

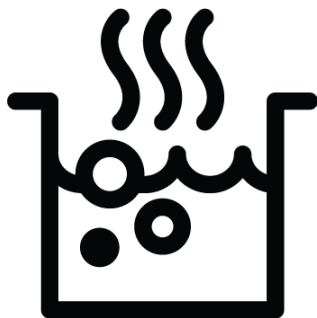
Whirlpool

Vestavěná varná deska

Návod k obsluze

Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



WG SC1060 NE

185920662_2/ CS/ SK/ R.AC/ 24.03.26 12:31
7757189036

Vítejte!

Vážení zákazníci,

Děkujeme, že jste si vybrali tento Whirlpool 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.

Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Uschovejte je poblíž pro budoucí použití.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Obsah

1	BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
1.1	POVOLENÉ POUŽITÍ	5
1.2	INSTALACE	5
1.3	ELEKTRICKÁ VAROVÁNÍ	6
1.4	ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	6
2	Pokyny pro životní prostředí.....	7
3	Váš výrobek	8
3.1	Představení výrobku.....	8
3.2	Technické specifikace	9
4	První použití.....	10
4.1	Počáteční čištění	10
5	Používání varné desky	10
5.1	Oobecné informace o používání varné desky	10
5.2	Řídicí jednotka varné desky	13
6	Oobecné informace o vaření	26
6.1	Oobecné varování o vaření s varnou deskou	26
7	Údržba a čištění	29
7.1	Oobecné informace o čištění.....	29
7.2	Čištění varné desky	30
7.3	Čištění ovládacího panelu.....	30
8	Odstraňování závad	30



1 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

CS

DŮLEŽITÉ K PŘEČTENÍ A DODRŽOVÁNÍ

Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Mějte je nablízku pro budoucí použití.

Tyto pokyny a samotný spotřebič poskytují důležitá bezpečnostní varování, která je třeba vždy dodržovat. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nedodržení těchto bezpečnostních pokynů, za nevhodné použití spotřebiče nebo nesprávné nastavení ovládacích prvků.

!VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Je třeba dbát na to, aby nedošlo k dotyku topných těles. Děti mladší 8 let musí být drženy mimo dosah, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

!VAROVÁNÍ: Pokud je povrch varné desky prasklý, spotřebič nepoužívejte – riziko úrazu elektrickým proudem.

!VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru : Neskladujte předměty na varných plochách.

! UPOZORNĚNÍ : Proces vaření musí být pod dohledem. Krátký proces vaření musí být nepřetržitě kontrolován.

!VAROVÁNÍ: Ponechání varné desky bez dozoru při vaření s tukem nebo olejem může být nebezpečné – riziko požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté zakryjte plameny, např. víkem nebo požární přikrývkou.

! Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu nebo podpěru. Uchovávejte oděv nebo jiné hořlavé materiály mimo dosah spotřebiče, protože všechny součásti zcela vychladly – nebezpečí požáru.

! Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a víka, by neměly být umístěny na povrchu varné desky, protože se mohou zahřát.

! Velmi malé děti (0-3 roky) by měly být drženy mimo dosah spotřebiče. Malé děti (3-8 let) by měly být mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem. Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s

nedostatkem zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo jim byly poskytnuty pokyny k bezpečnému používání a rozumí souvisejícím rizikům. Děti si nesmějí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

 Po použití vypněte prvek varné desky jeho ovládáním a nespolehejte na detektor pánve.

1.1 POVOLENÉ POUŽITÍ

 **UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího spínacího zařízení, jako je časovač, nebo samostatného dálkově ovládaného systému.

 Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných aplikacích, jako jsou: kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; farmářské domy; klienti v hotelech, motelech, penzionech se snídaní a jiných obytných prostředích.

 Jiné použití není povoleno (např. vytápění místností).

 Tento spotřebič není určen k profesionálnímu použití. Spotřebič nepoužívejte venku.

1.2 INSTALACE

 Se spotřebičem musí manipulovat a instalovat jej dvě nebo více osob - riziko zranění. Při vybalování a instalaci používejte ochranné rukavice - riziko pořezání.

 Instalace, včetně přívodu vody (pokud existuje), elektrických připojení a oprav musí být prováděny kvalifikovaným technikem. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v uživatelské příručce. Udržujte děti mimo místo instalace. Po vybalení spotřebiče se ujistěte, že nebyl během přepravy poškozen. V případě problémů kontaktujte prodejce nebo nejbližší poprodejní servis. Po instalaci musí být obalový odpad (plast, polystyrenové díly atd.) skladován mimo dosah dětí - riziko udušení. Spotřebič musí být před instalací odpojen od napájení - nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Během instalace se ujistěte, že spotřebič nepoškodí napájecí kabel - nebezpečí požáru nebo

úrazu elektrickým proudem. Spotřebič aktivujte až po dokončení instalace.

⚠ Před montáží spotřebiče do nábytku proveďte všechny řezací práce skříně a odstraňte všechny dřevěné štěpky a piliny.

⚠ Pokud není spotřebič instalován nad troubou, musí být v přihrádce pod spotřebičem instalován oddělovací panel (není součástí dodávky).

⚠ 1.3 ELEKTRICKÁ VAROVÁNÍ

⚠ DŮLEŽITÉ: Informace o spotřebě proudu a napětí jsou uvedeny na typovém štítku.

⚠ Spotřebič musí být možné odpojit od napájení odpojením, pokud je zástrčka přístupná, nebo vícepólovým spínačem instalovaným před zásuvkou v souladu s pravidly pro zapojení a spotřebič musí být uzemněn v souladu s národními bezpečnostními normami.

⚠ Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý pro připojení spotřebiče, jakmile je namontován v krytu, k hlavnímu napájecímu zdroji. Netahejte za napájecí kabel.

⚠ Nepoužívejte prodlužovací kabely, více zásuvek nebo adaptéry. Elektrické součásti

nesmí být po instalaci přístupné uživateli. Nepoužívejte spotřebič, když jste mokří nebo naboso. Nepoužívejte tento spotřebič, pokud má poškozený napájecí kabel nebo zástrčku, pokud nefunguje správně nebo pokud byl poškozen nebo spadl.

⚠ Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanými osobami vyměněn za stejný, aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

⚠ Pokud je třeba vyměnit napájecí kabel, obraťte se na autorizované servisní středisko.

⚠ Instalace pomocí zástrčky napájecího kabelu není povolena, pokud není výrobek již vybaven zástrčkou dodanou výrobcem.

⚠ 1.4 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ UPOZORNĚNÍ: Před prováděním jakékoli údržby se ujistěte, že je spotřebič vypnutý a odpojený od napájení; nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení - riziko úrazu elektrickým proudem. Neprofesionální opravy, které nejsou schváleny výrobcem, by mohly mít za následek riziko pro

zdraví a bezpečnost, za které výrobce nemůže nést odpovědnost. Na jakoukoli vadu nebo poškození způsobené neprofesionálními opravami nebo údržbou se nevztahuje

záruka, jejíž podmínky jsou uvedeny v dokumentu dodaném s jednotkou.

⚠ Nepoužívejte abrazivní nebo korozivní prostředky, čisticí prostředky na bázi chloru ani drátěnky na pánve.

2 Pokyny pro životní prostředí

LIKVIDACE OBALOVÝCH MATERIÁLŮ

Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen symbolem recyklace . Různé části obalu musí být proto zlikvidovány zodpovědně a v plném souladu s předpisy místních orgánů upravujícími likvidaci odpadu.

LIKVIDACE DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič je vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Další informace o zpracování, využití a recyklaci elektrických spotřebičů pro domácnost vám poskytne místní úřad, sběrná služba pro komunální odpad nebo prodejna, kde jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a s předpisy o odpadních elektrických a elektronických zařízeních z roku 2013 (v platném znění). Zajištěním správné likvidace tohoto produktu pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví. Symbol  na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že by se s ním nemělo zacházet jako s domácím odpadem, ale musí být odvezen do vhodného sběrného střediska pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

TIPY NA ÚSPORU ENERGIE

Vytěžte maximum ze zbytkového tepla vaší plotýnky tím, že ji vypnete několik minut před dokončením vaření.

Spodní část hrnce nebo pánve by měla plně zakrýt varnou desku; nádoba, která je menší než varná deska, způsobí plýtvání energií. Při vaření zakryjte hrnce a pánve těsně přiléhajícími víčky a spotřebujte co nejméně vody. Vaření s odklopeným víkem výrazně zvýší spotřebu energie.

Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.

Potravinu vyžadující dlouhodobé vaření se budou vařit i po vypnutí trouby.

Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zcela zavřena, když je spotřebič zapnutý, a udržujte je během pečení co nejdéle zavřené.

Jídlo nakrájejte na malé, stejně velké kousky, abyste zkrátili dobu vaření a ušetřili energii.

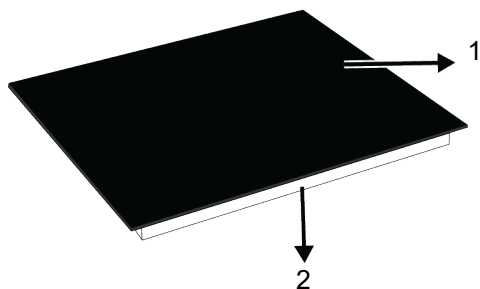
Pokud je doba vaření dlouhá, více než 30 minut, snižte teplotu trouby na nejnižší nastavení během poslední fáze (3-10 minut) na základě celkové doby vaření. Zbytkové teplo uvnitř trouby bude pokračovat ve vaření jídla.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

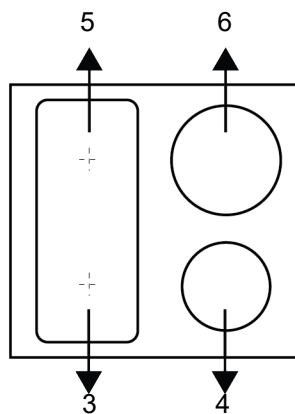
Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign evropského nařízení 66/2014 a nařízení o ekodesignu energetických produktů a energetických informací (změna) (výstup z EU) z roku 2019 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.



3.1 Představení výrobku



- 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

CS

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	43 * /590 /520
Instalační rozměry varné desky (šířka/hloubka) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Napětí/Frekvence	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 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	210x210 mm
Výkon	2400 W / Booster (Zesílení) 3700 W

Přední pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	145 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zesílení) 2500 W

Zadní levá	Indukční varná zóna
Rozměr	210x210 mm
Výkon	2400 W / Booster (Zesílení) 3700 W

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

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.

5 Používání varné desky

5.1 Obecné informace o používání varné desky

- Nedovolte, aby na skleněnou varnou plochu spadl žádný předmět. Dokonce i malé předměty, jako jsou solničky, mohou poškodit skleněnou varnou plochu. Nepoužívejte prasklou skleněnou varnou plochu. Do těchto trhlin může proniknout voda a způsobit zkrat. Pokud je povrch jakýmkoli způsobem poškozen (například viditelné praskliny), nejprve vypněte pojistku, poté odpojte výrobek a zavolejte autorizovaný servis, abyste snížili riziko úrazu elektrickým proudem.
- Na skleněnou varnou plochu nepoužívejte nestabilní nebo snadno sklopné nádobí.
- Prázdné nádobí neohřívejte. Nádobí a výrobek mohou být poškozeny.
- Nezapomeňte po každém použití vypnout varné zóny.
- Pokud provozujete varné zóny bez nádobí, výrobek poškodíte. Po každém použití vypněte varné zóny.
- Varné zóny budou po každém použití horké, takže na varné zóny nepokládejte plastové nádobí. Okamžitě vyčistěte veškerý roztavený materiál na povrchu.
- Náhlé změny teploty na skleněné varné ploše mohou způsobit poškození, dávejte pozor, abyste během vaření nevyllili studenou kapalinu.
- Do nádobí vložte odpovídající množství jídla. Tím zabráníte přetečení jídla a nebudete muset provádět zbytečné čištění.
- Nepokládejte víka nádobí na varné zóny.

- Umístěte nádobí tak, aby bylo vystředěno na varné zóny. Pokud chcete nádobí přesunout do jiné varné zóny, zvedněte jej a umístěte na požadovanou varnou zónu, místo abyste jej posunuli.

Pracovní princip indukční varné desky

Indukční varná deska je jako otevřený obvod. Po umístění indukčně kompatibilního nádobí je obvod dokončen a elektronický systém umístěný těsně pod skleněnou varnou plochou vytváří magnetické pole. Kovová základna nádobí se zahřívá přijímáním energie z tohoto magnetického pole. Tímto způsobem se teplo nevytváří na skleněném povrchu varné desky, ale přímo v nádobí nad ní. Skleněný povrch se zahřívá s teplem nádobí.

Výhody indukčního vaření

Indukční varné desky nabízejí některé výhody, protože teplo se přenáší přímo do nádobí.

- Potraviny, které během vaření přetékají, nehoří rychle, protože povrch skla na vaření není přímo zahříván. Snadnější čištění je zajištěno.
- Vzhledem k tomu, že teplo vzniká přímo v nádobí, vaření je rychlejší, což ve srovnání s jinými typy varných desek šetří čas a energii.
- Vzhledem k tomu, že teplo je dodáváno přímo do nádobí, nedochází k žádným tepelným ztrátám a je dosaženo efektivnějšího vaření.
- Jakmile je nádobí vyjmutο z varné zóny, přenos tepla se zastaví a varná zóna se přímo nezahřívá, což zajišťuje

bezpečnější použití proti možným nehodám, ke kterým může během vaření dojít.

Pro bezpečné použití:

- Při použití nepřilnavého nádobí potaženého olejem nebo velmi malým množstvím oleje (typ Teflon) nevybírejte vysoké úrovně ohřevu.
- Nepoužívejte skleněnou varnou plochu jako povrch pro umístění předmětů nebo pro řezání.
- Na varnou zónu nepokládejte kovové předměty, jako jsou přístroje nebo poklice na nádobí, protože se mohou zahřát.
- K vaření nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii. Nikdy nepokládejte potraviny zabalené do hliníkové fólie na indukční varnou zónu.
- Během provozu varných zón udržujte magnetické předměty, jako jsou kreditní karty nebo pásky, mimo dosah výrobku.
- Pokud je pod varnou deskou trouba a je v provozu, snímače v produktu mohou snížit úroveň vaření nebo vypnout produkt.
- Varná deska má automatický vypínací systém. Podrobné informace o tomto systému jsou k dispozici v následujících částech.

Nádobí

Doporučujeme používat pouze nádobí, které je feromagnetické, kvalitní a označené nebo označené jako indukčně kompatibilní pro vaši indukční varnou desku. Obecně platí, že čím vyšší je obsah železa, tím lépe bude nádobí fungovat. Průměr základny nádobí by měl odpovídat indukční varné oblasti. Doporučené velikosti jsou uvedeny níže.

Vhodné nádobí:

- Litinové nádobí
- Ocelové nádobí smaltované
- Nádobí z oceli a nerezové oceli (se štítkem nebo varováním označujícím, že je kompatibilní s indukcí)

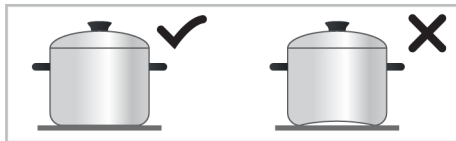
Nevhodné nádobí:

- Hliníkové nádobí
- Měděné nádobí
- Mosazné nádobí

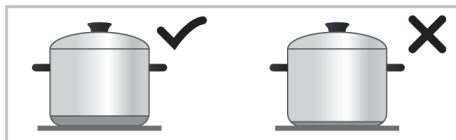
- Skleněné nádobí
- Hliněné hrnce na vaření
- Keramické a porcelánové nádobí

Doporučení:

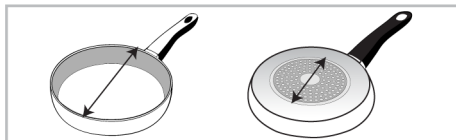
- Používejte pouze nádobí s plochým dnem. Nepoužívejte nádobí s konkávním nebo konvexním základnou.



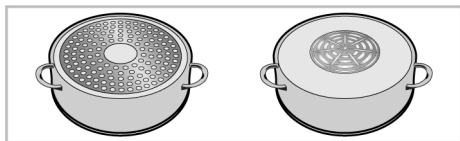
- Používejte pouze tlusté, zpracované nádobí. Pokud používáte nádobí na tenké bázi, toto nádobí se velmi rychle zahřeje a základna nádobí se může před aktivací automatického uzavíracího systému roztavit, což poškodí varnou plochu a výrobek. Ostré hrany poškrábou povrch.



- Některé nádobí má na dně feromagnetické pole, které je menší než jeho skutečný průměr. Pouze tato oblast je ohřívána varnou zónou. Teplo proto není rovnoměrně rozloženo a výkon vaření se snižuje. Takové nádobí navíc nemusí být detekováno velkými indukčními varnými zónami. Z tohoto důvodu by měla být varná zóna vybrána podle velikosti feromagnetického pole.



- Některé nádobí má základnu, která obsahuje neferomagnetické materiály, jako je hliník. Tyto typy nádobí se nemusí dostatečně zahřát nebo nemusí být indukční varnou zónou vůbec detekovány. V některých případech se může objevit varování před špatným nádobím.



Při vaření více pokrmů na indukčních varných zónách distribuce nádobí rovnoměrně do pravé levé a střední oblasti při výběru varné zóny pozitivně ovlivňuje výkon vaření.

Test nádobí

Pomocí níže uvedených metod otestujte, zda je vaše nádobí kompatibilní s indukčními varnými deskami.

1. Pokud základna nádobí drží magnet, je kompatibilní.

2. Když umístíte nádobí na indukční varnou zónu a zapnete produkt, pokud neblíká, je kompatibilní.

Doporučené velikosti nádobí

Váš výrobek má funkci „Pansense“, která vyhodnotí kompatibilitu nádobí. Pomocí této funkce můžete zkontrolovat nádobí. Podrobné informace najdete v části „Nastavení“.

Doporučené velikosti nádobí podle velikosti varné zóny jsou uvedeny níže.

Chování při varu se může lišit v závislosti na typu nádobí, velikosti nádobí a velikosti varné zóny. Pro rovnoměrnější chování při varu lze použít varnou zónu o jednu velikost větší. Použití větší varné zóny neztrácí energii na indukčních varných deskách, protože teplo se vytváří pouze v příslušném nádobí.

Průměr varné zóny - mm	Průměr hrnce - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Varná zóna se širokým (flexi) povrchem (220 x 440)	šířka 220 - délka 400

Široké povrchové varné zóny (Flexi zóny)

Váš výrobek má varné zóny se širokým povrchem (Flexi). Tuto varnou zónu se širokým povrchem můžete ovládat jako

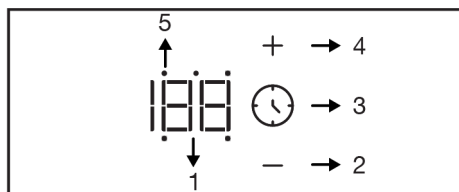
samostatné nezávislé varné zóny pro vaše malé nádobí. Pro vaření s velkým nádobím můžete aktivovat kombinovanou funkci pro tyto širokoplošné varné zóny a přeměnit je na jednu varnou zónu.

Figure 1: A schematic diagram of the experimental setup. The diagram shows a participant sitting at a table, interacting with a computer monitor. The monitor displays a visual feedback interface with a clock, a bar chart, and a series of icons representing different states. The participant is also interacting with a physical device on the table, which has a series of buttons and a small display. The diagram is labeled with 'Figure 1' and 'Experimental setup'.

-  Kontrolka indikující stisknutí příslušného tlačítka
-  Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
-  Tlačítko uzavření 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 Clean Lock

-  Tlačítko spojení Varné desky-Odsavače par *
 -  Tlačítko kontroly odstranění *
 -  Funkční tlačítko "SafeCook". *
 -  Tlačítko „EasyCook“ *
- * Liší se v závislosti na modelu produktu. *
 Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

- ☒ Tlačítko výběru Zadní levé varné zóny
- ☐ Tlačítko výběru Přední levé varné zóny
- ☐ Tlačítko výběru Přední pravé varné zóny
- ☒ Tlačítko výběru Zadní pravé varné zóny



Zobrazení 1: Displej časovače

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

Obecná varování pro ovládací panel

-  Tento produkt je ovládán dotykovým ovládacím panelem. Každá operace, kterou provedete na dotykovém ovládacím panelu, je potvrzena zvukovým signálem.
-  Vždy udržujte ovládací panel čistý a suchý. Pokud je povrch vlhký a špinavý, může to způsobit problémy při provozu funkcí.
-  Pokud se do 20 sekund neprovede žádná operace, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.
-  Když se po dlouhou dobu dotknete libovolného tlačítka (kromě tlačítka , produkt vydá varování „FF“.
-  Rozsvítí se — kontrolka na klávesách, které aktivně pracují nebo jsou vybrány.

Zapnutí varné desky

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
 - ⇒ Varná deska je připravena k použití.

Vypnutí varné desky

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
 - ⇒ Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

Indikátor zbytkového tepla

Pro každou zónu ovládacího panelu je indikátor zbytkového tepla. Tento indikátor indikuje, že zóna je po vypnutí stále horká. Nedotýkejte se příslušné zóny(zón), dokud nezmizí indikátor zbytkového tepla.

H : Vysoká teplota

h : Nízká teplota



Pokud dojde k výpadku proudu, indikátor zbytkového tepla se nerozsvítí a varuje uživatele před horkými zónami.

Zapnutí zón varné desky (sekke vaření) a nastavení úrovně teploty

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka .
 - ⇒ "0" se zobrazí na displeji varné zóny.
2. Stiskněte tlačítko výběru varné zóny, kterou chcete zapnout.
 - ⇒ Zvolená varná zóna se zobrazí jako „0“ a rozsvítí se jasněji.
3. Nastavte úroveň teploty mezi "0" a "9" dotykem nebo posunutím prstu po oblasti nastavení libovolné zóny, kterou chcete ovládat.

Vypnutí varných zón:

Vybranou zónu lze vypnout třemi různými způsoby:

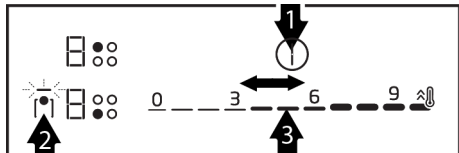
1. **Snížením teploty na úroveň "0":** Přiblížení vaření můžete vypnout snížením nastavení teploty na "0".
2. **Použití funkce vypnutí časovače pro požadovanou zónu varné desky:** Když vyprší čas, časovač vypne varnou zónu, která je k němu připojena. Všechny displeje zobrazují "0" nebo "00". Symbol  na displeji varné zóny zmizí. Nastavení časovače pro zónu je vysvětleno v následujících částech.
3. **Dlouhým stisknutím tlačítka výběru požadované zóny varné desky:** Dotkněte se výběrového tlačítka zóny varné desky, kterou chcete vypnout, dokud neuslyšíte 2. signál.

Kombinace varné zóny se širokým povrchem (flexi)

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka [1].

2. Stiskněte klávesu [0].

⇒ The 0 symbol se zobrazí na levém displeji varné zóny a rozsvítí se světlo — tlačítka [0].



3. Nastavte úroveň teploty od 0 do 9 dotykem nastavovací oblasti nebo posunutím prstu po oblasti.

⇒ Varná deska začne fungovat. Pokud je vybrána jiná zóna nebo pokud není provedena žádná akce po dobu 10 sekund, zhasne [0] kontrolka tlačítka —



Varné desky se širokým povrchem vlevo jsou popsány jako příklad. Pokud mají zóny varné desky vpravo na vašem spotřebiči široké plochy, totéž platí pro zóny varné desky vpravo.

Kombinace zóny varné desky se širokým povrchem při provozu jedné nebo obou zón varné desky vlevo

✓ Zatímco jedna nebo obě zóny varné desky na levé straně fungují samostatně, můžete obě zóny varné desky kombinovat aktivací varné desky se širokým povrchem. Tímto způsobem můžete ovládat širší varnou desku se stejnými hodnotami.

1. Když je v provozu jedna nebo obě zóny varné desky vlevo, stiskněte tlačítko [0].

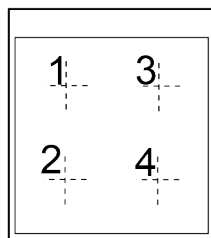
⇒ Hodnota zóny varné desky nízké úrovně se zobrazí na obou displejích zóny varné desky a rozsvítí se kontrolka — tlačítka [0].

⇒ Kombinované zóny nadále pracují při teplotě a hodnotách časovače zóny s nižší hodnotou teploty. Hodnoty teploty a časovače hořáku s vyšší hodnotou teploty před zrušením kombinace.

2. Chcete-li později změnit hodnotu teploty, nastavte úroveň teploty, kterou chcete změnit, v oblasti nastavení.

Vypnutí varných desek s širokým povrchem

Zóny můžete oddělit a nastavit je na nulovou úroveň stisknutím klávesy [0].



Společné používání varných zón

Vaření stejným směrem

1-3 nebo 2-4 jsou vhodné pro použití ve stejném směru. Tyto konfigurace se doporučují, pokud jsou dvě varné zóny určeny k použití současně.

Křížové vaření

1-4 nebo 2-3 jsou vhodné pro křížové vaření. Tyto konfigurace se doporučují zejména při použití většího nádobí.

Vaření ve všech varných zónách

Tyto konfigurace se doporučují, pokud jsou pro použití na varných zónách 1, 2, 3 a 4 určeny čtyři různé nádoby.

Funkce prevence popálení (funkce Safecook)

Funkce „Safecook“ se používá pouze pro vaření tekutých potravin v hrncích. Po uvaření jídla se po krocích předvaření přidá voda a tato funkce se aktivuje. Po aktivaci je funkce vaření jídla monitorována pomocí senzorů. Pokud dojde voda nebo jídlo ulpí

na dně hrnce, napájení varné desky se automaticky vypne, čímž se proces vaření ukončí.



Tuto funkci lze aktivovat pouze pro levou zónu zadní varné desky.



Po aktivaci funkce není napájení přerušeno po dobu prvních 5 minut (pro přípravu pokrmů).

Aktivace funkce „Safecook“:

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.
2. Nastavte úroveň teploty pro levou zónu zadní varné desky.
3. Po přidání vody do jídla, které budete vařit, stiskněte tlačítko .
⇒ Rozsvítí se — kontrolka tlačítka a funkce je aktivována.
4. Tato funkce, která se aktivuje, když během vaření dojde voda, vydá zvukovou výstrahu a upraví úroveň teploty varné zóny „0“ kapky.
⇒ Pokud vám během vaření nedojde voda a vypnete varnou zónu nebo varnou desku na konci vaření, je tato funkce deaktivována.

Funkce „EasyCook“

Stačí si vybrat režim vaření a nechat ho udělat zbytek. Funkce „EasyCook“ se používá pouze pro vaření na pánvi bez oleje nebo s nízkým obsahem tuku (max. 250 ml). Tato funkce umožňuje vařit na pánvi při konstantní teplotě pomocí tří různých automatických nastavení teploty močoviny (min-med-max).

Podrobné pokyny k vaření funkce „EasyCook“ naleznete v části Obecné varování o vaření s varnou deskou ► 28]



Funkci „EasyCook“ používejte pouze pro vaření bez oleje nebo s nízkým obsahem tuku (max. 250 ml) pomocí pánve. Pro tuto funkci doporučujeme použít pánev vhodnou pro průměr varné zóny. Použití pánví, které nejsou vhodné pro průměr varné zóny, může způsobit kolísání teploty.



pokud se na zónách varné desky objeví varování „H“ nebo „h“, tato funkce nebude aktivována.



Pokud je funkce „Safecook“ aktivní v levé zóně zadní varné desky, nelze funkci „EasyCook“ pro tuto zónu varné desky aktivovat.



Při kombinaci dvou varných zón a jejich použití jako širokoplošné varné zóny nelze funkci „EasyCook“ aktivovat.

Nastavení nízké teploty (min)

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.
2. Vyberte příslušnou zónu varné desky.
3. Stiskněte klávesu .
⇒ Indikátor teploty pro příslušnou varnou zónu začne blikat a rozsvítí se kontrolka — tlačítka .
4. Dotkněte se mezi 0-3 teplotními úrovněmi během 5 sekund.
⇒ Na displeji teploty začne blikat symbol nízké teploty. Když teplota zóny varné desky dosáhne nízké teploty, tento symbol zůstane rozsvícený a varná deska vydá zvukové varování.
5. Můžete začít vařit při nízké teplotě. Na této úrovni zůstane varná zóna zapnutá při konstantní teplotě až do konce vaření.

- Na konci vaření vyberte příslušnou zónu varné desky a poté ji vypněte stisknutím tlačítka  nebo varnou desku zcela vypněte stisknutím tlačítka .

Nastavení střední teploty (med)

- Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka .
- Vyberte příslušnou zónu varné desky.
- Stiskněte klávesu .
 - ⇒ Indikátor teploty pro příslušnou zónu varné desky začne blikat a rozsvítí se kontrolka  tlačítka .
- Dotkněte se mezi teplotními úrovněmi 3-6 během 5 sekund.
 - ⇒ Na displeji teploty začne blikat symbol teploty média. Když teplota zóny varné desky dosáhne střední hodnoty, tento symbol zůstane rozsvícený a varná deska vydá zvukovou výstrahu.

- Můžete začít vařit při střední teplotě. Na této úrovni zůstane hořák zapnutý při konstantní teplotě až do konce vaření.
- Na konci vaření vyberte příslušnou zónu varné desky a poté ji vypněte stisknutím tlačítka  nebo varnou desku zcela vypněte stisknutím tlačítka .

Nastavení vysoké teploty (max)

- Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka .
- Vyberte příslušnou zónu varné desky.
- Stiskněte klávesu .
 - ⇒ Indikátor teploty pro příslušnou zónu varné desky začne blikat a rozsvítí se kontrolka  tlačítka .
- Dotkněte se mezi teplotními úrovněmi 6-9 během 5 sekund.
 - ⇒ Na displeji teploty začne blikat symbol vysoké teploty. Když teplota zóny varné desky dosáhne

vysoké úrovně, tento symbol zůstane rozsvícený a varná deska vydá zvukovou výstrahu.

- Můžete začít vařit při vysoké teplotě. Na této úrovni zůstane varná zóna zapnutá při konstantní teplotě až do konce vaření.
- Na konci vaření vyberte příslušnou zónu varné desky a poté ji vypněte stisknutím tlačítka  nebo varnou desku zcela vypněte stisknutím tlačítka .

Nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČ)

Nastavení vysokého výkonu můžete použít k ohřevu na maximální výkon. V této poloze se však nedoporučuje vařit delší dobu. Nastavení vysokého výkonu nemusí být k dispozici ve všech varných zónách.

Přímý výběr nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČE):

- Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka .
- Vyberte požadovanou varnou zónu dotykem kláves pro výběr varné zóny.
- Stiskněte klávesu .
 - ⇒ Vybraná zóna varné desky pracuje při nejvyšším výkonu a na displeji zóny varné desky postupně blikají 3 kontrolky.
 - ⇒ Po uplynutí doby nastavení vysokého výkonu (viz tabulka Časů automatického vypnutí) zóna pokračuje v provozu při nejvyšší teplotě.

Volba nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČ), když je aktivní zóna varné desky:

- Když je varná deska zapnutá a příslušná varná zóna pracuje na určité úrovni, aktivujte tuto zónu výběrem.
- Stiskněte klávesu .
- Vybraná zóna varné desky pracuje s maximálním výkonem a na displeji zóny varné desky blikají 3 kontrolky. Po

uplynutí doby pro nastavení vysokého výkonu bude varná zóna pokračovat v provozu na nejvyšší teplotě.

Vypnutí nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČE) před vypršením jeho platnosti:

Po aktivaci příslušné varné zóny stisknutím tlačítka můžete kdykoli vypnout nastavení vysokého výkonu stisknutím tlačítka . Varná zóna nadále pracuje při nejvyšší teplotě. Chcete-li jej vypnout, dotkněte se oblasti aktivního nastavení varné zóny nebo přejed'te prstem po této oblasti, abyste ji dostali do polohy „0“.

Zámek kláves

Když je varná deska zapnutá nebo vypnutá, můžete aktivovat zámek kláves, abyste zabránili náhodným změnám jeho funkcí.

Aktivace zámku kláves

1. Stisknutím tlačítka  aktivujete zámek kláves.

⇒ Po odpočítávání 3-2-1 na displeji se rozsvítí kontrolka — tlačítka  a všechny varné zóny se uzamknou.

 Když je zámek klíčů aktivní, funguje pouze  klíč. Když se dotknete jakéhokoli jiného tlačítka, — kontrolka tlačítka  bude blikat, což znamená, že zámek klíče je aktivní. Pokud vypnete varnou desku, když jsou klíče uzamčeny, musí být zámek klíčů deaktivován, aby bylo možné varnou desku znovu zapnout.

Deaktivace zámku klíče

1. Stiskněte klávesu .

⇒ Po odpočítávání 3-2-1 na displeji zhasne kontrolka — tlačítka  a zámek tlačítka se deaktivuje.

Funkce časovače

Tato funkce vám usnadní vaření. Během procesu vaření nemusíte stát u varné desky nepřetržitě. Varná deska se po zvoleném čase automaticky vypne.

Aktivace časovače

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka .
2. Stiskněte tlačítko výběru varné zóny, kterou chcete zapnout.

⇒ Na displeji vybrané zóny varné desky „0“ viditelné a hoří jasněji.
3. Nastavte úroveň teploty od „0“ do „9“ dotykem nastavovací oblasti nebo posunutím prstu po oblasti.
4. Dotkněte se  pro aktivaci časovače.

⇒ Na displeji časovače „00“ popáleniny.
5. Kolem „00“ jsou na displeji časovače viditelné 4 LED diody aktivity. LED aktivní varné zóny bliká a pro tuto zónu můžete nastavit časovač.
6. Pokud chcete nastavit časovač pro jinou aktivní zónu varné desky, vyberte příslušnou stranu zóny varné desky dotykem klávesy , dokud se nerozsvítí LED dioda na displeji hodin této strany zóny varné desky.
7. Nastavte požadovaný čas stisknutím kláves $\pm$ / $\pm$. Můžete postupovat rychleji dlouhým stisknutím klávesy $\pm$ nebo $\pm$.

⇒ Aktivujte nastavení hodin stisknutím tlačítka  nebo čekáním přibližně 10 sekund.

 Časovač lze nastavit pouze pro zóny, které jsou v provozu.

 Když je časovač aktivní, LED varné zóny s nejnižším nastavením času bliká. Pokud je v ostatních zónách nastaven čas, LED diody těchto zón zůstanou svítit.

Vypnutí časovačů

Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukovou výstrahu.

Klepnutím na libovolné tlačítko vypnete zvukovou výstrahu.

Předčasné vypnutí časovačů

Pokud je časovač vypnut předčasně, varná deska bude pokračovat v provozu při nastavené teplotě, dokud se nevypne.

Vypnutí časovače snížením hodnoty na „00“:

1. Po aktivaci příslušné varné zóny stisknutím tlačítka vyberte časovač pro příslušnou varnou zónu stisknutím tlačítka .
2. Snížete hodnotu stisknutím klávesy —, dokud "00" se zobrazí na displeji časovače. Můžete postupovat rychleji dlouhým dotykem klávesy —.

Čistící zámek

Čistící zámek zabraňuje tomu, aby všechny klávesy na ovládacím panelu fungovaly po dobu 20 sekund, zatímco je varná deska zapnutá, což uživateli umožňuje provádět krátkodobé čištění.

Aktivace čistícího zámku

1. Když je zapnutá jakákoli zóna varné desky, stiskněte klávesu  **jeden signální tón** dotkněte se, dokud se nezobrazí.
⇒ Displej časovače začne odpočítávat od 20. Během této doby nebudou fungovat všechny klávesy na panelu, s výjimkou klávesy .

Deaktivace čistícího zámku

K deaktivaci čistícího zámku nemusíte stisknout žádné tlačítko. Po 20 sekundách varná deska vydá jedno pípnutí a čistící zámek se automaticky deaktivuje.



Pokud chcete předtím deaktivovat čistící zámek, stiskněte znovu tlačítko , dokud neuslyšíte jedno pípnutí.

Funkce zastavení

- ✓ Pomocí této funkce můžete po určitou dobu snížit úroveň teploty všech funkcí pracujících v zóně varné desky (s výjimkou časovače) na stupeň 1.



Pokud je časovač nastaven pro jakoukoli zónu varné desky, časovač pokračuje v chodu během zastavení.

1. Během provozu varné desky se dotkněte tlačítka .
- ⇒ Všechny provozní zóny nadále pracují při teplotě 1.
2. Opětovným stisknutím tlačítka  restartujete všechny zastavené varné zóny s předchozím nastavením.

Nastavení

Pomocí této funkce můžete nastavit správu napájení, dobu zvukového signálu konce vaření a nastavení připojení varné desky.

A1: Nastavení zobrazení kompatibility „PanSense Function“ (Funkce PanSense)

A2: Nastavení správy napájení

A3: Nastavení doby varování před zvukem na konci vaření

A4: Nastavení typu připojení digestoře (**Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.**)

A5: Nastavení připojení varné desky (**Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.**)

A6: Nastavení zobrazení spotřeby energie „EnergySense“

A7: Nastavení zapnutí a vypnutí zvuku knoflíku varné desky

A8: Obnovení továrního nastavení

1- Nastavení zobrazení kompatibility potu „PanSense Function“ (A1)

Funkce PanSense je inteligentní funkce navržena tak, aby optimalizovala výkon vaší indukční varné desky. Tento režim vám pomůže dosáhnout nejlepších výsledků vaření tím, že detekuje materiál, strukturu základny a magnetickou kompatibilitu pánve, kterou používáte. Přizpůsobuje se charakteristikám pánve, kterou používáte, a zajišťuje, že pokaždé dosáhnete dokonalých výsledků vaření.

Výhody této funkce: Nejlepší výsledky vaření (automaticky se přizpůsobí podle vlastností hrnce, který používáte na varné desce), úspora energie (optimalizuje spotřebu energie podle typu hrnce), prodlužuje životnost hrnce (přenáší optimální výkon, který hrnce zvládne) Vařič automaticky kontroluje nádoby pokaždé, když začnete vařit. Chcete-li ručně zkontrolovat, zda je nádoba, které používáte, kompatibilní s PanSense, můžete postupovat podle níže uvedených kroků.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek      .
 - ⇒ Na displeji časovače se zobrazí první nastavení „A1“ a na všech displejích varné zóny se zobrazí „—“.
3. Umístěte hrnce nebo pánve, které chcete měřit, na varné zóny.
4. Na displeji mezi tlačítka  a  se zobrazí „0“.
5. Dotkněte se oblasti nastavení. "1" se zobrazí mezi tlačítka  a  místo "0" a spustí se skenování kvality banku. Skenování trvá přibližně 10 sekund a během skenování se na displeji zobrazí animace.
6. Kvalita hrnce je hodnocena na stupnici 0-3. 0 je nejhorší kvalita a 3 je nejlepší kvalita, která ukazuje kvalitu na displeji.
7. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.

Nastavení řízení napájení 2 (A2)

- ✓ Pomocí této funkce můžete nastavit celkový výkon varné desky, jak si přejete.
1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.

2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek      .

⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“ viditelné.

3. Pro nastavení správy napájení na displeji časovače „A2“ Klepněte na tlačítko „“, dokud se nezobrazí.

⇒ Na levém displeji zadní varné desky se zobrazí „9“.

4. Nastavte úroveň výkonu (viz Tabulka - Úroveň řízení výkonu) z „1“ na „9“ dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu po oblasti.

5. Potvrďte nastavení správy napájení stisknutím tlačítka ①.

⇒ Varná deska se vypne a varná deska začne pracovat s celkovým nastavením výkonu na zvolené úrovni.

"Správa napájení" Obsahuje 9 různých úrovní výkonu (viz tabulka - Úroveň řízení výkonu).

Tabulka - Úroveň správy napájení

Úroveň správy napájení	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

Nastavení 3-End of cooking akustického výstražného času (A3)

✓ Pomocí této funkce můžete nastavit konec zvukového výstražného času varné desky, jak si přejete.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte kláves      v tomto pořadí.

⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“.

3. Chcete-li nastavit konec zvukového výstražného času vaření, stiskněte tlačítko časovače na displeji časovače. „A3“ Klepněte na tlačítko „“, dokud se nezobrazí.

⇒ Na levém displeji zadní varné desky se zobrazí „2“.

4. Upravte nastavení doby výstrahy (viz tabulka - Konec doby vaření zvukové výstrahy) mezi „0“ a „3“ dotykem nastavovacího pole nebo posunutím prstu po poli.

5. Stisknutím tlačítka  potvrďte nastavení času zvukové výstrahy na konci vaření.

⇒ Varná deska se vypne a varná deska začne pracovat s nastavením doby varování na zvolené úrovni.



Úroveň nastavení zvukové výstrahy konce vaření je během výroby nastavena jako standardní úroveň 2.

Tabulka - Nastavení zvukového výstražného času konce vaření

Varovná úroveň zvuku konce vaření	Konec doby vaření zvukové výstrahy
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

Nastavení typu připojení 4 kapuce (A4) Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

✓ Pomocí této funkce můžete zavést typ připojení odsavače par k varné desce.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka  a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka .
2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek      .

⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“.

3. Chcete-li nastavit typ připojení kapoty, na displeji časovače „A4“ Klepněte na tlačítko „“, dokud se nezobrazí.

⇒ Pokud je varná deska vybavena funkcí vzdáleného připojení, zobrazí se toto nastavení jako „1“. Pokud ne, zobrazí se jako „0“.

4. Pokud je váš odsavač par vybaven funkcí vzdáleného připojení, toto nastavení „1“ Pokud není k dispozici funkce vzdáleného připojení, můžete toto nastavení nastavit dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu po oblasti „0“ nastavit jako .
5. Potvrďte nastavení typu připojení kapoty stisknutím tlačítka .

⇒ Varná deska se vypne a potvrdí se nastavení typu odsavače.

5- Nastavení připojení varné desky (A5) Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

✓ Pomocí této funkce můžete připojit varnou desku a odsavač par a nechat je spolupracovat automaticky.



Pokud je váš odsavač par vybaven funkcí dálkového připojení (nastavení typu připojení odsavače par (A4) je 1), nastavení připojení Sporák-Hood (A5) se nezobrazí. Toto nastavení je určeno pouze pro modely odsavačů bez funkce dálkového připojení.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka  a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka .
2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek      .
- ⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“.
3. Pro nastavení připojení vařiče na displeji časovače „A5“ Klepněte na tlačítko „“, dokud se nezobrazí.

⇒ Na levém displeji zóny zadní varné desky "0" viditelné.

4. Nastavte provozní úroveň digestoře dotykem nastavovací oblasti nebo posunutím prstu po ní (viz Tabulka - Provozní úroveň digestoře). "0" s "7" nastavit mezi .

Provozní úroveň kapoty	Lampa	Hood (Vaření na jedné zóně)	Kapuce (vroucí na libovolné 2 nebo více zónách)	Smažení
0	vypnuto	vypnuto	vypnuto	vypnuto
1	světlo	vypnuto	vypnuto	vypnuto
2	světlo	vypnuto	L1	L1
3	světlo	L1	L1	L1
4	světlo	L1	L1	L2
5	světlo	L1	L2	L2
6	světlo	L2	L3	L3
7	světlo	L3	L4	L4

Nastavení provozní úrovně odsavače par od varné desky

- ✓ Pomocí tohoto nastavení můžete nastavit provozní úroveň odsavače par pomocí varné desky.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.
2. Stiskněte tlačítko  po dobu 3 sekund.
⇒ Kontrolka  tlačítka  zhasne.
3. Chcete-li aktivovat provozní úroveň odsavače podle varné desky, stiskněte jednou tlačítko . Pokud je aktivní, klávesa  se neustále rozsvítí. V tomto případě bude vaše kapuce "Stůl - provozní úroveň odsavače par" funguje automaticky v souladu s tabulkou.
4. Provozní úroveň odsavače par vzhledem k varné desce můžete vypnout jedním stisknutím tlačítka . Když je vypnuto, kontrolka  zhasne.

6- Nastavení zobrazení spotřeby energie "EnergySense" (A6)

EnergySense je inteligentní funkce, která monitoruje spotřebu energie vaší indukční varné desky. Tato funkce vám pomůže rozvinout vědomější a efektivnější

5. Potvrďte nastavení připojení varné desky stisknutím tlačítka ①.

⇒ Varná deska se vypne a varná deska začne pracovat s vybranou provozní úrovní odsavače.

Stůl - provozní úroveň odsavače par

stravovací návyky tím, že vám ukáže, kolik energie spotřebujete při každém procesu vaření.

Vyzkoušením různých technik vaření a porovnáním celkového množství spotřebované energie můžete vytvořit udržitelné stravovací návyky a snížit svou uhlíkovou stopu.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek       .
⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“.
3. Pro nastavení zobrazení spotřeby energie na displeji časovače „A6“ Klepněte na tlačítko „  “, dokud se nezobrazí.
⇒ Mezi klávesami  a  „0“ viditelné.
4. Dotknutím se oblasti nastavení „0“ hodnota „1“ udělejte to.
5. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.

- ⇒ Displej spotřeby energie je povolen.



Chcete-li vypnout displej spotřeby energie, postupujte podle stejných kroků. „1“ hodnota „0“ udělejte to.

Výhled spotřeby energie

Aktivujte nastavení spotřeby energie, jak je popsáno výše. Když vypnete varnou desku stisknutím tlačítka ① po každém vaření, uvidíte na displeji časovače celkovou energii, kterou sporák použil k vaření. Hodnoty Wh energie vaření dosáhnete vynásobením hodnoty na displeji číslem 100. Pokud se například na displeji zobrazí „03“, znamená to, že vaše varná deska při posledním vaření použila 3x100=300 Wh.

7- Nastavení zapnutí a vypnutí klávesy varné desky (A7)

- ✓ Pomocí této funkce můžete zapnout nebo vypnout zvukové varování, které se zobrazí, když se dotknete každého tlačítka varné desky.
- 1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
- 2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek      .
 - ⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“.
- 3. Pro nastavení zvuku klávesy varné desky na displeji časovače „A7“ Klepněte na tlačítko „  “, dokud se nezobrazí.
 - ⇒ Na levém displeji zóny zadní varné desky „1“ viditelné.
- 4. Chcete-li vypnout zvuk tlačítka varné desky, dotkněte se oblasti nastavení nebo přejeďte prstem po oblasti a nastavte toto nastavení „0“ nastavit jako .
- 5. Potvrďte nastavení zvuku klávesy varné desky stisknutím tlačítka ①.
 - ⇒ Varná deska je vypnutá a nastavení zvuku tlačítka varné desky je potvrzeno.

8- Obnovení továrního nastavení (A8)

- ✓ Pomocí této funkce můžete resetovat všechna následná nastavení sporáku a vrátit jej do továrního nastavení.
- 1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
- 2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek      .
 - ⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“.
- 3. Chcete-li obnovit tovární nastavení, na displeji časovače „A8“ Klepněte na tlačítko „  “, dokud se nezobrazí.
 - ⇒ Na levém displeji zóny zadní varné desky „0“ viditelné.
- 4. Chcete-li obnovit tovární nastavení, nastavte toto nastavení na „1“ dotykem nebo posunutím prstu po oblasti nastavení.
- 5. Potvrďte nastavení klepnutím na ①.
 - ⇒ Varná deska se vypne a všechna nastavení se vrátí do továrního nastavení.

Použití aplikace "HomeWhiz"

Pokud má váš produkt symbol „  “, můžete ovládat varnou desku prostřednictvím tabletu/telefonu. Chcete-li ovládat a sledovat varnou desku prostřednictvím tabletu/telefonu, postupujte podle níže uvedených kroků. Budete muset připojit svůj tablet/telefon k domácí internetové síti a stáhnout aplikaci "HomeWhiz" z obchodu s aplikacemi vašeho chytrého zařízení.

1. Otevřete nainstalovanou aplikaci v tabletu/telefonu.
2. Na tabletu/telefonu klepni na část Přidat/odebrat produkt.
3. Vyberte model „  “ z možností v aplikaci.
4. Pro dokončení instalace postupujte podle pokynů na tabletu/telefonu.

5. Stiskněte a podržte tlačítko „“ po dobu asi 3 sekund a poté jej uvolněte. Na displeji bude blikat kontrolka „—“ na tlačítku „“. V tuto chvíli se můžete připojit ke svému chytrému zařízení.
6. Připojte se k varné desce pomocí jména a hesla napsaného v aplikaci v části nastavení tabletu/telefonu.
7. Ze seznamu sítí vyberte aktuální síť a připojte varnou desku k internetu pomocí požadovaného hesla. Po dokončení instalace bude na displeji trvale viditelná kontrolka „—“ na tlačítku „“. Aplikaci můžete aktivovat v části „Přidat/odebrat produkt“.

 "HomeWhiz" podporuje frekvenční pásmo 2,4 GHz.

 Pokud síťové připojení nelze navázat do 5 minut po stisknutí tlačítka „“ po dobu přibližně 3 sekund, nastavení aplikace "HomeWhiz" se automaticky ukončí a kontrolka „—“ na tlačítku „“ zhasne.

 Aplikace "HomeWhiz" na vašem tabletu/telefonu vás provede nastavením připojení a používáním aplikace.

 Vaše připojení musí být aktivní pro přístup k nabídce "HomeWhiz".

 Dokud je "HomeWhiz" zapnutý, můžete ovládat a sledovat varnou desku jak prostřednictvím displeje varné desky, tak "HomeWhiz" prostřednictvím chytrých zařízení.

 Chcete-li ukončit připojení "HomeWhiz", klepněte na tlačítko „“. Kontrolka „“ tlačítka „“ na displeji zhasne.

 Pokud dojde k výpadku napájení a vaše připojení se ztratí, když je váš produkt "HomeWhiz" zapnutý, "HomeWhiz" se automaticky přepne do režimu vypnuto.

Používání varné desky prostřednictvím tabletu

1. Otevřete aplikaci "HomeWhiz" na tabletu/telefonu.

⇒ Váš produkt bude viditelný na stránce aplikace.

2. Dotkněte se svého produktu.

⇒ Na tomto displeji můžete vidět nastavení, jako je úroveň teploty varné desky, nastavení časovače, zámek kláves a aktivace připojení varné desky k digestoři atd.

 Z bezpečnostních důvodů musíte při nastavování prostřednictvím tabletu/telefonu potvrdit nastavení na varné desce. Nastavení odeslané prostřednictvím aplikace lze potvrdit z příslušné hobzony nebo z příslušného funkčního tlačítka. Potvrzovací doba je 20 sekund. Pokud to nepotvrdíte do 20 sekund, nastavení se automaticky neprojeví.

Vypnutí aplikace "HomeWhiz"

Zatímco je váš tablet/telefon připojen k produktu, krátce klepněte na tlačítko „“. Kontrolka „—“ na tlačítku „“ na displeji zhasne. V tomto okamžiku bude spojení mezi tabletem/telefonem a produktem odpojeno.

Odstranění přiřazení „HomeWhiz“ připojeno

1. Klepněte současně na tlačítka „“ a „“.

⇒ Kontrolky „—“ kláves „“ a „“ začnou blikat a zobrazí se zvukové varování.

2. Když kontrolka „—“ na klávesách „ⓧ“ a „□“ přestane blikat, proces odstranění byl úspěšně dokončen.



Chcete-li provést proces odstranění, musíte mít síťové připojení a produkt musí být připojen k síti.

Bezpečné a efektivní používání indukčních varných desek

Princip činnosti Indukční varné desky ohřívají hrnec přímo kvůli svému pracovnímu principu. Z tohoto důvodu mají mnoho výhod oproti jiným typům varných desek. Pracují efektivněji a povrch varné desky je chladnější. Indukční varná deska je vybavena vynikajícími bezpečnostními systémy, které vám zajistí maximální bezpečné používání.



V závislosti na modelu může mít vaše varná deska indukční varné desky o průměru 145, 180, 210, 280 a 320 mm. Díky indukční funkci každá varná deska automaticky detekuje nádobu, která je na ní umístěna. Energie se generuje pouze tam, kde se dotýká dna nádoby, čímž se dosahuje minimální spotřeby energie.

Automatické vypnutí systému

V ovládání varné desky je automatický vypínací systém. Pokud je jedna nebo více zón ponechána zapnutá, zóna varné desky se po určité době automaticky vypne (viz tabulka 1). Pokud je zóně přiřazen časovač, displej časovače se také vypne. Časový limit automatického vypnutí závisí na zvolené teplotě. Platí maximální provozní doba v rámci této teplotní úrovně.

Zónu varné desky může uživatel znovu ovládat po automatickém vypnutí, jak je popsáno výše.

Tabulka 1: Časy automatického vypnutí

Úroveň teploty	Automatické vypnutí časů
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Rychlý ohřev (posilovač)	10 minut

Ochrana proti přehřátí

Varná deska má některé senzory, které chrání před přehřátím. V případě přehřátí lze pozorovat následující:

- Pracovní varnou zónu lze vypnout
- Vybraná úroveň může být snížena. Na displeji to však nebude vidět.

Systém ochrany proti přetečení

Varná deska je vybavena systémem ochrany proti přetečení. V případě jakéhokoli přetečení na ovládacím panelu z jakéhokoli důvodu systém automaticky vypne napájení, aby vypnul varnou desku. Mezitím se na displeji zobrazí varování „F“.

Přesné nastavení výkonu

Indukční varná deska reaguje na příkazy vydané okamžitě podle svého provozního principu. Jeho nastavení napájení se mění velmi rychle. Můžete tak zabránit přetečení jídla (vody, mléka), které se chystá přetečít, okamžitým vypnutím spotřebiče.

Soulad s normami a informace o testování / EU prohlášení o shodě



Vývoj, výroba a prodej tohoto výrobku probíhají v souladu s bezpečnostními pravidly stanovenými v všech příslušných právních předpisech Evropské unie.

CS

Frekvenční pásmo : 2.4 Ghz

Max. přenosový výkon : max. 100 mW

CE prohlášení o shodě

Společnost Arçelik A.Ş. prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Podrobné prohlášení o shodě RED je k dispozici online na webové stránce <https://docs.emeaappliance-docs.eu> v rámci dodatečných dokumentů na stránce produktu pro váš výrobek.

Definovaná doba podpory aktualizace softwaru související s kybernetickou bezpečností je záruční dobou produktu. Po uplynutí této doby nejsou aktualizace softwaru související s kybernetickou bezpečností zaručeny.

Tento produkt shromažďuje a přenáší data o používání po připojení k internetu (např. nastavení teploty, doba používání, chybové

kódy). V souladu se zákonem EU o údajích (nařízení EU 2023/2854) máte právo k těmto údajům přistupovat a spravovat je. Podrobnosti o tom, jaké údaje shromažďujeme, jak je používáme a jak k nim přistupovat, najdete na adrese:

www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Obecné informace o vaření

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 nepilňte 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 % kakaa, 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

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
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
Nudle	9	2 ... 7
Vaření, restování		
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 * (Kuře, 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
Ta kebab	6	25 ... 35
Bulgur pilaf (500 g)	7	25 ... 35
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

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
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	5 ... 10
Čerstvá zelenina a houby (Mrkev, houby a barevný pepř)	9	5 ... 10
Palačinky	4	3 ... 5
Omeleta	7	4 ... 6
Volské oko	6	2 ... 4
Ploché těsto	9	4 ... 8
Máslové palačinky	7	5 ... 9
Masové kuličky/mleté maso	7	5 ... 10
Domácí řízek	7	4 ... 8
Syr Halloumi	7	2 ... 6
Kreveta	5	8 ... 12
Hranolky		
Boortsog	5	13 ... 15
Řízek	8	3 ... 10
Nugetky	9	1,5 ... 10
Brambory (mražené)	9	2 ... 10
Čerstvé brambory	9	5 ... 10
Odmrazování a ohřev		
Cibule (mražené) (200 g)	6	2 ... 4
Špenát (mražené) (200 g)	7	2 ... 5
* Doporučuje se pánev Wok.		
** Doporučuje se litá pánev/hrnec.		
*** Doporučuje se předeřhát pánev / hrnec.		

“EasyCook” Varná deska

Min	Med	Max
Bešamelová omáčka	Francouzské ovocné tousty	Mražené brambory
Papriková omáčka	Konfig česnek	Bramborové klínky
Omáčka Veloute	Omeleta	Čerstvé brambory
Vajíčko s klobásou	Vejce na slunečné straně nahoru	Jarní rolka
Míchané vajíčko	Palačinky	Rybí prst
Krémové česnekové žampiony	Kachní prsa	Česnekové houby se smetanou
	Směs pražených ořechů, mandlí a dýňových semínek	Hovězí maso Stragonoff
	Syr Halloumi	Jehněčí kotlety
	Fašírka	Zavařování masa
	Řízek	Bítek
	Hovězí slanina	Těsto na placky
	Cibulové kroužky	Steak ze svíčkové

Min	Med	Max
	Kalamáre	Palačinka
	Krevety Tempura	
	Kuøe	
	Losos	
	Teriyaki losos	
	Ryby	
	Fish and chips	
	Pečivo na plechu	
	Hash Brown	
	Letní hranolky (lilek, paprika, brambory)	
	Dutové těsto	

Doporučuje se přidat živočišné tuky po přehřátí.

Pro dosažení nejlepších výsledků při použití této funkce se doporučuje použít pánve vhodnou pro danou velikost pánve.

7 Údržba a čištění

7.1 Obecné informace o čištění

Obecné informace

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabráni se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- 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, odvápnovací 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 čistíte 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.
- Pokud není v návodu k použití uvedeno jinak, nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí.

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

- 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 zbělení povrchu.

Skleněné povrchy

- Spotřebič čistíte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovlákná určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákná.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákná. Zbytkový čisticí prostředek může příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistíte zoubkovánými 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 očištěte 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.
- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku nezůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spoích docházet ke korozi.

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.

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.

- Potraviny na bázi cukru, jako je tmavý krém, škrob a sirup, očištěte 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 pomocí knoflíkového ovládání otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.
- Při čištění nerezových panelů pomocí otočného ovladače nepoužívejte čisticí prostředky z nerezové oceli kolem knoflíku. 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.

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.

Symbol na displeji zóny varné desky neustále svítí.

- Na varné zóně nemusí být hrnec. >>> Zkontrolujte, zda je na varné zóně hrnec.
- Váš hrnec nemusí být kompatibilní s indukci. >>> Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční varné desky.
- Hrnec nemusí být správně vystředěn v zóně varné desky nebo spodní povrch hrnce nemusí být dostatečně široký pro vybranou zónu varné desky. >>> Vycentrujte zónu varné desky výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro zónu varné desky.
- Hrnec nebo varná zóna mohou být velmi horké. >>> Počkejte, až vychladnou.

Vybraná zóna varné desky se během práce náhle vypne.

- Doba vaření vybrané zóny možná vypršela. >>> Můžete nastavit nový čas vaření nebo dokončit vaření.
- Ochrana proti přehřátí. >>> Počkejte, až varná deska vychladne.
- Dotykový ovládací panel může zakrývat nějaký předmět. >>> Odstraňte objekt z panelu.

I když je zóna varné desky zapnutá, hrnec se nezahřívá.

- Hrnec nemusí být kompatibilní s indukční varnou deskou. >>> Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční varnou desku.

- Hrnec nemusí být správně vystředěn v zóně varné desky nebo spodní povrch hrnce nemusí být dostatečně široký pro vybranou zónu varné desky. >>> Vycentrujte varnou zónu výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro varnou zónu.

Chladicí ventilátor pokračuje v chodu, i když je varná deska vypnutá.

- Nejedná se o chybu. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu, dokud se elektronické zařízení uvnitř varné desky neochladí na příslušnou teplotu.

Při vaření vychází z varné desky hluk

- Během vaření mohou z varné desky vycházet určité zvuky. Tyto zvuky závisí na složení nádobí. Tyto zvuky jsou normální, nejedná se o poruchu a jsou součástí indukční technologie.

Možné zvuky a příčiny:

- **Hluk ventilátoru:** Varná deska má ventilátor, který automaticky pracuje podle teploty produktu. Ventilátor má různé provozní úrovně a pracuje na různých úrovních podle teploty. Po vypnutí varné desky, pokud je teplota vysoká podle teploty produktu, může ventilátor chvíli pokračovat v provozu.
- **Provoz transformátoru s nízkým bzučením:** Taková je povaha indukční technologie. Vzhledem k tomu, že teplo je přenášeno přímo na dno nádobí, může tento druh hučení nastat v závislosti na materiálu nádobí. Proto mohou být s různým nádobím slyšet různé zvuky.
- **Zvuk praskání:** To je způsobeno materiálem a strukturou dna nádobí. Pokud je nádobí vyrobeno z různých materiálů a vrstev, může dojít k praskání.
- **Pískání:** Při vaření na dvou varných zónách na stejné straně varné desky na různých úrovních vaření může být slyšet pískání.

Chybové kódy	Důvody chyb	Možná řešení
A1 – A8	Chyba komunikace na indukční varné desce.	Indukční varnou desku vypněte a znovu spusťte po 30 sekundách. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizovaného prodejce.
B1 – B5	Hrncel vhodný pro indukční ohřev se nepoužívá.	Chyba musí být vyřešena, pokud je použit hrncel vhodný pro indukční ohřev.
B6	Indukční varná deska překročila maximální provozní dobu.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Indukční varnou desku obsluhujte v souladu s dobami uvedenými v uživatelské příručce.
B7	Hrncel vhodný pro indukční ohřev se nepoužívá.	Chyba musí být vyřešena, pokud je použit hrncel vhodný pro indukční ohřev.
B8	Pokud je vašim produktem indukční varná deska s digestoří, došlo k chybě filtru.	Vyměňte a znovu připojte ventilační filtry. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
C1 – C2	Na indukční varné desce došlo k chybě teplotního senzoru.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
C3	Chyba provozu ventilátoru na indukční varné desce.	Indukční varnou desku vypněte a znovu spusťte po 30 sekundách. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizovaného prodejce.
C4	Došlo k chybě elektrického připojení.	Znovu nasadte správné elektrické připojení podle technické tabulky produktu a instalační příručky.
C5 – C7	Chyba teplotního senzoru na indukční varné desce.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
D1 – D9	Chyba hardwaru elektronické desky na indukční varné desce.	Indukční varnou desku vypněte a znovu spusťte po 30 sekundách. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizovaného prodejce.
T1 – T8	Chyba vysoké teploty nebo teplotního senzoru na indukční varné desce.	Vypněte indukční vařič a počkejte, až vychladne. Chyba se vyřeší, jakmile teplota varné desky klesne pod povolené limity.

Další informace pro Uživatelskou příručku:		Technické informace o provozních režimech nízké spotřeby podle nařízení EU 2023/826	
Režim	SPOTŘEBA (WATT)	DOBA (MINUTY)*	
Vypnuto	0,3	-	
Pohotovostní režim	-	-	
Pohotovostní režim s informačním nebo stavovým displejem	-	-	
Síťový pohotovostní režim	2,0	-	

*:Doba, po které zařízení přejde automaticky do pohotovostního režimu, vypnutého režimu nebo síťového pohotovostního režimu v minutách a zaokrouhlená na nejbližší minutu.

Vitajte!

Vážení zákazníci,

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

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

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

Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Majte ich nablízku pre budúce použitie.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Obsah

1	BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	36
1.1	POVOLENÉ POUŽITIE.....	37
1.2	INŠTALÁCIA.....	37
1.3	ELEKTRICKÉ VÝSTRAHY.....	38
1.4	ČISTENIE A ÚDRŽBA	38
2	Pokyny pre životné prostredie	39
3	Váš produkt	40
3.1	Predstavenie výrobku.....	40
3.2	Technické špecifikácie.....	41
4	Prvé uvedenie do prevádzky	42
4.1	Prvé čistenie	42
5	Používanie platne.....	42
5.1	Všeobecné informácie o používa- ní varnej dosky.....	42
5.2	Riadiaca jednotka varnej dosky....	45
6	Všeobecné informácie o varení	58
6.1	Všeobecné varovania o varení s varnou doskou	58
7	Údržba a čistenie	61
7.1	Všeobecné informácie o čistení...	61
7.2	Čistenie varnej dosky	62
7.3	Čistenie ovládacieho panela.....	62
8	Riešenie problémov	63



1 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

DÔLEŽITÉ PREČÍTAŤ A DODRŽIAVAŤ

Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Ponechajte si ich v blízkosti pre budúce použitie.

Tieto pokyny a samotný spotrebič poskytujú dôležité bezpečnostné upozornenia, ktoré je potrebné vždy dodržiavať. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nedodržanie týchto bezpečnostných pokynov, za nevhodné použitie spotrebiča alebo nesprávne nastavenie ovládacích prvkov.

⚠ UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrejú. Je potrebné dbať na to, aby ste sa nedotýkali vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť držané mimo dosahu, pokiaľ nie sú nepretržite pod dohľadom.

⚠ UPOZORNENIE: Ak je povrch varnej dosky prasknutý, spotrebič nepoužívajte – riziko úrazu elektrickým prúdom.

⚠ UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru : Neskladujte predmety na varných plochách.

⚠ UPOZORNENIE : Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátky proces varenia musí byť pod nepretržitým dohľadom.

⚠ UPOZORNENIE: Nechať varnú dosku bez dozoru pri varení s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné – riziko požiaru. NI-KDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plamene, napr. vekom alebo požiarnou prikrývkou.

⚠ Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo podporu. Uchovávajte oblečenie alebo iné horľavé materiály mimo spotrebiča, pretože všetky komponenty úplne vychladli – riziko požiaru.

⚠ Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a veká, by sa nemali umiestňovať na povrch varnej dosky, pretože sa môžu zahriať.

⚠ Veľmi malé deti (0 - 3 roky) by sa mali držať mimo spotrebiča. Malé deti (3-8 rokov) by mali byť mimo dosahu spotrebiča, pokiaľ nie sú nepretržite pod dohľadom. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostat-

kom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len vtedy, ak sú pod dohľadom alebo dostali pokyny na bezpečné používanie a chápu súvisiace riziká. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

 Po použití vypnite prvok varnej dosky jeho ovládaním a nespoliehajte sa na detektor panvice.

1.1 POVOLENÉ POUŽITIE

 **UPOZORNENIE:** Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého spínacieho zariadenia, ako je časovač, alebo samostatného diaľkového ovládacieho systému.

 Tento spotrebič je určený na použitie v domácnostiach a podobných aplikáciách, ako sú: kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; farmárske domy; klienti v hoteloch, motelloch, penziónoch a iných obytných prostrediach.

 Žiadne iné použitie nie je povolené (napr. vykurovacie miestnosti).

 Tento spotrebič nie je určený na profesionálne použitie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

1.2 INŠTALÁCIA

 So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho dve alebo viac osôb - riziko zranenia. Na vybalenie a inštaláciu používajte ochranné rukavice - riziko porezania.

 Inštaláciu vrátane prívodu vody (ak existuje), elektrických pripojení a opráv musí vykonať kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v používateľskej príručke. Udržujte deti mimo miesta inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že nebol počas prepravy poškodený. V prípade problémov kontaktujte predajcu alebo najbližší popredajný servis. Po inštalácii sa odpad z obalov (plast, polystyrénové časti atď.) musí skladovať mimo dosahu detí - riziko udusenía. Spotrebič musí byť pred inštaláciou odpojený od napájania - riziko úrazu elektrickým prúdom. Počas inštalácie sa uistite, že spotrebič nepoškodí napájací kábel - riziko

požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom. Spotrebič aktivujte až po dokončení inštalácie.

! Pred namontovaním spotrebiča do nábytku vykonajte všetky rezacie práce skrinky a odstráňte všetky drevené triesky a piliny.

! Ak spotrebič nie je nainštalovaný nad rúrou, v priehradke pod spotrebičom musí byť nainštalovaný separačný panel (nie je súčasťou balenia).

1.3 ELEKTRICKÉ VÝSTRAHY

! DÔLEŽITÉ: Informácie o spotrebe prúdu a napätia sú uvedené na typovom štítku.

! Spotrebič musí byť možné odpojiť od napájania odpojením, ak je zástrčka prístupná, alebo viacpólovým spínačom inštalovaným pred zásuvkou v súlade s pravidlami zapojenia a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými elektrickými bezpečnostnými normami.

! Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý na to, aby sa spotrebič po namontovaní do krytu pripojil k hlavnému napájaciemu zdroju. Netiahnite za napájací kábel.

! Nepoužívajte predlžovacie káble, viaceré zásuvky alebo adaptéry. Elektrické komponenty nesmú byť po inštalácii prístupné používateľovi. Nepoužívajte spotrebič, keď ste mokří alebo naboso. Nepoužívajte tento spotrebič, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne alebo ak bol poškodený alebo spadol.

! Ak je napájací kábel poškodený, musí ho výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby vymeniť za rovnaký, aby sa predišlo nebezpečenstvu - riziku úrazu elektrickým prúdom.

! Ak je potrebné vymeniť napájací kábel, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

! Inštalácia pomocou zástrčky napájacieho kábla nie je povolená, pokiaľ nie je výrobok už vybavený zástrčkou dodanou výrobcom.

1.4 ČISTENIE A ÚDRŽBA

! UPOZORNENIE: Pred vykonaním akejkoľvek údržby sa uistite, že je spotrebič vypnutý a odpojený od napájania; nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou - riziko úrazu elektrickým prúdom. Neprofesionálne

opravy, ktoré nie sú autorizované výrobcom, by mohli mať za následok riziko pre zdravie a bezpečnosť, za ktoré výrobca nemôže niešť zodpovednosť. Na akúkoľvek chybu alebo poškodenie spôsobené neprofesionálnymi opravami alebo údrž-

bou sa záruka nevzťahuje, ktorej podmienky sú uvedené v dokumente dodanom s jednotkou.

⚠ Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne výrobky, čistiace prostriedky na báze chlóru ani drôtenky na panvice.

2 Pokyny pre životné prostredie

LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Obalový materiál je 100% recyklovateľný a je označený symbolom recyklácie . Rôzne časti obalu sa preto musia zlikvidovať zodpovedne a v plnom súlade s predpismi miestnych orgánov upravujúcimi likvidáciu odpadu.

LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných alebo opakovane použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadu. Ďalšie informácie o spracovaní, zhodnotení a recyklácii elektrických spotrebičov pre domácnosť vám poskytne miestny úrad, zberná služba pre domový odpad alebo obchod, v ktorom ste spotrebič zakúpili. Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) a s predpismi o odpade z elektrických a elektronických zariadení z roku 2013 (v znení neskorších predpisov). Zabezpečením správnej likvidácie tohto produktu pomôžete predchádzať negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské zdravie. Symbol  na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že by sa s ním nemalo zaobchádzať ako s domácim odpadom, ale musí sa odniešť do vhodného zberného strediska na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

TIPY NA ÚSPORU ENERGIE

Vyťažte maximum zo zvyškového tepla vašej varnej dosky tak, že ju vypnete niekoľko minút pred dokončením varenia.

Podstavec vášho hrnca alebo panvice by mal úplne zakryť varnú dosku; nádoba, ktorá je menšia ako varná doska, spôsobí plytvanie energiou.

Pri varení prikryte hrnce a panvice tesne priliehajúcimi pokrievkami a používajte čo najmenej vody. Varenie s odkrytým vekom výrazne zvýši spotrebu energie.

Používajte iba hrnce a panvice s plochým dnom.

Potraviny, ktoré si vyžadujú dlhodobé varenie, sa budú naďalej variť aj po vypnutí rúry. Uistite sa, že dvierka rúry sú úplne zatvorené, keď je spotrebič zapnutý, a počas pečenia ho udržiavajte čo najviac zatvorené.

Jedlo nakrájajte na malé, rovnako veľké kúsky, aby ste skrátili čas varenia a ušetrili energiu.

Ak je čas varenia dlhší ako 30 minút, znížte teplotu rúry na najnižšiu hodnotu počas poslednej fázy (3-10 minút) na základe celkového času varenia. Zvyškové teplo vo vnútri rúry bude pokračovať vo varení jedla.

VYHLÁSENIA O ZHODE

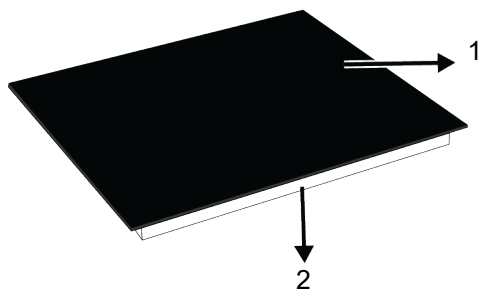
Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn európskeho nariadenia 66/2014 a nariadenia o ekodizajne pre energeticky súvisiace produkty a energetické informácie (dodatok) (výstup z EÚ) 2019 v súlade s európskou normou EN 60350-2.



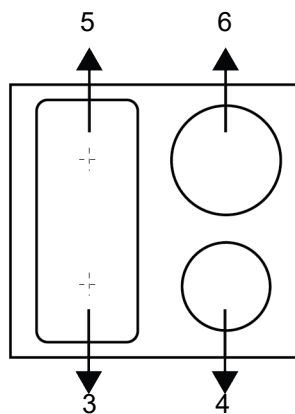
3 Váš produkt

3.1 Predstavenie výrobku

SK



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



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

3.2 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	43 * /590 /520
Inšalačné rozmery varnej dosky (šírka/hĺbka) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Napätie/Frekvencia	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	max. 7,4 kW

Varné zóny

Predný ľavý	Indukčná varná zóna
Rozmery	210x210 mm
Výkon	2400 W / Booster (Zosilnenie) 3700 W

Predný pravý	Indukčná varná zóna
Rozmery	145 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zosilnenie) 2500 W

Zadný ľavý	Indukčná varná zóna
Rozmery	210x210 mm
Výkon	2400 W / Booster (Zosilnenie) 3700 W

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

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



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



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



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

4 Prvé uvedenie do prevádzky

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

4.1 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.

2. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

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

5 Používanie platne

5.1 Všeobecné informácie o používaní varnej dosky

- Zabráňte pádu akéhokoľvek predmetu na sklenenú varnú plochu. Dokonca aj malé predmety, ako sú soľničky, môžu poškodiť povrch varenia skla. Nepoužívajte prasknutý sklenený varný povrch. Do týchto trhlín môže presakovať voda a spôsobiť skrat. Ak je povrch akýmkoľvek spôsobom poškodený (napríklad viditeľné praskliny), najprv vypnite poistku, potom odpojte výrobok a zavolajte autorizovaný servis, aby ste znížili riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Na sklenenú varnú plochu nepoužívajte nestabilný alebo ľahko prevrátilateľný riad.
- Nezohrievajte prázdny riad. Riad a výrobok môžu byť poškodené.
- Nezabudnite vypnúť varné zóny po každom použití.
- Ak varné zóny prevádzkujete bez kuchynského riadu, výrobok poškodíte. Po každom použití vypnite varné zóny.
- Varné zóny budú po každom použití horúce, preto na varné zóny neumiestňujte plastový riad. Okamžite vyčistite všetok roztavený materiál na povrchu.
- Náhle zmeny teploty na povrchu na varenie skla môžu spôsobiť poškodenie, dávajte pozor, aby ste počas varenia nevyliali studenú tekutinu.
- Do riadu vložte príslušné množstvo jedla. Tým sa zabráni pretečeniu jedla a nebudete musieť zbytočne čistiť.
- Na varné zóny neumiestňujte pokrievky riadu.

- Umiestnite riad tak, aby bol vycentrovaný na varné zóny. Ak chcete riad presunúť do inej varnej zóny, zdvihnite ho a na miesto posúvania ho položte na požadovanú varnú zónu.

Pracovný princíp indukčnej varnej dosky

Indukčná varná doska je ako otvorený obvod. Keď je na ňom umiestnený indukčne kompatibilný riad, okruh je dokončený a elektronický systém umiestnený tesne pod sklenenou varnou plochou vytvára magnetické pole. Kovová základňa riadu sa zahrieva prijímaním energie z tohto magnetického poľa. Týmto spôsobom sa teplo nevytvára na sklenenom povrchu varnej dosky, ale priamo v riade nad ňou. Povrch skla sa zahrieva teplom riadu.

Výhody indukčného varenia

Indukčné varné dosky ponúkajú niektoré výhody, pretože teplo sa prenáša priamo na riad.

- Potraviny, ktoré počas varenia pretekajú, sa rýchlo nespália, pretože povrch skla na varenie sa priamo nezahrieva. Poskytuje sa jednoduchšie čistenie.
- Keďže teplo vzniká priamo v riade, varenie je rýchlejšie, čím sa šetrí čas a energia v porovnaní s inými typmi varných dosiek.
- Keďže teplo sa podáva priamo do riadu, nedochádza k žiadnym tepelným stratám a dosahuje sa efektívnejšie varenie.
- Akonáhle sa riad vyberie z varnej zóny, prenos tepla sa zastaví a varná zóna sa nezohrieva priamo, čo poskytuje bezpeč-

nejšie používanie proti možným nehodám, ku ktorým môže dôjsť počas varenia.

Pre bezpečné používanie:

- Pri použití neprilnavého riadu potiahnutého olejom alebo veľmi malým množstvom oleja (typ teflónu) nevyberajte vysoké úrovne ohrevu.
- Sklenenú varnú plochu nepoužívajte ako povrch na umiestnenie predmetov alebo na rezanie.
- Na varnú zónu neumiestňujte kovové predmety, ako sú príbory alebo pokrievky riadu, pretože sa môžu zohriať.
- Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu. Nikdy neumiestňujte potraviny zabalené do hliníkovej fólie na indukčnú varnú zónu.
- Počas prevádzky varných zón uchovávajte magnetické predmety, ako sú kreditné karty alebo pásky, mimo dosahu výrobku.
- Ak je pod varnou doskou rúra a je v prevádzke, snímače vo výrobku môžu znížiť úroveň varenia alebo vypnúť výrobok.
- Varná doska má systém automatického vypnutia. Podrobné informácie o tomto systéme sú k dispozícii v nasledujúcich častiach.

Riad

Odporúča sa používať iba feromagnetický riad dobrej kvality, ktorý je označený alebo označený ako indukčne kompatibilný s indukčnou varnou doskou. Všeobecne platí, že čím vyšší je obsah železa, tým lepšie bude riad fungovať. Priemer základne riadu by mal zodpovedať indukčnej varnej ploche. Odporúčané veľkosti sú uvedené nižšie.

Vhodný riad:

- Liatinový riad
- Oceľový riad smaltovaný
- Riad z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s označením alebo varovaním, že je indukčne kompatibilný)

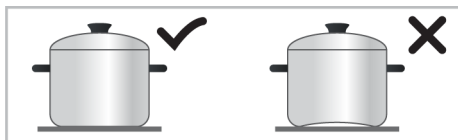
Nevhodný riad:

- Hliníkový riad
- Medený riad
- Mosadzný riad
- Sklenený riad
- Hlinené hrnce na varenie

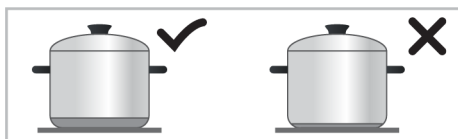
- Keramický a porcelánový riad

Odporúčania:

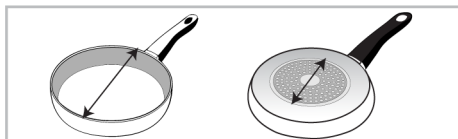
- Používajte len riad s plochým dnom. Nepoužívajte riad s konkávnymi alebo konvexnými podložkami.



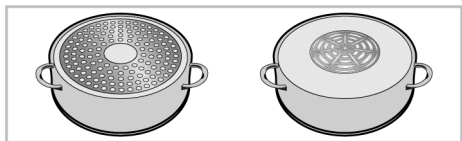
- Používajte iba spracované riady na hrubej báze. Ak používate riady na tenkej báze, tieto riady sa veľmi rýchlo zahrejú a základ riadu sa môže pred aktiváciou automatického uzatváracieho systému roztažiť, čím sa poškodí varná plocha a výrobok. Ostré hrany poškriabu povrch.



- Niektoré riady majú v spodnej časti feromagnetické pole, ktoré je menšie ako jeho skutočný priemer. Iba táto oblasť je ohrievaná varnou zónou. Preto nie je teplo rovnomerne rozložené a výkon varenia sa znižuje. Okrem toho takýto riad nemusí byť detekovaný veľkými indukčnými varnými zónami. Z tohto dôvodu by sa varná zóna mala zvoliť podľa veľkosti feromagnetického poľa.



- Niektoré riady majú základňu, ktorá obsahuje neferomagnetické materiály, ako je hliník. Tieto typy riadu sa nemusia dostatočne zahriať alebo nemusia byť vôbec detekované indukčnou varnou zónou. V niektorých prípadoch sa môže zobraziť upozornenie na zlý riad.



Pri varení viacerých jedál na indukčných varných zónach distribúcia riadu rovnomerne do pravej ľavej a strednej oblasti pri výbere varnej zóny pozitívne ovplyvňuje výkon varenia.

Test kuchynského riadu

Pomocou nižšie uvedených metód otestujte, či je váš riad kompatibilný s indukčnými varnými doskami.

1. Ak základňa riadu drží magnet, je kompatibilná.

Priemer varnej zóny - mm	Priemer hrnca - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Varná zóna so širokým (flexi) povrchom (220 x 440)	šírka 220 - dĺžka 400

Široké povrchové varné zóny (Flexi zóny)

Váš výrobok má širokú povrchovú varnú zónu(zóny)(Flexi). Túto varnú zónu so širokým povrchom môžete prevádzkovať

2. Keď umiestnite riad na indukčnú varnú zónu a zapnete výrobok, ak neblíká, je kompatibilný.

Odporúčané veľkosti riadu

Váš výrobok má funkciu „Pansense“, ktorá vyhodnotí kompatibilitu riadu. Pomocou tejto funkcie môžete skontrolovať riad.

Podrobné informácie nájdete v časti Nastavenia.

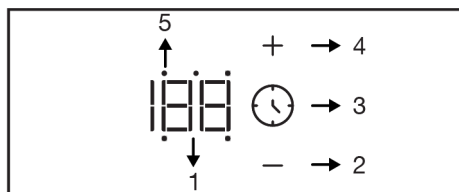
Odporúčané veľkosti riadu podľa veľkosti varnej zóny sú uvedené nižšie.

Správanie pri varení sa môže líšiť v závislosti od typu riadu, veľkosti riadu a veľkosti varnej zóny. Pre rovnomernejšie správanie pri varení je možné použiť varnú zónu, ktorá je o jednu veľkosť väčšia. Použitie väčšej varnej zóny nestráca energiu na indukčných varných doskách, pretože teplo sa vytvára iba v príslušnom riade.

ako samostatné nezávislé varné zóny pre váš malý riad. Pri varení s veľkým kuchynským riadom môžete aktivovať kombinovanú funkciu pre tieto širokoplošné varné zóny a premeniť ich na jednu varnú zónu.

- Tlačidlá výberu varnej zóny:**

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



Zobrazenie 1: Zobrazenie časovača

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

Všeobecné upozornenia pre ovládací panel

-  Tento produkt je ovládaný dotykovým ovládacím panelom. Každá operácia, ktorú vykonáte na dotykovom ovládacom paneli, je potvrdená zvukovým signálom.
-  Vždy udržiavajte ovládací panel čistý a suchý. Ak je povrch vlhký a špinavý, môže to spôsobiť problémy pri prevádzke funkcií.
-  Ak sa do 20 sekúnd nevykoná žiadaná operácia, varná doska sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.
-  Keď sa dlho dotknete ľubovoľného klávesu (okrem klávesu ) , produkt vydá upozornenie „FF“.
-  Svetlo — na klávesoch, ktoré aktívne pracujú alebo sú vybrané, sa rozsvieti.

Zapnutie varnej dosky

1. Dotknite sa klávesu ① na ovládacom paneli.
⇒ Varná doska je pripravená na použitie.

Vypnutie varnej dosky

1. Dotknite sa klávesu ① na ovládacom paneli.

⇒ Varná doska sa vypne a vráti sa do pohotovostného režimu.

Indikátor zvyškového tepla

Pre každú zónu ovládacieho panela je k dispozícii indikátor zvyškového tepla. Tento indikátor indikuje, že zóna je stále horúca, aj keď je vypnutá. Nedotýkajte sa príslušnej zóny(zón), kým nezmizne indikátor zvyškového tepla.

H : Vysoká teplota

h : Nízka teplota

-  Ak dôjde k výpadku prúdu, indikátor zvyškového tepla sa nerozsvieti a neinformuje používateľa o horúcich zónach.

Zapnutie zón varnej dosky (varná časť) a nastavenie úrovne teploty

1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu ①.
⇒ "0" sa zobrazí na displeji varnej zóny.
2. Stlačte tlačidlo výberu varnej zóny, ktorú chcete zapnúť.
⇒ Vybraná varná zóna sa zobrazí ako „0“ a rozsvieti sa jasnejšie.
3. Nastavte úroveň teploty medzi "0" a "9" dotykom alebo posunutím prsta po oblasti nastavenia ktorejkoľvek zóny, ktorú chcete ovládať.

Vypnutie varných zón:

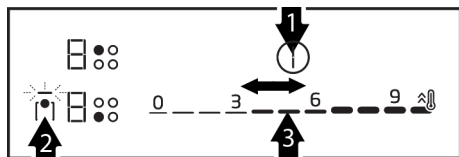
Vybranú zónu je možné vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:

1. **Znížením teploty na úroveň "0":** Priblíženie varenia môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na "0".
2. **Použitie funkcie vypnutia časovača pre požadovanú zónu varnej dosky:** Po uplynutí času časovač vypne varnú zónu, ktorá je k nemu pripojená. Všetky displeje zobrazujú "0" alebo "00". Symbol  na displeji varnej zóny zmizne. Nastavenie časovača pre zónu je vysvetlené v nasledujúcich častiach.

3. **Dlhým stlačením tlačidla výberu požadovanej zóny varnej dosky:** Dotknite sa tlačidla výberu zóny varnej dosky, ktorú chcete vypnúť, kým sa nezozve 2. signál.

Kombinácia varnej zóny so širokým povrchom (flexi)

1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu .
2. Dotknite sa klávesu .
 - ⇒ The 0 na ľavom displeji varnej zóny sa zobrazí symbol a rozsvieti sa — svetlo klávesu .



3. Nastavte úroveň teploty od 0 do 9 dotknutím sa oblasti nastavenia alebo posunutím prsta po oblasti.
 - ⇒ Varná doska začne fungovať. Ak je vybraná iná zóna alebo ak sa počas 10 sekúnd nevykoná žiadna akcia,  kontrolka klávesu — zhasne.



Varné dosky so širokým povrchom vľavo sú opísané ako príklad. Ak majú zóny varnej dosky na pravej strane na vašom spotrebiči široké plochy, to isté platí pre zóny varnej dosky na pravej strane.

Kombinácia zóny varnej dosky so širokým povrchom, zatiaľ čo jedna alebo obe zóny varnej dosky vľavo sú v prevádzke

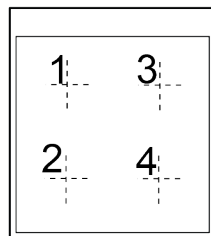
- ✓ Zatiaľ čo jedna alebo obe zóny varnej dosky vľavo fungujú samostatne, môžete kombinovať obe zóny varnej dosky aktiváciou varnej dosky so širokým povrchom. Týmto spôsobom môžete ovládať širší povrch varnej dosky s rovnakými hodnotami.
1. Počas prevádzky jednej alebo oboch zón varnej dosky vľavo sa dotknite klávesu .

- ⇒ Hodnota nízkej úrovne zóny varnej dosky sa zobrazí na oboch zobrazeniach zóny varnej dosky a rozsvieti sa svetlo — klávesu .
- ⇒ Kombinované zóny naďalej pracujú pri hodnotách teploty a časovača zóny s nižšou teplotnou hodnotou. Hodnoty teploty a časovača horáka s vyššou hodnotou teploty pred zrušením kombinácie.

2. Ak chcete neskôr zmeniť hodnotu teploty, nastavte úroveň teploty, ktorú chcete zmeniť, v oblasti nastavení.

Vypnutie varných dosiek so širokým povrchom

Zóny môžete oddeliť a nastaviť ich na nulovú úroveň stlačením klávesu .



Spoločné používanie varných zón

Varenie rovnakým smerom

1-3 alebo 2-4 sú vhodné na použitie rovnakým smerom. Tieto konfigurácie sa odporúčajú, ak sú dve varné zóny určené na súčasné použitie.

Krížové varenie

1-4 alebo 2-3 sú vhodné na krížové varenie. Tieto konfigurácie sa odporúčajú najmä pri použití väčšieho riadu.

Varenie vo všetkých varných zónach

Tieto konfigurácie sa odporúčajú, ak sú na varenie v zónach 1, 2, 3 a 4 určené štyri rôzne riady.

Funkcia prevencie popálenia (funkcia Safecook)

Funkcia „Safecook“ sa používa len na varenie tekutých jedál v kvetináčoch. Keď sa jedlo varí, po krokoch pred varením sa pridá voda a táto funkcia sa aktivuje. Po aktivácii

sa funkcia varenia potravín monitoruje pomocou senzorov. Ak dôjde voda alebo sa jedlo prilepí na dno hrnca, napájanie varnej dosky sa automaticky preruší, čím sa ukončí proces varenia.

 Túto funkciu je možné aktivovať len pre ľavú zónu zadnej varnej dosky.

 Po aktivácii funkcie sa napájanie nepreruší počas prvých 5 minút (na prípravu varenia).

Aktivácia funkcie „Safecook“:

1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu .
2. Nastavte úroveň teploty pre ľavú zónu zadnej varnej dosky.
3. Po pridaní vody do jedla, ktoré budete variť, stlačte tlačidlo .
 - ⇒ Svetlo — klávesu  sa rozsvieti a funkcia sa aktivuje.
4. Táto funkcia, ktorá sa aktivuje, keď počas varenia dôjde voda, vydá zvukovú výstrahu a upraví úroveň teploty varnej zóny „0“ kvapky.
 - ⇒ Ak vám počas varenia nedôjde voda a vypnete varnú zónu alebo varnú dosku na konci varenia, táto funkcia je deaktivovaná.

Funkcia „EasyCook“

Stačí si vybrať režim varenia a nechať ho urobiť zvyšok. Funkcia „EasyCook“ sa používa len na bezolejové alebo nízкотučné (max. 250 ml) varenie na panvici. Táto funkcia umožňuje variť na panvici pri konštantnej teplote pomocou troch rôznych automatických nastavení teploty (min-med-max).

Podrobné pokyny na varenie funkcie „EasyCook“ nájdete v časti Všeobecné varovania o varení s varnou doskou ► 60]

 Funkciu „EasyCook“ používajte len na varenie bez oleja alebo s nízkym obsahom tuku (max. 250 ml) pomocou panvice. Pre túto funkciu sa odporúča použiť panvicu vhodnú pre priemer varnej zóny. Použitie panvíc, ktoré nie sú vhodné pre priemer varnej zóny, môže spôsobiť kolísanie teploty.

 ak sa na zónach varnej dosky zobrazí upozornenie „H“ alebo „h“, táto funkcia sa neaktivuje.

 Ak je funkcia „Safecook“ aktívna v ľavej zóne zadnej varnej dosky, funkciu „EasyCook“ nie je možné pre túto zónu varnej dosky aktivovať.

 Pri kombinácii dvoch varných zón a ich použití ako širokoplošnej varnej zóny nie je možné aktivovať funkciu „EasyCook“.

Nastavenie nízkej teploty (min)

1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu .
2. Vyberte príslušnú zónu varnej dosky.
3. Dotknite sa klávesu .
 - ⇒ Indikátor teploty pre príslušnú zónu varnej dosky začne blikať a rozsvieti sa kontrolka — tlačidla .
4. Dotknite sa medzi 0-3 teplotnými úrovňami do 5 sekúnd.
 - ⇒ Na displeji teploty začne blikať symbol nízkej teploty. Keď teplota zóny varnej dosky dosiahne nízku teplotu, tento symbol zostane rozsvietený a varná doska vydá zvukové varovanie.
5. Variť môžete začať pri nízkej teplote. Na tejto úrovni zostane varná zóna zapnutá pri konštantnej teplote až do konca varenia.

- Na konci varenia vyberte príslušnú zónu varnej dosky a potom ju vypnite stlačením klávesu  alebo varnú dosku úplne vypnite stlačením klávesu .

Nastavenie strednej teploty (med)

- Zapnite varnú dosku stlačením klávesu .
- Vyberte príslušnú zónu varnej dosky.
- Dotknite sa klávesu .
 - ⇒ Indikátor teploty pre príslušnú zónu varnej dosky začne blikať a rozsvieti sa kontrolka  tlačidla .
- Dotknite sa medzi teplotnými úrovňami 3-6 v priebehu 5 sekúnd.
 - ⇒ Na displeji teploty začne blikať symbol strednej teploty. Keď teplota zóny varnej dosky dosiahne strednú hodnotu, tento symbol zostane rozsvietený a varná doska vydá zvukové varovanie.
- Môžete začať variť pri strednej teplote. Pri tejto úrovni zostane horák zapnutý pri konštantnej teplote až do konca varenia.
- Na konci varenia vyberte príslušnú zónu varnej dosky a potom ju vypnite stlačením klávesu  alebo varnú dosku úplne vypnite stlačením klávesu .

Nastavenie vysokej teploty (max.)

- Zapnite varnú dosku stlačením klávesu .
- Vyberte príslušnú zónu varnej dosky.
- Dotknite sa klávesu .
 - ⇒ Indikátor teploty pre príslušnú zónu varnej dosky začne blikať a rozsvieti sa  kontrolka klávesu .
- Dotknite sa medzi teplotnými úrovňami 6-9 v priebehu 5 sekúnd.

⇒ Na displeji teploty začne blikať symbol vysokej teploty. Keď teplota zóny varnej dosky dosiahne vysokú úroveň, tento symbol zostane rozsvietený a varná doska vydá zvukové varovanie.

- Môžete začať variť pri vysokej teplote. Na tejto úrovni zostane varná zóna zapnutá pri konštantnej teplote až do konca varenia.
- Na konci varenia vyberte príslušnú zónu varnej dosky a potom ju vypnite stlačením klávesu  alebo varnú dosku úplne vypnite stlačením klávesu .

Nastavenie vysokého výkonu (POSILŇOVAČ)

Nastavenie vysokého výkonu môžete použiť na ohrev na maximálny výkon. V tejto polohe sa však neodporúča dlho variť. Nastavenie vysokého výkonu nemusí byť k dispozícii vo všetkých varných zónach.

Priamy výber nastavenia vysokého výkonu (POSILŇOVAČ):

- Zapnite varnú dosku stlačením klávesu .
- Vyberte požadovanú varnú zónu dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.
- Dotknite sa klávesu .
 - ⇒ Vybraná zóna varnej dosky pracuje pri najvyššom výkone a na displeji zóny varnej dosky postupne blikajú 3 svetlá.
 - ⇒ Keď uplynie čas nastavenia vysokého výkonu (pozri tabuľku časov automatického vypnutia), zóna naďalej pracuje pri najvyššej teplote.

Výber nastavenia vysokého výkonu (POSILŇOVAČ), keď je zóna varnej dosky aktívna:

- Keď je varná doska zapnutá a príslušná varná zóna pracuje na určitej úrovni, aktivujte túto zónu jej výberom.
- Dotknite sa klávesu .

3. Vybraná zóna varnej dosky pracuje s maximálnym výkonom a na displeji zóny varnej dosky blikajú 3 svetlá. Po uplynutí doby pre nastavenie vysokého výkonu bude varná zóna pokračovať v prevádzke na najvyššej teplote.

Vypnutie nastavenia vysokého výkonu (POSILŇOVAČA) pred uplynutím jeho platnosti:

Po aktivácii príslušnej varnej zóny stlačením tlačidla môžete kedykoľvek vypnúť nastavenie vysokého výkonu stlačením tlačidla . Varná zóna naďalej pracuje pri najvyššej teplote. Ak ho chcete vypnúť, dotknite sa oblasti nastavenia aktívnej varnej zóny alebo posuňte prst po oblasti, aby sa dostala do polohy „0“.

Zámok tlačidiel

Kým je varná doska zapnutá alebo vypnutá, môžete aktivovať zámok tlačidiel, aby ste zabránili náhodným zmenám jeho funkcií.

Aktivácia zámku tlačidiel

1. Stlačením klávesu  aktivujete zámok klávesov.

⇒ Po odpočítavaní 3-2-1 na displeji sa rozsvieti kontrolka — tlačidla  a všetky varné zóny sa uzamknú.

 Keď je zámok kľúča aktívny, funguje iba kľúč . Keď sa dotknete ľubovoľného iného klávesu, — svetlo klávesu  bude blikáť, čo znamená, že zámok kláves je aktívny. Ak varnú dosku vypnete, keď sú kľúče uzamknuté, zámok kľúča musí byť deaktivovaný, aby bolo možné varnú dosku znova zapnúť.

Deaktivácia zámku kľúča

1. Dotknite sa klávesu .

⇒ Po odpočítavaní 3-2-1 na displeji zhasne kontrolka — kľúča  a zámok kľúča sa deaktivuje.

Funkcia časovača

Táto funkcia vám uľahčí varenie. Počas procesu varenia nemusíte stáť pri varnej doske nepretržite. Varná doska sa automaticky vypne po zvolenom čase.

Aktivácia časovača

1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu .
2. Stlačte tlačidlo výberu varnej zóny, ktorú chcete zapnúť.
⇒ Na displeji vybranej zóny varnej dosky „0“ viditeľné a horí jasnejšie.
3. Nastavte úroveň teploty od „0“ do „9“ dotknutím sa oblasti nastavenia alebo posunutím prsta po oblasti.
4. Stlačte  pre aktiváciu časovača.
⇒ Na displeji časovača „00“ popáleniny.
5. Okolo „00“ sú na displeji časovača viditeľné 4 LED diódy aktivity. LED aktívnej varnej zóny bliká a pre túto zónu môžete nastaviť časovač.
6. Ak chcete nastaviť časovač pre inú aktívnu zónu varnej dosky, vyberte príslušnú stranu zóny varnej dosky dotykom klávesu , kým sa nerozsvieti LED DIÓDA na displeji hodín tejto strany zóny varnej dosky.
7. Nastavte požadovaný čas stlačením klávesov $+$ / $-$. Môžete postupovať rýchlejšie dlhým dotykom klávesu $+$ alebo $-$.

⇒ Aktivujte nastavenie hodín stlačením klávesu  alebo čakaním približne 10 sekúnd.

 Časovač je možné nastaviť iba pre zóny, ktoré sú v prevádzke.

 Keď je časovač aktívny, LED dióda varnej zóny s najnižším nastavením času bliká. Ak je v ostatných zónach nastavený čas, LED diódy týchto zón zostanú rozsvietené.

Vypnutie časovačov

Po uplynutí nastaveného času sa varná doska automaticky vypne a vydá zvukovú výstrahu.

Ťuknutím na ľubovoľný kláves vypnete zvukové upozornenie.

Predčasné vypnutie časovačov

Ak je časovač vypnutý predčasne, varná doska bude pokračovať v prevádzke pri nastavenej teplote, kým sa nevypne.

Vypnutie časovača znížením hodnoty na „00“:

1. Po aktivácii príslušnej varnej zóny stlačením tlačidla vyberte časovač príslušnej varnej zóny stlačením tlačidla .
2. Znížte hodnotu dotykom klávesu —, kým "00" sa zobrazí na displeji časovača. Môžete postupovať rýchlejšie dlhým dotykom klávesu —.

Zámok na čistenie

Čistiaci zámok zabraňuje tomu, aby všetky klávesy na ovládacom paneli pracovali 20 sekúnd, kým je varná doska zapnutá, čo umožňuje používateľovi vykonávať krátkodobé čistenie.

Zapnutie čistiaceho zámku

1. Keď je zapnutá ľubovoľná zóna varnej dosky, stlačte kláves  jeden signálny tón dotknite sa, až kým sa nezobrazí.
 - ⇒ Displej časovača začne odpočítavať od 20. Počas tejto doby nebudú fungovať všetky klávesy na paneli okrem klávesu .

Vypnutie čistiaceho zámku

Na deaktiváciu čistiaceho zámku nemusíte stlačiť žiadne tlačidlo. Po 20 sekundách varná doska vydá jedno pípnutie a čistiaci zámok sa automaticky deaktivuje.



Ak chcete predtým deaktivovať čistiaci zámok, znova sa dotknite klávesu  kým sa neozve jedno pípnutie.

Funkcia zastavenia

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete znížiť teplotné úrovne všetkých funkcií pracujúcich v zóne varnej dosky (okrem časovača) na stupeň 1 na určitú dobu.



Ak je časovač nastavený pre akúkoľvek zónu varnej dosky, časovač pokračuje v chode počas zastavenia.

1. Počas prevádzky varnej dosky sa dotknite klávesu .
 - ⇒ Všetky prevádzkové zóny naďalej pracujú pri teplote 1.
2. Opätovným stlačením klávesu  reštartujete všetky zastavené varné zóny s ich predchádzajúcimi nastaveniami.

Nastavenia

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť správu napájania, čas zvukového signálu na konci varenia a nastavenie pripojenia varnej dosky.

A1: Nastavenie zobrazenia kompatibility „Funkcia PanSense“

A2: Nastavenie správy napájania

A3: Nastavenie výstražného času zvuku na konci varenia

A4: Nastavenie typu pripojenia odsávača pár (Líši sa v závislosti od modelu produktu. ***Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.***)

A5: Nastavenie pripojenia varnej dosky (Líši sa v závislosti od modelu produktu. ***Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.***)

A6: Nastavenie zobrazenia spotreby energie „EnergySense“

A7: Nastavenie zapnutia a vypnutia zvuku gombíka varnej dosky

A8: Obnovenie továrenských nastavení

1- Nastavenie zobrazenia kompatibility s PanSense funkciou (A1)

Funkcia PanSense je inteligentná funkcia navrhnutá na optimalizáciu výkonu indukčnej varnej dosky. Tento režim vám pomôže dosiahnuť najlepšie výsledky varenia detekciou materiálu, základnej štruktúry a magnetickej kompatibility panvice, ktorú použijete.

vate. Prispôsobuje sa charakteristikám panvice, ktorú používate, čím zaistuje, že vždy dosiahnete dokonalé výsledky varenia. Výhody tejto funkcie: Najlepšie výsledky varenia (automaticky sa upravuje podľa vlastností hrnca, ktorý používate na varnej doske), úspora energie (optimalizuje spotrebu energie podľa typu hrnca), predlžuje životnosť hrnca (prenáša optimálny výkon, ktorý hrniec dokáže zvládnuť)

Váš sporák automaticky kontroluje riad vždy, keď začnete variť. Ak chcete manuálne skontrolovať, či je riad, ktorý používate, kompatibilný s PanSense, postupujte podľa nasledujúcich krokov.

1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu ① a vypnite ju opätovným stlačením klávesu ①.
2. Po vypnutí produktu sa do 10 sekúnd dotknite klávesov              v poradí.
 - ⇒ Na displeji časovača sa zobrazí prvé nastavenie „A1“ a na všetkých displejoch varnej zóny sa zobrazí „—“.
3. Umiestnite hrnce alebo panvice, ktoré chcete odmerať, na varné zóny.
4. Na displeji medzi klávesmi  a  sa zobrazí „0“.
5. Dotknite sa oblasti nastavenia. „1“ sa zobrazí medzi klávesmi  a  namiesto „0“ a spustí sa skenovanie kvality nádoby. Skenovanie trvá približne 10 sekúnd a počas skenovania sa na displeji zobrazí animácia.
6. Kvalita nádoby sa hodnotí na stupnici od 0 do 3. 0 je najhoršia kvalita a 3 je najlepšia kvalita, ktorá ukazuje kvalitu na displeji.
7. Vypnite varnú dosku stlačením klávesu ①.

2 - Nastavenie riadenia napájania (A2)

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť celkový výkon varnej dosky podľa vlastného želania.

1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu ① a vypnite ju opätovným stlačením klávesu ①.
2. Po vypnutí produktu sa do 10 sekúnd dotknite klávesov           v poradí.
 - ⇒ Prvé nastavenie na displeji časovača je „A1“ viditeľné.
3. Pre nastavenie správy napájania na displeji časovača „A2“ Ťuknite na tlačidlo „“, kým sa nezobrazí.
 - ⇒ Na ľavom displeji zadnej varnej dosky sa zobrazí „9“.
4. Nastavte úroveň výkonu (pozri Tabuľka - Úroveň riadenia napájania) z „1“ na „9“ dotykom na oblasť nastavenia alebo posunutím prsta po oblasti.
5. Potvrďte nastavenie správy napájania stlačením klávesu ①.
 - ⇒ Varná doska sa vypne a varná doska začne pracovať s nastavením celkového výkonu na zvolenej úrovni.

"Správa napájania" Zahŕňa 9 rôznych úrovní výkonu (pozri tabuľku - Úroveň riadenia napájania).

Tabuľka - Úroveň správy napájania

Úroveň správy napájania	Celkový výkon (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

3-koniec nastavenia zvukového výstražného času varenia (A3)

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť čas zvukovej výstrahy varnej dosky na konci varenia podľa vlastného želania.

1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu ① a vypnite ju opätovným stlačením klávesu ①.
2. Po vypnutí produktu sa do 10 sekúnd dotknite klávesov       v tomto poradí.
 - ⇒ Prvé nastavenie na displeji časovača je „A1“.
3. Ak chcete nastaviť čas zvukovej výstrahy na konci varenia, stlačte tlačidlo časovača na displeji časovača „A3“ Ťuknite na tlačidlo „“, kým sa nezobrazí.
 - ⇒ Na ľavom displeji zadnej varnej dosky sa zobrazí „2“.
4. Upravte nastavenie času varovania (pozri Tabuľka - Čas varovania na konci varenia) medzi „0“ a „3“ dotykom poľa nastavenia alebo posunutím prsta po poli.
5. Potvrďte nastavenie času zvukového varovania na konci varenia stlačením klávesu ①.
 - ⇒ Varná doska sa vypne a varná doska začne pracovať s nastavením výstražného času na zvolenej úrovni.



Úroveň nastavenia zvukového výstražného času na konci varenia je počas výroby nastavená ako štandardná úroveň 2.

Tabuľka - Nastavenie času zvukovej výstrahy na konci varenia

Úroveň varovania pred koncom varenia	Zvukový výstražný čas na konci varenia
0	15 sekúnd
1	30 sekúnd
2	1 minúta
3	2 minúty

4- Nastavenie typu pripojenia kapucne (A4) Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete zaviesť typ pripojenia odsávača pár k varnej doske.
1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu ① a vypnite ju opätovným stlačením klávesu ①.
 2. Po vypnutí produktu sa do 10 sekúnd dotknite klávesov      .
 - ⇒ Prvé nastavenie na displeji časovača je „A1“.
 3. Ak chcete nastaviť typ pripojenia krytu, na displeji časovača „A4“ Ťuknite na tlačidlo „“, kým sa nezobrazí.
 - ⇒ Ak má varná doska funkciu vzdialeného pripojenia, toto nastavenie sa zobrazí ako „1“. Ak nie, zobrazí sa ako „0“.
 4. Ak má váš odsávač pár funkciu diaľkového pripojenia, toto nastavenie „1“ Ak nie je k dispozícii žiadna funkcia vzdialeného pripojenia, môžete toto nastavenie nastaviť dotykom na oblasť nastavenia alebo posunutím prsta po oblasti „0“ nastaviť ako .
 5. Potvrďte nastavenie typu pripojenia krytu stlačením klávesu ①.
 - ⇒ Varná doska sa vypne a potvrdí sa nastavenie typu odsávača pár.

5- Nastavenie pripojenia varnej dosky (A5) Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete pripojiť varnú dosku a odsávač pár a nechať ich automaticky spolupracovať.



Ak je váš odsávač pár vybavený funkciou diaľkového pripojenia (nastavenie typu pripojenia odsávača pár (A4) je 1), nastavenie pripojenia medzi odsávačom pár (A5) sa nezobrazí. Toto nastavenie je určené len pre modely odsávača pár bez funkcie diaľkového pripojenia.

1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu ① a vypnite ju opätovným stlačením klávesu ①.
2. Po vypnutí produktu sa do 10 sekúnd dotknite klávesov                         

1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu ① a vypnite ju opätovným stlačením klávesu ①.
2. Po vypnutí produktu sa do 10 sekúnd dotknite klávesov                              <

Použitie aplikácie „HomeWhiz“

Ak má váš výrobok symbol „“, môžete ovládať varnú dosku prostredníctvom tabletu/telefónu. Ak chcete ovládať a monitorovať varnú dosku prostredníctvom tabletu/telefónu, postupujte podľa nižšie uvedených krokov. Budete musieť pripojiť svoj tablet/telefón k domácej internetovej sieti a stiahnuť aplikáciu „HomeWhiz“ z obchodu s aplikáciami vášho inteligentného zariadenia.

1. Otvorte nainštalovanú aplikáciu v tablete/telefóne.
2. V tablete/telefóne ťukni na časť Pridať/odstrániť produkt.
3. Vyberte model „“ z možností v aplikácii.
4. Inštaláciu dokončíte podľa pokynov na tablete/telefóne.
5. Stlačte a podržte tlačidlo „“ približne 3 sekundy a potom ho uvoľnite. Na displeji bude blikať kontrolka „—“ na tlačidle „“. V súčasnosti sa môžete pripojiť k svojmu inteligentnému zariadeniu.
6. Pripojte sa k varnej doske pomocou mena a hesla napísaného v aplikácii v časti nastavení tabletu/telefónu.
7. Vyberte aktuálnu sieť zo zoznamu sietí a pripojte varnú dosku k internetu pomocou požadovaného hesla. Po dokončení inštalácie bude na displeji trvalo viditeľné svetlo „—“ na tlačidle „“. Svoju aplikáciu môžete aktivovať v časti „Pridať/odstrániť produkt“, kde môžete svoj pec pomenovať.

 „HomeWhiz“ podporuje frekvenčné pásmo 2,4 GHz.

 Ak sa sieťové pripojenie nedá nadviazať do 5 minút po stlačení klávesu „“ približne na 3 sekundy, nastavenie aplikácie „HomeWhiz“ sa automaticky ukončí a kontrolka „—“ na klávese „“ zhasne.

 Aplikácia „HomeWhiz“ vo vašom tablete/telefóne vás prevedie nastavením pripojenia a používaním aplikácie.

 Vaše pripojenie musí byť aktívne, aby ste mali prístup k ponuke „HomeWhiz“.

 Pokiaľ je „HomeWhiz“ zapnutý, môžete ovládať a monitorovať varnú dosku prostredníctvom displeja varnej dosky a „HomeWhiz“ prostredníctvom inteligentných zariadení.

 Ak chcete ukončiť pripojenie „HomeWhiz“, ťuknite na tlačidlo „“. Svetlo „“ tlačidla „“ na displeji zhasne.

 Ak dôjde k výpadku napájania a vaše pripojenie sa stratí, keď je váš produkt „HomeWhiz“ zapnutý, „HomeWhiz“ sa automaticky prepne do režimu vypnutia.

Používanie varnej dosky cez tablet

1. Otvorte aplikáciu „HomeWhiz“ v tablete/telefóne.

⇒ Váš produkt bude viditeľný na stránke aplikácie.

2. Dotknite sa svojho produktu.

⇒ Na tomto displeji môžete vidieť nastavenia, ako je úroveň teploty varnej dosky, nastavenie časovača, aktivácia zámku kľúča a pripojenia varnej dosky (varná doska na digestor) atď.

 Z bezpečnostných dôvodov musíte pri nastavovaní prostredníctvom tabletu/telefónu potvrdiť nastavenie na varnej doske. Nastavenie odoslané prostredníctvom aplikácie je možné potvrdiť z príslušnej hobzóny alebo príslušného funkčného tlačidla. Potvrdzovacia lehota je 20 sekúnd. Ak sa to nepotvrdí do 20 sekúnd, nastavenie sa automaticky neprejaví.

Vypnutie aplikácie „HomeWhiz“

Kým je tablet/telefón pripojený k produktu, krátko ťuknite na tlačidlo „“. Kontrolka „—“ na tlačidle „“ na displeji zhasne. V tomto okamihu sa odpojí spojenie medzi tabletom/telefónom a produktom.

Vymazanie priradenia pripojeného „HomeWhiz“

1. Ťuknite súčasne na klávesy „“ a „“.
⇒ Svetlá „—“ klávesov „“ a „“ začnú blikať a zobrazí sa zvukové varovanie.
2. Keď kontrolka „—“ na klávesoch „“ a „“ prestane blikať, proces vymazania bol úspešne dokončený.



Ak chcete vykonať proces vymazania, musíte mať sieťové pripojenie a produkt musí byť pripojený k sieti.

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných dosiek

Princíp fungovania Indukčné varné dosky ohrievajú hrniec priamo kvôli svojmu pracovnému princípu. Z tohto dôvodu majú mnoho výhod oproti iným typom varných dosiek. Pracujú efektívnejšie a povrch varnej dosky je chladnejší. Vaša indukčná varná doska je vybavená vynikajúcimi bezpečnostnými systémami, ktoré vám poskytnú maximálne bezpečné používanie.



V závislosti od modelu môže mať varná doska priemer 145, 180, 210, 280 a 320 mm s indukciou. Vďaka indukčnej funkcii každá varná doska automaticky rozpozná nádobu, ktorá je na nej umiestnená. Energia sa vyrába len tam, kde sa dotkne dna nádoby, čím sa dosiahne minimálna spotreba energie.

Automatické vypnutie systému

V ovládaní varnej dosky je automatický vypínací systém. Ak je jedna alebo viac zón zapnutá, zóna varnej dosky sa po určitom

čase automaticky vypne (pozri tabuľku 1). Ak je zóna priradený časovač, displej časovača sa tiež vypne.

Časový limit automatického vypnutia závisí od zvolenej úrovne teploty. Platí maximálny čas prevádzky v rámci tejto úrovne teploty. Zónu varnej dosky môže používateľ znovu ovládať po automatickom vypnutí, ako je popísané vyššie.

Tabuľka 1: Časy automatického vypnutia

Úroveň teploty	Automatické vypnutie časov-hodín
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Rýchly ohrev (posilňovač) 10 minút

Ochrana proti prehriatiu

Varná doska má niektoré senzory, ktoré chránia pred prehriatím. V prípade prehriatia je možné pozorovať:

- Pracovnú varnú zónu je možné vypnúť
- Vybraná úroveň môže byť znížená. Na displeji to však nebude viditeľné.

Systém ochrany proti pretečeniu

Varná doska je vybavená systémom ochrany proti pretečeniu. V prípade akéhokoľvek prepadu na ovládacom paneli z akéhokoľvek dôvodu systém automaticky vypne napájanie, aby vypol varnú dosku. Medzitým sa na displeji zobrazí varovanie „F“.

Presné nastavenie výkonu

Indukčná varná doska reaguje na príkazy vydané okamžite podľa svojho prevádzkového princípu. Jeho nastavenia výkonu sa menia veľmi rýchlo. Preto môžete zabrániť pretečeniu jedla (voda, mlieko), ktoré sa chystá pretekať, okamžitým vypnutím spotrebiča.

CE	Vývoj, výroba a predaj tohto výrobku prebiehajú v súlade s bezpečnostnými pravidlami stanovenými vo všetkých príslušných právnych predpisoch Európskej únie.
Frekvencné pásmo	: 2.4 GHz
Max. prenosový výkon	: max. 100 mW
CE Vyhlásenie o zhode	
Spoločnosť Arçelik A.Ş. vyhlasuje, že tento výrobok je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Podrobné vyhlásenie o zhode RED je k dispozícii online na webovej stránke https://docs.emeaappliance-docs.eu v rámci dodatočných dokumentov na stránke produktu pre váš výrobok.	

Definovaná doba podpory aktualizácie softvéru súvisiaca s kybernetickou bezpečnosťou produktu je záručná doba produktu. Po tomto období nie sú zaručené aktualizácie softvéru súvisiace s kybernetickou bezpečnosťou.

Tento produkt zhromažďuje a prenáša údaje o používaní po pripojení na internet (napr. nastavenia teploty, trvanie používania,

chybové kódy). V súlade so zákonom EÚ o údajoch (nariadenie EÚ 2023/2854) máte právo na prístup k týmto údajom a ich správu. Podrobnosti o tom, aké údaje sa zhromažďujú, ako sa používajú a ako k nim získať prístup, nájdete na: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Všeobecné informácie o varení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

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

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

Varná doska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Topenie		
Topenie čokolády (napr. značka Dr.Oetker, horká čokoláda 55-60 % kakaa, 150 g)	1	20 ... 30
Maslo (200 g)	6	5 ... 7
Maslo (Vyjasnené)(200 g)	3	11 ... 13
Varenie, kúrenie, udržanie teploty		

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Voda 1 L (Varenie)	P	4 ... 6
Voda 3 L (Varenie)	P	8 ... 10
Mlieko 1 L (Varenie)	7	6 ... 7
Mlieko 1 L (Udržiavanie tepla)	Udržiavanie tepla	18 ... 20
Zeleninový olej (Ohrievanie) (Slnečnicový olej 0,5 L)	9	3 ... 5
Varenie		
Zemiaky bez šupky (2 Kus veľké)	9	25 ... 35
Zemiaky bez šupky nahrubo mleté (2 Kus veľké)	9	13 ... 15
Brokolica (300 g)	9	10 ... 14
Brokolica mrazené (300 g)	9	7 ... 10
Klobása	8	4 ... 6
Cestoviny (150 g)	9	6 ... 10
Pošírované vajcia	5	2 ... 3
Rezance	9	2 ... 7
Varenie, dusenie		
Ryžové jedlo (200 g ryža)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Noemov puding **		
Varenie fazuľa-cícer Varenie - pre noemov puding	9	4 ... 6
Varenie fazuľa-cícer varenie - pre noemov puding	4	10 ... 15
Pšenica Varenie - pre noemov puding	9	8 ... 10
Pšenica varenie - pre noemov puding	2	6 ... 8
Noemov puding -Všetky prísady	9	20 ... 24
Polievky (Např. Šošovicová polievka)	7	20 ... 25
Dusená zelenina *	9	3 ... 5
Julienne varenie * (Kuracie mäso, cibuľa a korenie)	9	5 ... 7
Teľacie kocky so zeleninou **		
Dusená zelenina	9	3 ... 8
Prudké opekanie ***	9	5 ... 8
Všetky prísady	4	80 ... 90
Paradajková omáčka	3	10 ... 15
Bešamelová omáčka	7	5 ... 6
Stopky so zeleninou **		
Prudké opekanie ***	9	3 ... 4
Dusená zelenina	9	3 ... 5
Všetky prísady	4	180 ... 190
Tak kebab	6	25 ... 35
Bulgurový pilaf (500 g)	7	25 ... 35
Jemné vyprážanie		
Steak zo sviečkovice ** (2 cm)	9	2 ... 10
Rebrový steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Valcovaný steak zo sviečkovice	8	4 ... 10

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
T-Bone steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Jahňacie kotlety ** (Prudké opekanie ***)	9	3 ... 10
Jahňacie kotlety (Vyprážanie)	5	4 ... 10
Klobása	6	4 ... 6
Kuracie prsia (Prudké opekanie ***)	8	3 ... 4
Kuracie prsia (Vyprážanie)	5	8 ... 10
Kuracie prsia (Motýlí rez)	8	4 ... 10
Losos (150 g)	9	3 ... 10
Rybie prsty	9	5 ... 10
Čerstvá zelenina a šampiňóny (Mrkva, huba a farebné korenie)	9	5 ... 10
Palacinky	4	3 ... 5
Omeleta	7	4 ... 6
Volské oko	6	2 ... 4
Ploskané cesto	9	4 ... 8
Palacinky na masle	7	5 ... 9
Mäsové guľky/mleté mäso	7	5 ... 10
Domáci rezeň	7	4 ... 8
Syr Hellim	7	2 ... 6
Krevety	5	8 ... 12
Hranolky		
Boortsog	5	13 ... 15
Rezeň	8	3 ... 10
Nugetky	9	1,5 ... 10
Zemiaky (mrazené)	9	2 ... 10
Čerstvé zemiaky	9	5 ... 10
Rozmrazovanie a ohrievanie		
Cibuľa (mrazené) (200 g)	6	2 ... 4
Špenát (mrazené) (200 g)	7	2 ... 5
* Odporúča sa panvica wok.		
** Odporúča sa liata panvica/hrniec.		
*** Odporúča sa predhriať panvicu / hrniec.		

“EasyCook” Varná doska

Min	Med	Max
Bešamelová omáčka	Francúzske ovocné tousty	Mrazené zemiaky
Papriková omáčka	Konfig cesnak	Zemiakové hranolky
Omáčka Veloute	Omeleta	Čerstvé zemiaky
Vajíčko s klobásou	Vajíčko nakrájané na snečné strany	Jarná rolka
Miešané vajíčko	Palacinky	Rybie prsty
Krémové cesnakové huby	Kačacie prsia	Cesnakové huby so smotanou
	Zmes pražených orechov, mandlí a tekvicových semienok	Hovädzie mäso Stragonoff
	Syr Hellim	Jahňacie kotlety
	Fašírka	Zaváranie mäsa

Min	Med	Max
	Rezeň	Steak
	Hovädzia slanina	Cesto na placky
	Cibuľové krúžky	Steak zo sviečkovice
	Kalamáre	Palacinka
	Krevety Tempura	
	Kurča	
	Losos	
	Teriyaki losos	
	Ryby	
	Fish and Chips	
	Pečivo na plechu	
	Hash Brown	
	Letné hranolky (baklažán, paprika, zemiaky)	
	Cigarové cesto	

Odporúča sa pridať živočíšne tuky po predhriatí.

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov pri používaní tejto funkcie sa odporúča použiť panvicu vhodnú pre danú veľkosť panvice.

7 Údržba a čistenie

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné informácie

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bielidlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvrn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnutie prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).

- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistite všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Ak nie je v návode na používanie uvedené inak, neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu.

Pre varné dosky:

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

Inox - nerezové povrchy

- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistite čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.

- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Uterajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvry na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvry môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrázívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Sklenené povrchy

- Spotrebič očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákná určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvry od vápnika (žlté škvry) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiu na škvry čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistite vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvry na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

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

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

7.2 Čistenie varnej dosky

Sklenená varná plocha

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

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

7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou gombíkového ovládania utrite panel a gombíky vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Pri čistení panela neodsťraňujte gombíky a tesnenia pod ním. Ovládací panel a gombíky môžu byť poškodené.
- Pri čistení nerezových panelov pomocou gombíkového ovládania nepoužívajte v okolí gombíka čistiace prostriedky z nerezovej ocele. Indikátory okolo gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

8 Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

Produkt nefunguje.

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

Symbol na displeji zóny varnej dosky neustále svieti.

- Na varnej zóne nemusí byť hrniec. >>> Skontrolujte, či je na varnej zóne hrniec.
- Váš hrniec nemusí byť kompatibilný s indukciou. >>> Skontrolujte, či je váš hrniec vhodný pre indukčné varné dosky.
- Hrnec nemusí byť správne vycentrovaný na zóne varnej dosky alebo spodný povrch hrnca nemusí byť dostatočne široký pre zvolenú zónu varnej dosky. >>> Vycentrujte zónu varnej dosky výberom hrnca, ktorý je dostatočne široký pre zónu varnej dosky.
- Hrnec alebo varná zóna môžu byť veľmi horúce. >>> Počkajte, kým vychladnú.

Vybraná zóna varnej dosky sa počas prevádzky náhle vypne.

- Čas varenia vybranej zóny možno uplynul. >>> Môžete nastaviť nový čas varenia alebo dokončiť varenie.

- Ochrana proti prehriatiu. >>> Počkajte, kým varná doska vychladne.
- Dotykový ovládací panel môže zakrývať predmet. >>> Odstráňte objekt z panelu.

Aj keď je zóna varnej dosky zapnutá, hrniec sa nezohrieva.

- Hrnec nemusí byť kompatibilný s indukčnou varnou doskou. >>> Skontrolujte, či je hrniec vhodný pre indukčnú varnú dosku.
- Hrnec nemusí byť správne vycentrovaný na zóne varnej dosky alebo spodný povrch hrnca nemusí byť dostatočne široký pre zvolenú zónu varnej dosky. >>> Vycentrujte zónu varnej dosky výberom hrnca, ktorý je dostatočne široký pre zónu varnej dosky.

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

- Toto nie je chyba. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, kým sa elektronické zariadenie vo vnútri varnej dosky neochladí na príslušnú teplotu.

Počas varenia vychádza z varnej dosky hluk

- Počas varenia môžu vychádzať z varnej dosky nejaké zvuky. Tieto zvuky závisia od zloženia riadu. Tieto zvuky sú normálne, nie sú poruchou a sú súčasťou indukčnej technológie.

Možné zvuky a príčiny:

- Hluk ventilátora:** Varná doska má ventilátor, ktorý automaticky pracuje podľa teploty výrobku. Ventilátor má rôzne prevádzkové úrovne a pracuje na rôznych úrovniach podľa teploty. Po vypnutí varnej dosky, ak je teplota vysoká podľa teploty produktu, ventilátor môže chvíľu pokračovať v prevádzke.
- Prevádzka transformátora s nízkym bzučaním:** Taká je povaha indukčnej technológie. Keďže teplo sa prenáša priamo na dno riadu, tento druh hučania sa môže vyskytnúť v závislosti od materiálu riadu. Preto môžu byť s rôznym riadom počuť rôzne zvuky.

- **Zvuk praskania:** Je to spôsobené materiálom a štruktúrou dna riadu. Ak je riad vyrobený z rôznych materiálov a vrstiev, môže dôjsť k praskaniu.

- **Pískavý zvuk:** Pri varení na dvoch varných zónach na tej istej strane varnej dosky na rôznych úrovniach varenia môže byť počuť pískavý zvuk.

Chybové kódy/príčiny a možné riešenia

Chybové kódy	Dôvody chýb	Možné riešenia
A1 – A8	Chyba komunikácie na indukčnej varnej doske.	Indukčnú varnú dosku vypnite a znova spustíte po 30 sekundách. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizovaného predajcu.
B1 – B5	Hrnec vhodný na indukčný ohrev sa nepoužíva.	Chyba sa vyrieši, keď sa použije hrniec vhodný na indukčný ohrev.
B6	Indukčná varná doska prekročila maximálny prevádzkový čas.	Indukčnú varnú dosku vypnite a po 30 sekundách ju znova zapnite. Indukčnú varnú dosku obsluhujte v súlade s trvaním uvedeným v používateľskej príručke.
B7	Hrnec vhodný na indukčný ohrev sa nepoužíva.	Chyba sa vyrieši, keď sa použije hrniec vhodný na indukčný ohrev.
B8	Ak je váš výrobok indukčná varná doska s odsávačom pár, vyskytla sa chyba filtra.	Odstráňte a znova pripojte ventilačné filtre. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.
C1 – C2	Na indukčnej varnej doske sa vyskytla chyba snímača teploty.	Vypnite indukčnú varnú dosku a po 30 sekundách ju znova zapnite. Ak chyba pretrváva, odpojte výrobok od napájacieho zdroja a znova ho pripojte. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.
C3	Chyba prevádzky ventilátora na indukčnej varnej doske.	Indukčnú varnú dosku vypnite a znova spustíte po 30 sekundách. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizovaného predajcu.
C4	Vyskytla sa chyba elektrického pripojenia.	Znovu vytvorte správne elektrické pripojenie podľa technickej tabuľky a inštaláčnej príručky výrobku.
C5 – C7	Chyba snímača teploty na indukčnej varnej doske.	Vypnite indukčnú varnú dosku a po 30 sekundách ju znova zapnite. Ak chyba pretrváva, odpojte výrobok od napájacieho zdroja a znova ho pripojte. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.
D1 – D9	Chyba hardvéru elektronickej dosky na indukčnej varnej doske.	Indukčnú varnú dosku vypnite a znova spustíte po 30 sekundách. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizovaného predajcu.
T1 – T8	Vysoká teplota alebo chyba teplotného senzora na indukčnej varnej doske.	Vypnite indukčný varič a počkajte, kým nevychladne. Chyba sa vyrieši, keď teplota varnej dosky klesne pod povolené limity.

Ďalšie informácie pre Používateľskú príručku:	Technické informácie o prevádzkových režimoch nízkej spotreby podľa nariadenia EÚ 2023/826	
Režim	SPOTREBA ENERGIE (WATT)	DOBA (MINÚTY)*
Vypnuté	0,3	-
Pohotovostný režim	-	-
Pohotovostný režim s informačným alebo stavovým displejom	-	-
Sieťový pohotovostný režim	2,0	-

*:Doba, po ktorej zariadenie prejde automaticky do pohotovostného režimu, vypnutého režimu alebo sieťového pohotovostného režimu v minútach a zaokrúhlená na najbližšiu minútu.

