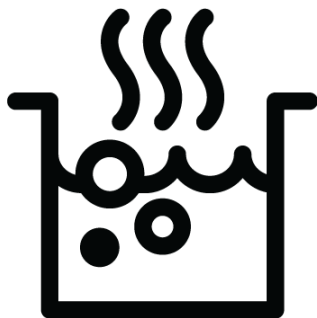




Вграден котлон / Ръководство за употреба
Ugradbeni plamenik / Upute za uporabu
Vestavěná varná deska / Návod k obsluze



WS 1160P CP NE

®/TM/© 2025 Whirlpool. Произведено по лиценз
®/TM/© 2025 Whirlpool. Proizvedeno prema licenci
®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobeno v licenci

185920660_2/ BG/ HR/ CS/ R.AA/ 24.12.25 15:49
7757189031



Добре дошли!

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте този Whirlpool продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предостави най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта.

Обърнете внимание на цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и вашия продукт от опасностите, които биха могли да възникнат.

Запазете това ръководството за потребителя. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Това ръководство включва информация относно гаранционните условия, методите за използване и отстраняване на неизправности за вашия продукт.

Преди да използвате уреда, прочетете тези инструкции за безопасност. Дръжте ги наблизо за бъдещи справки.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Таблица на съдържанието

1 ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	4
1.1 РАЗРЕШЕНА УПОТРЕБА.....	5
1.2 МОНТАЖ	5
1.3 ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	6
1.4 ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	7
2 Инструкции за околната среда.	7
3 Вашият продукт.....	9
3.1 Представяне на продукта	9
3.2 Технически спецификации.....	10
4 Първа употреба.....	11
4.1 Първоначално почистване.....	11
5 Как да работите с котлона.....	11
5.1 Обща информация за използването на котлона	11
5.2 Блок за управление на котлона	14
6 Обща информация за готвенето	28
6.1 Общи предупреждения за готвене с котлоните.....	28
7 Поддръжка и почистване	31
7.1 Обща информация за почистване	31
7.2 Почистване на котлоните.....	33
7.3 Почистване на контролния панел	33
8 Отстраняване на неизправности.....	33



1 ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

BG

ВАЖНО Е ДА СЕ ПРОЧЕТЕ И НАБЛЮДАВА

Преди да използвате уреда, прочетете тези инструкции за безопасност. Дръжте ги наблизо за бъдещи справки. Тези инструкции и самият уред предоставят важни предупреждения за безопасност, които трябва да се спазват по всяко време. Производителят отхвърля всякаква отговорност за неспазване на тези инструкции за безопасност, за неправилна употреба на уреда или неправилна настройка на устройствата за управление.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Уредът и достъпните му части се нагряват по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи. Деца под 8 - годишна възраст трябва да бъдат държани далеч, освен ако не са под непрекъснат надзор.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността на котлона е напукана, не използвайте уреда – риск от токов удар.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасност от пожар : Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.

⚠ ВНИМАНИЕ : Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткият процес на готвене трябва да се наблюдава непрекъснато.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Оставянето на котлона без надзор при готвене с мазнина или масло може да бъде опасно – риск от пожар. НИКОГА НЕ се опитвайте да гасите огън с вода, но изключете уреда и след това покрийте пламъците, например с капак или противопожарно одеяло.

⚠ Не използвайте плота като работна повърхност или опора. Съхранявайте дрехите или други запалими материали далеч от уреда, като всички компоненти са се охладили напълно – риск от пожар.

⚠ Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на котлона, тъй като те могат да се нагорещат.

⚠ Много малки деца (0 -3 години) трябва да се държат далеч от уреда. Малките деца (3 -8 години) трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под непрекъснат надзор. Деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания могат да използват този уред само ако са под наблюдение или са получили инструкции за безопасна употреба и разбират свързаните с това опасности. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор.

⚠ След употреба изключете елемента на котлона чрез неговото управление и не разчитайте на детектора на тигана.

⚠ 1.1 РАЗРЕШЕНА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ: Уредът не е предназначен за работа с външно превключващо устройство, като например таймер, или отделна система с дистанционно управление.

⚠ Този уред е предназначен за използване в домакинството и подобни приложения като: кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни среди; селскостопански къщи; от клиенти в хотели, мотели, нощувка и закуска и други жилищни помещения.

⚠ Не се разрешава друга употреба (напр. отопление на помещения).

⚠ Този уред не е за професионална употреба. Не използвайте уреда на открито.

⚠ 1.2 МОНТАЖ

⚠ Уредът трябва да се работи и монтира от две или повече лица - риск от нараняване. Използвайте защитни ръкавици, за да разопаковате и монтирате - риск от порязвания.

⚠ Монтажът, включително водоснабдяването (ако има такава), електрическите връзки и ремонтите трябва да се извършват от квалифициран техник. Не ремонтирайте и не заменяйте никаква част от уреда, освен ако не е изрично посочено в ръководството за потребителя. Дръжте децата

далеч от мястото за монтаж. След разопаковане на уреда се уверете, че не е повреден по време на транспортиране. В случай на проблеми се свържете с дилъра или с най - близкия сервис за следпродажбено обслужване. След като бъдат монтирани, отпадъците от опаковки (пластмаса, части от стиропор и др.) трябва да се съхраняват извън обсега на деца - риск от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от захранването преди всяка инсталация - риск от токов удар. По време на монтажа се уверете, че уредът не поврежда захранващия кабел - риск от пожар или токов удар. Активирайте уреда само когато инсталацията е завършена.

⚠ Извършете всички работи по рязане на шкафове, преди да монтирате уреда в мебелите, и отстранете всички дървени стърготини и стърготини.

⚠ Ако уредът не е монтиран над фурна, в отделението под уреда трябва да се монтира разделител (не е включен).



1.3 ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



ВАЖНО: Информация за консумацията на ток и напрежение е предоставена на табелката с оценки.



Трябва да е възможно да изключите уреда от захранването, като го изключите, ако щепселът е достъпен, или чрез многополюсен превключвател, монтиран преди контакта в съответствие с правилата за окабеляване, а уредът трябва да бъде заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.



Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да свърже уреда, след като бъде монтиран в корпуса му, към основното захранване. Не дърпайте захранващия кабел.



Не използвайте удължители, множество контакти или адаптери. Електрическите компоненти не трябва да са достъпни за потребителя след монтажа. Не използвайте уреда, когато сте мокри или боси. Не работете с този уред, ако има повреден захранващ кабел

или щепсел, ако не работи правилно или ако е повреден или изпуснат.

⚠ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен с идентичен от производителя, неговия сервизен агент или подобно квалифицирани лица, за да се избегне опасност - риск от токов удар.

⚠ Ако захранващият кабел трябва да бъде сменен, свържете се с оторизиран сервизен център.

⚠ Инсталирането с помощта на щепсел за захранващ кабел не е разрешено, освен ако продуктът вече е оборудван с този, предоставен от производителя.

⚠ 1.4 ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

⚠ ВНИМАНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен и изключен от захранването,

2 Инструкции за околната среда

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИ МАТЕРИАЛИ

Опаковъчният материал е 100% рециклируем и е маркиран със символа за рециклиране . Следователно различните части на опаковката трябва да се изхвърлят отговорно и в пълно съответствие с разпоредбите на местните власти, уреждащи изхвърлянето на отпадъци.

преди да извършите каквато и да е операция по поддръжка; никога не използвайте оборудване за почистване с пара - риск от токов удар. Непрофесионалните ремонти, които не са разрешени от производителя, могат да доведат до риск за здравето и безопасността, за който производителят не може да носи отговорност. Всички дефекти или щети, причинени от непрофесионални ремонти или поддръжка, няма да бъдат покрити от гаранцията, чиито условия са посочени в документа, доставен с устройството.

⚠ Не използвайте абразивни или корозивни продукти, почистващи препарати на хлорна основа или почистващи препарати за тигани.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ДОМАКИНСКИ УРЕДИ

Този уред е произведен с рециклируеми материали или материали за многократна употреба. Изхвърлете го в съответствие с местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електрически уреди се свържете с

местния орган, службата за събиране на битови отпадъци или магазина, от който сте закупили уреда. Този уред е маркиран в съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕС за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) и с разпоредбите за отпадъчно електрическо и електронно оборудване от 2013 г. (с измененията). Като гарантирате, че този продукт се изхвърля правилно, ще помогнете за предотвратяване на отрицателните последици за околната среда и човешкото здраве. Символът  на продукта или на придружаващата документация показва, че той не трябва да се третира като битов отпадък, а трябва да бъде отнесен в подходящ събирателен център за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

СЪВЕТИ ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

Възползвайте се максимално от остатъчната топлина на вашата плоча, като я изключите няколко минути преди да приключите с готвенето.

Основата на тенджерата или тигана трябва да покрива напълно котлона; контейнер, който е по - малък от котлона, ще доведе до загуба на енергия.

Покрийте тенджерите и тиганите с плътно прилепнали капаци, докато готвите, и използвайте възможно най -

малко вода. Готвенето с изключен капак значително ще увеличи консумацията на енергия.

Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно.

Храната, която изисква продължително готвене, ще продължи да се готви дори след изключване на фурната.

Уверете се, че вратата на фурната е затворена напълно, когато уредът е включен, и го дръжте затворен възможно най - много, докато печете.

Нарежете храната на малки парчета с еднакъв размер, за да намалите времето за готвене и да спестите енергия.

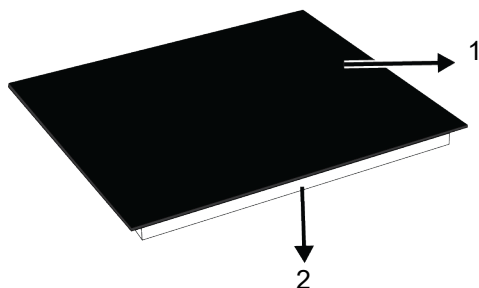
Когато времето за готвене е дълго, над 30 минути, намалете температурата на фурната до най - ниската настройка по време на последната фаза (3 -10 минути), въз основа на общото време за готвене. Остатъчната топлина във фурната ще продължи да приготвя храната.

ДЕКЛАРАЦИИ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

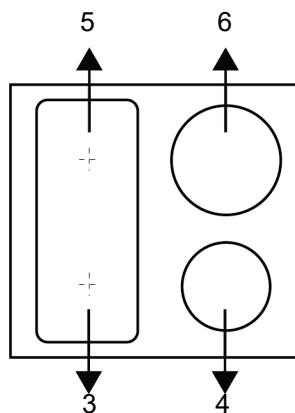
Този уред отговаря на изискванията за екопроектиране на Европейския регламент 66/2014 и Регламентите за екопроектиране на продукти, свързани с енергопотреблението, и енергийна информация (Изменение) (Изход от ЕС) 2019 в съответствие с европейския стандарт EN 60350 -2.



3.1 Представяне на продукта



- 1 Стъклена повърхност за готвене
- 3 Индукционна зона за готвене
- 5 Индукционна зона за готвене



- 2 Долен корпус
- 4 Индукционна зона за готвене
- 6 Индукционна зона за готвене

3.2 Технически спецификации

Общи спецификации	
Външни размери на продукта (височина/ширина/ дълбочина) (мм)	43 * /590 /520
Монтажни размери на плота (ширина / дълбочина) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Напрежение/Честота	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Използван тип и сечение на кабела/подходящи за използване в продукта	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Обща консумация на енергия (kW)	макс. 7,4 kW

Зони за готвене

Преден лъв	Индукционна зона за готвене
Размер	210x210 мм
Захранване	2400 W / Спомагач 3700 W

Преден десен	Индукционна зона за готвене
Размер	145 мм
Захранване	1500 W / Спомагач 2500 W

Заден лъв	Индукционна зона за готвене
Размер	210x210 мм
Захранване	2400 W / Спомагач 3700 W

Заден десен	Индукционна зона за готвене
Размер	180 мм
Захранване	2200 W / Спомагач 3100 W

* Височината на плота, посочена в техническата таблица, е долната височина на корпуса на продукта.



Техническите спецификации могат да бъдат променяни без предизвестие с цел подобряване на качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не отговарят точно на вашия продукт.



Стойностите, посочени върху етикетите на продукта или в придружаващата го документация, са получени в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от условията на работа и околната среда на продукта, тези стойности може да варират.

4 Първа употреба

Преди да започнете да използвате Вашия продукт, се препоръчва да направите следното, посочено съответно в следващите раздели.

4.1 Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.

2. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на първата употреба може да се появи дим и миризма за няколко часа. Това е нормално и просто се нуждаете от добра вентилация, за да го премахнете. Избягвайте директното вдишване на образувания дим и миризми.

5 Как да работите с котлона

5.1 Обща информация за използването на котлона

- Не позволявайте никакъв предмет да падне върху стъклената повърхност за готвене. Дори малки предмети като солници могат да повредят стъклената повърхност за готвене. Не използвайте напукана стъклена повърхност за готвене. Водата може да проникне в тези пукнатини и да причини късо съединение. Ако повърхността е повредена по някакъв начин (например видими пукнатини), първо изключете предпазителя, след това изключете продукта и се обадете на оторизирания сервиз, за да намалите риска от токов удар.
- Не използвайте нестабилни или лесно накланящи се съдове върху стъклената повърхност за готвене.
- Не нагрявайте празните съдове за готвене. Съдовете за готвене и продуктът могат да се повредят.
- Не забравяйте да изключите зоните за готвене след всяка употреба.
- Ако работите със зоните за готвене без съдовете за готвене, ще повредите продукта. Изключвайте зоните за готвене след всяка употреба.
- Зоните за готвене ще бъдат горещи след всяка употреба, така че не поставяйте пластмасови съдове за готвене в зоните за готвене. Незабавно почистете разтопения материал по повърхността.

- Внезапните температурни промени по стъклената повърхност за готвене могат да причинят повреда, внимавайте да не разлеете студена течност по време на готвене.
- Поставете подходящото количество храна в съдовете за готвене. Това ще попречи на храната да прелее и няма да се налага да правите ненужно почистване.
- Не поставяйте капаци на съдове за готвене в зоните за готвене.
- Поставете съдовете за готвене така, че да са центрирани върху зоните за готвене. Ако искате да преместите съдовете за готвене в друга зона за готвене, повдигнете ги и ги поставете върху желаната зона за готвене, вместо да ги плъзгате.

Принцип на работа на индукционния плот

Индукционният плот е като отворена верига. Когато върху него е поставен индукционно съвместим съд за готвене, веригата е завършена и електронна система, разположена точно под стъклената повърхност за готвене, произвежда магнитно поле. Металната основа на съдовете за готвене се нагрява, като получава енергия от това магнитно поле. По този начин топлината се произвежда не върху стъклената повърхност на котлона, а директно в съдовете над него. Стъклената повърхност се загарява с топлината на съдовете за готвене.

Предимства на индукционното готвене

Индукционните котлони предлагат някои предимства, тъй като топлината се прехвърля директно в съдовете за готвене.

- Храните, които преливат по време на готвене, не горят бързо, тъй като повърхността на стъклото за готвене не се нагрява директно. Осигурява се по - лесно почистване.
- Тъй като топлината се генерира директно в съдовете за готвене, готвенето е по - бързо, като по този начин се спестява време и енергия в сравнение с други видове котлони.
- Тъй като топлината се подава директно към съдовете за готвене, няма загуба на топлина и се постига по - ефективно готвене.
- Веднага след като съдовете за готвене бъдат извадени от зоната за готвене, топлинният трансфер спира и зоната за готвене не се нагрява директно, което осигурява по - безопасно използване срещу възможни инциденти, които могат да възникнат по време на готвене.

За безопасна употреба:

- Не избирайте високи нива на нагряване, когато използвате незалепващи съдове за готвене, покрити с никакво масло или много малко масло (тефлонов тип).
- Не използвайте стъклената зона за готвене като повърхност за поставяне или рязане на предмети.
- Не поставяйте метални предмети като прибори за хранене или капаци на съдове за готвене в зоната за готвене, тъй като те могат да се нагорещат.
- Никога не използвайте алуминиево фолио за готвене. Никога не поставяйте храна, увита в алуминиево фолио, върху индукционната зона за готвене.
- Дръжте магнитни предмети, като кредитни карти или ленти, далеч от продукта, докато зоните за готвене са в експлоатация.

- Ако под вашия котлон има фурна и тя работи, сензорите в продукта могат да намалят нивото на готвене или да изключат продукта.
- Вашият котлон има система за автоматично изключване. Подробна информация за тази система е налична в следващите раздели.

Съдове за готвене

Препоръчва се да използвате само съдове за готвене, които са феромагнитни, с добро качество и етикетирани или маркирани като индукционно съвместими за вашия индукционен плот. Като цяло, колкото по - високо е съдържанието на желязо, толкова по - добре ще работят съдовете за готвене. Диаметърът на основата на съдовете за готвене трябва да съответства на зоната за индукционно готвене. Препоръчителните размери са изброени по - долу.

Подходящи съдове за готвене:

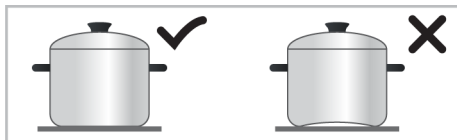
- Съдове за готвене от чугун
- Съдове от емайлирана стомана
- Съдове за готвене от стомана и неръждаема стомана (с етикет или предупреждение, показващо, че са съвместими с индукция)

Неподходящи съдове за готвене:

- Алуминиеви съдове за готвене
- Съдове за готвене от мед
- Съдове за готвене от месинг
- Съдове за готвене от стъкло
- Глинени съдове за готвене
- Съдове за готвене от керамика и порцелан

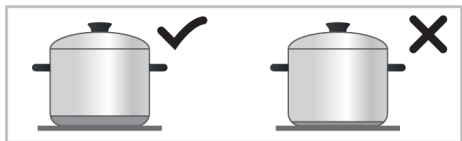
Препоръки:

- Използвайте само съдове за готвене с плоско дъно. Не използвайте съдове за готвене с вдлъбнати или изпъкнали основи.

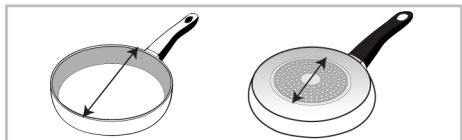


- Използвайте само дебели, обработени съдове за готвене. Ако използвате съдове за готвене на тънка основа, тези съдове за готвене ще се нагряят

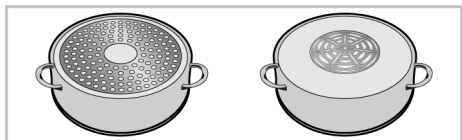
много бързо и основата на съдовете за готвене може да се стопи, преди да се активира системата за автоматично изключване, което ще повреди повърхността за готвене и продукта. Острите ръбове ще надраскат повърхността.



- Някои съдове за готвене имат феромагнитно поле на дъното, което е по - малко от действителния му диаметър. Само тази зона се нагрява от зоната за готвене. Следователно топлината не се разпределя равномерно и ефективността на готвене намалява. В допълнение, такива съдове за готвене може да не бъдат открити от големи индукционни зони за готвене. Поради тази причина зоната за готвене трябва да бъде избрана според размера на феромагнитното поле.



- Някои съдове за готвене имат основа, която съдържа неферомагнитни материали като алуминий. Тези видове съдове за готвене може да не се нагряват достатъчно или може изобщо да не бъдат открити от индукционната зона за готвене. В някои случаи може да се появи лошо предупреждение за съдове за готвене.



Когато готвите няколко ястия в индукционни зони за готвене, разпределянето на съдовете за готвене равномерно в дясната лява и средната зона при избора на зона за готвене влияе положително върху ефективността на готвенето.

Тест на съдове за готвене

Проверете дали съдовете за готвене са съвместими с индукционните котлони, като използвате методите по - долу.

- Ако основата на съдовете за готвене съдържа магнит, тя е съвместима.
- Когато поставите съдовете за готвене в индукционната зона за готвене и включите продукта, ако не мига, той е съвместим.

Препоръчителни размери на съдовете за готвене

Вашият продукт има функция „Pansense“, която ще оцени съвместимостта на съдовете за готвене. Можете да проверите вашите съдове за готвене, като използвате тази функция. За подробна информация вижте раздела „Настройки“.

Препоръчителните размери на съдовете за готвене според размера на зоната за готвене са посочени по - долу.

Поведението на кипене може да варира в зависимост от вида на съдовете за готвене, размера на съдовете за готвене и размера на зоната за готвене. За по - равномерно кипене може да се използва зона за готвене, която е с един размер по - голяма. Използването на по - голяма зона за готвене не губи енергия за индукционни котлони, тъй като топлината се създава само в съответните съдове за готвене.

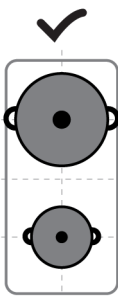
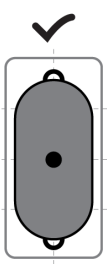
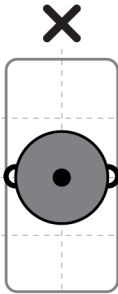
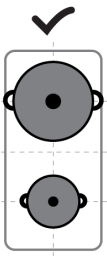
Диаметър на зоната за готвене - мм	Диаметър на тенджерата - мм
145	мин. 100 - максимум 145
180	мин. 100 - максимум 180
210	мин. 140 - максимум 210

Диаметър на зоната за готвене - мм	Диаметър на тенджерата - мм
210 x 210	мин. 140 - максимум 210
320	мин. 125 - максимум 320
Зона за готвене с широка (гъвкава) повърхност (220 x 440)	ширина 220 - дължина 400

Широки зони за готвене на повърхността (флекси зони)

Вашият продукт има широка (и) повърхностна (и) зона(и) за готвене (Flexi). Можете да управлявате тази широка повърхностна зона за готвене

като отделни независими зони за готвене за вашите малки съдове за готвене. За готвене с вашите големи съдове за готвене можете да активирате комбинираната функция за тези широки зони за готвене на повърхността и да ги превърнете в една зона за готвене.

Като две независими зони за готвене	Като единична зона за готвене
 Широката повърхностна зона за готвене има две зони за готвене, предна и задна. Можете да използвате тази зона за готвене като две независими зони за готвене с две различни съдове за готвене за различни температурни нива. Поставете съдовете за готвене в средата на отделните зони за готвене.	 За готвене в големи съдове за готвене поставете съдовете за готвене така, че да покриват както центрoвете на зоните за готвене, така и центрoвете на зоната за готвене.
 За да готвите с един съд за готвене, поставете го в средата на предната или задната зона за готвене. Ако поставите съдовете за готвене в средата на зоната за готвене, зоната за готвене може да не работи правилно.	 Ако искате да готвите две различни съдове за готвене при едно и също температурно ниво, можете да готвите две различни съдове за готвене при едно и също температурно ниво, като комбинирате широки зони за готвене на повърхността. Отново поставете съдовете за готвене в средата на зоните за готвене.

5.2 Блок за управление на котлона

 	  	 				  	
  						  	
	0	3	6	9	⌂		
	_ min	med	max				

— Светлинен индикатор, показващ, че съответният бутон работи

 Бутон за включване/изключване

 Бутон за заключване

 Бутон за комбиниране на зона за готвене с широка повърхност *

 Бутон за бързо нагряване/Бутон за настройка на висока мощност (Бустер).

 Стоп бутон



Бутон на таймера



Бутон за увеличаване на таймера



Бутон за намаляване на таймера



Бутон за заключване за почистване



Ключ за свързване на Котлона с Аспиратора *



Премахнете контролния бутон *



Функционален клавиш "Noburnt". *



Бутон „EasyCook“ *

* Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

Бутон за избор на зона за готвене:

- ○ Заден ляв бутон за избор на зона за готвене
- ○ Преден ляв бутон за избор на зона за готвене
- ○ Преден десен бутон за избор на зона за готвене
- ● Заден десен бутон за избор на зона за готвене

Общи предупреждения за контролния панел



Този продукт се управлява от сензорен контролен панел. Всяка операция, която извършвате на сензорния контролен панел, се потвърждава от звуков сигнал.



Винаги поддържайте контролния панел чист и сух. Ако повърхността е влажна и замърсена, това може да причини проблеми при работа с функциите.



Ако не бъде извършена операция в рамките на 20 секунди, котлонът автоматично се връща в режим на готовност.



Когато някой клавиш (с изключение на клавиша ) се докосва дълго време, продуктът дава предупреждение "FF".



Светлината — на клавишите, които са активно работещи или избрани, ще светне.

Включване на котлона

1. Докоснете бутона ① на контролния панел.

⇒ Плотът е готов за употреба.

Изключване на котлона

1. Докоснете бутона ① на контролния панел.

⇒ Котлонът се изключва и се връща в режим на готовност.

Индикатор за остатъчна топлина

Има индикатор за остатъчна топлина за всяка зона на контролния панел. Този индикатор показва, че зоната все още е гореща, когато е изключена. Не докосвайте съответната (ите) зона(и), докато индикаторът за остатъчна топлина не изчезне.

H : Висока температура

h : Ниска температура



При прекъсване на захранването индикаторът за остатъчна топлина не светва и не предупреждава потребителя за горещи зони.

Включване на зоните на котлона (секция за готвене) и задаване на температурното ниво

1. Включете плота, като докоснете бутона ①.
⇒ "0" се появява на дисплеите в зоната за готвене.
2. Докоснете бутона за избор на зоната за готвене, която искате да включите.
⇒ Избраната зона за готвене ще се появи като „0“ и ще светне по-ярко.
3. Задайте температурно ниво между "0" и "9" като докоснете или плъзнете пръста си върху зоната за настройка на зоната, която искате да използвате.

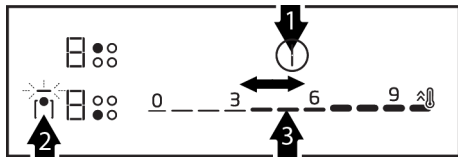
Изключване на зоните за готвене:

Избраната зона може да бъде изключена по 3 различни начина:

1. **Чрез понижаване на температурата до ниво "0"**: Можете да изключите зоологическата градина за готвене, като намалите температурната настройка на "0".
2. **Използване на функцията за изключване на таймера за желаната зона на котлона**: Когато времето изтече, таймерът изключва зоната за готвене, свързана с него. Всички дисплеи показват "0" или "00". Символът ⌚ на дисплея на зоната за готвене изчезва. Настройката на таймера за зоната е обяснена в следващите раздели.
3. **При продължително натискане на бутона за избор на желаната зона на котлона**: Докоснете бутона за избор на зоната на плота, която искате да изключите, докато се чуе 2. звуков сигнал.

Комбиниране на зоната на котлона с широка повърхност (flexi)

1. Включете плота, като докоснете бутона [⏻].
2. Докоснете бутона [⏻].
⇒ The 0 символът се появява на левия дисплей на зоната за готвене и светлината — на клавиша [⏻] светва.



3. Задайте температурното ниво от 0 до 9 като докоснете зоната за настройка или плъзнете пръста си върху зоната.
⇒ Котлонът започва да работи. Ако е избрана друга зона или ако не е предприето действие в продължение на 10 секунди, светлината [⏻] на бутона — изгасва.



Като пример се описват котлоните с широка повърхност отляво. Ако зоните на котлона вдясно имат широки повърхности на вашия уред, същото важи и за зоните на котлона вдясно.

Комбиниране на зоната на котлона с широка повърхност, докато едната или двете зони на котлона отляво работят

- ✓ Докато едната или двете зони на котлона отляво работят отделно, можете да комбинирате двете зони на котлона, като активирате котлона с широка повърхност. По този начин можете да работите с по - широка повърхност на котлона със същите стойности.
- 1. Докато една или и двете зони на плота отляво работят, докоснете бутона [⏻].

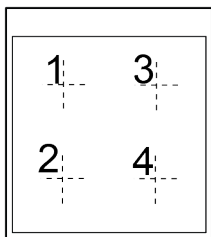
⇒ Стойността на зоната на плота на ниско ниво се появява на двата дисплея на зоната на плота и светлината — на клавиша [⏻] е включена.

⇒ Комбинираните зони продължават да работят при стойностите на температурата и таймера на зоната с по - ниската стойност на температурата. Температурните стойности и стойностите на таймера на горелката с по - високата температурна стойност преди комбинацията да бъдат отменени.

2. За да промените стойността на температурата по - късно, задайте температурното ниво, което искате да промените, от областта за настройки.

Изключване на котлоните с широка повърхност

Можете да разделите зоните и да ги зададете на нулево ниво, като докоснете бутона [⏻].



Използване на зоните за готвене заедно

Готвене в една и съща посока

1 -3 или 2 -4 са подходящи за употреба в една и съща посока. Тези конфигурации се препоръчват, когато две зони за готвене са предназначени за използване едновременно.

Кръстосано готвене

1 -4 или 2 -3 са подходящи за кръстосано готвене. Тези конфигурации са особено препоръчителни при използване на по - големи съдове за готвене.

Готварство във всички зони за готвене

Тези конфигурации се препоръчват, когато четири различни съдове за готвене са предназначени за използване в зони за готвене 1, 2, 3 и 4.

Функция за предотвратяване на изгаряния (функция SafeeCook)

Функцията "SafeeCook" се използва само за готвене на течни храни в саксии. Когато храната се приготвя, след стъпките за предварително готвене се добавя вода и тази функция се активира. След като бъде активирана, функцията за готвене на храната се наблюдава чрез сензори. Ако водата изтече или храната се залепи за дъното на тенджерата, захранването на вашия котлон автоматично се прекъсва, което прекратява процеса на готвене.



Тази функция може да бъде активирана само за зоната на левия заден плот.



След активиране на функцията захранването не се прекъсва през първите 5 минути (за приготвяне на готвене).

Активиране на функцията „SafeeCook“:

1. Включете плота, като докоснете бутона ①.
2. Задайте температурното ниво за зоната на левия заден котлон.
3. След като добавите вода към храната, която ще готвите, докоснете клавиша

⇒ Светлината — на бутона светва и функцията е активирана.

4. Тази функция, която се активира, когато водата е на път да изтече по време на готвене, дава звуково предупреждение и регулира температурното ниво на зоната на котлона „0“ капки.

⇒ Ако не останете без вода по време на готвене и изключите зоната на котлона или котлона в края на готвенето, тази функция е деактивирана.

Функция „EasyCook“

Просто изберете режима си на готвене и го оставете да свърши останалото. Функцията "EasyCook" се използва само за готвене в тиган без масло или с ниско съдържание на мазнини (максимум 250 ml). Тази функция ви позволява да готвите в тиган при постоянна температура, като използвате три различни автоматични температурни настройки (min - med - max). За подробни инструкции за готвене на функцията "EasyCook" вижтеОбщи предупреждения за готвене с котлоните [► 31]

 Използвайте функцията „EasyCook“ само за готвене без мазнини или с ниско съдържание на мазнини (максимум 250 ml) с помощта на тиган. Препоръчва се да използвате тиган, подходящ за диаметъра на зоната на котлона за тази функция. Използването на тигани, които не са подходящи за диаметъра на зоната на котлона, може да доведе до температурни колебания.

 ако има предупреждение „H“ или „h“ в зоните на плота, тази функция няма да бъде активирана.

 Ако функцията „Safecook“ е активна в зоната на левия заден котлон, функцията „EasyCook“ не може да бъде активирана за тази зона на котлона.

 Когато комбинирате две зони на котлони и ги използвате като зона на плота с широка повърхност, функцията „EasyCook“ не може да бъде активирана.

Настройка за ниска температура (мин.)

1. Включете плота, като докоснете бутона .
2. Изберете съответната зона на котлона.
3. Докоснете бутона .
 - ⇒ Температурният индикатор за съответната зона на котлона започва да мига и светва  лампата на клавиша .
4. Докоснете между 0 -3 температурни нива в рамките на 5 секунди.
 - ⇒ Символът за ниска температура ще започне да мига на дисплея за температура. Когато температурата в зоната на котлона достигне ниското

температурно ниво, този символ ще остане запален и котлонът ще издаде звуково предупреждение.

5. Можете да започнете да готвите при ниска температура. На това ниво зоната на котлона ще остане при постоянна температура до края на готвенето.
6. В края на готвенето изберете съответната зона на плота и след това я изключете, като докоснете клавиша  или изключете напълно плота, като докоснете клавиша .

Настройка на средна температура (MED)

1. Включете плота, като докоснете бутона .
2. Изберете съответната зона на котлона.
3. Докоснете бутона .
 - ⇒ Температурният индикатор за съответната зона на котлона започва да мига и светва  лампата на клавиша .
4. Докоснете между температурните нива 3 -6 в рамките на 5 секунди.
 - ⇒ Символът за средна температура ще започне да мига на дисплея за температура. Когато температурата в зоната на котлона достигне средна стойност, този символ ще остане запален и котлонът ще издаде звуково предупреждение.
5. Можете да започнете да готвите при средна температура. На това ниво горелката ще остане включена при постоянна температура до края на готвенето.
6. В края на готвенето изберете съответната зона на плота и след това я изключете, като докоснете клавиша  или изключете напълно плота, като докоснете клавиша .

Настройка за висока температура (макс.)

1. Включете плота, като докоснете бутона ①.
2. Изберете съответната зона на котлона.
3. Докоснете бутона √.
- ⇒ Температурният индикатор за съответната зона на котлона започва да мига и светва — лампата на клавиша √.
4. Докоснете между температурните нива 6 -9 в рамките на 5 секунди.
- ⇒ Символът за висока температура ще започне да мига на дисплея за температура. Когато температурата в зоната на котлона достигне високото ниво, този символ ще остане запален и котлонът ще издаде звуково предупреждение.
5. Можете да започнете да готвите при висока температура. На това ниво зоната на котлона ще остане при постоянна температура до края на готвенето.
6. В края на готвенето изберете съответната зона на плота и след това я изключете, като докоснете клавиша √ или изключете напълно плота, като докоснете клавиша ①.

Настройка на висока мощност (БУСТЕР)

Можете да използвате настройката за висока мощност, за да загреете при максимална мощност. Не се препоръчва обаче да се готви дълго време в тази позиция. Настройката за висока мощност може да не е налична във всяка зона за готвене.

Директно избиране на настройка за висока мощност (БУСТЕР):

1. Включете плота, като докоснете бутона ①.

2. Изберете желаната зона за готвене, като докоснете бутоните за избор на зона за готвене.
3. Докоснете бутона ^.

- ⇒ Избраната зона на котлона работи с най - висока мощност и 3 светлини мигат последователно на дисплея на зоната на котлона.
- ⇒ Когато времето за настройка на висока мощност (вижте таблицата Автоматично изключване) приключи, зоната продължава да работи при най - високата температурна стойност.

Избор на настройката за висока мощност (БУСТЕР), докато зоната на котлона е активна:

1. Когато котлонът е включен и съответната зона за готвене работи на определено ниво, активирайте тази зона, като я изберете.
2. Докоснете бутона ^.
3. Избраната зона на котлона работи с максимална мощност и 3 светлини мигат съответно на дисплея на зоната на котлона. Когато периодът за настройка на висока мощност е изтекъл, зоната на котлона ще продължи да работи на най - високото температурно ниво.

Изключване на настройката за висока мощност (БУСТЕР) преди изтичането ѝ:

След като активирате съответната зона за готвене, като докоснете бутона, можете да изключите настройката за висока мощност по всяко време, като докоснете бутона ^ . Зоната за готвене продължава да работи при най - високата температурна стойност. За да го изключите, докоснете зоната за настройка на активната зона за готвене или плъзнете пръста си върху зоната, за да я поставите в положение "0 " .

Заклучване на клавиат

Докато котлонът е включен или изключен, можете да активирате заключването на клавишите, за да предотвратите случайни промени във функциите му.

Активиране на заключването на клавиатурата

1. Докоснете бутона , за да активирате заключването на клавишите.

⇒ След обратното броене 3 -2 -1 на дисплея светлината — на клавиша  ще се включи и всички зони за готвене ще бъдат заключени.

 Когато заключването на клавиатурата е активно, само клавишът  работи. Когато докоснете който и да е друг бутон, светлината — на бутона  ще премигва, което показва, че заключването на клавиатурата е активно.
Ако изключите плота, докато ключовете са заключени, заключването на клавишите трябва да бъде деактивирано, за да можете отново да включите плота.

Деактивиране на заключването на клавиатурата

1. Докоснете бутона .
⇒ След обратното броене 3 -2 -1 на дисплея светлината — на бутона  изгасва и заключването на клавиатурата се деактивира.

Заклучване на почистването

Заклучването за почистване предотвратява работата на всички бутони на контролния панел за 20 секунди, докато котлонът е включен, което позволява на потребителя да извършва краткосрочно почистване.

Активиране на заключването за почистване

1. Докато която и да е зона на плот е включена, натиснете бутона  **тон за единичен сигнал** докоснете, докато се появи.
⇒ Дисплеят на таймера започва да отброява от 20. През това време всички бутони на панела, с изключение на бутона , няма да функционират.

Деактивиране на ключалката за почистване

Не е необходимо да натискате клавиш, за да деактивирате заключването за почистване. След 20 секунди котлонът ще издаде единичен звуков сигнал и заключването за почистване ще се деактивира автоматично.

 Ако искате да деактивирате ключалката за почистване преди, докоснете бутона  отново, докато се чуе единичен звуков сигнал.

Стоп функция

- ✓ Използвайки тази функция, можете да намалите температурните нива на всички функции, работещи в зоната на котлона (с изключение на таймера) до етап 1 за определен период от време.

 Ако е зададен таймер за която и да е зона на котлона, таймерът продължава да работи по време на спиране.

1. Докато котлонът работи, докоснете бутона .
⇒ Всички работни зони продължават да работят при температурно ниво 1.
2. Докоснете отново бутона , за да рестартирате всички зони за спряно готвене с предишните им настройки.

Настройки

С тази функция можете да направите настройки за управление на захранването, времето за звуков сигнал в края на готвенето и връзката с котлона.

A1: Настройка на дисплея за съвместимост на пот "PanSense Function"

A2: Настройка на управлението на захранването

A3: Настройка на времето за звуково предупреждение в края на готвенето

A4: Настройка на типа свързване на предния капак (**Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.**)

A5: Настройка на връзката на плота (**Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.**)

A6: Настройка на дисплея "EnergiSense" за консумация на енергия

A7: Настройка за включване и изключване на звука на бутона на плота

A8: Връщане към фабричните настройки

1 - Настройка на дисплея за съвместимост на пот "PanSense Function" (A1)

Функцията PanSense е интелигентна функция, предназначена да оптимизира работата на вашия индукционен плот. Този режим ви помага да постигнете най-добри резултати при готвене, като открива материала, структурата на основата и магнитната съвместимост на тигана, който използвате. Той се приспособява към характеристиките на тигана, който използвате, като гарантира, че получавате перфектни резултати от готвенето всеки път. Тази функция е от полза: Най-добри резултати при готвене (автоматично се настройва според характеристиките на тенджерата, която използвате на вашия котлон), икономия на енергия (оптимизира консумацията на енергия според вида на тенджерата), удължава

живота на тенджерата (прехвърля оптималната мощност, с която тенджерата може да се справи) Готварската ви печка автоматично проверява съдовете за готвене всеки път, когато започнете да готвите. За да проверите ръчно дали съдовете за готвене, които използвате, са съвместими с PanSense, можете да следвате стъпките по-долу.

1. Включете плота, като докоснете бутона ① и го изключете, като докоснете отново бутона ①.
2. След като изключите продукта, докоснете клавишите  в рамките на 10 секунди.
⇒ Първата настройка „A1“ се появява на дисплея на таймера, а „—“ се появява на всички дисплеи на зоните за готвене.
3. Поставете тенджерите или тиганите, които искате да измерите, върху зоните за готвене.
4. „0“ се появява на дисплея между бутоните ② и ③.
5. Докоснете зоната за настройка. „1“ се появява между бутоните ② и ③ вместо „0“ и сканирането за качество на пота започва. Сканирането отнема около 10 секунди и по време на сканирането на дисплея се появява анимация.
6. Качеството на съда се оценява по скала от 0 -3. 0 е най-лошото качество, а 3 е най-доброто качество, показващо качеството на дисплея.
7. Изключете плота, като докоснете бутона ①.

Настройка за управление с 2 захранвания (A2)

- ✓ С тази функция можете да регулирате общата мощност на плота, както желаете.

1. Включете плота, като докоснете бутона ① и го изключете, като докоснете отново бутона ①.
2. След като изключите продукта, докоснете клавишите  в рамките на 10 секунди.
⇒ Първата настройка на дисплея на таймера е „A1“ видими.
3. За настройка на управлението на мощността, на дисплея на таймера „A2“ докоснете клавиша „|||“, докато го видите.
⇒ „9“ се появява на дисплея на зоната на левия заден котлон.
4. Регулирайте нивото на мощността (вж. Таблица - Ниво на управление на мощността) от „1“ на „9“, като докоснете зоната за настройка или плъзнете пръста си през зоната.
5. Потвърдете настройката за управление на захранването, като докоснете бутона ①.
⇒ Плотът ще се изключи и вашият плот ще започне да работи с общата настройка на мощността на избраното ниво.

"Управление на захранването" Той включва 9 различни нива на мощност (вж. Таблица - Ниво на управление на мощността).
Таблица - Ниво на управление на мощността

Ниво на управление на мощността	Обща мощност (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 - Настройка на времето за звуково предупреждение при готвене (A3)

- ✓ С тази функция можете да регулирате настройката на котлона за времето за звуково предупреждение в края на готвенето, както желаете.
1. Включете плота, като докоснете бутона ① и го изключете, като докоснете отново бутона ①.
 2. След като изключите продукта, докоснете клавишите  в този ред в рамките на 10 секунди.
⇒ Първата настройка на дисплея на таймера е „A1“ се появява.
 3. За да зададете времето за звуково предупреждение в края на готвенето, натиснете бутона на таймера на дисплея на таймера „A3“ докоснете клавиша „|||“, докато го видите.
⇒ "2" се появява на дисплея на зоната на левия заден котлон.
 4. Регулирайте настройката на времето за предупреждение (вижте Таблица - Време за звуково предупреждение в края на готвенето) между „0“ и „3“, като докоснете полето за настройка или плъзнете пръста си през полето.
 5. Потвърдете настройката за времето за звуково предупреждение в края на готвенето, като докоснете бутона ①.

⇒ Плотът ще се изключи и вашият плот ще започне да работи с настройката за времето за предупреждение на избраното ниво.



Нивото на настройка на времето за звуково предупреждение в края на готвенето е зададено като стандартно ниво 2 по време на производството.

Таблица - Настройка на времето за звуково предупреждение в края на готвенето

Ниво на звуково предупреждение в края на готвенето	Време за звуково предупреждение в края на готвенето
0	15 секунди
1	30 секунди
2	1 минута
3	2 минути

4 - Настройка на типа свързване на предния капак (A4) Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

- ✓ С тази функция можете да въведете типа на свързване на аспиратора към плота.
- 1. Включете плота, като докоснете бутона ① и го изключете, като докоснете отново бутона ①.
- 2. След като изключите продукта, докоснете клавишите      в рамките на 10 секунди.
 - ⇒ Първата настройка на дисплея на таймера е „A1“ се появява.
- 3. За да зададете типа на връзката с предния капак, на дисплея на таймера, „A4“Докоснете клавиша „“, докато го видите.
 - ⇒ Ако котлонът ви има функция за отдалечена връзка, тази настройка ще се покаже като „1“. Ако не стане, ще се появи като „0“.
- 4. Ако аспираторът ви има функция за дистанционна връзка, тази настройка "1"Ако няма функция за дистанционна връзка, можете да зададете тази настройка, като докоснете зоната за настройка или плъзнете пръста си върху зоната. „0“зададено като .
- 5. Потвърдете настройката на типа връзка с предния капак, като докоснете бутона ①.
 - ⇒ Котлонът е изключен и настройката за типа на предния капак е потвърдена.

5 - Настройка на връзката на плота (A5) Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

- ✓ С тази функция можете да свържете плота и предния капак и да ги накарате да работят заедно автоматично.

 Ако вашият аспиратор има функция за дистанционна връзка (настройката за тип връзка с аспиратора (A4) е 1), настройката за връзка с аспиратора (A5) няма да се появи. Тази настройка е само за модели на предния капак без функция за дистанционна връзка.

- 1. Включете плота, като докоснете бутона ① и го изключете, като докоснете отново бутона ①.
- 2. След като изключите продукта, докоснете бутоните      в рамките на 10 секунди.
 - ⇒ Първата настройка на дисплея на таймера е „A1“ се появява.
- 3. За настройката на връзката котлон - кабина, на дисплея на таймера, „A5“Докоснете клавиша „“, докато го видите.
 - ⇒ На дисплея на зоната на левия заден котлон "0"видими.
- 4. Задайте работното ниво на предния капак, като докоснете зоната за настройка или плъзнете пръста си върху нея (вижте Таблица - Работно ниво на предния капак). "0"с"7"зададено между .
- 5. Потвърдете настройката за свързване на плота, като докоснете бутона ①.
 - ⇒ Котлонът се изключва и вашият котлон започва да работи с избраното работно ниво на предния капак.

Таблица - Работно ниво на предния капак

Работно ниво на предния капак	Лампа	Капак (кипене на една зона)	Капак (кипене на която и да е 2 или повече зони)	Пържено
0	отстъпка	отстъпка	отстъпка	отстъпка
1	светлина	отстъпка	отстъпка	отстъпка
2	светлина	отстъпка	L1	L1
3	светлина	L1	L1	L1
4	светлина	L1	L1	L2
5	светлина	L1	L2	L2
6	светлина	L2	L3	L3
7	светлина	L3	L4	L4

Настройка на работното ниво на предния капак от котлона

- ✓ С тази настройка можете да регулирате работното ниво на аспиратора чрез плота.
- 1. Включете плота, като докоснете бутона ①.
- 2. Докоснете бутона  за 3 секунди.
 - ⇒ Светлината  на бутона  изгасва.
- 3. За да активирате работното ниво на предния капак според плота, докоснете бутона  веднъж. Когато е активен, бутонът  светва постоянно. В този случай качулката ви ще **Таблица - Работно ниво на предния капак**. Работи автоматично в съответствие с таблицата.
- 4. Можете да изключите работното ниво на предния капак спрямо плота, като докоснете бутона  веднъж. Когато е изключен,  лампата за ключ изгасва.

6 - Настройка на дисплея за консумация на енергия "EnergiSense" (A6)

EnergiSense е интелигентна функция, която следи консумацията на енергия на вашия индукционен плот. Тази функция ви помага да развиете по - съзнателни и ефективни навици за готвене, като ви показва колко енергия използвате с всеки процес на готвене.

Като опитате различни техники за готвене и сравните общото количество консумирана енергия, можете да развиете устойчиви навици за готвене и да намалите въглеродния си отпечатък.

1. Включете плота, като докоснете бутона ① и го изключете, като докоснете отново бутона ①.
2. След като изключите продукта, докоснете клавишите        в рамките на 10 секунди.
 - ⇒ Първата настройка на дисплея на таймера е „A1“ се появява.
3. За настройка на дисплея за консумация на енергия, на дисплея на таймера, „A6“ Докоснете клавиша „|||“, докато го видите.
 - ⇒ Между клавишите ||| и  „0“видими.
4. Като докоснете зоната за настройки, „0“стойност, „1“направи го.
5. Изключете плота, като докоснете бутона ①.
 - ⇒ Дисплеят за консумация на енергия е активиран.



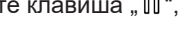
За да изключите дисплея за консумация на енергия, изпълнете същите стъпки. „1“стойност, „0“направи го.

Перспективи за потреблението на енергия

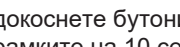
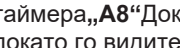
Активирайте настройката за консумация на енергия, както е описано по - горе. Когато изключите плота си, като

докоснете клавиша ① след всяко готвене, можете да видите общата енергия, която печката е използвала за готвене, на дисплея на таймера. Можете да достигнете Wh стойността на енергията за готвене, като умножите стойността на дисплея по 100. Например, ако на дисплея се появи "03 ", това означава, че вашият котлон е използвал $3 \times 100 = 300$ Wh при последното готвене.

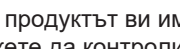
7 - Настройка на звука на клавиша за включване и изключване на котлона (A7)

- ✓ С тази функция можете да включите или изключите звуковото предупреждение, което се подава при докосване на всеки бутон на вашия котлон.
- 1. Включете плота, като докоснете бутона ① и го изключете, като докоснете отново бутона ①.
- 2. След като изключите продукта, докоснете клавишите  в рамките на 10 секунди.
 - ⇒ Първата настройка на дисплея на таймера е „A1“ се появява.
- 3. За да регулирате звука на бутона на плота, на дисплея на таймера, „A7“ Докоснете клавиша „“, докато го видите.
 - ⇒ На дисплея на зоната на левия заден котлон "1" видими.
- 4. За да изключите звука на бутона на плота, докоснете зоната за настройка или плъзнете пръста си върху зоната, за да зададете тази настройка. „0“ зададено като .
- 5. Потвърдете настройката на звука на бутона на плота, като докоснете бутона ①.
 - ⇒ Котлонът е изключен и настройката на звука на бутона на плота е потвърдена.

8 - Връщане към фабричните настройки (A8)

- ✓ С тази функция можете да нулирате всички последващи настройки на вашата печка и да я върнете към фабричните настройки.
- 1. Включете плота, като докоснете бутона ① и го изключете, като докоснете отново бутона ①.
- 2. След като изключите продукта, докоснете бутоните  в рамките на 10 секунди.
 - ⇒ Първата настройка на дисплея на таймера е „A1“ се появява.
- 3. За да възстановите фабричните настройки, на дисплея на таймера, „A8“ Докоснете клавиша „“, докато го видите.
 - ⇒ На дисплея на зоната на левия заден котлон "0" видими.
- 4. За да възстановите фабричните настройки, задайте тази настройка на „1“, като докоснете или плъзнете пръста си през зоната за настройка.
- 5. Потвърдете настройката, като докоснете ①.
 - ⇒ Плотът ще се изключи и всички настройки ще се върнат към фабричните настройки.

Използване на приложението "HomeWhiz"

Ако продуктът ви има символа „“, можете да контролирате плота си чрез таблета/телефона си. Следвайте стъпките по - долу, за да контролирате и наблюдавате плота чрез таблета/телефона си. Ще трябва да свържете таблета/телефона си с домашната си интернет мрежа и да изтеглите приложението "HomeWhiz" от магазина за приложения на смарт устройството си.

1. Отворете инсталираното приложение на таблета/телефона си.

2. Докоснете раздела „Добавяне/премахване на продукт“ на таблета/телефона си.
3. Изберете модела "□" от опциите в приложението.
4. Следвайте инструкциите на таблета/телефона си, за да завършите инсталацията.
5. Натиснете и задръжте бутона „□“ за около 3 секунди, след което го освободете. Светлината "—" на бутона "□" ще мига на дисплея. По това време можете да се свържете със смарт устройството си.
6. Свържете се с плота с името и паролата, написани в приложението, от секцията за настройки на таблета/телефона.
7. Изберете текущата си мрежа от списъка с мрежи и свържете плота с интернет, като използвате необходимата парола. След като инсталацията приключи, светлината "—" на бутона "□" ще бъде постоянно видима на дисплея. Можете да получите достъп до приложението си и да наименувате печката си в секцията „Добавяне/премахване на продукт“, за да я активирате.

 "HomeWhiz" поддържа честотната лента 2,4 GHz.

 Ако мрежовата връзка не може да бъде установена в рамките на 5 минути след натискане на бутона „□“ за приблизително 3 секунди, настройката на приложението "HomeWhiz" автоматично ще излезе и светлината "—" на бутона „□“ ще се изключи.

 Приложението "HomeWhiz" на вашия таблет/телефон ще ви насочи как да настроите връзката и да използвате приложението.

 Връзката ви трябва да е активна, за да получите достъп до менюто "HomeWhiz".

 Докато "HomeWhiz" е включен, можете да контролирате и наблюдавате плота си както чрез дисплея на плота, така и "HomeWhiz" чрез смарт устройства.

 За да затворите връзката "HomeWhiz", докоснете бутона „□“. Светлината "□" на бутона "□" на дисплея ще се изключи.

 Ако има прекъсване на захранването и връзката ви прекъсне, докато продуктът ви "HomeWhiz" е включен, "HomeWhiz" автоматично ще превключи в режим на изключване.

Използване на плота чрез таблет

1. Отворете приложението "HomeWhiz" на таблета/телефона си.

⇒ Продуктът ви ще се вижда на страницата на приложението.

2. Докоснете продукта си.

⇒ На този дисплей можете да видите настройките като температура на котлона, настройка на таймера, заключване на клавиатурата и активиране на връзката между котлона и предния капак и др.

 От съображения за сигурност, когато правите настройки чрез таблет/телефон, трябва да потвърдите настройката на плота. Настройката, изпратена чрез приложението, може да бъде потвърдена от съответната хобзона или съответния функционален бутон. Срокът за потвърждение е 20 секунди. Ако не бъде потвърдено в рамките на 20 секунди, настройката няма да влезе в сила автоматично.

Изключване на приложението "HomeWhiz"

Докато таблетът/телефонът ви е свързан към продукта, кратко натиснете бутона „□“. Светлината „—“ на бутона „□“ на дисплея ще се изключи. В този момент връзката между вашия таблет/телефон и продукта ще бъде прекъсната.

Изтриването на съвпадението на „HomeWhiz“ е свързано

1. Натиснете едновременно клавишите „⌘“ и „□“.

⇒ Светлините „—“ на клавишите „⌘“ и „□“ започват да мигат и се издава звуково предупреждение.

2. Когато светлината „—“ на клавишите „⌘“ и „□“ спре да мига, процесът на изтриване е завършен успешно.



За да извършите процеса на изтриване, трябва да имате мрежова връзка и продуктът трябва да бъде свързан към мрежата.

Безопасно и ефективно използване на индукционните котлони

Принцип на работаИндукционните котлони загряват тенджерата директно поради принципа си на работа. Поради тази причина те имат много предимства пред другите видове котлони. Те работят по - ефективно и повърхността на котлона е по - хладна. Вашият индукционен плот е оборудван с превъзходни системи за безопасност, които ще ви осигурят максимално безопасно използване.



В зависимост от модела, вашият котлон може да има котлони с диаметър 145, 180, 210, 280 и 320 мм с индукция. Благодарение на индукционната функция всеки котлон автоматично разпознава контейнера, поставен върху него. Енергията се генерира само там, където дъното на контейнера се докосва, като по този начин се постига минимална консумация на енергия.

Система за автоматично изключване

В управлението на котлона има автоматична система за изключване. Ако една или повече от зоните са оставени включени, зоната на плота автоматично ще се изключи след определен период от време (вижте Таблица -1). Ако има таймер, зададен за зоната, тогава дисплеят на таймера също ще се изключи.

Ограничението на времето за автоматично изключване зависи от избраното температурно ниво. Прилага се максималното време за работа в рамките на това температурно ниво. Зоната на плота може да се управлява от потребителя отново, след като се изключи автоматично, както е описано по - горе.

Таблица 1:Часове на автоматично изключване

Температурно ниво	Часове на автоматично изключване
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Бързо нагряване (бустер)	10 минути

Защита от прегряване

Вашият котлон има някои сензори, които предпазват от прегряване. В случай на прегряване може да се наблюдава следното:

- Работната зона за готвене може да бъде изключена
- Избраното ниво може да бъде намалено. Това обаче няма да се вижда на дисплея.

Система за защита от преливане

Вашият котлон е оборудван със система за защита от преливане. В случай на преливане на контролния панел по

никаква причина, системата автоматично прекъсва захранването, за да изключи вашия плот. Междувременно на дисплея се появява предупреждение „F“.

Прецизна настройка на мощността

Индукционният плот отговаря на командите, издадени незабавно съгласно принципа му на работа. Настройките на захранването се променят много бързо. По този начин можете да предотвратите преливане на храна (вода, мляко), която е на път да прелее, като незабавно изключите уреда.

Съответствие със стандартите и информация за изпитване / ЕС декларация за съответствие

	Етапите на разработване, производство и продажба на този продукт се провеждат в съответствие с правилата за безопасност, посочени във всички приложими закони на Европейския съюз.
Честотна лента	: 2.4 Ghz
Макс. мощност на предаване	: макс. 100 mW
СЕ декларация за съответствие Arçelik A.Ş. декларира, че този продукт е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС. Подробна RED декларация за съответствие е достъпна онлайн на уебсайта https://docs.emeaappliance-docs.eu в допълнителните документи на страницата на продукта за Вашия продукт.	

Определеният период за поддръжка на актуализацията на софтуера, свързан с киберсигурността, е гаранционният период на продукта. След този период актуализациите на софтуера, свързани с киберсигурността, не са

Този продукт събира и предава данни за използването, когато е свързан към интернет (напр. температури

настройки, продължителност на използване, кодове за грешки). В съответствие със Закона за данните на ЕС (Регламент ЕС 2023/2854) имате право на достъп и управление на тези данни. За подробности относно това какви данни се събират, как се използват и как да получите достъп до тях, моля, посетете: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Обща информация за готвенето

Можете да намерите съвети за приготвяне и готвене на вашата храна в този раздел.

6.1 Общи предупреждения за готвене с котлоните

Общи предупреждения за готвене с котлоните

- Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагрявате олио. **Пренагрятата мазнина води до риск от пожар. Никога не опитвайте**

да потушите евентуално възникнал пожар с вода! Ако олиот се подпали, го покрийте с противопожарно одеало или влажен парцал.. Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната..

- Преди да пържите храни, винаги отстранявайте излишната вода и ги поставяйте бавно в загрялото олио. Уверете се, че замразените храни са размразени преди пържене.

- Когато загрявате масло, уверете се, че тенджерата, която използвате, е суха и дръжте капака си отворен.
- За препоръки за готвене с енергоспестяване вижте раздела „Инструкции за опазване на околната среда“.
- Стойностите на температурата и времето за готвене, дадени за храни, могат да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.

Маса за готвене

Храна	Ниво на температурата	Време за печене (мин) (прибл.)
Разтопяване		
Топене на шоколад (напр. марка Dr. Oetker, горчив шоколад 55-60% какао, 150 гр)	1	20 ... 30
Масло (200 гр)	6	5 ... 7
Масло (Избистрено)(200 гр)	3	11 ... 13
Кипене, затопляне, поддържане топло		
Вода 1 Л (Кипене)	P	4 ... 6
Вода 3 Л (Кипене)	P	8 ... 10
Мляко 1 Л (Кипене)	7	6 ... 7
Мляко 1 Л (Поддържайте топло)	Поддържайте топло	18 ... 20
Растително масло (Затопляне) (Слънчогледово масло 0,5 Л)	9	3 ... 5
Кипене		
Обелен картоф (2 парче голям размер)	9	25 ... 35
Обелен картоф грубо смлян (2 парче голям размер)	9	13 ... 15
Броколи (300 гр)	9	10 ... 14
Броколи замразени (300 гр)	9	7 ... 10
Наденица	8	4 ... 6
Паста (150 гр)	9	6 ... 10
Яйца на очи	5	2 ... 3
юфка	9	2 ... 7
Готвене, сотиране		
Ястие с ориз (200 гр ориз)	5	9 ... 12
Паеля *	9	15 ... 20
Ашуре **		
Варене на боб-нахут Варене на боб-нахут - готвене на	9	4 ... 6
Варене на боб-нахут ашуре - готвене на	4	10 ... 15
Пшеница Варене на боб-нахут - готвене на	9	8 ... 10
Пшеница ашуре - готвене на	2	6 ... 8
Ашуре -Всички съставки	9	20 ... 24

Храна	Ниво на температурата	Време за печене (мин) (прибл.)
Супи (Напр. супа от леща)	7	20 ... 25
Сотиран зеленчук *	9	3 ... 5
Готвене на Жулиен * (Пиле, лук и пипер)	9	5 ... 7
Телешки кубчета със зеленчуци **		
Сотиране на зеленчуци	9	3 ... 8
Сушене ***	9	5 ... 8
Всички съставки	4	80 ... 90
Доматен сос	3	10 ... 15
Сос Бешамел	7	5 ... 6
Джолани със зеленчуци **		
Сушене ***	9	3 ... 4
Сотиране на зеленчуци	9	3 ... 5
Всички съставки	4	180 ... 190
Тас кебап	6	25 ... 35
Пилаф с булгур (500 гр)	7	25 ... 35
Плитко пържене		
Телешка пържола ** (2 см)	9	2 ... 10
Пържола от ребра ** (2 см)	9	3 ... 10
Руло от телешка пържола	8	4 ... 10
Т-бон стек ** (2 см)	9	3 ... 10
Агнешки котлет ** (Сушене ***)	9	3 ... 10
Агнешки котлет (Пържене)	5	4 ... 10
Наденица	6	4 ... 6
Пилешки гърди (Сушене ***)	8	3 ... 4
Пилешки гърди (Пържене)	5	8 ... 10
Пилешки гърди (Разрез тип пеперуда)	8	4 ... 10
Сьомга (150 гр)	9	3 ... 10
Рибни пръстчета	9	5 ... 10
Сотиране на пресни зеленчуци и гъби (Моркови, гъби и пъстър пипер)	9	5 ... 10
Палачинка	4	3 ... 5
Омлет	7	4 ... 6
Пържено яйце	6	2 ... 4
Плоско тесто	9	4 ... 8
Палачинки с масло	7	5 ... 9
Кюфтета/Кайма	7	5 ... 10
Домашен шницел	7	4 ... 8
Сирене Халуми	7	2 ... 6
Скариди	5	8 ... 12
пържени картофи		
Бортсog	5	13 ... 15
Шницел	8	3 ... 10
Хапки	9	1,5 ... 10
Картофи (замразени)	9	2 ... 10
Пресни картофи	9	5 ... 10
Размразяване и нагряване		

Храна	Ниво на температурата	Време за печене (мин) (прибл.)
Лук (замразени) (200 гр)	6	2 ... 4
Спанак (замразени) (200 гр)	7	2 ... 5
* Препоръчва се уок тиган.		
** Препоръчва се чугунен тиган/тенджера.		
*** Препоръчва се предварително загряване на тигана / тенджерата.		

“EasyCook” Маса за готвене

Min	Med	Max
Сос Бешамел	Френски плодов тост	Замразени картофи
Сос от пиперки	Чесън Конфи	Пролетно руло
Сос велуте	Омлет	Рибни пръстчета
Яйце с наденица	Палачинка	Чеснови гъби със сметана
Пържено яйце	Палачинка	Телешко Строганов
Бъркани яйца	Патешки гърди	Агнешки котлет
Бекон	Смес от печени ядки, бадеми и тиквени семки	Месо (запечатване, на основата на масло)
	Сирене Халуми	Пържола
	Кюфте	
	Шницел	
	Лучени кръгчета	
	Калмари	
	Скариди Темпура	
	Калмари	
	Пилешко	
	Съомга	
	Съомга Терияки	
	Риба	
	Риба и пържени картофи	
	Картофи „Уеджис“	
	Сладкиш на тиган	
	Хаш Браун	
	Летни пържени картофи (патладжан, пипер, картофи)	

7 Поддръжка и почистване

7.1 Обща информация за почистване

Обща информация

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Продуктът трябва да се почиства старателно и подсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще бъдат предотвратени от

изгаряне, когато продуктът се използва отново по-късно. По този начин се удължава експлоатационният живот на уреда и се намаляват често срещаните проблеми.

- Някои препарати или почистващи препарати увреждат повърхността. Неподходящи почистващи препарати са: белина, почистващи продукти, съдържащи амоняк, киселина или хлорид, почистващи продукти с пара, препарати за отстраняване на котлен камък, препарати за премахване на

петна и ръжда, абразивни почистващи продукти (кремообразни почистващи препарати, почистващ прах, почистващ крем, абразивни и почистващи препарати за надраскване, тел, гъби, почистващи кърпи, съдържащи мръсотия и остатъци от почистващи препарати).

- Не е необходим специален почистващ материал при почистване след всяка употреба. Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.
- Уверете се, че сте изтрили напълно останалата течност след почистване и незабавно почистете всяка храна, пръскана наоколо по време на готвене.
- Въздържайте се от миене на компоненти на вашия уред в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

За котлоните:

- Киселинни замърсявания, като мляко, доматено пюре и олио, могат да причинят трайни петна по котлоните и компонентите на зоните на котлоните, почистете всички прелели течности веднага след като охладите плота, като го изключите.

Инокс - неръждаеми повърхности

- Повърхността от неръждаем инокс може да промени цвета си с времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаема или иноксова повърхност.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (ненадраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като внимавате да бършете в една посока.
- Отстранете петна от варовик, масло, нишесте, мляко и протеин върху стъклени и иноксови повърхности веднага, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.

- Почистващите препарати, напръскани/нанесени върху повърхността, трябва да се почистят незабавно. Останалите върху повърхността абразивни почистващи препарати причиняват побеляване на повърхността.

Стъклени повърхности

- Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специално за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако има остатъци от препарат след почистване, избършете ги със студена вода и подсушете с чиста и суха микрофибърна кърпа. Остатъците от препарат може да повредят стъклената повърхност следващия път.
- При никакви обстоятелства засъхналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.
- Можете да премахнете петна от калци (жълти петна) по стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа препарат за премахване на котлен камък, с препарат за премахване на котлен камък като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващия препарат върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да подейства добре. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални, а не дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.

- Уверете се, че съединенията на компонентите на продукта не са оставени влажни и с препарат. В противен случай може да се появи корозия на тези съединения.

7.2 Почистване на котлоните

Стъклена повърхност за готвене

Следвайте стъпките за почистване, описани за стъклените повърхности в раздела „Обща информация за почистване“ за почистване на стъклената повърхност за готвене. Можете да завършите почистването си съгласно информацията по-долу за специални случаи.

- Храните на основата на захар като тъмен крем, нишесте и сироп трябва да се почистват незабавно, без да се изчака повърхността да се охлади. В противен случай стъклената повърхност за готвене може да бъде трайно повредена.
- Не използвайте почистващи препарати за почистващи операции, които извършвате, докато котлонът е горещ, в противен случай може да се получат трайни петна.

8 Отстраняване на неизправности

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с Вашия доставчик или оторизиран сервиз. Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта си.

Продуктът не работи.

- Предпазителят може да е повреден или изгорял. >>> Проверете предпазителите в кутията с предпазители. Променете ги, ако е необходимо, или ги активирайте отново.
- Уредът не може да бъде включен в (заземен) контакт. >>> Проверете дали уредът е включен в контакта.
- (Ако има таймер на Вашия уред) Бутоните на контролния панел не работят. >>> Ако вашият продукт има заключване на клавишите,

7.3 Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с бутони за управление, избършете панела и бутоните с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Въздържайте се от премахване на копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите панела. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате иноксовите панели с бутон за управление, въздържайте се от използване на иноксови почистващи препарати около копчето. Индикаторите около копчето могат да се изтриват.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и ги подсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване на клавишите, задайте заключването на клавишите, преди да извършите почистване на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно разпознаване на ключовете.

заключването на клавишите може да е активирано, деактивирайте заключването на клавишите.

- Ако котлонът не се включи при натискане на бутона за включване/изключване >>> Изключете го от контакта и изчакайте поне 20 секунди, преди да го включите.
- Има защита от прегряване. >>> Изчакайте котлона да изстине.
- Не могат да се използват подходящи саксии. >>> Проверете саксииите си.

Символът на дисплея на зоната на плота свети постоянно.

- Възможно е да няма съд в тази зона на котлона. >>> Проверете дали има саксия в зоната на котлона.
- Вашият съд може да не е съвместим с индукцията. >>> Проверете дали саксията е подходяща за индукционни котлони.

- Саксията може да не е центрирана правилно в зоната на котлона или долната повърхност на саксията може да не е достатъчно широка за избраната зона на котлона. >>> Центрирайте зоната на котлона, като изберете тенджерата, която е достатъчно широка за зоната на котлона.
- Саксията или зоната на котлона може да са много горещи. >>> Изчакайте да се охладят.

Избраната зона на котлона внезапно се изключва, докато работи.

- Времето за готвене на избраната зона може да е изтекло. >>> Можете да зададете ново време за готвене или да завършите готвенето.
- Има защита от прегряване. >>> Изчакайте плота да се охлади.
- Обект може да покрива сензорния контролен панел. >>> Извадете обекта от панела.

Въпреки че зоната на котлона е включена, тенджерата не се нагрява.

- Саксията може да не е съвместима с индукционния плот. >>> Проверете дали саксията е подходяща за индукционния плот.
- Саксията може да не е центрирана правилно в зоната на котлона или долната повърхност на саксията може да не е достатъчно широка за избраната зона на котлона. >>> Центрирайте зоната на котлона, като изберете тенджерата, която е достатъчно широка за зоната на котлона.

Охлаждащият вентилатор продължава да работи, въпреки че котлонът е изключен.

- Това не е грешка. Охлаждащият вентилатор продължава да работи, докато електронното оборудване вътре в котлона се охлади до подходящата температура.

Има шум, идващ от котлона по време на готвене

- Възможно е да има шумове, идващи от котлона по време на готвене. Тези шумове зависят от състава на съдовете за готвене. Тези шумове са нормални, не са неизправност и са част от индукционната технология.

Възможни звуци и причини:

- **Шум на вентилатора:** Плотът има вентилатор, който работи автоматично според температурата на продукта. Вентилаторът има различни работни нива и работи на различни нива в зависимост от температурата. След като котлонът бъде изключен, ако температурата е висока в зависимост от температурата на продукта, вентилаторът може да продължи да работи известно време.
- **Работа с трансформатор с ниско ниво на шум:** Това е естеството на индукционната технология. Тъй като топлината се прехвърля директно на дъното на съдовете за готвене, този вид бръмчене може да възникне в зависимост от материала на съдовете за готвене. Следователно, различни звуци могат да бъдат чути с различни съдове за готвене.
- **Пукащ звук:** Това се дължи на материала и структурата на дъното на съдовете за готвене. Ако съдовете за готвене са изработени от различни материали и слоеве, може да се появи шум от прасцене.
- **Подсвиркващ звук:** Може да се чуе свистящ звук при готвене в две зони на котлони от една и съща страна на котлона на различни нива на готвене.

Error codes/reasons and possible solutions

BG

Кодове за грешки	Причини за грешка	Възможни решения
A1 – A8	Грешка в комуникацията на индукционния плот.	Изключете индукционния плот и работете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът бъде възобновен.
B1 – B5	Не се използва съд, подходящ за индукционно нагряване.	Грешката се отстранява, когато се използва съд, подходящ за индукционно нагряване.
B6	Индукционният плот е превишил максималното време за работа.	Изключете индукционния плот и го включете отново след 30 секунди. Работете с индукционния плот в съответствие с продължителността, посочена в ръководството за потребителя.
B7	Не се използва съд, подходящ за индукционно нагряване.	Грешката се отстранява, когато се използва съд, подходящ за индукционно нагряване.
B8	Ако вашият продукт е индукционен плот с качулка, възникна грешка във филтъра.	Извадете и монтирайте отново вентилационните филтри. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизиран сервиз.
C1 – C2	Възникна грешка в температурния датчик на индукционния плот.	Изключете индукционния плот и го включете отново след 30 секунди. Ако грешката продължава, изключете продукта от захранването и го свържете отново. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизиран сервиз.
C3	Грешка в работата на вентилатора на индукционния плот.	Изключете индукционния плот и работете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът бъде възобновен.
C4	Възникна грешка при електрическото свързване.	Възстановете правилната електрическа връзка, като се обърнете към техническата таблица и ръководството за монтаж на продукта.
C5 – C7	Грешка на температурния датчик на индукционния плот.	Изключете индукционния плот и го включете отново след 30 секунди. Ако грешката продължава, изключете продукта от захранването и го свържете отново. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизиран сервиз.
D1 – D9	Грешка в хардуера на електронната платка на индукционния плот.	Изключете индукционния плот и работете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът бъде възобновен.
T1 – T8	Грешка в високата температура или температурния сензор на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и изчакайте, докато се охлади. Грешката ще се отстрани, когато температурата на котлона падне под допустимите граници.

Допълнителна информация за ръководството за потребителя:		Техническа информация за работещите режими на ниска мощност съгласно Регламент 2023/826 на ЕС	
Режим		КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ (ВАТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ)*
Изключено		0,3	-
В режим на готовност		-	-
Режим на готовност с дисплей за информация или състояние		-	-
Мрежов режим на готовност		-	-

*: Периодът, след който оборудването достига автоматично режим на готовност, режим на изключване или мрежов режим на готовност в минути и закръглено до най-близката минута.

Dobrodošli!

Poštovani korisniče,

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

Vodite računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku.

Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

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

Prije uporabe uređaja pročitajte ove sigurnosne upute. Držite ih u blizini za buduće potrebe.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Sadržaj

1	SIGURNOSNE UPUTE	38
1.1	DOPUŠTENA UPORABA	39
1.2	UGRADNJA	39
1.3	ELEKTRIČNA UPOZORENJA.....	40
1.4	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	40
2	Upute za zaštitu okoliša	41
3	Vaš proizvod	42
3.1	Predstavljanje proizvoda.....	42
3.2	Tehničke specifikacije.....	43
4	Prva uporaba	44
4.1	Početno čišćenje	44
5	Kako koristiti grijaću ploču	44
5.1	Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje	44
5.2	Upravljačka jedinica ploče za kuhanje.....	47
6	Opće informacije o kuhanju	60
6.1	Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje.....	60
7	Čišćenje i održavanje	63
7.1	Opće informacije o čišćenju	63
7.2	Čišćenje ploče za kuhanje	64
7.3	Čišćenje upravljačke ploče	64
8	Rješavanje problema.....	65



1 SIGURNOSNE UPUTE

VAŽNO PROČITATI I PRIDRŽAVATI SE

Prije uporabe uređaja pročitajte ove sigurnosne upute. Držite ih u blizini za buduću uporabu.

Ove upute i sam uređaj pružaju važna sigurnosna upozorenja, kojih se treba uvijek pridržavati. Proizvođač odbija bilo kakvu odgovornost za nepoštivanje ovih sigurnosnih uputa, za neprikladnu uporabu uređaja ili nepravilno podešavanje kontrola.

⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Treba paziti da se ne dodiruju grijaći elementi. Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim ako su pod stalnim nadzorom.

⚠ UPOZORENJE: Ako je površina ploče napuknuta, nemojte koristiti uređaj – opasnost od strujnog udara.

⚠ UPOZORENJE: Opasnost od požara : Ne skladištite predmete na površinama za kuhanje.

⚠ OPREZ : Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratki postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.

⚠ UPOZORENJE: Ostavljanje ploče za kuhanje bez nadzora pri kuhanju s masnoćom ili uljem može biti opasno – opasnost od požara. NIKADA NE pokušavajte ugasiti vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili protupožarnim pokrivačem.

⚠ Nemojte koristiti ploču za kuhanje kao radnu površinu ili potporu. Držite odjeću ili druge zapaljive materijale dalje od uređaja, sve komponente su se potpuno ohladile – opasnost od požara.

⚠ Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.

⚠ Vrlo malu djecu (0-3 godine) treba držati podalje od uređaja. Mala djeca (3-8 godina) trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako nisu pod stalnim nadzorom. Djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja mogu koristiti ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnoj uporabi i razumiju

uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju provoditi djeca bez nadzora.

! Nakon uporabe isključite element ploče za kuhanje njegovim upravljanjem i nemojte se oslanjati na detektor posude.

! 1.1 DOPUŠTENA UPORABA

! **OPREZ:** Uređaj nije namijenjen za rukovanje vanjskim sklopnim uređajem, kao što je tajmer, ili odvojenim sustavom daljinskog upravljanja.

! Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u kućanstvu i slične primjene kao što su: kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima; seoske kuće; od strane klijenata u hotelima, motelima, pansionima i drugim stambenim okruženjima.

! Nije dopuštena nikakva druga uporaba (npr. grijanje prostorija).

! Ovaj uređaj nije za profesionalnu uporabu. Uređaj nemojte upotrebljavati na otvorenom.

! 1.2 UGRADNJA

! Uređajem moraju rukovati i instalirati dvije ili više osoba - opasnost od ozljeda. Za raspakiravanje i ugradnju koristite zaštitne rukavice - opasnost od posjekotina.

! Instalaciju, uključujući vodoopskrbu (ako postoji), električne priključke i popravke mora izvršiti kvalificirani tehničar. Nemojte popravljati ili mijenjati bilo koji dio uređaja, osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku. Držite djecu podalje od mjesta ugradnje. Nakon raspakiravanja uređaja, pobrinite se da se nije oštetio tijekom transporta. U slučaju problema obratite se prodavaču ili najbližem servisu. Nakon ugradnje, ambalažni otpad (plastika, dijelovi od stiropora itd.) mora se skladištiti izvan dohvata djece - opasnost od gušenja. Uređaj se mora odspojiti s napajanja prije bilo kakve instalacije - opasnost od strujnog udara. Tijekom instalacije pazite da uređaj ne ošteti kabel napajanja - opasnost od požara ili strujnog udara. Uređaj aktivirajte tek nakon završetka instalacije.

! Izvršite sve radove rezanja ormarića prije postavljanja uređaja u namještaj i uklonite svu drvenu sječku i piljevinu.

! Ako uređaj nije ugrađen iznad pećnice, u odjeljak ispod uređaja mora biti ugrađena ploča za razdvajanje (nije uključena).

! 1.3 ELEKTRIČNA UPOZORENJA

! VAŽNO: Informacije o potrošnji struje i napona navedene su na natpisnoj pločici.

! Uređaj mora biti moguće odspojiti s napajanja odspajanjem s napajanja ako je utikač dostupan ili višepolnim prekidačem ugrađenim uzvodno od utičnice u skladu s pravilima ožičenja, a uređaj mora biti uzemljen u skladu s nacionalnim standardima električne sigurnosti.

! Kabel za napajanje mora biti dovoljno dugačak za spajanje uređaja, nakon postavljanja u kućište, na glavno napajanje. Nemojte povlačiti kabel napajanja.

! Nemojte koristiti produžne kabele, višestruke utičnice ili adaptere. Električne komponente ne smiju biti

dostupne korisniku nakon ugradnje. Nemojte koristiti uređaj ako ste mokri ili bos. Nemojte rukovati ovim uređajem ako je oštećen kabel napajanja ili utikač, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili pao.

! Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti identičnim kabelom od strane proizvođača, njegovog servisera ili slično kvalificiranih osoba kako bi se izbjegla opasnost - rizik od strujnog udara.

! Ako je potrebno zamijeniti kabel za napajanje, obratite se ovlaštenom servisu.

! Ugradnja pomoću utikača kabela za napajanje nije dopuštena, osim ako je proizvod već opremljen onim koji je dostavio proizvođač.

! 1.4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

! UPOZORENJE: Prije bilo kakvog održavanja provjerite je li uređaj isključen i odspojen s napajanja; nikada ne koristite opremu za čišćenje parom - opasnost od strujnog udara. Neprofesionalni popravci koji nisu odobreni od strane proizvođača mogu dovesti do rizika za zdravlje i sigurnost, za koje proizvođač ne može biti

odgovoran. Bilo kakav nedostatak ili oštećenje uzrokovano neprofesionalnim popravcima ili održavanjem neće biti pokriveni jamstvom, čiji su uvjeti navedeni u dokumentu isporučenom s uređajem.

2 Upute za zaštitu okoliša

ODLAGANJE AMBALAŽNOG MATERIJALA

Ambalažni materijal može se 100% reciklirati i označen je simbolom

recikliranja . Stoga se različiti dijelovi ambalaže moraju odlagati odgovorno i u potpunosti u skladu s propisima lokalnih vlasti koji uređuju odlaganje otpada.

ZBRINJAVANJE KUĆANSKIH APARATA

Ovaj uređaj proizveden je od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovno upotrijebiti. Zbrinite ga u skladu s lokalnim propisima o zbrinjavanju otpada. Za dodatne informacije o obradi, uporabi i recikliranju kućanskih električnih uređaja obratite se lokalnom tijelu, službi za prikupljanje kućanskog otpada ili trgovini u kojoj ste kupili uređaj. Ovaj je uređaj označen u skladu s Europskom direktivom 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (WEEE) i propisima o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi iz 2013. (s izmjenama i dopunama). Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda pomoći ćete u sprečavanju negativnih posljedica po okoliš i zdravlje ljudi.  simbol na proizvodu ili na pratećoj dokumentaciji označava da se ne smije tretirati kao kućni otpad, već se mora odnijeti u odgovarajući sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme.

SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Iskoristite preostalu toplinu vašeg polja za kuhanje na najbolji mogući način tako što ćete ga isključiti nekoliko minuta prije završetka kuhanja.

 Nemojte koristiti abrazivne ili korozivne proizvode, sredstva za čišćenje na bazi klora ili sredstva za ribanje posuđa.

HR

Baza vašeg lonca ili posude trebala bi u potpunosti pokriti grijaću ploču; spremnik koji je manji od grijaće ploče uzrokovat će rasipanje energije.

Pokrijte lonce i tave uskim poklopcima tijekom kuhanja i koristite što je moguće manje vode. Kuhanje s isključenim poklopcem uvelike će povećati potrošnju energije.

Koristite samo lonce i tave s ravnim dnom. Hrana koja zahtijeva dulje kuhanje nastaviti će se kuhati čak i nakon isključivanja pećnice.

Provjerite jesu li vrata pećnice potpuno zatvorena kad je uređaj uključen i držite ih zatvorenima što je više moguće tijekom pečenja.

Izrežite hranu na male, jednako velike komade kako biste smanjili vrijeme kuhanja i uštedjeli energiju.

Kad je vrijeme kuhanja dugo, tijekom 30 minuta smanjite temperaturu pećnice na najnižu postavku tijekom posljednje faze (3-10 minuta), na temelju ukupnog vremena kuhanja. Preostala toplina unutar pećnice nastaviti će kuhati hranu.

IZJAVE O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj ispunjava zahtjeve za ekološki dizajn iz Europske uredbe 66/2014 i Uredbe o ekološkom dizajnu za proizvode povezane s energijom i informacije o energiji (izmjena) (EU Exit) iz 2019. u skladu s europskom normom EN 60350-2.

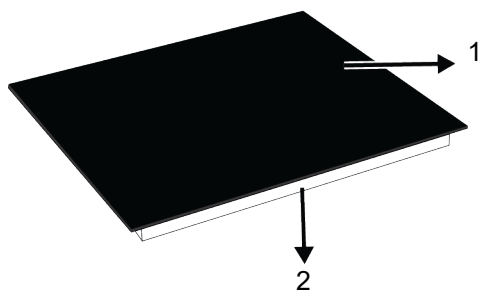


Informacije o načinu rada male snage uređaja u skladu s Uredbom (EU) 2023/826 možete pronaći na sljedećoj poveznici: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.
NAPOMENA: Osobe s elektrostimulatorom srca ili sličnim medicinskim uređajem trebaju biti oprezne dok stoje u blizini indukcijske ploče za kuhanje dok je

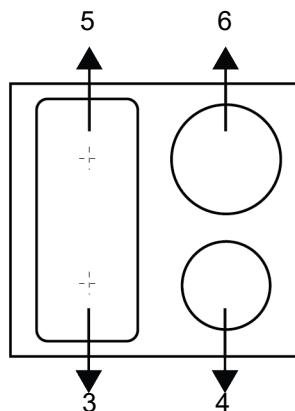
uključena. Elektromagnetsko polje može utjecati na elektrostimulator srca ili sličan uređaj. Posavjetujte se sa svojim liječnikom ili proizvođačem elektrostimulatora srca ili sličnog medicinskog proizvoda za dodatne informacije o njegovim učincima na elektromagnetska polja indukcijske ploče za kuhanje.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda



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



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

3.2 Tehničke specifikacije

HR

Opće specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	43 * /590 /520
Ploča za kuhanje – dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	560 (+2) /490 (+2)
Napon/Frekvencija	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije (kW)	maks. 7,4 kW

Zone za kuhanje

Prednji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	210x210 mm
Snaga	2400 Š / Pojačivač 3700 Š

Prednji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	145 mm
Snaga	1500 Š / Pojačivač 2500 Š

Stražnji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	210x210 mm
Snaga	2400 Š / Pojačivač 3700 Š

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

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



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



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



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

4 Prva uporaba

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

4.1 Početno čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.

2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

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

5 Kako koristiti grijaću ploču

5.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje

- Ne dopustite da bilo koji predmet padne na staklenu površinu za kuhanje. Čak i mali predmeti kao što su soljenke mogu oštetiti staklenu površinu za kuhanje. Nemojte koristiti napuknutu staklenu površinu za kuhanje. Voda može prodrijeti u te pukotine i uzrokovati kratki spoj. Ako je površina oštećena na bilo koji način (na primjer, vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim odspojite proizvod i nazovite ovlašteni servis kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Nemojte koristiti nestabilno posuđe ili posuđe koje se lako prevrće na staklenoj površini za kuhanje.
- Nemojte zagrijavati prazno posuđe. Posuđe i proizvod mogu se oštetiti.
- Obavezno isključite polja za kuhanje nakon svake uporabe.
- Ako rukujete zonama za kuhanje bez posuđa, oštetit ćete proizvod. Isključite polja za kuhanje nakon svake uporabe.
- Polja za kuhanje bit će vruća nakon svake uporabe, stoga ne stavljajte plastično posuđe na polja za kuhanje. Odmah očistite sav rastopljeni materijal na površini.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenje, pazite da ne prolijete hladnu tekućinu tijekom kuhanja.
- Stavite odgovarajuću količinu hrane u posuđe. To će spriječiti prelijevanje hrane i nećete morati nepotrebno čistiti.

- Ne stavljajte poklopce posuđa na polja za kuhanje.
- Postavite posuđe tako da bude centrirano na zonama kuhanja. Ako želite premjestiti posudu na drugu zonu kuhanja, podignite je i stavite na željenu zonu kuhanja umjesto da je klizite.

Princip rada indukcijske ploče za kuhanje

Indukcijska ploča za kuhanje je poput otvorenog kruga. Kada se na njega postavi indukcijsko posuđe, krug je dovršen i elektronički sustav koji se nalazi odmah ispod staklene površine za kuhanje proizvodi magnetsko polje. Metalna baza posuđa zagrijava se primanjem energije iz ovog magnetskog polja. Na taj se način toplina ne stvara na staklenoj površini ploče, već izravno u posuđu iznad nje. Staklena površina zagrijava se toplinom posuđa.

Prednosti indukcijskog kuhanja

- Indukcijske ploče za kuhanje nude neke prednosti jer se toplina prenosi izravno u posuđe.
- Namirnice koje se prelijevaju tijekom kuhanja ne sagorijevaju se brzo jer se staklena površina za kuhanje ne zagrijava izravno. Omogućeno je jednostavnije čišćenje.
 - Budući da se toplina stvara izravno u posuđu, kuhanje je brže, čime se štedi vrijeme i energija u usporedbi s drugim vrstama ploča za kuhanje.
 - Budući da se toplina daje izravno posuđu, nema gubitka topline i postiže se učinkovitije kuhanje.

- Čim se posuđe ukloni iz zone kuhanja, prijenos topline se zaustavlja i zona kuhanja se ne zagrijava izravno, čime se osigurava sigurnija uporaba protiv mogućih nesreća koje se mogu dogoditi tijekom kuhanja.

Za sigurnu uporabu:

- Nemojte odabrati visoke razine grijanja kada koristite neprijanajuće posuđe premazano bez ulja ili s vrlo malo ulja (teflonski tip).
- Nemojte koristiti staklenu površinu za kuhanje kao površinu za postavljanje predmeta na ili za rezanje.
- Ne stavljajte metalne predmete poput pribora za jelo ili poklopaca posuđa na polje za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Za kuhanje nikada ne upotrebljavajte aluminijsku foliju. Nikada ne stavljajte hranu umotanu u aluminijsku foliju na indukcijsku zonu kuhanja.
- Držite magnetske predmete, kao što su kreditne kartice ili trake, dalje od proizvoda dok su zone za kuhanje u funkciji.
- Ako se ispod ploče za kuhanje nalazi pećnica i ona radi, senzori u proizvodu mogu smanjiti razinu kuhanja ili isključiti proizvod.
- Vaša ploča za kuhanje ima sustav automatskog isključivanja. Detaljne informacije o ovom sustavu dostupne su u sljedećim odjeljcima.

Posuđe

Preporučuje se da koristite samo posuđe koje je feromagnetsko, dobre kvalitete i označeno ili označeno kao indukcijsko kompatibilno za vašu indukcijsku ploču za kuhanje. Općenito, što je veći sadržaj željeza, to će posuđe bolje raditi. Promjer baze posuđa treba odgovarati indukcijskom području kuhanja. Preporučene veličine navedene su u nastavku.

Prikladno posuđe:

- Posuđe od lijevanog željeza
- Emajlirano čelično posuđe

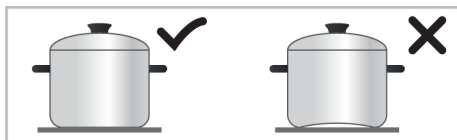
- Posuđe od čelika i nehrđajućeg čelika (s naljepnicom ili upozorenjem koje označava da je kompatibilno s indukcijom)

Neprikladno posuđe:

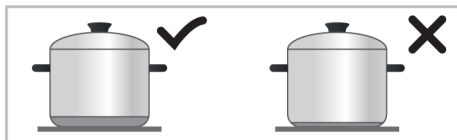
- Aluminijsko posuđe
- Bakreno posuđe
- Posuđe od mesinga
- Stakleno posuđe
- Glineni lonci za kuhanje
- Keramičko i porculansko posuđe

Preporuke:

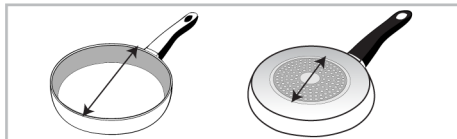
- Koristite samo posuđe s ravnim dnom. Nemojte koristiti posuđe s konkavnim ili konveksnim dnom.



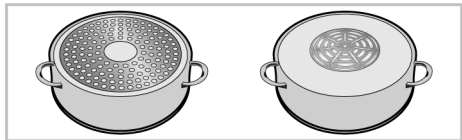
- Koristite samo debelo, obrađeno posuđe. Ako upotrebljavate posuđe na tankoj osnovi, to će se posuđe vrlo brzo zagrijati i dno posuđa može se otopiti prije aktiviranja automatskog isključivanja, oštećujući površinu za kuhanje i proizvod. Oštri rubovi ogrebat će površinu.



- Neko posuđe ima feromagnetsko polje na dnu koje je manje od stvarnog promjera. Polje za kuhanje zagrijava samo ovo područje. Stoga se toplina ne raspoređuje ravnomjerno i učinkovitost kuhanja se smanjuje. Osim toga, velika indukcijska polja za kuhanje možda neće prepoznati takvo posuđe. Iz tog razloga zonu kuhanja treba odabrati prema veličini feromagnetskog polja.



- Neka posuđa imaju bazu koja sadrži neferomagnetske materijale kao što je aluminij. Ove vrste posuđa možda se neće dovoljno zagrijati ili ih indukcijsko polje za kuhanje uopće neće detektirati. U nekim slučajevima može se pojaviti loše upozorenje za posuđe.



Pri kuhanju više jela na indukcijskim zonama kuhanja, raspodjela posuđa jednako na desno lijevo i srednje područje pri odabiru polja za kuhanje pozitivno utječe na učinkovitost kuhanja.

Test posuđa

Ispitajte je li vaše posuđe kompatibilno s indukcijskim pločama za kuhanje pomoću metoda u nastavku.

Promjer zone za kuhanje - mm	Promjer lonca - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
210 x 210	min. 140 - maks. 210
320	min. 125 - maks. 320
Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom (220 x 440)	širina 220 - duljina 400

Polja za kuhanje široke površine (Flexi zone)

Vaš proizvod ima široko polje za kuhanje(Flexi). Ovom širokom površinom možete upravljati kao zasebnim neovisnim

1. Ako dno posuđa sadrži magnet, kompatibilno je.
2. Kad stavite posuđe na indukcijsko polje za kuhanje i uključite proizvod, ako ne treperi, kompatibilan je.

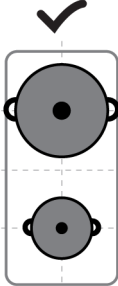
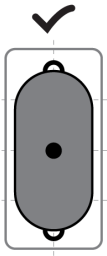
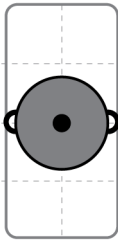
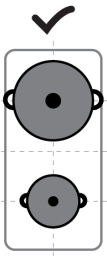
Preporučene veličine posuđa

Vaš proizvod ima funkciju "Pansense" koja će procijeniti kompatibilnost posuđa. Ovom funkcijom možete provjeriti posuđe. Detaljne informacije potražite u odjeljku „Postavke”.

U nastavku su navedene preporučene veličine posuđa u skladu s veličinom polja za kuhanje.

Ponašanje vrenja može varirati ovisno o vrsti posuđa, veličini posuđa i veličini polja za kuhanje. Za ravnomjernije vrenje može se koristiti polje za kuhanje koje je za jednu veličinu veće. Uporaba većeg polja za kuhanje ne troši energiju na indukcijske ploče za kuhanje, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem posuđu.

zonama kuhanja za vaše malo posuđe. Za kuhanje s velikim posuđem možete aktivirati kombiniranu funkciju za ove široke površine polja za kuhanje i pretvoriti ih u jedno polje za kuhanje.

Kao dvije neovisne zone za kuhanje		Kao jedno polje za kuhanje	
	Široka površina polja za kuhanje ima dvije zone za kuhanje, prednju i stražnju. Ovo polje za kuhanje možete koristiti kao dva neovisna polja za kuhanje s dva različita posuđa za različite razine temperature. Posuđe postavite u sredinu odvojenih polja za kuhanje.		Za kuhanje u velikom posuđu postavite posuđe tako da pokriva središta oba polja za kuhanje i centrira polje za kuhanje.
			
	Za kuhanje s jednim posuđem stavite ga u sredinu prednjih ili stražnjih polja za kuhanje. Postavite li posuđe na sredinu polja za kuhanje, polje za kuhanje možda neće ispravno raditi.		Ako želite kuhati dva različita posuđa na istoj razini temperature, možete kuhati dva različita posuđa na istoj razini temperature kombiniranjem širokih površina polja za kuhanje. Ponovno stavite posuđe u sredinu polja za kuhanje.

5.2 Upravljačka jedinica ploče za kuhanje



— Svjetlo koje pokazuje da određena tipka radi

 Tipka za uključivanje/isključivanje

 Tipka za zaključavanje tipki

 Tipka za kombinaciju zone široke površine za kuhanje *

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

 Tipka za zaustavljanje

 Tipka tajmera

 Tipka za povećanje tajmera (brojača vremena)

 Tipka za smanjenje tajmera

 Ključ za zaključavanje tokom čišćenja

 Tipka za povezivanje ploče za kuhanje i aspiratora *

 Gumb uklanjanja postavljenih kontrola *

 Funkcijska tipka "Noburnt". *

 Tipka "EasyCook" *

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

Tipke za odabir zone kuhanja:

 Tipka za odabir stražnje lijeve zone za kuhanje

 Tipka za odabir prednje lijeve zone za kuhanje

 Tipka za odabir prednje desne zone za kuhanje

 Tipka za odabir stražnje desne zone za kuhanje

Opća upozorenja za upravljačku ploču

-  Ovim proizvodom upravlja upravljačka ploča osjetljiva na dodir. Svaki postupak koji izvršite na dodirnoj upravljačkoj ploči potvrđuje se zvučnim signalom.
-  Upravljačku ploču uvijek održavajte čistom i suhom. Ako je površina vlažna i prljava, to može uzrokovati probleme u radu funkcija.
-  Ako se u roku od 20 sekundi ne izvrši nijedan postupak, ploča za kuhanje automatski se vraća u pripravno stanje.
-  Kada se bilo koja tipka (osim tipke ) dodiruje dulje vrijeme, proizvod daje upozorenje "FF".
-  Svijetlit će indikator — na tipkama koje aktivno rade ili su odabrane.

Uključivanje ploče za kuhanje

1. Dodirnite tipku  na upravljačkoj ploči.
⇒ Ploča je spremna za uporabu.

Isključivanje ploče za kuhanje

1. Dodirnite tipku  na upravljačkoj ploči.
⇒ Ploča za kuhanje se isključuje i vraća u pripravno stanje.

Indikator preostale topline

Za svaku zonu upravljačke ploče postoji indikator preostale topline. Ovaj indikator označava da je zona još uvijek vruća kad je isključena. Ne dodirujte odgovarajuće zone dok indikator preostale topline ne nestane.

H : Visoka temperatura

h : niska temperatura

-  Kada dođe do nestanka struje, indikator preostale topline ne svijetli i ne upozorava korisnika na vruće zone.

Uključivanje polja za kuhanje i podešavanje razine temperature

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke .

⇒ "0" prikazuje se na pokazivačima polja za kuhanje.

2. Dodirnite tipku za odabir polja za kuhanje koje želite uključiti.
⇒ Odabrano polje za kuhanje pojaviti će se kao "0" i svijetlit će jače.
3. Podesite razinu temperature između "0" i "9" dodirom ili pomicanjem prsta preko područja postavljanja bilo koje zone kojom želite upravljati.

Isključivanje polja za kuhanje:

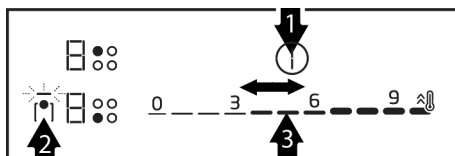
Odabrana zona može se isključiti na 3 različita načina:

1. **Smanjivanjem temperature na razinu "0":** Možete isključiti zumiranje kuhanja tako da smanjite postavku temperature na "0".
2. **Uporaba funkcije timera off za željenu zonu ploče za kuhanje:** Kad vrijeme istekne, timer isključuje polje za kuhanje koje je na njega spojeno. Na svim se pokazivačima prikazuje "0" ili "00". Simbol  na zaslonu polja za kuhanje nestaje. Podešavanje timera za zonu objašnjeno je u sljedećim odjeljcima.
3. **Dugim pritiskom na tipku za odabir željene zone ploče za kuhanje:** Dodirnite tipku za odabir polja za kuhanje koje želite isključiti dok se ne začuje signal 2.

Kombiniranje polja za kuhanje sa širokom površinom (flexi)

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke .
2. Dodirnite tipku .

⇒ The 0 simbol prikazuje se na lijevom zaslonu polja za kuhanje i svijetli indikator — tipke .



3. Podesite razinu temperature od 0 do 9 dodirivanjem područja postavljanja ili pomicanjem prsta preko tog područja.

⇒ Ploča za kuhanje započinje s radom. Ako je odabrana druga zona ili ako se 10 sekundi ne poduzme nikakva radnja, indikator  tipke — se isključuje.

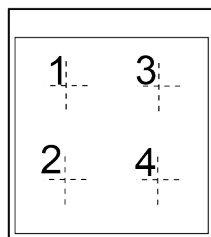
 Ploče za kuhanje sa širokom površinom s lijeve strane opisane su kao primjer. Ako zone ploče za kuhanje na desnoj strani imaju široke površine na vašem uređaju, isto vrijedi i za zone ploče za kuhanje na desnoj strani.

Kombiniranje zone ploče za kuhanje sa širokom površinom dok jedna ili obje zone ploče za kuhanje s lijeve strane rade

- ✓ Dok jedna ili obje zone ploče za kuhanje s lijeve strane rade odvojeno, možete kombinirati obje zone ploče za kuhanje aktiviranjem ploče sa širokom površinom. Na taj način možete upravljati širom površinom ploče za kuhanje s istim vrijednostima.
1. Dok jedna ili obje zone ploče za kuhanje s lijeve strane rade, dodirnite tipku .
 - ⇒ Vrijednost polja za kuhanje niske razine pojavljuje se na oba zaslona polja za kuhanje i svijetli indikator — tipke .
 - ⇒ Kombinirane zone nastavljaju raditi na vrijednostima temperature i tajmera zone s nižom vrijednosti temperature. Vrijednosti temperature i timera plamenika s višom vrijednošću temperature prije kombinacije se poništavaju.
 2. Kako biste kasnije promijenili vrijednost temperature, podesite razinu temperature koju želite promijeniti iz područja postavki.

Isključivanje ploča za kuhanje sa širokom površinom

Možete razdvojiti zone i postaviti ih na nultu razinu dodirivanjem tipke .



Zajednička uporaba zona kuhanja Kuhanje u istom smjeru

1-3 ili 2-4 prikladni su za uporabu u istom smjeru. Ove konfiguracije preporučuju se kada su dvije zone za kuhanje namijenjene za istodobnu uporabu.

Unakrsno kuhanje

1-4 ili 2-3 prikladni su za unakrsno kuhanje. Ove konfiguracije posebno se preporučuju pri uporabi većeg posuđa.

Kuhanje na svim zonama kuhanja

Ove konfiguracije preporučuju se kada su četiri različita posuđa namijenjena za uporabu na poljima za kuhanje 1, 2, 3 i 4.

Funkcija sprječavanja opeklina (Safecook funkcija)

Funkcija "Safecook" koristi se samo za kuhanje tekuće hrane u loncima. Kada se hrana kuha, nakon koraka prethodnog kuhanja dodaje se voda i ta se funkcija aktivira. Nakon aktiviranja, funkcija kuhanja hrane prati se putem senzora. Ako nestane vode ili se hrana zalijepi za dno lonca, automatski se prekida napajanje ploče za kuhanje, čime se završava postupak kuhanja.

 Ova se funkcija može aktivirati samo za lijevo stražnje polje za kuhanje.

 Nakon aktiviranja funkcije, napajanje se ne prekida prvih 5 minuta (za pripreme za kuhanje).

Aktiviranje funkcije "Safecook":

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke .
2. Podesite temperaturu za lijevu stražnju zonu ploče za kuhanje.
3. Nakon dodavanja vode u hranu koju ćete kuhati, dodirnite tipku .
 - ⇒ Svijetli indikator — tipke  i funkcija je aktivirana.
4. Ova funkcija, koja se aktivira kada se voda istječe tijekom kuhanja, daje zvučno upozorenje i podešava razinu temperature zone ploče za kuhanje: "0" a kapi.
 - ⇒ Ako vam tijekom kuhanja ne ponestane vode i isključite polje za kuhanje ili ploču za kuhanje na kraju kuhanja, ova je funkcija onemogućena.

Funkcija "EasyCook"

Samo odaberite svoj način kuhanja i pustite da on obavi ostalo. Funkcija "EasyCook" koristi se samo za pečenje u tavi bez ulja ili s niskim udjelom masti (maks. 250 ml). Ova funkcija omogućuje kuhanje u tavi na stalnoj temperaturi pomoću tri različite automatske postavke temperature ure (min-med-max).

Za detaljne upute o funkciji "EasyCook" pogledajte Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje ► 62]

-  Koristite funkciju "EasyCook" samo za kuhanje bez ulja ili s niskim udjelom masti (maks. 250 ml) pomoću tave. Preporučuje se uporaba posude prikladne za promjer zone ploče za kuhanje za ovu funkciju. Uporaba posuda koje nisu prikladne za promjer zone ploče za kuhanje može uzrokovati promjene temperature.

-  ako na zonama ploče za kuhanje postoji upozorenje "H" ili "h", ova se funkcija neće aktivirati.

-  Ako je funkcija "Safecook" aktivna na lijevoj stražnjoj ploči za kuhanje, funkcija "EasyCook" ne može se aktivirati za ovu ploču za kuhanje.

-  Prilikom kombiniranja dva polja za kuhanje i njihove uporabe kao polja za kuhanje široke površine, funkcija "EasyCook" ne može se aktivirati.

Podešavanje niske temperature (min)

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke .
2. Odaberite odgovarajuću zonu ploče za kuhanje.
3. Dodirnite tipku .
 - ⇒ Indikator temperature za odgovarajuću zonu ploče za kuhanje počinje treperiti i svijetli indikator — tipke .
4. Dodirnite između 0-3 razine temperature u roku od 5 sekundi.
 - ⇒ Simbol niske temperature početak će treperiti na pokazivaču temperature. Kad temperatura polja za kuhanje dosegne nisku razinu temperature, ovaj će simbol ostati upaljen i ploča za kuhanje će emitirati zvučno upozorenje.
5. Možete početi kuhati na niskoj temperaturi. Na toj će razini polje za kuhanje ostati uključeno na stalnoj temperaturi do kraja kuhanja.
6. Na kraju kuhanja odaberite odgovarajuće polje za kuhanje, a zatim ga isključite dodirom tipke  ili potpuno isključite ploču dodirom tipke .

Postavka srednje temperature (med)

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke .
2. Odaberite odgovarajuću zonu ploče za kuhanje.
3. Dodirnite tipku .

- ⇒ Indikator temperature za odgovarajuću zonu ploče za kuhanje počinje treperiti i svijetli indikator — tipke ↵.
- 4. Dodirnite između razina temperature 3-6 unutar 5 sekundi.
 - ⇒ Simbol temperature medija počće treperiti na pokazivaču temperature. Kada temperatura zone ploče za kuhanje dosegne srednju vrijednost, ovaj simbol će ostati upaljen i ploča za kuhanje će emitirati zvučno upozorenje.
- 5. Možete početi kuhati na srednjoj temperaturi. Na toj će razini plamenik ostati uključen na stalnoj temperaturi do kraja kuhanja.
- 6. Na kraju kuhanja odaberite odgovarajuće polje za kuhanje, a zatim ga isključite dodirom tipke ↵ ili potpuno isključite ploču dodirom tipke ①.

Postavka visoke temperature (maks.)

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke ①.
2. Odaberite odgovarajuću zonu ploče za kuhanje.
3. Dodirnite tipku ↵.
 - ⇒ Indikator temperature za odgovarajuću zonu ploče za kuhanje počinje treperiti i svijetli indikator — tipke ↵.
4. Dodirnite između razina temperature 6-9 unutar 5 sekundi.
 - ⇒ Simbol visoke temperature počće treperiti na pokazivaču temperature. Kada temperatura polja za kuhanje dosegne visoku razinu, ovaj simbol će ostati upaljen i ploča će emitirati zvučno upozorenje.
5. Možete početi kuhati na visokoj temperaturi. Na toj će razini polje za kuhanje ostati uključeno na stalnoj temperaturi do kraja kuhanja.

6. Na kraju kuhanja odaberite odgovarajuće polje za kuhanje, a zatim ga isključite dodirom tipke ↵ ili potpuno isključite ploču dodirom tipke ①.

Postavka velike snage (POJAČIVAČ)

Možete koristiti postavku velike snage za zagrijavanje pri maksimalnoj snazi. Međutim, ne preporučuje se kuhanje dulje vrijeme u ovom položaju. Podešavanje visoke snage možda neće biti dostupno na svakoj zoni kuhanja.

Izravan odabir postavke velike snage (POJAČIVAČ):

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke ①.
2. Odaberite željeno polje za kuhanje dodirom na tipke za odabir polja za kuhanje.
3. Dodirnite tipku 🔊.
 - ⇒ Odabrana zona ploče za kuhanje radi s najvećom snagom i 3 svjetla trepere uzastopno na zaslonu zone ploče za kuhanje.
 - ⇒ Po isteku vremena podešavanja velike snage (pogledajte tablicu vremena automatskog isključivanja), zona nastavlja raditi na najvišoj vrijednosti temperature.

Odabir postavke velike snage (BOOSTER) dok je polje za kuhanje aktivno:

1. Kad je ploča za kuhanje uključena i odgovarajuće polje za kuhanje radi na određenoj razini, aktivirajte to polje tako da ga odaberete.
2. Dodirnite tipku 🔊.
3. Odabrana zona ploče za kuhanje radi s maksimalnom snagom i 3 svjetla trepere na zaslonu zone ploče za kuhanje. Kad istekne razdoblje za podešavanje visoke snage, zona ploče za kuhanje nastaviti će raditi na najvišoj razini temperature.

Isključivanje postavke velike snage (BOOSTER) prije isteka:

Nakon aktiviranja odgovarajućeg polja za kuhanje dodirom tipke, u bilo kojem trenutku možete isključiti postavku visoke snage dodirom tipke . Polje za kuhanje nastavlja raditi na najvišoj temperaturi. Da biste ga isključili, dodirnite aktivno područje za podešavanje polja za kuhanje ili povucite prstom preko područja kako biste ga doveli u položaj "0".

Zaključavanje tipaka

Dok je ploča za kuhanje uključena ili isključena, možete aktivirati zaključavanje tipki kako biste spriječili slučajne promjene njezinih funkcija.

Aktiviranje zaključavanja tipaka

1. Dodirnite tipku  za aktiviranje zaključavanja tipki.

⇒ Nakon odbrojavanja 3-2-1 na zaslonu, uključit će se — svjetlo tipke  i sva polja za kuhanje bit će zaključana.

 Kada je zaključavanje tipki aktivno, radi samo tipka . Kad dodirnete bilo koju drugu tipku, treperi će indikator — tipke , što znači da je zaključavanje tipke aktivno. Ako isključite ploču za kuhanje dok su tipke zaključane, zaključavanje tipki mora biti isključeno kako biste mogli ponovno uključiti ploču za kuhanje.

Isključivanje blokade tipki

1. Dodirnite tipku .

⇒ Nakon odbrojavanja 3-2-1 na zaslonu, — svjetlo tipke  se gasi i zaključavanje tipke se deaktivira.

Funkcija brojača vremena

Ova funkcija olakšava kuhanje. Ne morate neprekidno stajati uz ploču za kuhanje tijekom kuhanja. Ploča za kuhanje automatski će se isključiti nakon odabranog vremena.

Aktiviranje timera

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke .
2. Dodirnite tipku za odabir polja za kuhanje koje želite uključiti.

⇒ Na prikazu odabrane zone ploče za kuhanje "0" i svjetlije gori.
3. Podesite razinu temperature od "0" do "9" dodirivanjem područja postavljanja ili pomicanjem prsta preko tog područja.
4. Dodirnite  za aktiviranje timera.

⇒ Na pokazivaču timera "00" opekline.
5. Na pokazivaču timera vidljive su 4 led diode aktivnosti oko "00". Led indikator aktivne zone ploče za kuhanje treperi i možete podesiti timer za ovu zonu.
6. Ako želite podesiti timer za drugu aktivnu zonu ploče za kuhanje, odaberite odgovarajuću stranu polja za kuhanje dodirom tipke  dok ne zasvijetli LED indikator oko satnog prikaza te strane polja za kuhanje.
7. Podesite željeno vrijeme dodirivanjem tipaka +/-. Možete brže napredovati dulje vrijeme dodirom tipke + ili —.

⇒ Aktivirajte postavku sata dodirom tipke  ili čekanjem oko 10 sekundi.

 Tajmer se može podesiti samo za zone kojima se upravlja.

 Kad je timer aktivan, treperi led indikator polja za kuhanje s postavkom najmanjeg vremena. Ako postoji postavka vremena na drugim zonama, led indikatori tih zona ostat će uključeni.

Isključivanje mjerača vremena

Kad podešeno vrijeme istekne, ploča za kuhanje automatski se isključuje i daje zvučno upozorenje. Dodirnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnog upozorenja.

Rano isključivanje mjerača vremena

Ako je timer ranije isključen, ploča će nastaviti raditi na podešenoj temperaturi dok se ne isključi.

Isključivanje timera smanjenjem vrijednosti na "00":

1. Nakon aktiviranja odgovarajućeg polja za kuhanje dodirom tipke, odaberite timer za odgovarajuće polje za kuhanje dodirom tipke .
2. Smanjite vrijednost dodirom tipke — do "00" prikazuje se na pokazivaču timera. Možete brže napredovati dulje vrijeme dodirivanjem tipke —.

Brava za čišćenje

Zaključavanje za čišćenje sprječava rad svih ključeva na upravljačkoj ploči na 20 sekundi dok je ploča uključena, što korisniku omogućuje kratkotrajno čišćenje.

Aktiviranje blokade čišćenja

1. Dok je bilo koje polje za kuhanje uključeno, pritisnite tipku  **ton jednog signala** dodirnite dok se ne pojavi.
 - ⇒ Pokazivač timera počinje odbrojavati od 20. Tijekom tog vremena neće raditi sve tipke na ploči, osim tipke .

Onemogućavanje zaključavanja za čišćenje

Ne morate pritisnuti nijednu tipku kako biste deaktivirali blokadu čišćenja. Nakon 20 sekundi ploča za kuhanje oglasit će se jednim zvučnim signalom i zaključavanje za čišćenje automatski će se isključiti.



Ako prije toga želite deaktivirati blokadu čišćenja, ponovno dodirnite tipku  dok se ne začuje jedan zvučni signal.

Funkcija zaustavljanja

- ✓ Pomoću ove funkcije možete smanjiti razine temperature svih funkcija koje rade na zoni ploče za kuhanje (osim timera) na fazu 1 tijekom određenog vremenskog razdoblja.



Ako je podešen timer za bilo koju zonu ploče za kuhanje, timer nastavlja raditi tijekom zaustavljanja.

1. Dok ploča radi, dodirnite tipku .
 - ⇒ Sve radne zone nastavljaju raditi na razini temperature 1.
2. Ponovno dodirnite tipku  za ponovno pokretanje svih zaustavljenih polja za kuhanje s njihovim prethodnim postavkama.

Postavke

Pomoću ove funkcije možete podesiti upravljanje napajanjem, vrijeme zvučnog signala na kraju kuhanja i postavke povezivanja ploče za kuhanje.

A1: "PanSense Function" Postavka prikaza kompatibilnosti posude

A2: Postavka upravljanja napajanjem

A3: Postavka vremena upozorenja na zvuk završetka pečenja

A4: Postavka vrste priključka nape

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

A5: Postavka povezivanja ploče za kuhanje i nape **(Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.)**

A6: postavka prikaza potrošnje energije "EnergiSense"

A7: Postavka uključivanja/isključivanja zvuka gumba ploče za kuhanje

A8: Vraćanje na tvorničke postavke

1- "PanSense funkcija" Postavka prikaza kompatibilnosti posude (A1)

Funkcija PanSense pametna je značajka dizajnirana za optimizaciju performansi vaše indukcijske ploče za kuhanje. Ovaj način rada pomaže vam postići najbolje rezultate kuhanja otkrivanjem materijala, osnovne strukture i magnetske kompatibilnosti posude koju koristite. Prilagođava se karakteristikama posude koju upotrebljavate, osiguravajući vam savršene rezultate kuhanja svaki put.

Ova funkcija pogoduje: najboljim rezultatima kuhanja (automatski se podešava prema karakteristikama lonca koji koristite na ploči za kuhanje), uštedi energije (optimizira potrošnju energije prema vrsti lonca), produljuje vijek trajanja lonca (prenosi optimalnu snagu kojom lonac može rukovati)

Vaš štednjak automatski provjerava posuđe svaki put kada počnete kuhati. Kako biste ručno provjerili je li posuđe koje upotrebljavate kompatibilno s PanSenseom, možete slijediti korake u nastavku.

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke  i isključite je ponovnim dodirom tipke .
2. Nakon isključivanja proizvoda dodirnite tipke / / /  unutar 10 sekundi.
 - ⇒ Prva postavka, "A1", prikazuje se na pokazivaču timera, a "—" se prikazuje na svim pokazivačima polja za kuhanje.
3. Postavite lonce ili tave koje želite izmjeriti na polja za kuhanje.
4. Na zaslonu se prikazuje "0" između tipki  i .
5. Dodirnite područje postavke. Između tipki  i  umjesto "0" prikazuje se "1" i započinje skeniranje kvalitete lonca. Snimka traje oko 10 sekundi, a na zaslonu se tijekom skeniranja prikazuje animacija.
6. Kvaliteta lonca ocjenjuje se na skali od 0-3. 0 je najlošija kvaliteta, a 3 je najbolja kvaliteta, prikazujući kvalitetu na zaslonu.
7. Isključite ploču za kuhanje dodirom tipke .

Postavke upravljanja s 2 napajanja (A2)

- ✓ Pomoću ove funkcije možete podesiti ukupnu snagu ploče za kuhanje po želji.

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke  i isključite je ponovnim dodirom tipke .
2. Nakon isključivanja proizvoda, dodirnite tipke / / /  u roku od 10 sekundi.
 - ⇒ Prva postavka na pokazivaču timera je "A1" vidljiv.
3. Za podešavanje upravljanja napajanjem, na pokazivaču timera "A2" dodirni tipku „  „ dok je ne vidiš.
 - ⇒ Na pokazivaču lijeve stražnje zone ploče za kuhanje prikazuje se "9".
4. Podesite razinu snage (pogledajte tablicu - Razina upravljanja snagom) od "1" do "9" dodirivanjem područja za podešavanje ili klizanjem prsta po tom području.
5. Potvrdite postavku upravljanja napajanjem dodirom tipke .
- ⇒ Ploča za kuhanje će se isključiti i ploča će početi raditi s postavkom ukupne snage na odabranoj razini.

"Upravljanje napajanjem" Uključuje 9 različitih razina snage (vidi tablicu - Razina upravljanja snagom).

Tablica - Razina upravljanja snagom

Razina upravljanja snagom	Ukupna snaga (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

3 - Podešavanje vremena zvučnog upozorenja na kraju pečenja (A3)

- ✓ Pomoću ove funkcije možete podesiti podešavanje vremena završetka kuhanja zvučnog upozorenja ploče za kuhanje po želji.

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke  i isključite je ponovnim dodirom tipke .

2. Nakon isključivanja proizvoda dodirnite tipke / tim redoslijedom u roku od 10 sekundi.

⇒ Prva postavka na pokazivaču timera je "A1".

3. Za podešavanje vremena zvučnog upozorenja na kraju pečenja pritisnite tipku timera na pokazivaču timera "A3" Dodirni tipku „  ” dok je ne vidiš.

⇒ Na pokazivaču lijeve stražnje zone ploče za kuhanje prikazuje se "2".

4. Podesite postavku vremena upozorenja (pogledajte tablicu - Vrijeme zvučnog upozorenja na kraju pečenja) između "0" i "3" dodirivanjem polja za podešavanje ili klizanjem prsta po polju.

5. Potvrdite postavku vremena zvučnog upozorenja za završetak pečenja dodirom tipke .

⇒ Ploča za kuhanje će se isključiti i ploča će početi raditi s postavkom vremena upozorenja na odabranoj razini.



Razina podešenog vremena zvučnog upozorenja za završetak pečenja postavljena je kao standardna razina 2 tijekom proizvodnje.

Tablica - Podešavanje vremena zvučnog upozorenja na kraju pečenja

Razina upozorenja na zvuk završetka pečenja	Kraj pečenja vrijeme zvučnog upozorenja
0	15 sekundi
1	30 sekundi
2	1 minuta
3	2 minute

4- Postavka vrste priključka nape (A4) Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

- ✓ Pomoću ove funkcije možete uvesti vrstu spoja nape na ploču za kuhanje.

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke  i isključite je ponovnim dodirom tipke .

2. Nakon isključivanja proizvoda, dodirnite tipke / unutar 10 sekundi.

⇒ Prva postavka na pokazivaču timera je "A1".

3. Za podešavanje vrste priključka nape, na pokazivaču timera "A4" Dodirni tipku „  ” dok je ne vidiš.

⇒ Ako ploča za kuhanje ima značajku daljinskog povezivanja, ova postavka pojaviti će se kao "1". Ako se to ne dogodi, pojaviti će se kao „0”.

4. Ako vaša napa ima značajku daljinskog povezivanja, ova postavka "1" Ako nema značajke daljinskog povezivanja, ovu postavku možete podesiti dodirivanjem područja za podešavanje ili pomicanjem prsta preko tog područja. "0" postaviti kao .

5. Potvrdite postavku vrste priključka nape dodirom tipke .

⇒ Ploča za kuhanje je isključena i potvrđena je postavka vrste nape.

5- Postavka povezivanja ploče za kuhanje i nape (A5) Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

- ✓ Pomoću ove funkcije možete spojiti ploču za kuhanje i napu kako bi automatski radile zajedno.



Ako vaša napa ima značajku daljinskog povezivanja (postavka vrste povezivanja nape (A4) je 1), postavka povezivanja nape (A5) se neće prikazati. Ova postavka vrijedi samo za modele s napom bez značajke daljinskog povezivanja.

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke

① i isključite je ponovnim dodirom tipke ①.

2. Nakon isključivanja proizvoda dodirnite tipke /●●●●●●●●●● unutar 10 sekundi.

⇒ Prva postavka na pokazivaču timera je "A1".

3. Za podešavanje povezivanja kuhinjske nape, na pokazivaču timera "A5" dodirni tipku „  ” dok je ne vidiš.

⇒ Na zaslonu lijeve stražnje zone ploče za kuhanje "0" vidljiv.

4. Podesite radnu razinu nape dodirivanjem područja za podešavanje ili pomicanjem prsta preko njega (pogledajte tablicu - Radna razina nape). "0" s "7" postavljeno između .
5. Potvrdite postavku povezivanja ploče za kuhanje dodirom tipke ①.

⇒ Ploča za kuhanje se isključuje i počinje raditi s odabranom razinom rada nape.

Tablica - Radna razina nape

Radna razina nape	Svjetiljka	Napa (kuhanje na jednoj zoni)	Napa (vrenje na bilo kojoj 2 ili više zona)	Prženje
0	popusta	popusta	popusta	popusta
1	svjetlo	popusta	popusta	popusta
2	svjetlo	popusta	L1	L1
3	svjetlo	L1	L1	L1
4	svjetlo	L1	L1	L2
5	svjetlo	L1	L2	L2
6	svjetlo	L2	L3	L3
7	svjetlo	L3	L4	L4

Podešavanje radne razine nape s ploče za kuhanje

- ✓ Pomoću ove postavke možete podesiti radnu razinu nape putem ploče za kuhanje.

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke ①.

2. Dodirnite tipku  na 3 sekunde.

⇒  svjetlo tipke  se gasi.

3. Kako biste aktivirali radnu razinu nape u skladu s pločom za kuhanje, dodirnite tipku  jednom. Kada je aktivna, tipka  stalno svijetli. U tom slučaju, vaša će napa "Tablica - Radna razina nape" Automatski radi u skladu s tablicom.

4. Možete isključiti radnu razinu nape u odnosu na ploču za kuhanje tako da jednom dodirnete tipku . Kad je isključen, indikator ključa  se gasi.

6- Postavka prikaza potrošnje energije "EnergiSense" (A6)

EnergiSense je pametna značajka koja prati potrošnju energije vaše indukcijske ploče za kuhanje. Ova funkcija pomaže vam da razvijete svjesnije i učinkovitije navike kuhanja pokazujući vam koliko energije trošite u svakom postupku kuhanja. Isprobavanjem različitih tehnika kuhanja i usporedbom ukupne količine utrošene energije možete razviti održive navike kuhanja i smanjiti svoj ugljični otisak.

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke ① i isključite je ponovnim dodirom tipke ①.

2. Nakon isključivanja proizvoda dodirnite tipke /●●●●●●●●●● unutar 10 sekundi.

⇒ Prva postavka na pokazivaču timera je "A1".

3. Za podešavanje prikaza potrošnje energije, na pokazivaču timera "A6" Dodirni tipku „  ” dok je ne vidiš.

⇒ Između ključeva  i  "0" vidljiv.

4. Dodirivanjem područja postavki "0" vrijednost "1" učinite to.

5. Isključite ploču za kuhanje dodirom tipke .

⇒ Prikaz potrošnje energije je omogućen.



Za isključenje prikaza potrošnje energije slijedite iste korake. "1" vrijednost "0" učinite to.

Izgledi za potrošnju energije

Aktivirajte postavku potrošnje energije kao što je gore opisano. Kada isključite ploču za kuhanje dodirom tipke  nakon svakog kuhanja, na pokazivaču timera možete vidjeti ukupnu energiju koju je štednjak potrošio za kuhanje. Vrijednost Wh energije kuhanja možete postići množenjem vrijednosti na zaslonu sa 100. Na primjer, ako se na zaslonu pojavi "03", to znači da je vaša ploča za kuhanje koristila $3 \times 100 = 300$ Wh u posljednjem kuhanju.

7- Postavka isključenja/isključenja zvuka tipke ploče za kuhanje (A7)

- ✓ Pomoću ove funkcije možete uključiti ili isključiti zvučno upozorenje koje se daje kada dodirnete svaku tipku ploče za kuhanje.

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke  i isključite je ponovnim dodirom tipke .

2. Nakon isključivanja proizvoda dodirnite tipke /●●●●●●●●●● unutar 10 sekundi.

⇒ Prva postavka na pokazivaču timera je "A1".

3. Za podešavanje zvuka tipke ploče za kuhanje, na pokazivaču timera "A7" Dodirni tipku „  ” dok je ne vidiš.

⇒ Na zaslonu lijeve stražnje zone ploče za kuhanje "1" vidljiv.

4. Za isključenje zvuka gumba ploče za kuhanje dodirnite područje za podešavanje ili povucite prstom preko područja kako biste podesili ovu postavku. "0" postaviti kao .

5. Potvrdite postavku zvuka tipke ploče za kuhanje dodirom tipke .

⇒ Ploča za kuhanje je isključena i potvrđena je postavka zvuka tipke ploče za kuhanje.

8- Vraćanje na tvorničke postavke (A8)

- ✓ Pomoću ove funkcije možete resetirati sve naknadne postavke štednjaka i vratiti ga na tvorničke postavke.

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke  i isključite je ponovnim dodirom tipke .

2. Nakon isključivanja proizvoda dodirnite tipke /●●●●●●●●●● unutar 10 sekundi.

⇒ Prva postavka na pokazivaču timera je "A1".

3. Za vraćanje na tvorničke postavke, na prikazu timera "A8" Dodirni tipku „  ” dok je ne vidiš.

⇒ Na zaslonu lijeve stražnje zone ploče za kuhanje "0" vidljiv.

4. Za vraćanje na tvorničke postavke, podesite ovu postavku na "1" dodirom ili pomicanjem prsta preko područja postavki.

5. Potvrdite postavku dodirom na .

⇒ Ploča za kuhanje će se isključiti i sve postavke će se vratiti na tvorničke postavke.

Korištenje aplikacije "HomeWhiz"

Ako vaš proizvod ima simbol "□", pločom za kuhanje možete upravljati putem tableta/telefona. Slijedite korake u nastavku kako biste upravljali i nadzirali ploču za kuhanje putem tableta/telefona. Morat ćete povezati tablet/telefon s kućnom internetskom mrežom i preuzeti aplikaciju "HomeWhiz" iz trgovine aplikacijama pametnog uređaja.

1. Otvorite instaliranu aplikaciju na tabletu/ telefonu.
2. Dodirni odjeljak „dodaj/ukloni proizvod“ na svom tabletu/telefonu.
3. Odaberite model "□" iz opcija na aplikaciji.
4. Slijedite upute na tabletu/telefonu kako biste dovršili instalaciju.
5. Pritisnite i držite tipku "□" oko 3 sekunde, a zatim je otpustite. Indikator "—" na tipki "□" treperit će na zaslonu. Trenutačno se možete povezati sa svojim pametnim uređajem.
6. Spojite ploču za kuhanje s imenom i lozinkom upisanim u aplikaciji u odjeljku postavki na tabletu/telefonu.
7. Odaberite svoju trenutačnu mrežu s popisa mreža i povežite ploču za kuhanje s internetom pomoću potrebne lozinke. Po završetku instalacije, svjetlo "—" na tipki "□" bit će trajno vidljivo na zaslonu. Možete pristupiti aplikaciji i nazvati svoj štednjak u odjeljku "Dodaj/ ukloni proizvod" kako biste ga aktivirali.

 "HomeWhiz" podržava frekvencijski pojas od 2,4 GHz.

 Ako se mrežna veza ne može uspostaviti u roku od 5 minuta nakon pritiska tipke "□" na približno 3 sekunde, postavka aplikacije "HomeWhiz" automatski će se zatvoriti i indikator "—" na tipki "□" će se isključiti.

 Aplikacija "HomeWhiz" na vašem tabletu/telefonu vodit će vas kako postaviti vezu i koristiti aplikaciju.

 Vaša veza mora biti aktivna za pristup izborniku "HomeWhiz".

 Sve dok je "HomeWhiz" uključen, možete upravljati i nadzirati ploču za kuhanje i "HomeWhiz" putem pametnih uređaja.

 Za zatvaranje veze "HomeWhiz" dodirnite tipku "□". Indikator "□" tipke "□" na zaslonu će se isključiti.

 Ako dođe do nestanka struje i izgubite vezu dok je vaš proizvod "HomeWhiz" uključen, "HomeWhiz" će se automatski prebaciti u način isključenja.

Uporaba ploče za kuhanje putem tableta

1. Otvorite aplikaciju "HomeWhiz" na svom tabletu/telefonu.

⇒ Vaš će proizvod biti vidljiv na stranici za prijavu.

2. Dodirnite svoj proizvod.

⇒ Na ovom zaslonu možete vidjeti postavke kao što su razina temperature ploče, postavka timera, zaključavanje tipki i aktiviranje povezivanja ploče s napom (ploča za kuhanje s napom) itd.

 Iz sigurnosnih razloga, prilikom podešavanja putem tableta/ telefona, morate potvrditi postavku na ploči za kuhanje. Postavka poslana putem aplikacije može se potvrditi iz odgovarajuće zone kuhanja ili odgovarajuće funkcijske tipke. Razdoblje potvrde je 20 sekundi. Ako se ne potvrdi u roku od 20 sekundi, postavka neće automatski stupiti na snagu.

Isključivanje aplikacije "HomeWhiz"

Dok je vaš tablet/telefon spojen na proizvod, kratko dodirnite tipku "□". Indikator "—" na tipki "□" na zaslonu će se isključiti. U tom će se trenutku prekinuti veza između vašeg tableta/telefona i proizvoda.

Brisanje podudaranja "HomeWhiz" spojenog

1. Istodobno dodirnite tipke "⌘" i "□".
⇒ Svjetla "—" tipaka "⌘" i "□" počinju treperiti i oglašava se zvučno upozorenje.
2. Kada indikator "—" na tipkama "⌘" i "□" prestane treperiti, postupak brisanja uspješno je dovršen.



Da biste izvršili postupak brisanja, morate imati mrežnu vezu i proizvod mora biti spojen na mrežu.

Sigurna i učinkovita uporaba indukcijskih ploča za kuhanje

Princip rada Indukcijske ploče za kuhanje zagrijavaju posudu za kuhanje izravno zbog svog načina rada. Iz tog razloga imaju mnoge prednosti u odnosu na druge vrste ploča za kuhanje. Oni rade učinkovitije, a površina ploče za kuhanje je hladnija. Vaša indukcijska ploča za kuhanje opremljena je vrhunskim sigurnosnim sustavima koji će vam pružiti maksimalnu sigurnost uporabe.



Ovisno o modelu, vaša ploča za kuhanje može imati indukcijske ploče promjera 145, 180, 210, 280 i 320 mm. Zahvaljujući indukcijskoj značajci, svaka ploča za kuhanje automatski prepoznaje spremnik koji se nalazi na njoj. Energija se generira samo tamo gdje se dno spremnika dodiruje, čime se postiže minimalna potrošnja energije.

Sustav automatskog isključivanja

U upravljačkoj ploči nalazi se sustav automatskog isključivanja. Ako jedna ili više zona ostanu uključene, zona ploče za

kuhanje automatski će se isključiti nakon određenog vremena (pogledajte tablicu-1). Ako je zoni dodijeljen timer, isključit će se i pokazivač timera.

Vremensko ograničenje automatskog isključivanja ovisi o odabranoj razini temperature. Primjenjuje se maksimalno vrijeme rada unutar ove razine temperature. Korisnik može ponovno upravljati zonom ploče za kuhanje nakon što se automatski isključi kao što je gore opisano.

Tablica-1: Vrijeme automatskog isključivanja

Razina temperature	Automatsko isključivanje vremena-sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Brzo zagrijavanje (booster)	10 minuta

Zaštita od pregrijavanja

Vaša ploča za kuhanje ima neke senzore koji štite od pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja može se primijetiti sljedeće:

- Radno polje za kuhanje može se isključiti
- Odabrana razina može se smanjiti.

Međutim, to neće biti vidljivo na zaslonu.

Sustav zaštite od prelijevanja

Vaša ploča za kuhanje opremljena je sustavom zaštite od prelijevanja. U slučaju bilo kakvog prelijevanja na upravljačkoj ploči iz bilo kojeg razloga, sustav automatski prekida napajanje kako bi isključio ploču za kuhanje. U međuvremenu se na zaslonu prikazuje upozorenje "F".

Precizno podešavanje snage

Indukcijska ploča za kuhanje reagira na odmah izdane naredbe u skladu sa svojim principom rada. Postavke snage mijenjaju se vrlo brzo. Tako možete spriječiti

prelijevanje obroka (vode, mlijeka) koji će se uskoro preliti tako da odmah isključite uređaj.

Usklađenost sa standardima i informacije o testiranju / EU izjava o suglasnosti

	Faze razvoja, proizvodnje i prodaje ovog proizvoda izvršene su u skladnosti sa sigurnosnim pravilima navedenim u odgovarajućim propisima Europske unije.
Frekvencij ski pojas	: 2.4 Ghz
Maks. snaga prijenosa	: maks. 100 mW
Izjava o sukladnosti CE Tvrtka Arçelik A.Ş. izjavljuje kako je ovaj proizvod u skladu s Direktivom 2014/53/EU. Detaljnu izjavu o sukladnosti s Direktivom o radijskoj opremi (RED) možete pronaći na internetskim stranicama https://docs.emeaappliance-docs.eu zajedno s dodatnom dokumentacijom na stranici vašeg proizvoda.	

Definirano razdoblje podrške za ažuriranje softvera povezanog s kibernetičkom sigurnošću za proizvod je jamstveno razdoblje za proizvod. Nakon tog razdoblja, ažuriranja softvera vezana uz kibernetičku sigurnost nisu zajamčena. Ovaj proizvod prikuplja i prenosi podatke o uporabi kada je spojen na internet (npr. postavke temperature, trajanje uporabe,

kodovi pogrešaka). U skladu sa Zakonom o podacima EU-a (Uredba EU 2023/2854), imate pravo pristupa tim podacima i upravljanja njima. Pojediniosti o tome koji se podaci prikupljaju, kako se upotrebljavaju i kako im pristupiti potražite na: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Opće informacije o kuhanju

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

6.1 Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

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

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

Tablica vremena pripreme hrane

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Otapanje		
Otapanje čokolade (npr. robna marka Dr. Oetker, gorka čokolada 55-60 % kaka, 150 g)	1	20 ... 30
Maslac (200 g)	6	5 ... 7
Maslac (Pročišćeni)(200 g)	3	11 ... 13
Zakuhanje, grijanje, održavanje topline		
Vodu 1 L (Vrenje)	P	4 ... 6
Vodu 3 L (Vrenje)	P	8 ... 10
Mlijeko 1 L (Vrenje)	7	6 ... 7
Mlijeko 1 L (Održavanje topline)	Održavanje topline	18 ... 20
Biljno ulje (Zagrijavanje) (Suncokretovo ulje 0,5 L)	9	3 ... 5
Vrenje		
Krumpir bez kore (2 Komad veliki)	9	25 ... 35
Krumpir bez kore grubo mljeven (2 Komad veliki)	9	13 ... 15
Brokula (300 g)	9	10 ... 14
Brokula zamrznuta (300 g)	9	7 ... 10
Kobasice	8	4 ... 6
Tjestenina (150 g)	9	6 ... 10
Poširana jaja	5	2 ... 3
Tjestenina	9	2 ... 7
Kuhanje, sotiranje		
Jela od riže (200 g riže)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Noin puding (ašure) **		
Prokuhani slanetak Vrenje - za Noin puding (ašuru)	9	4 ... 6
Prokuhani slanetak kuhanje - za Noin puding (ašuru)	4	10 ... 15
Pšenica Vrenje - za Noin puding (ašuru)	9	8 ... 10
Pšenica kuhanje - za Noin puding (ašuru)	2	6 ... 8
Noin puding (ašure) -Svi sastojci	9	20 ... 24
Juhe (npr. juha od leće)	7	20 ... 25
Sotirano povrće *	9	3 ... 5
Kuhanje povrća sjeckanog na takne rezance, na francuski način (tzv. Julienne) * (Piletina, crveni luk i paprika)	9	5 ... 7
Kockice od teletine s povrćem **		
Sotirano povrće	9	3 ... 8
Zapečeno ***	9	5 ... 8
Svi sastojci	4	80 ... 90
Umak od rajčica	3	10 ... 15
Umak bešamel	7	5 ... 6
Koljenica s povrćem **		
Zapečeno ***	9	3 ... 4

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Sotirano povrće	9	3 ... 5
Svi sastojci	4	180 ... 190
Tas kebab	6	25 ... 35
Bulgur pilaf (500 g)	7	25 ... 35
Plitko prženje		
Odrezak s leđa goveda tzv. sirloin ** (2 cm)	9	2 ... 10
Odrezak s rebara ** (2 cm)	9	3 ... 10
Rolani odrezak s leđa goveda tzv. sirloin	8	4 ... 10
Rammstek ** (2 cm)	9	3 ... 10
Janjeći kotlet ** (Zapečeno ***)	9	3 ... 10
Janjeći kotlet (Prženje)	5	4 ... 10
Kobasice	6	4 ... 6
Pileća prsa (Zapečeno ***)	8	3 ... 4
Pileća prsa (Prženje)	5	8 ... 10
Pileća prsa (Rasijecanje mesa tehnikom)	8	4 ... 10
Losos (150 g)	9	3 ... 10
Riblj štapići	9	5 ... 10
Sotiranje svježeg povrća i gljiva (Mrkva, gljive i raznobojne paprike)	9	5 ... 10
Palačinke	4	3 ... 5
Omlet	7	4 ... 6
Pržena jaja	6	2 ... 4
Tijesto za somun	9	4 ... 8
Palačinke s maslacem	7	5 ... 9
Ćufte/Mljeveno meso	7	5 ... 10
Domaći šnicli	7	4 ... 8
Halloumi sir	7	2 ... 6
Škamp	5	8 ... 12
Prženi krumpirići		
Prženo tijesto	5	13 ... 15
Šnicla	8	3 ... 10
Pileći medaljoni	9	1,5 ... 10
Krumpir (zamrznuta)	9	2 ... 10
Svježi krumpir	9	5 ... 10
Odmrzavanje i zagrijavanje		
Crveni luk (zamrznuta) (200 g)	6	2 ... 4
Špinat (zamrznuta) (200 g)	7	2 ... 5
* Preporučuje se koristiti Wok tavu.		
** Preporučuju se koristiti tavu/posudu od lijevanog željeza.		
*** Preporuča se zagrijavanje posude / lonca.		

“EasyCook” Tablica vremena pripreme hrane

Min	Med	Max
Umak bešamel	Pohani kruh s voćem	Smrznuti krumpir
Umak od papra	Konfitirani češnjak	Proljetne rollice
Umak Veloute	Omlet	Ribljí štapići
Jaja s kobasicama	Tanke palačinke	Gljive u umaku od vrhnja i češnjaka
Pržena jaja	Palačinke	Govedina Stroganoff
Kajgana	Pačja prsa	Janjeći kotlet
Slanina	Mješavina prženih oraha, badema i sjemenki bundeve	Zapeći meso da dobije lijepu koricu sa svih strana
	Halloumi sir	Odrezak
	Čufta	
	Šnicla	
	Kolutići luka	
	Lignje	
	Kozice u tempuri	
	Lignje	
	Piletina	
	Losos	
	Losos u teriyaki umaku	
	Riba	
	Riba s krumpirićima (Fish and Chips)	
	Pekarski krumpir	
	Motana pita	
	Pogačice od ribanog krumpira (tzv. Hash Brown)	
	Pečeni krumpiri s prženim povrćem (tzv. summer fries) (patlidžan, paprika, krumpir)	

7 Čišćenje i održavanje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opće informacije

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se proizvod ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili klorid, proizvodi za

parno čišćenje, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, abrazivna sredstva za čišćenje (krema za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivna četka za ribanje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje sadrže prljavštinu i ostatke deterdženta).

- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.

- Suzdržite se od pranja bilo koje komponente vašeg uređaja u perilici posuđa osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Za ploče za kuhanje:

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

Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

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

Staklene površine

- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.

- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat površinu.
- Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanesite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Pripazite da spojevi dijelova proizvoda ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

7.2 Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

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

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

7.3 Čišćenje upravljačke ploče

- Kada čistite ploče s kontrolom gumba, obrišite ploču i gumbе vlažnom mekanom krpom i osušite suhom krpom. Nemojte

uklanjati gumbе i brtve ispod kako biste očistili ploču. Upravljačka ploča i gumbi mogu se oštetiti.

- Dok čistite inox ploče s kontrolom gumba, suzdržite se od korištenja sredstava za čišćenje od inoxa oko gumba. Indikatori oko gumba mogu se obrisati.

8 Rješavanje problema

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

Proizvod ne radi.

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

Simbol na zaslonu polja za kuhanje stalno svijetli.

- Na toj zoni ploče za kuhanje možda nema posude. >>> Provjerite postoji li lonac na zoni ploče za kuhanje.
- Vaš lonac možda nije kompatibilan s indukcijom. >>> Provjerite je li vaš lonac prikladan za induksijske ploče za kuhanje.
- Posuda možda neće biti pravilno centrirana na zoni ploče za kuhanje ili donja površina posude možda neće biti dovoljno široka za odabranu zonu ploče

- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

za kuhanje. >>> Centrirajte polje za kuhanje odabirom posude koja je dovoljno široka za polje za kuhanje.

- Posuda ili polje za kuhanje mogu biti vrlo vrući. >>> Pričekajte da se ohlade.

Odabrano polje za kuhanje iznenada se isključuje dok radi.

- Vrijeme kuhanja odabranog polja za kuhanje možda je isteklo. >>> Možete podesiti novo vrijeme kuhanja ili završiti kuhanje.
- Postoji zaštita od pregrijavanja. >>> Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Možda neki predmet prekriva upravljačku ploču osjetljivu na dodir. >>> Uklonite objekt s ploče.

Iako je polje za kuhanje uključeno, posuda se ne zagrijava.

- Posuda možda nije kompatibilna s induksijskom pločom za kuhanje. >>> Provjerite je li vaš lonac prikladan za induksijsku ploču za kuhanje.
- Posuda možda neće biti pravilno centrirana na zoni ploče za kuhanje ili donja površina posude možda neće biti dovoljno široka za odabranu zonu ploče za kuhanje. >>> Centrirajte polje za kuhanje odabirom posude koja je dovoljno široka za polje za kuhanje.

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

- Ovo nije pogreška. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi sve dok se elektronička oprema unutar ploče za kuhanje ne ohladi na odgovarajuću temperaturu.

Ploča za kuhanje proizvodi buku tijekom kuhanja

- Tijekom kuhanja može doći do nekih zvukova iz ploče za kuhanje. Ti zvukovi ovise o sastavu posuđa. Ti su zvukovi normalni, nisu kvar i dio su indukcijske tehnologije.

Mogući zvukovi i uzroci:

- Buka ventilatora:** Ploča za kuhanje ima ventilator koji automatski radi u skladu s temperaturom proizvoda. Ventilator ima različite razine rada i radi na različitim razinama ovisno o temperaturi. Nakon isključivanja ploče za kuhanje, ako je temperatura visoka u skladu s temperaturom proizvoda, ventilator može nastaviti raditi neko vrijeme.

- Rad transformatora s niskim šumom:** To je priroda indukcijske tehnologije. Budući da se toplina prenosi izravno na dno posuđa, ova vrsta brujanja može se pojaviti ovisno o materijalu posuđa. Stoga se s različitim posuđem mogu čuti različiti zvukovi.
- Zvuk pucketanja:** To je zbog materijala i strukture dna posuđa. Ako je posuđe izrađeno od različitih materijala i slojeva, može doći do pucketanja.
- Zvuk zviždanja:** Prilikom kuhanja na dvije zone ploče za kuhanje na istoj strani ploče za kuhanje pri različitim razinama kuhanja može se čuti zviždanje.

Kodovi grešaka/razlozi i moguća rješenja

Kodovi pogrešaka	Razlozi za pogrešku	Moguća rješenja
A1 – A8	Komunikacijska pogreška na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovno je uključite nakon 30 sekundi. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
B1 – B5	Ne koristi se lonac prikladan za indukcijsko grijanje.	Pogreška se mora riješiti kada se koristi lonac prikladan za indukcijsko grijanje.
B6	Indukcijska ploča za kuhanje premašila je maksimalno vrijeme rada.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovno je uključite nakon 30 sekundi. Radite indukcijskom pločom za kuhanje u skladu s trajanjem navedenim u korisničkom priručniku.
B7	Ne koristi se lonac prikladan za indukcijsko grijanje.	Pogreška se mora riješiti kada se koristi lonac prikladan za indukcijsko grijanje.
B8	Ako je vaš proizvod indukcijska ploča s napom, došlo je do pogreške s filtrom.	Uklonite i ponovno pričvrstite filtre za ventilaciju. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
C1 – C2	Došlo je do pogreške senzora temperature na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovno je uključite nakon 30 sekundi. Ako se pogreška nastavi, odspojite proizvod iz napajanja i ponovno ga spojite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
C3	Pogreška u radu ventilatora na indukcijskoj ploči za kuhanje	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovno je uključite nakon 30 sekundi. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
C4	Došlo je do greške u električnom povezivanju.	Ponovno uspostavite ispravan električni priključak prema tehničkoj tablici proizvoda i priručniku za ugradnju.

Kodovi pogrešaka	Razlozi za pogrešku	Moguća rješenja
C5 – C7	Pogreška senzora temperature na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovno je uključite nakon 30 sekundi. Ako se pogreška nastavi, odspojite proizvod iz napajanja i ponovno ga spojite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
D1 – D9	Pogreška hardvera elektroničke ploče na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovno je uključite nakon 30 sekundi. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
T1 – T8	Greška visoke temperature ili temperaturnog senzora na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i pričekajte da se ohladi. Greška će nestati kada temperatura ploče za kuhanje padne ispod granica.

Dodatne informacije u vezi korisničkog priručnika:	Tehničke informacije o rukovanju načinom vožnje s brzim ubrzavanjem u skladu s EU Uredbom 2023/826	
Način rada	POTROŠNJA ENERGIJE (vat)	RAZDOLJE (MINUTE)*
Isključeno	0,3	-
Pripravnost	-	-
Način rada pripravnosti s prikazom informacija ili statusa	-	-
Način rada pripravnosti putem mrežne aktivacije	-	-

*: Razdoblje nakon kojeg oprema automatski prelazi u način rada pripravnosti, način rada isključeno ili način rada pripravnosti putem mrežne aktivacije u minutama i zaokruženo na najbližu minutu.

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	70
1.1	POVOLENÉ POUŽITÍ	71
1.2	INSTALACE	71
1.3	ELEKTRICKÁ VAROVÁNÍ	72
1.4	ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	72
2	Pokyny pro životní prostředí.....	73
3	Váš výrobek	74
3.1	Představení výrobku.....	74
3.2	Technické specifikace	75
4	První použití.....	76
4.1	Počáteční čištění	76
5	Používání varné desky	76
5.1	Obsahující informace o používání varné desky	76
5.2	Řídicí jednotka varné desky	79
6	Obecné informace o vaření	92
6.1	Obecné varování o vaření s varnou deskou	92
7	Údržba a čištění	95
7.1	Obecné informace o čištění.....	95
7.2	Čištění varné desky	96
7.3	Čištění ovládacího panelu.....	96
8	Odstraňování závad	96



1 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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.

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

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

VAROVÁNÍ: 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.

CS

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.

Potraviny 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.

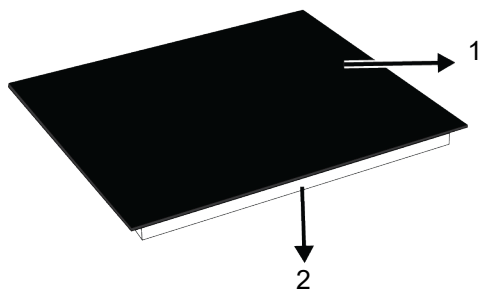
PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

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.

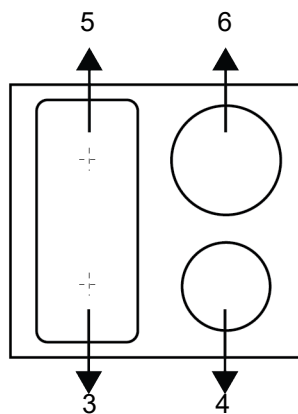


3 Váš výrobek

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

CS

3.2 Technické specifikace

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; 50/60 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Celková spotřeba energie (kW)	max. 7,4 kW

Varné zóny

Přední levá	Indukční varná zóna
Rozměr	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.

CS

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 nevylili 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.
- Jakkmile je nádobí vyjmuta 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)

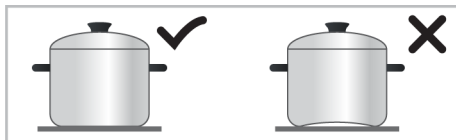
Nevhodné nádobí:

- Hliníkové nádobí
- Měděné nádobí
- Mosazné nádobí

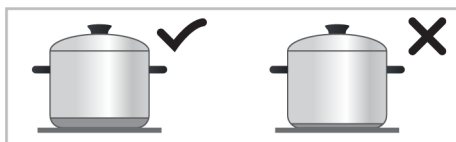
- Skleněné nádobí
- Hliněné hrnce na vaření
- Keramické a porcelánové nádobí

Doporučení:

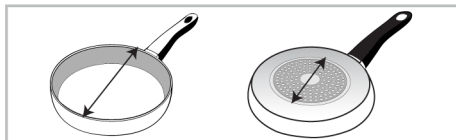
- Používejte pouze nádobí s plochým dnem. Nepoužívejte nádobí s konkávním nebo konvexním základnou.



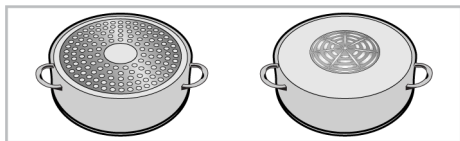
- Používejte pouze tlusté, zpracované nádobí. Pokud používáte nádobí na tenké bázi, toto nádobí se velmi rychle zahřeje a základna nádobí se může před aktivací automatického uzavíracího systému roztavit, což poškodí varnou plochu a výrobek. Ostré hrany poškrábou povrch.



- 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.

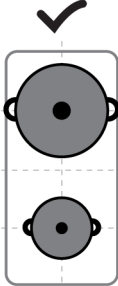
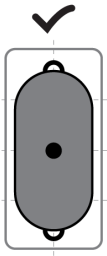
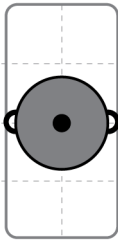
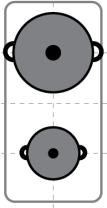
Chování při varu se může lišit v závislosti na typu nádobí, velikosti nádobí a velikosti varné zóny. Pro rovnoměrnější chování při varu lze použít varnou zónu o jednu velikost větší. Použití větší varné zóny neztrácí energii na indukčních varných deskách, protože teplo se vytváří pouze v příslušném nádobí.

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.

Jako dvě nezávislé varné zóny		Jako jedna varná zóna	
	Varná zóna se širokým povrchem má dvě varné zóny, přední a zadní. Tuto varnou zónu můžete použít jako dvě nezávislé varné zóny se dvěma různými nádobami pro různé úrovně teploty. Nádobí umístíte doprostřed oddělených varných zón.		Pro vaření ve velkém nádobí umístíte nádobí tak, aby pokrývalo středy obou varných zón a vycentrovalo varnou zónu.
	 Chcete-li vařit s jedním nádobím, umístíte jej doprostřed přední nebo zadní varné zóny. Pokud umístíte nádobí do středu varné zóny, varná zóna nemusí fungovat správně.		 Pokud chcete vařit dva různé nádobí při stejné teplotě, můžete vařit dva různé nádobí při stejné teplotě kombinací širokých povrchových varných zón. Opět umístíte nádobí do středu varných zón.

5.2 Řídicí jednotka varné desky



-  Kontrolka indikující stisknutí příslušného tlačítka
-  Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
-  Tlačítko uzavení tlačítek
-  Kombinované tlačítko varné zóny se širokým povrchem *
-  Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)
-  Tlačítko zastavení
-  Tlačítko časovače
-  Tlačítko zvýšení časovače
-  Tlačítko snížení časovače
-  Tlačítko Clean Lock

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

Tlačítka výběru varné zóny:

-  Tlačítko výběru Zadní levé varné zóny
-  Tlačítko výběru Přední levé varné zóny
-  Tlačítko výběru Přední pravé varné zóny
-  Tlačítko výběru Zadní pravé 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 )³⁾, 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 (sekce 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.

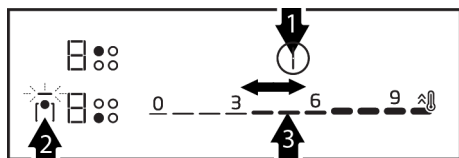
3. **Dlouhým stisknutím tlačítka výběru požadované zóny varné desky:** Dotkněte se výběrového tlačítka zóny varné desky, kterou chcete vypnout, dokud neuslyšíte 2. signál.

Kombinace varné zóny se širokým povrchem (flexi)

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka .

2. Stiskněte klávesu .

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



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 [i] kontrolka tlačítka —



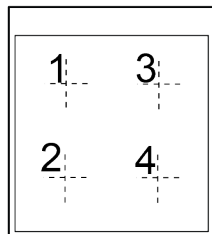
Varné desky se širokým povrchem vlevo jsou popsány jako příklad. Pokud mají zóny varné desky vpravo na vašem spotřebiči široké plochy, totéž platí pro zóny varné desky vpravo.

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



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 nádobí.

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 ► 94]

-  Funkci „EasyCook“ použijte pouze pro vaření bez oleje nebo s nízkým obsahem tuku (max. 250 ml) pomocí pánve. Pro tuto funkci doporučujeme použít pánve vhodné 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.
6. Na konci vaření vyberte příslušnou zónu varné desky a poté ji vypněte stisknutím tlačítka  nebo varnou desku zcela vypněte stisknutím tlačítka ①.

Nastavení střední teploty (med)

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.
2. Vyberte příslušnou zónu varné desky.
3. Stiskněte klávesu .
 - ⇒ Indikátor teploty pro příslušnou zónu varné desky začne blikat a rozsvítí se kontrolka — tlačítka .
4. 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.
- 5. Můžete začít vařit při střední teplotě. Na této úrovni zůstane hořák zapnutý při konstantní teplotě až do konce vaření.
- 6. 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)

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka .
2. Vyberte příslušnou zónu varné desky.
3. Stiskněte klávesu .
 - ⇒ Indikátor teploty pro příslušnou zónu varné desky začne blikat a rozsvítí se kontrolka  tlačítka .
4. 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.
5. Můžete začít vařit při vysoké teplotě. Na této úrovni zůstane varná zóna zapnutá při konstantní teplotě až do konce vaření.
6. 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):

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka .
2. Vyberte požadovanou varnou zónu dotykem kláves pro výběr varné zóny.
3. 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:

1. Když je varná deska zapnutá a příslušná varná zóna pracuje na určité úrovni, aktivujte tuto zónu výběrem.
2. Stiskněte klávesu .
3. 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 $\pm$ / $\mp$. Můžete postupovat rychleji dlouhým stisknutím klávesy $\pm$ nebo $\mp$.

⇒ 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. Snížte 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 ①.

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 určité době 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

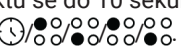
Pomocí této funkce můžete nastavit správu napájení, dobu zvukového signálu konce vaření a nastavení připojení varné desky.

- 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 „EnergiSense“
- 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 navržená 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) Varič 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 „—“.
- Umístěte hrnce nebo pánve, které chcete měřit, na varné zóny.
 - Na displeji mezi tlačítka a se zobrazí „0“.
 - 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.
 - Kvalita hrnce je hodnocena na stupnici 0-3. 0 je nejhorší kvalita a 3 je nejlepší kvalita, která ukazuje kvalitu na displeji.
 - Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka .

Nastavení řízení napájení 2 (A2)

- ✓ Pomocí této funkce můžete nastavit celkový výkon varné desky, jak si přejete.
- Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka .
 - Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek .
 - ⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“ viditelné.
 - Pro nastavení správy napájení na displeji časovače „A2“ Klepněte na tlačítko „ “, dokud se nezobrazí.
 - ⇒ Na levém displeji zadní varné desky se zobrazí „9“.
 - Nastavte úroveň výkonu (viz Tabulka - Úroveň řízení výkonu) z „1“ na „9“ dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu po oblasti.

- Potvrďte nastavení správy napájení stisknutím tlačítka .

⇒ 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.
- Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka .
 - Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte kláves v tomto pořadí.
 - ⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“.
 - 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 vařené zvukové výstrahy) mezi „0“ a „3“ dotykem nastavovacího pole nebo posunutím prstu po poli.

5. Stisknutím tlačítka ① 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 vařené 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 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 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 ①.

⇒ 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 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 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 .

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

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 "EnergiSense" (A6)

EnergiSense je inteligentní funkce, která monitoruje spotřebu energie vaší indukční varné desky. Tato funkce vám pomůže rozvinout vědomější a efektivnější stravovací návyky tím, že vám ukáže, kolik energie spotřebováváte 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 $3 \times 100 = 300$ 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 „“ 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 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 přetečit, 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.
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.	

CS

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 nepiňte 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

Potraviný	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 předeřhřát pánev / hrnec.		

“EasyCook” Varná deska

Min	Med	Max
Bešamelová omáčka	Francouzské ovocné tousty	Mražené brambory
Papriková omáčka	Konfig česnek	Jarní rolka
Omáčka Veloute	Omeleta	Rybí prst
Vajíčko s klobásou	Palačinky	Česnekové houby se smetanou
Volské oko	Palačinka	Hovězí maso Stragonoff
Míchané vajíčko	Kachní prsa	Jehněčí kotlety
Slanina	Směs pražených ořechů, mandlí a dýňových semínek	Maso (zapečetění, na bázi másla)
	Syr Halloumi	Bítek
	Fašírka	
	Řízek	
	Cibulové kroužky	
	Kalamáre	

Min	Med	Max
	Krevety Tempura	
	Chobotnice	
	Kuøe	
	Losos	
	Teriyaki losos	
	Ryby	
	Fish and chips	
	Bramborové klíny	
	Pečivo na plechu	
	Hash Brown	
	Letní hranolky (lilek, paprika, brambory)	

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 zabrání 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 čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.

- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- 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 zblednutí povrchu.

Skleněné povrchy

- Spotřebič čistěte 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 nečistěte zoubkovanými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očistěte 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 čistěte 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 spojích 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.

Výrobek není funkční.

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

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, očistěte okamžitě, bez čekání na vychladnutí povrchu. V opačném případě může dojít k trvalému poškození skleněné varné plochy.
- Nepoužívejte čisticí prostředky na čištění, když je varná deska horká, jinak by mohlo dojít k trvalým skvrnám.

7.3 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů 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 čistěte 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.

- 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 a možná řešení

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.	Vyjměte 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	-	-	

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

