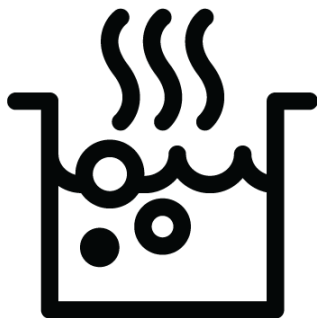


beko

Ugradna ploča za kuvanje / Korisnički priručnik
Vestavěná varná deska / Návod k obsluze
Ugradbeni plamenik / Perilica posuđa



HII64700SUFT

185929885_3/ BS/ CS/ HR/ R.AC/ 10/01/24 18:09
7757188697



Dobrodošli!

Poštovani korisnici,

Hvala na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u korisničkom priručniku. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini upotrebe i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom uputstvu.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vruću površinu.

NAPOMEN Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

A

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosna uputstva.....	4
1.1 Namjena.....	4
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	4
1.3 Električna sigurnost.....	5
1.4 Siguran transport.....	6
1.5 Sigurna instalacija	7
1.6 Sigurna upotreba	7
1.7 Temperaturna upozorenja	8
1.8 Sigurnost kuhanja.....	8
1.9 Indukcija.....	9
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje	9
2 Uputstva za zaštitu okoliša.....	10
2.1 Direktiva o otpadu	10
2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda.....	10
2.2 Informacija o ambalaži	10
2.3 Preporuke za štednju energije	10
3 Vaš proizvod.....	11
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	11
3.2 Tehničke specifikacije.....	12
4 Prva upotreba.....	13
4.1 Početno čišćenje	13
5 Kako koristiti ploču za kuhanje ...	13
5.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje.....	13
5.2 Kontrolna tabla	17
6 Opće informacije o pečenju.....	25
6.1 Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči.....	25
7 Održavanje i čišćenje	27
7.1 Opće informacije o čišćenju	27
7.2 Čišćenje ploče za kuhanje	28
7.3 Čišćenje kontrolne table	28
8 Rješavanje problema.....	29

1 Sigurnosna uputstva

- Ovo poglavlje sadrži sigurnosne upute potrebne da bi spriječili rizik od fizičke ozljede i materijalne štete.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili u svrheupotrebe rabljenog uređaja, potrebno je dati i uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i dijelove.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštovanje ovih uputa poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlaštenu servis ili lice koje je imenovao uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne djelove i pribor.
- Ne popravljajte i ne mijenjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne vršite nikakve tehničke modifikacije na proizvodu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u prodavaonicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.

1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim fizičkim, čulnim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu upotrebu uređaja, kao i povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima

1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.

(uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.

- Djeca moraju biti pod nadzorom i treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
- Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- Ručke na loncima (posudama) i tavama okrenite sa strane tako da ih djeca ne mogu dohvatiti i tako se opeći.
- **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvoda.
- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
- Prije odlaganja u otpad iskorištenog i beskorisnog proizvoda:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Presjecite strujni kabl i odspojite ga zajedno s utikačem od proizvoda.
 3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili da djeca uđu u proizvod.

4. Ne dozvolite djeci igranje s proizvodom kada je u načinu mirovanja.

1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na tipskoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlaštenu električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravke, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na tipskoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema strujni kabl) koristite samo priključni kabl opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.

- Ne gnječite strujni kabl ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabl ne stavljajte teške predmete. Strujni kabl ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom toplote.
- Pripazite da strujni kabl nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite oštećene ili presječene kablove.
- Ne koristite produžni kabl ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte ovlaštene servisni centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada ne neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
- Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštene servisni centar ako dužina strujnog kabla nije dovoljna.
- Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
- Ako je strujni kabl oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštene servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti. Ako vaš proizvod ima strujni kabl i utikač:
 - Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenju utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
 - Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
 - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
 - Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabl.



1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim

kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.

- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisni centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštrih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplotnu izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori toplote, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacionih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.

- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji opasnost da plamen ploče za kuhanje zapali zavjese i zapaljive materijale oko ploče. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom ni s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Na stražnjoj ili bočnoj stijenci mjesta na kojem će se proizvod instalirati ne smije biti crijevo za plin, plastična cijev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se deformirati zbog toplodnog uticaja tokom rada ploče za kuhanje i mogu predstavljati sigurnosni rizik.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.

- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina pećnice napukla, isključite proizvod iz strujnog napajanja i tako izbjegnite opasnost od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuhanje razbijena:
Isključite sve plinske i (ako postoje) električne ploče za kuhanje. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
 - Nemojte dirati površinu uređaja.
 - Nemojte koristiti uređaj.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.



1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.



1.8 Sigurnost kuhanja

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Pri kuhanju na krutom ili tečnom ulju opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer može doći do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite proizvod iz električne mreže, a zatim prekrijte plamen pokrivačem ili vatrogasnom tkaninom (itd.).

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.

1.9 Indukcija

- Električno upravljane zone vaše ploče za kuhanje opremljene su naprednom "indukcijskom" tehnologijom. Na indukcijskim pločama za kuhanje, koje štede vrijeme i energiju, mora se koristiti posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje; inače zona kuhanja neće raditi. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Odabir posuda za kuhanje“.
- Kako indukcijski štednjak stvara magnetsko polje to može štetno djelovati na ljude koji koriste medicinske uređaje poput elektrostimulatora srca ili inzulinskih pumpi.
- Nakon upotrebe isključite zonu na upravljačkoj ploči, ne pouzdajte se u senzor posuda za kuhanje.

- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče jer će se zagrijati.
- Ne odlažite metalne predmete u ladice ispod ploče za kuhanje. Tokom duge i intenzivne upotrebe, materijali se ovdje mogu pregrijati.
- Ne stavljajte elektroničke proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računala na indukcijsku ploču za kuhanje. Vaš uređaj se može oštetiti.

1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

2 Uputstva za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

Ovaj proizvod je usklađen s Direktivom EU WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je proizveden od visokokvalitetnih dijelova i materijala koji se mogu ponovno koristiti i pogodni su za recikliranje. Stoga, na kraju njegovog vijeka trajanja ne

zbrinjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva.

Ondesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme.

Informacije o navedenim sabirnim centrima možete dobiti od lokalne uprave. Pravilno odlaganje otpadnih uređaja pomaže u sprječavanju negativnih uticaja na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS direktivom:

Proizvod koji ste kupili je usklađen s Direktivom EU RoHS (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

2.2 Informacija o ambalaži

Materijali za pakiranje proizvoda su proizvedeni od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima za zaštitu okoliša. Ambalažni otpad nemojte odlagati sa kućnim ili drugim otpadom, odnesite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih organa.

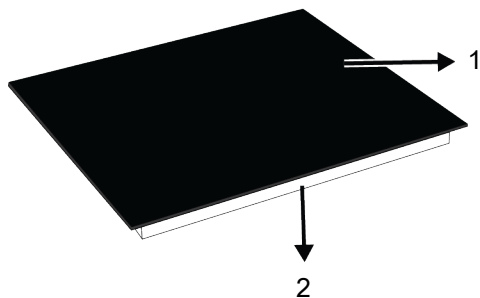
2.3 Preporuke za štednju energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje uz proizvod.

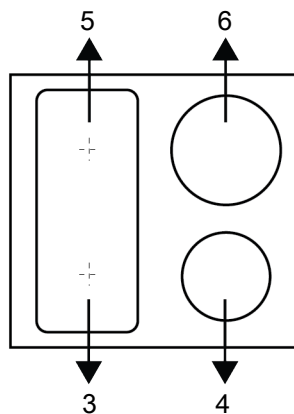
Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski učinkovit način:

- Zamrznutu hranu odmrznite prije pečenja.
- Koristite lonce/tave veličine i poklopca koji odgovaraju zoni kuhanja. Uvijek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtijevaju više energije nego što je potrebno.
- Održavajte površine za pečenje na ploči za kuhanje i dno posude čistima. Nečistoća smanjuje prijenos toplote između područja za pečenje i dna posude.

3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Staklena površina za kuhanje
- 3 Zona indukcijskog kuhanja
- 5 Zona indukcijskog kuhanja



- 2 Donje kućište
- 4 Zona indukcijskog kuhanja
- 6 Zona indukcijskog kuhanja

3.2 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	48,2 / 590 / 520 *
Ploča za kuhanje – dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	560 (+2) / 490 (+2)
Napon/Frekvencija	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50/60 Hz
Vrsta kabla i korišten prečnik/prečnik prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije (kW)	maks. 7,4 kW

Zone za kuhanje

Prednji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2200 Š / Pojačivač 3100 Š

Prednji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	145 mm
Snaga	1500 Š / Pojačivač 2200 Š

Stražnji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2200 Š / Pojačivač 3100 Š

Stražnji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	210 mm
Snaga	2400 Š / Pojačivač 3700 Š

* Visina ploče za kuhanje navedena u tehničkoj tabeli je donja visina tijela proizvoda.



Tehničke specifikacije se mogu mijenjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim uređajem.



Vrijednosti navedene na naljepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrijednosti se mogu razlikovati.

4 Prva upotreba

Prije nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odjeljcima u nastavku.

4.1 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

BILJESKA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

BILJESKA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbjegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se stvaraju.

5 Kako koristiti ploču za kuhanje

5.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje

Opšta upozorenja

- Ne dopustite da neki predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti, poput solana, mogu oštetiti ploču za kuhanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i uzrokovati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim nazovite ovlašteni servis kako biste isključili proizvod kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Ne upotrebljavajte neuravnotežene lonce/posude koje se lako mogu nakriviti na ploči za kuhanje.
- Ne zagrevajte posude i šerpe prazne. Lonci i uređaj mogu se oštetiti.
- Uvijek isključite plamenike ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Oštetićete uređaj ako upravljate pločama za kuhanje a da na njima nema postavljenog lonca/tave. Uvijek isključite ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Nakon svake upotrebe površina za kuhanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuhanje. Takav materijal odmah očistite sa površine.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenja, pazite da ne prolijete hladne tekućine tokom kuhanja.

- Stavite dovoljnu količinu hrane u lonce i šerpe. Tako možete spriječiti izlijevanje hrane iz lonaca/šerpi i to će spriječiti nepotrebno čišćenje.
- Ne stavljajte poklopce lonaca i šerpi na gorionike/zone.
- Postavite lonce centrirajući ih na plamenike/zone. Ako želite postaviti lonac na drugi gorionik/zonu, nemojte ga vući prema željenom plameniku; već ga podignite, a zatim stavite na drugi plamenik.

Princip rada indukcijske ploče za kuhanje

Indukcijska ploča je poput otvorenog kruga. Krug se završava kada se na njega postave posude za kuhanje pogodne za indukcijsko kuhanje, a elektronički sistem ispod staklene površine generira magnetsko polje. Metalna osnova lonaca / tava se zagrijava uzimajući energiju iz ovog magnetskog polja. Dakle, toplina se ne stvara na površini ploče za kuhanje, već izravno na loncima/posudama iznad nje. Staklena površina se zagrijava toplinom lonaca/tava.

Prednosti kuhanja s indukcijom

Indukcijske ploče za kuhanje nude izvjesne prednosti jer se toplina prenosi izravno na posude za kuhanje.

- Hrana koja se prelije tijekom kuhanja ne gori brzo, jer se staklena površina za kuhanje ne zagrijava direktno. Lakše se čisti.

- Kuhanje će biti brže jer se toplina stvara direktno na posudama za kuhanje. Tako štedi vrijeme i energiju u odnosu na druge vrste ploča za kuhanje.
- Kako se toplina prenosi izravno na lonce/posude za kuhanje, nema gubitka topline, a pruža se učinkovitije kuhanje.
- Činjenica da se prijenos topline zaustavlja, a površina za kuhanje ne zagrijava izravno kada se posude za kuhanje uklone s površine za kuhanje, osigurava sigurniju upotrebu u odnosu na moguće nezgode tijekom kuhanja.

Za siguran rad:

- Nemojte birati visoke razine grijanja kada koristite neljepljive lonce/tave premazane s malo količine ulja ili ako koristite bez ulja (teflonski tip).
- Ne koristite staklenu površinu kao površinu na koju možete nešto položiti ili kao površinu za rezanje.
- Ne postavljajte metalne predmete poput pribora za jelo ili poklopce lonaca na ploču za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Nikada nemojte koristiti aluminijsku foliju za kuhanje. Nikada ne stavljajte hranu umotanu u aluminijsku foliju na indukcijsku zonu.
- Držite magnetske predmete poput kreditnih kartica ili traka podalje od ploče za kuhanje dok ista radi.
- Ako se ispod vaše ploče za kuhanje nalazi pećnica i ista radi, senzori na ploči mogu smanjiti razinu kuhanja ili isključiti ploču za kuhanje.
- Ploča za kuhanje ima sistem automatskog isključivanja. Detaljne informacije o ovom sistemu nalaze se u sljedećim odjeljcima. Međutim, ako za kuhanje koristite lonce s tankim dnom, ti lonci će se vrlo brzo zagrijati, a dno posude može se otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sistem automatskog isključivanja.

Lonci za kuhanje

Treba da koristite feromagnetske, kvalitetne posude za kuhanje na kojima je naljepnica ili upozorenje da je kompatibilno

za indukcijsko kuhanje samo s vašom indukcijskom pločom za kuhanje. Općenito, što je veći sadržaj željeza, to će lonci za kuhanje biti bolji. Promjer dna lonaca za kuhanje mora odgovarati indukcijskoj zoni. Predložene dimenzije su navedene ispod.

Prikladni lonci / tave:

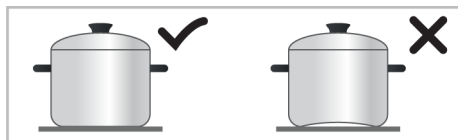
- Lonci / tave od lijevanog željeza
- Emajlirani čelični lonci / tave
- Lonci / tave od čelika i nehrđajućeg čelika (s naljepnicom ili upozorenjem da je kompatibilno sa indukcijom)

Neprikladni lonci:

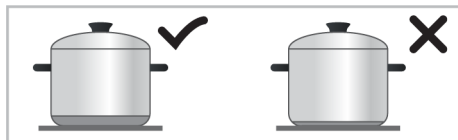
- Aluminijski lonci / šerpe
- Bakreni lonci / tave
- Mesingani lonci / tave
- Staklene posude
- Keramika
- Keramika i porculan

Preporuke:

- Koristite samo posude za kuhanje s ravnim dnom. Ne upotrebljavajte lonce/posude sa konveksnim ili udubljenim osnovama.

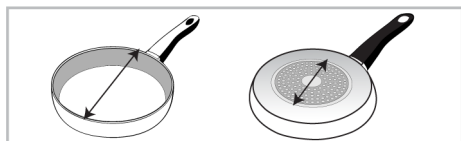


- Koristite lonce / posude za kuhanje samo s debelim, obrađenim dnom. Ako koristite lonce s tankim dnom, ti lonci će se vrlo brzo zagrijati, a dno posude može se otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sistem automatskog isključivanja. Oštre ivice mogu izazvati ogrebotine na površini.

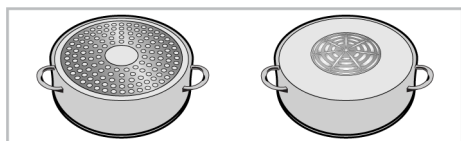


- Osnove nekih posuda za kuhanje imaju manje feromagnetsko polje od stvarnog promjera. Samo ovo područje zagrijava ploča za kuhanje. Zbog toga se toplina ne raspoređuje ravnomjerno, a performanse kuhanja se smanjuju. Štoviše, takve lonce / tave za kuhanje možda neće

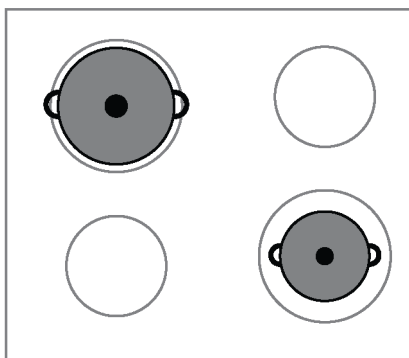
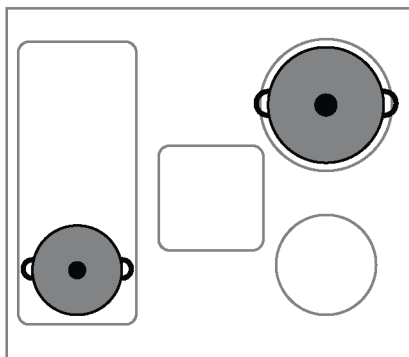
otkriti velike indukcijske ploče za kuhanje. Stoga će se ploča za kuhanje odabrati prema veličini feromagnetskog polja.



- Neke posude za kuhanje imaju posudu koja sadrži neferomagnetske materijale poput aluminijuma. Ove vrste lonaca / tava za kuhanje možda se neće dovoljno zagrijati ili ih indukcijska ploča uopće neće otkriti. U nekim slučajevima može se pojaviti upozorenje o lošim loncima.




- i** Jednaka distribucija posuđa na desnoj i lijevoj i središnjoj ploči za kuhanje za odabir ploča za kuhanje pozitivno utječe na performanse kuhanja više obroka na indukcijskim pločama za kuhanje.



Test lonaca / šerpi

Ispitajte je li vaš lonac kompatibilan za kuhanje pomoću indukcijske ploče koristeći dolje navedene metode.

1. Kompatibilno je ako osnova vašeg lonca sadrži magnet.
2. Kompatibilno je ako  ne trepće kada lonac postavite na indukcijsku ploču i uključite ploču za kuhanje.

Preporučene veličine lonaca / šerpi za kuhanje

Prečnik zone za kuhanje - mm	Prečnik lonca - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom	širina 230 - dužina 390

Otkrivanje lonaca / tava za kuhanje pomoću indukcijskih ploča ovisi o promjeru i materijalu feromagneta u dnu lonca /

tava. Kako bi se osiguralo otkrivanje lonaca / tava za kuhanje i postiglo učinkovito kuhanje, lonci / tave za kuhanje

biraju se prema veličini vaše ploče za kuhanje. Veličine lonaca / šerpi za kuhanje preporučene za veličine ploče za kuhanje date su gore.

Ponašanje vrenja može se razlikovati ovisno o vrstama lonaca, veličini lonca i veličini zone za kuhanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti za korak veću zona kuhanja. Upotreba veće zone za kuhanje ne dovodi do gubitka energije na indukcijskim pločama, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem području posude.

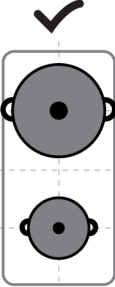
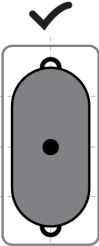
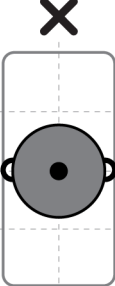
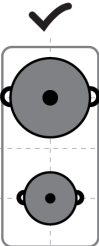
Automatsko otkrivanje lonaca za kuhanje

Kad na ploču za kuhanje postavite bilo koje posude za kuhanje, kompatibilne s indukcijskim pogonom, ploča za kuhanje

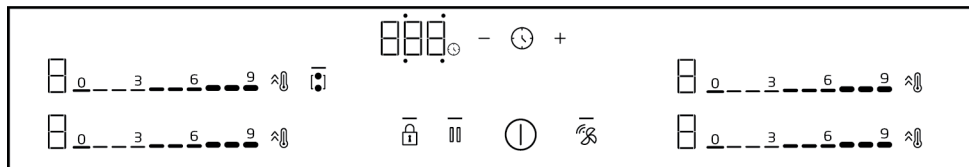
automatski prepoznaje na koju je ploču za kuhanje postavljena posuđa i daje upute na kontrolnoj ploči.

Zona kuhanja sa širokom (flexi) površinom








Ploča za kuhanje je opremljena površinama s pločama za kuhanje sa širokim površinama (Flexi površine). Ovom površinom za kuhanje možete upravljati kao pojedinačnim pločama za kuhanje, kao međusobno neovisnim površinama za vaše manje posude za kuhanje. Možete aktivirati funkciju kombinacije za ove zone za kuhanje i pretvoriti ih u jednu površinu za kuhanje kada radite s velikim loncima.

Kao dvije neovisne zone za kuhanje	Kao jedna zona za kuhanje
 <p data-bbox="240 691 568 890">Zone za kuhanje sa širokom površinom imaju dvije zone za kuhanje, prednju i stražnju. Možete koristiti ove zone kao dvije neovisne zone za kuhanje za različite razine temperature sa dvije različite posude za kuhanje. Posude za kuhanje postavite centriranjem odvojenih zona za kuhanje.</p>	 <p data-bbox="736 730 1040 842">Za postupke kuhanja u velikim loncima / posudama, stavite posude tako da pokrivaju središta obje zone za kuhanje i da budu centrirane na zonu za kuhanje.</p>
 <p data-bbox="240 1054 568 1166">Za postupak kuhanja s jednom posudom za kuhanje, stavite je u sredinu prednje ili stražnje zone za kuhanje. Ne stavljajte lonce / posude za kuhanje u središte zone za kuhanje.</p>	 <p data-bbox="736 1002 1040 1217">Ako želite kuhati s dvije različite posude za kuhanje na istoj temperaturi, možete kombinirati zonu za kuhanje sa širokom površinom (fleksibilnom) i kuhati s dva različita lonca / posude za kuhanje na istoj temperaturi. Postavite lonce / posude za kuhanje tako da centri zona ponovo budu centrirani.</p>

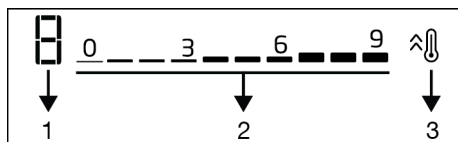
5.2 Kontrolna tabla



— Svjetlo koje pokazuje da određeni taster radi

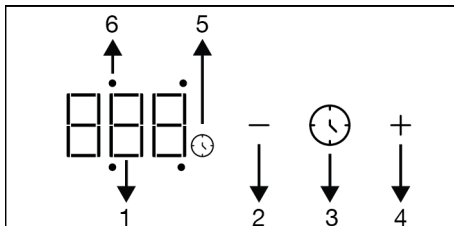
-  Taster za uključivanje/isključivanje
-  Tipka za zaključavanje tastera
-  Taster za kombinaciju zone široke površine za kuhanje *
-  Tipka za brzo zagrijavanje/tipka za postavljanje velike snage (pojačivač).
-  Taster za zaustavljanje
-  Taster tajmera
-  Taster za povećanje tajmera (brojača vremena)
-  Taster za smanjenje tajmera
-  Tipka za povezivanje ploče za kuhanje i aspiratora *
-  Funkcijska tipka "Noburnt". *
-  Tipka za funkciju automatskog kuhanja s niskim udjelom masti (Ready 2 Cook) *
-  Tipka za automatsko kuhanje *

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
*Možda nije dostupno kod vašeg modela.



Ilustracija 1: Prikaz zone za kuhanje


- 1 Indikator temperature odgovarajuće ploče za kuhanje
- 2 Područje za postavku nivoa temperature
- 3 Tipka za brzo zagrijavanje/tipka za postavljanje velike snage (pojačivač).





Ilustracija 2: Prikaz vremenskog programatora



- 1 Pokazatelj tajmera
- 2 Taster za smanjenje tajmera
- 3 Taster tajmera
- 4 Taster za povećanje tajmera (brojača vremena)
- 5 Simbol tajmera
- 6 LED svjetlo aktivnosti tajmera odgovarajuće zone za kuhanje

Opšta upozorenja za kontrolnu ploču

 Ovim uređajem se upravlja pomoću kontrolne ploče osjetljive na dodir. Svaka operacija izvedena na kontrolnoj ploči osjetljivoj na dodir potvrđuje se zvučnim signalom.

 Kontrolnu ploču uvijek održavajte čistom i suvom. Vlažna i prljava površina može prouzrokovati probleme u radu sa funkcijama.


 Štednjak se automatski vraća u način rada pripravnosti ako se u roku od 20 sekundi ne izvrši nijedna radnja.

 Aparat će iz sigurnosnih razloga prikazati upozorenje „FF“ ako se dodirne bilo koja tipka ( tipka).




Lampica — na aktiviranim ili odabranim tipkama svijetli.

Uključivanje štednjaka

1. Dodirnite tipku  na kontrolnoj ploči.
⇒ Štednjak je spreman za korištenje.

Isključivanje štednjaka

1. Dodirnite tipku  na kontrolnoj ploči.
⇒ Štednjak se isključuje i vraća u stanje pripravnosti.

Indikator preostale topline

Na kontrolnoj ploči postoji indikator topline za svaku zonu ploče za kuhanje. Ovaj indikator pokazuje da je štednjak i dalje vruć kada je isključen. Ne dodirujte odgovarajuće ploče za kuhanje dok indikator preostale topline ne nestane.


H : Visoka temperatura

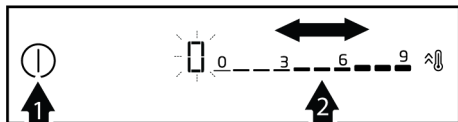
h : Niska temperatura



U slučaju nestanka struje, indikator preostale topline ne svijetli i upozorava korisnika na vruće ploče za kuhanje.

Uključivanje ploča za kuhanje (zona za kuhanje) i podešavanje razine temperature


1.  Uključite štednjak dodirnom na tipku.
⇒ Simbol **0** bit će prikazan na ekranima zona ploče za kuhanje.





2. U zavisnosti od toga koju zonu želite uključiti, tapkanjem područja podešavanja ili klizanjem prsta po njemu podesite razinu temperature između „0” i „9”.
⇒ Dok se razina temperature povećava za 1, 2, 3...9 na nekim modelima, može se povećavati za 1,1 ili 2,2 i slično. ... 9 na nekim drugim modelima. Ovo varira ovisno od modela proizvođača.


Isključivanje ploča za kuhanje:

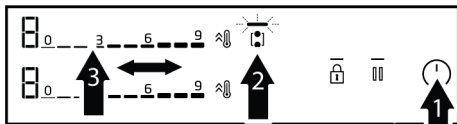
Odabrana zona ploče za kuhanje može se isključiti na 2 različita načina:


1. **Postavljanjem temperature na „0”:**
Ploču za kuhanje možete isključiti smanjivanjem postavljanja temperature na „0”.
2. **Korišćenje funkcije isključenja tajmera za željenu zonu ploče za kuhanje:** Kada je vrijeme isključeno, tajmer isključuje ploču za kuhanje povezanu na njega. Svi ekrani pokazuju „0” ili „00”. Simbol  na ekranu ploče za kuhanje nestaje. Postavljanje tajmera za zonu ploče za kuhanje opisano je u sljedećim poglavljima.

Kombinacija zone ploče za kuhanje sa širokom površinom (flexi)

1. Uključite štednjak dodirnom na tipku .
2. Dodirnite tipku .

⇒ Simbol **0** se pojavljuje na ekranu lijeve zone za kuhanje i  dugme svijetli — .



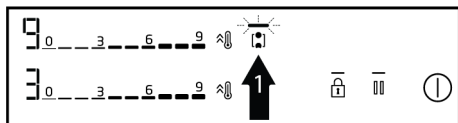
3. Dodirivanjem područja postavki ili prevlačenjem prsta po njemu podesite razinu brzine između „0” i 9.
⇒ Dok se razina temperature povećava za 1, 2, 3...9 na nekim modelima, može se povećavati za 1,1, 2,2. ... 9 na nekim drugim modelima. Ovo varira ovisno od modela proizvođača. Štednjak počinje da radi. Ako je izabrana druga ploča za kuhanje ili ako sačekate 10 sekundi bez ikakvog postupka, lampica  tipke — će nestati.




Ploče za kuhanje sa širokom površinom na lijevoj strani opisane su kao primjer. Ako zone ploče za kuhanje s desne strane imaju široke površine na vašem uređaju, isto važi i za zone ploče za kuhanje s desne strane.



Kombinovanje ploče za kuhanje sa širokom površinom dok rade jedna ili obje ploče za kuhanje sa lijeve strane

- ✓ Dok jedna ili obje ploče za kuhanje sa lijeve strane rade odvojeno, obje ploče možete kombinovati aktiviranjem ploče sa širokom površinom. Na ovaj način možete upravljati širom površinom štednjaka sa istim vrijednostima.

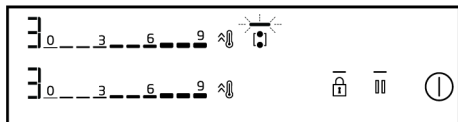


1. Dok jedna ili obje zone ploče za kuhanje s lijeve strane rade, dodirnite tipku .

⇒ Na oba prikaza ekrana ploče za kuhanje prikazat će se zona kuhanja s nižim stupnjem i lampice


 tipke  zasvijetlit će.

⇒ Kombinirane ploče za kuhanje nastavljaju raditi s temperaturom zone ploče za kuhanje koja ima niži stepen i, ako je primjenjivo, s vrijednošću podešavanja tajmera. Vrijednosti temperature i timera zone ploče za kuhanje koja je imala veću temperaturu prije kombiniranja bit će otkazane.



2. Da biste naknadno promijenili vrijednost temperature, podesite željenu vrijednost temperature iz područja podešavanja.



Isključivanje ploča za kuhanje sa širokom površinom

Pritisnite dugme  da izolujete zone i vratite ih na nulti nivo.

Postavka velike snage (BOOSTER)

Pojačivač možete koristiti za grijanje maksimalnom snagom. Međutim, ne preporučujemo dugotrajno kuhanje na ovoj poziciji. Postavka velike snage možda neće biti dostupna na svim pločama za kuhanje. Kada istekne period za postavljanje velike snage (pogledajte tabelu Periodi automatskog isključivanja), zona ploče za kuhanje se isključuje.


Direktnim odabirom postavke velike snage (BOOSTER):

1. Uključite štednjak dodirnom na tipku.
2. Dodirnite tipku  ploče za kuhanje koju želite.


⇒ Odabrana zona ploče za kuhanje radi maksimalnom snagom, a 3 lampice trepere na zaslonu ploče za kuhanje.

⇒ Kada istekne period za postavljanje velike snage (pogledajte tabelu Perioda automatskog isključivanja), zona ploče za kuhanje nastaviće da radi na najvišoj razini temperature.

Odabirom postavke velike snage (BOOSTER) dok je zona ploče za kuhanje aktivna:

1. Dodirnite tipku  dok je štednjak uključen a odgovarajuća zona ploče za kuhanje radi na određenom nivou.
2. Odabrana zona ploče za kuhanje radi maksimalnom snagom, a 3 lampice trepere na zaslonu ploče za kuhanje. Kada istekne period za postavljanje velike snage, zona ploča za kuhanje nastaviće da radi na najvišoj razini temperature.

Isključivanje postavke velike snage (BOOSTER) pre isteka:


Postavljanje velike snage možete isključiti kad god želite dodirnom tipke . Zona ploče za kuhanje nastavlja da radi na najvišoj razini temperature. Dovedite do 0


dodirivanjem aktivnog područja podešavanja zone za kuhanje ili klizanjem prsta po tom području da biste ga isključili.

Tipka za zaključavanje



Kada je ploča za kuhanje uključena ili isključena, možete aktivirati zaključavanje tipki kako biste spriječili slučajnu promjenu njenih funkcija.

Aktiviranje zaključavanja tipki


1. Da biste aktivirali zaključavanje tipki,  dodirnite tipku dok **se ne oglasi jedan zvučni signal**.


⇒ Lampica  za tipku — će treperiti i sve ploče za kuhanje će biti zaključane.



Samo tipka  radi dok je aktivno zaključavanje tipki. Kada dodirnete bilo koju drugu tipku, lampica  za tipku — treperi da bi označila da je zaključavanje tipki aktivno. Ako isključite štednjak dok su tipke zaključane, zaključavanje tipki će se deaktivirati da biste ponovo uključili štednjak.

Deaktiviranje zaključavanja tipki

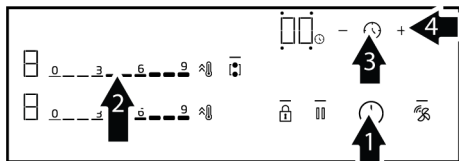
1. Pritisnite i držite tipku  dok se ne začuje jedan signal. Operacija se potvrđuje zvučnim signalom.

⇒ Lampica  za tipku — će se ugasi i zaključavanje tipki će se deaktivirati.

Funkcija tajmera

Ova funkcija vam olakšava kuhanje. Ne morate da budete pored štednjaka tijekom cijelog perioda kuhanja. Zona ploče za kuhanje automatski se isključuje nakon razdoblja koje ste odabrali.


Aktiviranje tajmera




1.  Uključite štednjak dodirivanjem na tipku.



2. U zavisnosti od toga koju zonu ploče za kuhanje želite uključiti, tapkanjem na područje podešavanja ili klizanjem prsta po njemu podesite razinu temperature koju želite.

3. Aktivirajte tajmer dodirivanjem tipke .

⇒ “00” svijetli na ekranu tajmera i simbol  počinje da treperi.

4. Postoje 4 LED diode aktivnosti oko **00** koje se pojavljuju na ekranu tajmera. Da bi se za zonu ploče za kuhanje postavio timer, dodirnite tipku  za odabir odgovarajuće strane zone ploče za kuhanje.

5. Dodirnite tipke **+/-** da biste postavili željeni period. Tajmer takođe možete brže postaviti na veću vrijednost pritiskivanjem tipke **+** na **—** duži vremenski period.

⇒ Simbol  svijetli neprekidno nakon treperenja na ekranu zone ploče za kuhanje u određenom vremenskom periodu. Kada simbol  neprekidno svijetli, to pokazuje da je funkcija aktivirana.



Tajmer se može koristiti samo za ploče za kuhanje koje se koriste.



Ponovite gornji postupak za ostale ploče za kuhanje za koje želite postaviti tajmer.



Tajmer se ne može postaviti bez odabira zone za kuhanje i razine temperature za nju.



Dok je tajmer aktivan, na ekranu tajmera prikazuje se vrijeme postavljeno za izabranu zonu ploče za kuhanje.

Isključivanje tajmera



Štednjak se automatski isključuje i daje se zvučno upozorenje kada istekne postavljeno vrijeme.

Dodirnite bilo koju tipku da biste isključili zvučno upozorenje.

Isključivanje tajmera prije vremena

Ako je tajmer privremeno isključen, štednjak nastavlja da radi sa podešenom temperaturom sve dok se ne isključi.

Isključivanje smanjenjem postavke tajmera na razinu „00“:


1. Dodirnite tipku  da biste odabrali tajmer odgovarajuće ploče za kuhanje.
2. Smanjite vrijednost dodirnom na tipku dok se na ekranu tajmera ne pojavi "00". Tajmer takođe možete brže postaviti na veću vrijednost dodirivanjem tipke — na duži vremenski period.
 - ⇒ Nakon što simbol treperi  na displeju zone za kuhanje određeno vrijeme, on se potpuno isključuje i tajmer se poništava.


Funkcija zaustavljanja

- ✓ Koristeći ovu funkciju, možete smanjiti nivo temperature svih funkcija (osim tajmera) koje rade na ploči za kuhanje na 1. nivou u određenom vremenskom periodu.



Ako je tajmer postavljen za bilo koju zonu ploče za kuhanje, tajmer nastavlja da radi tijekom funkcije zaustavljanja.


1. Dodirnite tipku  dok je štednjak uključen.
 - ⇒ Sve ploče za kuhanje na kojima se radi nastavljaju da rade na 1. razini.


Ponovo dodirnite tipku  da biste upravljali svim zaustavljenim pločama za kuhanje sa njihovim prethodnim postavkama.

Postavke








Korištenjem ove funkcije možete promijeniti postavke upravljanja napajanjem, vremena zvučnog signala na kraju kuhanja i postavke veze štednjaka i aspiratora.

: Postavke upravljanja napajanjem

: Vrijeme zvučnog signala na kraju kuhanja

: Postavka veze između štednjaka i aspiratora

1- Postavka upravljanja napajanjem ()


- ✓ Ovom funkcijom možete podesiti ukupno napajanje štednjaka kako želite.
1. Uključite štednjak dodirnom tipke  i isključite je ponovnim dodirivanjem tipke .
 2. U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite tipke  /  / .
 - ⇒ Na zaslonu tajmera, pojavljuje se  na ekranu lijeve stražnje zone ploče za kuhanje pojavljuje se 9.
 3. Dodirnom na područje za postavke na lijevoj stražnjoj ploči za kuhanje ili klizanjem prsta po tom području, postavite nivo napajanja (pogledajte Tablicu - Nivo upravljanja napajanjem) između 1 i 9.
 4. Dodirnite tipku  da biste potvrdili postavljanje odabrane razine.
 - ⇒ Štednjak će se isključiti i početi da radi sa postavkom ukupne snage na odabranoj razini.


Upravljanje napajanjem uključuje 9 različitih razina napajanja (pogledajte Tabelu - Razina upravljanja napajanjem).
Tabela - Razina upravljanja napajanjem

Razina upravljanja napajanjem	Ukupna snaga napajanja (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

⇒ Štednjak će se isključiti i početak raditi s podešavanjem vremena signala na odabranom nivou.

 Tvorički zadana vrijednost za postavku vremena zvučnog signala na kraju kuhanja je standardni 2. nivo.

 Za proizvode čija je ukupna potrošnja električne energije maksimalno 3,6 kW (pogledajte tabelu tehničkih specifikacija u priručniku), ukupna vrijednost snage ostaje na 3,6 kW za nivoe upravljanja energijom 5, 6, 7, 8 i 9.

2- Postavke vremena zvučnog signala na kraju kuhanja (CF)

✓ Koristeći ovu funkciju, možete podesiti vrijeme završetka kuhanja na štednjaku kako želite.
















1. Uključite štednjak dodiranjem tipke  i isključite je ponovnim dodirivanjem tipke .
2. U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite tipke  /  /  / .
 - ⇒ Zadana postavka CF prikazat će se na zaslonu tajmera.
3. Za postavku zvučnog signala za završetak kuhanja dodirnite tipku  jednom.
 - ⇒ Na zaslonu tajmera, pojavljuje se CF, na ekranu lijeve stražnje zone ploče za kuhanje pojavljuje se 2.
4. Dodiranjem na područje za postavke na lijevoj stražnjoj ploči za kuhanje ili prevlačenjem prsta po tom području, postavite postavku vremena signala (pogledajte Tablicu - Vrijeme zvučnog signala na kraju kuhanja) između 0 i 3.
5. Dodiranjem tipke  potvrdite postavku vremena zvučnog signala za kraj kuhanja.

Tabela - Podešavanje vremena zvučnog signala na kraju kuhanja

Razina zvučnog signala na kraju kuhanja	Razdoblje zvučnog signala na kraju kuhanja
0	15 sekundi
1	30 sekundi
2	1 minuta
3	2 minuta

3- Postavka veze između hladnjaka i aspiratora (CF)

✓ Koristeći ovu funkciju, možete spojiti hladnjak i aspirator kako biste im omogućili automatski rad zajedno.

1. Uključite štednjak dodiranjem tipke  i isključite je ponovnim dodirivanjem tipke .
2. U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite tipke  /  /  / .
 - ⇒ Zadana postavka CF prikazat će se na ekranu tajmera.
3. Dvaput dodirnite tipku  za postavku veze između štednjaka i aspiratora.
 - ⇒ Na ekranu tajmera pojavljuje se CF, na ekranu lijeve stražnje zone ploče za kuhanje pojavljuje se „0”.
4. Tapkanjem na područje za postavke na lijevoj stražnjoj ploči za kuhanje ili klizanjem prsta po tom području, postavite nivo rada aspiratora (pogledajte Tablicu - nivo rada aspiratora) između „0” i „7”.






5. Dodirom tipke  potvrdite postavku veze između štednjaka i aspiratora.

⇒ Štednjak će se isključiti i početak će raditi s odabranim nivoom rada štednjaka.

Tabela - Razina rada aspiratora

Razina rada aspiratora	Sijalica	Aspirator (Kuhanje na jednoj ploči za kuhanje)	Aspirator (Kuhanje na bilo koje 2 ili više ploča za kuhanje)	Prženje
0	Isključeno	Isključeno	Isključeno	Isključeno
1	lampica	Isključeno	Isključeno	Isključeno
2	lampica	Isključeno	L1	L1
3	lampica	L1	L1	L1
4	lampica	L1	L1	L2
5	lampica	L1	L2	L2
6	lampica	L1	L2	L3
7	lampica	L2	L2	L3

Postavljanje razine aspiratora preko štednjaka

- ✓ Ovom postavkom možete postaviti nivo aspiratora preko štednjaka.
- 1. Uključite štednjak dodirom na tipku .
- 2. Dodirnite tipku  oko 3 sekunde.
 - ⇒ Lampica  na tipki  će se ugasiti.
- 3. Dodirnite tipku  dok se ne postigne željeni nivo rada aspiratora.

Korišćenje indukcijskih ploča bezbjedno i efikasno

Princip rada: Indukcijski grijač zagrijeva lonac direktno usljed svog principa rada. Stoga ima mnogo prednosti u odnosu na druge vrste štednjaka. Radi efikasnije, a površina ploče za kuhanje je hladnija. Vaš indukcijski štednjak je opremljen vrhunskim sigurnosnim sistemom koji će osigurati maksimalan rad.



Štednjak može biti opremljen pločama za kuhanje prečnika 145, 180, 210 i 280 mm sa funkcijom indukcije, ovisno od modela. Zahvaljujući funkciji indukcije, svaka zona ploče za kuhanje automatski prepoznaje lonac postavljen na njoj. Električna energija se aktivira samo na kontaktnom području lonca i time se troši minimalna razina napajanja.

Sistem automatskog isključivanja

Upravljanje štednjakom ima sistem automatskog isključivanja. Ako su jedna ili više zona ploča za kuhanje ostavljene uključene, ploča za kuhanje se nakon određenog vremena automatski isključuje (pogledajte Tabelu-1). U slučaju da je tajmer postavljen za zonu ploče za kuhanje, ekran tajmera se tada takođe isključuje. Vremensko ograničenje za automatsko isključivanje zavisi od izabrane razine temperature. Za ovu razinu temperature primjenjuje se maksimalni radni period. Korisnik može ponovo upravljati pločom za kuhanje nakon što se automatski isključi, kao što je gore opisano.

Tabela 1: Periodi automatskog isključivanja

Razina temperature

Periodi automatskog isključivanja - sati

0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Brzo zagrijavanje (booster)	10 minuta

Dok se razina temperature povećava za 1, 2, 3...19 na nekim modelima, može se povećavati za 1,1, 2,2. ... 9 na nekim drugim modelima. Ovo varira ovisno od modela proizvođača.

Zaštita od pregrevanja

Štednjak je opremljen izvjesnim senzorima koji osiguravaju zaštitu od pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja možete primijetiti sljedeće:

- Zona ploče za kuhanje koja radi može biti isključena.
- Odabrana razina se može smanjiti. Međutim, to se ne odražava na ekranu.

Sistem zaštite od preliivanja

Štednjak je opremljen sistemom zaštite od preliivanja. U slučaju preliivanja na kontrolnoj tabli iz bilo kog razloga, sistem automatski prekida vezu za napajanjem da bi isključio štednjak. U međuvremenu, na ekranu se pojavljuje upozorenje "F".

Precizna postavka napajanja

Indukcijski štednjak reaguje na komande izdane odmah prema svom principu rada. Njegova podešavanja napajanja se vrlo brzo mijenjaju. Tako možete spriječiti preliivanje obroka (voda, mleko) koji samo što nisu prelili tako što ćete odmah isključiti uređaj.

6 Opće informacije o pečenju

U ovom odjeljku možete pronaći savjete za pripremu i kuhanje hrane.

6.1 Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči

Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči

- Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. Nikada nemojte pokušavati gasiti mogući požar vodom! Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga protivpožarnim ćebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuhanje ako je bezbjedno da se to uradi i pozovite vatrogasnu službu..

- Prije prženja hrane, uvijek uklonite višak vode i polako stavljajte hranu u zagrijano ulje. Smrznutu hranu obavezno odmrznite prije prženja.
- Kada ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kuvanju s uštedom energije pronađite u odjeljku „Upute za zaštitu okoliša“.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.

Radni sto u kuhinji

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Topljenje		
Topljenje čokolade (npr. marka Dr. Oetker, gorka čokolada 55-60% kaka, 150 g)	1	20 ... 30
Maslac (200 g)	6	5 ... 7
Maslac (Pojašnjeno)(200 g)	3	11 ... 13
Ključanje, Podgrijavanje, Održavanje topline		
Voda 1 L (Ključanje)	P	4 ... 6
Voda 3 L (Ključanje)	P	8 ... 10
Mlijeko 1 L (Ključanje)	7	6 ... 7
Mlijeko 1 L (Održavanje topline)	Održavanje topline	18 ... 20
Biljno ulje (Podgrijavanje) (Ulje sjemenki suncokreta 0,5 L)	9	3 ... 5
Ključanje		
Krumpir bez ljuske (2 Komad krupan)	9	25 ... 35
Krumpir bez ljuske rezan na krupne komade (2 Komad krupan)	9	13 ... 15
Brokula (300 g)	9	10 ... 14
Brokula smrznuta (300 g)	9	7 ... 10
Kobasica	8	4 ... 6
Tjestenina (150 g)	9	6 ... 10
Poširana jaja	5	2 ... 3
Kuhanje, pirjanje		
Jelo od riže (200 g riža)	5	9 ... 12
Paelja *	9	15 ... 20
Noin puding **		

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Grah-slanutak ključanje Ključanje - za Noin puding	9	4 ... 6
Grah-slanutak ključanje piširme - za Noin puding	4	10 ... 15
kuhanje Ključanje - za Noin puding	9	8 ... 10
kuhanje piširme - za Noin puding	2	6 ... 8
Noin puding -Svi sastojci	9	20 ... 24
Supe (npr. Juha od sočiva)	7	20 ... 25
Sautirano povrće *	9	3 ... 5
kuhanje po Julienne-inoj recepturi * (Piletina, luk i paprika)	9	5 ... 7
Teleće kocke s povrćem **		
Sotiranje povrća	9	3 ... 8
Prženje ***	9	5 ... 8
Svi sastojci	4	80 ... 90
Paradajz sos	3	10 ... 15
Bešamel sos	7	5 ... 6
Koljenice s povrćem **		
Prženje ***	9	3 ... 4
Sotiranje povrća	9	3 ... 5
Svi sastojci	4	180 ... 190
Pirjanje		
Biftek ** (2 cm)	9	2 ... 10
Odrezak s rebara ** (2 cm)	9	3 ... 10
Rolovani biftek	8	4 ... 10
Kremenadla ** (2 cm)	9	3 ... 10
Janjeći kotleti ** (Prženje ***)	9	3 ... 10
Janjeći kotleti (Prženje)	5	4 ... 10
Kobasica	6	4 ... 6
Pileća prsa (Prženje ***)	8	3 ... 4
Pileća prsa (Prženje)	5	8 ... 10
Pileća prsa (Rezanje u obliku leptira)	8	4 ... 10
Losos (150 g)	9	3 ... 10
Riblji štapići	9	1 ... 8
Sotiranje svježeg povrća i gljiva (Mrkva, gljiva i šarene paprike)	9	3 ... 6
Palačinka	4	3 ... 5
Omlet	7	4 ... 6
Pohovano jaje	6	2 ... 4
Pomfrit		
Hrana od prženog tijesta	5	13 ... 15
Šnicla	8	3 ... 10
Kroketi	9	1,5 ... 10
Krompir (smrznuta)	6	2 ... 10
Odmrzavanje i podgrijavanje		

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Luk (smrznuta) (200 g)	6	2 ... 4
Spanać (smrznuta) (200 g)	7	2 ... 5
* Preporučuje se Wok tava.		
** Preporučuje se livena tava/Ionac.		
*** Preporučuje se zagrijavanje posude / Ionca.		

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Time se produžava vijek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje upijaju prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tijekom pečenja.

- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Za ploče za kuhanje:

- Kisela prljavština kao što su mlijeko, paradajz pasta i ulje mogu da izazovu trajne mrlje na pločama za kuhanje i djelovima zona za kuhanje, očistite sve tečnosti koje se proliju odmah nakon hlađenja ploče za kuhanje tako što ćete je isključiti.

Površine od inoksa i nehrđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nehrđajućeg inoksa može vremenom promijeniti boju. Ovo je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nehrđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu bijelih mrlja na površini.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sljedeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba ljuštiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunderom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični djelovi i obojene površine

- Očistite plastične djelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.

- Uvjerite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

7.2 Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

- Slijedite korake čišćenja opisane za staklene površine u odjeljku „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene površine za kuhanje. Za posebne slučajeve možete obaviti čišćenje prema dolje navedenim informacijama.
- Hranu na bazi šećera, poput tamne kreme, škroba i sirupa, treba odmah očistiti, ne čekajući da se površina ohladi. U suprotnom, staklena površina za kuhanje može biti trajno oštećena.
 - Nemojte koristiti sredstva za čišćenje za postupke čišćenja koje izvodite dok je ploča vruća, jer u protivnom mogu nastati trajne mrlje.

7.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte tipke i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoksa panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

8 Rješavanje problema

Ako problem postoji i nakon što postupite u skladu s uputstvima u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami da popravite svoj uređaj.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregorio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovo uključite.
- Uređaj ne smije biti utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Provjerite je li uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tipke na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tipki, zaključavanje tipki je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tipki.
- Ako se ploča za kuhanje ne uključuje kada se pritisne tipka za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i pričekajte najmanje 20 sekundi prije nego ga priključite.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Sačekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Ne smijete koristiti odgovarajuće lonce. >>> Provjerite svoje posude.

ikona uvijek svijetli na displeju zone za kuvanje.

- Lonci se ne smiju stavljati na radnu ploču. >>> Provjerite postoji li lonac na zoni ploče za kuhanje.
- Vaš lonac možda nije prikladan za indukciju. >>> Provjerite je li vaš štednjak prikladan za indukcijsku ploču.
- Lonac možda nije pravilno centriran na zoni ploče za kuhanje ili donja površina posude možda nije dovoljno široka za odabrana zona za kuhanje. >>> Centrirajte zonu ploče za kuhanje tako što ćete odabrati posudu koja je dovoljno široka za zonu ploče za kuhanje.
- Lonac ili zona ploče za kuhanje mogu biti prevruće. >>> Sačekajte da se ohlade.

Odabrana zona ploče za kuhanje se iznenada isključuje dok radi.

- Vrijeme kuhanja odabranog odjeljka je možda isteklo. >>> Možete postaviti novo vrijeme kuhanja ili završiti kuhanje.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Sačekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Možda je neki predmet prekrivao kontrolnu ploču na dodir. >>> Uklonite predmet na ploči.

Iako je zona za kuhanje uključena, lonac se ne zagrijava.

- Lonac možda nije prikladan za indukcijsku ploču. >>> Provjerite je li vaš štednjak prikladan za indukcijsku ploču.
- Lonac možda nije pravilno centriran na zoni ploče za kuhanje ili donja površina posude možda nije dovoljno široka za odabrana zona za kuhanje. >>> Centrirajte zonu ploče za kuhanje tako što ćete odabrati lonac koji je dovoljno širok za zonu ploče za kuhanje.

Ventilator za hlađenje nastavlja da radi iako je ploča za kuhanje isključena.

- Ovo nije greška. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi sve dok elektronska oprema u ploči za kuhanje ne padne na odgovarajuću temperaturu.

Zvuk koji ispušta štednjak tijekom kuhanja

- Tijekom kuhanja iz štednjaka se mogu čuti neki zvukovi. Ovi zvukovi nastaju zbog sastava posude za kuhanje. Ovi zvukovi su redovna pojava, ne ukazuju na kvar i dio su indukcijske tehnologije.

Mogući zvukovi i razlozi

- **Buka ventilatora:** Štednjak je opremljen ventilatorom koji se automatski aktivira sukladno temperaturi uređaja. Ventilator ima različite radne razine i radi na različitim razinama sukladno temperaturi
- **Zujanje manjeg intenziteta poput radne buke transformatora:** Navedeno je rezultat prirode indukcijske tehnologije. Kako se toplina prenosi direktno na dno posude za kuhanje, takvi zvukovi zujanja

moгу se čuti ovisno od materijala posude za kuhanje. Tako se različiti zvukovi mogu čuti kod različitog posuđa.

- **Zvuk pucanja:** Razlog tome je struktura i materijal dna posude za kuhanje. Zvuk pucanja mođe se čuti ako je posuda za kuhanje napravljena od različitih slojeva sa različitim materijalima.

- **Zvuk zavijanja:** Zvuk zavijanja mođe se čuti kada se dvije zone za kuhanje na istoj strani štednjaka koriste za kuhanje sa različitim razinama kuhanja.

Šifre/razlozi grešaka i moguća rješenja

Kôdovi greške	Razlozi greške	Moguća rješenja
E 22 E 26	Indukcijski štednjak je pregrejan.	Isključite indukcijski štednjak i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će se riješiti kada temperatura štednjaka padne ispod granica.
E 46	Jedna ili više tipki drđe se pritisnutim duđe od 10 sekundi. Predmet je ostavljen na kontrolnoj tabli ili je kontrola izložena pari.	Problem će biti riješen kada sklonite ruku sa štednjaka. Problem će biti riješen kada se očisti kontrolna tabla.
E 47	Ne koristi se lonac pogodan za indukcijsko grijanje.	Greška će biti riješena kada se koristi lonac pogodan za indukcijsko grijanje.
E 1 - E 15	Greška u komunikaciji na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 16 - E 21	Greška senzora temperature na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 23 E 24	Softverska greška na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 25	Greška u radu ventilatora na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 31 - E 45	Greška hardvera elektronske ploče na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 48 E 49 E 51	Greška senzora na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Oprema senzora mora biti kompatibilna s radnim uslovima. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 52 - E 57	Greška visoke temperature na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijski štednjak i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će biti riješena kada se temperatura senzora spusti ispod granica. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 58 - E 59	Došlo je do greške senzora/greške visoke temperature u automatskom načinu kuhanja.	Isključite indukcijsku ploču i pričekajte da se ohladi. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlaštenom servisu.

Kôdovi greške	Razlozi greške	Moguća rješenja
FF	Bilo koja tipka je možda dugo bila dodirnuta.	Kada je dugo dodirivanje jedne od tipki zaustavljeno,
	lonac za kuhanje je možda prekipio preko upravljačke jedinice.	Kada se lonac za kuhanje s upravljačke jedinice podigne,
	možda preko upravljačke jedinice bude prolivene hrane/tekućine.	Pogreška će nestati kad se ostaci hrane/tekućine očiste.

Vítejte!

Vážení zákazníci,

Děkujeme, že jste si vybrali tento Beko produkt. Doufáme, že Vám tento produkt, který byl navržen s využitím vysoké kvality a technologie, pomůže dosáhnout nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte tento návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty.

Mějte na paměti všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem ochráníte sebe a svůj produkt před nebezpečím, které se může vyskytnout. Uschovejte uživatelskou příručku. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Záruční podmínky, použití a způsob řešení závad produktu jsou uvedeny v této příručce.

Symbole a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

POZNÁMKY Nedodržení pokynů uvedených v příručce může mít za následek materiální škody na produktu nebo životním prostředí.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1	Bezpečnostní instrukce	34
1.1	Zamýšlené použití	34
1.2	Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků	34
1.3	Elektrická bezpečnost	35
1.4	Bezpečnost dopravy	37
1.5	Bezpečná instalace	37
1.6	Bezpečnost použití	38
1.7	Upozornění na teplotu	38
1.8	Bezpečnost při vaření	38
1.9	Indukce	39
1.10	Bezpečnost při údržbě a čištění ...	39
2	Pokyny pro životní prostředí	40
2.1	Směrnice o odpadech	40
2.1.1	Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku	40
2.2	Informace o balíčku	40
2.3	Doporučení pro úsporu energie ...	40
3	Váš výrobek	41
3.1	Představení výrobku	41
3.2	Technické specifikace	42
4	První použití	43
4.1	Počáteční čištění	43
5	Používání varné desky	43
5.1	Obecné informace o použití varné desky	43
5.2	Ovládací panel	47
6	Obecné informace o pečení	54
6.1	Obecné varování o vaření s varnou deskou	54
7	Údržba a čištění	56
7.1	Obecné informace o čištění	56
7.2	Čištění varné desky	57
7.3	Čištění ovládacího panelu	57
8	Odstraňování závad	57

1 Bezpečnostní instrukce

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny nezbytné k zamezení rizika újmy na zdraví nebo věcných škod.
- Pokud je produkt předán někomu jinému k osobnímu použití nebo k použití z druhé ruky, měl by být poskytnut také návod k použití, štítky produktu a další relevantní dokumenty a díly.
- Naše společnost nenese odpovědnost za škody, které nastanou v případě nerespektování pokynů uvedených v příručce.
- Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.
- Instalační a opravárenské práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
- Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou součást produktu, pokud to není jasně uvedeno v uživatelské příručce.
- Neprovádějte na výrobku technické úpravy.

1.1 Zamýšlené použití

CS

- Tento výrobek je určen k domácímu použití. Není určený pro komerční využití.
- Nepoužívejte výrobek v zahradách, na balkonech nebo v jiných venkovních prostorách. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech a v kuchyních zaměstnanců obchodů, kanceláří a dalších pracovních prostředích.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by měl být používán pouze pro účely vaření. Neměl by být používán pro různé účely, jako je vytápění místnosti.

1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento produkt mohou používat děti starší 8 let a lidé s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo které nemají dostatečné znalosti a zkušenosti, pokud jsou pod dozorem nebo jsou proškoleni o bezpečném používání a rizicích produktu.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi, pokud na ně někdo nedohlíží.
- Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo neobdrží potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si nesmí se spotřebičem hrát, lézt na něj nebo do něj.
- Nepokládejte na výrobek předměty, ke kterým by se mohly dostat děti.
- Otočte rukojeti hrnců a pánví na stranu pultu, aby je děti nemohly chytit a popálit se.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
- Udržujte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
- Před vyřazením opotřebovaných a nepoužitelných výrobků:
 1. Odpojte síťovou zástrčku a vyjměte ji ze zásuvky.
 2. Odstříhňte napájecí kabel a odpojte jej spolu se zástrčkou od výrobku.
 3. Přijměte preventivní opatření, abyste zabránili přístupu dětí do výrobku.
 4. Nedovolte dětem, aby si hrály s výrobkem, když je v režimu nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpečnost

- Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou, která odpovídá stávajícím hodnotám na typovém štítku. Zajistěte, aby vám uzemnění provedl kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič nepoužívejte bez vhodného uzemnění podle místních/národních předpisů.
- Zástrčka nebo elektrická přípojka spotřebiče musí být na snadno přístupném místě. Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je výrobek připojen, v souladu s elektrickými předpisy mechanismus (pojistka, spínač, spínací skříňka atd.) oddělující všechny póly od sítě.
- Před opravou, údržbou a čištěním odpojte výrobek ze sítě nebo vypněte pojistku.

- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
 - Pokud váš produkt nemá hlavní kabel, použijte pouze propojovací kabel popsany v části „Technické specifikace“.
 - Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
 - Dbejte na to, aby se napájecí kabel nezasekl při nasazování výrobku zpět na místo po montáži nebo čištění.
 - Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte přestřížené nebo poškozené kabely.
 - K provozu výrobku nepoužívejte prodlužovací kabel ani vícenásobnou zástrčku.
 - V případech, kdy je třeba použít konvertorový adaptér (pro typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisní středisko nebo dovozce, aby použil schválený adaptér.
 - Pokud je délka elektrického vedení nedostatečná, obraťte se na dovozce nebo autorizované servisní středisko.
 - Přenosné zdroje energie nebo vícenásobné zástrčky se mohou přehřát a vznítit. Vícenásobné zástrčky a přenosné zdroje energie držte mimo dosah výrobku.
 - Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
- Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:
- Nikdy nezasunujte zástrčku výrobku do zlomené, uvolněné nebo nefunkční zásuvky. Zkontrolujte, zda je zástrčka zcela zasunuta do zásuvky. V opačném případě se mohou spoje přehřát a způsobit požár.
 - Zařízení nezasunujte do zástrček, které jsou mastné, nečisté nebo potenciálně vystavené působení vody (například v blízkosti pracovní desky, ze které může uniknout voda). V opačném případě hrozí riziko zkratu a úrazu elektrickým proudem.
 - Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama!

- Zástrčku vytáhněte ze zásuvky pomocí těla zástrčky, nikoli samotného kabelu.

1.4 Bezpečnost dopravy

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek od sítě.
- Když potřebujete produkt přepravit, zabalte jej do bublinkové fólie nebo silného kartonu a pevně zalepte páskou. Pevně zajistěte pohyblivé části výrobku, abyste zabránili jejich poškození.
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda výrobek není po přepravě poškozen. V případě poškození kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.

1.5 Bezpečná instalace

- Před zahájením instalace odpojte elektrické vedení, ke kterému bude výrobek připojen, od napětí vypnutím pojistky.
- Při přepravě a instalaci vždy noste ochranné rukavice. V opačném případě hrozí nebezpečí poranění o ostré hrany!
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je produkt poškozen, nainstalujte jej.
- K zakrytí interiéru instalovaného nábytku nepoužívejte žádné tepelněizolační materiály.
- V prostoru, kde je výrobek nainstalován, se nesmí nacházet přímé sluneční světlo a zdroje tepla, jako jsou elektrické nebo plynové ohřívače.
- Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.
- Výrobek nainstalujte v blízkosti okna. Existuje riziko, že plamen varné desky zapálí záclony a hořlavé materiály v jejím okolí. Když otevřete okno, horké nádobí se může převrátit.
- Výrobek nainstalujte v blízkosti okna. Když otevřete okno, horké nádobí se může převrátit.
- Pokud se za místem, kde bude výrobek nainstalován, nachází zásuvka, je třeba zajistit, aby se výrobek nedostal do kontaktu se zásuvkou ani se zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Na zadní nebo boční stěně místa, kde bude výrobek nainstalován, nesmí být plynová hadice, plastové vodovodní potrubí a zásuvka. V opačném případě by se mohly deformovat vlivem tepla

při provozu varné desky a mohly by představovat bezpečnostní riziko.

1.6 Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte proud z pojistkové skříňky.
- Nepoužívejte výrobek, pokud se během používání porouchá nebo poškodí. Odpojte výrobek od elektřiny. Kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch varné desky prasklý, odpojte výrobek od elektrické sítě, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je skleněný povrch varné desky rozbit:

Vypněte všechny plynové a (případně) elektrické varné desky. Odpojte výrobek od elektřiny.

- Nedotýkejte se povrchu spotřebiče.
- Nepoužívejte přístroj.
- Na spotřebič v žádném případě nestoupejte.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena použitím alkoholu a/nebo drog.

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

1.7 Upozornění na teplotu

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

1.8 Bezpečnost při vaření

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

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

1.9 Indukce

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

- Po použití zavřete zónu z jejího ovládacího panelu, nespolehejte se na snímač hrnce.
- Kovové předměty jako jsou nože, vidličky, lžice a poklice neumísťujte na varnou plochu, nakolik se mohou zahřát.
- Do zásuvek pod varnou deskou neukládejte kovové předměty. Při dlouhém a intenzivním používání se mohou materiály přehřívat.
- Na indukční varnou desku neumísťujte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Váš spotřebič se může poškodit.

1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.

2 Pokyny pro životní prostředí

2.1 Směrnice o odpadech

2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice WEEE EU (2012/19/EU). Tento produkt nese klasifikační symbol pro odpadní elektrické a elektronické zařízení (WEEE).



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci. Nelikvidujte proto odpadní produkt po skončení jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odneste jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Soulad se směrnicí RoHS:

Výrobek, který jste si zakoupili, je v souladu se směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály specifikované ve směrnici.

2.2 Informace o balíčku

Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními směrnicemi. Nelikvidujte obalový odpad s domovním nebo jiným odpadem, odevzdejte je na sběrná místa pro obalový materiál určená místními úřady.

2.3 Doporučení pro úsporu energie

Podle EU 66/2014 lze informace o energetické účinnosti nalézt na účtence výrobku dodávané s výrobkem.

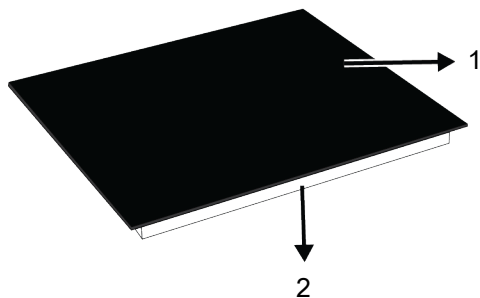
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- Zmrazené potraviny před pečením rozmrazte.
- Používejte hrnce/pánve s velikostí a poklicí vhodnou pro varnou zónu. Vždy si vyberte správnou velikost hrnce pro přípravu jídla. Pro nádoby nesprávné velikosti se vyžaduje větší energie, než je potřeba.
- Udržujte pečicí plochy a dna hrnců čisté. Nečistoty snižují přenos tepla mezi pečicím prostorem a dnem hrnce.

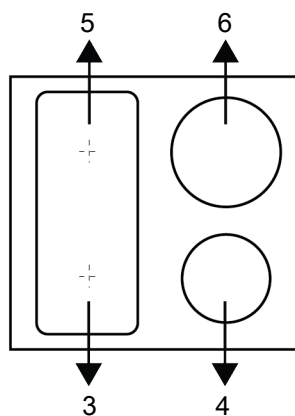
3 Váš výrobek

3.1 Představení výrobku

CS



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



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

3.2 Technické specifikace

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	48,2 / 590 / 520 *
Instalační rozměry varné desky (šířka/hloubka) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napětí/Frekvence	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50/60 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Celková spotřeba energie (kW)	max. 7,4 kW

Varné zóny


Přední levá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 mm
Výkon	2200 W / Booster (Zesílení) 3100 W


Přední pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	145 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zesílení) 2200 W


Zadní levá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 mm
Výkon	2200 W / Booster (Zesílení) 3100 W

Zadní pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	210 mm
Výkon	2400 W / Booster (Zesílení) 3700 W

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

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

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

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

4 První použití

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

4.1 Počáteční čištění

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

5 Používání varné desky

5.1 Obecné informace o použití varné desky

Všeobecná upozornění

- Nenechte na varnou desku spadnout žádné předměty. I malé předměty, jako například solničky, mohou varnou desku poškodit. Nepoužívejte prasklé varné desky. Voda může prosakovat skrz tyto praskliny a způsobit zkrat. Pokud je povrch jakkoli poškozen (např. Viditelné praskliny), nejprve vypněte pojistku a poté zavolejte autorizovaný servis, aby produkt odpojil, aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem.
- Na varnou desku nepokládejte nevyvážené a snadno vyklápené hrnce / pánve.
- Neohřívejte prázdné hrnce / pánve. Může dojít k poškození hrnců a spotřebiče.
- Po každém použití vždy vypněte hořáky varné desky.
- Pokud pracujete na varných deskách bez hrnce nebo hrnců / pánví, přístroj se může poškodit. Vždy po každém úkonu vypněte varné desky.
- Po každém použití bude varná plocha horká, proto na ni nepokládejte plastové hrnce / pánve. Takový materiál z povrchu ihned očistěte.
- Náhlé změny teploty na skleněné varné ploše mohou způsobit poškození, dávejte pozor, abyste během vaření nerozlili studené tekutiny.

OZNÁMENÍ: Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Při čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy nebo ostré předměty.

OZNÁMENÍ: Při prvním použití může po několik hodin z trouby vycházet kouř a zápach. To je normální a k jeho odstranění postačí dobré větrání. Vyvarujte se přímého vdechování kouře a zápachu, který se tvoří.

- Do hrnců a pánví vkládejte dostatečné množství jídla. Můžete tak zabránit vylévání jídel z hrnců / pánví a nebudete muset troubu zbytečně čistit.
- Neumísťujte pokličky hrnců a pánví na hořáky / zóny.
- Umísťujte hrnce tak, že jejich vycentrovat na hořáky / zóny. Pokud chcete umístit hrnce na jiný hořák / zónu, neposunujte jej směrem k požadovanému hořáku; raději ho nejprve zvedněte a potom položte na druhý hořák.

Princip činnosti indukční varné desky

Indukční varná deska je jako otevřený elektrický okruh. Okruh se dokončí, když na něj umístíte hrnce / pánve vhodné pro indukční vaření a elektronický systém pod skleněným povrchem vytváří magnetické pole. Kovová základna hrnců / pánví se ohřívá pomocí energie z tohoto magnetického pole. Teplo tedy nevzniká na povrchu varné desky, ale přímo v hrncích / pánvích nad ní. Skleněný povrch se ohřívá teplem z hrnců / pánví.

Výhody indukčního vaření

Indukční varné desky nabízejí několik výhod, protože teplo se přenáší přímo do hrnců / pánví.

- Potraviny, které během vaření protečou, se rychle nespálí, protože skleněná varná plocha se přímo neohřívá. Snadněji se čistí.

- Vaření může být rychlejší, protože teplo se vytváří přímo v hrncích / pánvích. Šetří tak čas a energii v porovnání s ostatními typy varných desek.
- Protože teplo se dodává přímo do hrnců / pánví, nedochází k žádným tepelným ztrátám a umožňuje tak efektivnější vaření.
- Skutečnost, že když se varné nádoby / pánve odeberou z varné plochy, přenos tepla se přeruší a varná plocha se přímo neohřívá, poskytuje bezpečnější použití proti možným nehodám během vaření.

Pro bezpečný provoz:

- Nevybírejte vysoké úrovně ohřevu, pokud používáte nepřilnavé hrnce / pánve s malým množstvím oleje nebo pokud je používáte bez oleje (typu teflon).
- Nepoužívejte skleněný varný povrch jako odkládací plochu, nebo jako řezný povrch.
- Na varnou desku nepokládejte kovové předměty, jako jsou příbory nebo pokličky, protože by se mohly zahřát.
- Na vaření nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii. Na indukční zónu nikdy nepokládejte jídlo zabalené v hliníkové fólii.
- Během činnosti varné desky do její blízkosti neumisťujte magnetické předměty, jako jsou např. kreditní karty nebo pásky s nahrávkami.
- Pokud je pod vaší varnou deskou trouba, která je v provozu, mohou senzory na varné desce snížit hladinu vaření nebo varnou desku vypnout.
- Vaše varná deska disponuje systémem automatického vypínání. Podrobné informace o tomto systému jsou uvedeny v následujících částech. Pokud však na vaření použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání.

Hrnce / pánve na vaření

Používejte feromagnetické, kvalitní hrnce / pánve, které jsou označeny štítkem nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření pouze s vaší indukční

varnou deskou. Obecně platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon mají hrnce / pánve. Průměr dna varných nádob / pánví musí odpovídat indukční zóně. Navrhované rozměry jsou uvedeny níže.

Vhodné hrnce / pánve:

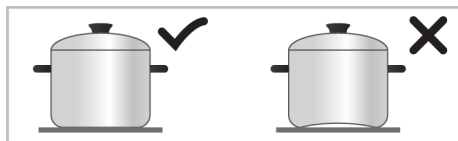
- Litinové hrnce / pánve
- Smaltované ocelové hrnce / pánve
- Hrnce / pánve z oceli a nerezové oceli (s etiketou nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření)

Nevhodné hrnce / pánve:

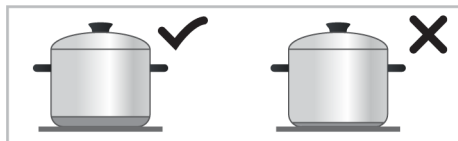
- Hliníkové hrnce / pánve
- Měděné hrnce / pánve
- Mosazné hrnce / pánve
- Skleněné hrnce / pánve
- Hliněné hrnce
- Keramika a porcelán

Doporučení:

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

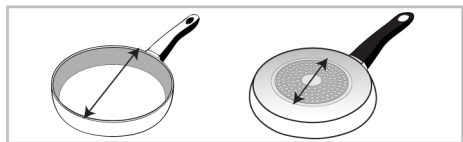


- Používejte pouze hrnce / pánve s hrubým, zpracovaným základem. Pokud použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání. Ostré hrany mohou způsobit poškrábání povrchu.

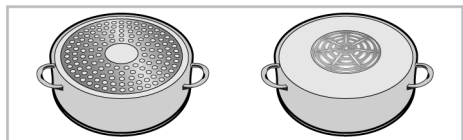


- Podstavec některých hrnců / pánví má menší feromagnetické pole jako je jejich skutečný průměr. Varnou deskou je vyhřívána jenom tato plocha. Z toho důvodu je teplo rozloženo nerovnoměrně a výkon vaření se snižuje. Navíc takové hrnce / pánve na vaření nemusí být

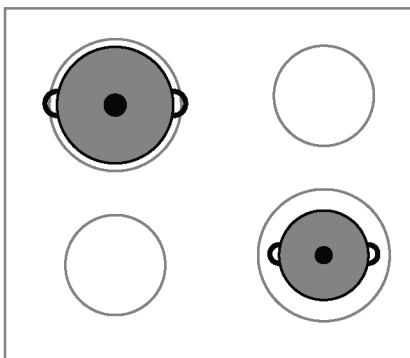
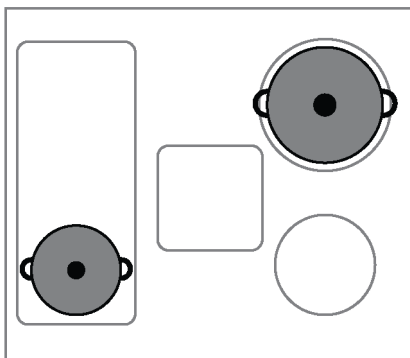
detekovány velkými indukčními deskami. Proto, varná deska se musí zvolit podle velikosti feromagnetického pole.



- Některé hrnce / pánve mají podstavec, který obsahuje neferomagnetické materiály, jako je hliník. Tyto typy hrnců / pánví se nemusí dostatečně zahřát nebo jejich nemusí indukční varná deska vůbec rozpoznat. V některých případech se může zobrazit upozornění na špatné hrnce / pánve.






i Rovnoměrné rozložení nádobí na pravou a levou a střední desku při výběru desek pozitivně ovlivňuje výkon vaření při vaření více jídel na indukčních deskách.



Test hrnců / pánví

Pomocí následujících metod vyzkoušejte, zda je váš hrnec kompatibilní s vařením pomocí indukční varné desky.

- Je kompatibilní, pokud se magnet umístěný na dně hrnce přilepí.
- Je kompatibilní, pokud nebliká    , když hrnec položíte na indukční desku a zapnete ji.

Doporučené velikosti hrnců / pánví

Průměr varné zóny - mm	Průměr hrnce - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Varná zóna se širokým (flexi) povrchem	šířka 230 - délka 390

Detekce varných nádob / pánví indukčními varnými deskami závisí na průměru a materiálu feromagnetického materiálu ve

spodní části hrnců / pánví. Abyste zajistili detekci varných nádob a pánví a dosáhli efektivní vaření, hrnce / pánve musí být

vybrány podle velikosti vaší varné desky. Vyše jsou uvedeny velikosti hrnců / pánví doporučených pro velikosti varných desek. Chování při vaření se může lišit v závislosti na typech hrnců, velikosti hrnce a velikosti varné zóny. Pro homogennější chování při vaření může být použita varná zóna o jeden krok větší.

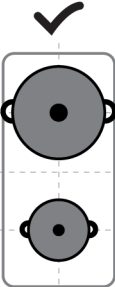
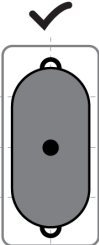
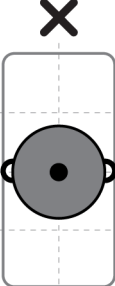
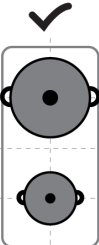
Použití větší varné zóny nezpůsobuje plýtvání energií u indukčních varných desek, protože teplo se vytváří pouze v příslušné oblasti hrnce.

Automatická detekce varných nádob / pánví

Když na varnou desku umístíte hrnce / pánve kompatibilní s indukční deskou, varná deska automaticky zjistí, na kterou varnou desku jsou hrnce / pánve umístěny, a poskytne pokyny na ovládacím panelu.

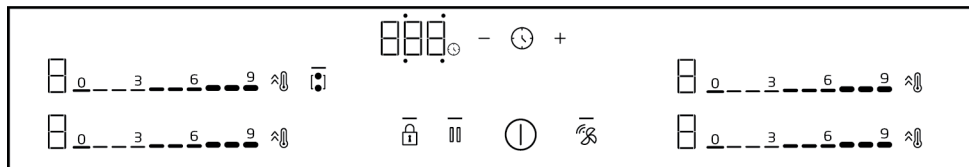
Varná zóna se širokým povrchem (Flexi)














Vaše varná deska je vybavena varnými deskami s širokými povrchy (povrchy Flexi). Tuto varnou plochu můžete používat jako samostatné varné desky vzájemně nezávislé pro své menší hrnce / pánve. Pro tyto varné zóny lze aktivovat funkci kombinace a přeměnit je na jednu varnou plochu pro operace vaření s vašimi velkými hrnci.

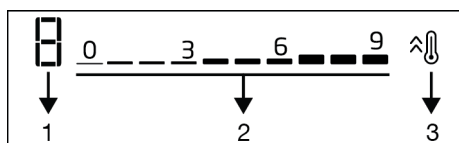
Jako dvě nezávislé varné zóny	Jako jedna varná zóna
 <p data-bbox="240 699 552 879">Varné zóny se širokou plochou mají dvě varné zóny, přední a zadní. Tyto zóny lze použít jako dvě nezávislé varné zóny pro různé úrovně teploty s dvěma různými hrnci / pánvemi. Umístěte hrnce / pánve jejich centrováním na samostatné varné zóny.</p>	 <p data-bbox="736 735 1034 842">Při vaření na velkých hrncích / pánvích umístěte hrnce tak, aby pokrývaly středy obou varných zón a aby byly vycentrované na varné zóně.</p>
 <p data-bbox="240 1066 552 1157">Při vaření s jedním hrncem nebo pánvemi ho umístěte do středu přední nebo zadní varné zóny. Neumístujte hrnce / pánve do středu varné zóny.</p>	 <p data-bbox="736 1023 1034 1198">Pokud chcete vařit s dvěma různými hrnci / pánvemi při stejné teplotní úrovni, můžete kombinovat varnou zónu se širokým (flexibilním) povrchem a vařit s dvěma různými hrnci / pánvemi při stejné teplotě. Umístěte hrnce / pánve tak, aby středy zón byly opět vycentrované.</p>

5.2 Ovládací panel

CS

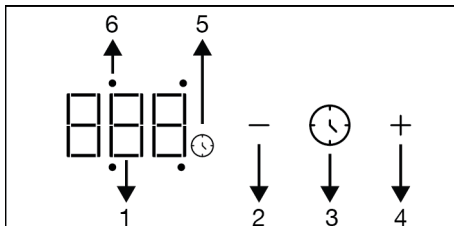


-  Kontrolka indikující stisknutí příslušného tlačítka
 -  Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
 -  Tlačítko uzavení tlačítek
 -  Kombinované tlačítko varné zóny se širokým povrchem *
 -  Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)
 -  Tlačítko zastavení
 -  Tlačítko časovače
 -  Tlačítko zvýšení časovače
 -  Tlačítko snížení časovače
 -  Tlačítko spojení Varné desky-Odsavače par *
 -  Funkční tlačítko "Noburnt". *
 -  Funkce automatického vaření s nízkým obsahem tuku (kláves Ready 2 Cook) *
 -  Tlačítko Automatického vaření *
- * Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.



Zobrazení 1: Displej varné zóny


- 1 Kontrolka teploty příslušné varné desky
- 2 Rozsah nastavení úrovně teploty
- 3 Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)





Zobrazení 2: Displej časovače



- 1 Kontrolka časovače
- 2 Tlačítko snížení časovače
- 3 Tlačítko časovače
- 4 Tlačítko zvýšení časovače
- 5 Symbol časovače
- 6 LED kontrolka časovače příslušné varné zóny

Obecná varování pro řídicí panel

 Tento spotřebič je ovládán dotykovým ovládacím panelem. Každá operace provedená na dotykovém ovládacím panelu je potvrzena zvukovým signálem.

 Ovládací panel vždy udržujte čistý a suchý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit problémy při ovládaní funkcí.


 Sporák se automaticky vrátí do pohotovostního režimu, pokud do 20 sekund neprovedete žádnou operaci.

 Spotřebič z bezpečnostních důvodů zobrazí upozornění "FF", pokud se dotknete jakéhokoliv tlačítka (tlačítko ) .




Kontrolka — aktivovaných nebo zvolených tlačítek se rozsvítí.

Zapnutí sporáku

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.

⇒ Sporák je připraven k použití.

Vypnutí sporáku

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.

⇒ Sporák se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

Ukazatel zbývajících tepla

Na ovládacím panelu se nachází ukazatel teploty pro každou zónu plotýnky. Tato kontrolka označuje, že je sporák stále horký, přesto, že je vypnutý. Nedotýkejte se příslušných plotýnek, dokud ukazatel zbývajících tepla nezhasne.

H : Vysoká teplota

h : Nízká teplota

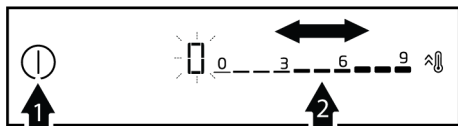


V případě výpadku napájení se nerozsvítí ukazatel zbývajících tepla a varuje uživatele před horkými plotýnkami.

Zapnutí plotýnek (vařící zóna) a nastavení úrovně teploty

1.  Zapněte sporák dotykem klávesy .

⇒ Na displejích zón plotýnky se zobrazí symbol "0".




2. V závislosti od zóny, kterou chcete zapnout, ťuknutím na oblast nastavení nebo posunutím prstu na oblast nastavte úroveň teploty v rozmezí od "0" do "9".



⇒ I když je úroveň teploty zvýšena jako 1,2,3...9 u některých modelů, může být zvýšena takto 1,1.,2,2. ... 9. některé další modely. To se liší podle modelu spotřebiče.


Vypnutí plotýnek:

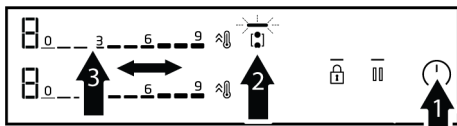
Vybranou zónu plotýnky lze vypnout 2 různými způsoby:

1. **Nastavením teploty na hodnotu „0“:** Varnou desku můžete vypnout snížením nastavení teploty na "0".
2. **Použitím funkce časovače pro požadovanou zónu plotýnky** Když vyprší čas, časovač odpovídající plotýnku vypne. Na všech displejích se zobrazuje "0" nebo "00". Symbol  na displeji varné desky zmizí. Nastavení časovače pro danou zónu plotýnky je popsáno v následujících kapitolách.

Kombinace varné zóny se širokou plochou (flexi)


1. Zapněte sporák dotykem klávesy .
2. Dotkněte se klávesy .

⇒ Na levé obrazovce varné zóny se zobrazí symbol 0 a rozsvítí se tlačítko . —



3. Klepnutím na oblast nastavení nebo posunutím prstu po této oblasti nastavte úroveň teploty v rozsahu 0 až 9.

⇒ I když je úroveň teploty zvýšena jako 1,2,3...9 u některých modelů, může být zvýšena takto 1,1.,2,2. ... 9. některé další modely. To se liší podle modelu spotřebiče. Sporák začne pracovat. Je-

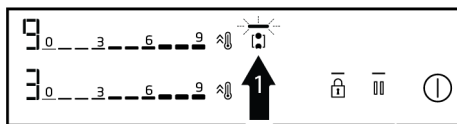
li vybrána jiná plotýnka nebo počkáte-li 10 sekund bez jakékoli operace, kontrolka  klávesy — zhasne.






Jako příklad jsou popsány plotýnky se širokým povrchem vlevo. Pokud mají varné zóny vpravo na vašem spotřebiči široké plochy, platí totéž i pro varné zóny vpravo.

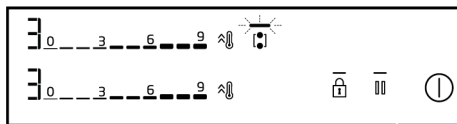
Kombinování varné zóny se širokým povrchem, pokud jsou v provozu jedna nebo obě levé varné zóny.

- ✓ Zatímco jedna nebo obě plotýnky na levé straně pracují samostatně, můžete obě plotýnky kombinovat aktivací plotýnky se širokým povrchem. Tímto způsobem můžete provozovat širší povrch sporáku se stejnými hodnotami.




1. Pokud je v provozu jedna nebo obě zóny plotýnek vlevo, dotkněte se klávesy .

- ⇒ Na obou displejích zón plotýnky se zobrazí zóna s nižším stupněm a rozsvítí se kontrolka  klávesy .
- ⇒ Kombinované plotýnky se opět spustí, jejich teplota bude stejná jako zóna plotýnky s nejnižším stupněm, a případně s nastaveným časovačem. Hodnoty teploty a časovače zóny plotýnky, která měla před kombinováním vyšší hodnotu teploty, budou zrušeny.



2. Chcete-li poté změnit hodnotu teploty, nastavte požadovanou úroveň teploty z oblasti nastavení.



Vypnutí varných desek se širokým povrchem:

Stisknutím klávesy  izolujete zóny a vynulujete je.


Nastavení vysokého výkonu (BOOSTER)

Booster můžete použít k ohřevu s maximálním výkonem. Na této pozici však nedoporučujeme dlouhodobé vaření. Nastavení vysokého výkonu nemusí být k dispozici u všech plotýnek. Po uplynutí doby nastavené pro Zesílený výkon (viz tabulka Períody automatického vypínání), varná zóna se vypne.


Přímé nastavení vysokého výkonu (booster):

1.  Zapněte sporák dotykem klávesy .
2. Dotkněte se tlačítka  požadované plotýnky.
 - ⇒ Zvolená zóna plotýnky se zapne na maximální výkon a na displeji plotýnky začnou blikat 3 kontrolky.
 - ⇒ Po uplynutí doby nastavení vysokého výkonu (viz tabulka Čas automatického vypnutí) bude varná zóna pokračovat v provozu na nejvyšší úrovni teploty.

Výběr nastavení vysokého výkonu (BOOSTER), když je zóna plotýnky aktivní:

1. Dotkněte se tlačítka , když je zóna plotýnky zapnutá a příslušná zóna sporáku pracuje na určité úrovni.
2. Zvolená zóna plotýnky se zapne na maximální výkon a na displeji plotýnky začnou blikat 3 kontrolky. Po uplynutí doby nastavení vysokého výkonu bude varná zóna pokračovat v provozu na nejvyšší úrovni teploty.


Vypnutí nastavení vysokého výkonu (BOOSTER) před jeho vypršením:


Nastavení vysokého výkonu můžete vypnout, kdykoli chcete, dotknutím se tlačítka . Zóna plotýnky nadále pracuje při nejvyšší teplotě. Natavte ji na hodnotu **0** dotknutím se oblasti nastavení aktivní zóny plotýnky nebo ji vypněte posunutím prstu po oblasti.

Zámek tlačítek


Když je varná deska zapnutá nebo vypnutá, můžete aktivovat zámek tlačítka, abyste zabránili náhodné změně jejích funkcí.

Aktivace zámku tlačítek


1. Chcete-li aktivovat uzamčení tlačítka, dotkněte se tlačítka , dokud **se neozve jedno pípnutí**.


⇒ Světlo  tlačítka — budou blikat a všechny varné zóny musí budou zablokovány.



Je-li zámek tlačítek aktivní, funguje pouze tlačítko . Když se dotknete jakékoli jiného tlačítka, kontrolka tlačítka — se rozblíká a upozorní tak, že je zámek tlačítek aktivní. Pokud sporák vypnete, když jsou tlačítka zamknutá, pro opětovné zapnutí sporáku je třeba zámek tlačítek deaktivovat.

Deaktivace zámku tlačítek

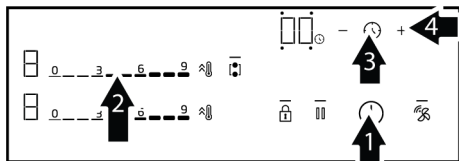
1. Stiskněte a podržte tlačítko , dokud se neozve jeden signál. Funkce se potvrdí zvukovým signálem.


⇒ Kontrolka  tlačítka — zhasne a zámek tlačítek bude deaktivován.

Funkce časovače


Tato funkce vám usnadní vaření. Již nebudete muset sporák hlídat po celou dobu vaření. Zóna plotýnky se automaticky vypne po zvoleném období.


Aktivace časovače





1.  Zapněte sporák dotykem klávesy .
2. V závislosti na tom, kterou varnou zónu chcete zapnout, stlačte příslušné oblasti nastavení nebo posuňte prst po oblasti a nastavte úroveň teploty.

3. Stisknutím klávesy  aktivujte časovač.

⇒ Na displeji časovače se rozsvítí "00" a symbol  začne blikat.

4. Na obrazovce časovače se zobrazují 4 LED kontrolky aktivity kolem "00". Chcete-li nastavit časovač zóny plotýnky, dotkněte se klávesy  a vyberte příslušnou stranu zóny plotýnky.
5. Dotknutím se kláves \pm nastavte požadovanou dobu. Časovač můžete také urychlit dlouhým stlačením klávesy \pm nebo —.

⇒ Symbol  se po určité době na displeji zóny plotýnky trvale rozsvítí. Pokud se symbol  trvale rozsvítí, znamená to, že je funkce aktivována.



Časovač lze použít pouze u plotýnek, které jsou v provozu.



Opakujte výše uvedený postup pro ostatní plotýnky, u kterých chcete nastavit časovač.



Časovač nelze nastavit bez výběru zóny plotýnky a úrovně teploty zóny plotýnky.



Když je časovač aktivní, na displeji časovače se zobrazí čas nastavený pro vybranou zónu plotýnky.

Vypnutí časovačů


Po uplynutí nastaveného času se sporák automaticky vypne a vydá zvukové znamení.

Dotknutím se libovolného klávesy zvukovou výstrahu vypnete.

Předčasné vypnutí časovačů

Pokud je časovač vypnutý předčasně, sporák pokračuje v činnosti s nastavenou teplotou, dokud nebude vypnut.

Vypnutí snížením nastavení časovače na úroveň „00“:

1. Dotknutím se klávesy  vyberte časovač příslušného plotýnky.

2. Snižujte hodnotu dotykem klávesy, dokud se na displeji časovače nezobrazí "00"—. Časovač můžete také urychlit dlouhým stlačením klávesy —.

⇒ Po určité době blikání symbolu ⌚ na displeji varné zóny, se úplně vypne a časovač se zruší.

Funkce zastavení

- ✓ Pomocí této funkce můžete na určitou dobu snížit teplotní úroveň všech funkcí (kromě časovače), které jsou v provozu na varné desce, na 1. úroveň.



Je-li časovač nastaven pro jakoukoli zónu plotýnky, časovač se obnoví a během aktivní funkce zastavení bude i nadále pokračovat v odečítání.

1. Když je váš sporák zapnutý, dotkněte se klávesy ⏏.

⇒ Všechny plotýnky, které jsou v provozu, pokračují v provozu na 1. úrovni.

Dotkněte se klávesy ⏏ znovu, abyste všechny zastavené varné desky uvedli do původního stavu.

Nastavení

Pomocí této funkce můžete změnit nastavení řízení výkonu, doby zvukového signálu na konci vaření a připojení sporáku a odsavače par.

⏏: Nastavení řízení výkonu

⏏: Doba zvukového signálu na konci vaření

⏏: Nastavení připojení Sporák-Odsavač par

1- Nastavení řízení výkonu (⏏)

- ✓ Touto funkcí můžete nastavit celkový výkon sporáku podle potřeby.

1. Sporák zapněte dotknutím se tlačítka ① a vypněte ji opětovným dotknutím se tlačítka ①.

2. Do 10 sekund po vypnutí spotřebiče se postupně dotkněte tlačítek ⌚/⏏/⌚/⏏.

⇒ Na displeji časovače se zobrazí ⏏ a na displeji levé zadní varné zóny se zobrazí "9".

3. Klepnutím na oblast nastavení levé zadní varné desky nebo posunutím prstu po této oblasti nastavte úroveň výkonu mezi (viz tabulka - Úroveň řízení výkonu) "1" a "9".

4. Nastavenou úroveň potvrďte stisknutím tlačítka ①.

⇒ Váš sporák se vypne a začne pracovat s nastavením celkového výkonu na zvolené úrovni.

"Správa napájení" zahrnuje 9 různých úrovní výkonu (viz Tabulka - Úroveň správy napájení).

Tabulka - Úroveň řízení výkonu

Úroveň řízení výkonu	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



U výrobků, jejichž celková spotřeba elektrické energie je maximálně 3,6 kW (viz tabulka technických specifikací v příručce), zůstává hodnota celkového výkonu 3,6 kW pro úroveň řízení výkonu 5, 6, 7, 8 a 9.

2 - Nastavení doby zvukového signálu na konci vaření (⏏)

- ✓ Pomocí této funkce můžete nastavit požadovanou dobu signálu konce vaření sporáku.

1. Sporák zapnete dotknutím se tlačítka ① a vypnete ji opětovným dotknutím se tlačítka ①.

0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuta

2. Do 10 sekund po vypnutí spotřebiče se postupně dotkněte tlačítek / / / .

⇒ Na obrazovce časovače se zobrazí výchozí nastavení .

3. Chcete-li nastavit zvukový signál konce vaření, dotkněte se jednou tlačítka .

⇒ Na displeji časovače se zobrazí a na displeji levé zadní varné zóny se zobrazí "2".

4. Klepnutím na oblast nastavení levé zadní varné desky nebo posunutím prstu po této oblasti nastavte čas signalizace (viz tabulka - Čas signalizace konce vaření) mezi "0" a "3".

5. Dotknutím se tlačítka ① potvrďte nastavení doby zvukového signálu konce vaření.

⇒ Váš sporák se vypne a začne pracovat s nastavením doby zvukového signálu na zvolené úrovni.



Výchozí tovární hodnota pro nastavení doby zvukového signálu konce vaření je standardní 2. úroveň.

Tabulka – Nastavení doby zvukového signálu na konci vaření

Úroveň zvukového signálu na konci vaření

Trvání zvukového signálu na konci vaření

Úroveň výkonu odpařovače par	Žárovka	Odpařovač par (Vaří se pouze na jedné plotýnce)	Odpařovač par (Vaří se na 2 a více plotýnkách)	Smažení
0	vypnuto	vypnuto	vypnuto	vypnuto
1	lehké	vypnuto	vypnuto	vypnuto
2	lehké	vypnuto	L1	L1
3	lehké	L1	L1	L1
4	lehké	L1	L1	L2

3 - Nastavení připojení sporáku a odsavače par

- ✓ Pomocí této funkce můžete připojit plotýnku a odpařovač par, aby mohly automaticky pracovat společně.

1. Sporák zapnete dotknutím se klávesy ① a vypnete ji opětovným dotknutím se klávesy ①.

2. Do 10 sekund po vypnutí spotřebiče se postupně dotkněte kláves / / / .

⇒ Na obrazovce časovače se zobrazí výchozí nastavení .

3. Chcete-li nastavit připojení sporáku a odsavače par, dotkněte se dvakrát tlačítka .

⇒ Na displeji časovače se zobrazí a na displeji levé zadní varné zóny se zobrazí "0".

4. Stisknutím se oblasti nastavení levé zadní plotýnky nebo posunutím prstu po ploše nastavte úroveň výkonu odpařovače par (viz Tabulka – Úroveň výkonu odpařovače par) nastavte v rozmezí mezi "0" a "7".





5. Nastavení připojení sporáku a odsavače par potvrďte dotknutím se tlačítka ①.

⇒ Váš sporák se vypne a začne pracovat spolu se sporákem nastaveném na zvolené úrovni.

Tabulka - Úroveň výkonu odpařovače par

Úroveň výkonu odpařovače par	Žárovka	Odpařovač par (Vaří se pouze na jedné plotýnce)	Odpařovač par (Vaří se na 2 a více plotýnkách)	Smažení
5	lehké	L1	L2	L2
6	lehké	L1	L2	L3
7	lehké	L2	L2	L3

Nastavení úrovně výkonu odsavače par nad sporákem

- ✓ Pomocí tohoto nastavení můžete nastavit úroveň výkonu odpařovače par nad sporákem.
1. Zapněte sporák dotykem klávesy ①.
 2. Dotkněte se klávesy  po dobu 3 sekund.
 - ⇒ Kontrolka  klávesy  zhasne.
 3. Dotkněte se klávesy , dokud nedosáhnete požadované úrovně výkonu odpařovače par.

Použití indukčních plotýnek bezpečně a efektivně

Princip fungování: Indukční ohřívač ohřívá hrnec přímo a to díky svému typickému principu fungování. Oproti jiným typem sporáků má tedy mnoho výhod. Funguje efektivněji a povrch plotýnek je chladnější. Váš indukční sporák je vybaven vynikajícím bezpečnostním systémem, který zajistí provoz s maximální bezpečností.



Vaše plotýnka může být dle modelu vybavena varnými deskami s průměrem 145, 180, 210 a 280 mm s indukční funkcí. Díky funkci indukce každá zóna plotýnky automaticky detekuje hrnec, který je na ni umístěn. Energie je pouštěna pouze na kontaktní plochu hrnce, a tak se spotřebovává jen minimum energie.

Automatické vypnutí systému

Ovládání sporáku má systém automatického vypnutí. Pokud jedna nebo více varných zón plotýnky zůstane zapnutá, varná zóna plotýnky se po chvíli

automaticky vypne (viz tabulka 1). V případě, že je časovač přiřazen varné zóně sporáku, displej časovače se také vypne. Časový limit automatického vypnutí závisí na zvolené úrovni teploty. Pro tuto úroveň teploty se použije maximální provozní doba.

Zónu plotýnky může uživatel po automatickém vypnutí znovu ovládat dle pokynů výše.

Tabulka 1: Doba automatického vypnutí

Úroveň teploty	Doba automatického vypnutí - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Rychlý ohřev (booster)	10 minuta

I když je úroveň teploty zvýšena jako 1,2,3...19 u některých modelů, může být zvýšena takto 1,1.,2,2. ... 9. některé další modely. To se liší podle modelu spotřebiče.

Ochrana proti přehřátí

Váš sporák je vybaven několika senzory, které zajišťují ochranu před přehřátím. V případě přehřátí můžete pozorovat následující:

- Zóna plotýnky, která je v provozu, může být vypnuta.
- Vybraná úroveň může být snížena. To se však na displeji neprojeví.

System ochrany proti přetečení

Váš sporák je vybaven systémem ochrany proti přetečení. V případě jakéhokoli přetečení ovládacího panelu z jakéhokoli důvodu systém automaticky přeruší napájení a vypne tak váš sporák. Mezitím se na displeji zobrazí upozornění "F".

Přesné nastavení výkonu

Indukční vařič na základě jeho principu fungování, reaguje na vydané příkazy okamžitě. Nastavení napájení se velmi rychle mění. Můžete tak zabránit přetečení pokrmů (vody, mléka), které hrozí přetečením, a to tak, že spotřebič okamžitě vypnete.

6 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

6.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou

Obecné varování o vaření s varnou deskou

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

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

Varná deska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Tání		
Tání čokolády (např. značka Dr.Oetker, hořká čokoláda 55-60 % kaka, 150 g)	1	20 ... 30
Máslo (200 g)	6	5 ... 7
Máslo (Vyjasněno)(200 g)	3	11 ... 13
Vaření, topení, udržování tepla		
Voda 1 L (Vaření)	P	4 ... 6
Voda 3 L (Vaření)	P	8 ... 10
Mléko 1 L (Vaření)	7	6 ... 7
Mléko 1 L (Udržování tepla)	Udržování tepla	18 ... 20
Rostlinný olej (Ohřev) (Slunečnicový olej 0,5 L)	9	3 ... 5
Vaření		
Brambory se skořápkou (2 Kus velké)	9	25 ... 35
Brambory se skořápkou hrubě mleté (2 Kus velké)	9	13 ... 15
Brokolice (300 g)	9	10 ... 14
Brokolice mražené (300 g)	9	7 ... 10
Klobása	8	4 ... 6
Těstoviny (150 g)	9	6 ... 10
Sázená vejce	5	2 ... 3
Vaření, restování		

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Rýžové jídlo (200 g rýže)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Noemův pudink **		
Vaření fazole-cizrna Vaření - pro noemův pudink	9	4 ... 6
Vaření fazole-cizrna vaření - pro noemův pudink	4	10 ... 15
Pšenice Vaření - pro noemův pudink	9	8 ... 10
Pšenice vaření - pro noemův pudink	2	6 ... 8
Noemův pudink -Všechny přísady	9	20 ... 24
Polévky (Např. Čočková polévka)	7	20 ... 25
Dušená zelenina *	9	3 ... 5
Julienne vaření * (Kůře, cibule a pepř)	9	5 ... 7
Telecí kostky se zeleninou **		
Restování zeleniny	9	3 ... 8
Prudké opečení ***	9	5 ... 8
Všechny přísady	4	80 ... 90
Rajčatová omáčka	3	10 ... 15
Bešamelová omáčka	7	5 ... 6
Stopky se zeleninou **		
Prudké opečení ***	9	3 ... 4
Restování zeleniny	9	3 ... 5
Všechny přísady	4	180 ... 190
Mělké smažení		
Steak ze svíčkové ** (2 cm)	9	2 ... 10
Žebrový steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Rolovaný steak ze svíčkové	8	4 ... 10
T-Bone steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Jehněčí kotlety ** (Prudké opečení ***)	9	3 ... 10
Jehněčí kotlety (Smažení)	5	4 ... 10
Klobása	6	4 ... 6
Kuřecí prso (Prudké opečení ***)	8	3 ... 4
Kuřecí prso (Smažení)	5	8 ... 10
Kuřecí prso (Motýlí řez)	8	4 ... 10
Losos (150 g)	9	3 ... 10
Rybí prst	9	1 ... 8
Čerstvá zelenina a houby (Mrkev, houby a barevný pepř)	9	3 ... 6
Palačinky	4	3 ... 5
Omeleta	7	4 ... 6
Volské oko	6	2 ... 4
Hranolky		
Boortsog	5	13 ... 15
Řízek	8	3 ... 10
Nugetky	9	1,5 ... 10

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Brambory (mražené)	6	2 ... 10
Odmrazování a ohřev		
Cibule (mražené) (200 g)	6	2 ... 4
Špenát (mražený) (200 g)	7	2 ... 5
* Doporučuje se pánev Wok.		
** Doporučuje se litá pánev/hrnec.		
*** Doporučuje se předeřhát pánev / hrnec.		

7 Údržba a čištění

7.1 Obecné informace o čištění

Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabrání se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.

- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí, pokud není v návodu k obsluze uvedeno jinak.

Pro varné desky:

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

Inox - nerezové povrchy

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

Skleněné povrchy

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

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy čistíte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdých kovů a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrchy.

- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku nezůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spojích docházet ke korozi.

7.2 Čištění varné desky

Skleněná varná plocha

Při čištění skleněné varné plochy podle pokynů na čištění skleněných povrchů uvedených v části „Obecné informace o čištění“. Pro speciální případy můžete své čištění dokončit podle níže uvedených informací.

- Potravinu na bázi cukru, jako je tmavý krém, škrob a sirup, očistěte okamžitě, bez čekání na vychladnutí povrchu. V opačném případě může dojít k trvalému poškození skleněné varné plochy.
- Nepoužívejte čisticí prostředky na čištění, když je varná deska horká, jinak by mohlo dojít k trvalým skvrnám.

7.3 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládním otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.
- Při čištění nerezových panelů s knoflíkovým ovládním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistíte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

8 Odstraňování závad

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

Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.

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

ikona na displeji varné zóny vždy svítí.

- Hrvíce nesmí být umístěny na běžící varné desce. >>> Zkontrolujte, zda je na varné zóně hrnec.
- Váš hrnec možná není vhodný pro indukci. >>> Zkontrolujte, zda je váš sporák vhodný pro indukční varnou desku.
- Hrnec nemusí být správně vycentrován na varné zóně nebo spodní plocha pánve nemusí být dostatečně široká. vybrané varné zóny. >>> Vycentrujte varnou zónu výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro varnou zónu.
- Hrnec nebo varná zóna mohou být příliš horké. >>> Počkejte, až vychladnou.

Vybraná varná zóna se během provozu náhle vypne.

- Doba vaření zvoleného oddílu možná vypršela. >>> Můžete nastavit novou dobu vaření nebo vaření dokončit.
- Má ochranu proti přehřátí. >>> Počkejte, až varná deska vychladne.
- Dotykový ovládací panel mohl zakrýt nějaký předmět. >>> Odstraňte objekt z panelu.

Přestože je varná zóna zapnutá, hrnec se nezahřívá.

- Hrnec nemusí být vhodný pro indukční varnou desku. >>> Zkontrolujte, zda je váš sporák vhodný pro indukční varnou desku.
- Hrnec nemusí být správně vycentrován na varné zóně nebo spodní plocha pánve nemusí být dostatečně široká. vybrané varné zóny. >>> Vycentrujte varnou zónu výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro varnou zónu.

Chladicí ventilátor běží dál, i když je varná deska vypnutá.

- Toto není chyba. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu, dokud elektronické vybavení varné desky neklesne na vhodnou teplotu.

Hluk vycházející ze sporáku během vaření

- Během vaření může být ze sporáku slyšet určité zvuky. Tyto zvuky jsou způsobeny složením varné nádoby. Tyto zvuky jsou normální, nejde o poruchu a jsou součástí indukční technologie.

Možné zvuky a důvody

- **Zvuk větráku:** Sporák je vybaven ventilátorem, který se automaticky aktivuje podle teploty spotřebiče. Ventilátor má různé provozní úrovně a na různých úrovních pracuje podle teploty.
- **Níže zvuky jako provozní hluk transformátoru:** Je to způsobeno povahou indukční technologie. Když se teplo přenáší přímo na základnu varné nádoby, mohou být slyšet bzučavé zvuky, v závislosti na materiálu varné nádoby. Proto mohou být při různých nádobách slyšet různé zvuky.
- **Zvuk praskání:** Důvodem je struktura a materiál dna varné nádoby. Pokud je varná nádoba vyrobena z různých vrstev z různých materiálů, může být slyšet praskání.
- **Zvuk kňučení:** Když se na vaření s různými úrovněmi vaření použijí dvě varné zóny na téže straně sporáku, můžete slyšet zvuk kňučení.

Chybové kódy/příčiny a možná řešení

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 22 E 26	Indukční varič je přehřátý.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Chyba bude vyřešena, když teplota sporáku klesne pod dané limity.
E 46	Jedno nebo více tlačítek je stlačených déle než 10 sekund. Na ovládacím panelu zůstal nějaký předmět nebo je ovládací prvek vystaven výparům.	Problém bude vyřešen, když vezmete prýč svou ruku ze sporáku. Problém se vyřeší po vyčištění ovládacího panelu.
E 47	Nepoužili jste hrnec vhodný na indukční ohřev.	Problém bude vyřešen, když se použije hrnec vhodný na indukční ohřev.
E 1 - E 15	Chyba komunikace na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 16 - E 21	Chyba čidla teploty na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 23 E 24	Softwarová chyba indukční varné desky.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 25	Chyba činnosti ventilátoru na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 31 - E 45	Chyba hardwaru elektronického panelu na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 48 E 49 E 51	Chyba čidla na indukční desce.	Senzorové zařízení musí být kompatibilní s provozními podmínkami. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 52 - E 57	Chyba vysoké teploty na indukční desce.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Problém se vyřeší, když teplota čidla klesne pod dané limity. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 58 - E 59	V režimu automatického vaření došlo k chybě senzoru / vysoké teplotě.	Vypněte indukční varnou desku a počkejte, až vychladne. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizovaný servis.
FF	Některých tlačítek jste se mohli dotknout po příliš dlouhou dobu.	Je zastaveno dlouhým dotykem některého z tlačítek,
	Nad řídicí jednotkou se mohl dostat hrnec na vaření.	Po zvednutí hrnce z řídicí jednotky,
	Na řídicí jednotku se mohla vylít kapalina nebo se na ni dostal nějaký pokrm.	Po vyčištění zbytků potravin/kapalin chyba zmizí.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.

Dobrodošli!

Poštovani korisniče,

Zahvaljujemo na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Stoga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda.

Vodite računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Uvjeti jamstva, načini korištenja i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

NAPOMEN Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.

A

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sadržaj

1	Sigurnosne upute.....	64
1.1	Namjena.....	64
1.2	Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	64
1.3	Električna sigurnost.....	65
1.4	Siguran transport.....	67
1.5	Sigurna instalacija	67
1.6	Sigurna upotreba	68
1.7	Temperaturna upozorenja	68
1.8	Sigurnost prilikom kuhanja.	69
1.9	Indukcija.....	69
1.10	Sigurno održavanje i čišćenje	69
2	Upute za zaštitu okoliša	70
2.1	Direktiva o otpadu	70
2.1.1	Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	70
2.2	Informacije o ambalažnom materijalu	70
2.3	Preporuke za uštedu energije	70
3	Vaš proizvod.....	71
3.1	Predstavljanje proizvoda.....	71
3.2	Tehničke specifikacije.....	72
4	Prva uporaba.....	73
4.1	Početno čišćenje	73
5	Kako koristiti grijaću ploču	73
5.1	Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje.....	73
5.2	Upravljačka ploča	77
6	Opće informacije o pečenju.....	85
6.1	Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje.....	85
7	Čišćenje i održavanje	87
7.1	Opće informacije o čišćenju	87
7.2	Čišćenje ploče za kuhanje	88
7.3	Čišćenje upravljačke ploče	88
8	Rješavanje problema.....	88

1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute potrebne za spriječavanje opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za štete koje mogu nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.
- Radove na instalaciji i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne vršite popravak i ne zamjenjujte komponente proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- Na izvodite tehničke promjene na proizvodu.

1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.

1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim tjelesnim, čulnim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja, kao i povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.

- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
- Djeca moraju biti pod nadzorom te treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
- Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- Ručke na loncima (posudama) i tavama okrenite sa strane tako da ih djeca ne mogu dohvatiti i tako se opeći.
- **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvoda.
- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
- Prije odlaganja u otpad iskorištenog i beskorisnog proizvoda:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Presjecite strujni kabel i odspojite ga zajedno s utikačem od proizvoda.
 3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili da djeca uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite djeci igranje s proizvodom kada je u načinu mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravka, održavanja ili čišćenja.

- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
 - (Ako vaš proizvod nema strujni kabel) koristite samo priključni kabel opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
 - Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
 - Pripazite da strujni kabel nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
 - Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele.
 - Ne koristite produžni kabel ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
 - Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
 - Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako dužina strujnog kabela nije dovoljna.
 - Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prienosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
 - Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:
- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
 - Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
 - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
 - Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabel.

1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tijekom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplinsku izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori topline, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji opasnost da plamen ploče za kuhanje zapali zavjese i zapaljive materijale oko ploče. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom niti s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Na stražnjoj ili bočnoj stijenci mjesta na kojem će se proizvod instalirati ne smije biti crijevo za plin, plastična cijev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se

deformirati zbog toplinskog učinka tijekom rada ploče za kuhanje i mogu predstavljati sigurnosni rizik.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tijekom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina pećnice napukla, isključite proizvod iz strujnog napajanja i tako izbjegnite opasnost od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuhanje razbijena:
Isključite sve plinske i (ako postoje) električne ploče za kuhanje. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
 - Nemojte dirati površinu uređaja.
 - Nemojte koristiti uređaj.
- Nikada nemojte stati na uređaj.

- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.

1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.



1.8 Sigurnost prilikom kuhanja.

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkoročno kuhanje treba stalno nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Pri kuhanju na krutom ili tekućem ulju opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer može doći do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite proizvod iz električne mreže, a zatim prekrijte plamen pokrivačem ili vatrogasnom tkaninom (itd.).
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.



1.9 Indukcija

- Električno upravljane zone vaše ploče za kuhanje opremljene su naprednom "indukcijskom" tehnologijom. Na indukcijskim pločama za kuhanje, koje štede vrijeme i energiju, mora se koristiti posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje; inače zona kuhanja neće raditi. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Odabir posuda za kuhanje“.

- Kako indukcijski štednjak stvara magnetsko polje to može štetno djelovati na ljude koji koriste medicinske uređaje poput elektrostimulatora srca ili inzulinskih pumpi.
- Nakon upotrebe isključite zonu na upravljačkoj ploči, ne pouzdajte se u senzor posuda za kuhanje.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče jer će se zagrijati.
- Ne odlažite metalne predmete u ladice ispod ploče za kuhanje. Tijekom duge i intenzivne uporabe, materijali se ovdje mogu pregrijati.
- Ne stavljajte elektroničke proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računala na indukcijsku ploču za kuhanje. Vaš uređaj se može oštetiti.



1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!

- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

2 Upute za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:

Ovaj proizvod sukladan je s Direktivom WEE Europske Unije (2012/19/EU). Na ovom proizvodu nalazi se klasifikacijski simbol otpadne električne i elektroničke opreme (WEEE).



Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Stoga, ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. O sabirnim centrima raspitajte se kod lokalnih vlasti. Zbrinjavanje iskorištenih proizvoda pomaže u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s direktivom RoHS:

Proizvod je sukladan s Direktivom RoHS Europske Unije (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene tvari naznačene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od materijala koji se može reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom, odnesite ga na sabirna mjesta za ambalažni materijal određena od strane lokalnih vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

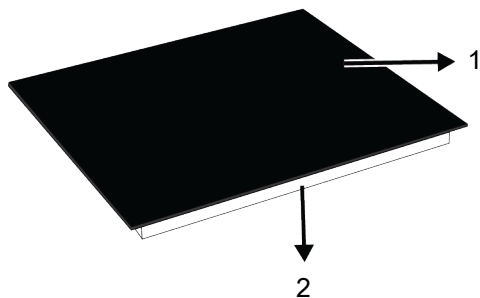
U skladu s uredbom Komisije EU 66/2014, informacije o energetskej učinkovitosti mogu se pronaći na potvrdi o kupnji isporučenoj s proizvodom.

Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

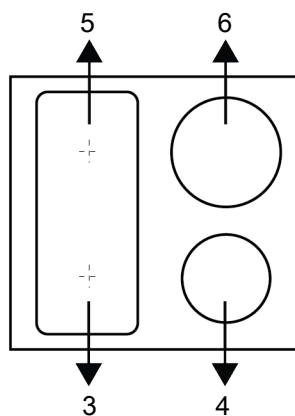
- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- Koristite lonce/tave veličine i poklopca koji odgovaraju zoni kuhanja. Za svoja jela uvijek odaberite odgovarajuću veličinu posude za kuhanje. Više od potrebne energije treba za posude krive veličine.
- Održavajte površine za pečenje na ploči za kuhanje i dno posude čistima. Nečistoća smanjuje prijenos topline između područja za pečenje i dna posude.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Staklena površina za kuhanje
- 3 Zona indukcijskog kuhanja
- 5 Zona indukcijskog kuhanja



- 2 Donje kućište
- 4 Zona indukcijskog kuhanja
- 6 Zona indukcijskog kuhanja

HR

3.2 Tehničke specifikacije

Opće specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	48,2 / 590 / 520 *
Ploča za kuhanje – dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	560 (+2) / 490 (+2)
Napon/Frekvencija	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50/60 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije (kW)	maks. 7,4 kW

Zone za kuhanje

Prednji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2200 Š / Pojačivač 3100 Š

Prednji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	145 mm
Snaga	1500 Š / Pojačivač 2200 Š

Stražnji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2200 Š / Pojačivač 3100 Š

Stražnji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	210 mm
Snaga	2400 Š / Pojačivač 3700 Š

* Visina ploče za kuhanje navedena u tehničkoj tablici je visina donjeg kućišta proizvoda.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.



Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

4 Prva uporaba

Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

4.1 Početno čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

5 Kako koristiti grijaću ploču

5.1 Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje

Opća upozorenja

- Ne dopustite da neki predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti, poput solana, mogu oštetiti ploču za kuhanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i uzrokovati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim nazovite ovlašteni servis radi isključivanja proizvoda kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Na ploču za kuhanje ne stavljajte neuravnotežene lonce/tave i one koji se lako nagnju.
- Ne zagrijavajte lonce/tave koji su prazni. To može oštetiti lonce i uređaj.
- Nakon svake upotrebe ugasite plamenike ploče za kuhanje.
- Oštetit ćete uređaj ako ga koristite a na njemu nisu lonac ili tava. Nakon svake upotrebe ugasite ploče za kuhanje.
- Nakon svake upotrebe površina za kuhanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuhanje. Takve otopljene materijale odmah očistite s površine.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenja, pazite da tijekom kuhanja ne prolijete hladne tekućine.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivna sredstva, prašak za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete za čišćenje.

NAPOMENA: Tijekom prve upotrebe, nekoliko sati može izlaziti dim i osjećati se neugodan miris. To je normalno, a dobra ventilacija će to ukloniti. Izbjegavajte izravno udisati dim i neugodan miris iz pećnice.

- U lonce i tave stavite odgovarajuću količinu hrane. Stoga možete spriječiti da hrana pokipi iz lonca/tave i nećete trebati nepotrebno čistiti.
- Ne stavljajte poklopce na lonce i tave koji se nalaze na plamenicima/zonama kuhanja.
- Lonce postavite tako da budu na sredini plamenika/zona kuhanja. Ako želite staviti lonac na različiti plamenik/zonu kuhanja ne klizite prema željenom plameniku već podignite lonac i zatim ga stavite na drugi plamenik.

Način rada indukcijske ploče za kuhanje

Indukcijska ploča za kuhanje je poput otvorenog strujnog kruga. Krug se završava kada se na njega postave posude za kuhanje pogodne za indukcijsko kuhanje, a elektronički sustav ispod staklene površine generira magnetsko polje. Metalna osnova lonaca / tava zagrijava se uzimajući energiju iz ovog magnetskog polja. Stoga, toplina se ne stvara na površini ploče za kuhanje već izravno na loncu/tavi iznad nje. Staklena površina se zagrijava toplinom lonca/tave za kuhanje.

Prednosti indukcijskog kuhanja

Indukcije ploče za kuhanje nude neke prednosti jer se toplina prenosi izravno na lonce/tave za kuhanje.

- Hrana koja pokipi tijekom kuhanja neće odmah zagoriti jer se staklena površina za kuhanje ne zagrijava izravno. Jednostavnije se čisti.

- Kuhanje treba biti brže jer se toplina stvara izravno na loncima/tavama za kuhanje. Stoga, štedi vrijeme i energiju u odnosu na druge tipove ploča za kuhanje.
- Kako se toplina stvara izravno na loncima/tavama za kuhanje nema gubitka topline i tako se osigurava učinkovito kuhanje.
- Činjenica kako se prijenos topline zaustavlja, a površina za kuhanje se ne zagrijava izravno kada se lonci/tave za kuhanje uklone s površine za kuhanje to omogućuje sigurnu upotrebu i sprječava moguće nezgode prilikom kuhanja.

Upute za siguran rad:

- Ne odabirite visoke razine zagrijavanja kada koristite lonce/tave za kuhanje koji se ne lijepe s malom količinom ulja ili ako ih koristite bez ulja (npr. teflon).
- Staklenu površinu za kuhanje ne koristite kao površinu na koju ćete odlagati stvari ili rezati.
- Ne stavljajte.
- Za kuhanje nikad ne koristite aluminijsku foliju. Na indukcijsku zonu kuhanja nikad ne stavljajte hranu omotanu u aluminijsku foliju.
- Predmete s magnetima poput kreditnih kartica ili traka držite podalje od ploče za kuhanje kada radi.
- Ako se ispod ploče za kuhanje nalazi pećnica koja se koristi tada senzori ploče za kuhanje mogu smanjiti razinu kuhanja ili isključiti ploču za kuhanje.
- Ploča za kuhanje ima sustav automatskog isključivanja. Detaljne informacije o ovom sustavu navedene su u dijelovima u nastavku. Međutim, ako za kuhanje koristite posude s tankim dnom takve će se posude brzo zagrijati, a dno im se može otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sustav automatskog isključivanja.

Lonci/tave za kuhanje

Trebate koristiti fermomagnetno, kvalitetno posuđe (lonce i tave za kuhanje) s oznakom ili upozorenjem kako je kompatibilno samo s indukcijskim kuhanjem na vašoj indukcijskoj ploči za

kuhanje. Općenito, što je veći udio željeza to će lonci/tave za kuhanje bolje kuhati. Promjer dna lonaca za kuhanje mora odgovarati indukcijskoj zoni. Predložene dimenzije su navedene dolje.

Lonci/tave za kuhanje:

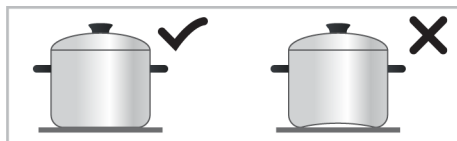
- Lonci/tave od lijevanog željeza
- Lonci/tave od emaljiranog čelika
- Lonci/tave od čelika i nehrđajućeg čelika (s oznakom ili upozorenjem da su kompatibilni s indukcijskim kuhanjem)

Neodgovarajući lonci/tave za kuhanje:

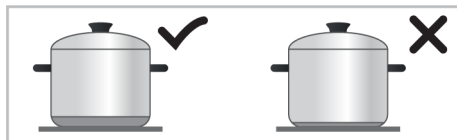
- Aluminijski lonci/tave
- Bakreni lonci/tave
- Mjedeni lonci/tave
- Stakleni lonci/tave
- Glineno posuđe
- Posuđe od porculana i keramike

Preporuke:

- Koristite samo lonce/tave s ravnim dnom. Ne koristite lonce/tave s konveksnim ili konkavnim dnom.

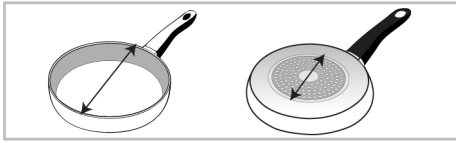


- Koristite lonce/tave za kuhanje samo s debelim, obrađenim dnom. Ako za kuhanje koristite posude s tankim dnom takve će se posude brzo zagrijati, a dno im se može otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sustav automatskog isključivanja. Oštri rubovi mogu izazvati ogrebotine na površini.

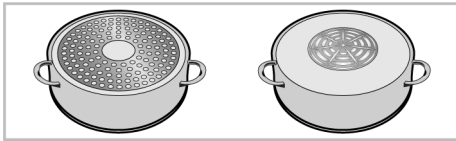


- Dno nekih lonaca/tava za kuhanje ima manje feromagnetno polje od svog pravog promjera. Samo to područje će se zagrijati na ploči za kuhanje. Stoga, toplina se neće ravnomjerno rasporediti te će performanse kuhanja biti umanjene. Uz to, takvi lonci/tave za kuhanje možda neće prepoznati velike indukcijske ploče

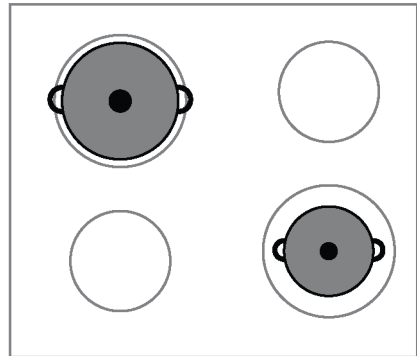
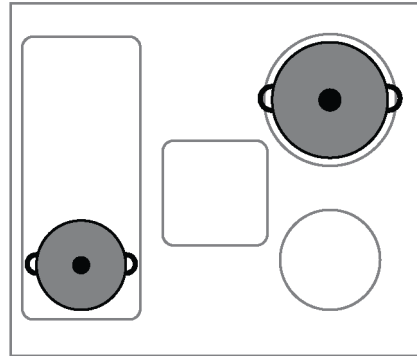
za kuhanje. Stoga se ploča za kuhanje treba odabrati u skladu s veličinom feromagnetnog polja.



- Neki lonci/tave za kuhanje imaju dno koje sadrži neferomagnetne materijale poput aluminija. Takvi lonci/tave za kuhanje možda se neće dovoljno zagrijati ili ih induksijska ploča za kuhanje uopće neće prepoznati. U nekim se slučajevima može pojaviti upozorenje o lošim loncima.






i Ravnomjerno raspoređivanje posuđa za kuhanje na desne, lijeve i središnje zone za kuhanje na ploči za kuhanje zbog odabir zone kuhanja pozitivno utječe na učinkovitost kuhanja prilikom kuhanja više jela na induksijskoj ploči za kuhanje.



Testiranje lonca/tava za kuhanje

Provjerite je li posuda za kuhanje kompatibilna s induksijskom pločom na temelju dolje navedenih metoda.

1. Kompatibilna je ako dno posude ima magnet.
2. Kompatibilna je ako / /  ne treperi kada stavite posudu na induksijsku ploču za kuhanje i kad uključite ploču.

Preporučene veličine lonca/tava za kuhanje

Promjer zone za kuhanje - mm	Promjer lonca - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom	širina 230 - duljina 390

Hoće li induksijska ploča prepoznati lonce/tave za kuhanje ovisi o promjeru i feromagnetnom materijalu u dnu lonca/

tave. Kako bi se osigurala prepoznavanje lonca/tava za kuhanje i učinkovito kuhanje lonci/tave za kuhanje treba odabrati prema

veličini ploče za kuhanje. Preporučena veličina lonaca/tava za kuhanje navedena je gore.

Ponašanje vrenja može se razlikovati ovisno o vrstama lonaca, veličini lonca i veličini zone za kuhanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti korak veće kuhalište. Upotreba veće zone kuhanja ne uzrokuje gubljenje energije na indukcijskim pločama, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem području posude.

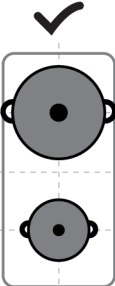
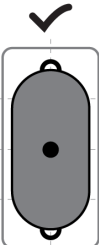
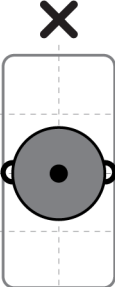
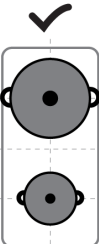
Automatsko otkrivanje lonaca/tava za kuhanje

Kad stavite lonac/tavu kompatibilnu s indukcijskom pločom za kuhanje ona automatski prepoznaju na koju ploču je stavljen lonac/tava i daje upute na upravljačkoj ploči.

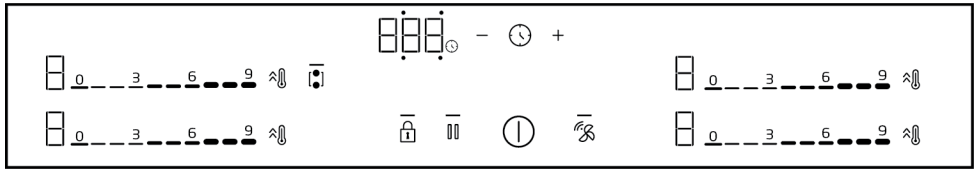
Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom

Vaša ploča za kuhanje opremljena je sa širokom površinom za kuhanje (fleksibilnom površinom). Ovom površinom za kuhanje možete rukovati kao pojedinačnom pločom za kuhanje neovisnom o drugima za manje lonce/tave za kuhanje. Kombiniranu funkciju možete aktivirati za ove zone kuhanja i pretvoriti ih u jedinstvenu površinu za kuhanje u velikim loncima.

HR

Kao dvije neovisne zone kuhanja	Kao pojedinačnu zonu kuhanja
 <p data-bbox="239 727 564 906">Zone kuhanja sa širokom površinom imaju dvije zone kuhanja, prednju i stražnju. Ove zone možete koristiti kao dvije neovisne zone kuhanja za različite razine temperature s različitim loncima/tavama za kuhanje. Lonce/tave za kuhanje stavite u središte odvojenih zona kuhanja.</p>	 <p data-bbox="734 762 1032 874">Za kuhanje u velikim loncima/tavama za kuhanje stavite lonac/tavu tako da pokriva središte obje zone kuhanja i da je u središtu zone kuhanja.</p>
 <p data-bbox="239 1082 564 1193">Za kuhanje u jednom loncu/tavi za kuhanje stavite ih u središte prednje ili stražnje zone kuhanja. Ne stavlajte lonce/tave za kuhanje u središte zone kuhanja.</p>	 <p data-bbox="734 1050 1032 1225">Ako želite kuhati u dva različita lonca/tave na istoj razini temperature možete kombinirati zone kuhanja sa širokom površinom (fleksibilnu) i kuhati u dva različita lonca/tave na istoj temperaturi. Stavite lonac/tave za kuhanje tako da budu opet u središtu zone.</p>

5.2 Upravljačka ploča



— Svjetlo koje pokazuje da određena tipka radi

Tipka za uključivanje/isključivanje

Tipka za zaključavanje tipki

Tipka za kombinaciju zone široke površine za kuhanje *

Tipka za brzo zagrijavanje/tipka za postavljanje velike snage (pojačivač).

Tipka za zaustavljanje

Tipka tajmera

Tipka za povećanje tajmera (brojača vremena)

Tipka za smanjenje tajmera

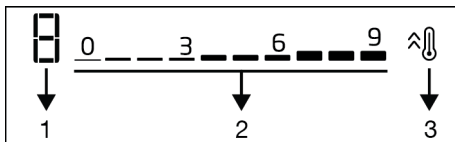
Tipka za povezivanje ploče za kuhanje i aspiratora *

Funkcijska tipka "Noburnt". *

Gumb funkcije automatskog kuhanja s malo masnoće (Ready 2 Cook - spremno za kuhanje) *

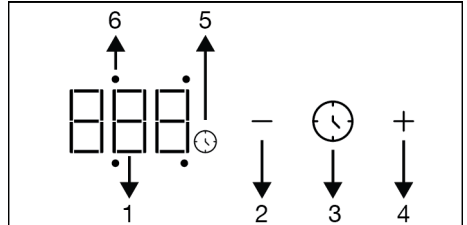
Tipka za automatsko kuhanje *

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.



Ilustracija 1: Prikaz zone za kuhanje

- 1 Indikator temperature odgovarajuće ploče za kuhanje
- 2 Područje za postavku razine temperature
- 3 Tipka za brzo zagrijavanje/tipka za postavljanje velike snage (pojačivač).



Ilustracija 2: Prikaz vremenskog programatora

- 1 Pokazatelj tajmera
- 2 Tipka za smanjenje tajmera
- 3 Tipka tajmera
- 4 Tipka za povećanje tajmera (brojača vremena)
- 5 Simbol vremena
- 6 LED svjetlo aktivnosti tajmera odgovarajuće zone kuhanja

Općenita upozorenja za upravljačku ploču

Ovim uređajem se upravlja pomoću upravljačke ploče osjetljive na dodir. Svaki postupak izvršen na upravljačkoj ploči osjetljivoj na dodir potvrđuje zvučni signal.

Upravljačku ploču uvijek održavajte čistom i suhom. Vlažna i prljava površina može izazvati probleme prilikom upravljanja funkcijama.

Štednjak se automatski vraća u način pripravnosti ako se u roku od 20 sekundi ne izvrši niti jedan postupak.

Na zaslonu će se prikazati upozorenje "FF" iz sigurnosnih razloga ako se dodirnete bilo koji gumb (gumb).



Svijetli — svjetlo aktiviranih ili odabranih gumba.

Uključivanje štednjaka

1. Dodirnite gumb na upravljačkoj ploči.
⇒ Štednjak je spreman za uporabu.

Isključivanje štednjaka

1. Dodirnite gumb na upravljačkoj ploči.
⇒ Štednjak se isključuje i vraća u način pripravnosti.

Pokazatelj preostale topline

Ovo je pokazatelj topline svake zone ploče za kuhanje na upravljačkoj ploči. Ovaj pokazatelj pokazuje kako je štednjak još topao kada ga se isključi. Ne dirajte odgovarajuću(e) ploču(e) dok se pokazatelj preostale topline ne isključi.

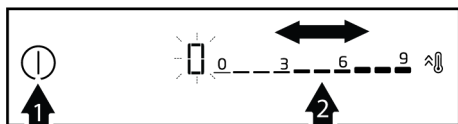
H : Visoka temperatura
h : Niska temperatura



U slučaju nestanka struje pokazatelj preostale topline neće svijetliti i neće upozoriti korisnika na vruću ploču za kuhanje.

Uključivanje ploče za kuhanje (zone kuhanja) i podešavanje razine temperature

1. Dodirnite gumb i uključite štednjak.
⇒ Na zaslonima zona ploče za kuhanje prikazat će se simbol „0”.



2. Ovisno o zoni koju želite uključiti, dodirnom na područje podešavanja ili klizanjem prstom po području podesite razinu temperature između „0” i „9”.
⇒ Kad se razina temperature povećava za 1,2,3...9 na nekim modelima, ona se može povećavati kao 1,1,2,2. ... 9, na drugim modelima. Ovo se razlikuje ovisno o modelu proizvođača.

Isključivanje zona kuhanja:

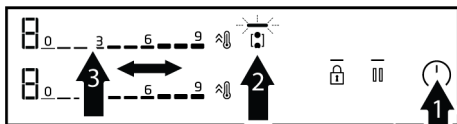
Odabrane zone kuhanja mogu se isključiti na 2 različita načina:

1. **Podešavanjem temperature na „0”:**
Ploču za kuhanje možete isključiti smanjenjem postavke temperature na „0”.
2. **Korištenjem funkcije isključivanja mjerača vremena za željenu zonu ploče za kuhanje:** Kad istekne vrijeme, tajmer se isključuje kao i odgovarajuća zona kuhanja. Svi zasloni prikazuju „0” ili „00”. Simbol na zaslonu ploče za kuhanje nestaje. Podešavanje tajmera zone kuhanja ploče za kuhanje opisano je sljedećim poglavljima.

Kombinacija ploče za kuhanja sa širokom površinom (fleksiji)

1. Dodirnite gumb i uključite štednjak.
2. Dodirnite gumb .

⇒ Simbol **0** će se prikazati na zaslonu lijeve zone za kuhanje te gumb počinje svijetliti — .



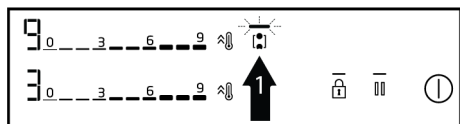
3. Dodirom na područje podešavanja ili klizanjem prstom po području podesite razinu temperature između **0** i **9**.
⇒ Kad se razina temperature povećava za 1,2,3...9 na nekim modelima, ona se može povećavati kao 1,1,2,2. ... 9, na drugim modelima. Ovo se razlikuje ovisno o modelu proizvođača. Štednjak počinje s radom. Ako je odabrana druga zona kuhanja pričekajte 10 sekundi bez rada, svjetlo gumba — će polako prestati svijetliti.



Zone kuhanja sa širokom površinom na lijevoj strani opisane su kao primjer. Ako zone ploče za kuhanje na desnoj strani vašeg uređaja imaju široku površinu isto se odnosi i na desne zone ploče za kuhanje.

Uključivanje ploče za kuhanje sa širokom površinom kada jedna ili obje ploče za kuhanje na lijevoj strani rade.

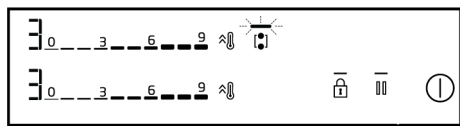
- ✓ Kada jedna ili obje lijeve zone kuhanja rade zasebno možete kombinirati obje zone kuhanja aktiviranjem zone kuhanja sa širokom površinom. Na ovaj način možete koristiti širu površinu za kuhanje s istim vrijednostima.



1. Dok jedna ili obje zone kuhanja na lijevoj strani rade dodirnite gumb .

- ⇒ Na zaslonima obje zone kuhanja, zona kuhanja sa nižom temperaturom prikazat će se, a svijetlo gumba će svijetliti.

- ⇒ Kombinirane ploče za kuhanje nastavljaju raditi na temperaturi zone kuhanja s nižom temperaturom te, ako je primjenjivo, s vrijednosti koja je podešena pomoću tajmera. Temperatura i vrijednosti tajmera zone za kuhanju s višom temperaturom poništiti će se prije kombiniranja.



2. Za naknadnu promjenu vrijednosti temperature podesite željenu razinu temperature na području podešavanja.

Isključivanje zona za kuhanje sa širokom površinom

Pritisnite gumb i izolirajte zone te ih vratite na nultu razinu.

Postavljanje velike snage (POJAČIVAČ)

Možete koristiti opciju pojačivača za zagrijavanje najjačom snagom. Međutim, ne preporučujemo kuhati pomoću ove opcije. Postavka velike snage možda nije dostupna za sve ploče za kuhanje. Kada istekne razdoblje postavke velike snage (pogledajte tablicu automatskog isključivanja) tada će se zona kuhanja isključiti.

Izravno odabiranje postavke velike snage (POJAČIVAČA):

1. Dodirnite gumb i uključite štednjak.
2. Dodirnite gumb zone koju želite uključiti.
 - ⇒ Odabrana zona kuhanja radi na najjačoj snazi i 3 svjetla trepere na odgovarajućem zaslonu zone kuhanja.
 - ⇒ Kada istekne razdoblje postavke velike snage (pogledajte tablicu automatskog vremena isključivanja) tada će se zona kuhanja nastaviti raditi na najvišoj razini temperature.

Odabir postavljanje velike snage (POJAČIVAČA) kada je zona kuhanja aktivna:

1. Dodirnite gumb kada je štednjak uključen i kad odgovarajuća zona kuhanja radi na određenoj razini.
2. Odabrana zona kuhanja radi na najjačoj snazi i 3 svjetla trepere na odgovarajućem zaslonu zone kuhanja. Kada istekne razdoblje postavke velike snage tada će se zona kuhanja nastaviti raditi na najvišoj razini temperature.

Isključivanje postavke velike snage (POJAČIVAČA) prije nego što prestane s radom:


Postavku velike snage možete isključiti kad god to želite dodirnom na gumb. Zona kuhanja ploče nastavlja raditi na najvećoj vrijednosti temperature. Na području


podešavanja aktivne zone kuhanja dodirnom podesite na 0 ili kliznite prstom na području i isključite je.

Zaključavanje gumba



Kada se ploča za kuhanje uključi ili isključi, vi možete aktivirati zaključavanje gumba i tako spriječiti nehotičnu promjenu njegove funkcije.

Aktiviranje zaključavanja gumba


1. Za aktiviranje zaključavanja gumba dodirnite gumb  dok ne čujete **jedan zvuk biip**.


⇒ Svjetlo  gumba — treperit će i sve ploče za kuhanje bit će zaključane.



Kada je aktivno zaključavanje gumba radit će samo gumb . Kada dodirnete bilo koji drugi gumb svjetlo  gumba — treperi i tako će naznačiti kako je zaključavanje gumba aktivno. Ako isključi štednjak kada su gumbi zaključani zaključavanje gumba će se deaktivirati i ploča za kuhanje će se ponovno uključiti.

Deaktiviranje zaključavanja gumba

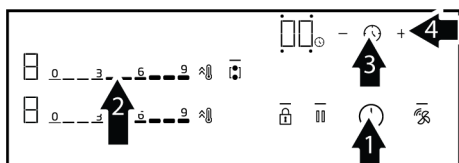
1. Pritisnite i držite gumb  dok ne začujete jedan zvučni signal. Postupak će se potvrditi zvučnim signalom.


⇒ Svjetlo  gumba — postupno će prestati svijetliti, a zaključavanje gumba će se deaktivirati.


Funkcija mjerača vremena (tajmera)


Ova značajka vam olakšava kuhanje. Tijekom ovog razdoblja ne trebate nadzirati rad štednjaka. Zone kuhanja ploče za kuhanje isključuju se automatski nakon odabranog razdoblja.


Uključivanje tajmera








1. Dodirnite gumb  i uključite štednjak.
2. Ovisno o zoni kuhanja koje želite uključiti, dodirnom na područje podešavanja ili klizanjem prstom po području podesite željenu razinu temperature.

3. Dodirnite gumb  i uključite mjerač vremena.

⇒ Na zaslonu mjerača vremena svijetli „00“, a simbol  počinje treperiti.

4. Oko simbola „00“ postoje 4 LED svjetla aktivnosti koji se pojavljuju na zaslonu mjerača vremena. Za podešavanje tajmera zone kuhanja, dodirnite gumb  i odaberite stranu odgovarajuće zone kuhanja.

5. Dodirnom na gumb  podesite željeno razdoblje. Mjerač vremena (tajmer) možete ubrzati ako pritisćete gumb  ili  duže vrijeme.

⇒ Simbol  neprekidno svijetli nakon treperenja na zaslonu zone kuhanja određeno vrijeme. Kada simbol  neprekidno svijetli to znači kako je funkcija aktivirana.



Tajmer se može koristiti samo za ploče za kuhanje koje rade.



Ponovite gornji postupak za druge ploče za kuhanje za koje želite podesiti tajmer.



Tajmer se ne može podesiti bez odabira zone kuhanja i razine temperature zone kuhanja.



Kada je tajmer aktivan tada je vrijeme podešeno za odabranu zonu kuhanja prikazano je na zaslonu tajmera.

Isključivanje tajmera


Štednjak se automatski isključuje i začut će se zvučno upozorenje kada istekne podešeno vrijeme.


Dodirnite bilo koji gumb i isključite zvučno upozorenje.

Ranije isključivanje tajmera

Ako se tajmer ranije isključi tada štednjak nastavlja s radom na zadanoj temperaturi dok se ne isključi.


Isključivanje smanjenjem postavke tajmera na razinu „00“:


1. Odaberite tajmer odgovarajuće ploče za kuhanje dodirivanjem gumba .
2. Smanjite vrijednost dodirivanjem gumba sve dok se na zaslonu mjerača vremena ne pokaže „00“ — Mjerač vremena (tajmer) možete ubrzati ako pritisćete gumb — duže vrijeme.


⇒ Nakon što simbol  treperi na zaslonu zone kuhanja neko vrijeme, on potpuno prestaje svijetliti i mjerač vremena je poništen.

Funkcija zaustavljanja

- ✓ Upotrebom ove funkcije možete smanjiti razine temperature svih funkcija (osim mjerača vremena - tajmera) koje se koriste na ploči za kuhanje na prvu razinu na određeno vrijeme.

 Ako je tajmer podešen za bilo koju zonu kuhanja tada će tajmer nastaviti s radom tijekom funkcije zaustavljanja rada.


1. Dodirnite gumb  kada je štednjak uključen.
 - ⇒ Sve ploče za kuhanje koje su radile nastavljaju raditi na prvoj razini.


Ponovno dodirnite gumb  i ponovno aktivirajte sve ploče za kuhanje koje su prekinule s radom s prethodnim postavkama.

Postavke

Pomoću ove funkcije možete promijeniti upravljanje snagom, zvučni signal vremena završetka kuhanja i postavke povezane s napom štednjaka.






 Postavke upravljanja snagom


 Zvučni signal vremena završetka kuhanja

 Postavka povezivanja štednjaka i ploče za kuhanje.


1- Postavke upravljanja snagom ()

- ✓ Ovom funkcijom možete podesiti ukupnu snagu štednjaka.

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom gumba  i isključite je ponovnim dodirom gumba .
2. U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite gumba  /  / .

⇒ Na zaslonu mjerača vremena (tajmera) prikazuje se , a na zaslonu lijeve stražnje zone kuhanja prikazat će se „9“.

3. Dodirivanjem područja podešavanja lijeve stražnje zone kuhanja ili klizanjem prstom po području, podesite razinu snage (pogledajte tablicu „Razina upravljanja snagom“) između „1“ i „9“.

4. Potvrdite postavku odabrane razine dodirom gumba .

⇒ Vaša ploča za kuhanje počat će s radom s postavkom ukupne snage na odabranoj razini.

„Upravljanje snagom“ uključuje 9 različitih razina snage (pogledajte tablicu - Razine upravljanja snagom).

Tablica - razine upravljanja snagom

Razina upravljanja snagom	Ukupna snaga (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

⇒ Vaš štednjak isključit će se i početi s radom u skladu s postavkom vremena signala na odabranoj razini.



Za proizvode čija ukupna potrošnja električne energije je najviše 3,6 kW (pogledajte tablicu tehničkih specifikacija u priručniku), vrijednost ukupne snage ostaje 3,6 kW za razine upravljanja snagom 5, 6, 7, 8 i 9.



Tvornički zadana postavka zvučnog signala završetka kuhanja je standardno 2. razina.

2- Postavka zvučnog signala vremena završetka kuhanja (CF)

Tablica- Postavka zvučnog signala vremena završetka kuhanja

Razina zvučnog signala vremena završetka kuhanja	Razdoblje zvučnog signala vremena završetka kuhanja
0	15 sekundi
1	30 sekundi
2	1 minuta
3	2 minuta

✓ Pomoću ove funkcije možete podesiti signal vremena završetka kuhanja štednjaka po želji.

3- Postavka povezivanja štednjaka i nape (CF)

- Uključite ploču za kuhanje dodiranjem gumba ① i isključite je ponovnim dodiranjem gumba ①.
- U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite gumb / / / .
 - ⇒ Na zaslonu mjerača vremena (tajmera) prikazat će se zadana postavka CF.
- Za postavku zvučnog signala završetka kuhanja jednom pritisnite gumb .
 - ⇒ Na zaslonu mjerača vremena (tajmera) prikazuje se CF, a na zaslonu lijeve stražnje zone kuhanja prikazat će se „2“.
- Dodirivanjem područja podešavanja lijeve stražnje zone kuhanja ili klizanjem prstom po području, podesite postavku signala vremena (pogledajte tablicu „Vrijeme alarm završetka kuhanja“) između „0“ i „3“.
- Dodiranjem gumba ① potvrdite postavku zvučnog signala vremena završetka kuhanja.

✓ Pomoću ove funkcije možete povezati štednjak i napu i tako omogućiti da istovremeno automatski rade.

- Uključite ploču za kuhanje dodiranjem gumba ① i isključite je ponovnim dodiranjem gumba ①.
- U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite gumb / / / .
 - ⇒ Na zaslonu mjerača vremena (tajmera) prikazat će se zadana postavka CF.
- Dvaput dodirnite gumb za postavku povezivanja štednjaka i nape.
 - ⇒ Na zaslonu mjerača vremena (tajmera) prikazuje se CF, a na zaslonu lijeve stražnje zone kuhanja prikazuje se „0“.
- Dodirivanjem područja podešavanja lijeve stražnje zone kuhanja ili klizanjem prstom po području, podesite razinu rada nape (pogledajte tablicu „Razina rada nape“) između „0“ i „7“.






5. Dodirnite gumb  i potvrdite postavku povezivanja štednjaka i nape.

⇒ Vaša štednjak će se isključiti i početak će s radom u skladu s odabranom razinom rada nape.

Tablica - Razina rada nape

Razina rada nape	Lampica	Napa (kuhanje na jednoj zoni kuhanja)	Napa (kuhanje na bilo koje 2 ili više zona kuhanja)	Prženje
0	isključeno	isključeno	isključeno	isključeno
1	lagano	isključeno	isključeno	isključeno
2	lagano	isključeno	L1	L1
3	lagano	L1	L1	L1
4	lagano	L1	L1	L2
5	lagano	L1	L2	L2
6	lagano	L1	L2	L3
7	lagano	L2	L2	L3

Podešavanje razine rada nape pomoću štednjaka

- ✓ Pomoću ove postavke možete podesiti razinu rada nape pomoću štednjaka.
1. Dodirnite gumb  i uključite štednjak.
 2. Dodirnite gumb  na 3 sekunde.
 - ⇒ Isključit će se svjetlo  gumba .
 3. Dodirnite gumb  dok se ne dosegne željena razina rada nape.

Sigurna i učinkovita upotreba ploča za kuhanje

Način rada: Indukcijski grijač grije lonac za kuhanje izravno na temelju svog načina rada. Stoga ima niz prednosti u odnosu na druge načine kuhanja. Radi učinkovitije, a površina ploče za kuhanje se ne zagrijava. Vaš indukcijski štednjak opremljen je vrhunskim sigurnosnim sustavom koji osigurava rad s maksimalnom sigurnosti.



Vaša ploča za kuhanje može biti opremljena s pločama promjera od 145, 180, 210 i 280 mm s indukcijskom funkcijom ovisno o modelu. Zahvaljujući funkciji indukcije svaka zona kuhanja ploče automatski prepoznaje lonac kada se stavi na nju. Energija se stvara na površini s kojom u kontakt dolazi samo lonac za kuhanje, stoga se troši minimalna razina snage.

Sustav automatskog isključivanja

Upravljanje štednjakom ima sustav automatskog isključivanja. Ako se jedna ili više zona kuhanja ploče ostavi uključena, ploča za kuhanje se automatski isključuje nakon određenog vremena (pogledajte tablicu -1). U slučaju da je zoni kuhanja dodijeljen mjerac vremena (tajmer) tada se isključuje i zaslon mjerača vremena (tajmera).

Vremensko ograničenje automatskog isključivanja ovisi o odabranoj razini temperature. Najduže vrijeme rada se koristi na ovoj razini temperature. Korisnik može ponovno koristiti zonu kuhanja ploče nakon što se ona automatski isključila na gore opisan način.

Tablica-1: Vrijeme automatskog isključivanja

Razina temperature	Vrijeme automatskog isključivanja - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Brzo zagrijavanje (pojačivač)	10 minuta

Kad se razina temperature povećava za 1,2,3...19 na nekim modelima, ona se može povećavati kao 1,1.,2,2. ... 9, na drugim modelima. Ovo se razlikuje ovisno o modelu proizvoda.

Zaštita od pregrijavanja

Vaš štednjak opremljen je sa senzorima koji osiguravaju zaštitu od pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja možete primijeniti sljedeće:

- Možda će se isključiti zona kuhanja ploče koja radi.
- Odabrana razina možda će se smanjiti. Međutim, to se ne vidi na zaslonu.

Sustav zaštite od prelijevanja

Vaša ploča za kuhanje opremljena je sustavom zaštite od prelijevanja. U slučaju prelijevanja po upravljačkoj ploči iz bilo kojeg razloga sustav automatski prekida napajanje i isključuje štednjak U međuvremenu, na zaslonu se pojavljuje upozorenje „F“.

Precizno podešavanje snage

Indukcijski štednjak trenutno reagira na naredbe na temelju svog načina rada. Njegove postavke snage vrlo brzo se mijenjaju. Stoga, možete spriječiti prelijevanje jela (vode, mlijeka) prije samog prelijevanja trenutnim isključivanjem uređaja.

6 Opće informacije o pečenju

Savjete o pripremi i kuhanju hane možete pronaći u ovom odjeljku.

6.1 Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom! Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

- Prije prženja hrane uvijek uklonite višak vode iz nje i polako je stavljajte u vrelo ulje. Pripazite i prije prženja odmrznite zamrznutu hranu.
- Kad ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kuhanju uz uštedu energije pogledajte u dijelu „Upute o zaštiti okoliša“.
- Temperatura pripreme hrane i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.

Tablica vremena pripreme hrane

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Otapanje		
Otapanje čokolade (npr. robna marka Dr. Oetker, gorka čokolada 55-60 % kakaa, 150 g)	1	20 ... 30
Maslac (200 g)	6	5 ... 7
Maslac (Pročišćeni)(200 g)	3	11 ... 13
Zakuhavanje, grijanje, održavanje topline		
Vodu 1 L (Vrenje)	P	4 ... 6
Vodu 3 L (Vrenje)	P	8 ... 10
Mlijeko 1 L (Vrenje)	7	6 ... 7
Mlijeko 1 L (Održavanje topline)	Održavanje topline	18 ... 20
Biljno ulje (Zagrijavanje) (Suncokretovo ulje 0,5 L)	9	3 ... 5
Vrenje		
Krumpir bez kore (2 Komad veliki)	9	25 ... 35
Krumpir bez kore grubo mljeven (2 Komad veliki)	9	13 ... 15
Brokula (300 g)	9	10 ... 14
Brokula zamrznuta (300 g)	9	7 ... 10
Kobasice	8	4 ... 6
Tjestenina (150 g)	9	6 ... 10
Poširana jaja	5	2 ... 3
Kuhanje, sotiranje		
Jela od riže (200 g riža)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Noin puding (ašure) **		
Prokuhani slanetak Vrenje - za Noin puding (ašuru)	9	4 ... 6
Prokuhani slanetak kuhanje - za Noin puding (ašuru)	4	10 ... 15
Pšenica Vrenje - za Noin puding (ašuru)	9	8 ... 10

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Pšenica kuhanje - za Noin puding (ašuru)	2	6 ... 8
Noin puding (ašure) -Svi sastojci	9	20 ... 24
Juhe (npr. juha od leće)	7	20 ... 25
Sotirano povrće *	9	3 ... 5
Kuhanje povrća sjeckanog na takne rezance, na francuski način (tzv. Julienne) * (Piletina, crveni luk i paprika)	9	5 ... 7
Kockice od teletine s povrćem **		
Sotirano povrće	9	3 ... 8
Zapečeno ***	9	5 ... 8
Svi sastojci	4	80 ... 90
Umak od rajčica	3	10 ... 15
Umak bešamel	7	5 ... 6
Koljenica s povrćem **		
Zapečeno ***	9	3 ... 4
Sotirano povrće	9	3 ... 5
Svi sastojci	4	180 ... 190
Plitko prženje		
Odrezak s leđa goveda tzv. sirloin ** (2 cm)	9	2 ... 10
Odrezak s rebara ** (2 cm)	9	3 ... 10
Rolani odrezak s leđa goveda tzv. sirloin	8	4 ... 10
Rammstek ** (2 cm)	9	3 ... 10
Janjeći kotlet ** (Zapečeno ***)	9	3 ... 10
Janjeći kotlet (Prženje)	5	4 ... 10
Kobasice	6	4 ... 6
Pileća prsa (Zapečeno ***)	8	3 ... 4
Pileća prsa (Prženje)	5	8 ... 10
Pileća prsa (Rasijecanje mesa tehnikom)	8	4 ... 10
Losos (150 g)	9	3 ... 10
Riblji štapići	9	1 ... 8
Sotiranje svježeg povrća i gljiva (Mrkva, gljive i raznobojne paprike)	9	3 ... 6
Palačinke	4	3 ... 5
Omlet	7	4 ... 6
Pržena jaja	6	2 ... 4
Prženi krumpirići		
Prženo tijesto	5	13 ... 15
Šnicla	8	3 ... 10
Pileći medaljoni	9	1,5 ... 10
Krumpir (zamrznuta)	6	2 ... 10
Odmrzavanje i zagrijavanje		

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Crveni luk (zamrznuta) (200 g)	6	2 ... 4
Špinat (zamrznuta) (200 g)	7	2 ... 5

* Preporučuje se koristiti Wok tavu.
 ** Preporučuju se koristiti tavu/posudu od lijevanog željeza.
 *** Preporuča se zagrijavanje posude / lonca.

7 Čišćenje i održavanje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se proizvod ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje nemojte koristiti proizvode za čišćenje parom.
- Neki deterđenti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili klorid, proizvodi za parno čišćenje, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, abrazivna sredstva za čišćenje (krema za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivna četka za ribanje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje sadrže prljavštinu i ostatke deterđenta).
- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterđenta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.

- Ne perite nijedan dio vašeg uređaja u perilici posuđa osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Za ploče za kuhanje:

- Kisela prljavština poput ostataka mlijeka, umaka od rajčica i ulja može izazvati trajne mrlje na pločama za kuhanje i dijelovima ploča za kuhanje, odmah očistite svu prolivenu tekućinu nakon što se ploča za kuhanje ohladila kad je isključite.

Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

- Nemojte koristiti kiselinu ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor za čišćenje nehrđajućih ili inoks površina i ručki.
- Površine od nehrđajućeg čelika- inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterđentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterđentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na staklenim i inoks površinama odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrđati tijekom dužeg vremena.
- Sredstva za čišćenje koja ste poprskali/ nanijeli na površinu treba odmah očistiti. Ako abrazivna sredstva za čišćenje ostanu na površini to će izbijeliti površinu.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat površinu.
- Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. One mogu oštetiti površine.

- Pripazite da spojevi dijelova proizvoda ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

7.2 Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

Slijedite korake čišćenja opisane za staklenu površinu u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene površine za kuhanje. Za posebne slučajeve čišćenje možete dovršiti u skladu s informacijama u nastavku.

- Hranu punu šećera poput tamne kreme, škroba ili sirupa treba odmah očistiti bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, staklena površina za kuhanje će se trajno oštetiti.
- Sredstva za čišćenje ne koristite za čišćenje kada je ploča za kuhanje vruća jer može doći do pojave trajnih mrlja.

7.3 Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju - upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekanom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

8 Rješavanje problema

Ako se problem nastavi nakon što slijedite upute u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami popraviti proizvod.

Proizvod ne radi.

- Osigurač može biti neispravan ili pregorio. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovno uključite.
- Uređaj možda nije ukopčan u (uzemljenu) strujnu utičnicu. >>> Provjerite je li uređaj ukopčan u zidnu utičnicu.
- (Ako na uređaju postoji mjerač vremena) Ne rade gumbi na upravljačkoj ploči. >>> Ako proizvod ima zaključavanje gumba, tada je možda aktivirano zaključavanje gumba, deaktivirajte ga.
- Ako se ploča za kuhanje ne uključi kada se pritisne tipka za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i pričekajte najmanje 20 sekundi prije nego što ga uključite.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Ne smiju se koristiti odgovarajući lonci. >>> Provjerite svoje posude.

ikona uvijek svijetli na zaslonu ploče za kuhanje.

- Lonci se ne smiju stavljati na radnu ploču za kuhanje. >>> Provjerite postoji li lonac na zoni kuhanja.
- Vaš lonac možda nije prikladan za indukciju. >>> Provjerite je li vaš štednjak prikladan za indukcijsku ploču za kuhanje.
- Lonac možda nije pravilno centriran na ploči za kuhanje ili donja površina posude možda nije dovoljno široka za odabranu zonu ploče za kuhanje. >>> Centrirajte zonu ploče za kuhanje odabirom posude koja je dovoljno široka za zonu ploče za kuhanje.
- Lonac ili zona ploče za kuhanje mogu biti prevrući. >>> Pričekajte da se ohlade.

Odabrana zona ploče za kuhanje iznenada se isključi dok radi.

- Možda je isteklo vrijeme kuhanja odabranog odjeljka. >>> Možete postaviti novo vrijeme kuhanja ili završiti kuhanje.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi.

- Možda je neki predmet prekrio upravljačku ploču osjetljivu na dodir. >>> Uklonite predmet s ploče.

Iako je ploča za kuhanje uključena, lonac se ne zagrijava.

- Lonac možda nije prikladan za indukcijsku ploču za kuhanje. >>> Provjerite je li vaš štednjak prikladan za indukcijsku ploču za kuhanje.
- Lonac možda nije pravilno centriran na ploči za kuhanje ili donja površina posude možda nije dovoljno široka za odabranu zonu ploče za kuhanje. >>> Centrirajte zonu ploče za kuhanje odabirom posude koja je dovoljno široka za zonu ploče za kuhanje.

Ventilator za hlađenje nastavlja raditi iako je ploča za kuhanje isključena.

- Ovo nije greška. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi sve dok elektronička oprema u ploči za kuhanje ne padne na odgovarajuću temperaturu.

Buka iz štednjaka tijekom kuhanja

- Mogu se čuti neki zvukovi iz štednjaka za vrijeme kuhanja. Ti zvukovi nastaju zbog sastava posude za kuhanje. To su normalni zvukovi, oni nisu znak kvara i dio su indukcijske tehnologije.

Mogući zvukovi i razlozi

- **Zvuk ventilatora:** Štednjak je opremljen ventilatorom koji se automatski aktivira u skladu s temperaturom uređaja.. Ventilator ima različite razine rada te radi na određenoj razini u skladu s temperaturom.
- **Slabo zujanje poput zvuka transformatora kad radi:** To je zbog načina rada indukcijske tehnologije. Kako se toplina izravno prenosi do dna posude za kuhanje to zujanje može se čuti zbog materijala od kojeg je izrađena posuda za kuhanje. Stoga se različiti zvukovi mogu čuti ovisno o različitom kuhinjskom posudu.
- **Zvuk pucketanja:** Razlog ovome je struktura i materijal od kojeg je izrađeno dno posude za kuhanje. Zvuk pucketanja

može se čuti ako je posuda za kuhanje izrađena od više slojeva različitog materijala.

- **Zvuk sličan cviljenju:** Zvuk sličan cviljenju možete čuti kada se dvije zone za kuhanje na istoj strani štednjaka koriste za kuhanje na različitim razinama.

Kodovi grešaka/razlozi i moguća rješenja

HR

Kôdovi pogreške	Razlog pogreške	Moguće rješenje
E 22 E 26	Indukcijska ploča za kuhanje se pregrijavao.	Isključite indukcijski štednjak i pričekajte dok se ne ohladi. Pogreška će se razriješiti kada se temperatura ploče za kuhanja snizi ispod granične vrijednosti.
E 46	Jedan ili više gumba je bio pritisnut duže od 10 sekundi. Predmet je ostavljen na upravljačkoj ploči ili je upravljačka ploča izložena vlazi.	Problem će se razriješiti kada odmaknete ruku sa ploče za kuhanje. Problem će se razriješiti kada očistite upravljačku ploču.
E 47	Ne koristi se posuda prikladna za indukcijsko grijanje.	Pogreška će se razriješiti kada budete koristili posudu prikladnu za indukcijsko grijanje.
E 1 - E 15	Komunikacijska pogreška indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 16 - E 21	Pogreška senzora temperature indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 23 E 24	Softverska pogreška indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 25	Pogreška u radu ventilatora indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 31 - E 45	Pogreška hardvera elektroničke ploče indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 48 E 49 E 51	Pogreška senzora indukcijske ploče za kuhanje.	Oprema senzora mora biti kompatibilna s uvjetima rada. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 52 - E 57	Pogreška visoke temperature indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i pričekajte dok se ne ohladi. Pogreška će se razriješiti kada se temperatura senzora snizi ispod granične vrijednosti. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 58 - E 59	Došlo je do greške senzora/greške visoke temperature u automatskom načinu kuhanja.	Isključite indukcijsku ploču i pričekajte da se ohladi. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlaštenom servisu.

Kôdovi pogreške	Razlog pogreške	Moguće rješenje
FF	Bilo koji gumb možete dodirnuti duže vrijeme.	Prilikom držanja gumba duže vrijeme jedan od gumba je prestao s radom,
	Posuda za kuhanje možda je došla iznad upravljačke jedinice.	Kada se posuda za kuhanje podigne iznad upravljačke jedinice,
	Možda je hrana/tekućina prolivena po upravljačkoj jedinici.	Pogreška će nestati kada se ostaci hrane/tekućine očiste.

HR

