš produkt 11

Predstavenie produktu.....	11
----------------------------	----

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

4 Prvé použitie 14

Prvé čistenie.....	14
--------------------	----

5 Používanie platne 15

Všeobecné informácie o použití varnej dosky	15
Control panel	18

6 Všeobecné informácie o varení 28

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou.....	28
---	----

7 Údržba a starostlivosť 29

Všeobecné informácie o čistení.....	29
Čistenie varnej dosky	30
Čistenie ovládacieho panela	30

8 Riešenie problémov 31

1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu chrániť sa pred rizikom zranenia osôb alebo poškodeniu majetku.
 - Ak je produkt presunutý inej osobe alebo sa používa z druhej ruky, s produktom by sa mali dodať návod na použitie, štítky produktu a iné príslušné dokumenty a príslušenstvo.
 - Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za akékoľvek škody, ktoré sa môžu vyskytnúť následkom nedodržania týchto inštrukcií.
 - Nedodržanie týchto inštrukcií bude mať za následok stratu záruky.
 -  Montáž a opravné práce vždy vykonáva výrobca, autorizovaný servis alebo osoba určená dovozcom.
 -  Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
 -  Neopravujte ani nevymieňajte žiadne súčasti spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na obsluhu.
 -  Na produkte nevykonávajte žiadne technické úpravy.
- ## Účel použitia
- Tento výrobok je určený pre domáce použitie. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
 - Nepoužívajte produkt v záhradách, na balkónoch a iných vonkajších priestoroch. Spotrebič je určený na použitie v kuchyniach pre domácnosti a zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
 - **VÝSTRAHA:** Tento produkt by sa mal používať len na účely varenia. Nemal by sa používať na iné účely, ako je vyhrievanie miestnosti.
- ## Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat
- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a viac, a ľudia, ktorí sú majú handicap fyzických, zmyslových alebo mentálnych schopností, alebo nedostatočné skúsenosti a znalosti, a musia

byť pod neustálym dohľadom alebo zaškolení ohľadne bezpečného použitia a rizík, týkajúcich sa produktu.

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

- **VÝSTRAHA:** Počas použitiamôžu byť dostupné povrchy spotrebiča horúce. Nepúšťajte k spotrebiču deti.
- Udržujte všetok obalový materiál mimo dosahu detí. Je prítomné riziko zranenia a udusenía.
- (Ak má váš produkt zástrčku) Z dôvodu bezpečnosti detí odpojte napájanie a znefunkčnite spotrebič predtým, ako ho zlikvidujete.



Elektrická bezpečnosť

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

elektrickej inštalácii, ku ktorému je spotrebič pripojený, v súlade s elektrickými nariadeniami a s oddelenými všetkými pólmi siete.

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

spoločnosť, aby sa predišlo možným nebezpečiam.
(Ak má váš produkt zástrčku)

- Spotrebič nepripájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, prečnieva zo steny, je puknutá, znečistená, zaolejovaná, je tam riziko kontaktu s vodou (napr. voda, ktorá môže vytekať z počítačovej zásuvky).
- Nedotýkajte sa zástrčky mokrymi rukami! Pri odpájaní nedržte kábel, vždy držte za zásuvku.
- Ubezpečte sa, či je zástrčka spotrebiča bezpečne pripojená do zásuvky, aby ste sa vyhli oblúku.



Bezpečnosť pri preprave

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

- Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či sa počas prepravy nepoškodil.

Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie

- Pred inštaláciou produktu ho skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je produkt poškodený, neinštalujte ho.
- Produkt neinštalujte do blízkosti zdrojov tepla (radiátory, sporáky, atď.).
- Udržiavajte všetky vetracie priechody okolo produktu otvorené.

Bezpečné použitie

- Po každom použití sa presvedčte, či je spotrebič vypnutý.
- Ak nepoužívate spotrebič dlhší čas, vypnite ho a odpojte poistku z poistkovej skrinky.
- Neprevádzkujte pokazený alebo poškodený spotrebič. Odpojte elektrické / plynové pripojenia spotrebičov, ak nejaké sú a zavolajte autorizovaný servis.
- **VÝSTRAHA:** Ak je povrch rúry puknutý, odpojte spotrebič odpojený od hlavného napájania, aby ste

sa vyhli riziku úrazu elektrickým prúdom.

- Neškriabte sa na spotrebič v žiadnom prípade.
- Nepoužívajte spotrebič v situáciách, keď nemáte čistý úsudok, ako pri použití drog a / alebo alkoholu.
- Horľavé predmety, ktoré sa držia v oblasti varenia sa môžu chytiť horieť. Nikdy neskladujte horľavé predmety v oblasti varenia.
- Zliatina železa, hliníka alebo varný materiál s poškodenými / nerovnými bočnými časťami môže viesť k poškriabaniu skleneného povrchu. Pri výmene varného materiálu nádoby vždy zdvihnite, neposúvajte ich po povrchu.
- Tlak výparov z horúcej rúry a vlhkosť môže spôsobiť kĺzanie alebo iný pohyb. Z tohto dôvodu sa ubezpečte, či je spodná časť nádoby a varného povrchu vždy suchá.
- Tento produkt nie je vhodný na použitie s diaľkovým ovládaním alebo externými hodinami.

Výstrahy týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Počas prevádzkovania produktu môžu byť jeho nekryté časti horúce. Nedotýkajte sa produktu ani výhrevných prvkov. Deti do 8 rokov by sa nemali zdržovať v blízkosti produktu bez prítomnosti dospelých.
- Nedávajte horľavé / výbušné materiály do blízkosti produktu, pretože jeho časti môžu byť počas prevádzky horúce.
- **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.

Použitie príslušenstva

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

Bezpečnosť varenia

- **VÝSTRAHA:** Musí sa dodržať postup varenia. Musí sa

trvalo dodržiavať postup krátkodobého varenia.

- **VÝSTRAHA:** Varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť bez dozoru nebezpečné alebo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.
- Pri použití alkoholu v súvislosti s jedlom buďte opatrení. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a keď príde do kontaktu s horúcimi povrchmi, môže vzniknúť požiar.

Indukcia

- Varné platne vašej rúry sú vybavené «Indukčnou» technológiou. Vašu indukčnú platňu, ktorá poskytuje úsporu času a peňazí, musíte používať s hrncami, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, pretože v opačnom prípade nebudú varné platne fungovať. Pre podrobné informácie si pozrite časť „výber nádob“.
- Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže

mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulínové čerpadlá alebo kardiostimulátory.

- Po použití zavrite varnú dosku z ovládacieho panelu, nespoliehajte sa na snímač nádoby.
- Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžičky a kryty by sa nemali dávať na varnú dosku, pretože sa zohrejú.
- Kovové predmety uložené v zásuvkách pod varnou doskou sa môžu počas dlhého a intenzívneho používania veľmi zahriať. Neskladujte kovové predmety v zásuvkách pod varnou doskou.
- Na indukčnú varnú dosku nekladte elektronické výrobky, ako sú mobilné telefóny,

tablety, počítače. Váš výrobok môže byť poškodený.



Údržba a čistenie

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Je tu nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Výrobok nečistite parnými čističmi, pretože by to mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Soľ, zvyšky cukru na spodnej časti riadu alebo takéto čiastočky na povrchu skla môžu spôsobiť poškrabanie a prasknutie skla. Pred vložení riadu sa uistite, či je spodok čistý. Sklokeramický povrch udržiavajte čistý.

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia

Regulácia odpadu

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



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

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady. Správna likvidácia použitého prístroja pomáha predchádzať možným negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

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

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

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

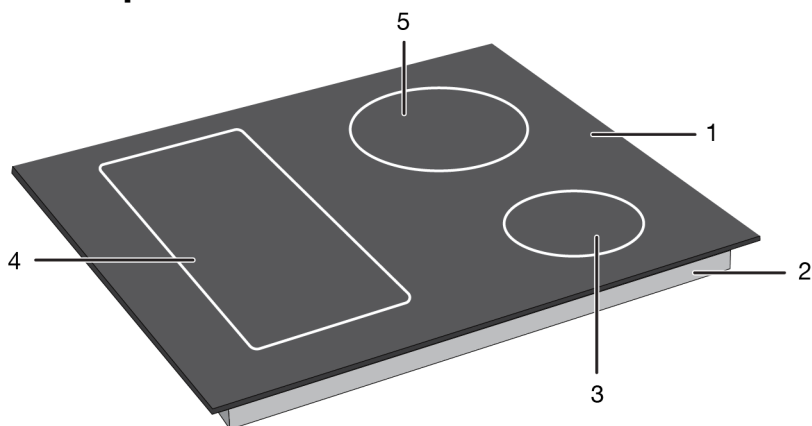
Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti

Informácie o energetickej účinnosti podľa EU 66/2014 nájdete na informačnom liste výrobku, ktorý je súčasťou výrobku. Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať produkt ekologicky a úsporne:

- Pred varením zamrznuté jedlo rozmrazte.
- Produkt vypnite 5 až 10 minút predtým, ako uplynie čas na varenie pre predĺžené varenie. Teraz môžete ušetriť 20 % elektriny pomocou výhrevu.
- Použite nádoby / panvice s veľkosťou a krytom vhodným pre ohrievač jedla. Vždy zvolte pre svoje pokrmy správnu veľkosť nádoby. Pri nádobách s nesprávnou veľkosťou je potrebné viac energie.
- Varnú oblasť rúry a základne nádob držte čisté. Špina znižuje prenos tepla medzi varnou oblasťou a základňou nádob.

3 Váš produkt

Predstavenie produktu



1 Sklenená varná plocha

2 Dolné kryt

3 Indukčná varná zóna

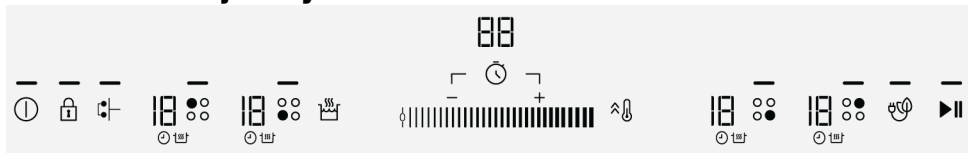
4 Indukčná varná zóna

5 Indukčná varná zóna

Úvod a používanie kontrolného panelu produktu

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

Ovládanie varnej dosky



Oblasť nastavenia úrovne teploty



Tlačidlá

- ⓘ : Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- 🔒 : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- ⊕⊖ : Kombinované tlačidlo varnej zóny so širokým povrchom
- 🔥 : Tlačidlo udržiavania teploty
- 🔥 : Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)
- 🌿 : Tlačidlo ekonomického režimu
- ▶|| : Tlačidlo Clean Lock
- 🕒 : Tlačidlo časovača
- ⊕ : Tlačidlo zvýšenia časovača
- ⊖ : Tlačidlo zníženia časovača

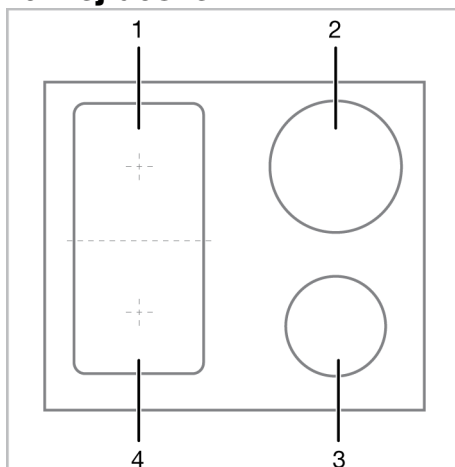
Tlačidlá výberu varnej zóny

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

Kontroly

- : Kontrolka indikujúca stlačenie príslušného tlačidla
- ⊕⊖ : Kontrolka teploty príslušnej varnej zóny
- 🕒 : Kontrolka časovača
- 🕒 : Symbol časovača príslušnej varnej zóny
- 🔥 : Symbol udržiavania tepla príslušnej varnej zóny

Všeobecné informácie o varnej doske



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

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

Technické špecifikácie




Všeobecné špecifikácie

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

Horáky

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

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

-  Technické špecifikácie je možné zmeniť bez upozornenia vopred za účelom kvality produktu.
-  Údaje v tejto používateľskej príručke sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu výrobku.
-  Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii sú získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti na prevádzkových a okolitých podmienok produktu, sa tieto hodnoty môžu líšiť.

4 Prvé použitie

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

Prvé čistenie

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

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

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

5 Používanie platne

Všeobecné informácie o použití varnej dosky

Všeobecné upozornenia

- Dbajte na to, aby na rúru nespádli žiadne predmety. Aj malé predmety, ako sú napríklad soľničky, môžu rúru poškodiť. Nepoužívajte prasknuté rúry. Cez tieto praskliny môže presakovať voda a spôsobiť skrat. Ak je povrch akýmkoľvek spôsobom poškodený (napr. Viditeľné praskliny), najskôr vypnite poistku, až potom zavolajte autorizovaný servis, aby ste produkt odpojili zo zásuvky, aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Na varnú dosku nepokladajte nevyvážené a ľahko vyklápatelné hrnce/panvice.
- Neohrievajte prázdne hrnce/panvice. Môže dôjsť k poškodeniu hrncov a spotrebiča.
- Po každom použití vždy vypnite horáky varnej dosky.
- Ak pracujete na varných doskách bez hrnca alebo hrncov/panvíc, prístroj sa môže poškodiť. Vždy po každom úkone vypnite varné dosky.
- Po každom použití bude varná plocha horúca, preto na ňu nedávajte plastové hrnce / panvice. Takýto materiál z povrchu ihneď očistite.
- Náhle zmeny teploty na sklenenej varnej ploche môžu spôsobiť poškodenie, dávajte pozor, aby ste počas varenia nerozliali studené tekutiny.
- Do hrncov a panvíc vkladajte dostatočné množstvo jedla. Môžete tak zabrániť vylietaniu 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. Teploto 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 sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania.

Hrnce/panvice na varenie

Používajte feromagnetické, kvalitné hrnce/panvice, ktoré sú označené štítkom alebo varovaním, že sú kompatibilný pre indukčné varenie iba s vašou indukčnou varnou doskou. Všeobecne platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon majú hrnce/panvice. Priemer dna varných

nádob / panvíc musí zodpovedať indukčnej zóne. Navrhované rozmery sú uvedené nižšie.

Vhodné hrnce/panvice:

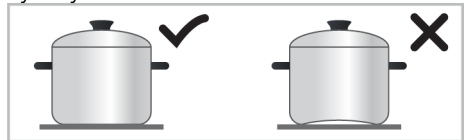
- Liatinové hrnce/panvice
- Smaltované oceľové hrnce/panvice
- Hrnce / panvice z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s etiketou alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie)

Nevhodné hrnce/panvice:

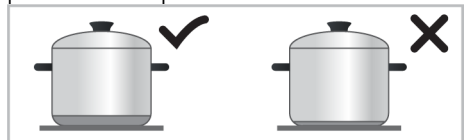
- Hliníkové hrnce/panvice
- Medené hrnce/panvice
- Mosadzné hrnce/panvice
- Sklenené hrnce/panvice
- Hlinené hrnce
- Keramika a porcelán

Odporúčania:

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

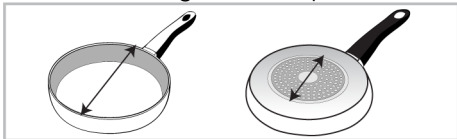


- Používajte iba hrnce/panvice s hrubým, spracovaným základom. Ak použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania. Ostré hrany môžu spôsobiť poškrabanie povrchu.

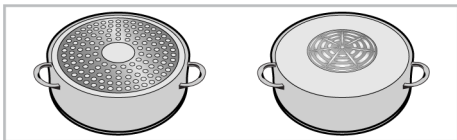


- Podstavec niektorých hrmcov/panvic má menšie feromagnetické pole ako je ich skutočný priemer. Varnou doskou je vyhrievaná iba táto plocha. Z toho

dôvodu je teplo rozložené nerovnomerne a výkon varenia sa znižuje. Navyše také hrnce/panvice na varenie nemusia byť detekované veľkými indukčnými doskami. Preto, varná doska sa musí zvoliť podľa veľkosti feromagnetického poľa.




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



Test hrncov/panvíc

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

1. Je kompatibilný, ak sa magnet umiestnený na dne hrnca prilepí.
2. Je kompatibilný, ak  neblíká, 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

Priemer varnej zóny - mm	Priemer hrnca - mm
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 hmcov / panvíc. Aby ste zaistili detekciu varných nádob a panvíc a dosiahli efektívne varenie, hrnce / panvice musia byť vybrané podľa veľkosti vašej varnej dosky. Vyššie sú uvedené veľkosti hrncov / panvíc odporúčaných pre veľkosti varných dosiek.

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

Automatická detekcia varných nádob / panvíc

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

Na displeji teploty príslušnej varnej dosky, na ktorú ste umiestnili hrnce / panvice, bliká 10 sekúnd „0“. Takto môžete vybrať varnú dosku a ovládať ju tam, kde sú umiestnené vaše hrnce / panvice, rýchlym priradením hodnoty teploty. Priradenie hodnoty teploty varnej doske je popísané v nasledujúcich častiach.

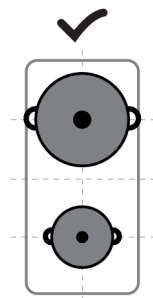
Varná zóna so širokým povrchom (Flexi)

Vaša varná doska je vybavená varnými doskami so širokými povrchmi (povrchy Flexi). Túto varnú plochu môžete

používať ako samostatné varné dosky navzájom nezávislé pre svoje menšie hrnce / panvice. Pre tieto varné zóny môžete aktivovať funkciu kombinácie a premeniť ich na jednu varnú plochu pre operácie varenia s vašimi veľkými hrncami.

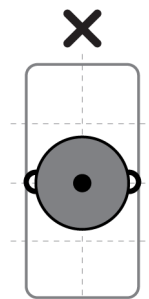
Ako dve nezávislé varné zóny

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



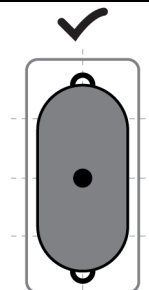
Ako dve nezávislé varné zóny

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

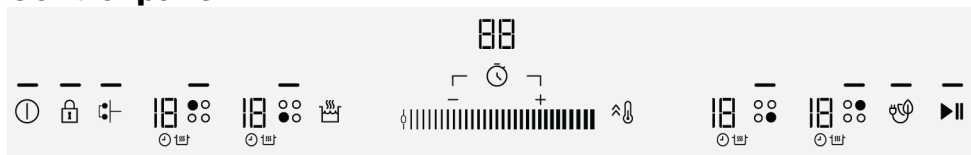


Ako jedna varná zóna

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



Control panel



Oblasť nastavenia úrovne teploty



Tlačidlá

- ⓘ : Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- 🔒 : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- ⊕⊖ : Kombinované tlačidlo varnej zóny so širokým povrchom
- 🔥 : Tlačidlo udržiavania teploty
- ⚡ : Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)
- 🔌 : Tlačidlo ekonomického režimu

- ▶|| : Tlačidlo Clean Lock
- 🕒 : Tlačidlo časovača
- ⊕ : Tlačidlo zvýšenia časovača
- ⊖ : Tlačidlo zníženia časovača

Tlačidlá výberu varnej zóny

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

Kontrolky

- : Kontrolka indikujúca stlačenie príslušného tlačidla
- ⏻ : Kontrolka teploty príslušnej varnej zóny
- ⏸ : Kontrolka časovača
- ⌚ : Symbol časovača príslušnej varnej zóny
- 🔥 : Symbol udržiavania tepla príslušnej varnej zóny

General warnings for the control panel

- i** This appliance is controlled with a touch control panel. Each operation performed in the touch control panel is confirmed with an audible signal.
- i** Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.
- i** The hob automatically returns to stand-by mode if no operation is performed within 20 seconds.
- i** The appliance turns itself off due to safety reasons if any key (⏻ key) is pressed for a long period.
- i** The — light on the activated or selected keys are illuminated.

Turning the hob on

1. Touch the ⌚ key on the control panel. The — light on the ⌚ key illuminates. The hob is ready to use.

Turning the hob off

1. Touch the ⌚ key on the control panel. The hob turns off and returns to stand-by mode.

Remaining heat indicator

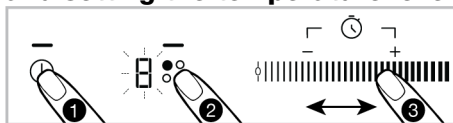
There is a heat indicator for each hob zone on the control panel. This indicator indicates that the hob is still hot when it is turned off. Do not touch the relevant

hob(s) until the remaining heat indicator disappears.

Symbol	Description
H	High temperature
h	Low temperature

- i** In case of a power failure, the remaining heat indicator does not illuminate and warn the user against hot hobs.

Turning the hobs on (cooking zone) and setting the temperature level



1. Turn the hob on by touching the ⌚ key.
2. Touch the selection key of the hob you want to turn on. The "0" symbol is displayed on the hob zone display and the — light of the relevant hob zone selection key is illuminated.
3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between "0" and "19".

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

i If your hob overheats, the levels of the hobs being operated are reduced to level 14 if the level is higher than 14 and they cannot be set to a higher due to safety reasons. When the temperature of your hob is reduced to a safe level, it shall be possible to set it on a higher level again. In case of a critical heating of your hob, the hob turns itself off and the hobs cannot be operated.

Turning off the hobs:

A selected hob zone may be turned off in 3 different ways:

1. By setting the temperature as "0"

You may turn off the hob by reducing the temperature setting to "0".

2. Using the timer off function for the desired hob zone

When the time is off, the timer turns off the hob connected to it. All displays indicate "0" or "00". The ⌚ symbol on the hob display disappears. The setting of the timer for the hob zone is described in the following chapters.

3. By touching the relevant hob zone symbol for about 3 seconds

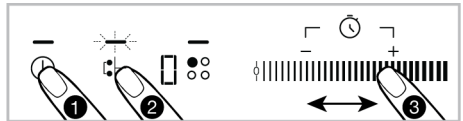
Touch the symbol of the hob you want to turn off for about 3 seconds.

Combination of the hob zones with wide surface (flexi) (if hob zones with wide surfaces are available on your hob)

1. Turn the hob on by touching the ⌚ key.

2. Touch the selection key for the hob zone with wide surface.

» The 0 symbol is displayed on the rear left hob zone display and the — light of the hob zone with wide surface flashes.



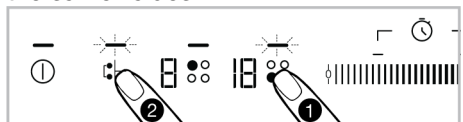
3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between 0 and 19. While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

» The hob starts to operate. If another hob is selected or if you wait for 10 seconds without any operation, the light of the hob with wide surface illuminates solidly.

i The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hobs on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hobs on the right.

Combination of the hobs with wide surface (flexi) while one or both of the hobs on the left are operating (if hobs with wide surfaces are available on your hob)

While one or both of the hobs on the left are operating separately, you may combine both hobs by activating the hob with wide surface. In this way, you may operate a wider hob surface with the same values.



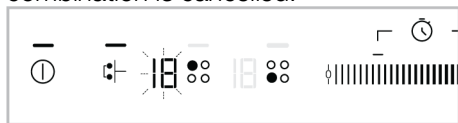
1. While one or both of the hobs on the left are operating, select any of the hobs on the left.

2. Touch the selection key for the hob zone with wide surface.

» On the display of the rear left hob zone, the temperature of the left hob zone you

have selected before is displayed and the light of the hob zone with wide surface flashes.

» Combined hobs resume to operate with the temperature and, if applicable, with the timer setting of the left hob you have selected. The value for the left hob that was not selected before combination is cancelled.



» To change the temperature value afterwards, activate the hob zone with wide surface by touching its selection key. Set the temperature level you want to change from the setting field.

i If you touch any of the left hob zone selection keys while the hob zone with wide surface is active, the hob zones are separated and turned off.


Turning the hobs with wide surface off (if hobs with wide surfaces are available on your hob)

The hob zone with wide surface may be turned off in 4 different ways:

1. By setting the temperature as "0"

You may turn the hob with wide surface off by reducing the temperature setting to "0".

2. Using the timer off function for the hob zone with wide surface

When the time is off, the timer turns off the hob with wide surface. The display of the left hob zone displays **0**, and the clock display displays **00**. The  symbol on the rear left hob display turns off.

3. By touching the symbol for any of the left hobs

If you touch the symbol of any of the left hob zone keys while the hob zone with

wide surface is active, the hob zones are separated and turned off.



4. By touching the symbol for the hob zone with wide surface for about 3 seconds

If you touch the symbol for the hob zone with wide surface for about 3 seconds, the hob zone turns off.

High power setting (BOOSTER)


You may use the booster to heat with maximum power. However, we do not recommend cooking for a long period at this position. High power setting may not be available on all hobs. When the period for High power setting (See Operating period limits table) has expired, the hob zone is turned off.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Select the desired hob zone by touching the Hob Zone Selection keys.
3. Touch the  key.

The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for High power setting (See Operating period limits table) has expired, the hob zone is turned off.

Selecting high power setting (BOOSTER) while the hob zone is active:


1. Touch the  key when the hob is on and the relevant hob zone has been operated at least for 20 seconds at a specific level.

i The hob zone shall operate at least 20 seconds at the selected level.

2. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for high power

setting expires, the hob zone switches to the set temperature level and the temperature level you have selected only is displayed on the screen.


Turning the high power setting (BOOSTER) off before its expiration:

You may turn the high power setting off whenever you desire by touching the  key.

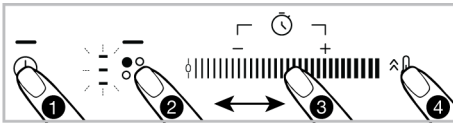
Quick Heating



Quick Heating function facilitates cooking. All hobs are equipped with Quick Heating function. Quick Heating function may be operated within 20 seconds after setting the desired hob zone temperature.

This function is used for quick heating operations within short periods. When the quick heating period expires, the hob zone resumes to operate with the set temperature level.

 Quick Heating function may be operated within the first 20 seconds after turning the hob on.

Selecting the Quick Heating function:



1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Select the desired hob zone by touching the Hob Zone Selection keys
3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the desired temperature level.
4. Touch the  key.

The selected hob zone operates with high power for the period specified in the following table. 3 lights and the temperature level you have selected

are displayed respectively on the hob zone display.

5. When the period for quick heating expires, the hob zone switches to the set temperature level and the temperature level you have selected only is displayed on the screen.

Table: Operating Periods for Quick Heating

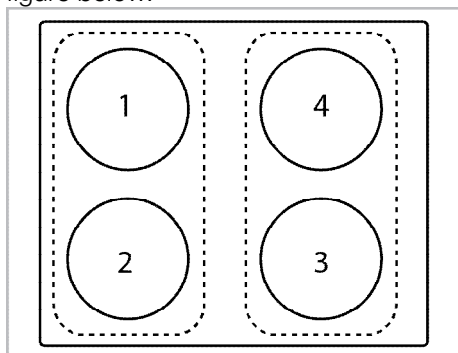
Temperature level		Operating period limit - seconds
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

Using 2 hobs simultaneously


The performance of the hob may vary as per the number of active hobs. When two hobs shall be used simultaneously, the hobs on the same side shall be used. Thus, better cooking and pot/pan

detection performance shall be obtained. You may see the recommended way of using two hobs simultaneously in the figure below.



Due to the total power limitation of hobs, the level of the hob set first may be reduced as per the set temperature levels when both left and right hobs are operated simultaneously.

Turning the Quick Heating function off:


You may turn the Quick Heating function off whenever you desire by touching the  key.


Cleaning lock


Cleaning lock allows the user to clean for a short period of time by preventing the operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the hob is on. The appliance does not draw power during this period.

Activating the cleaning lock






1. While the hob is on, keep the  key pressed until 20 is displayed on the clock screen of the hob.

» The  light turns on and countdown from 20 starts on the clock screen of the hob. The "C" symbol appears on the hob zone displays. No key other than

the  key may be operated during this period.

Deactivating the cleaning lock




You do not need to press any key to deactivate the cleaning lock. hob gives a single signal after 20 seconds, the  light turns off and the cleaning lock is automatically deactivated.




 If you want to turn off the cleaning lock prematurely, wait until the "C" symbol disappears from the hob zone displays by touching the  key.

Child Lock


While the hob is off, you may protect the hob with the child lock to prevent children from turning the hob on. You may activate or deactivate the child lock while the hob is off (stand-by mode).



Activating the child lock

1. While the hob is off, keep the  key pressed until **one signal** are heard. Child lock function shall be activated and  light of the  key shall be illuminated.

 If any key is pressed while the child lock is active, the  light of the  key flashes.

Deactivating the child lock


1. While the child lock is active, keep the  key pressed until **one signal** is heard.


» Child lock function shall be deactivated and  light of the  key shall be turned off.




Key Lock

While the hob is on, you may activate the key lock to prevent changing of functions inadvertently.


Activating the key lock


1. While the hob is on, keep touch the  key pressed until **one signals** are heard.

The — light of the  key shall flash and all hobs shall be locked.

 You may activate the key lock while the hob is in operating mode only. Only the  key operate while the key lock is active. When you touch any other key, the — light of the  key flashes to indicate that the key lock is active. If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock shall be deactivated to Turn the hob on again.

Deactivating the key lock



1. Keep the  key pressed for 2 seconds.


The operation shall be confirmed with an audible signal. The — light of the  key turns off and the control panel is unlocked.

Timer function



This function facilitates cooking for you. You do not need to attend the hob throughout the cooking period. The hob zone turns off automatically after the period you have selected.





Activating the timer

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Select the desired hob zone by touching the Hob Zone Selection keys.
3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the desired temperature level.
4. Activate the timer by touching the  key.

The "00" symbol illuminates on the timer screen and the  symbol start to flash on the hob zone display.

5. Set the desired period by touching the —/+ keys. You may also advance the timer faster by touching the key — or + for a long period of time.

The  symbol illuminates solidly after flashing on the hob zone display for a specific period of time. When the  symbol illuminates solidly, this shows that the function is activated.

-  The timer may only be used for hobs that are being operated.
-  Repeat the procedure above for other hobs that you want to set a timer for.
-  Timer cannot be set without selecting the hob zone and the temperature level of the hob zone.
-  While the timer is active, the time set for the selected hob zone is displayed on the timer screen.

Turning off the timers

The hob turns off automatically and an audible warning is given when the set time has expired.


Press any key to turn off the audible warning.


Turning off the timers prematurely

If the timer is turned off prematurely, the hob continues to operate with the set temperature until it is turned off.

You may turn off the timer prematurely with two different methods:

1- Turning off by reducing the timer setting to "00" level:

1. Select the hob you want to turn off.
2. Select the timer of the relevant hob by touching the  key.
3. Wait until the "00" symbol is displayed on the timer screen by touching the — key to reduce the value. You may also advance the timer faster by touching the — key for a long period of time.

The  symbol flashes for a specific period of time on the hob zone display, **then** it turns off completely and the timer is cancelled.

2- Turning off by touching the timer key for about 3 seconds:

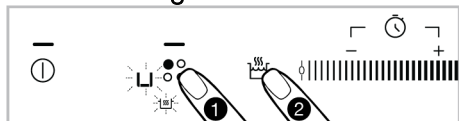
1. Select the hob you want to turn off.
2. Select the timer of the relevant hob by touching the ⌚ key.
3. Keep the ⌚ key pressed for about 3 seconds.

The ⌚ symbol flashes for a specific period of time on the hob zone display, then it turns off completely and the timer is cancelled.

Keep warm function (if applicable)

You may use this function to keep your meal warm when the cooking is completed. Keep warm function is used with two different methods; by setting a timer or without setting a timer.

Activation of the keep warm function without setting a timer



1. Select the hob that you want to activate the keep warm function and for which the temperature is set
2. Activate the keep warm function for the relevant hob zone by touching the 🔥 key.

i The hob zone continues to operate at low temperature. The 🔥 symbol and the "u" symbol illuminates on the hob zone display.

Activation of the keep warm function by setting a timer

1. Select the hob that you want to activate the keep warm function and for which the temperature and the timer is set
2. Activate the keep warm function for the relevant hob zone by touching the 🔥 key.

The 🔥 symbol illuminates on the display of the hob zone.

The hob zone continues to operate at the set temperature for the set period of time. When the timer has expired, it switches to the keep warm function and starts to operate at low temperature. The "u" symbol appears on the hob zone displays.

Turning the keep warm function off

1. If the timer is active, select the hob where the keep warm function is active.

Turn the keep warm function off by touching the 🔥 key.

The hob zone continues to operate at the previous period and temperature setting.

2. If the timer is not active, select the hob where the keep warm function is active. Deactivate the keep warm function by setting the temperature you desire by touching on the setting area or by sliding your finger on the area.

The hob continues to operate at the new temperature you have set.

i You may cancel the keep warm function if you Turn the hob off completely by touching the ⌚ key.

Stop function

With this function, you may reduce the temperature levels of all functions operating at the hob (**excluding the timer**) to the 1st level for a while.

i If the timer is set for any hob zone, the timer resumes to operate during the stop function.

1. Touch the ▶|| key while your hob is on. All hobs that are being operated continue to operate at 1st level.
2. Touch the ▶|| key again to operate all stopped hobs with their previous settings.










Power management

You may set the total power of the hob as you desire with this function. **“Power management”** includes 9 different power levels (see Table - Power management level).

Table - Power management level


Power management level	Total power
P1	1.2 kW
P2	2.4 kW
P3	3 kW
P4	3.6 kW
P5	4.4 kW
P6	5.4 kW
P7	5.7 kW
P8	6.7 kW
P9	7.4 kW


Follow the steps below to change the total power of your hob. When the hob is off, the following procedure shall be applied within 10 seconds.

1. Touch the  key.
2. Touch the  key.
3. Touch the  key.
4. Touch the  key.
5. Touch the  key.
6. Touch the  key to activate the **“Power management”** setting.
7. Select the desired power level by touching the  key. The other level shall be displayed whenever you touch the  key.
8. Confirm the selected level setting by touching the  key.
9. Your hob shall start to operate with the total power setting at the selected level.

Economic operation mode

You may switch all hobs to the lower level using this function.

 Economic operation mode may be activated for the hobs that are being operated only.


1. Touch the  key while your hob zone is on.

» The active hob zone switches to economic operation mode and its power is reduced to half.

Using induction hobs safely and effectively

Operating principle: Induction heater heats the cooking pot directly due to its operating principle. Thus, it has many advantages over other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is cooler.

Your induction hob is equipped with superior safety system that shall ensure operation with maximum safety.

 Your hob may be equipped with hobs with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm with induction feature depending on the model. Thanks to the induction feature, each hob zone automatically detects the pot placed on it. Energy occurs on the contact area of the pot only, and thus minimum level of power is consumed.

Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too. The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level. The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Automatic turning off periods

Temperature level		Automatic turning off periods - hours
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Quick heating	Quick Heating	10 minutes

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors that ensure protection against

overheating. You may observe the following in case of overheating:

- The hob zone that is operating may be turned off.
- The selected level may be reduced. However, this is not reflected on the display.

Overflow protection system

Your hob is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your hob. At this time, "E" symbol appears on the display.

Precise power setting

Induction hob responds to the commands issued immediately as per its operating principle. Its power settings are changed very rapidly. Thus, you may prevent overflowing of a meal (water, milk) that is about to overflow by turning the appliance off immediately.

Davlumbaz çalışma seviyesinin ocak üzerinden ayarlanması

Bu ayar ile davlumbazınızın çalışma seviyesini ocak üzerinden yapabilirsiniz.

1. tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. tuşuna 3 saniye dokununuz.
» tuşunun ışığı söner.
3. Davlumbaz hangi seviyede çalıştırılmak isteniyorsa tuşuna istenen seviyeye gelene kadar dokununuz.

6 Všeobecné informácie o varení

Táto časť obsahuje tipy na prípravu a varenie jedla.

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

- Panvicu nikdy nenaplňujte olejom viac ako do jej jednej tretiny. Počas ohrievania oleja dosku neopúšťajte. Príliš zahriaty olej predstavuje nebezpečenstvo požiaru. Možný požiar sa nikdy nepokúšajte uhasiť vodou! Keď sa olej vznieti, zakryte ho protipožiarnou prikrývkou alebo vlhkou handričkou. Keď je to bezpečné, vypnite rúru a zavolajte hasičov.
- Pred vyprážaním jedál vždy odstráňte prebytočnú vodu a pomaly vkladajte do rozohriateho oleja. Pred vyprážaním sa uistite, že sú mrazené potraviny rozmrazené.
- Pri ohrievaní oleja sa uistite, že hniec, ktorý používate, je suchý a pokrievku udržiavajte otvorenú.
- Odporúčania týkajúce sa varenia s úsporou energie nájdete v časti „Environmentálne pokyny“.
- Teplota varenia a časové veľčiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.

Všeobecné informácie o čistení

▲ Všeobecné upozornenia

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

Pre sporáky:

- Kyslé nečistoty ako mlieko, paradajková pasta a olej môžu spôsobiť trvalé škvrny na sporákoch a komponentoch horákov. Ihneď po

vychladnutí sporáku očistite prebytočné tekutiny.

Inox a nehrdzavejúce povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový alebo 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.
- Okamžite bez čakania odstráňte škvrny od vápna, oleja, škrobu, mlieka a bielkovín z inox-nerezového a skleneného povrchu. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákna. Zvyšky saponátu môžu n budúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvrny od vápnika (žlté škvrny) na povrchu skla môžete odstrániť

komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.

- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvŕnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvŕny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

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

Čistenie varnej dosky

Sklenená varná plocha

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

dokončiť podľa nižšie uvedených informácií.

- Potraviný 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 škvŕnam.

Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili ovládací panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Kontrolky okolo gombíkov môžu byť vymazané.
- Dotykové ovládacie panely 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 nedokážete vyriešiť, obráťte sa na autorizovaného servisného agenta alebo technika s licenciou či predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili, aj keď ste sa riadili pokynmi v tejto časti. Nepokúšajte sa sami opravovať pokazený výrobok.

Výrobok nefunguje.

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

Na obrazovke varnej zóny sa objaví symbol .

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

Vybraná varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

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

Hrniec sa nezahrieva, aj keď je varná zóna zapnutá.

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

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

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

Hluk vychádzajúci zo sporáka počas varenia

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

Možné zvuky a dôvody

- **Hluk ventilátora:** Sporák je vybavený ventilátorom, ktorý sa automaticky aktivuje podľa teploty spotrebiča. Ventilátor má rôzne prevádzkové úrovne a na rôznych úrovniach pracuje podľa teploty.
- **Nižšie zvuky ako prevádzkový hluk transformátora:** Je to spôsobené povahou indukčnej technológie. Keď sa teplo prenáša priamo na základňu varnej nádoby, môžu byť počuť bzučavé zvuky, v závislosti na materiáli varnej nádoby. Preto môžu byť pri rôznych nádobách počuť rôzne zvuky.
- **Zvuk praskania:** Dôvodom je štruktúra a materiál dna varnej nádoby. Ak je varná nádoba vyrobená z rôznych vrstiev z rôznych materiálov, môže byť počuť praskanie.
- **Zvuk kňučania:** Keď sa na varenie s rôznymi úrovňami varenia použijú dve varné zóny na tej istej strane sporáka, môžete počuť zvuk kňučania.

Chybové kódy / dôvody a možné riešenia

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.

Chybové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
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.