Vestavěná varná deska/ Sklokeramika
Beépített tűzhely/ Üvegkerámia
Vstavaný sporák/ Sklo-keramický

HII 64400 T

BEKO

INDUKCE
INDUKCIÓS
INDUKCIA

CZ

Obsah

1. Technické parametry 02

2. Bezpečnostní upozornění 03

3. Příprava a montáž 06

Použití montážní svorky 07
Elektrické zapojení 08

4. Pouzívání varné desky 09

Ovládací prvky a displej 09
Zapínání varné desky.....10
Volba ploten 10
Použití indukčních ploten bezpečně a účinně 11
Automatické vaření a vysoký výkon (Urychlovač).....13
Vypínání sporáku 13
Zámek tlačítek 14
Dětsky zámek.....14
Funkce časovače 15
Hluky.....16
Kalibrace senzoru a chybové zprávy.....16

5. Péče a údržba 17

Péče o keramickou varnou desku 17
Fritování 18

6. Čištění.....19

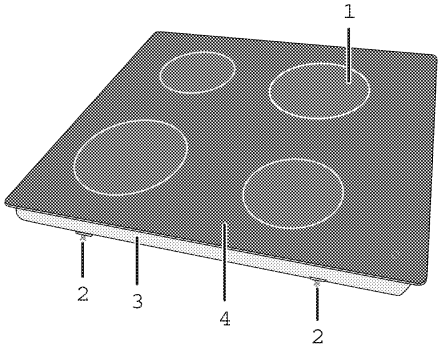
7. Odstraňování potíží.....20

8. Přeprava v budoucnosti.....21

1 Technické parametry

!Tento výrobek byl navržen zejména pro domácí použití.

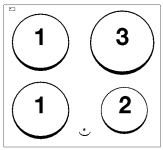
1. Keramická plotna
2. Montázní svorka
3. Spodní skříň
4. Keramický povrch

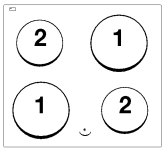


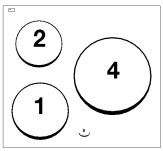
• Grafika a obrázky jsou jen pro ilustraci. Skutečny vzhled se může lišit.

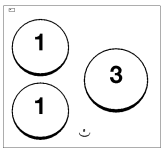
Vnější rozměry	**60 cm**
Šířka	580 mm
Hloubka	510 mm
Vyška	55 mm
Rozměry instalačního prostoru	
(*) Šířka	560 mm
Hloubka	490 mm
Zdrojové napětí	1N AC 220 - 240 V / 2N AC 380 - 415 V ~ 50Hz

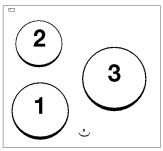
1- Ø 180 - 1800 W / 2500 W
2- Ø 145 - 1400 W / 1800 W
3- Ø 210 - 2200 W / 3200 W
4- Ø 280 - 2400 W / 3600 W











Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.
Údaje uvedené v příručce jsou jen pro schematické účely a nemusejí se přesně shodovat s vaším výrobkem.
Označení na výrobku nebo hodnoty uvedené v dalších dokumentech dodávaných s výrobkem jsou hodnoty získané v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Tyto hodnoty se mohou lišit podle použití výrobku a okolních podmínek.

2 Bezpečnostní upozornění

Dávejte pozor na sebe, svou rodinu a přátele

Dávejte pozor na sebe, svou rodinu a přátele

•Tento spotřebič není určen pro používaní osobami (včetně dětí) se sníženou tělesnou, smyslovou nebo duševní schopností nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud neprošly školením ohledně používání spotřebiče od osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
Děti je třeba kontrolovat, aby se zajistilo, že si nebudou hrát se spotřebičem.

• Pro přípravu výrobku k použití nejprve připravte místo, kde bude instalován.
• Instalaci a elektrické připojení spotřebiče lze provádět jen podle uvedených pokynů. Nezbytné práce nechte provést licencovaného montéra/ elektrikáře. Pak kontaktujte Autorizovaný servis.
• Pokud máte spotřebič umístit nad skříňku, je nutné nainstalovat přepázku. Viz pokyny k montázi.
• Plochy se během používání zahřívají. Nedotýkejte se horkých ploch během používání.
• Neskladujte nad spotřebičem žádné předměty, k nimž by se děti mohly chtít natahovat.
• Bedlivý dohled během vaření je nezbytný vždy.
• Zkontrolujte, zda jsou po použití všechny ovladače spotřebiče vypnuté.
• Při fritování spotřebič kontrolujte, protoze přehřáty olej a tuk se snadno vznítí. Nikdy se nepokoušejte uhasit hořící olej nebo tuk vodou (riziko výbuchu!). Oheň uhaste vlhkým ručníkem a zavřete dveře i okna!
• Zajisěte, aby se držadla pánví a hrnců nevznítila a nezlomila, nebo aby nezůstala mimo okraje sporáku ve výšce dosažitelné dětmi.
• Tlak výparů, který stoupá následkem vlhkosti mezi plochou sporáku a pánve může způsobit odskočení nebo sklouznutí pánve. Ověřte, aby bylo dno pánve a povrch desky vždy suchý.

Upozornění pro astmatiky

• Je normální, že při prvním použití se uvolní kouř a zápach kvůli ochranným vrstvám. V tomto případě důkladně vyvětrejte místnost a nevdechujte uvolněné výpary.

Jelikož indukční deska vytváří magnetické pole, může mít škodlivý dopad na lidi s lékařskými zařízeními, jako je kardiostimulátor nebo inzulínová pumpa.

Pečujte o svůj spotřebič a domov

• Vyčistěte svůj spotřebič pravidelně, v ideálním případě po každém použití. Vzdy vypněte přívod elektřiny a nechte nejprve spotřebič vychladnout.
• S vylitými kapalinami se vypořádejte hned, jakmile k nim dojde, dávejte však pozor, protože plochy spotřebiče mohou být horké. Vylité kapaliny na ploše po vaření byste měli vyčistit, než spotřebič znovu zapnete, aby se nepřipálily.
• Nepoužívejte bělicí prostředky, drsná čistidla či chemická čistidla na čištění.
• Nepoužívejte na čištění tohoto spotřebiče parní čistič.
• Ujistěte se, že se spotřebičem nesousedí žádné hořlavé materiály, protože boky spotřebiče se při používání zahřejí.
• Neumisťujte hořlavé nebo plastové předměty na nebo do blízkosti spotřebiče a nikdy neumisťujte na spotřebič vlhké oděvy atd. kvůli usušení.

• Nezahřívejte neotevřené nádoby s potravinami, může v nich dojít k nárůstu tlaku a explozi nádoby.
• Plochy spotřebičů z nerezavějící oceli, které jsou v blízkosti hořáků, mohou změnit barvu kvůli vysoké teplotě.
• Spodní elektrické plotny vaší desky jsou vybaveny pokročilou **„Indukční"** technologií. Musíte používat úspornou indukční desku s **pánvemi, které jsou vhodné pro indukční vaření** (přečtěte si oddíl o výběru pánve); jinak nebude váš spotřebič fungovat.

Důležité bezpečnostní informace

Tento spotřebič je v souladu s uznávanými technickými normami a příslušnými bezpečnostními vyhláškami. Správná manipulace se spotřebičem je však nezbytná pro prevenci poškození a nehod. Společně s následujícími informacemi si prosím prostudujte další informace obsažené v této příručce.

VAROVÁNÍ!: Okamžitě vypněte spotřebič ze sítě, aby nedošlo k riziku zásahu elektrickým proudem, pokud se objeví prasklina sklokeramického povrchu desky po mechanickém nárazu.
V takovémto případě kontaktujte autorizovaný servis.

• Spotřebič nevystavujte žádným obměnám ani pokusům o opravu zejména za použití nástrojů (šroubováků atd.). Opravy, zejména na elektrických napájecích součástech smí provádět jen proškolený profesionál vyškolený konkrétně na tento spotřebič. Nesprávné opravy by mohly vest k váznym nehodám, škodám a poruchám.
V případě rozbití spotřebiče (nez kontaktujete náš odbor sluzeb zákazníkům) si prostudujte informace uvedené v oddíle „Záruční podmínky". Podle potřeby kontaktujte náš zákaznický servis.

Přirozená ventilace je nutná pro správné fungování spotřebiče i pro vaši vlastní bezpečnost.
Dlouhodobé intenzivní používání spotřebiče může vyžadovat další ventilaci, například otevření okna nebo použití trvalého pevného systému mechanické ventilace, například odsavače par nebo digestoře s vývodem ven.

• **Vždy kontaktujte kvalifikovaného servisního technika pro servis spotřebiče.**

Jak používat:

• Sklokeramická varná deska se může pouzít jen na přípravu pokrmů v domácnosti. V případě, že se spotřebič používá nesprávně k jinému účelu nebo je s ním nesprávně manipulováno, nelze uplatňovat jakoukoli záruku v případě eventuálních škod.
• Varnou desku nepouzívejte k vytápění místnosti.
• Jakmile zjistíte funkční závady nebo pokud např. vlivem extrémních mechanických vlivů se ve sklokeramické desce objeví praskliny, je nutné zařízení okamžitě odstavit z provozu: vypněte zařízení a odpojte je od napájecí elektrické sítě (odšroubujte pojistky nebo případně deaktivujte automatické přerušovače obvodu).
• Propojovací kabely elektrickych zaøízení nevystavujte horkym varnym plochám nebo nádobí. Jinak by mohlo dojít k poškození elektrické izolace.

Předcházení poškozením vaší sklokeramické desky

Sklokeramická deska je odolná vůči horku (až 650°C) a výkyvům teplot a je do jisté míry odolná i vůči rozlomení a poškrábání.
Přesto však dodržujte následující pokyny pro předcházení škodám:

• V žádném případě nelijte horkou vodu na rozpálené hořáky.
• Nestoupejte na sklokeramickou desku.
• Náhlý náraz může desku ohrozit, např. při pádu slánky. Je tedy ideální neskladovat takové předměty nad varnou deskou.
• Před každým použitím zajistěte, aby bylo dno nádoby i plochy varných zón čisté a suché.
• Nádoby vždy zvedejte a nepřetahujte, abyste nepoškrábali sklokeramickou desku a neopotřebovali dekor.
• Neloupejte zeleninu na povrchu varné desky. Zrnka písku padající ze zeleniny by mohla sklokeramickou desku poškrábat.
• Nepoužívejte varnou desku jako skladovací plochu; zejména na ni nepokládejte hořlavé materiály, kartony nebo plastové obaly. Předměty z cínu, zinku nebo hliníku (i hliníkové fólie nebo prázdné expresovače) by se mohly na varných polích roztavit a způsobit škodu.
• Dávejte pozor, aby s horkými varnými plochami nepřišly do kontaktu žádné potraviny nebo šťávy s obsahem cukru. Mohlo by pak dojít k poškození plochy sklokeramické desky. Přelité množství okamžitě setřete, i když je stále horké.
• Nestavte horké hrnce a pánve na rám hořáku.
• Při čištění dávejte pozor, aby do spotřebiče nepronikla voda, protože by mohla způsobit poškození. Používejte proto jen vlhké hadříky. Nikdy neždímejte vodu na spotřebič a nepoužívejte parní čističe.

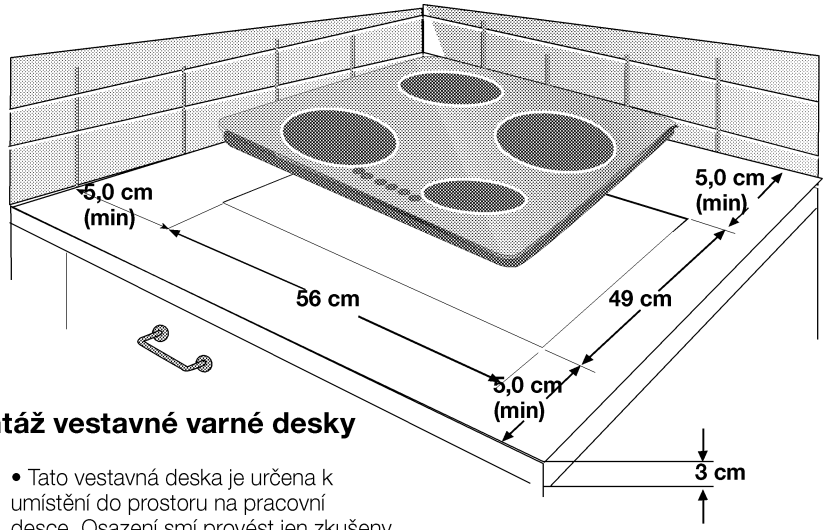
Informace týkající se likvidace:

• Oddělte obalové materiály pro recyklaci a zlikvidujte je na místě veřejného sběru odpadu. Obalové materiály nejsou hračky pro děti.
• Trvale připojená zařízení (bez zástrčky) je nutné odpojit od sítě před odstraněním, pozádejte o to licencovaného elektrikáře.
• Před likvidací učiňte zařízení nefunkčním: Odřízněte napájecí kabel (po odpojení) nebo jakékoli stávající volné propojovací kabely na zařízení.
• Ujistěte se, že spotřebič je likvidován správně.

Hygiena potravin

• Ujistěte se, že maso a drůbež je před pečením zcela rozmrzlá.
• Zkontrolujte, že je jídlo důkladně uvařeno a je horké.

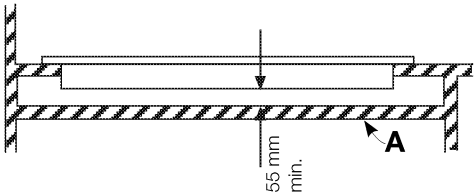
3 Příprava a montáž



Montáž vestavné varné desky

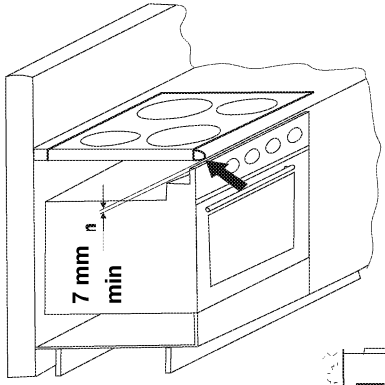
• Tato vestavná deska je určena k umístění do prostoru na pracovní desce. Osazení smí provést jen zkušeny profesionál.
• Elektrická spojení spotřebiče k rozvodné síti smí provést jen vyškolený elektrikář. Je tedy nutné dodržovat místní bezpečnostní opatření i nařízení pro technická připojení elektrické rozvodné společnosti.
• Domovní instalace musí obsahovat vše-pólový oddělovač s otvorem mezi kontakty nejméně 3 mm (zařízení s pojistným šroubem, spínač s uzemněným vodičem, hlavní spínač).
• Vzdálenost od stěny na jedné straně k bočnímu dutému rohu musí být nejméně 5 cm.
• Pokud chcete troubu umístit pod desku, pak musí mít trouba chladicí ventilátor.
• Mezi spodní stranou indukční desky a vestavěnou troubou či nábytkem pod produktem musí být dostatečný prostor, aby se zajistilo adekvátní proudění vzduchu pro ochlazení indukční desky. Směr horkého vzduchu k chladicí jednotce by tím měl být zablokován. Musíte zabránit vzniku vysokých teplot v oblasti pod deskou následkem umístění trouby bez ventilace pod indukční desku.

Pozor: Když instalujete desku na skříňku, ověřte, aby mezi (**A**) povrchem skříňky a spodní stranou desky bylo nejméně 55 mm. Při instalaci nad spodní lavici to není nutné.

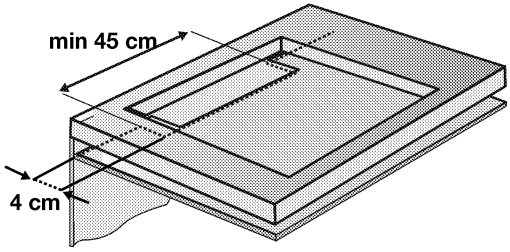


Pokud je možnost dotknout se spodní strany spotřebiče při instalaci nad zásuvku, pak je nutno tuto část zakrýt dřevěnou deskou.

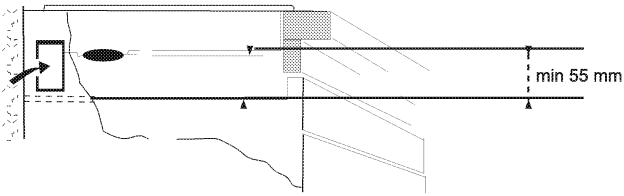
Pokud je vespod trouba;



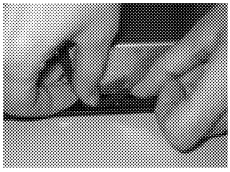
Pokud je vespod deska;

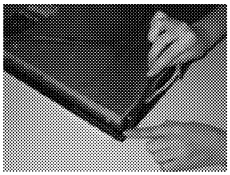


Na zadní straně nábytku je nutno připravit otvor nejméně 180 cm².



Během instalace vaší indukční desky je nutno věnovat zvláštní péči tomu, aby byl produkt umístěn rovnoběžně k instalační ploše. Jakékoli úniky kapalin mezi produktem a pracovní deskou je nutno ochránit tak, že nanesete těsnění pod desku dle popisu výše.

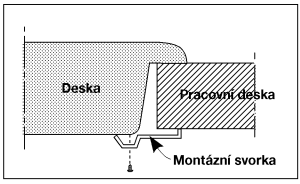




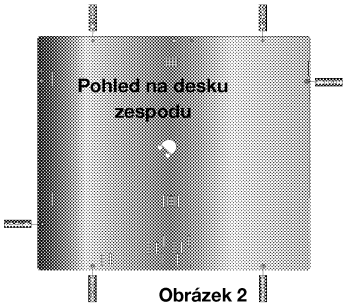
1. Připravte si pracovní desku dle vyobrazení.
2. Demontujte těsnění z obalu.
3. Těsnění v obalu musí byt připevněno podél skleněného rámu na spodní ploše během instalace varné desky dle vyobrazení.
4. Umístěte spotřebič do středu pracovní desky.
5. Utáhněte šrouby pruzin ve spodní části spotřebiče a upevněte spotřebič na místě.

Použití montážní svorky

Instalace vaší desky musí být provedena přiloženou montážní svorkou dle popisu na obrázku 1. Montážní svorka musí být nainstalována v bodech uvedených na obrázku 2, kde je znázorněn pohled na desku zespoda.



Obrázek 1



Obrázek 2

Elektrické zapojení

• Nezapojujte spotřebič k elektøinì, dokud neodstraníte všechny obaly a pomùcky pro pøepravu.
• Před připojením spotřebiče ke zdroji napájení zkontrolujte, zda je napětí a frekvence uvedené na štítku v souladu s vaším síťovym napětím.
• Instalaci a elektrické připojení spotřebiče lze provádět jen podle uvedených pokynů. Nezbytné práce nechte provést licencovaného montéra/elektrikáře. Pak kontaktujte Autorizovaný servis.
Provozní napájení vašeho výrobku je 1N AC 220 - 240 V / 2N AC 380 - 415 V ~ 50Hz. Při jednofázovém provozu je proud desky 32 ampér a maximálně 2x16A při 2-fázovém provozu.
Nechte si zkontrolovat vhodnost jističů a elektrické instalace u vás doma od zkušeného elektrikáře a nechte je schválit podle vhodnosti pro váš výrobek.
• Nechte instalaci uzemnění připojit od zkušeného elektrikáře.

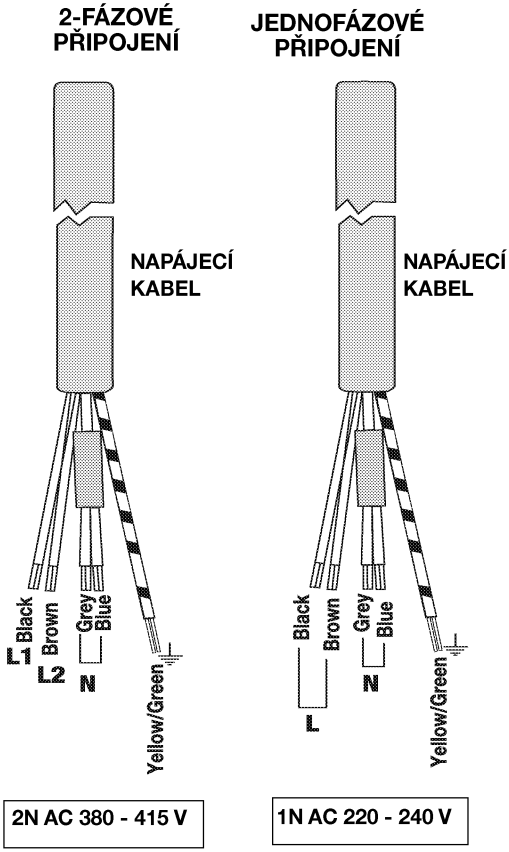
Upozornění!
Tento spotřebič musí byt uzemněn

• Spotřebič musí být připojen přiloženým originálním kabelem nebo kabelem ekvivalentním h05RRF 5G1,5mm2 kabelu.

• Spínač schopný vypnout napájení všech pólů produktu s 3mm mezerou mezi kontaky musí být použitý s tímto výrobkem. Tento spínač umístěte na přístupné místo.

• Napájecí kabel je nutné vést mimo spotřebič.
• Pokud se kabel poškodí, musí být vyměněn v autorizovaném servisu.
Délka kabelu by měla být max. 2 m pro izolační bezpečnost.

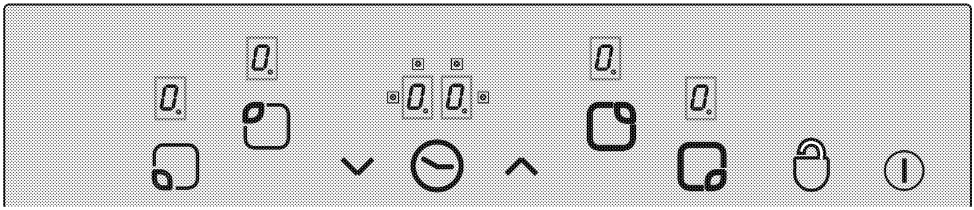
• Naše společnost nezodpovídá za poškození vzniklá používáním bez výše uvedených pokynů.



Zajistěte, aby zkušený elektrikář připojil napájecí kabel
- hnědý kabel do živé fáze,
- černý kabel do živé fáze (do druhé živé fáze, pokud je dostupná),
- modrý kabel do nuly,
- šedý kabel do nuly,
- zeleno/žlutý kabel k uzemnění.

4 Pouzívání varné desky

Ovládací prvky a displeje



Funkce

Hlavní spínač – tlačítko pro ZAPNUTÍ/ VYPNUTÍ

Zámek tlačítek

Nastavení tepla/navyšení času

Nastavení tepla/snížení času

* Aktivace/vypnutí časovače

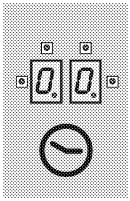
Plotna (varná oblast)
Volba ovladačů

Desetinná čárka

* Zobrazení časovače (4 kontrolky určené pro 4 různé plotny)

Poznámka:
• Tento spotřebič se ovládá přes dotykové ovladače. Pokud má váš dotykovy ovladač časovač, potvrzuje se kazdá operace audio signálem.
• Vzdy udrzujte ovládací panely čisté a suché. Vlhkost a nečistoty mohou způsobit poruchu.

• Grafika a obrázky jsou jen pro ilustraci. Skutečny vzhled nebo funkce se mohou lišit.



(*) Pokud je vaše varná deska vybavena časovačem.

Zapínání varné desky

Stiskněte tlačítko "⏻" na ovládacím panelu nejméně na 1 sekundu. Displeje plotny se rozsvítí. "0" a všechny příslušné desetinné čárky blikají na všech displejích ploten. Varná deska je připravena k pouzití. Můžete zvolit různé plotny během následujících 10 sekund. **Deska se automaticky vypne, pokud do 10 sekund neprovedete žádnou operaci.**

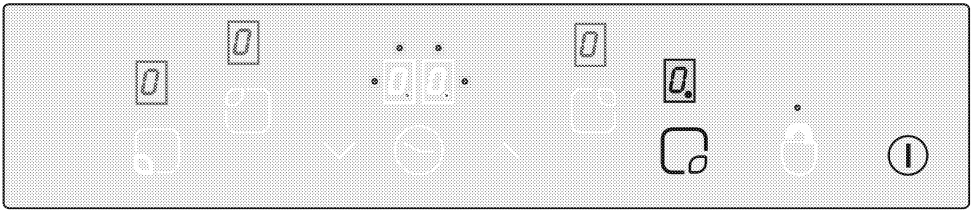
Volba plotny (varná oblast)

Umístěte pánev vhodnou pro indukční vaření (pánev s magnetickým dnem, viz str. 12, Výběr vhodné pánve) na příslušnou plotnu.
1. Zapínání varné desky.
2. Stiskněte ovládací tlačítko příslušné plotny pro zapnutí plotny. Po zvolení plotny přestane blikat desetinná čárka "0" na displeji příslušné plotny a zůstane jen svítit.
3. Nastavte míru zahřívání na **"1"** až **"9"** nebo **"9"** nebo **"1"** tím, že stisknete tlačítka "∧" nebo "∨".

Tlačítka "∧"nebo "∨" jsou vybavena funkcí opakování. Pokud stisknete jedno z tlačítek na delší dobu, úroveň ohřevu se průběžně navyší nebo snízí kazdé 0,4 sekundy.

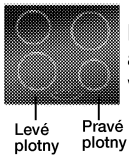
Začnete—li tlačítkem "∧" zobrazí se **„1"**. Pokud začnete tlačítkem "∨", **"A"** a **"9"** budou blikat na displeji v rozpětí půl sekundy. To znamená, že je zapnuto **Automatické vaření**. Na konci doby nastavené výrobcem pro **Automatické vaření** ukončí zvolená plotna funkci **Automatického vaření** a začne pracovat na úrovni, která byla nastavena během volby Automatického vaření.

4. Pro přepnutí trouby do polohy vysokého výkonu zvyšte hladinu až na 9 pomocí klávesy "∧" a pak znovu stiskněte tlačítko "∧". Tím dojde k přepnutí na polohu pro vysoký výkon **"P" (Posilovač)**



Pokud bliká " U ";
- Vaše pánev není vhodná pro indukční vaření.
- Na zvolené plotně nic není.
- Průměr pánve je pro plotnu malý.

Nemůžete používat obě plotny ve skupině vpravo nebo vlevo ve funkci posilovače najednou.



Maximální celkový výkon pravé a levé plotny vaší desky je 3600 wattů.

Příklad: Pokud jedna z ploten ve stejném směru (vpravo nebo vlevo) je nastavena na hodnotu "**P**", pak systém vám umožní upravit druhou plotnu až na hladinu 8 bez změny nastavení první plotny.

Použití indukčních ploten bezpečně a účelně

Provozní zásada: Díky své provozní zásadě indukční deska přímo zahřívá pánev. Má tedy mnoho výhod oproti jiným typům desek. Je výkonnější a povrch desky je chladnější.

Vaše indukční deska je vybaveno špičkovými bezpečnostními systémy, které vám umožní používat spotřebič s maximální bezpečností.

Ovládání varné desky vyuzívá omezení provozní doby. Pokud se jedna nebo více ploten neúmyslně nevypne, plotny se automaticky deaktivují po určitém časovém úseku. (viz následující Tabulka-1).

Pokud byl pro plotnu nastaven časovač, pak se na displeji na 10 sekund zobrazí **“00”**. Limit provozní doby závisí na nastavení teploty zvolené výrobcem.

Po automatickém vypnutí plotny dle výše uvedeného popisu je možné, aby ji uživatel znovu použil. Maximální provozní doba platí i pro toto nastavení teploty.

Důležité upozornění: Vaše deska obsahuje plotny Ø 145, Ø180, Ø 210 a Ø 280, které mají indukční funkci. Díky indukční funkci každá plotna automaticky detekuje průměr pánve, kterou na ni postavíte. **“Energie vzniká jen na místech, kde se dotýká dno pánve”** a tím se energie spotřebovává v minimální míře.

Míra vaření	Provozní čas - (hodina)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (posilovač) - Rychlé vaření (posilovač)	10 minut **(*)**

Tabulka -1: Předem nastavené provozní časy pro případ nevypnutí desky

(*) 10 minut později klesne plotna na úroveň 9.

Ochrana proti přehřívání
V desce jsou zabudovány snímače, které poskytují ochranu proti přehřívání. Při přehřátí se mohou vyskytnout níže uvedené situace:
• Zapnutá plotna se může vypnout.
• Zvolená míra se může snížit. (Není to však uvedeno na displeji.)

Bezpečnostní systém proti přetečení
Vaše deska je vybavena pojistkou proti přetečení. Pokud dojde z jakéhokoli důvodu k přetečení na ovládací panel, systém automaticky odpojí napájení a vypne vaši desku. Mezitím se na dotykovém displeji zobrazí “**F**”.

Ukazatel zbytkového tepla
Indukční deska může být horká po procesu vaření kvůli tomu, že pánev zůstane na plotně. Dokud teplota skla na části desky nepoklesne na bezpečnou teplotu, na ovládacím panelu bude zobrazeno “**H**”. “Nedotýkejte se příslušných částí, dokud “**H**” **nezmizí.**

Displej teploty se nerozsvítí a nevaruje uživatele při výpadku energie.

Citlivé nastavení výkonu
Díky své konstrukci reaguje indukční deska na příkazy okamžitě. Mění se rychle nastavení výkonu. Můžete tím zabránit tomu, aby vařená nádoba (s vodou, mlékem) přetekla, stačí vypnout spotřebič.

Výběr pánve:
Na indukční desky je možno použít jen pánve vhodné pro indukční vaření.

Test pánve:

Chcete-li ověřit vhodnost pánve pro indukční vaření, můžete použít následující postup.

1. Pokud se na dnu vaší pánve udrží magnet, lze ji použít.
2 Pokud značka výkonu (U) nebliká, když pánev umístíte na indukční plotnu a zapnete ji, lze ji použít.
Na indukční desce můžete používat ocelové, teflonové nebo speciální hliníkové pánve s magnetickým dnem, jejichž vhodnost je uvedena na jejich etiketách. Skleněné, keramické a kameninové stejně jako nemagnetické nerezové pánve s dnem z mědi či hliníku použít nelze.

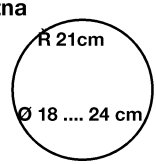
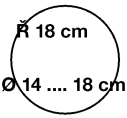
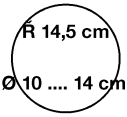
Systém rozpoznání-zacílení pánví

Při indukčním vaření se energie předává jen do dna pánví a hrnců na příslušné plotně. Průměr pánve je okamžitě rozpoznán indukčním systémem a jen tato plocha se ohřívá automaticky. Pokud zvednete pánev z plotny během vaření, pak se vaření přeruší. Zvoltená míra plotny a **“ U ”** blikají střídavě.

Bezpečné použití:
Předehřejte plotnu na stupeň 3 nebo 4, na němž použijete nepřilnavou pánev bez oleje nebo s menším množstvím oleje (teflonový typ). Nikdy nepoužívejte na stupeň 8,9 a “P”, poškodili byste tím svou pánev.
Na desku nepokládejte kovové předměty, jako jsou vidličky, nože nebo poklice na desku, mohly by se zahřát.
Na vaření nikdy nepoužívejte hliníkové fólie. Na elektrickou plotnu nikdy nepokládejte produkty zabalené do alobalu.

Pozor!
• Pokud je pod vaší deskou trouba a ta je zapnutá, snímače na desce mohou snížit varný stupeň nebo vypnout desku.
• Když používáte desku, nenechávejte na ní předměty s magnetickými vlastnostmi (kreditní karty, kazety, atd.).

Používání varných ploch podle pánve

Velká varná plocha	Normální varná plocha	Malá varná plocha
Tato varná plocha: - Automaticky se přizpůsobí pánvi. - Distribuuje optimální výkon. - Poskytuje vynikající přenos tepla; můžete připravit nedovařené nebo převařené velké palačinky, velké ryby, atd.		Pomalé vaření (omáčky, krémy) Můžete připravit menší množství nebo jednotlivé porce
Velká plotna 	**Střední plotna** 	**Malá plotna** 

Automatické vaření a vysoký výkon (Urychlovač)

Automatické vaření usnadňuje proces vaření. Je-li Automatické vaření zapnuté, plotna se zapne na maximální vykon na danou dobu (viz tabulka-2). Čas rychlého ohřevu závisí na zvoleném stupni. To udává blikající **“A”** a hodnota nastavení ohřevu (např. půl sekundy **“A”** a půl sekundy **“9”**) na displeji plotny. Na konci času pro rychlý ohřev se deska vrátí na normální režim ohřevu pro zvolený stupeň a “**A**” zhasne.
Všechny plotny jsou vybaveny funkcí rychlého ohřevu.
Tabulka uvedená níže obsahuje časy automatického ohřívání pro různé stupně.

Míra vaření	Rychlý ohřev Provozní čas - (sekunda)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Tabulka -2: Čas rychlého ohřívání při automatickém vaření

Zapínání funkce automatického vaření:

1. Zapínání varné desky.
2. Zvolte pozadovanou varnou desku stiskem tlačítek pro volbu plotny.
3. “∨” tlačítkem zapnete hodnotu tepla plotny na požadovanou úroveň. **“9”** a **“A”** se rozsvítí na displeji. To znamená, ze hodnota **“9”** a funkce rychlého ohřevu jsou nyní aktivní.
4. Funkce rychlého ohřevu požadovaného stupně je stanovena tlačítky “∧” nebo “∨”.
5. Uvedená funkce rychlého ohřevu je funkční po dobu závislou na stupni vaření dle tabulky 2 a vrátí se zpět na svůj stupeň, až tento čas uplyne. (Například, tato doba je 25 minut pro stupeň 6)

Vypínání funkce automatického vaření:

• Automatické vaření lze vypnout předem tím, že snížíte nastavení tepla na “**0**”.
• Automatické vaření není aktivní, když vyprší čas v tabulce 2.

Vysoký výkon (posilovač)

Pro rychlejší ohřátí desky můžete použít stupeň vysokého výkonu. Nedoporučuje se však používat tuto polohu příliš dlouho.
Zvolte příslušnou plotnu a umístěte na ni vhodnou pánev. Zvyšte její stupeň na 9 a pak jej vraťte zpět do polohy P stiskem tlačítka “∧”. Kvůli teplotě bude vaše deska moci pracovat nejvýše 10 minut a plotna desky zvolená pro funkci posilovače se automaticky sníží na stupeň 9.

Vypínání sporáku

Pokud stisknete hlavní spínač “⏻” na déle než 2 s, deska se vypne. Pokud je příslušná deska stále horká, když je deska vypnutá, pak se na displeji trvale rozsvítí “H”.

Vypínání jednotlivych ploten:

Vybranou plotnu můžete vypnout 3 různymi způsoby:

1. Současným stiskem tlačítek “∧” a “∨”
Pozadovanou plotnu musíte zvolit tlačítkem pro volbu plotny “”. Například “0.”)
Desetinná čárka na displeji plotny zůstane svítit, tlačítka “∧” a “∨” je nutno stisknout současně pro vypnutí plotny.
2. Snížením nastavení tepla na “0” stiskem tlačítka “∨” pozadované plotny
3. Použití funkce vypnutí časovače pro příslušnou plotnu (Je-li funkce časovače dostupná)

Zámek tlačítek

Stiskem tlačítka "🔒" na více nez 2 sekundy zamknete dotykové ovládání. Operaci potvrdí zvukový signál. Pak svítí kontrolka "🔒" a všechny plotny se zamknou.

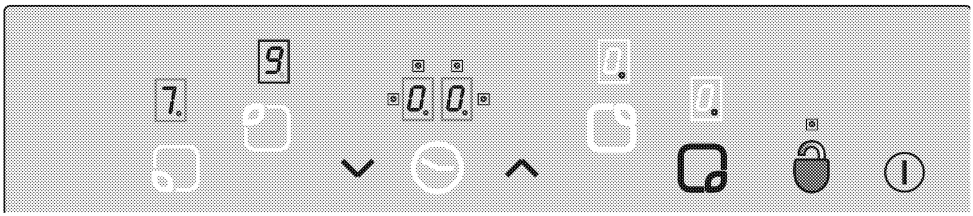
Pokud plotnu zamknete, lze pouzívat jen hlavní spínač "⏻".
Pokud varnou desku vypnete, jsou-li tlačítka zamčená, zámek tlačítek bude aktivní i poté, co varnou desku znovu zapnete. Abyste mohli varnou desku dále pouzívat, je nutné odblokovat zámek tlačítek.

Zámek tlačítek je zrušen při výpadku energie.

Vypnutí zámku tlačítek:

Pokud tlačítko "🔒" stisknete na 2 sekundy, plotna je odblokována. Operaci potvrdí zvukový signál.

Pak zmizí kontrolka "🔒". Nyní je dotykové ovládání odblokováno a varnou desku lze normálně pouzívat.



Dotykové ovládání zamkněte nebo odemkněte v provozním rezimu stiskem tlačítka "🔒".

Dětsky zámek

Desku můžete zajistit tak, aby děti nemohly plotny zapnout. Funkce dětského zámku má za cíl zamknout dotykové ovladače v slozitém procesu o několika krocích.
Dětský zámek lze zapnout a vypnout jen v pohotovostním režimu.

Zablokování modulu:

1. Zapněte varnou desku hlavním spínačem "⏻".
2.Stiskněte současně tlačítka "∧" a "∨" nejméně na 2 sekundy a počkejte na zvukový potvrzovací signál z panelu.
3. Pak znovu stiskněte tlačítko "∧".
Funkce dětského zámku je aktivní při druhém potvrzovacím signálu a na displeji všech ploten se zobrazí "L"

Vypnutí dětského zámku:

1. Zapněte varnou desku hlavním spínačem "⏻".
2.Stiskněte současně tlačítka "∧" a "∨" nejméně na 2 sekundy a počkejte na zvukový potvrzovací signál z panelu.

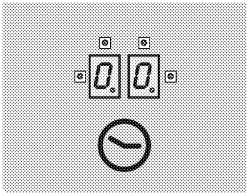
3. Pak znovu stiskněte tlačítko "∨".
Dětský zámek je vypnutý po druhém potvrzovacím signálu

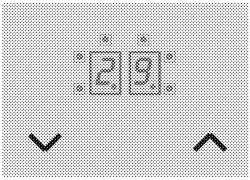
"L" se objeví na displeji plotny, pokud je zámek otevřený.
"L" zmizí okamzitě po úspěšném odblokování.

Funkce časovače *

Tato funkce vám usnadňuje vaření. Nemusíte byt trvale přítomní během vaření; plotna se na konci zvoleného času automaticky vypne.

*** Časovač poskytuje následující funkce:**
Dotykové ovládání může ovládat maximálně 4 přiřazené plotny najednou. Všechny časovače lze používat jen v provozním režimu plotny, s níž jsou spojeny.





Časovač ploten:

1. Nejprve zapněte varnou desku a aktivujte pozadovanou plotnu. (plotna může být na stupni 1 až 9 nebo na vysokém výkonu (p).)
2. Zapněte časovač plotny stiskem tlačítka “ ”. Na displeji časovače se zobrazí **“00.”**. Tím je časovač plotny aktivován.
3. Nastavte požadovanou hodnotu času tlačítky “ ” a “ ”.

Časovače ploten nastavíte jen pro aktivovanou plotnu.

Nastavení časovače plotny:

1. Znovu stiskněte tlačítko “ ” po aktivaci časovače pro první plotnu. Ovladače se přetáčejí ve směru hodinových ručiček k další aktivní plotně. Doporučené přiřazení udává blikající kontrolka “ ”.
2. Nastavte požadovanou hodnotu času tlačítky “ ” a “ ”.

* Stiskem tlačítka “ ” ještě jednou lze k dalším aktivovanym plotnám přiřadit další časovače.
• 10 sekund po nastavení hodnoty časovače ploten se na displeji znovu zobrazí čas, který má skončit jako první, a pak bliká kontrolka příslušné plotny.
• Svítící kontrolky “ ” na displeji časovačů udávají funkční časovače.
• Přepínáním tlačítka “ ” můžete zobrazit hodnoty časovače pro příslušné plotny. Tímto krokem bliká střídavě kontrolka časovače plotny “ ”.

Zvukový signál bude slyšet po uplynutí nastavené doby. Musíte stisknout libovolné tlačítko na dotykovém panelu, aby signál přestal znít.

Rušení časovačů:

Nejdříve změňte polohu tlačítka “ ” pro zobrazení časovače, který je nutno vypnout. Tento časovač můžete vypnout dvěma různými způsoby.
• snížením pomocí stisku “ ” až do chvíle, než se na displeji časovače nezobrazí **“00”**.
• současnym stiskem tlačítek “ ” a “ ” na půl sekundy, dokud na displeji časovače nezobrazujete **“00”**.

Hluky

Z indukční desky mohou být slyšet různé zvuky. Tyto zvuky jsou normální a jsou součástí vaření s indukcí. Takové zvuky;
• se mohou zintenzivnit, když je stupeň v poloze vysokého výkonu.
• mohou plynout ze stavebních materiálů pánve.
• V nižších pozicích může být slyšet pravidelný zvuk zapnutí-vypnutí kvůli provoznímu vzorci.
• zvuk se může objevit při zahřívání prázdné pánve. Tento zvuk ustane, když do pánve přidáte vodu nebo potraviny.
• Hluk ventilátoru používaného k ochlazení elektronického systému.

Po úspěšné kalibraci je zaručena funkce varné desky i se silnym osvětlením, například s halogenovym bodovym reflektorem (50W).

V případě závady se kalibrace opakuje, dokud okolní podmínky neumozní úspěšnou kalibraci. Pouzití ovladačů desky je mozné jen tehdy, pokud byla úspěšně dokončena kalibrace všech senzorů.

Po úspěšně dokončené kalibraci toleruje ovládání velmi vysoky poměr okolního světla.

Během pouzívání ovladačů desky se přístroj průběžně adaptuje a kalibruje na změny okolních podmínek.

Kalibrace senzoru a chybové zprávy

Ovládání varné desky provádí automatickou kalibraci ve vztahu k podmínkám senzoru, skla a prostředí po zavedení síťového napětí. Nezakrývejte skleněnou oblast snímače při kalibraci. Ovládání varné desky nevystavujte silnému osvětlení, jako je sluneční světlo, silná halogenová světla, atd.

Příčina chyby	Displej
Příliš vysoké okolní světlo	**F1**
Silné blikající světlo (fluorescenční trubice)	**F2**
Senzor zakryty jasnym předmětem	**F3**
Silně kolísavé okolní světlo	**F4**
Chyba kalibrace	**AX**
Chyba vybavení indukce	**EX**

Tabulka -3: Chybové kódy a zdroje chyb
(X= “0....9”)

Příklad aplikace:

Kalibrace proběhne bez problémů, pokud je přítomno následující osvětlení: Osvětlení světelnou trubicí bez reflektoru (100W opál) v vzdálenosti 70 cm nad sklokeramickou varnou deskou.

V tabulce 3 najdete informace a vysvětlivky týkající se chybových zpráv, které se zobrazují na dotykovém displeji.

• V případě, že se dotykový povrch uzavře na dobu delší než 10 sekund, celý ovládací systém se vypne a ozve se výstražný signál. Na displeji plotny také bliká “F”.

• Pokud je plocha dotykového ovládání vystavena hustým výparům, celý systém ovládání se vypne a může se ozvat výstražný signál.

• Udržujte plochu dotykového panelu čistou. Jinak by mohlo dojít k poruše.

5 Péče a údržba

Péče o keramickou varnou desku

Sklokeramická plocha je pevná pro každodenní použití a její rovná plocha usnadňuje čištění, ale dodržujte následující upozornění.

• Okamžitě odpojte spotřebič ze sítě, pokud si všimnete praskliny na sklokeramickém povrchu.

• Udržujte děti mimo horké plochy.

• Aby nedošlo k ušpinění varné desky, ujistěte se, že spodní strana pomůcek a plocha varné desky jsou suché a čisté před použitím.

• Nepoužívejte plochu na přípravu jídla, např. krájení chleba nebo zeleniny a ovoce.

• Nepoužívejte povrch na uskladnění či jiné účely mimo vaření.

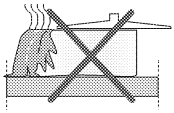
• Drhnutím nebo pády hrnců na plochu může dojít k poškození.

• Neumisťujte na plochu žádný materiál, jako jsou plasty, hliník, atd.
Tyto materiály, které se mohou na povrchu roztavit, okamžitě seškrábněte škrabkou na sklokeramické desky.

• Nepoužívejte nikdy utěrku nebo houbičku na čištění keramických desek, jelikož mohou nechat vrstvu čistidla na povrchu, který se může vznítit a změnit barvu při příštím použití desky.

• Nezahřívejte prázdné smaltované hrnce.

• Vystříknuté kapaliny mohou poškodit keramickou plochu a způsobit požár.



Velikost pánve

Pro maximální účinnost a bezpečnost používejte pro každou plotnu doporučenou velikost pánve.

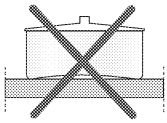
• Používejte pánve s dostatečným objemem pro množství potravin tak, aby nepřetekly a nezpůsobily zbytečné umývání.

• Na hořáky neumisťujte víka.

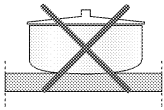
Pánve umisťujte vždy doprostřed plotny. Při přenášení pánví z jedné plotny na druhou vždy pánev nadzvedněte tak, aby se nesklouzly.

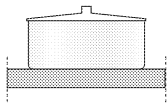
• Nepouzívejte hrnce s hliníkovym dnem. (To vede ke zhoršení sklokeramického povrchu).

• Používejte pánve (hrnce) popsané v oddíle výběru pánví. Nepouzívejte hrnce z materiálů, jako je „bórové sklo“ nebo “Pyrex”, které jsou spíše pro pouzití v troubě.



• Nepoužívejte hrnce s konkávními či konvexními dny.





• Optimální účinnosti dosáhnete pomocí pánví, které kopírují poloměry ploten.

Fritování

• Nikdy nenaplňujte pánev olejem nebo tukem víc než z jedné třetiny.
• Nikdy nenechávejte bez dozoru při zahřívání nebo vaření.
• Nesmažte příliš mnoho potravin najednou, zejména zmrzlých potravin. Tím se jen sníží teplota oleje a pokrm pak nasákne příliš mnoho oleje.
• Jídlo vždy před smažením důkladně osušte a do horkého oleje nebo tuku je vkládejte pomalu. Zmrzlé potraviny způsobí zpěnění a prskání, pokud se vloží příliš rychle.
• Nikdy nezahřívejte tuk a nesmažte s víkem na pánvi.
• Vnější stranu pánve udržujte čistou a bez stékajícího oleje nebo tuku.
• Olej se může vznítit, pokud budete produkt používat dlouhou dobu s nevhodnými pánvemi.

V případě, že se vznítí pánev při smažení nebo jiná pánev:
1. Vypněte desku
2. Uhaste plameny dekou nebo vlhkým hadříkem.

Nelijte na plameny vodu. Nechte pánev vychladnout nejméně 30 minut.

Téměř všechny popáleniny a zranění jsou způsobeny tím, že lidé vezmou hořící pánev a běží s ní ven.

6 Čištění

Odpojte spotřebič od sítě před čištěním.
• Než začnete spotřebič čistit, ověřte, zda jsou všechny ovladače v poloze OFF.
• Ujistěte se, ze je varná deska dostatečně chladná, nez začnete čistit.
• Nikdy nesměšujte různá čistidla, protoze různé aktivní přísady mohou vyvolat reakce s nepředvídanymi dopady.

Vnější strana
Vnitřek i vnějšek umyjte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ostré nástroje, hrubý domácí čistič nebo saponáty. Používejte vhodnou mycí kapalinu na zaschlé, tvrdé skvrny.

Sklokeramická deska

Čistěte denně, aby nedošlo k připálení nečistot.
1.Vždy důkladně opláchněte čistym hadříkem namočenym v čisté vodě (zbytky by mohly poškodit sklokeramický povrch při příštím pouzití desky.)
2. Otřete povrch měkkym hadříkem.
• Nepoužívejte ocelovou vlnu, brusné prášky, čistidla ani bělicí prostředky, jelikož ty by mohly povrch poškodit.
• Můžete použít stěrku na keramické desky (k dostání v obchodní síti) pro odstranění zbytků rozlitych potravin a odolnych stop na povrchu.

• Při čištění nerezových povrchů nepoužívejte čistidla s obsahem kyseliny nebo chloru. Při čištění je nutno otírat jediným směrem pomocí měkkého hadříku v mýdlovém roztoku a kapalného (ne brusného) přípravku.
• Cukrové potraviny jako pudink a sirup setřete škrabkou okamzitě, nečekejte, az sklokeramická deska vychladne. Jinak by se deska mohla trvale poškodit.

• Čisticí materiál vhodny pro keramické desky může poškodit jiné části vašeho sporáku, dávejte tedy pozor na okolní součásti.

• Nepoužívejte parní ani postřikové čisticí přípravky na čištění zařízení.

Za nějakou dobu…

• Během doby může dojít k mírné změně barvy lemů a dalších ploch. Toto nemá vliv na funkci spotřebiče.
• Změna barev a stopy, které se objeví na keramické desce jsou normální, nejde o závadu.

Varování související s deskou

Uskladněte škrabku na desku mimo dosah dětí.

7 Odstraňování potíží

Pokud spotřebič nefunguje

Pokud spotřebič nefunguje, zkontrolujte, zda:

• Mohlo dojít k výpadku energie.
• Není vypojená pojistka/sepnutý přerušovač obvodu/hlavní rozvodný spínač není vypnutý.
• Mohlo dojít k přehřátí. Počkejte, až deska vychladne.
• Pánev možná není vhodná. Zkontrolujte pánev.

Pokud se na displeji plotny trvale objevuje U;
• Na aktivní plotně možná není pánev.
• Vaše pánem možná není slučitelná s indukční deskou.
• Pánev možná není řádně vystředěná na plotně nebo dno pánve není dost široké pro zvolenou plotnu.
• Pánev nebo plotna jsou možná příliš horké; počkejte, až vychladnou.

Pokud se zvolená plotna náhle vypne;

• Čas provozu zvolené plotny možná již uplynul.
• Mohlo dojít k přehřátí. Počkejte, až deska vychladne.
• Něco se mohlo dotknout dotykového ovladače.

Pánev se nezahřívá, i když je plotna zapnutá;

• Vaše pánem možná není slučitelná s indukční deskou.
• Dno pánve možná není dost široké pro zvolenou plotnu.
• Pánev možná není řádně vycentrovaná na plotně.

Pokud se na displeji aktivní plotny neobjeví U, i když na ní není žádná pánev;

• Pokud je deska napájena dvěma fázemi, jedna z fází možná vypadla.
Pokud neexistuje žádná z výše uvedených podmínek, vypněte a zapněte desku dotykovým ovladačem nebo odpojte desku od napájení a po pár vteřinách ji znovu zapojte.

Pokud chladicí ventilátor stále běží i po vypnutí desky;

Nejedná se o závadu. Je to normální. Chlazení bude pokračovat, dokud se deska nezchladí na normální teplotu.

Zajistěte provedení výše uvedených control, jelikož při nezjištění závady budete muset uhradit náklady.

Pokud spotřebič nefunguje ani po provedení výše uvedených kontrol, kontaktujte službu zákazníkům.

Provozní vlastnosti při používání

• Je normální, že kovové části vydávají při používání hluk, je to způsobeno smršťováním a stahováním.
• Pokud se pára vznikající při vaření dotkne chladných ploch na vnější straně spotřebiče, kondenzuje a vznikají kapky vody. Je to zcela normální a nejde o závadu.

8 Přeprava v budoucnosti

Uschovejte si originální karton a další obalové materiály na bezpečném místě. Přepravujte spotřebič v původním kartonu. Postupujte podle značek, které jsou vytištěny na kartonu.

Pokud nemáte originální obal;

Zajistěte krytky a podpěry pánví izolepou.
Zabalte troubu do bublin nebo silného kartonu a pevně přelepte páskou, aby nedošlo k jejímu poškození během přepravy.
Spotřebič je nutno přepravovat ve svislé poloze.
Neumisťujte na horní stranu sporáku jiné předměty.

HU

Tartalomjegyzék

1. Műszaki adatok.....02

2. Biztonsági figyelmeztetések 03

3. Előkészítés és üzembe helyezés..06

A tartóelem használata 07
Elektromos csatlakozás 08

4. A főzőlap használata 09

Vezérlőelemek és kijelzők 09
A főzőlap bekapcsolása.....10
A főzőmezők kiválasztása.....10
Az indukciós főzőlapok biztonságos és hatékony használata.....11
Automata sütés és nagy teljesítmény (Booster).....13
A főzőlap kikapcsolása 13
Vezérlő panel zár 14
Gyermekzár.....14
Időbeállítási funkció 15
Zajok 16
Az érzékelők beállítása és hibaüzenetek.....16

5. Kezelés és karbantartás.....17

A kerámia főzőlap ápolása 17
Olajban sütés 18

6. Tisztítás.....19

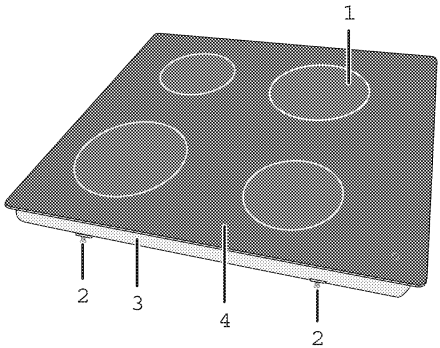
7. Hibaelhárítás 20

8. Jövőbeni szállítás 21

1 Műszaki adatok

! E terméket csak háztartási használatra tervezték.

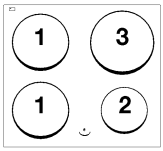
1. Kerámia főzőlap
2. Tartóelem
3. Alsó burkolat
4. Kerámiafelület

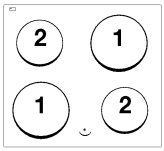


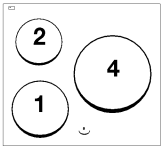
• Az itt szereplő ábrák csupán illusztrációk. A termék tényleges kinézete eltérő lehet.

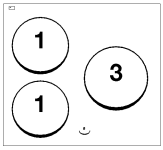
Külső méretek	**60 cm**
Szélesség	580 mm
Mélység	510 mm
Magasság	55 mm
Helyigény	
(*) Szélesség	560 mm
Mélység	490 mm
Tápfeszültség	1N AC 220 - 240 V / 2N AC 380 - 415 V ~ 50Hz

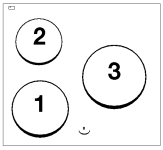
1- Ø 180 - 1800 W / 2500 W
2- Ø 145 - 1400 W / 1800 W
3- Ø 210 - 2200 W / 3200 W
4- Ø 280 - 2400 W / 3600 W











A termékminőség fejlesztése érdekében a műszaki adatok előzetes értesítés nélkül módosulhatnak. Az útmutatóban szereplő rajzok csupán sematikus ábrák és esetleg nem egyeznek meg pontosan az Ön készülékével.
A terméken található jelölések, illetve a készülékkel együtt biztosított egyéb dokumentációban szereplő értékek laboratóriumi feltételek között, a megfelelő szabványok szerint keletkeztek. Ezek az értékek a termék használatától függően, illetve eltérő feltételek mellett változhatnak.

2 Biztonsági figyelmeztetések

Vigyázzon saját, családja és !barátai épségére

Vigyázzon saját, családja és barátai épségére!

• A készüléket ne használja fizikailag legyengült, érzéki, illetve mentális zavarban szenvedő, tapasztalatlan személy (gyermek), kivéve, ha használat közben e személy felügyelet alatt áll, illetve a készülék használatáról őt az érte felelős személy fel nem világosítja.
Gyermek ne játsszon a készülékkel.

• A termék használatba vételéhez először készítse elő azt a helyet, ahová beszerelésre kerül.
• A készülék beszerelését és elektromos csatlakoztatását csak a megadott útmutató szerint szabad elvégezni. A munkát szerelővel/villanyszerelő szakemberrel végeztesse el. Ezt követően hívja a szakszervizt.
• A készülék konyhaszekrényre történő beszerelésekor választófalakat is be kell szerelni. Kérjük, tekintse meg a beszerelési útmutatót.
• A használat során a felületek felforrósodnak. Ne érintse meg a felületet a készülék működése alatt!
• Ne tartson olyan tárgyakat a készülék fölött, amelyeket a gyereket esetleg meg akarnak érinteni.
• Főzés közben fontos a folyamatos felügyelet.
• Ellenőrizze, hogy használat után a készülék összes kapcsolója alapállásban van-e.
Olajsütéskor a készüléket tartsa felügyelet alatt, mert a túlforrósodott zsiradék és olaj könnyen meggyulladhat. A kigyulladt olajat vagy zsírt soha ne próbálja vízzel oltani (robbanásveszély!). A tüzet vizes konyharuha ráborításával fojtsa el, és zárja be az ajtókat, illetve ablakokat.
• Ügyeljen arra, hogy a serpenyők és edények fogói ne fogjanak tüzet, illetve ne törjenek le, továbbá azok ne lógjanak a főzőlapon kívülre, úgy, hogy a gyerekek is elérhessék őket.
• A főzőlap felülete és az edény közötti pára eredményeként képződő gőznyomás következtében az edény megcsúszhat, illetve pattoghat. Ezért ügyeljen arra, hogy az edény alja és a főzőlap felszíne mindenkor száraz legyen.

Asztmában szenvedők számára fontos tudnivaló

• A védőbevonat miatt az első használat során esetleg keletkező kis füst és szag nem rendellenes. Ilyen esetben jól szellőztesse át a helyiséget és kerülje a keletkező füst belégzését.

Tekintve, hogy az indukciós főzőlap mágneses mezőt hoz létre, az káros hatással lehet a pacemakert vagy inzulinpumpát használókra, illetve hasonló orvosi eszközökkel élőkre nézve.

Vigyázzon a készülékére és az otthonára!

• A készüléket rendszeresen tisztítsa, lehetőleg minden használat után.
Mindig áramtalanítsa a készüléket és bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék lehűlt-e.
• A kicsöpögött, kifolyt maradékokat azonnal el kell távolítani, és vigyázni kell, mivel a főzőfelület forró lehet. A főzés után ottmaradt szennyezéseket a készülék újbóli használata előtt tanácsos eltávolítani, hogy azok a legközelebbi használat alkalmával ne égjenek oda.
• Készülékének tisztításához ne használjon fehérítőket, súrolószereket vagy vegyi tisztítószereket.
• A tisztításhoz ne használjon gőzborotvát.
• Gondoskodjon arról, hogy gyúlékony anyagok ne kerüljenek a készülék közelébe, mivel használat közben annak oldalai felmelegednek.
• Ne helyezzen gyúlékony vagy műanyag tárgyakat a készülék közelébe és soha ne rakjon rá száradni nedves ruhát.

• Ne melegítsen felbontatlan ételkonzervet, mivel azt a belsejében keletkező túlnyomás felrobbanthatja!
• A készülék égőihez közeli rozsdamentes acél felületek az idő múlásával elszíneződhetnek a kiáramló hő miatt.
• A főzőlap alsó elektromos főzőlapjai korszerű **„indukciós”** technológiával vannak ellátva. Az idő- és pénzmegtakarítást eredményező indukciós főzőlapot **olyan edények esetében lehet használni, melyek alkalmasak az indukciós főzésre** (olvassa el az edény megválasztásáról szóló részt), máskülönben a készülék nem fog működni.

Fontos biztonsági információ

Ez a készülék megfelel az érvényben lévő biztonsági követelményeknek. A készülék megfelelő kezelése azonban alapvető fontosságú a sérülések és a balesetek megelőzése érdekében. A fenti információ mellett kérjük vegye figyelembe a továbbiakban leírt tájékoztatást is.

FIGYELMEZTETÉS: Ha bármely fizikai hatás eredményeként törés keletkezek a kerámiaüveg felületen, az áramütés elkerülése érdekében azonnal áramtalanítsa a készüléket.
Ilyen esetben forduljon a szakszervizhez.

• A készüléket ne próbálja módosítani vagy javítani, semmi esetben se használjon szerelőeszközöket (csavarhúzót stb.) a készülék használatakor. A készüléket és elsősorban annak elektromos alkatrészeit kizárólag a készülék szerelésére kiképzett szakemberek javíthatják. A helytelen javítás súlyos balesetekhez, sérüléshez, illetve a készülék tönkremeneteléhez vezethet.
A készülék megrongálódása esetén – még mielőtt érintkezésbe lépne az ügyfélszolgálatunkkal – , kérjük olvassa el a „Garanciális feltételek” részben közölt információkat. Ha szükséges, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz.

A készülék helyes működése és az Ön biztonsága érdekében a természetes szellőzés elengedhetetlen.

A készülék hosszú távú intenzív igénybevétele többletszellőzés biztosítását igényelheti, tehát ablak kinyitását vagy állandó ventilátor behelyezését, légelszívó ventilátor vagy a sütő fölött elhelyezett szagelszívó alkalmazását.

• **Mindig hívjon szakszerelőt a javításhoz.**

A készülék használata:

• Az üvegkerámia főzőlap csak otthoni ételkészítésére használható. A készülék helytelen használata vagy kezelése esetén keletkező sérülésekért a gyártó és a forgalmazó felelősséget nem vállal.
• Ne használja a főzőlapot a helyiség melegítésére.
Amint működési zavart észlel, vagy ha pl. extrém fizikai hatások miatt törések, repedések keletkeznek, a készüléket azonnal ki kell kapcsolni: kapcsolja ki a készüléket és áramtalanítsa azt (csavarja ki a biztosítékokat és kapcsolja ki a feszültséghatároló kapcsolót).
• Az elektromos eszközök csatlakozókábeleit ne helyezze a forró főzőfelületek közelébe. Máskülönben károsodhat az elektromos szigetelés.

Hogyan kerülhető el az üvegkerámia főzőlap sérülése

Az üvegkerámia lap (650 °C-ig) hőálló és ellenáll a hőfok ingadozásának, továbbá bizonyos mértékig törés- és karcolásálló is.
Mindazonáltal kérjük, hogy vegye figyelembe az alábbi információkat a sérülések megelőzése érdekében:

• Semmi esetben se öntsön hideg vizet a meleg égőrózsákra.
• Ne másszon az üvegkerámia főzőlapra.
• A hirtelen ütés, például egy rázuhanó sótartó ütése is kritikus lehet. Ezért biztonságosabb, ha a főzőlap felett nem tárol tárgyakat.
• Minden használat előtt győződjön meg róla, hogy a főzőlap alapja és annak felszíne tiszta és száraz.
Az edényeket mindig emelje és ne húzza, nehogy az üvegkerámia felszíne és a főzőlap díszítése megsérüljön.
•Ne tisztítson zöldséget a főzőlap felszínén. A homokszemcsék felsérthetik az üvegkerámia lapot.
• Ne tároljon semmit a főzőlapon; ne tegyen gyúlékony anyagot, kartont vagy műanyag csomagolást annak felszínére. Ónötvözet, cink és alumínium (pl. alufólia vagy üres kávés edény) a meleg főzőlapon megolvadhat és kárt okozhat.
• Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön cukrot tartalmazó étel vagy ital a forró főzőlapra. Az üvegkerámia felszín ezáltal elszíneződhet. A kifolyt étel-, italmaradékokat azonnal, még meleg állapotban távolítsa el.
• Ne tegyen meleg edényt vagy sütőt a főzőrózsa szélére.
• Tisztítás során ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a készülékbe, a behatoló víz ugyanis kárt tehet az eszközben. Éppen ezért a tisztításhoz csak nedves ruhát használjon. Soha ne öntsön vizet a készülékre és ne használjon a tisztításhoz gőzborotvát.

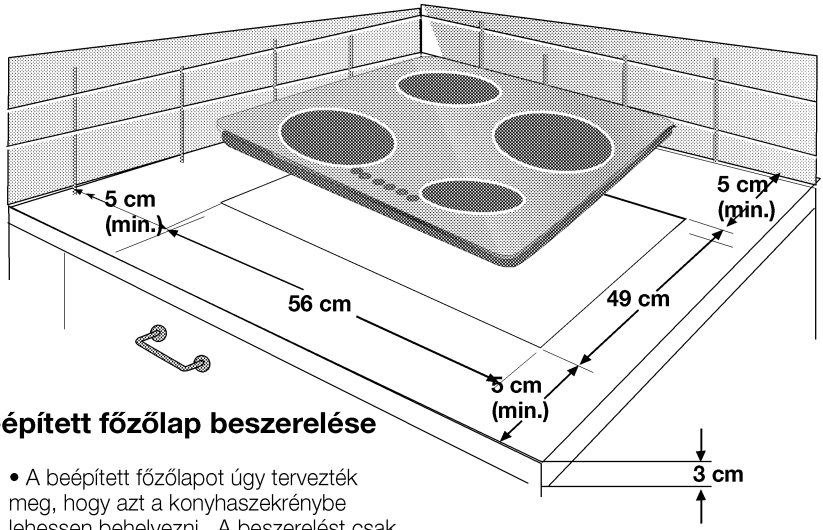
A hulladék eltávolítása:

• A csomagolóanyagok újrafelhasználhatók, kérjük, hogy azokat az arra kijelölt helyi szemétgyűjtőbe dobja ki. A csomagolóanyag nem játék.
• Az állandó jelleggel (dugaszoló aljzat nélkül) csatlakoztatott készülékeket leselejtezés előtt szakember áramtalanítsa.
• A készüléket leselejtezés előtt ártalmatlanítsa: Vágja le a készülékről a vezetéket (áramtalanítás után), illetve a csatlakozókábeleket.
• Ügyeljen arra, hogy a készüléket a megfelelő módon selejtezze le.

Élelmiszerhigiénia

• Győződjön meg arról a sütés előtt, hogy a hús és a csirke alaposan ki van-e olvasztva.
• Ellenőrizze, hogy jól megfőzte-e az ételt és az elég forró-e.

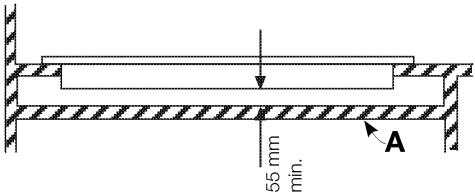
3 Előkészítés és üzembe helyezés



A beépített főzőlap beszerelése

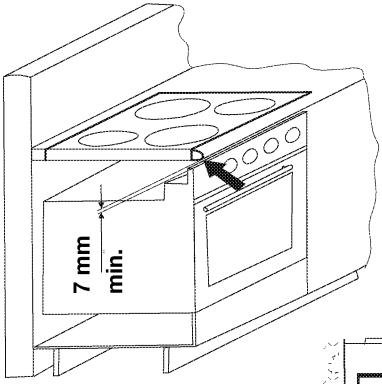
• A beépített főzőlapot úgy tervezték meg, hogy azt a konyhaszekrénybe lehessen behelyezni. A beszerelést csak szakember végezze.
• A készülék elektromos hálózati csatlakoztatását kizárólag villanyszerelő szakember végezheti. A helyi elektromos művek biztonsági és műszaki bekötésre vonatkozó előírásait be kell tartani.
A ház telepítése során egy legalább 3 mm-es, összpolúsú szeparátort kell beépíteni érintő nyitással (csavarvisszatartó eszközök, földelt áramvezető kapcsoló, főkapcsoló).
• Az oldalsó fal teteje és az oldalsó sarokrés közötti távolság legalább 5 cm kell, hogy legyen.
• Amennyiben a főzőlap alá sütő is kerül, akkor annak hűtőventilátora kell hogy legyen.
• Elegendő helyet kell hagyni az indukciós főzőlap alsó fele és a készülék alá kerülő beépített sütő vagy bútor között, hogy így legyen levegő az indukciós főzőlap hűtéséhez. Ezzel a forró levegő hűtőegység felé történő áramlása megelőzhető. El kell kerülni azt, hogy a sütőt szellőzés nélkül az indukciós főzőlap alá elhelyezve magas hőmérséklet jöjjön létre a főzőlap alatti területen.

Figyelem: A főzőlapnak konyhaszekrénybe történő behelyezésekor biztosítson legalább 55 mm távolságot (**A**) a konyhaszekrény felülete és a főzőlap alsó felülete között. A beépített tűzhelyre való szerelés esetén ez nem szükséges.

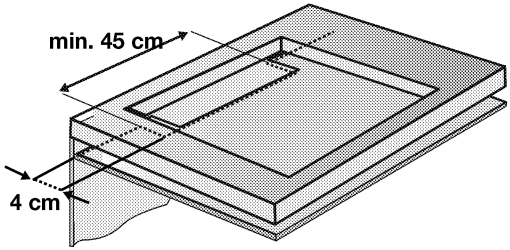


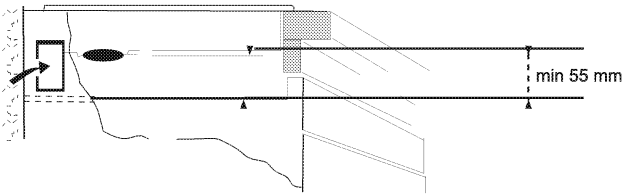
Ha a készülék alsó fele megérinthető, mivel azt egy fiók fölé helyezték el, akkor ezt a területet faborítással kell lefedni.

Ha alul sütő van;



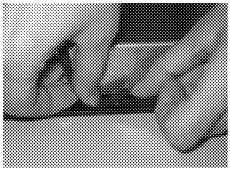
Ha alul bútorlap van;

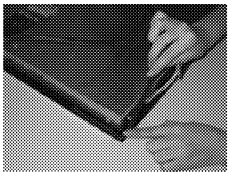




A bútor hátsó oldalán biztosítani kell egy legalább 180 cm^2 méretű szellőzőnyílást.

Az indukciós főzőlap beszerelése során különösen oda kell figyelni arra, hogy a készüléket az beszerelési felülettel párhuzamosan helyezzük el. Továbbá, a főzőlap alá helyezett tömítéssel (lásd a fentiekben) meg kell előzni azt, hogy folyadék kerüljön a készülék és a bútorlap közé.

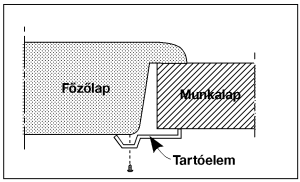




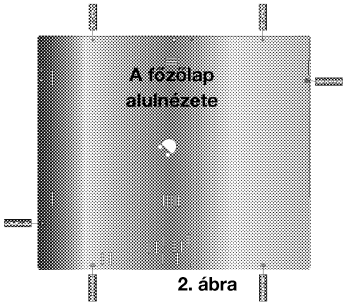
1. Készítse elő a munkalapot az ábra szerint.
2. Vegye ki a csomagolásból a légmentes tömítést.
3. A csomaghoz tartozó légmentes tömítést alulról az üvegkeretre kell erősíteni a főzőlap beszerelése közben, ahogyan azt az ábra mutatja.
4. Helyezze be középre a készüléket a konyhaszekrénybe.
5. A készülék rögzítéséhez húzza meg az alján lévő rugók csavarjait.

A tartóelem használata

A főzőlap beszerelését a szállított tartóelemmel kell elvégezni, az 1. ábrának megfelelően. A tartóelemet a főzőlap alulnézetét mutató 2. ábrán megjelölt pontokhoz kell beszerelni.



1. ábra



2. ábra

Elektromos csatlakozás

• Ne csatlakoztassa a készüléket a hálózatba addig, amíg az összes csomagolást és védőanyagot el nem távolította.
Mielőtt csatlakoztatja a készüléket a konnektorhoz, győződjön meg arról, hogy az otthoni feszültség és frekvencia megfelel-e a főzőlap típustáblázatán feltüntetett értékeknek.
• A készülék beszerelését és elektromos csatlakoztatását csak a megadott útmutató szerint szabad elvégezni. A munkát szerelővel/villanyszerelő szakemberrel végeztesse el. Ezt követően hívja a szakszervizt.
A termék üzemi teljesítménye 1N AC 220 - 240 V / 2N AC 380 - 415 V ~ 50Hz. Egyfázisú üzemeltetés esetén a főzőlap árambehúzási sebessége maximum 32 Amper, illetve maximum 2x16A during 2-fázisú üzemeltetésnél.
Ellenőriztesse villanyszerelővel, hogy lakása biztosítódoboza és elektromos berendezései megfelelőek-e és hogy azok alkalmasak-e a készülékhez.
• A földelést villanyszerelővel végeztesse el.

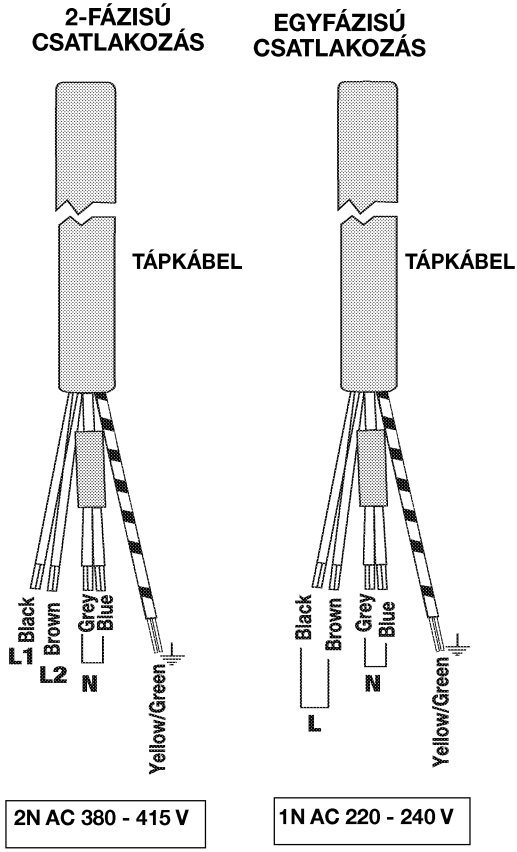
Figyelmeztetés!
A készüléket földelni kell.

• A készüléket a vele szállított eredeti kábellel vagy annak megfelelő, h05RRF 5G1,5mm2 méretű kábellel kell csatlakoztatni.

• A termékkel a készüléken lévő összes póluson futó áram megszakítására alkalmas kapcsolót kell alkalmazni, melynek érintkezései között 3 mm-es rés van. E kapcsolót jól megközelíthető helyen kell elhelyezni.

• A hálózati kábelt a készüléktől távol kell kivezetni.
• A sérült hálózati kábelt kizárólag szakszerviz cserélheti ki.
A kábelnek biztonsági okokból max. 2 méternek kell lennie.

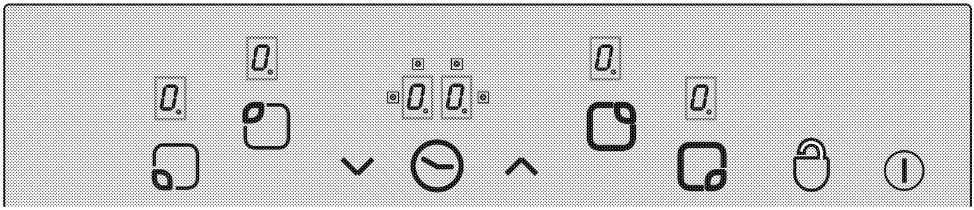
• Cégünk nem vállal felelősséget a fenti útmutató be nem tartása mellett történő használatból eredő károkért.



A tápkábelek csatlakoztatását villanyszerelővel végeztesse el
- barna vezetéket a fázishoz csatlakoztatni,
- fekete vezetéket a másik fázishoz csatlakoztatni (amennyiben van ilyen),
- kék vezetéket a nullavezetékhez csatlakoztatni,
- szürke vezetéket a nullavezetékhez csatlakoztatni,
- zöld/sárga vezetéket a földelő szálhoz csatlakoztatni.

4 A főzőlap használata

Szabályozó elemek és kijelzők



Tulajdonságok

Főkapcsoló – BE/Ki gomb

Vezérlő panel zárolása

Hőfokbeállítás/Időbeállítás növelése

Hőfokbeállítás/Időbeállítás csökkentése

* Az időzítés aktiválása/deaktiválása

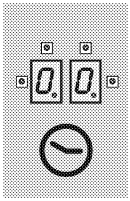
Főzőlap (főzőzóna)
Vezérlő panel

Decimális pont

* Az időzítő kijelzője (4 LED-lámpa a 4 különböző főzőmezőhöz)

Megjegyzés:
• A készüléket érintő vezérlőegységgel szabályozhatja. Amennyiben az érintő vezérlőegység időzítővel van ellátva, akkor az egyes műveleteket hangjelzés erősíti meg.
• A szabályozó paneleket tartsa mindig tisztán és szárazon. A nedvesség és a szennyeződés hibás működést eredményezhet.

• Az itt szereplő ábrák csupán illusztrációk. A termék aktuális megjelenése eltérhet ettől.



(*) Amennyiben az Ön készüléke időzítővel is el van látva.

A főzőlap bekapcsolása

Érintse meg a „⏻” gombot a vezérlő panelen legalább 1 másodpercen át. A főzőmezők kijelzői kigyulladnak. “0” és az összes megfelelő decimális pont villog az összes főzőmező-kijelzőn. A készülék most már készen áll a használatra. A következő 10 másodpercben kiválaszthatja a különböző főzőmezőket.
Ha 10 másodpercen belül nincs működés, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

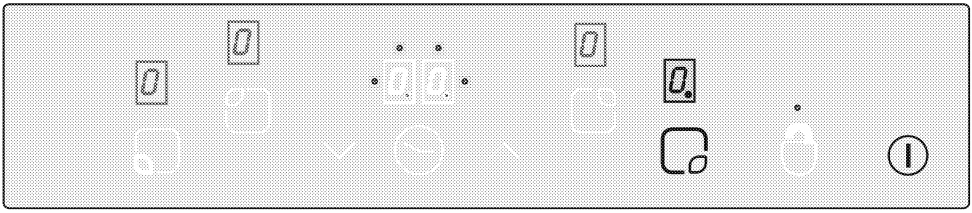
A főzőlap kiválasztása (Főzőmező)

Helyezze rá a megfelelő főzőmezőre az indukciós főzésre alkalmas edényt (mágneses aljú edény, lásd a 12. oldalt „a megfelelő edény kiválasztása”).
1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. A kívánt főzőmező bekapcsolásához érintse meg a megfelelő főzőmezőt a vezérlő panelen. Amint a főzőmezőt kiválasztotta „0” a megfelelő főzőmező kijelzőjén a decimális pont megállapodik.
3. Állítsa be a hőfokot **„1”** és **„9”** között vagy **„9”** vagy **„1”** szerint, az „∧” or „∨” gombok megérintésével.

A „∧” or “∨” gombok ismétlési funkcióval rendelkeznek. Ha tovább tartja ujját az egyik gombon, 0,4 másodpercenként a hőfok folyamatosan nőni vagy csökkenni fog.

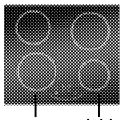
Ha a „∧” gombbal kezdi a műveletet, az **„1”** jelenik meg. Ha a „∨” gombbal kezdi, akkor az **“A”** és a **“9”** villan fel félpercenként a kijelzőn. Ez azt jelenti, hogy az **automatikus főzés** elindult. A gyártó által előre beállított **automata főzési** idő végén a kiválasztott főzőlap kikapcsolja az **automata főzési** funkciót és elindítja azt az üzemmódot, ami az automata főzési funkció kiválasztásakor lett beállítva.

4. A sütő nagyobb teljesítményre való állításához emelje a szintet 9-re a „∧” gomb segítségével, majd nyomja meg ismét a „∧” gombot. Így a készülék a nagy teljesítményű **“P” (Boost)** beállításra kapcsol



Ha a „ U ” villog;
• Az edény nem alkalmas az indukciós főzéshez.
• Semmit nem helyezett a kiválasztott főzőlapra.
• Az edény aljának mérete túl kicsi a főzőlaphoz.

A jobb vagy a bal oldali főzőlap-csoport mindkét főzőmezőjét egyidejűleg nem üzemeltetheti boost (nagy teljesítményű) fokozaton.



A főzőlap jobb és bal oldali főzőmezőinek maximális teljesítménye 3600 Watt.

Példa: Ha az ugyanazon (jobb vagy bal) oldali főzőmezők egyike „**P**” fokozatra van állítva, akkor a rendszer lehetővé teszi azt, hogy a másik főzőmezőt 8-as fokozatig állítsa be, anélkül, hogy az első főzőmező beállítását meg kellene változtatnia.

Az indukciós főzőlapok biztonságos és hatékony használata

Működési elv: Működési elve következtében az indukciós főzőlap közvetlenül melegíti az edényt. Más típusú főzőlapokhoz képest ezért számos előnye van. Hatékonyabb és a főzőlap felülete kevésbé meleg.

Az Ön indukciós főzőlapja első osztályú biztonsági rendszerrel van ellátva, ami lehetővé teszi, hogy a készüléket maximális biztonság mellett használhassa.

A főzőlap vezérlő panelén beállíthatja az időkontrollt. Ha egy vagy több főzőmezőt elfelejtett kikapcsolni, azok egy meghatározott idő múlva automatikusan deaktiválódnak. (lásd a következő 1. sz. táblázatot).

Időközben; Ha időkapcsoló tartozik a főzőmezőhöz, akkor a **“00”** jelenik meg az időzítő kijelzőjén 10 másodpercig. Az üzemelési idő korlátja a gyártó által kiválasztott hőmérsékleti beállítástól függ.

Amint a főzőlap a fentiekben leírt módon automatikusan kikapcsol, az ismét készen áll a használatra. E hőmérséklet-beállításhoz is a maximális üzemelési idő tartozik.

Fontos: A főzőlap az alábbiakat foglalja magában:
Ø 145, Ø180, Ø 210 és Ø 280 indukciós főzőzónák. Az indukciós jellemzőnek köszönhetően mindegyik főzőlap automatikusan beméri a ráhelyezett edény méretét. **„Csak ott képződik energia, ahol az edény alja érintkezik a lappal”**, így az energiafogyasztás minimális.

Főzési fokozat	Üzemidő - (óra)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (boost) - Gyorsfőzés (booster)	10 perc **(*)**

1. számú táblázat: Állítsa be előre az üzemelési időt, ha elfelejti kikapcsolni a főzőlapot

(*) 10 perccel később a főzőlap visszaáll 9-es fokozatra.

Túlhevülés elleni védelem
A túlhevülés elleni védekezésül a főzőlapban néhány érzékelő van elhelyezve. Túlmelegedett helyzetben a következők tehetők:
• A működő főzőlap lekapcsolható.
• A kiválasztott hőmérséklet csökkenthető. (Ez azonban nem jelenik meg a kijelzőn.)

Kiforrás ellen védő biztonsági rendszer
A készülék az ételek kiforrását megakadályozó biztonsági rendszerrel van ellátva. Ha a vezérlőpanelre bármely okból ráfolyik valami, akkor a rendszer automatikusan elzárja az elektromos csatlakozást és kikapcsolja a főzőlapot. Közben megjelenik az „**F**” az érintőképernyőn.

Maradék hő jelzőlámpa
A főzést követően az indukciós főzőlap még hőt tárolhat, mivel az edény a főzőlapon maradt. Mindaddig amíg a főzőlap kiválasztón lévő üvegtábla hőmérséklete nem hűl le biztonságosra, a „H" látható a vezérlőpanelen. „Ne érintse meg az adott részeket addig, amíg a „**H**” **látható.**

Áramkimaradás esetén a hőmérséklet kijelző nem gyullad ki és nem ad figyelmeztetést a felhasználónak.

Érzékelés szerinti áramellátás
Működési elve következtében az indukciós főzőlap azonnal reagál az utasításokra. Az áramellátás beállítása gyorsan változtatható. Így a készülék kikapcsolásával megelőzhető az étel (illetve víz vagy tej) kifutása.

Az edény megválasztása:
Az indukciós főzőlapon csakis indukciós főzésre alkalmas edények használhatók.

Az edény tesztelése:

A következő módszerekkel tesztelhető, hogy az edény alkalmas-e az indukciós főzőlapon való használatra.

1. Ha az edény aljában van mágnes, akkor alkalmas.
2 Ha a teljesítményfokozat kijelző (⏻) nem villog amikor az üzemelő indukciós zónára helyezi az edényt, akkor alkalmas.
Az indukciós főzőlapon használhatóak acél-, teflon-, illetve speciális mágneses aljú alumíniumedények, ezek alkalmasságát a rajtuk lévő címkén is feltüntetik. Nem használhatók üveg-, kerámia- és fajanszedények, valamint nem mágneses, rozsdamentes acélból készült edények, amelyeknek rézből vagy alumíniumból van az alja.

Edényfelismerő-fókuszáló rendszer

Indukciós főzésnél az energia-leadás csak ott történik, ahol az edények alja érintkezik a főzőlappal. Az indukciós rendszer felismeri az edény méretét és automatikusan csak ezt a zónát melegíti. Ha főzés közben a főzőedényt felemeljük, a főzés azonnal félbeszakad.

A kiválasztott főzési fokozat és a **„ ⏻ ”** villog vagylagosan.

Biztonságos használat:
Ha nem vagy kevéssé olajos, nem tapadó edényt (teflon típusút) használ majd, akkor melegítse elő a főzőlapot 3-as vagy 4-es fokozatra. Soha ne használja 8-as, 9-es és „P” fokozaton, mert az károsítja az edényt.
A főzőlapra ne helyezzen fémből készült tárgyakat, így villát, kést vagy fedőket, mert átforrósodnak.
A főzésnél ne használjon alumínium fóliát. Ne helyezzen fóliába csomagolt termékeket az elektromos főzőlapra.

Figyelem!
*** Ha van sütő a főzőlap alatt és az működik, akkor a főzőlap érzékelői alacsonyabb fokozatra kapcsolhatják a lapot, illetve kikapcsolhatják azt.**
*** A főzőlap használata közben ne hagyjon rajta mágneses jellegű tárgyakat (pl. hitelkártya, kazetták stb.).**

Az edénynek megfelelő főzőzónák használata

Nagyméretű főzőzóna **Ez a főzőzóna:** - Automatikusan illeszkedik az edényhez. - Optimálisan osztja el a hőt. - Kiváló hőelosztást biztosít: egyaránt készíthet rajta kevéssé főtt vagy jól átfőtt, nagy mennyiségű ételt, nagy halat stb.	**Normál méretű főzőzóna**	**Kisméretű főzőzóna** Lassú főzés (szószok, krémek) Kismennyiségű, egyszemélyes adagok is készíthetők
Nagyméretű főzőzóna **Ø 21cm** **Ø 18 .... 24 cm**	**Közepes főzőlap** **Ø 18 cm** **Ø 14 .... 18 cm**	**Kisméretű főzőlap** **Ø 14,5 cm** **Ø 10 .... 14 cm**

Automata főzés és nagy teljesítmény(Booster)

Az automata főzési funkció megkönnyíti a főzést. Ha az automata főzés aktív, akkor a főzőlap egy ideig maximális teljesítményen fog működni (lásd a 2. sz. táblázatot). A gyorsfőzés ideje a kiválasztott hőfokozattól függ. A kijelzőn ezt villogó **„A”** betű és a váltakozó hőfok (pl. fél másodpercig **„A"**, fél másodpercig **„9"**) jelzi. Az automata főzési idő végén a főzőlap visszatér a normál főzési mód kiválasztott fokozatára és az „**A**” jelenik meg. Az összes főzőlap fel van szerelve gyorsfőzési funkcióval.
Az alábbi táblázat tartalmazza az egyes főzési fokozatokhoz tartozó automata főzési időket.

Főzési fokozat	Gyorsfőzés Üzemidő - (másodperc)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

2. számú táblázat: Gyorsfőzési idők automatikus főzésnél

A automata főzési funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Válassza ki a használni kívánt mezőt a szabályozó gombok érintésével.
3. „∨” gombbal a főzőmező hőértékének beállítása a kívánt fokozatra. Megjelenik a **„9”** és az **„A”** a kijelzőn. Ez azt jelenti, hogy a **„9”**-es hőfok és a gyorsfőzés most már aktív.
4. A kívánt fokozatú gyorsfőző funkció kiválasztása a„∧” vagy a „∨” gombokkal.
5. A kiválasztott gyorsfőzési funkció a 2. táblázatnak megfelelő főzési fokozat szerinti adott ideig működik, majd annak letelte után visszatér saját fokozatára. (Pl. ez az idő 25 perc a 6-os fokozat esetében)

A automata főzési funkció kikapcsolása:

• Az automata főzési funkció a hőfok „**0**”-ra csökkentésével már előbb kikapcsolható.
• Amikor letelik a 2. táblázatban jelzett időszak, akkor az automata főzés már nem aktív többé.

Nagy teljesítmény (Booster)

A főzőlap gyorsabb felmelegítéséhez használható a nagy teljesítményű fokozat. Azonban főzésnél nem javasoljuk e fokozat hosszú ideig tartó használatát.
Válassza ki a megfelelő főzőzónát és helyezze rá az edényt. Emelje a fokozatot 9-esre, majd térjen vissza a P állásba a „∧” gomb megnyomásával. A hőmérséklet miatt a főzőlap csak legfeljebb 10 percig működhet, majd a nagy teljesítményű fokozat alapján kiválasztott főzőzóna automatikusan visszatér a 9-es fokozatra..

A főzőlap kikapcsolása

Ha a főkapcsoló „⏻” több mint 2 mp-ig le van nyomva, akkor a főzőlap kikapcsol. Ha a főzőlap ki van kapcsolva és az adott főzőmező még mindig meleg, akkor a „H” a kijelzőn folyamatosan világít.

Az egyes főzőmezők kikapcsolása:

A főzőmezőt 3-féle módon is kapcsolhatja ki:

1. A „∧” és „∨” gombok folyamatos működtetése
Ki kell választani a főzőmezőt a „⏲” gombbal. Például: „0”)
A főzőlap kijelzőjén a decimális pont megállapodik és a lap kikapcsolásához a „∧” és „∨” gombokat egyszerre kell megérinteni.
2. A kiválasztott főzőmező „∨” gombja segítségévela hőfokozat beállítása „0”-ra.
3. Az adott főzőmező időzítési funkciójának kikapcsolása (Amennyiben ez a funkció rendelkezésre áll)

Vezérlőpanel zár

Tartsa lenyomva a „" gombot több mint 2 másodpercig a vezérlőpanel gombjainak zárolásához. A műveletet hangjelzés erősíti meg. Ezután a „" LED-lámpa felvillan, és a főzőmezők blokkolódnak.

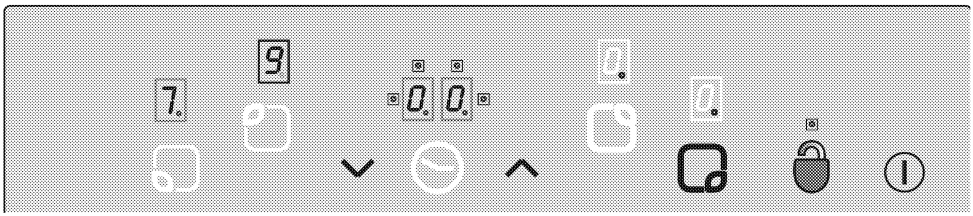
Ha főzőmezőket zárolja, akkor csak a főkapcsoló „"fog működni.
Ha zároltan kapcsolja le a főzőlapot, akkor újbóli bekapcsolása után a panelzár aktiválódik. A főzőlap ilyen üzemeltetéséhez oldja fel a zárolt üzemmódot.

Áramkimaradás esetén a zárolás törlődik.

A vezérlőpanel zárjának törlése:

Ha a „"gombot 2 másodpercig megérinti, akkor a főzőlap zárolása feloldódik. A műveletet hangjelzés erősíti meg.

Ezután a „" LED lámpája kialszik. Ahogy feloldja a zárat, a készülék ismét normál üzemmódban használható.



Működési üzemmódban a „" gomb megérintésével zárja le a panelt vagy oldja fel a zárlatát.

Gyermekzár

Annak megelőzésére, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőlapot védelem alá helyezheti azt. A gyermekzár funkciót a érintőpanel blokkolására tervezték, melyet több lépéses folyamat során aktiválhat.
A gyermekzár csak készenléti üzemmódban aktiválható, illetve deaktiválható.

Hogyan aktiválhatja:

1. Kapcsolja be a készüléket a főkapcsoló „" segítségével.
2. Érintse meg egyidejűleg a „" és a „" gombokat legalább 2 mp-ig és várja meg a panelből érkező, megerősítést jelentő hangjelzést.
3. Aztán érintse meg ismét a „" gombot.
A második megerősítő hangjelzéskor a gyermekzár aktiválódik és az összes főzőlemez kijelzőjén megjelenik a „".

A gyermekzár törlése:

1. Kapcsolja be a készüléket a főkapcsoló „" segítségével.
2. Érintse meg egyidejűleg a „" és a „" gombokat legalább 2 mp-ig és várja meg a panelből érkező, megerősítést jelentő hangjelzést.

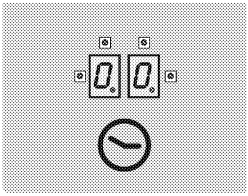
3. Aztán érintse meg ismét a „" gombot.
A második hangjelzéssel a gyermekzár deaktiválása megtörtént.

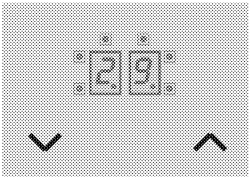
“Ameddig a zár még él, az összes főzőlemez kijelzőjén megjelenik a „".
“A „" sikeres feloldása után pedig kialszik.

Időzítő funkció *

Ez a funkció megkönnyíti az ételkészítést. A főzési idő alatt nem szükséges folyamatosan jelen lennie, a megadott idő után a főzőmező automatikusan kikapcsol.

*** Az időzítő az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik:**
Az érintő vezérlés egyidejűleg maximum 4 főzőmező üzemeltetését teszi lehetővé. Az időzítők csak a hozzájuk tartozó főzőmezők üzemelése során használhatók.





Főzőmező időzítő:

1. Először kapcsolja be a főzőlapot és aktiválja a kiválasztott főzőmezőt. (a főzőmező 1-9 között fokozaton vagy nagy teljesítményű (p) állásban lehet.)
2. Aktiválja a főzőmező időzítőjét a „⊖” gomb megérintésével. Az időzítő kijelzője **„00.”**-t mutat. Ezzel a főzőmező aktívvá vált.
3. Állítsa be a kívánt időzítési értéket a „∧” és a „∨” gombokkal.

A főzőmező időzítője csak a főzőmező aktíválása után állítható be.

A főzőmező időzítők beállítása:

1. Az első főzőmező időzítőjének aktiválása után, érintse meg ismét a „⊖” gombot. A vezérlő a következő aktív főzőmezőhöz időzítőjéhez, az óramutató járásával megegyező irányba fordul. A villogó „⊙” LED-lámpával megjelenik a felkinált beállítási opció.
2. Állítsa be a kívánt időzítési értéket a „∧” és a „∨” gombokkal.

• A „⊖” gomb ismételt megérintésével további aktív főzőmezők időzítői állíthatók be.
• 10 másodperccel a főzőmező időzítők értékeinek beállítását követően az időzítő kijelző visszatér arra az időre, ami majd először telik le és a megfelelő főzőmező LED-lámpája villog.
• Az időzítő kijelzőjén folyamatosan világító „00” LED-lámpák mutatják, mely időzítők működnek.
• Az „⊖” gombbal megjelenítheti a főzőlap időzítők beállított értékeit. Ebben a lépésben a főzőlap időzítő LED-je „⊙” pedig villog.

Ha a beállított idő letelt, figyelmeztető hangjelzés hallható. A hangjelzés leállításához nyomja meg a vezérlőpanel bármelyik gombját.

Az időzítők törlése:

Először változtassa meg a „⊖” gomb helyzetét, megjelenítve ezzel a kikapcsolandó időzítőt.
Ez az időzítés kétféle módon törölhető.
• a „∨” gombot addig tartsa lenyomva, míg a beállított érték „**00**”-ra csökken.
• érintse meg egyidejűleg a „∧” és a „∨” gombokat fél másodpercig, amíg az időzítő kijelzőjén nem jelenik meg a **„00”**.

Zajok

Az indukciós főzőlap bizonyos hangot hallathat. E hangok normálisnak tekinthetők, az indukciós főzéssel együtt járnak. Az ilyen hangok;
• intenzívebbé válhatnak, ha a fokozatbeállítás nagy teljesítményű állásban van.
• az edény szerkezetét képező anyagokból jöhetnek.
• A működési elv következteében kisebb fokozatoknál egy szokáso ki-be hang hallgató.
• Üres edény hevítése és hangot hallathat. Ez a hang megszűnik, amikor víz vagy étel kerül az edénybe.
• Hallható az elektromos rendszer hűtését végző szellőző hangja.

Az érzékelők beállítása és hibaüzenetek

Hálózatra kötés után a főzőlap vezérlőpanele automatikusan állítja be az értékeket az érzékelők és az üveg, valamint a környezeti viszonyoknak megfelelően. Beállítás során ne fedje le az érzékelő üvegterületét. Továbbá, a főzőlap vezérlőjét nem érheti erős fény, mint például napfény, erős halogénvilágítás stb.

A hiba oka	Kijelző
A környező fényviszonyok túl erősek	**F1**
Erős pulzáló fény (fluoreszkáló cső)	**F2**
Az érzékelő ragyogó tárggyal van lefedve	**F3**
Erősen fluktuáló környező fény	**F4**
Beszabályozása hiba	**AX**
Indukciós hardver hibája	**EX**

3. számú táblázat: Hibakódok és a hibák okai **(X= “0....9”)**

Alkalmazási példa:

Az érzékelők beállítása gond nélkül zajlik le, ha az alábbi világítás jelen van: Reflektor nélküli villanykörte (100W, opál) az üvegkerámia főzőlaptól 70 cm távolságban.

Sikeres beállítás után a főzőlap működése erős megvilágítás mellett is szavatolt. Példa: halogén izzó reflektorral (50W)

Hiba esetén a beállítás addig ismétlődik, míg a környező fényviszonyok lehetővé nem teszik annak sikeres létrejöttét. A főzőlap vezérlő panelének működése csak az összes érzékelő sikeres beállítása esetén lehetséges.

Miután a folyamat sikeresen lezajlott, a vezérlő panel még a legerősebb fényviszonyokat is eltűri.

A vezérlő panel működése alatt az érzékelők folyamatosan alkalmazkodnak és újra beállítják a paramétereket a környezeti feltételeknek megfelelően.

Az érintővezérlő kijelzőjén megjelenő hibaüzenetek magyarázatával kapcsolatosan lásd a 3. sz. táblázatot.

• Amennyiban az vezérlő érintőpanel felülete 10 mp-nél tovább le van zárva, akkor az egész vezérlőrendszer deaktiválódik és egy figyelmeztető jelzés hallgató. A főzőmező kijelzőjén villog az „F”.

• Ha az érintőpanel felülete sűrű gőznek van kitéve, akkor az egész vezérlőrendszer deaktiválódik és figyelmeztető jelzés hallható.

• Tartsa tisztán az érintőpanel felületét. Eltérő esetben hibás működés fordulhat elő.

5 Kezelés és karbantartás

A kerámia főzőlap ápolása

A kerámiaüveg felülete jól tűri a mindennapi használatot, sima lapját igen egyszerű tisztítani, de kérjük, hogy tartsa be az alábbi óvintézkedéseket.

• Az üvegfelületen észlelt repedés esetén azonnal áramtalanítsa a készüléket.

• Gyermekeit ne engedje a forró felületek közelébe.

• A főzőlap szennyeződésének elkerülése érdekében használat előtt győződjön meg arról, hogy az edény alja és a főzőlap felülete tiszta és száraz.

• Az üvegkerámia főzőlapot semi esetre se használja munkaasztalként, pl. kenyérvágásra vagy zöldség és gyümölcs szeletelésére.

• Felületén ne tartson tárgyakat, főzésen kívül ne használja másra.

• Éles szélű edények felülettel való súrlódása vagy azok ráejtése károsodást okozhat.

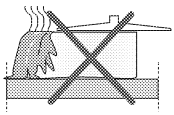
• Semmilyen anyagot, így pl. műanyagot, alumínimot ne tegyen rá a felületre.

• Bármely ráolvadt anyagot azonnal el kell távolítani főzőlap súrolóval.

• Tisztításához ne használjon konyharuhát vagy szivacsot, mert azok egy réteg szennyezett mosogatószert hagyhatnak a felületen, mely a legközelebbi használat alkalmával ráéghet és elszínezi a lapot.

• Ne melegítsen üres zománcedényt.

• A kifolyó étel károsíthatja a kerámia felületet és tűzveszélyes lehet.



Az edények mérete

A maximális hatékonyság és biztonság érdekében az egyes főzőmezőkön az ajánlott méretű edényeket használja.

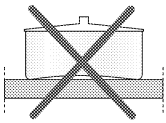
• A készülő étel mennyiségének megfelelő átmérőjű edényt használjon, hogy főzéskor a tartalma ne forrjon ki és ne kelljen feleslegesen tisztogatnia a főzőlapot.

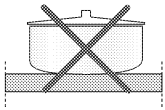
• Ne tegyen fedőt az égőkre.

Az edényt mindenkor a főzőmező közepére helyezze. Az edény áthelyezését egyik főzőmezőről a másikra felemeléssel, és ne áttolással végezze.

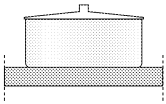
• Ne használjon alumínium aljú edényeket. (Használatuk károsíthatja a kerámiaüveg felületét).

• Használja az edények megválasztása résznél ismertetett edényeket. Ne használjon bórüvegből, Pyrex üvegből és változataikból készült edényeket, melyek általában használhatók a sütőben.





• Ne használjon homorú vagy domború aljú edényeket.



• Az optimális főzési hatékonyság érdekében a főzőmezők méretéhez igazítsa az edények átmérőit.

Olajban sütés

• Az olaj vagy a zsír ne töltse meg jobban edényt 1/3 résznél.
• A melegítés vagy az ételkészítés folyamán soha ne hagyja felügyelet nélkül a tűzhelyet.
• Soha ne süssön túl sok ételt egyidejűleg, különösen fagyasztott ételeket ne. Ezzel csak még jobban lehűti az olajat és az ételek túl sok olajat szívnak magukba.
• Sütés előtt mindig szárítsa fel az ételeket, majd lassan tegye bele azokat a forró olajba vagy a zsírba. Amennyiben túl gyorsan kerül az étel az olajba vagy a zsírba, különösen, ha az étel fagyott, az habosodást és fröcsögést eredményez.
• Olaj vagy zsír melegítése közben soha ne tegyen fedőt az edényre.
• Az edény külső oldalát tartsa mindig tisztán, törölje le róla az olaj- vagy zsírcseppeket, máskülönben kellemetlen szagok és/vagy tűz keletkezhet.
• Az olaj tüzet foghat, ha a készüléket hosszú ideig olyan edényekkel használja, amelyek ahhoz nem alkalmasak.

Ha a sütőedény lángra lobbanna vagy bármely edény tüzet fogna:
1. Kapcsolja ki a főzőlapot
2. Takarja le a lángokat egy tűzálló vagy egy nedves ruhával.

Ne locsoljon vizet a tűzre! Hagyja az edényt legalább 30 percig hűlni.

Amennyiben felkapja a lángoló edényt és kiszalad vele, megégetheti magát, illetve egyéb sérüléseket szenvedhet.

6 Tisztítás

Tisztítás előtt áramtalanítsa a készüléket.
• A tisztítás megkezdése előtt győződjön meg róla, hogy az összes kapcsoló OFF-ra van állítva.
• Mielőtt a tisztításához kezd, bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap megfelelően lehűlt-e.
• Soha ne használjon különböző tisztító szereket egyszerre, mert összetevőik reakcióba léphetnek egymással, ami beláthatatlan következményekhez vezethet.

A külső felület tisztítása
A külső tisztításához használjon nedves ruhát. Soha ne használjon éles eszközöket, háztartási súrolószert vagy mosószert a tisztításhoz. Az odaszáradt, kemény foltokhoz megfelelő tisztítófolyadékot alkalmazzon.

Üvegkerámia felület

Tisztítsa le naponta, hogy a szennyeződés ne égjen rá.
1. Tiszta vízbe áztatott, tiszta ruhával törölje meg a felületet (a maradék szennyeződés károsíthatja a kerámiaüveget a következő használat során).
2. Törölje szárazra a felületet egy puha törlőruhával.
• Soha ne tisztítsa a főzőlap felületét dörzskefével, súroló-, mosó- és fehérítőszerekkel.
• A lecsöpögött ételmaradékok és a makacs foltok eltávolításához használhat kerámia főzőlapkaparót (szaküzletekben megvásárolható).

• Rozsdamentes felületek tisztításához ne használjon savas vagy klóros tisztítószereket. A tisztítás során ügyeljen arra, hogy egy puha, szappanos ruhával és folyékony (nem karcoló) mosószerrel egyetlen irányban végezze a törlést.
• A kifolyt cukros ételeket (pl. sodó, szirup) azonnal el kell távolítani, anélkül, hogy megvárnánk a főzőlap lehűlését. Ezek ugyanis a felület tartós károsodását okozhatják.

• A kerámiaüveg tisztítására alkalmas szerek a főzőlap más részeit károsíthatják, tehát azokkal bánjon óvatosan.

• A készülék tisztítására ne használjon gőzborotvát.

Egy idő múlva…

• Idővel kialakulhat a bevonatok és egyéb felületek enyhe elszíneződése. A készülék működését ez nem befolyásolja.
• A kerámia főzőlapon képződő elszíneződés vagy foltok normálisak és nem okoznak kárt.

A főzőlappal kapcsolatos figyelmeztetések

A főzőlapkaparót tartsa távol a gyermekektől.

7 Hibaelhárítás

Ha a készülék nem működik

Ha a készülék nem működik, ellenőrizze a következőket:

• Lehet, hogy áramkimaradás van.
• Nem égett-e ki a biztosíték/nem szakadt-e meg az áramkör/a fő elosztókapcsoló nincs-e lekapcsolva.
• Lehet, hogy túlhevülésről van szó. Várjon amíg a főzőlap lehűl.
• Lehet, hogy az edény nem alkalmas. Ellenőrizze az edényt.

Ha a főzőlap kijelzője U folyamatosan működik;
• Az aktív főzőmezőn nincs edény.
• Az edény nem alkalmas az indukciós főzőlaphoz.
• Az edény nem a főzőmező közepén van elhelyezve, illetve az edény alja túl széles a kiválasztott főzőmezőhöz képest.
• Az edény vagy a főzőmező esetleg túl forró, várjon amíg lehűl.

Ha a kiválasztott főzőmező hirtelen kikapcsol;

• A kiválasztott főzőmező működési ideje lejárt.
• Lehet, hogy túlhevülésről van szó. Várjon amíg a főzőlap lehűl.
• Valamit esetleg megérintett a vezérlőpanelen.

Az edény nem melegszik, noha a főzőmező be van kapcsolva;

• Az edény nem alkalmas az indukciós főzőlaphoz.
• Az edény alja túl széles a kiválasztott főzőmezőhöz képest.
• Az edény esetleg nincs megfelelően a főzőlap közepére helyezve.

Ha U nem jelenik meg az aktív főzőmező kijelzőjén, noha nincs rajta edény;

• Ha a főzőlap kétfázisú áramellátást kap, akkor az egyik fázis esetleg kimaradt. Ha a fentiek közül egyik helyzet sem áll fenn, akkor az érintővezérlő segítségével kapcsolja ki majd újra be a főzőlapot, illetve áramtalanítsa a készüléket, majd pár mp után csatlakoztassa ismét.

Ha a ventilátor a készülék kikapcsolását követően is tovább működik;

Ez nem hiba. Teljes normális. A ventilátor egészen addig működik, amíg a főzőlap normál hőmérsékletre le nem hűl.

Kérjük, győződjön meg arról, hogy a fenti ellenőrzéseknek eleget tett-e, mert ha nincs hiba, a munkadíjat akkor is ki kell fizetnie.

Ha a fenti ellenőrzés után a készülék továbbra sem működik, akkor, lépjen érintkezésbe az ügyfélszolgálattal.

Használat közbeni teljesítményjellemzők

• Normális, ha használat közben a fémrészek zajt hallattnak, ami a tágulás és összehúzódás miatt következik be.
• Ha főzés közben a keletkezett gőz a készülék külső részének hideg felületével érintkezik, vízcseppek keletkezhetnek. Ez teljesen normális, nem hiba.

8 Jövőbeni szállítás

Őrizze meg az eredeti csomagolást és a kartondobozt egy biztonságos helyen. A főzőlapot eredeti dobozában szállítsa. Kövesse a dobozon feltüntetett útmutatót.

Amennyiben nem tartja meg az eredeti csomagolódobozt

A fejeket és az edénytartókat ragasztószalaggal rögzítse.
A főzőlapot csomagolja légbuborékos műanyag csomagolóba vagy vastag kartonpapírba, és alaposan celluxozza körbe, hogy a szállítás közben ne rongálódjon meg.
A főzőlapot függőleges állapotban szállítsa. Ne helyezzen egyéb tárgyakat a főzőlap tetejére.

SK

Obsah

1. Technické špecifikácie 02

2. Bezpečnostné varovania.....03

3. Príprava a inštalácia.....06

Používanie montážnej svorky 07
Pripojenie elektriny.....08

4. Prevádzka platne 09

Ovládacie prvky a displej 09
Zapnutie platne.....10
Voľba ohrievacej platne.....10
Bezpečné a efektívne používanie indukčných platní 11
Automatické varenie a vysoký výkon (Prídavné zahriatie).....13
Vypnutie sporáka.....13
Tlačidlo zamknutia.....14
Detská poistka.....14
Funkcia časovača.....15
Zvuky 16
Kalibrácia senzora a správy o chybách 16

5. Starostlivosť a údržba.....17

Starostlivosť o keramickú platňu 17
Fritovanie 18

6. Čistenie.....19

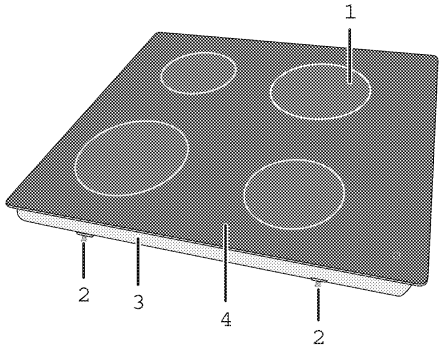
7. Riešenie problémov 20

8. Neskoršia preprava 21

1 Technické špecifikácie

! Tento výrobok je určený výlučne na použitie v domácnosti.

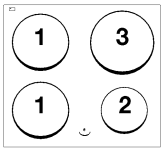
1. Keramická platňa
2. Montážna svorka
3. Spodný kryt
4. Keramický povrch

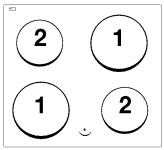


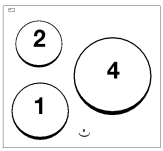
• Zobrazenie a údaje slúžia len na ilustráciu. Skutočný vzhľad sa môže líšiť.

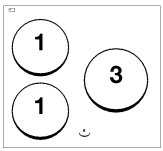
Vonkajšie rozmery	**60 cm**
Šírka	580 mm
Hĺbka	510 mm
Výška	55 mm
Rozmery inštalačných nastavení	
(*) Šírka	560 mm
Hĺbka	490 mm
Napájacie napätie	1N AC 220 - 240 V / 2N AC 380 - 415 V ~ 50Hz

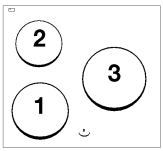
1- Ø 180 - 1800 W/2500 W
2- Ø 145 - 1400 W/1800 W
3- Ø 210 - 2200 W/3200 W
4- Ø 280 - 2400 W/3600 W











Technické špecifikácie podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia v mene zlepšovania kvality produktu.
Obrázky uvedené v príručke slúžia len na schematické účely a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.
Značky na produkte alebo hodnoty uvádzané v ostatných dokumentoch dodaných spolu s produktom sú hodnotami získanými v laboratórnych podmienkach podľa príslušných štandardov. Tieto hodnoty sa môžu odlišovať v závislosti od spôsobu používania produktu a podmienok prostredia.

2 Bezpečnostné varovania

Dávajte pozor na seba, rodinu a priateľov.

Dávajte pozor na seba, rodinu a priateľov.

• Toto zariadenie nie je určené pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nebudú pod dozorom alebo nedostanú pokyny týkajúce sa používania zariadenia osobou, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
Deti musia byť pod dozorom, aby sa zaručilo, že sa so zariadením nebudú hrať.

• Ak chcete produkt pripraviť na používanie, najskôr pripravte miesto, kde sa bude inštalovať.
• Inštalácia a elektrické zapojenia spotrebiča sa môžu realizovať len podľa priložených pokynov. Potrebnú prácu nechajte vykonať autorizovanému inštalatérovi/elektrikárovi. Potom volajte váš autorizovaný servis.
• Ak chcete spotrebič umiestniť nad skrinku, musíte nainštalovať priečku. Pozrite si pokyny na inštaláciu.
• Počas používania sa povrchy zahrievajú. Počas používania sa nedotýkajte horúcich povrchov.
• Nad spotrebičom neskladujte veci, ktoré by sa mohli pokúšať siahať deti.
• Počas varenia je dôležitý pozorný dohľad.
• Po používaní skontrolujte, či sú všetky ovládače spotrebiča vypnuté.
• Keď fritujete, musíte na spotrebič celý čas dávať pozor, pretože prehriate tuky a oleje môžu ľahko vzbĺknuť. Nikdy sa nepokúšajte zahasiť horiaci olej alebo tuk vodou (nebezpečenstvo výbuchu)! Oheň uhaste vlhkými uterákmi a nechajte zatvorené dvere a okná!
• Zaistite, aby sa rukoväte panvíc a hrncov nevznietili alebo nezlomili, a aby boli odložené mimo okolia sporáka vo výške, kde na ne deti nedosiahnu.
• Tlak pary, ktorá vzniká v dôsledku vlhkosti medzi povrchom sporáka a panvicou, môže spôsobiť zošmyknutie alebo poskočenie panvice. Preto sa uistite, že dno panvice a povrch sporáka sú vždy suché.

Dôležité pre astmatikov

• Pri prvom použití je normálne, ak pocítite dym alebo zápach z dôvodu ochranných povlakov. V tomto prípade dôkladne vyvetrajte miestnosť a nevdychujte vzniknutý dym.

Keďže indukčný sporák vytvára magnetické pole, môže ublížiť ľuďom, ktorí používajú lekárske prístroje ako je kardiostimulátor alebo inzulínové čerpadlo.

Dávajte pozor na svoj spotrebič a domácnosť

• Spotrebič čistite pravidelne, najlepšie po každom použití. Spotrebič vždy najprv odpojte od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
• Rozliate jedlo musíte hneď po výskyte odstrániť, pričom buďte veľmi opatrní, pretože povrch spotrebiča môže byť horúci. Akékoľvek rozliatie jedlo na povrchu po varení sa musí odstrániť skôr, ako sa spotrebič opätovne zapne, aby sa zabránilo jeho pripečeniu.
• Na čistenie nepoužívajte biologický čistiaci prášok ani bieliace výrobky, drôtenky ani chemické čistiace prostriedky.
• Na čistenie tohto spotrebiča nepoužívajte parný čistič.
• Uistite sa, že k spotrebiču nie sú prisunuté žiadne horľavé materiály, pretože bočné strany spotrebiča sa počas prevádzky zahrievajú.
• Horľavé alebo plastové predmety neumiestňujte do blízkosti spotrebiča a nikdy naň neukladajte mokrý odev, ktorý chcete vysušiť.

• Nezohrievajte neotvorené nádoby s potravinami, pretože sa môže vytvoriť tlak a nádoba môže prasknúť.
• Povrchy modelov spotrebiča z nehrdzavejúcej ocele v blízkosti horákov môžu časom zmeniť svoju farbu z dôvodu nadmerného tepla.
• Spodné elektrické platne vášho sporáka sú vybavené modernou **„indukčnou“** technológiou. Sporák šetriaci váš čas a peniaze je potrebné používať s **panvicami vhodnými na indukčné varenie** (prečítajte si časť o výbere panvice); v opačnom prípade váš spotrebič nebude fungovať.

Dôležité bezpečnostné informácie

Tento spotrebič je v súlade s uznávanými najmodernejšími a príslušnými bezpečnostnými pokynmi. Pre predchádzanie poškodeniu a nehodám je však nevyhnutné spotrebič používať správnym spôsobom. Spolu s nasledujúcimi informáciami si všimnite ďalšie informácie, ktoré sa nachádzajú v texte.

VÝSTRAHA: Ak sa chcete vyhnúť riziku zásahu elektrickým prúdom, v prípade výskytu praskliny na sklokeramickom povrchu v dôsledku mechanického nárazu, vypnite zariadenie.
V takomto prípade by ste sa mali obrátiť na autorizovaný servis.

• Pre spotrebič a na spotrebiči nemôžete vykonávať žiadne zmeny alebo pokusy o opravy, a to hlavne za pomoci náradia (skrutkovačov atď.). Opravy môžu vykonávať len skúsení odborníci, ktorí boli v súvislosti s týmto spotrebičom zvlášť vyškolení, najmä čo sa týka častí elektrického napájania. Nesprávne opravy by mohli viesť k vážnym nehodám, škodám a poruchám.
V prípade poruchy spotrebiča (skôr ako sa skontaktujete s našim oddelením služieb zákazníkom) si pozrite informácie uvedené v časti „Záručné zmluvné podmienky“. Prosím, v prípade potreby volajte naše služby zákazníkom.

Prirodzené vetranie je dôležité pre správne fungovanie spotrebiča a pre vašu vlastnú bezpečnosť.
Dlhodobé intenzívne používanie spotrebiča môže požadovať dodatočné vetranie, napríklad otvorenie okna alebo používanie trvalo upevneného mechanického vetracieho systému, napríklad odsávania alebo digestora, ktorý odvetráva smerom von.

• **Servis spotrebiča vždy nechajte vykonať kvalifikovanému servisnému technikovi.**

Používanie:

• Sklo-keramická platňa sa môže používať iba na prípravu jedla v domácom prostredí. V prípade, že sa spotrebič používa na iný účel alebo sa s ním nesprávne narába, výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za možné poškodenie.
• Varnú platňu nepoužívajte na vykurovanie miestnosti.
• Po zistení funkčnej poruchy alebo v prípade, ak sa napr. kvôli extrémnym mechanickým efektom objavia na povrchu sklenenej keramickej platne praskliny, spotrebič sa musí okamžite vyradiť z prevádzky: spotrebič vypnite a odpojte ho od elektrickej siete (odskrutkujte poistky alebo jednotlivo deaktivujte automatické prerušovače obvodov).
• Prepojovacie káble elektrických spotrebičov sa nemôžu vystavovať horúcim varným zónam alebo príslušenstvu varného spotrebiča. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k poškodeniu elektrickej izolácie.

Ako predchádzať poškodeniam vášho sklokeramického sporáka

Sklo-keramický povrch nie je citlivý na teplo (až do 650°C) ani na výkyvy teploty a do určitej miery je nerozbitný a odolný voči škrabancom. Okrem toho dodržujte nasledovné informácie, aby ste tak zabránili škodám:

• Za žiadnych okolností nemôžete nalievať studenú vodu na horúce horáky.
• Nevyliezajte na sklenenú keramickú varnú platňu.
• Nečakaný tlak by mohol byť kritický, napr. počas nárazu soľničky. Preto je najlepšie, aby ste takéto predmety neskladovali nad platňou.
• Pred každým použitím musíte zaistiť, aby základ príslušenstva varného spotrebiča, ako aj povrchy varných zón boli čisté a suché.
• Príslušenstvo varného spotrebiča vždy zdvihnite a nepúšťajte, aby ste zabránili poškriabaniu sklenenej keramickej varnej platne a opotrebovaniu a natrhnutiu povrchovej úpravy.
• Zeleninu nečistite nad povrchom varnej platne. Zrnká piesku, ktoré odpadávajú zo zeleniny, môžu poškriabať povrch sklenenej keramickej varnej platne.
• Platňu nepoužívajte ako povrch na odkladanie; obzvlášť naň neudávajte akékoľvek horľavé materiály, kartóny alebo plastové balenia. Predmety, ktoré sú vyrobené z cínu, zinku alebo hliníka (tiež hliníkové fólie alebo prázdny kávovar) by sa mohli roztopiť na horúcich varných zónach a spôsobiť poškodenia.
• Dávajte pozor, aby sa horúce varné zóny nedostali do kontaktu s jedlom alebo džúsmi obsahujúcimi cukor. Na povrchu sklenenej keramickej varnej platne by sa následkom toho mohli tvoriť škvrny. Okamžite odstráňte vykypené jedlo, a to aj v prípade, ak je ešte horúce.
• Na rám gumy nedávajte horúce hrnce alebo panvice.
• Počas čistenia buďte opatrní, aby do spotrebiča neprenikla voda, pretože vniknutá voda by mohla spôsobiť poškodenia. Preto môžete používať iba vlhké handry. Na spotrebič nikdy nestriekajte vodu a nepoužívajte parné čističe.

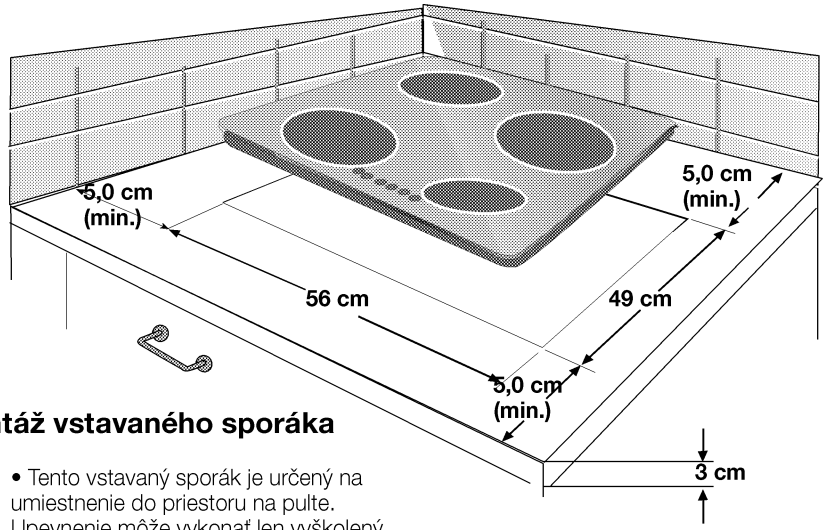
Čo sa týka likvidácie:

• Baliace materiály z dôvodu recyklácie oddeľte a likvidujte ich na verejných zberných miestach komunálneho odpadu. Baliace materiály nie sú hračky pre deti.
• Nepretržite pripojené spotrebiče (bez zásuvky) sa musia pred odstránením kvalifikovaným elektrikárom odpojiť od siete.
• Pred likvidáciou spotrebič znefunkčnite: Odrežte sieťový kábel (po odpojení) alebo akékoľvek existujúce voľné napájacie káble na spotrebiči.
• Uistite sa, že spotrebič sa správne zlikviduje.

Hygiena s potravinami

• Pred pečením sa presvedčte, či je mäso alebo hydina dôkladne rozmrazená.
• Skontrolujte, či je jedlo poriadne uvarené a či je horúce aj vo vnútri.

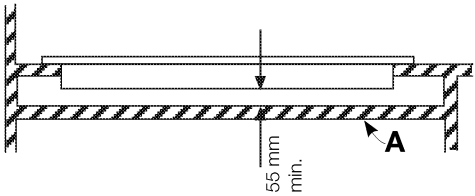
3 Príprava a inštalácia



Montáž vstavaného sporáka

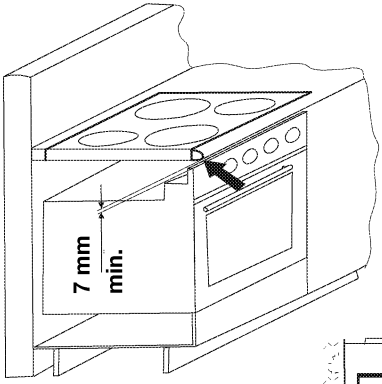
• Tento vstavaný sporák je určený na umiestnenie do priestoru na pulte. Upevnenie môže vykonať len vyškolený odborník.
• Elektrické zapojenia spotrebiča do elektrickej siete by mal vykonať licencovaný elektrikár. Preto sa musia dodržiavať miestne bezpečnostné nariadenia, ako aj nariadenia o technickom pripojení miestnej elektrárenskej spoločnosti.
• Do domovej inštalácie sa musí vstavať oddeľovač všetkých pólov s aspoň 3 mm oddelením (skrutkami podporované spotrebiče, spínač uzemneného vodiča, sieťový spínač).
• Vzdialenosť od vysokých bočných stien k bočnému prázdnemu rohu musí byť aspoň 5 cm.
• Ak sa pod sporák bude montovať rúra, potom rúra musí byť vybavená chladiacim ventilátorom.
• Medzi spodnou stranou indukčného sporáka a vstavanou rúrou alebo nábytkom umiestneným pod spotrebičom by mal byť zabezpečený dostatočný odstup, aby dochádzalo k ochladzovaniu indukčného sporáka prúdiacim vzduchom. Preto by ste mali zabrániť smerovaniu horúceho vzduchu smerom k chladiacej jednotke. Je potrebné zabrániť kumulovaniu vysokých teplôt v oblasti pod sporákom v dôsledku umiestnenia rúry bez funkcie ventilácie pod indukčný sporák.

Upozornenie: Keď sporák montujete do poličky, zaistite, aby bol medzi (**A**) povrchom poličky a spodným povrchom sporáka ponechaný odstup minimálne 55 mm. Pri inštalácii nad podpultový sporák to nie je potrebné.

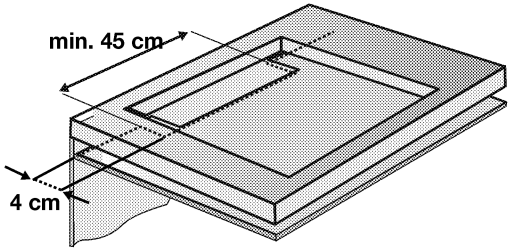


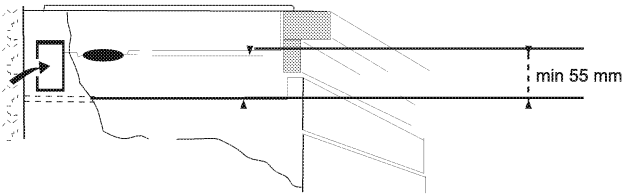
Ak je možné sa dotknúť spodnej strany spotrebiča v dôsledku upevnenia nad zásuvkou, potom je potrebné túto časť prikryť drevenou platňou.

Ak je pod ním rúra;



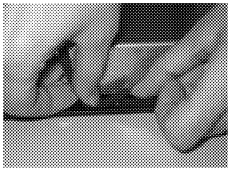
Ak je pod ním doska;

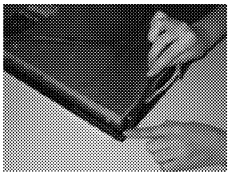




Na zadnej strane nábytku by mal byť zabezpečený ventilačný otvor s rozmerom 180 cm^2.

Počas inštalácie indukčného sporáka by sa zvýšená pozornosť mala venovať umiestneniu spotrebiča paralelne k montážnemu povrchu. Okrem toho je potrebné predísť prieniku kvapalín medzi produkt a pult aplikovaním tesnenia pod sporák podľa popisu vyššie.

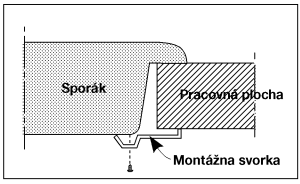




1. Pripravte si pracovnú dosku podľa zobrazenia.
2. Z balenia odstráňte tesniaci krúžok.
3. Tesnenie dodané v balení musí byť počas inštalácie platne upevnené zospodu okolo skleného rámu podľa znázornenia na obrázku.
4. Spotrebič na pulte vycentrujte.
5. Utiahnite skrutky pružín umiestnené na základni spotrebiča a zabezpečte jeho umiestnenie.

Používanie montážnej svorky

Inštalácia sporáka sa musí realizovať s pomocou dodanej montážnej svorky podľa pokynov na Obrázku 1. Montážnu svorku je potrebné pripevniť k bodom uvedeným na Obrázku 2, ktorý zobrazuje spodný pohľad na sporák.



Obrázok 1

Obrázok 2

Pripojenie elektriny

• Spotrebič nepripájajte k elektrickej sieti, pokiaľ ste ešte neodstránili všetky obalové a prepravné ochranné prostriedky.
Skôr, ako váš spotrebič pripojíte k sieťovému elektrickému napájaniu, skontrolujte, či napätie a frekvencia na menovitom štítku je v súlade s elektrickým napájaním.
• Inštalácia a elektrické zapojenia spotrebiča sa môžu realizovať len podľa priložených pokynov. Potrebnú prácu nechajte vykonať autorizovanému inštalatérovi/elektrikárovi. Potom volajte váš autorizovaný servis.
Prevádzkové napätie vášho produktu je 1N AC 220 - 240 V / 2N AC 380 - 415 V ~ 50Hz. Pri jednofázovej prevádzke je prúdový odber vášho sporáka maximálne 32 ampérov a maximálne 2x16 A pri dvojfázovej prevádzke. Nechajte si správnosť poistiek a elektrického zapojenia vo vašej domácnosti skontrolovať licencovaným elektrikárom a nechajte si schváliť ich vhodnosť pre váš produkt.
• Zapojenie uzemnenia si nechajte vykonať licencovaným elektrikárom.

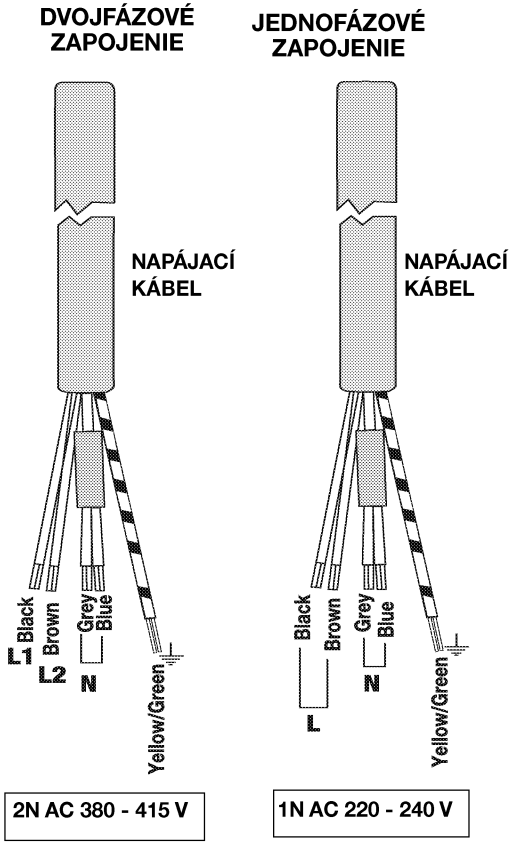
Výstraha!
Tento spotrebič musí byť uzemnený.

• Tento spotrebič sa musí pripojiť prostredníctvom dodaného originálneho kábla alebo kábla ekvivalentného špecifikácii h05RRF 5G1,5mm2.

• Na tomto produkte sa musí použiť spínač schopný odpojiť napájanie od všetkých pólov na produkte s 3 mm medzerou medzi jeho kontaktmi. Tento spínač by mal byť umiestnený na prístupnom mieste.

• Napájací kábel by nemal viesť mimo spotrebiča.
• Ak je napájací kábel poškodený, je potrebné, aby bol vymenený len v autorizovanom servise. **Dĺžka kábla by mala byť z dôvodu izolácie max. 2 m.**

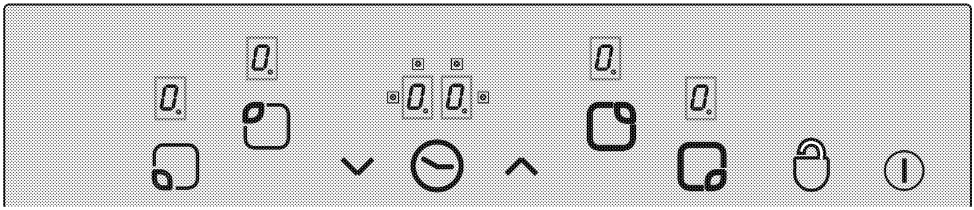
• Naša spoločnosť na seba nepreberá zodpovednosť za škody vyplývajúce z používania v rozpore s vyššie uvedenými pokynmi.



Nechajte si licencovaným elektrikárom zapojiť
- hnedý vodič napájacieho kábla k živej fáze,
- čierny vodič napájacieho kábla k živej fáze (k druhej dostupnej živej fáze),
- modrý vodič napájacieho kábla k neutrálnej vetve,
- sivý vodič napájacieho kábla k neutrálnej vetve,
- zelený/žltý vodič napájacieho kábla k uzemňovacej vetve.

4 Prevádzka platne

Ovládacie prvky a displeje



Funkcie

Hlavný spínač – tlačidlo ON/OFF

Zámok

Nastavenie ohrievania/zvýšenie času

Nastavenie ohrievania/zníženie času

* Aktivovať/deaktivovať časovač

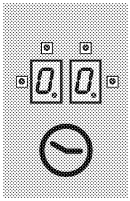
Ohrievacia platňa (varná zóna)
Výberové ovládacie prvky

Desatinná čiarka

* Displej časovača (4 kontrolky LED priradené 4 rôznym ohrievacím platniam)

Poznámka:
• Tento spotrebič sa ovláda prostredníctvom dotykovej ovládacej jednotky. Ak má dotyková ovládacia jednotka časovač, každý úkon sa potvrdzuje zvukovým signálom.
• Ovládacie panely udržujte vždy čisté a suché. Vlhkosť a nečistoty môžu spôsobiť poruchu.

• Zobrazenie a údaje slúžia len na ilustráciu. Skutočný vzhľad alebo funkcie sa môžu líšiť.



(*) Ak je platňa vybavená časovačom.

Zapnutie sporáka

Dotknite sa tlačidla „⏻“ na ovládacom paneli aspoň na jednu sekundu. Displeje platne sa rozsvietia. „0.“ a všetky príslušné desatinné miesta budú na všetkých displejoch platne blikať. Platňa je pripravená na používanie. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd si môžete voliť medzi jednotlivými platňami.
Ak do 10 sekúnd nezahájite obsluhu, sporák sa automaticky vypne.

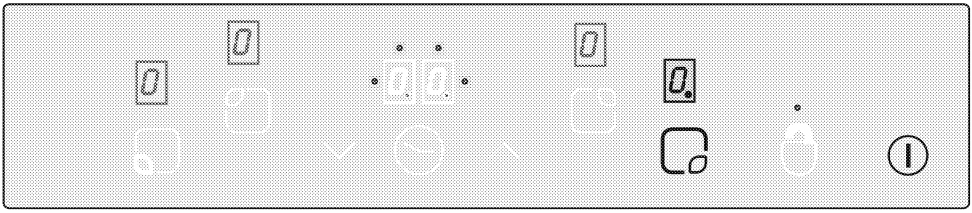
Výber platní (varná zóna)

Umiestnite panvicu vhodnú na indukčné varenie (panvica s magnetickým spodkom, pozrite si stranu 12, „výber vhodnej panvice“) na príslušnú platňu.
1. Zapnite platňu.
2. Dotknite sa príslušného ovládacieho prvku horúcej platne na želanej platni. Po zvolení platne „0.“ desatinná čiarka prestane blikať na príslušnom displeji platne a zostane svietiť.
3. Nastavte úroveň zahrievania medzi hodnotami **„1“** až **„9“** alebo **„9“** alebo **„1“** dotknutím sa tlačidiel „∧“ alebo „∨“.

Tlačidlá „∧“ a „∨“ sú vybavené funkciou opätovného dotyku. Ak sa dotknete jedného tlačidla na dlhšie, úroveň ohrievania sa bude ďalej zvyšovať alebo znižovať každých 0,4 sekúnd.

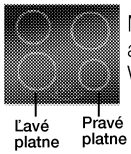
Ak sa najprv dotknete tlačidla „∧“, na displeji sa zobrazí **„1“**. Ak začnete tlačidlom „∨“, **„A“** a **„9“** bude blikať na displeji v intervale pol sekundy. Toto indikuje, že prebieha **automatické varenie**. Na konci doby **automatického varenia** prednastavenej výrobcom zvolená platňa zastaví funkciu **automatické varenie** a začne pracovať na úrovni, ktorá bola nastavená v čase zvolenia funkcie automatického varenia.

4. Ak chcete rúru prepnúť do polohy vysokého výkonu, zvýšte úroveň až na 9 pomocou tlačidla „∧“ a potom stlačte tlačidlo „∧“ znovu. Týmto sa spotrebič prepne do polohy vysokého výkonu **„P“ (Prídavné zahrievanie)**



Ak bliká „U“;
• Vaša panvica nie je vhodná na indukčné varenie.
• Na zvolenej platni sa nič nenachádza.
• Priemer dna panvice je malý pre danú platňu.

Nie je možné prevádzkovať obe platne v ľavej a pravej skupine platní súčasne v polohe prídavného zahrievania.



Maximálny odber energie pravými a ľavými platňami sporáka je 3 600 W.

Napríklad: Ak je jedna z platní v rovnakej sekcii (pravá alebo ľavá) nastavená na úroveň „**P**“, potom vám systém umožňuje nastaviť druhú platňu až na úroveň 8 bez zmeny nastavenia prvej platne.

Bezpečné a efektívne používanie indukčných platní

Princíp prevádzky: Z dôvodu princípu prevádzky indukčný sporák priamo zohrieva panvicu. Preto má v porovnaní s inými typmi sporákov mnoho výhod. Je hospodárnejší a povrch sporáka je chladnejší.

Váš indukčný sporák je vybavený modernými bezpečnostnými systémami, ktoré vám umožnia používať vaše zariadenie maximálne bezpečným spôsobom.

Regulácia platne má časové obmedzenia prevádzky. Ak sa jedna alebo viac ohrievacích platní nevedomky nevypne, ohrievacia platňa sa po určitom čase automaticky vypne. (pozrite si nasledovnú Tabuľku č. 1).

Medzičasom; ak bol pre platňu nastavený časovač, potom sa na displeji časovača zobrazí **„00“** po dobu 10 sekúnd. Limit prevádzkového času závisí od nastavenia teploty zvoleného výrobcom.

Po automatickom vypnutí platne tak, ako to bolo popísané vyššie, je platňa pripravená na opakovanú obsluhu používateľom. Maximálny čas prevádzky sa vzťahuje aj na toto nastavenie teploty.

Dôležité: Váš sporák obsahuje zóny Ø 145, Ø180, Ø 210 a Ø 280, ktoré majú indukčné vlastnosti. Vďaka indukčným vlastnostiam každá platňa automaticky rozpozná priemer panvice, ktorú na ňu položíte. **„Energia sa tvorí len na miestach dotyku spodnej časti panvice“**, a preto sa energia spotrebúva v minimálne miere.

Úroveň varenia	Čas prevádzky - (hodina)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (prídavné zahrievanie) - rýchle varenie (prídavné zahrievanie)	10 minút **(*)**

Tabuľka č. 1: Prevádzkové časy predvolieb, ak zabudnete sporák vypnúť
(*) o 10 minút neskôr platňa zníži úroveň na 9.

Ochrana pred prehriatím

Vo vnútri sporáka sa nachádza niekoľko snímačov, ktoré zabezpečujú ochranu pred prehriatím. V stave prehriatia môže dôjsť k výskytu nasledovných reakcií:
- Prevádzkovaná platňa sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň môže byť znížená. (Hoci to nie je indikované na displeji.)

Bezpečnostný systém proti pretečeniu

Váš sporák je vybavený bezpečnostným systémom proti pretečeniu. Ak dôjde z ľubovoľného dôvodu k pretečeniu na ovládacom paneli, systém automaticky preruší napájanie, aby bol sporák vypnutý. Medzičasom sa dotykovom displeji zobrazí „**F**“.

Indikátor zostatkového tepla

Indukčný sporák sa môže zahriať po ukončení varenia v dôsledku ponechania panvice na platni. Kým sklenená platňa na sporáku neochladne na bezpečnú teplotu, na ovládacom paneli sa bude zobrazovať „**H**“. „Nedotýkajte sa okolitých častí, kým hlásenie „**H**“ **nezmizne.**

Zobrazenie teploty sa v prípade výpadku napájania nerozsvieti a viac používateľa nebude varovať.

Citlivé nastavenie výkonu

V dôsledku princípu prevádzky indukčný sporák reaguje na príkazy okamžite. Nastavenia výkonu mení rýchlo. Preto môžete vykypeniu vareného jedla (vody, mlieka) predísť vypnutím zariadenia.

Výber panvice:
Na indukčnom sporáku je možné používať len panvice vhodné pre indukčné varenie.

Test panvice:

Na testovanie kompatibility vašej panvice s indukčným sporákom môžete používať nasledovné metódy.

1. Ak dno vašej panvice obsahuje magnet, potom je vhodná.
2 Ak stupeň napájania (U) nebliká po položení panvice na indukčnú zónu a pri jej prevádzke, potom je vhodná.
Na indukčnom sporáku je možné používať oceľové, teflónové alebo špeciálne hliníkové panvice s magnetickou spodnou časťou, ktorých kompatibilita je vyznačená na príslušných štítkoch. Sklenené, keramické a hlinené, ako aj nemagnetické panvice z nehrdzavejúcej ocele s medenou alebo hliníkovou spodnou časťou nemožno používať.

Systém rozpoznania-zamerania panvice

Pri indukčnom varení je energia dodávaná len na dno panvíc a hrncov na príslušnej platni. Priemer panvice je neustále rozpoznávaný indukčným systémom a len táto zóna je vyhrievaná automaticky. Ak varnú panvicu zdvihnete z platne počas varenia, potom bude varenie prerušené. Zvolená úroveň platne a **„ U "** budú striedavo blikať.

Bezpečné používanie:
Predhrejte platňu na úrovni 3 alebo 4, na ktorej budete používať nelepivú panvicu (teflónový typ) bez oleja alebo s minimálnym množstvom oleja. Nikdy nepoužívajte na úrovni 8,9 a „P“, pretože tým poškodíte panvicu.
Na sporák neumiestňujte kovové predmety ako sú vidličky, nože alebo pokrievky, pretože by sa zahriali na vysokú teplotu.
Pri varení nikdy nepoužívajte alobal. Na elektrickú platňu nikdy neumiestňujte produkty obalené v alobale.

Výstraha!
*** Ak sa pod sporákom nachádza rúra a táto je v prevádzke, potom senzory na sporáku môžu znížiť hladinu alebo sporák vypnúť.**
*** Pri používaní sporáka nenechávajte predmety s magnetickou povahou (kreditné karty, kazety atď.) na jeho povrchu.**

Používanie zón varenia podľa panvice

Veľká zóna varenia	Normálna zóna varenia	Malá zóna varenia
Táto zóna varenia: - Sa automaticky prispôsobí panvici - Distribuuje optimálne množstvo energie. - Poskytuje vynikajúci prenos tepla, môžete pripravovať nedovarené alebo prevarené krepy, veľké ryby atď.		Pomalé varenie (omáčky, krémy) Môžete pripravovať malé množstvá alebo porcie pre jednu osobu
Veľká platňa Ø 21 cm Ø 18 .... 24 cm	**Stredná platňa** Ø 18 cm Ø 14 .... 18 cm	**Malá platňa** Ø 14,5 cm Ø 10 .... 14 cm

Automatické varenie a vysoký výkon (Prídavné zahriatie)

Funkcia automatické varenie zjednodušuje varenie. Ak je automatické varenie aktívne, ohrievacia platňa sa bude určitý čas (pozri tabuľku č. 2) zohrievať na plný výkon. Rýchle zahrievanie závisí od zvolenej teplotnej úrovne. Tá sa zvýrazňuje premenlivým blikaním symbolu **„A“** a nastavenej hodnoty ohrievania (napr. pol sekundy **„A“** a pol sekundy **„9“**) na displeji ohrievacej platne. Na konci času predhrievania sa sporák vráti do normálneho prevádzkového režimu pre zvolenú úroveň a „**A**“ zmizne.
Všetky platne sú vybavené funkciou rýchleho zahrievania.
Doleuvedená tabuľka obsahuje doby automatického zahrievania pre jednotlivé úrovne zahrievania.

Úroveň varenia	Rýchle zahrievanie Čas prevádzky - (sekunda)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Tabuľka č. 2: Doby rýchleho zahrievania pri automatickom varení

Zapnutie funkcie automatického varenia:

1. Zapnite sporák.
2. Dotykom výberového tlačidla si zvoľte požadovanú platňu.
3. Tlačidlo „∨“ použite na prepnutie hodnoty zahrievania platne na požadovanú úroveň. **„9“** resp. **„A“** sa zobrazí na obrazovke. To znamená, že hodnota nastavenia zahrievania **„9“** a funkcia rýchleho zahrievania sú teraz aktívne.
4. Funkcia rýchleho zahrievania úrovne, ktorá má byť zvolená, je stanovená pomocou tlačidiel „∧“ a „∨“.
5. Špecifikovaná funkcia rýchleho zahrievania funguje po dobu stanovenú na základe úrovne varenia uvedenej v tabuľke 2 a vráti sa späť na svoju úroveň po uplynutí času. (Napríklad, v prípade úrovne 6 je táto doba 25 minút)

Vypnutie funkcie automatického varenia:

• Funkciu automatického varenia je možné rýchlo vypnúť znížením nastavenia teploty na hodnotu „**0**“.
• Automatické varenie nie je aktívne po uplynutí doby uvedenej v tabuľke 2.

Vysoký výkon (prídavné zahrievanie)

Na rýchlejšie zahriatie sporáka môžete použiť úroveň vysokého výkonu. Na druhej strane vám neodporúčame v tejto polohe variť príliš dlho. Vyberte príslušnú platňu, ktorá sa bude prevádzkovať a položte na ňu vhodnú panvicu. Zvýšte úroveň až na 9 a potom ju zmeňte späť do polohy P stlačením tlačidla „∧“. Z dôvodu teploty sporák môže byť prevádzkovaný maximálne 10 minút a platňa sporáka zvolená pre funkciu prídavného zahrievania sa automaticky prepne na úroveň 9.

Vypnutie sporáka

Ak dôjde k stlačeniu a podržaniu hlavného vypínača „⏻“ na viac ako 2 sekundy, sporák sa vypne. Ak je príslušná platňa stále horúca aj po vypnutí sporáka, potom sa nepretržite rozsvieti „H“.

Vypnutie jednotlivých ohrievacích platní:

Ľubovoľnú platňu môžete vypnúť tromi rôznymi spôsobmi:

1. Simultánnou obsluhou tlačidiel „∧“ a „∨“
Požadovanú ohrievaciu platňu musíte zvoliť výberovým tlačidlom ohrievacej platne „⊡“. Napríklad „0“)
Desatinná čiarka bude nepretržite svietiť na displeji platne; tlačidlá „∧“ a „∨“ je potrebné stlačiť súčasne, aby ste platňu vypli.
2. Zníženie nastavenia ohrievania pomocou tlačidla „∨“ na hodnotu „0“
3. Použitie funkcie časovača – vypnutie požadovanej ohrievacej platne (Ak je funkcia časovača k dispozícii.)

Tlačidlo zamknutia

Dotykom tlačidla „⏻“ na viac ako dve sekundy sa uzamkne dotykový panel. Operácia bude potvrdená zvukovým signálom. Následne sa nepretržite rozsvieti kontrolka LED „⏻“ a zamknú sa všetky ohrievacie platne.

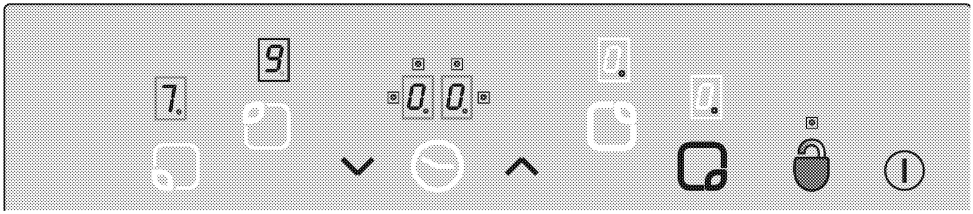
Ak je ohrievacia platňa zamknutá, možno manipulovať len s hlavným spínačom „⏻“. Ak vypnete platňu, keď sú tlačidlá zablokované, tlačidlo zamknutia bude aktívne aj po opätovnom zapnutí platne. Ak chcete obsluhovať platňu aj v takomto stave, tlačidlo zamknutia by malo byť odomknuté.

Zablokovanie tlačidiel sa zruší v prípade prerušenia napájania.

Zrušenie zablokovania tlačidiel:

Ak sa dotknete tlačidla „⏻“ na dve sekundy, ohrievacia platňa sa odomkne. Operácia bude potvrdená zvukovým signálom.

Následne zhasne kontrolka LED „⏻“. Teraz je dotykový panel odomknutý a môže sa obsluhovať v normálnom režime.



Zamknite alebo odomknite dotykový panel v prevádzkovom režime dotykom tlačidla „⏻“.

Detská poistka

Sporák môžete uviesť do zabezpečeného stavu, aby deti nemohli zapnúť platne. Funkčnosť detskej poistky predpokladá zamknutie dotykovej ovládacej jednotky zložitým viackrokovým postupom.
Detskú poistku je možné aktivovať a deaktivovať len v pohotovostnom režime.

Zamknutie modulu:

1. Zapnite platňu pomocou hlavného spínača „⏻“.
2. Dotknite sa súčasne tlačidiel „∧“ a „∨“ na viac ako 2 sekundy a počkajte na zvukový potvrdzovací signál panelu.
3. Potom sa znovu dotknite tlačidla „∧“.
Funkcia detskej poistky sa stane aktívnou v okamihu zaznenia potvrdzovacieho signálu a na displeji všetkých platní sa zobrazí „L“

Zrušenie detskej poistky:

1. Zapnite platňu pomocou hlavného spínača „⏻“.
2. Dotknite sa súčasne tlačidiel „∧“ a „∨“ na viac ako 2 sekundy a počkajte na zvukový potvrdzovací signál panelu.

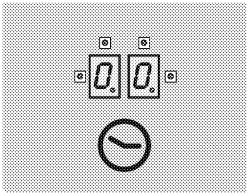
3. Potom sa znovu dotknite tlačidla „∨“.
Detská poistka sa deaktivuje v okamihu zaznenia potvrdzovacieho signálu

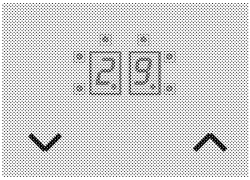
„L“ sa zobrazuje na displejoch horúcich platní, pokiaľ je poistka otvorená.
„L“ zmizne hneď po úspešnom odomknutí.

Funkcia časovača *

Táto funkcia vám uľahčí varenie. V priebehu varenia nemusíte byť neustále na pri platni – ohrievacia platňa sa na konci stanoveného času automaticky vypne.

*** Časovač má tieto funkcie:**
Dotykové ovládanie dokáže obsluhovať maximálne 4 priradené platne súčasne. Všetky časovače je možné používať v prevádzkovom režime platne, s ktorou sú späté.





Časovač platne:

1. Najprv zapnite platňu a aktivujte požadovanú ohrievaciu platňu. (platňa sa môže nachádzať na úrovni medzi 1 a 9 alebo v polohe vysokého výkonu (p))
2. Aktivujte časovač platne dotykom tlačidla „ “. Časovač displeja bude zobrazovať **„00.“**. Tým bol časovač platne aktivovaný.
3. Nastavte požadovanú časovú hodnotu pomocou tlačidiel „ “ a „ “.

Časovače platní je možné nastaviť len pre aktivovanú platňu.

Nastavenie časovačov platní:

1. Po aktivácii prvého časovača ohrievacej platne sa opäť dotknite tlačidla „ “. Ovládač sa otáča v smere hodinových ručičiek k ďalšej aktívnej ohrievacej platni, ktorá je priradená k časovaču. Odporúčané priradenie sa zobrazí blikaním kontrolky „ “.
2. Nastavte požadovanú časovú hodnotu pomocou tlačidiel „ “ a „ “.

• Opätovným dotykom tlačidla „ “ môžete aktivovaným ohrievacím platniam priradiť ďalšie časovače.
• 10 sekúnd po nastavení hodnôt časovača platní sa displej časovača vráti späť k času, ktorý skončí ako prvý, a kontrolka LED príslušnej platne bude blikať.
• Staticky rozsvietené kontrolky LED „ “ na displeji časovača nám ukazujú spustené časovače.
• Stlačením tlačidla „ “ môžete zobraziť hodnoty časovača pre jednotlivé časovače platní. V tomto kroku indikátor LED „ “ časovača platne striedavo bliká.

Po uplynutí nastaveného času alarmu zaznie zvukový signál. Ak chcete zastaviť zvuk bzučiaka, musíte sa dotknúť ktoréhokoľvek tlačidla na dotykovom ovládacom paneli.

Zrušenie časovačov:

Najskôr zmeňte polohu tlačidla „ “, aby sa zobrazoval časovač, ktorý je potrebné vypnúť. Tento časovač je možné zrušiť dvomi rozličnými spôsobmi.
• znížením pomocou dotyku tlačidla „ “, až kým sa na displeji časovača nezobrazí **„00“**.
• súčasne sa na pol sekundy dotknite tlačidiel „ “ a „ “, až kým sa na displeji časovača nezobrazí hodnota **„00“**.

Zvuky

Pri indukčne vyhrievanom sporáku môžete počuť niektoré zvuky. Tieto zvuky sú normálne a sú súčasťou varenia pomocou indukcie. Tieto zvuky;
• sa môžu znásobiť, keď je úroveň v polohe vysokého výkonu.
• môže spôsobovať štruktúrny materiál panvice.
• V prípade nedostatku energie môžete počuť bežný zvuk zapnutia a vypnutia v dôsledku princípu fungovania.
• Pri zahrievaní prázdnej panvice môžete počuť zvuky. Takýto zvuk zmizne, keď na ňu pridáte vodu alebo jedlo.
• Je možné počuť hluk z ventilátora, ktorý sa používa na chladenie elektronického systému.

Po úspešnej kalibrácii je funkcia platne zaručená aj pri silnom osvetlení, napríklad halogénovým bodovým svetlom alebo reflektorom (50 W).

V prípade chyby sa kalibrácia opakuje, až kým podmienky prostredia neumožnia úspešnú kalibráciu. Prevádzka regulácie platne je možná len vtedy, keď je úspešne ukončená kalibrácia všetkých senzorov.

Po úspešnom dokončení kalibračného procesu regulácia toleruje veľmi vysokú mieru svetla v prostredí.

Počas prevádzky sa regulácia sporáka nepretržite prispôsobuje a opätovne kalibruje na zmenu podmienok prostredia.

Kalibrácia senzora a správy o chybách

Regulácia po zapojení hlavného napätia platne automaticky vykonáva kalibráciu, ktorá sa vzťahuje na stav senzora, skla a prostredia. Sklenenú oblasť snímača neprikrývajte počas kalibrácie. Regulácia platne sa takisto nesmie vystavovať silnému osvetleniu, napr. slnečnému svetlu, silným halogénovým svetlám a pod.

Príčina chyby	Displej
Príliš silné svetlo prostredia	**F1**
Silné blikajúce svetlo (žiarivka)	**F2**
Senzor zakrytý žiarivým predmetom	**F3**
Silno premenlivé svetlo prostredia	**F4**
Chyba kalibrácie	**AX**
Chyba indukčného hardvéru	**EX**

Tabuľka č. 3: Kódy chýb a zdroje chýb
(X= “0....9”)

Názorný príklad:

Kalibrácia sa bez akýchkoľvek problémov vykoná v prítomnosti takéhoto osvetlenia:
Osvetlenie prostredníctvom žiarovky bez reflektora (100 W, opálová) vo vzdialenosti 70 cm nad sklo-keramickým sporákom.

Prosím, pozrite si Tabuľku 3, kde nájdete informácie o vysvetlivkách k chybovým hláseniam, ktoré sa môžu zobraziť na dotykovom displeji.

• V prípade výskytu situácie, keď je povrch dotykového ovládania zatvorený po dobu viac ako 10 sekúnd, sa celý systém ovládania deaktivuje a zaznie varovný signál. Na displeji platne bude tiež svietiť „F“.

• Ak je povrch dotykového ovládania vystavený pôsobeniu vlhkosti pár, celý kontrolný systém sa deaktivuje a zaznie varovný signál.

• Povrch dotykového panela udržiavajte v čistote. V opačnom prípade môže dôjsť k výskytu poruchy.

5 Starostlivosť a údržba

Starostlivosť o keramickú platňu

Sklo-keramický povrch je odolný pri každodennom používaní a jeho plochý povrch umožňuje ľahké čistenie, ale dodržiavajte nasledovné upozornenia.

• Ak na sklo-keramickom povrchu zistíte prasklinu, okamžite odpojte spotrebič zo siete.

• Nepúšťajte deti k horúcim povrchom.

• Ak chcete predísť znečisteniu platne, skontrolujte, či je spodok riadu a povrch platne pred použitím čistý a suchý.

• Nepoužívajte povrch na prípravu jedla, napr. krájanie chleba, zeleniny alebo ovocia.

• Povrch nevyužívajte na odkladanie alebo akýkoľvek účel okrem varenia.

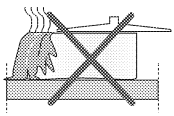
• Šúchanie alebo pád hrncov s ostrými hranami na povrchy môže spôsobiť poškodenie.

• Na povrch neukladajte nijaký materiál ako plasty, alobal a pod.
Akýkoľvek podobný materiál, ktorý sa môže roztopiť na povrchu by ste mali okamžite odstrániť škrabkou na platne.

• Nikdy nepoužívajte utierku alebo špongiu na čistenie keramickej platne, keďže môžu na platni zanechať znečistenú vrstvu saponátu, ktorá pri ďalšom použití zhorí a zafarbí sa.

• Vyhnite sa zohrievaniu prázdnych smaltovaných hrncov.

• Pokvapkanie môže poškodiť keramicky povrch a spôsobiť požiar.



Veľkosť panvice

Z dôvodu maximálnej efektívnosti a bezpečnosti používajte iba odporúčané veľkosti panvíc pre každú platňu.

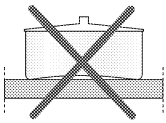
• Používajte panvice, ktoré majú dostatočnú kapacitu pre množstvo vareného jedla, takže neprekypia, čo by malo za následok zbytočné čistenie.

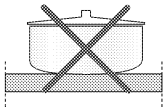
• Na horáky nedávajte pokrievky.

Panvice vždy umiestňujte na stred na platne. Keď prenášate panvice z jednej platne na druhú, vždy ich nadvihnite a nešúchajte ich.

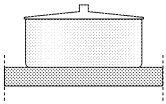
• Nepoužívajte hrnce s alumíniovým dnom. (Mohlo by to viesť k poškodeniu sklo-keramického povrchu.)

• Používajte panvice (hrnce) opísané v časti výberu panvíc. Nepoužívajte hrnce vyrobené z materiálov ako napr. „jánske sklo“ alebo „Pyrex“, ktoré sú vo všeobecnosti nádobami na používanie v rúre.





• Nepoužívajte hrnce, ktoré majú vypuklé alebo preliačené dná.



• Optimálnu účinnosť dosiahnete používaním panvíc, ktorých priemer sa zhoduje s jednotlivými platňami.

Fritovanie

• Panvicu nikdy neplňte olejom alebo tukom viac ako do jednej tretiny.
• Nikdy nenechávajte bez dozoru počas ohrievania alebo varenia.
• Nevyprážajte súčasne príliš veľa potravín, obzvlášť zamrznutých. Týmto sa len znižuje teplota oleja, čoho dôsledkom sú jedlá, ktoré nasali priveľa oleja.
• Pred vyprážaním potraviny dôkladne osušte a do horúceho oleja alebo tuku ich ponárajte pomaly. Ak sú zamrznuté potraviny pridávané príliš rýchlo, spôsobujú prskanie a penenie.
• Olej alebo tuk nikdy nezahrievajte so zakrytou panvicou.
• Vonkajšiu stranu panvice udržiavajte čistú a bez zvyškov oleja alebo tuku.
• Ak produkt používate príliš dlho s panvicami, ktoré preň nie sú určené, olej sa môže vznietiť.

V prípade vznietenia panvice alebo iného hrnca:
1. Vypnite sporák
2. Zahaste plamene hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou.

Na oheň nepoužívajte vodu. Nechajte panvicu ochladnúť najmenej 30 minút.

Takmer všetky popáleniny a zranenia sú najčastejšie spôsobené uchopením horiacej panvice a jej rýchlym vynesením von.

6 Čistenie

Pred čistením spotrebič odpojte od sieťovej zásuvky.
• Pred začatím čistenia zariadenia sa uistite, že všetky ovládacie prvky sú vo vypnutej polohe.
• Skôr ako začnete platňu čistiť, skontrolujte či je dostatočne vychladnutá.
• Nikdy nemiešajte rôzne druhy čistiacich prostriedkov, pretože rôzne aktívne zložky môžu reagovať nepredvídateľným spôsobom.

Exteriér
Pre vyčistenie exteriéru spotrebiča použite vlhkú handru. Nikdy nepoužívajte ostré predmety, drsné čističe alebo čistiace prostriedky. Na zaschnuté, pevné škvrny použite vhodný čistiaci prostriedok.

Sklokeramický povrch

Čistite ho denne a zabráňte pripáleniu nečistôt.
1. Povrch sporáka vždy celý utrite čistou handričkou vypláchnutou v čistej vode (pretože zvyšky by pri ďalšom použití sporáka mohli poškodiť jeho sklo-keramický povrch).
2. Povrch dosucha utrite jemnou handričkou.
• Nepoužívajte oceľovú drôtenku, drsné prášky, saponáty ani bieliace čistiace prostriedky, pretože môžu poškodiť povrch.
• Na odstránenie pozostatkov rozliateho jedla a nepoddajných nečistôt z povrchu môžete použiť škrabku (dostupná v supermarketoch).

• Pri čistení povrchov, ktoré sú nehrdzavejúce, nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chlór. Pri čistení venujte pozornosť tomu, aby ste utierali v jednom smere s pomocou jemnej, namydlenej tkaniny a kvapalného čistiaceho prostriedku (neabrazívneho).
• Potraviny s obsahom cukru ako napríklad puding alebo sirup by sa mali hneď zoškrabať, kým povrch úplne nevychladne. Inak sa platňa môže natrvalo poškodiť.

• Materiál na čistenie keramických platní môže poškodiť ďalšie časti vášho sporáka, preto dávajte pozor na časti v jeho okolí.

• Na čistenie spotrebiča nepoužívajte penové ani sprejové čistiace prostriedky.

Po čase...

• Po čase môže dôjsť k jemnej zmene farby povlakov a ďalších povrchov. Nemá to však vplyv na funkčnosť spotrebiča.
• Zmeny farby a znaky, ktoré sa vyskytujú na sklo-keramickej platni sú normálne a nie sú chybou.

Varovania v spojitosti so sporákom

Prosím, skladujte škrabku na sporák mimo dosahu detí.

7 Riešenie problémov

Ak platňa nefunguje

Ak spotrebič nefunguje, skontrolujte, či:

• Nedošlo k výpadku napájania.
• Nevyhorela poistka/nebol vyhodený istič/ nevypol sa hlavný prívodný spínač.
• Nedošlo k prehriatiu. Počkajte, kým sporák vychladne.
• Panvica môže byť nevhodná. Skontrolujte panvicu.

Ak platňa nepretržite zobrazuje U;
• Na aktívnej platni možno nie je panvica.
• Panvica môže byť nekompatibilná s indukčným sporákom.
• Panvica možno nie je umiestnená do stredu platne alebo spodná časť platne nie je dostatočne široká pre zvolenú platňu.
• Panvica alebo platňa môže byť nadmerne horúca; počkajte, kým vychladne.

Ak sa zvolená platňa náhle vypne;

• Čas prípravy zvolenej platne mohol uplynúť.
• Mohlo dôjsť k prehriatiu. Počkajte, kým sporák vychladne.
• Niečo sa mohlo dotknúť dotykového ovládania.

Panvica sa nezahrieva, hoci platňa je zapnutá;

• Panvica môže byť nekompatibilná s indukčným sporákom.
• Dno panvice možno nie je dostatočne široké pre zvolenú platňu.
• Panvica možno nie je umiestnená do stredu platne.

Ak sa na displeji aktívnej platne nezobrazuje U, hoci na nej nie je položená žiadna panvica;

• Ak sa sporák napája dvomi fázami, jedna z fáz možno zlyhala.
Ak nedošlo k výskytu žiadneho z týchto stavov, potom sporák vypnite a znovu zapnite pomocou dotykového ovládania alebo sporák odpojte od sieťovej zásuvky a znovu ho po niekoľkých sekundách pripojte.

Ak chladiaci ventilátor po vypnutí sporáka pokračuje v činnosti;

Nejde o poruchu. Je to celkom normálne. Bude pokračovať v chladení, kým sa sporák nevráti na normálnu teplotu.

Skontrolujte, či ste vykonali vyššie uvedené kontroly, pretože v prípade nenájdenia chyby budete musieť zaplatiť poplatok za servis.

Ak po uvedených kontrolách spotrebič stále nefunguje, kontaktujte zákaznícky servis.

Charakteristiky výkonu počas používania

• Pre kovové časti je normálne, že vytvárajú hluk, keď sa používajú, čo spôsobuje rozťahovanie a sťahovanie.
• Ak sa produkovaná para počas pečenia dostane do kontaktu so studenými povrchmi na vonkajšej strane spotrebiča, bude kondenzovať a vytvorí kvapky vody. Je to úplne normálne a nie je to chyba.

8 Neskoršia preprava

Uchovajte si originálne balenie a iný baliaci materiál na bezpečnom mieste. Platňu prepravujte v jej pôvodom obale. Dodržujte pokyny, ktoré sú vytlačené na kartóne.

Ak ste si neponechali originálny obal

Zaistite kryty a podporné prvky pre panvice lepiacou páskou.
Zabaľte rúru do bublinového obalu alebo hrubého kartónu a bezpečne ju prilepte, aby ste zabránili poškodeniu počas prepravy.
Platňa sa musí prepravovať vo vztýčenej polohe.
Na vrch variča neumiestňujte iné predmety.

185.9252.68/R.B/06.10.2008/3-3