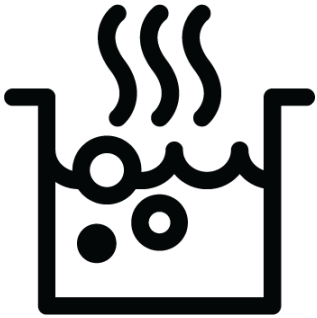
PL
SK
UK

beko

Płyta kuchenna do zabudowy / Instrukcja obsługi
Vstavaná platňa sporáka / Používateľská príručka
Вбудована варильна панель / Посібник користувача



HII 64822 UFT

185929841_2/ PL/ SK/ UK/ R.AB/ 03.12.25 10:36
7757188676

CE

ПАПІР НА ІЗ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ТА МАКУЛАТУРИ

RECYKLOVANÝ A RECYKLOVATEĽNÝ PAPIER

PAPIER Z RECYKLINGU I NADAJĄCY SIĘ DO PONOWNEGO PRZETWORZENIA

Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi
Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)
Importer: Beko S.A.
ul. 1 Sierpnia 6A, 02-134 Warszawa

PL

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa 4

1.1 Przeznaczenie 4
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych 4
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne 5
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu 7
1.5 Bezpieczeństwo montażu..... 7
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania 8
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury..... 8
1.8 Bezpieczeństwo pieczenia 9
1.9 Płyta indukcyjna 9
1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia 10

2 Instrukcje dotyczące środowiska ... 10

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów.... 10
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów..... 10
2.2 Opakowanie urządzenia..... 10
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii..... 10

3 Produkt..... 11

3.1 Opis produktu 11
3.2 Specyfikacje techniczne 12

4 Pierwsze użycie 13

4.1 Czyszczenie wstępne..... 13

5 Jak używać płyty kuchennej 13

5.1 Ogólne informacje na temat korzystania z płyty..... 13
5.2 Panel sterowania..... 17

6 Ogólne informacje o gotowaniu..... 24

6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty..... 25

7 Czyszczenie i konserwacja..... 27

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia 27
7.2 Czyszczenie płyty grzewczej 28
7.3 Czyszczenie panelu sterowania ... 28

8 Rozwiązywanie problemów 29

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.

1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **OSTRZEŻENIE:**Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby słabo rozwinięte pod względem umiejętności fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub pozbawione doświadczenia i wiedzy, o ile są nadzorowane lub przeszkolone w zakresie bez-

piecznego użytkowania i zagrożeń związanych z produktem.
- Dzieci nie powinny bawić się produktem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ktoś je nadzoruje.
- Ten produkt nie powinien być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych (w tym dzieci), chyba że są one pod nadzorem lub otrzymają niezbędne instrukcje.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na niego ani wchodzić do produktu.
- Nie umieszczaj na produkcie przedmiotów, do których mogą sięgać dzieci.
- Przekręć uchwyt garnków i patelni na bok blatu, aby dzieci nie mogły chwycić i przypalić.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od produktu.
- Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:

1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
2. Odetnij zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
3. Podejmij środki ostrożności, aby zapobiec przedostawaniu się dzieci do produktu.
4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest w trybie bezczynności.

1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik,

przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.

- Odłącz produkt od zasilania lub wyłącz bezpiecznik przed naprawą, konserwacją lub czyszczeniem.
- Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy) używaj wyłącznie przewodu połączeniowego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne".
- Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.
- Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
- Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obsługi produktu.
- Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
- Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:

- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym

razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.
- Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!
- Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.

1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

1.5 Bezpieczeństwo montażu

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednie światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.
- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić

się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.
- Wąż gazowy, plastikowa rura wodna i gniazdo nie powinny znajdować się na tylnej lub bocznej ścianie miejsca, w którym produkt zostanie zainstalowany. W przeciwnym razie mogą one ulec odkształceniu pod wpływem ciepła podczas pracy płyty, co może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.

1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, odłącz produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli szklana powierzchnia płyty jest pęknięta:

Wyłącz wszystkie gazowe i (jeśli dotyczy) elektryczne płyty grzejne. odłącz urządzenie od zasilania.

- Nie dotykaj powierzchni urządzenia.
- Nie korzystaj z urządzenia.

- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo dostępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poni-

żej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchni do gotowania.

1.8 Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy kontrolować gotowanie. Krótkie gotowanie musi być pod stałą kontrolą.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania na oleju stałym lub płynnym, niebezpieczne jest pozostawienie płyty grzewczej bez nadzoru, co może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; Odłącz urządzenie od sieci, a następnie zakryj płomienie pokrywą lub tkaniną ognioodporną (itp.).
- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.

1.9 Płyta indukcyjna

- Elektrycznie sterowane strefy płyty grzewczej są wyposażone w zaawansowaną technologię indukcyjną. W strefach płyty indukcyjnej, które oszczędzają czas i energię, należy używać naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego; w przeciwnym razie strefa płyty grzejnej nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zapoznaj się z rozdziałem „Wybór garnków”.
- Ponieważ płyta indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może ono mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z takich urządzeń, jak rozruszniki serca czy pompy insulinowe.
- Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, na powierzchni płyty, ponieważ mogą się one nagrzać.
- Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą. Podczas długotrwałego i intensywnego użytkowania znajdujące się tam materiały mogą się przegrzać.

- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twoje urządzenie może być uszkodzone.

1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

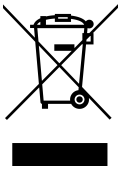
- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie .

2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

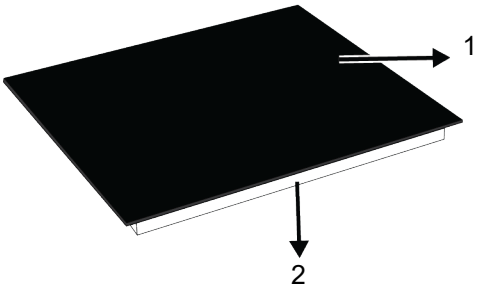
Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

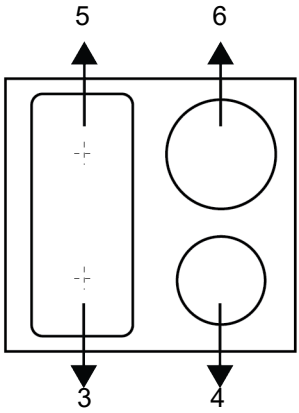
Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywie odpowiednich dla płyty grzewczej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości obszary pieczenia płyty grzejnej i dna garnków. Zanieczyszczenia zmniejszają wymianę ciepła między obszarem pieczenia a dnem garnka.

3 Produkt

3.1 Opis produktu





1 Szklana powierzchnia do gotowania
2 Dolna obudowa
3 Indukcyjna strefa gotowania
4 Indukcyjna strefa gotowania
5 Indukcyjna strefa gotowania
6 Indukcyjna strefa gotowania

3.2 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	45,2 * /590 /520
Wymiary montażowe płyty (szerokość / głębokość) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Napięcie/Częstotliwość	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Całkowite zużycie energii (kW)	maks. 7,4 kW

Strefy gotowania

Lewa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster 3100 W

Prawa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	145 mm
Zasilanie	1500 W / Booster 2200 W

Lewa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster 3100 W

Prawa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	210 mm
Zasilanie	2400 W / Booster 3700 W

* Wysokość płyty podana w tabeli technicznej jest wysokością pokrywy dolnej produktu.

W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.

Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.

Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

4.1 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

UWAGA: Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

5 Jak używać płyty kuchennej

5.1 Ogólne informacje na temat korzystania z płyty

⚠ Ogólne ostrzeżenia

- Nie pozwól, aby jakikolwiek przedmiot spadł na szklaną powierzchnię do gotowania. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić szklaną powierzchnię do gotowania. Nie używaj pękniętej szklanej powierzchni do gotowania. Woda może przedostać się do tych pęknięć i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (npample, widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie odłącz produkt i wezwij autoryzowany serwis, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie używaj niestabilnych lub łatwo przechylających się naczyń kuchennych na szklanej powierzchni do gotowania.
- Nie podgrzewaj pustych naczyń. Naczynie kuchenne i produkt mogą być uszkodzone.
- Pamiętaj, aby wyłączyć pola grzejne po każdym użyciu.
- Jeśli będziesz obsługiwać pola grzejne bez naczynia, uszkodzisz produkt. Wyłączaj pola grzejne po każdym użyciu.
- Pola grzejne będą gorące po każdym użyciu, więc nie umieszczaj na nich plastikowych naczyń. Natychmiast usuń stopiony materiał z powierzchni.
- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnego płynu podczas gotowania.
- Włóż odpowiednią ilość jedzenia do naczynia. Zapobiegnie to przelaniu się jedzenia i nie będziesz musiał niepotrzebnie sprzątać.
- Nie umieszczaj pokrywek naczyń na strefach gotowania.
- Umieść naczynie tak, aby było wyśrodkowane na strefach gotowania. Jeśli chcesz przenieść naczynie do innej strefy gotowania, podnieś je i umieść w żądanej strefie gotowania, zamiast przesuwać.

Zasada działania płyty indukcyjnej

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Po umieszczeniu na nim naczynia kompatybilnego z indukcją obwód jest zakończony, a system elektroniczny umieszczony tuż pod szklaną powierzchnią do gotowania wytwarza pole magnetyczne. Metalowa podstawa naczynia nagrzewa się poprzez odbieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło jest wytwarzane nie na szklanej powierzchni płyty, ale bezpośrednio w naczyniu nad nią. Szklana powierzchnia nagrzewa się pod wpływem ciepła naczynia.

Zalety gotowania indukcyjnego

Płyty indukcyjne mają pewne zalety, ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio do naczynia.

- Potrawy, które przelewają się podczas gotowania, nie przypalają się szybko, ponieważ powierzchnia szkła do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Zapewnione jest łatwiejsze czyszczenie.
- Ponieważ ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w naczyniu, gotowanie jest szybsze, co pozwala zaoszczędzić czas i energię w porównaniu z innymi rodzajami płyt grzewczych.
- Ponieważ ciepło jest oddawane bezpośrednio do naczynia, nie dochodzi do strat ciepła i uzyskuje się bardziej wydajne gotowanie.
- Gdy tylko naczynie zostanie wyjęte ze strefy gotowania, wymiana ciepła ustaje, a strefa grzejna nie nagrzewa się bezpośrednio, co zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie przed możliwymi wypadkami, które mogą wystąpić podczas gotowania.

Dla bezpiecznego użytkowania:

- Nie wybieraj wysokiego poziomu ogrzewania podczas używania naczyń z powłoką zapobiegającą przywieraniu, pokrytych brakiem oleju lub bardzo małą ilością oleju (typ teflonowy).
- Nie używaj szklanej powierzchni do gotowania jako powierzchni do umieszczania przedmiotów lub do cięcia.
- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki naczyń kuchennych, na strefie gotowania, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nigdy nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nigdy nie umieszczaj żywności zawiniętej w folię aluminiową na indukcyjnej strefie gotowania.
- Przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od produktu podczas pracy pól grzejnych.
- Jeśli pod płytą grzejną znajduje się piekarnik, który działa, czujniki w produkcie mogą zmniejszyć poziom pieczenia lub wyłączyć produkt.
- Twoja płyta kuchenna jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje na temat tego systemu są dostępne w kolejnych sekcjach.

Naczynia

Zaleca się używanie wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, dobrej jakości i oznaczonych lub oznaczonych jako kompatybilne z płytą indukcyjną. Ogólnie rzecz biorąc, im wyższa zawartość żelaza, tym lepiej będzie działać naczynie. Średnica dna naczynia powinna pasować do obszaru gotowania indukcyjnego. Zalecane rozmiary są wymienione poniżej.

Odpowiednie naczynia kuchenne:

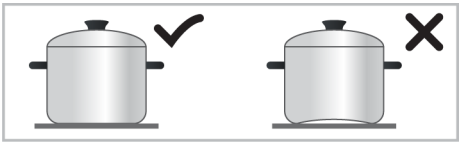
- Naczynia żeliwne
- Naczynia kuchenne ze stali emaliowanej
- Naczynia ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem wskazującym, że są kompatybilne z indukcją)

Nieodpowiednie naczynia kuchenne:

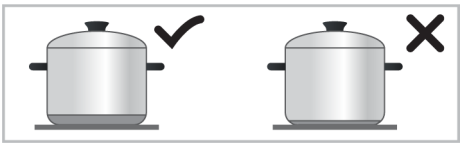
- Naczynia aluminiowe
- Naczynia miedziane
- Naczynia mosiężne
- Szklane naczynia kuchenne
- Garnki gliniane do gotowania
- Naczynia ceramiczne i porcelanowe

Zalecenia:

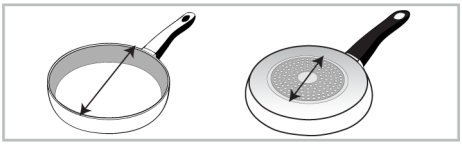
- Używaj tylko naczyń z płaskim dnem. Nie używaj naczyń z wklęsłym lub wypukłym dnem.



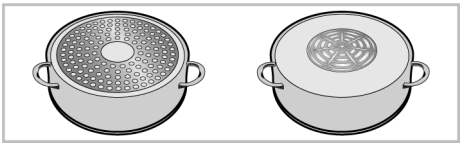
- Używaj wyłącznie przetworzonych naczyń kuchennych o grubym dnie. Jeśli używasz naczyń o cienkim dnie, naczynie te bardzo szybko się nagrzeją, a dno naczynia może stopić się przed aktywacją automatycznego systemu wyłączania, uszkadzając powierzchnię do gotowania i produkt. Ostre krawędzie porysują powierzchnię.



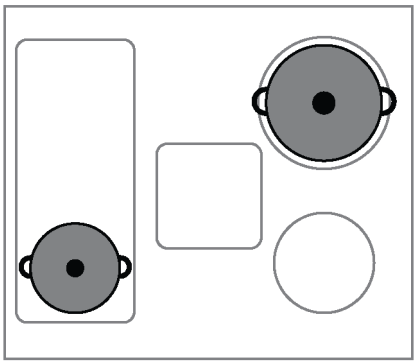
- Niektóre naczynia kuchenne mają pole ferromagnetyczne na dnie, które jest mniejsze niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez strefę gotowania. Dlatego ciepło nie jest rozprowadzane równomiernie, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie naczynia mogą nie zostać wykryte przez duże indukcyjne pola grzejne. Z tego powodu strefa grzejna powinna być dobrana w zależności od wielkości pola ferromagnetycznego.

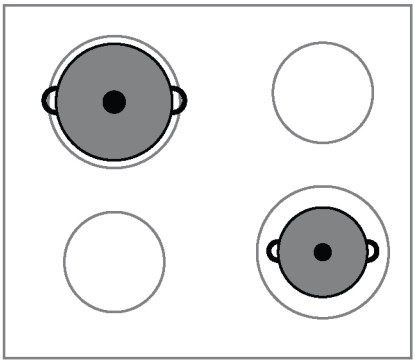


- Niektóre naczynia kuchenne mają dno zawierające materiały nieferromagnetyczne, takie jak aluminium. Tego typu naczynia mogą nie nagrzewać się wystarczająco lub mogą w ogóle nie być wykrywane przez indukcyjną strefę gotowania. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym naczyniu.



W przypadku gotowania wielu potraw na indukcyjnych polach grzejnych, równomierne rozprowadzenie naczynia w prawym, lewym i środkowym obszarze podczas wyboru strefy gotowania pozytywnie wpływa na wydajność gotowania.





Test naczyń kuchennych

Sprawdź, czy Twoje naczynie jest kompatybilne z płytami indukcyjnymi, korzystając z poniższych metod.

1. Jeśli na dnie naczynia znajduje się magnes, jest on kompatybilny.
2. Po umieszczeniu naczynia w indukcyjnej strefie gotowania i włączeniu produktu, jeśli nie, oznacza to, że jest kompatybilny.

Zalecane rozmiary naczyń kuchennych

Aby obszar gotowania indukcyjnego rozpoznał naczynie, zależy to od średnicy ferromagnetycznej i materiału, z którego wykonana jest podstawa naczynia. Aby rozpoznać naczynie i wydajne gotowanie, naczynie należy dobierać zgodnie z rozmiarem strefy gotowania. Zalecane rozmiary naczyń w zależności od wielkości strefy gotowania podano poniżej.

Zachowanie podczas gotowania może się różnić w zależności od rodzaju naczynia, wielkości naczynia i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej równomierne gotowanie, można użyć strefy gotowania o jeden rozmiar większej. Korzystanie z większej strefy grzejnej nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednich naczyniach.

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - maks. 180
Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi)	Szerokość 230 - Długość 390

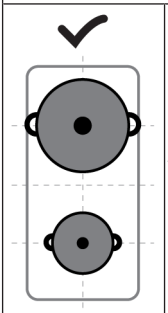
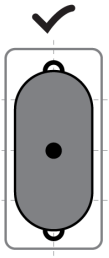
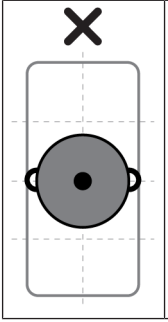
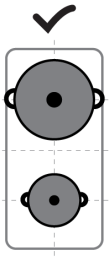
Automatyczne wykrywanie naczyń kuchennych

Po umieszczeniu dowolnego naczynia kompatybilnego z indukcją w strefie grzejnej, produkt automatycznie wykrywa, w której strefie gotowania znajduje się naczynie i kieruje je na panel sterowania.

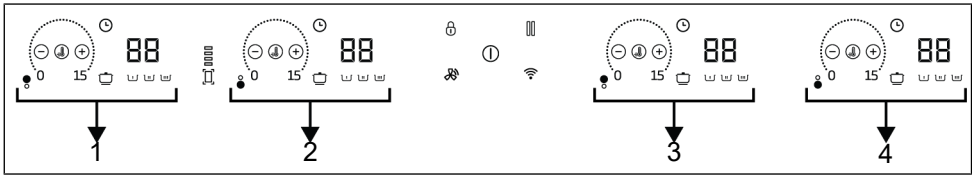
Symbol odpowiedniej strefy grzejnej, w której umieszczono naczynie, oraz na wyświetlaczu timera/temperatury, będą migać przez 10 sekund. W ten sposób możesz szybko ustawić wartość temperatury dla strefy gotowania, w której znajduje się Twoje naczynie i obsługiwać je. Ustawianie wartości temperatury dla strefy grzejnej wyjaśniono w poniższych rozdziałach.

Szerokie powierzchniowe strefy grzejne (strefy Flexi)

Twój produkt ma strefę (strefy) gotowania o dużej powierzchni (Flexi). Ta strefa grzejna o dużej powierzchni może być obsługiwana jako oddzielne, niezależne strefy grzejne dla małych naczyń kuchennych. Do gotowania na dużych naczyniach kuchennych można aktywować funkcję łączenia tych szerokich powierzchni pól grzejnych i przekształcić je w jedną strefę gotowania.

Jako dwie niezależne strefy grzejne		Jako pojedyncza strefa grzejna	
	Strefa grzewcza o dużej powierzchni ma dwie strefy grzejne, przednią i tylną. Możesz używać tej strefy grzejnej jako dwóch niezależnych stref gotowania z dwoma różnymi naczyniami do gotowania dla różnych poziomów temperatury. Umieść naczynia na środku oddzielnych stref gotowania.		W przypadku gotowania w dużych naczyniach należy ustawić naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref gotowania i wyśrodkowało pole gotowania.
	Aby gotować z jednym naczyniem, umieść je pośrodku przedniej lub tylnej strefy gotowania. Jeśli umieścisz naczynie na środku strefy gotowania, strefa gotowania może nie działać prawidłowo.		Jeśli chcesz ugotować dwa różne naczynia kuchenne na tym samym poziomie temperatury, możesz ugotować dwa różne naczynia na tym samym poziomie temperatury, łącząc strefy gotowania o dużej powierzchni. Ponownie umieść naczynia na środku stref gotowania.

5.2 Panel sterowania



1 Obszar sterowania tylnej lewej strefy gotowania

2 Obszar sterowania przedniej lewej strefy gotowania

3 Obszar sterowania tylnej prawej strefy gotowania

4 Obszar sterowania przedniej prawej strefy gotowania

Klawisz włączania/wyłączania

Symbol blokady przycisków

Aktywacja/dezaktywacja przycisku timera

Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)

Przycisk STOP

Przycisk wyboru strefy gotowania o szerokiej powierzchni

Przycisk wydłużenia czasu

Przycisk skrócenia czasu

Wskaźnik aktywnego pola grzejnego

Automatyczny przycisk gotowania

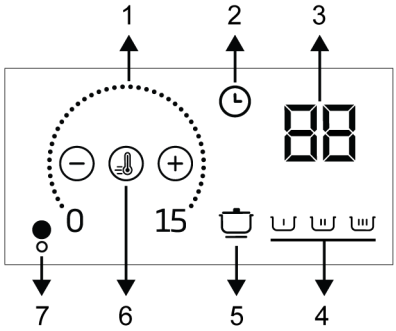
przycisk funkcyjny „Przesuń” *

Symbol połączenia płyty grzejnej z okapem (Hob to Hood) *

Symbol WiFi * *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Wyświetlacz strefy gotowania



1 Obszar ustawień (do ustawiania poziomu ciepła)
2 Aktywacja/dezaktywacja przycisku timera
3 Wyświetlanie poziomu mocy
4 Symbole automatycznego poziomu gotowania
5 Automatyczny przycisk gotowania
6 Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)
7 Symbol pola grzejnego

Grafika i rysunki służą wyłącznie do celów informacyjnych. Rzeczywiste wyświetlane informacje i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyty.

Urządzenie to jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.

Włączanie płyty

1. Dotknąć przycisku"⏻" na panelu sterowania.

⇨ Płyta jest gotowa do użycia.

Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

Po dłuższym dotknięciu dowolnego klawisza (oprócz 🔒) na wyświetlaczu pojawia się litera „E”, a produkt wyłącza się ze względów bezpieczeństwa.

Wyłączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "⏻" na panelu sterowania.

⇨ Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

Jeśli po wyłączeniu płyty na wyświetlaczu strefy gotowania świecą się symbole "H" lub "h" , oznacza to, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykać stref gotowania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania świeci się symbol "H" , oznacza to, że strefa ta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zmieni się w symbol " h " oznaczający niższą temperaturę.

Po odcięciu zasilania elektrycznego wskaźnik ciepła resztkowego nie zaświeci się i nie ostrzeże użytkownika przed gorącymi strefami gotowania.

Włączanie stref płyty grzejnej (strefa grzejna)

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "⏻".
   ⇨ Ikona "0" zostanie wyświetlona na wyświetlaczach stref płyty.
2. Dotknij strefy ustawień strefy płyty, którą chcesz włączyć, lub przesuń palcem po strefie ustawień.

Płyta automatycznie powraca do trybu czuwania, jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja.

Ustawianie poziomu temperatury

Stukając w obszar ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury w zakresie od "0" do "15".

Wyłączanie płyt grzewczych:

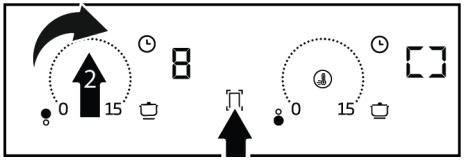
✓ Wybrana strefa płyty grzejnej może być wyłączona na 2 różne sposoby:

1. Ustawiając temperaturę na "0": Możesz wyłączyć płytę, zmniejszając ustawienie temperatury do "0".
2. Korzystanie z funkcji wyłączania timera dla żądanej strefy płyty: Gdy czas jest wyłączony, timer wyłącza podłączoną do niego płytę. Na wszystkich wyświetlaczach wyświetlane jest "0" lub "00". Ikona "⏲" na wyświetlaczu płyty kuchennej zgaśnie. Gdy czas się skończy, rozlegnie się alarm dźwiękowy. Dotknij dowolnego na panelu sterowania, aby wyciszyć alarm.

Obracanie płyty z włączoną szeroką powierzchnią (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "⏻".
2. Dotknij przycisku wyboru strefy płyty grzejnej o szerokiej powierzchni.

   ⇨ Ikona 0 pojawia się na lewym wyświetlaczu przedniej strefy płyty, a ikona "⛶" pojawia się na lewym wyświetlaczu przedniej strefy płyty.



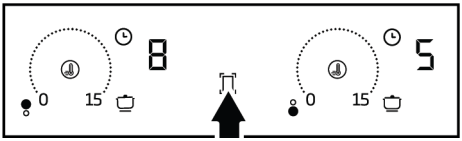
3. Stukając w obszar ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury w zakresie od 0 do 15.

⇨ Poziom temperatury można zmienić w obszarach ustawień obu stref płyty.

Płyty o dużej powierzchni po lewej stronie są opisane jako przykład. Jeśli po prawej stronie urządzenia dostępna jest strefa płyty grzejnej o dużej powierzchni, to samo dotyczy również tej strefy płyty.

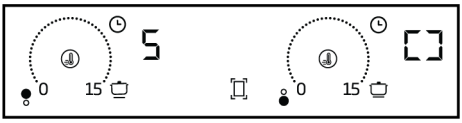
Obracanie płyty z włączoną szeroką powierzchnią, gdy pracuje jedna lub obie płyty po lewej stronie (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

✓ Podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie działają oddzielnie, można połączyć obie płyty, aktywując płytę o dużej powierzchni. W ten sposób można obsługiwać szerszą powierzchnię płyty o tych samych wartościach.



1. Gdy działa jedna lub obie strefy płyty po lewej stronie, dotknij przycisku wyboru strefy płyty o dużej powierzchni.

   ⇨ Na wyświetlaczu przedniej lewej strefy płyty kuchennej wyświetlana jest temperatura strefy płyty kuchennej z niższą temperaturą wybranych wcześniej stref płyty. Jeżeli przypisany jest okres timera, wyświetlana jest wartość timera dla okresu o niższym poziomie.



2. Aby później zmienić wartość temperatury, ustaw żądaną wartość temperatury z obszarów ustawień obu stref płyty.

Jeśli dotkniesz strefy płyty grzejnej o szerokiej powierzchni, gdy strefa płyty o dużej powierzchni jest aktywna, strefy płyty kuchennej zostaną oddzielone i wyłączone.

Wyłączanie strefy gotowania o dużej powierzchni

✓ Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 3 sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0":** Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do "0".
2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara:** Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się 0, a na wyświetlaczu czasomierza pojawi się 00 . Zgaśnie podświetlenie przycisku "⏲" lewej tylnej strefy gotowania.
3. **Poprzez dotknięcie na 3 sekundy symbolu strefy gotowania o dużej powierzchni:** Jeśli na 3 sekundy zostanie dotknięty symbol strefy gotowania o dużej powierzchni, strefa ta zostanie wyłączona.

Ustawienie dużej mocy (szybkie podgrzewanie)

Funkcja szybkiego podgrzewania służy do grzania z maksymalną mocą. Jednakże długotrwałe gotowanie przy użyciu tej funkcji nie jest zalecane. Funkcja szybkiego podgrzewania może być niedostępna w niektórych strefach gotowania. Gdy upłynie ustawiony czas szybkiego podgrzewania (patrz tabela limitów czasu pracy), strefa gotowania wyłączy się.

Bezpośrednie wybieranie szybkiego podgrzewania:

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⏻".
2. Dotknąć przycisku"🌡".

⇨ Włączona strefa gotowania będzie działać z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się animowany symbol szybkiego podgrzewania "≡".

Wybieranie funkcji szybkiego podgrzewania, gdy strefa gotowania jest włączona:

1. Gdy płyta grzewcza jest włączona oraz aktywna jest odpowiednia strefa gotowania, nacisnąć "🌡".

ⓘ Szybkie nagrzewanie może być włączone tylko w jednej strefie na danej stronie (lewej lub prawej). Jeżeli jedna strefa gotowania po tej samej stronie jest rozgrzana do pewnego poziomu temperatury, nie można ustawić szybkiego nagrzewania w innej strefie gotowania po tej samej stronie. Jeżeli duża strefa gotowania jest włączona, nie można ustawić szybkiego nagrzewania dla używanych stref gotowania.

2. Wybrana strefa będzie działać z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą 3 lampki. Po upływie czasu szybkiego podgrzewania strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i będzie wyświetlana tylko wybrana temperatura.

Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (szybkiego podgrzewania):

Dotknięciem przycisku "🌡" można w każdej chwili wyłączyć szybkie podgrzewanie.

Blokada przycisków

Blokadę przycisków można aktywować w celu uniknięcia przypadkowych zmian funkcji **w trakcie pracy płyty**.

Włączanie blokady przycisków

1. Dotknąć przycisku "🔒" na 3 sekundy, aby zablokować panel sterowania.

⇨ W przypadku naciśnięcia dowolnego przycisku przy włączonej blokadzie przycisków będzie migać podświetlenie przycisku "🔒".

Blokadę przycisków można włączyć tylko w trybie pracy. Po włączeniu blokady przycisków działa tylko przycisk "⏻" . W przypadku dotknięcia każdego innego przycisku będzie migać podświetlenie przycisku "🔒" , sygnalizując, że blokada jest włączona.
W przypadku wyłączenia płyty w trybie blokady przycisków należy wyłączyć blokadę, aby było możliwe ponowne włączenie płyty.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Nacisnąć i przez 3 sekundy przytrzymać przycisk "🔒".

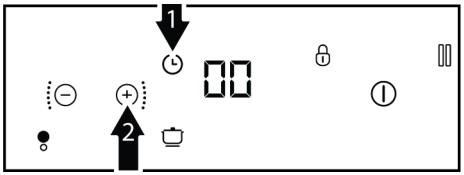
⇨ Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy. Zgaśnie lampka przycisku "🔒" i panel sterowania odblokuje się.

Funkcja timera

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie musisz zajmować się płytą grzejną przez cały okres gotowania. Strefa płyty wyłącza się automatycznie po upływie wybranego okresu.

Aktywacja timera

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "⏻".
   ⇨ Ikona "0" zostanie wyświetlona na wyświetlaczach stref płyty.
2. Ustaw poziom w strefie ustawień strefy płyty, którą chcesz włączyć.
3. Aktywuj timer, dotykając "🕒".
   ⇨ Na odpowiednim wyświetlaczu strefy płyty kuchennej pojawia się "00".



4. Ustaw żądany okres, dotykając "⊕" i "⊖".
5. Potwierdź ustawienie, dotykając "🕒". Ustawienie zostanie potwierdzone automatycznie, jeśli "🕒" nie zostanie dotknięty.

Timer może być używany tylko w przypadku obsługiwanych płyt grzewczych.

Powtórz powyższą procedurę dla innych płyt, dla których chcesz ustawić timer.

Nie można ustawić timera bez wybrania strefy płyty i poziomu temperatury strefy płyty.

Wyłączanie timerów

Płyta wyłącza się automatycznie, a po upływie ustawionego czasu emitowane jest ostrzeżenie dźwiękowe. Naciśnij dowolny, aby wyłączyć ostrzeżenie dźwiękowe.

Przedwczesne wyłączanie timerów

Jeśli timer zostanie przedwcześnie wyłączony, płyta będzie nadal pracować z ustawioną temperaturą, dopóki nie zostanie wyłączona. Możesz przedwcześnie wyłączyć timer na dwa różne sposoby:

Wyłączanie poprzez zmniejszenie ustawienia timera do poziomu "00":

1. Wybierz płytę, którą chcesz wyłączyć.
2. Wybierz timer odpowiedniej płyty grzejnej, dotykając przycisku "🕒".
3. Zmniejsz wartość, dotykając przycisków "⊕" i "⊖", aż na odpowiednim wyświetlaczu strefy płyty pojawi się "00".

Wyłączanie przez dotknięcie timera przez około 3 sekundy:

Przytrzymaj przycisk "🕒" odpowiedniej płyty wciśnięty przez około 3 sekundy, "🕒" zniknie całkowicie, a timer zostanie anulowany.

Funkcja automatycznego gotowania

Korzystając z tej funkcji, możesz wykonać szybkie gotowanie na 3 różnych poziomach.

1. Utrzymywanie ciepła
2. Smażenie

3. Wrzenie

Aktywacja funkcji automatycznego gotowania bez ustawiania timera

1. Włącz płytę, dotykając ⏻.
2. Dotknij przycisku na płycie, na której chcesz uruchomić funkcję automatycznego gotowania.
3. Przy pierwszym dotknięciu odpowiednia strefa płyty grzejnej jest aktywowana na poziomie utrzymywania ciepła. Na wyświetlaczu pojawi się symbol.
4. Przy drugim dotknięciu odpowiednia strefa płyty przełącza się na poziom smażenia. Na wyświetlaczu pojawi się symbol.
5. Przy trzecim dotknięciu odpowiednia strefa płyty przełącza się na poziom wrzenia. Na wyświetlaczu pojawi się symbol.

⇨ Strefa płyty zaczyna działać z automatycznym ustawieniem poziomu gotowania.

Aktywacja funkcji automatycznego gotowania poprzez ustawienie timera

1. Wybierz żądany automatyczny poziom gotowania, naciskając przycisk na odpowiedniej płycie kuchennej.
2. Aktywuj timer, dotykając ⏲.
   ⇨ Zaświeci się kontrolka "00" i symbol ⏲ na wyświetlaczu strefy płyty.
3. Ustaw żądany okres, dotykając ⊕/⊖.

⇨ Strefa płyty grzejnej nadal działa na ustawionym automatycznym poziomie gotowania przez ustawiony czas.

⇨ Płyta wyłącza się automatycznie, a po upływie ustawionego czasu emitowane jest ostrzeżenie dźwiękowe. Naciśnij dowolny, aby wyłączyć ostrzeżenie dźwiękowe.

Wyłączanie funkcji automatycznego gotowania

1. Jeśli chcesz anulować funkcję automatycznego gotowania, możesz całkowicie wyłączyć odpowiednią płytę grzejną, dotykając przycisku ⏻.
2. Jeśli chcesz, aby płyta działała na określonym poziomie temperatury, a funkcja automatycznego gotowania została anulowana, ustaw żądany poziom temperatury, dotykając ⊕/⊖. Strefa płyty grzejnej nadal działa na ustawionym poziomie temperatury. Jeśli timer został ustawiony wcześniej, ustawiony okres gotowania nie zostanie anulowany, a płyta wznowi pracę z ustawionym poziomem temperatury.

Funkcja zatrzymania

✓ Za pomocą tej funkcji można zatrzymać wszystkie funkcje "(z wyjątkiem timera)" działające na płycie na określony czas.

Jeśli timer jest ustawiony na dowolną strefę płyty, timer wznowi działanie podczas funkcji zatrzymania.

1. Dotknij przycisku "⏸", gdy płyta jest włączona.
   ⇨ Wszystkie obsługiwane płyty grzejne nadal działają na minimalnym poziomie.



2. Ponownie dotknij przycisku "⏸", aby uruchomić wszystkie zatrzymane płyty z ich poprzednimi ustawieniami.

Po naciśnięciu stop symbol "⏹" zapala się na wyświetlaczach płyt grzewczych, które były obsługiwane przed naciśnięciem tego

Funkcja zarządzania energią

Urządzenie ma funkcję zarządzania energią Dzięki tej funkcji można zmienić całkowite ustawienie mocy, które będzie pobierać płyta. Istnieje 9 różnych poziomów funkcji zarządzania energią.

Opcje zarządzania energią - Poziomy mocy całkowitej, które można ustawić

P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Po wyłączeniu płyty grzejnej,

1. Naciśnij "⏻" , aby włączyć płytę.
2. Dotknąć klawisza "🕒" lewej tylnej strefy grzejnej, następnie klawisza "🕒" lewej przedniej strefy grzejnej i na końcu klawisza " ▯▯ " , nie podnosząc palca. Po dotknięciu każdego klawisza rozlega się dźwięk.
3. Poziom zarządzania energią ustawiony na lewym tylnym wyświetlaczu pola grzejnego oraz całkowita wartość mocy tego poziomu pojawią się na lewym przednim wyświetlaczu pola grzejnego. Przestań naciskać 3 przyciski po pojawieniu się wartości.
4. Przełączaj poziomy, naciskając " ▯▯ " i ustaw moc całkowitą.
5. Potwierdź, naciskając "⏻" i wyłącz palnik. Ustawiona moc całkowita zostanie aktywowana.

W zależności od ustawionego poziomu mocy całkowitej, poziomy temperatury polach grzejnych mogą się różnić. W zależności od ustawienia mocy płyty, poziom temperatury podany dla pola grzejnego może spaść automatycznie. To nie jest błąd.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że nagrzewa ona bezpośrednio naczynia z gotowaną zawartością. Ma zatem różne zalety w porównaniu z kuchenkami innego rodzaju. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty nie nagrzewa się.

Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.

Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180, 210 oraz 280 mm. Każda strefa gotowania automatycznie rozpoznaje ustawiane na niej naczynie dzięki funkcji indukcyjnej. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie naczynie styka się ze strefą gotowania, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

Automatyczny system wyłączania

Sterowanie płytą kuchenną posiada funkcję automatycznego wyłączania. Jeśli jedna lub więcej stref płyty kuchennej pozostanie włączona, strefa płyty kuchennej wyłączy się automatycznie po pewnym czasie (patrz tabela 1). W przypadku timera przypisanego do strefy grzejnej, ekran timera jest wtedy również wyłączony.

Limit czasu pracy zależy od wybranego poziomu temperatury. Strefa grzejna może być ponownie obsługiwana przez użytkownika po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

Poziom temperatury	Automatyczne okresy wyłączania -godziny
0	0
1	6
2	6
3	6
4	6
5	5
6	5
7	5
8	5
9	4
10	4
11	4
12	4
13	2
14	2
15	1
Szybkie nagrzewanie (booster)	10 minut
Zobacz materiał P1	6
Zobacz materiał P2	4
Zobacz materiał P3	2

Tabela 1: Okresy automatycznego wyłączania

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta ta wyposażona jest w czujniki zabezpieczające przed przegrzaniem. W razie przegrzania można zaobserwować, co następuje:

- Może zostać wyłączona czynna strefa gotowania.
- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.

System ochrony przed przepełnieniem

Twoja płyta jest wyposażona w system ochrony przed przepełnieniem. W przypadku przepełnienia panelu sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina podłączenie zasilania, aby wyłączyć płytę grzejną. W międzyczasie na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie "E".

Precyzyjne ustawienie mocy

Inna zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że natychmiast reaguje ona na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przelaniu się zawartości naczynia (woda, mleko itd.), nawet jeśli niewiele do niego brakuje.

Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Może on podawać błędne ostrzeżenie co do działania.

Na panelu sterowania dotykowego nie wolno stawiać garnków/patelni.

6 Ogólne informacje o gotowaniu

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. Nigdy nie wolno gasić ognia wodą! Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.
- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.
- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

Półka do pieczenia w piekarniku

Żywność		Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Topnienie			
Topnienie czekolady (np. Dr.Oetker, gorzka czekolada 55-60% kakao,150 g)		1	20 … 30
Masło (200 g)		10	5 … 7
Masło (Klarowane)(200 g)		5	11 … 13
Gotowanie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła			
Woda 1 L (Gotowanie)		P	4 … 6
Woda 3 L (Gotowanie)		P	8 … 10
Mleko 1 L (Gotowanie)		12	6 … 7
Mleko 1 L (Utrzymanie ciepła)		Utrzymanie ciepła	18 … 20
Olej roślinny (Grzanie) (Olej słonecznikowy 0,5 L)		15	3 … 5
Gotowanie			
Ziemniak w mundurku (2 sztuk duży)		15	25 … 35
Ziemniak w mundurku grubo siekany (2 sztuk duży)		15	13 … 15
Brokuł (300 g)		15	10 … 14
Brokuł zamrożony (300 g)		15	7 … 10
Kiełbasa		14	4 … 6
Makaron (150 g)		15	6 … 10
Jajka w koszulce		9	2 … 3
Gotowanie, smażenie			
Potrawa z ryżu (200 g ryż)		8	9 … 12
Paella *		15	15 … 20
Ashure/Pudding Noego **			
	Gotowanie fasoli i ciecierzycy Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	15	4 … 6
	Gotowanie fasoli i ciecierzycy gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	6	10 … 15

Żywność		Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
	Pszenica Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	15	8 … 10
	Pszenica gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	3	6 … 8
	Ashure/Pudding Noego -Wszystkie składniki	15	20 … 24
Zupy (Np. Zupa z soczewicy)		11	20 … 25
Smażone warzywa *		15	3 … 5
Gotowane warzywa Julienne * (Kurczak, cebula i pieprz)		15	5 … 7
Cielęcina pokrojona w kostkę z warzywami **			
	Smażenie warzyw	15	3 … 8
	Przypieczenie ***	15	5 … 8
	Wszystkie składniki	6	80 … 90
Sos pomidorowy		5	10 … 15
Sos beszamelowy		13	5 … 6
Golonki z warzywami **			
	Przypieczenie ***	15	3 … 4
	Smażenie warzyw	15	3 … 5
	Wszystkie składniki	7	180 … 190
Smażyć w płytkim tłuszczu			
Stek z polędwicy wołowej ** (2 cm)		15	2 … 10
Żeberka ** (2 cm)		15	3 … 10
Stek z polędwicy zawijanej		14	4 … 10
Stek T-Bone ** (2 cm)		15	3 … 10
Kotlet jagnięcy ** (Przypieczenie ***)		15	3 … 10
Kotlet jagnięcy (Smażenie)		9	4 … 10
Kiełbasa		10	4 … 6
Pierś z kurczaka (Przypieczenie ***)		14	3 … 4
Pierś z kurczaka (Smażenie)		9	8 … 10
Pierś z kurczaka (Krojenie mięsa tak, aby powstał motyl)		14	4 … 10
Łosoś (150 g)		15	3 … 10
Paluszek rybny		15	1 … 8
Smażenie świeżych warzyw i grzybów (marchew, grzyby i kolorowa papryka)		15	3 … 6
Naleśnik		6	3 … 5
Omlet		12	4 … 6
Jajko sadzone		10	2 … 4
Frytka			
Boortsog		9	13 … 15
Sznycel		14	3 … 10
Nuggetsy		15	1,5 … 10
Ziemniak (zamrożony)		10	2 … 10
Rozmrażanie i podgrzewanie			

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Cebula (zamrożony) (200 g)	10	2 … 4
Szpinak (zamrożony) (200 g)	12	2 … 5

* Zaleca się użycie woka.

** Zaleca się patelnię/garnek z lejkiem.

*** Zalecane jest wstępne podgrzanie patelni / garnka.

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie używaj środków do czyszczenia parą.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywność podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

Dla płyt:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach składowych stref grzewczych, należy wyczyścić wypływające płyny natychmiast po schłodzeniu płyty poprzez jej wyłączenie.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ścierne środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

7.2 Czyszczenie płyty grzewczej

Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia", dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętłami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętłami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokrętła mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

8 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.
- Jeśli płyta nie włącza się po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania >>> Odłącz go i odczekaj co najmniej 20 sekund przed ponownym podłączeniem.
- Posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Nie wolno używać odpowiednich garnków. >>> Sprawdź swoje garnki.

Symbol na wyświetlaczu strefy płyty grzejnej świeci światłem ciągłym.

- W tej strefie płyty kuchennej może nie być garnka. >>> Sprawdź, czy w strefie płyty kuchennej znajduje się garnek.
- Twój garnek może nie być kompatybilny z indukcją. >>> Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyt indukcyjnych.
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty. >>> Wyśrodkuj strefę płyty kuchennej, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.
- Garnek lub strefa płyty grzejnej mogą być bardzo gorące. >>> Poczekaj, aż ostygną.

Wybrana strefa płyty nagle wyłącza się podczas pracy.

- Być może upłynął już czas gotowania w wybranej strefie. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub dokończyć gotowanie.
- Jest ochrona przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Jakiś obiekt może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> Usuń obiekt z panelu.

Mimo że strefa płyty jest włączona, garnek nie nagrzewa się.

- Garnek może nie być kompatybilny z płytą indukcyjną. >>> Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej.
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty. >>> Wyśrodkuj strefę płyty kuchennej, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.

Wentylator chłodzący nadal działa, nawet gdy płyta jest wyłączona.

- To nie jest błąd. Wentylator chłodzący działa do momentu, gdy sprzęt elektroniczny wewnątrz płyty ostygnie do odpowiedniej temperatury.

Podczas gotowania z płyty dobiega dźwięk

- Podczas gotowania z płyty kuchennej mogą dobiegać odgłosy. Odgłosy te zależą od składu naczynia. Odgłosy te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

Możliwe dźwięki i przyczyny:

- **Hałas wentylatora:** Płyta posiada wentylator, który automatycznie działa w zależności od temperatury produktu. Wentylator ma różne poziomy pracy i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury. Po wyłączeniu płyty, jeśli temperatura jest wysoka w stosunku do temperatury produktu, wentylator może jeszcze przez chwilę działać.

- **Działanie transformatora o niskim szumie:** Taka jest natura technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio na dno naczynia, ten rodzaj buczenia może wystąpić w zależności od materiału, z którego wykonane jest naczynie. Dlatego w przypadku różnych naczyń kuchennych mogą być słyszalne różne dźwięki.
- **Trzaskający dźwięk:** Wynika to z materiału i struktury dna naczynia. Jeśli naczynie jest wykonane z różnych materiałów i warstw, mogą wystąpić trzaski.
- **Gwiżdżący dźwięk:** Podczas gotowania na dwóch strefach płyty po tej samej stronie płyty grzejnej na różnych poziomach gotowania może być słyszalny gwizd.

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
A1 – A8	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem wystąpi ponownie, skontaktuj się z autoryzowanym dealerem.
B1 – B5	Nie użyto garnka nadającego się do podgrzewania indukcyjnego.	Błąd ten zostanie rozwiązany, gdy zastosujemy garnek nadający się do podgrzewania indukcyjnego.
B6	Płyta indukcyjna przekroczyła maksymalny czas pracy.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Używaj płyty indukcyjnej zgodnie z czasem podanym w instrukcji obsługi.
B7	Nie użyto garnka nadającego się do podgrzewania indukcyjnego.	Błąd ten zostanie rozwiązany, gdy zastosujemy garnek nadający się do podgrzewania indukcyjnego.
B8	Jeśli Twój produkt to płyta indukcyjna z okapem; Wystąpił błąd filtra.	Wyjmij i ponownie załóż filtry wentylacyjne. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
C1 – C2	Wystąpił błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
C3	Błąd działania wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem wystąpi ponownie, skontaktuj się z autoryzowanym dealerem.
C4	Wystąpił błąd połączenia elektrycznego.	Przywróć prawidłowe podłączenie elektryczne, zapoznając się z tabelą techniczną produktu i instrukcją instalacji.
C5 – C7	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
D1 – D9	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem wystąpi ponownie, skontaktuj się z autoryzowanym dealerem.
T1 – T8	Błąd komunikacji między płytą interfejsu wyświetlacza i pokrętła	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura płyty spadnie poniżej dopuszczalnego zakresu.

Dodatkowe informacje dotyczące instrukcji obsługi:	Informacje techniczne dotyczące działania trybów niskiego poboru mocy zgodnie z rozporządzeniem UE 2023/826	
Tryb	POBÓR MOCY (WATY)	OKRES (MINUTY)*
Wyłączony	0,5	-

Gotowość	-	-
Tryb gotowości z wyświetlaniem informacji lub stanu	-	-
Tryb gotowości sieciowej	-	-

*: Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości, tryb wyłączenia lub tryb gotowości sieciowej, liczony w minutach i zaokrąglony do najbliższej minuty.

Vitajte!

Vážení zákazník,
Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Beko. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektivitu. Pred použitím produktu si preto pozorne prečítajte tento návod a a všetku dodanú dokumentáciu.
Majte na pamäti všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na použitie. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami.
Uschovajte si tento návod na obsluhu. Ak produkt posuniete niekomu inému, odovzdajte s ním aj návod na obsluhu. Záručné podmienky, použitie a spôsoby riešenia problémov pre váš produkt sú uvedené v tejto príručke.

Symboly a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

UPOZORNENIE Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo životné prostredie.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny 34

1.1 Zamýšľané použitie..... 34
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat..... 34
1.3 Elektrická bezpečnosť..... 35
1.4 Bezpečnosť dopravy..... 37
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii..... 37
1.6 Bezpečnosť používania..... 37
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty .. 38
1.8 Bezpečnosť varenia..... 38
1.9 Indukcia..... 39
1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia..... 39

2 Pokyny na ochranu životného prostredia 40

2.1 Smernica o odpadoch..... 40
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku .. 40
2.2 Informácie o balení 40
2.3 Odporúčania pre úsporu energie.. 40

3 Váš produkt 41

3.1 Predstavenie výrobku..... 41
3.2 Technické špecifikácie..... 42

4 Prvé uvedenie do prevádzky..... 43

4.1 Prvé čistenie 43

5 Používanie platne..... 43

5.1 Všeobecné informácie o používaní varnej dosky..... 43
5.2 Ovládací panel 47

6 Všeobecné informácie o varení 54

6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou..... 54

7 Údržba a čistenie 56

7.1 Všeobecné informácie o čistení... 56
7.2 Čistenie varnej dosky 57
7.3 Čistenie ovládacieho panela..... 57

8 Riešenie problémov 58

1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny potrebné pre zabránenie nebezpečenstvu zranení osôb alebo vecných škôd.
- Ak výrobok odovzdáte inej osobe na osobné použitie alebo účely použitia z druhej ruky, je potrebné poskytnúť aj návod na použitie, štítky výrobkov a ďalšie relevantné dokumenty a diely.
- Naša spoločnosť nezodpovedá za škody, ktoré môžu vzniknúť v prípade nedodržania týchto pokynov.
- Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.
- Inštalačné a opravárenské práce nechajte vždy vykonať u výrobcu, autorizovaného servisu alebo osoby, ktorú určí dovozca.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu súčasť produktu, pokiaľ to nie je jasne uvedené v používateľskej príručke.
- Nevykonávajte na produkte technické úpravy.

1.1 Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácnosti. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte výrobok v záhradách, na balkónoch alebo v iných vonkajších priestoroch. Tento výrobok je určený na použitie v domácnostiach a v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných priestorov.
- **VÝSTRAHA:** Tento výrobok sa smie používať len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento výrobok môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby, ktoré sú nedostatočne rozvinuté vo fyzických, zmyslových alebo duševných zručnostiach alebo ktoré majú nedostatok skúseností a vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo vyškolené o bezpečnom používaní a nebezpečenstvách výrobku.

- Deti by sa s výrobkom nemali hrať. Čistenie a používateľskú údržbu by nemali vykonávať deti, pokiaľ na ne niekto nedohliada.
- Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo nedostávajú potrebné pokyny.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa s výrobkom nehrali.
- Elektrické výrobky sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, liezť naň ani doň vstupovať.
- Nedávajte na výrobok predmety, na ktoré môžu deti dosiahnuť.
- Otočte rukoväť hrncov a panvíc na stranu pultu, aby deti nemohli uchopiť a spáliť.
- **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Uchovávajte deti mimo dosahu výrobku.
- Uchovávajte obalové materiály mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenia.
- Pred vyradením opotrebovaných a zbytočných výrobkov:

1. Odpojte sieťovú zástrčku a vytiahnite ju zo zásuvky.
2. Odpojte napájací kábel a odpojte ho zástrčkou od výrobku.
3. Prijmite preventívne opatrenia, aby ste zabránili vstupu detí do produktu.
4. Nedovoľte deťom hrať sa s produktom, keď je v režime nečinnosti.

1.3 Elektrická bezpečnosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciu inštaláciu nechajte vykonať kvalifikovaným elektrikárom. Výrobok nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi/národnými predpismi.
- Zástrčka alebo elektrická prípojka spotrebiča musí byť na ľahko prístupnom mieste. Ak to nie je možné, na elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddeľujúci všetky póly od siete.
- Pred opravou, údržbou a čistením odpojte výrobok zo siete alebo vypnite poistku.

- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
- (Ak váš produkt nemá kábel), použite iba prepojovací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel neklaďte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezasekol pri ukladaní výrobku na miesto po montáži alebo čistení.
- Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prestrihnuté alebo poškodené káble.
- Na prevádzku výrobku nepoužívajte predlžovací kábel ani viacnásobnú zástrčku.
- V prípadoch, keď je potrebné použiť konvertorový adaptér (pre typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisné stredisko alebo dovozcu.
- Ak je dĺžka elektrického vedenia nedostatočná, obráťte sa na dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Prenosné zdroje energie alebo viacnásobné zástrčky sa môžu prehriať a vznietiť. Viaceré zástrčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výrobku.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

- Nikdy nezasúvajte zástrčku výrobku do zlomenej, uvoľnenej alebo nefunkčnej zásuvky. Skontrolujte, či je zástrčka úplne zasunutá do zásuvky. V opačnom prípade sa môžu spoje prehriať a spôsobiť požiar.
- Zariadenie nezasúvajte do zástrčiek, ktoré sú mastné, nečisté alebo potenciálne vystavené pôsobeniu vody (napríklad v blízkosti pracovnej dosky, z ktorej môže uniknúť voda). V opačnom prípade hrozí riziko skratu a úrazu elektrickým prúdom.
- Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými rukami!
- Zástrčku vytiahnite zo zásuvky pomocou tela zástrčky, a nie samotného kábla.

1.4 Bezpečnosť dopravy

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Pevne zaistite pohyblivé časti výrobku, aby ste zabránili ich poškodeniu.
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či výrobok nie je po preprave poškodený. V prípade poškodenia kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.

1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred začatím inštalácie odpojte elektrické vedenie, ku ktorému bude výrobok pripojený, od napätia vypnutím poistky.
- Počas prepravy a inštalácie vždy noste ochranné rukavice. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo poranenia o ostré hrany!
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je spotrebič poškodený, neinštalujte ho.
- Na zakrytie interiéru inštalovaného nábytku nepoužívajte žiadne tepelnoizolačné materiály.
- V priestore, kde je výrobok nainštalovaný, sa nesmie nachádzať priame slnečné svetlo a zdroje tepla, ako sú elektrické alebo plynové ohrievače.
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti okna. Keď otvoríte okno, horúci riad sa môže prevrátiť.
- Ak sa za miestom, kde bude výrobok nainštalovaný, nachádza zásuvka, je potrebné zabezpečiť, aby sa výrobok nedostal do kontaktu so zásuvkou ani so zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Na zadnej alebo bočnej stene miesta, kde bude výrobok nainštalovaný, nesmie byť plynová hadica, plastové vodovodné potrubie a zásuvka. V opačnom prípade by sa mohli deformovať vplyvom tepla pri prevádzke varnej dosky a mohli by predstavovať bezpečnostné riziko.

1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite prúd z poistkovej skrinky.

- Nepoužívajte výrobok, ak sa počas používania pokazí alebo poškodí. Odpojte výrobok od elektrickej energie. Kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- **VÝSTRAHA:** Ak je povrch varnej dosky prasknutý, odpojte výrobok od elektrickej siete, aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom.
- **VÝSTRAHA:** Ak je sklenený povrch varnej dosky rozbitý:

- Vypnite všetky plynové a (prípadne) elektrické varné dosky. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
- Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča.
- Nepoužívajte prístroj.

- Na spotrebič v žiadnom prípade nestúpajte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.
- V priestore varenia a v jeho okolí sa nesmú nachádzať horľavé predmety. V opačnom prípade môže dôjsť k požiaru.
- Tento výrobok nie je vhodný na použitie s diaľkovým ovládaním alebo externými hodinami.

1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Keď sa výrobok používa, výrobok a jeho prístupné časti sú horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať ďalej od výrobku, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dohľadom.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože povrchy budú počas prevádzky horúce.
- **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo vzniku požiaru: Na varné plochy neodkladajte žiadne predmety.

1.8 Bezpečnosť varenia

- **VÝSTRAHA:** Musí sa dodržiavať proces varenia. Krátkodobé procesy varenia sa musia neustále sledovať.
- **VÝSTRAHA:** Pri varení na tuhom alebo tekutom oleji je nebezpečné ponechať varnú dosku bez dozoru, čo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou; odpojte výrobok od elektrickej siete a potom plamene zakryte krytom alebo protipožiarnou tkaninou (atď.).

- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.

1.9 Indukcia

- Elektricky ovládané zóny vašej varnej dosky sú vybavené pokročilou "Indukčnou“. Na indukčných varných zónach, ktoré šetria čas a energiu, sa musí používať riad vhodný na indukčné varenie, inak varná zóna nebude fungovať. Podrobné informácie nájdete v časti "Výber hrnca".
- Keďže indukčná varná doska vytvára magnetické pole, môže mať škodlivé účinky na ľudí, ktorí používajú zariadenia, ako sú kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy.
- Po použití zavrite varnú dosku z ovládacieho panelu, nespoliehajte sa na snímač nádoby.
- Kovové predmety ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky neumiestňujte na varnú plochu, nakoľko sa môžu zohriať.
- Do zásuviek pod varnou doskou neukladajte kovové predmety. Pri dlhom a intenzívnom používaní sa môžu materiály prehrievať.
- Na indukčnú varnú dosku neumiestňujte elektronické výrobky, ako sú mobilné telefóny, tablety, počítače. Váš spotrebič sa môže poškodiť.

1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EU (2012/19/EU). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa môžu opätovne použiť a sú vhodné pre recykláciu. Z toho dôvodu, na konci svojej životnosti spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odneste ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Súlad so smernicou RoHS:

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, je v súlade so smernicou EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s domovým alebo iným odpadom, odneste ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

2.3 Odporúčania pre úsporu energie

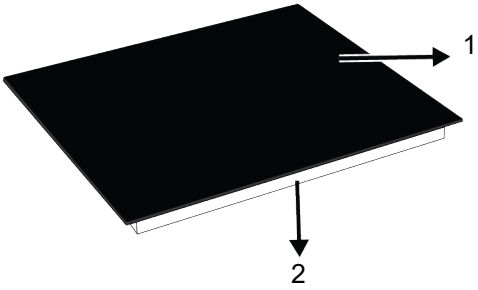
V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

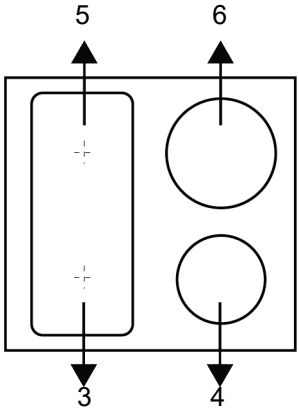
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- Používajte hrnce/panvice s veľkosťou a pokrievkou vhodnou pre varnú zónu. Vždy si vyberte správnu veľkosť hrnca na prípravu jedla. Pre nádoby nesprávnej veľkosti sa vyžaduje väčšia energia, ako je potrebné.
- Udržujte plochy na pečenie a dná hrncov čisté. Nečistoty znižujú prenos tepla medzi pečiacim priestorom a dnom hrnca.

3 Váš produkt

3.1 Predstavenie výrobku





1 Sklenená varná plocha
2 Dolné kryt
3 Indukčná varná zóna
4 Indukčná varná zóna
5 Indukčná varná zóna
6 Indukčná varná zóna

3.2 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	45,2 * /590 /520
Inštalačné rozmery varnej dosky (šírka/hĺbka) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Napätie/Frekvencia	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Celková spotreba energie (kW)	max. 7,4 kW

Varné zóny	

Predný ľavý	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Výkon	2200 W / Booster (Zosilnenie) 3100 W

Predný pravý	Indukčná varná zóna
Rozmery	145 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zosilnenie) 2200 W

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

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

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

Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšila kvality produktu.

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

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

4 Prvé uvedenie do prevádzky

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

4.1 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

UPOZORNENIE: Niektoré čistiace prostriedky môžu spôsobiť poškodenie povrchu. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy alebo ostré predmety.

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

5 Používanie platne

5.1 Všeobecné informácie o používaní varnej dosky

⚠ Všeobecné upozornenia

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

Pracovný princíp indukčnej varnej dosky

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

Výhody indukčného varenia

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

- Potraviny, ktoré počas varenia pretekajú, sa rýchlo nespália, pretože povrch skla na varenie sa priamo nezahrieva. Poskytuje sa jednoduchšie čistenie.
- Keďže teplo vzniká priamo v riade, varenie je rýchlejšie, čím sa šetrí čas a energia v porovnaní s inými typmi varných dosiek.

- Keďže teplo sa podáva priamo do riadu, nedochádza k žiadnym tepelným stratám a dosahuje sa efektívnejšie varenie.
- Akonáhle sa riad vyberie z varnej zóny, prenos tepla sa zastaví a varná zóna sa nezohrieva priamo, čo poskytuje bezpečnejšie používanie proti možným nehodám, ku ktorým môže dôjsť počas varenia.

Pre bezpečné používanie:

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

Riad

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

Vhodný riad:

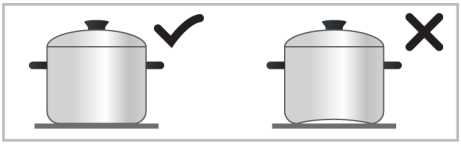
- Liatinový riad
- Oceľový riad smaltovaný
- Riad z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s označením alebo varovaním, že je indukčne kompatibilný)

Nevhodný riad:

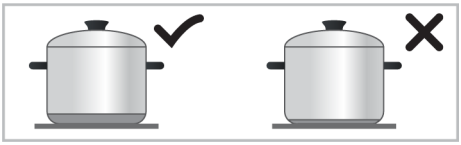
- Hliníkový riad
- Medený riad
- Mosadzný riad
- Sklenený riad
- Hlinené hrnce na varenie
- Keramický a porcelánový riad

Odporúčania:

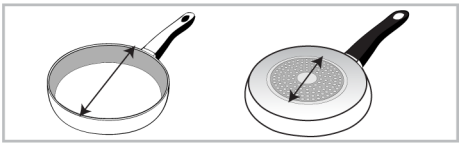
- Používajte len riad s plochým dnom. Nepoužívajte riad s konkávnymi alebo konvexnými podložkami.



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

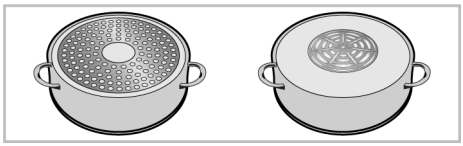


- Niektoré riady majú v spodnej časti feromagnetické pole, ktoré je menšie ako jeho skutočný priemer. Iba táto oblasť je ohrievaná varnou zónou. Preto nie je teplo rovnomerne rozložené a výkon varenia sa znižuje. Okrem toho takýto riad nemusí byť detekovaný veľkými indukčnými varnými zónami. Z tohto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

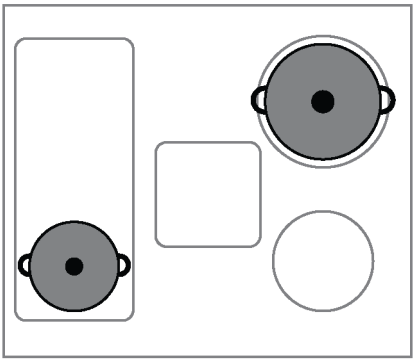


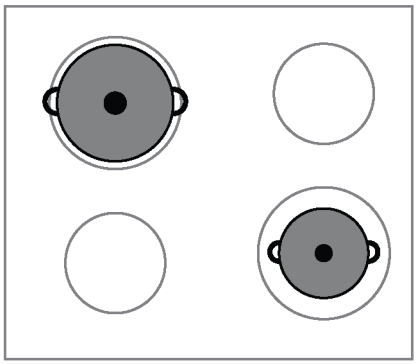
- Niektoré riady majú základňu, ktorá obsahuje neferomagnetické materiály, ako je hliník. Tieto typy riadu sa nemusia dostatočne zahriať alebo nemusia byť vô-

bec detekované indukčnou varnou zónou. V niektorých prípadoch sa môže zobraziť upozornenie na zlý riad.



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





Test kuchynského riadu

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

1. Ak základňa riadu drží magnet, je kompatibilná.
2. Keď umiestnite riad na indukčnú varnú zónu a zapnete výrobok, ak nebliká, je kompatibilný.

Odporúčané veľkosti riadu

Aby indukčná varná plocha rozpoznala riad, závisí to od feromagnetického priemeru a materiálu základne riadu. Pre rozpoznanie riadu a efektívne varenie by mal byť riad vybraný podľa veľkosti varnej zóny. Odporúčané veľkosti riadu podľa veľkosti varnej zóny sú uvedené nižšie.

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

Priemer varnej zóny - mm	Priemer hrnca - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Varná zóna so širokým (flexi) povrchom	šírka 230 - dĺžka 390

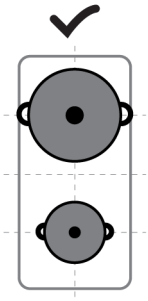
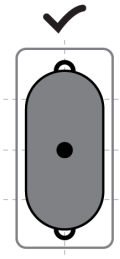
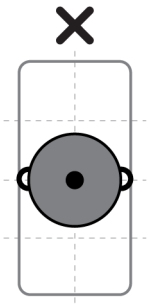
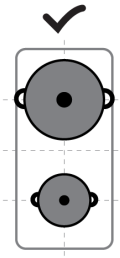
Automatická detekcia riadu

Po umiestnení akéhokoľvek indukčne kompatibilného riadu na varnú zónu produkt automaticky rozpozná, v ktorej varnej zóne sa riad nachádza, a nasmeruje ho na ovládací panel.

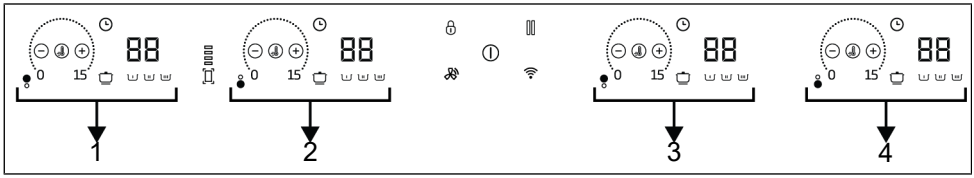
Symbol príslušnej varnej zóny, do ktorej ste umiestnili riad, a na displeji časovača/teploty bude blikať 10 sekúnd. Môžete tak rýchlo nastaviť hodnotu teploty pre varnú zónu, v ktorej sa nachádza váš riad, a ovládať ju. Nastavenie hodnoty teploty pre varnú zónu je vysvetlené v nasledujúcich častiach.

Široké povrchové varné zóny (Flexi zóny)

Váš výrobok má širokú povrchovú varnú zónu(zóny)(Flexi). Túto varnú zónu so širokým povrchom môžete prevádzkovať ako samostatné nezávislé varné zóny pre váš malý riad. Pri varení s veľkým kuchynským riadom môžete aktivovať kombinovanú funkciu pre tieto širokoplošné varné zóny a premeniť ich na jednu varnú zónu.

Ako dve nezávislé varné zóny			Ako jedna varná zóna	
	Varná zóna so širokým povrchom má dve varné zóny, prednú a zadnú. Túto varnú zónu môžete použiť ako dve nezávislé varné zóny s dvoma rôznymi druhmi riadu pre rôzne úrovne teploty. Umiestnite riad do stredu samostatných varných zón.			Pri varení vo veľkom riade umiestnite riad tak, aby pokrýval stredy oboch varných zón a vycentroval varnú zónu.
	Ak chcete variť s jedným riadom, umiestnite ho do stredu prednej alebo zadnej varnej zóny. Ak umiestnite riad do stredu varnej zóny, varná zóna nemusí fungovať správne.			Ak chcete variť dva rôzne riad s rovnakou teplotou, môžete variť dva rôzne riad s rovnakou teplotou kombináciou širokých povrchových varných zón. Opäť umiestnite riad do stredu varných zón.

5.2 Ovládací panel



1 Ovládací priestor ľavej zadnej varnej zóny

2 Ovládací priestor ľavej prednej varnej zóny

3 Ovládací priestor pravej zadnej varnej zóny

4 Ovládací priestor pravej prednej varnej zóny

Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia

Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel

Aktivácia/deaktivácia tlačidla časovača

Tlačidlo rýchleho ohrevu / Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Booster)

Tlačidlo zastavenia

Tlačidlo voľby varnej zóny so širokým povrchom

Tlačidlo zvýšenia časovača

Tlačidlo zníženia časovača

Indikátor aktívnej varnej oblasti

Tlačidlo Automatického varenia

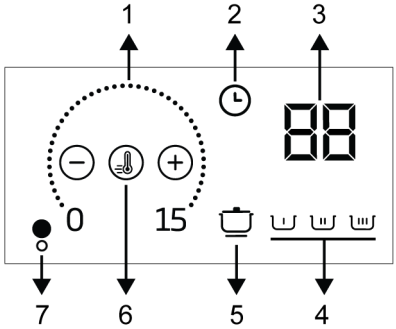
Tlačidlo funkcie „Presunúť" *

Symbol pripojenia varnej dosky k odsávaču pár (varná doska k odsávaču pár) *

Symbol Wifi * *

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Displej Varnej zóny



1 Oblasť nastavenia (pre nastavenie úrovne tepla)

2 Aktivácia/deaktivácia tlačidla časovača

3 Zobrazenie úrovne výkonu

4 Symboly úrovne Automatického varenia

5 Tlačidlo Automatického varenia

6 Tlačidlo rýchleho ohrevu / Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Booster)

7 Symbol oblasti varenia

Grafické znázornenia a údaje sú len pre informačné účely. Skutočné displeje a funkcie sa môžu odlišovať v závislosti od modelu vašej platne.

Toto zariadenie sa ovláda pomocou dotykového ovládacieho panelu. Každá činnosť vykonaná cez dotykový ovládací panel bude potvrdená zvukovým signálom.

Ovládací panel vždy udržiavajte v čistom a suchom stave. Mokrý a znečistený povrch môže spôsobiť problémy s fungovaním.

Zapnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla "⏻".

⇨ Platňa je pripravená na použitie.

Ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

Pri dlhšom stlačení ľubovoľného tlačidla (okrem 🔒) sa na displeji zobrazí „E“ a výrobok sa z bezpečnostných dôvodov sám vypne.

Vypnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla "⏻".

⇨ Platňa sa vypne a vráti sa do pohotovostného režimu.

Symbol "H" alebo "h", ktorý sa zobrazí na displeji varnej zóny po vypnutí platne, znamená, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.

Indikátor zvyškového tepla

Ak na displeji varnej zóny svieti symbol "H " , znamená to, že varná zóna je stále horúca a je možné ju použiť na udržanie malého množstva jedla v teplom stave. Tento symbol sa čoskoro zmení na symbol "h", ktorý označuje nižšiu teplotu.

V prípade prerušenia elektrického napájania sa indikátor zvyškového tepla nerozsvieti a používateľa neupozorní na horúce varné zóny.

Zapnutie zón varnej dosky (varná zóna)

1. Zapnite varnú dosku stlačením tlačidla „⏻“.

   ⇨ Na displeji zón varnej dosky sa zobrazí ikona „0“.

2. Dotknite sa zóny nastavenia varnej dosky, ktorú chcete zapnúť, alebo posuňte prst po zóne nastavenia.

Varná doska sa automaticky vráti do pohotovostného režimu, ak sa do 20 sekúnd nevykoná žiadna operácia.

Nastavenie úrovne teploty

Ťuknutím na oblasť nastavenia alebo posunutím prsta po oblasti nastavte úroveň teploty medzi „0“ a „15“.

Vypnutie varných dosiek:

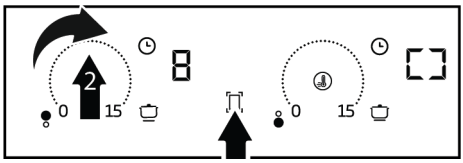
✓ Vybranú zónu varnej dosky je možné vypnúť 2 rôznymi spôsobmi:

1. Nastavením teploty ako „0“: Varnú dosku môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na „0“.
2. Použitie funkcie vypnutia časovača pre požadovanú zónu varnej dosky: Keď je čas vypnutý, časovač vypne varnú dosku, ktorá je k nej pripojená. Všetky displeje zobrazujú „0“ alebo „00“. Ikona „🕒“ na displeji varnej dosky zhasne. Keď uplynie čas, zaznie zvukový alarm. Ak chcete alarm vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo na ovládacom paneli.

Zapnutie varnej dosky so širokým povrchom (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.)

1. Zapnite varnú dosku stlačením tlačidla „⏻“.
2. Dotknite sa tlačidla výberu pre zónu varnej dosky so širokým povrchom.

   ⇨ Na ľavom displeji zóny prednej varnej dosky sa zobrazí ikona 0 a na ľavom displeji zóny prednej varnej dosky sa zobrazí ikona „⛶“.



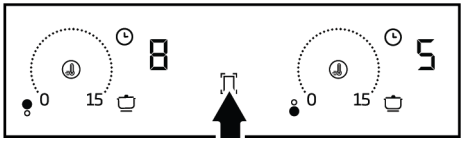
3. Ťuknutím na oblasť nastavenia alebo posunutím prsta po oblasti nastavte úroveň teploty medzi 0 a 15.

⇨ Úroveň teploty sa môže meniť z oblastí nastavenia oboch zón varnej dosky.

Varné dosky so širokým povrchom vľavo sú opísané ako príklad. Ak je na pravej strane spotrebiča k dispozícii zóna varnej dosky so širokým povrchom, to isté platí aj pre túto zónu varnej dosky.

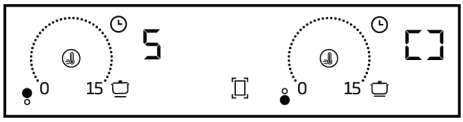
Zapnutie varnej dosky so širokým povrchom, keď je v prevádzke jedna alebo obidve varné dosky vľavo (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.)

✓ Zatiaľ čo jedna alebo obe varné dosky na ľavej strane pracujú samostatne, môžete kombinovať obe varné dosky aktiváciou varnej dosky so širokým povrchom. Týmto spôsobom môžete ovládať širší povrch varnej dosky s rovnakými hodnotami.



1. Počas prevádzky jednej alebo oboch zón varnej dosky vľavo sa dotknite tlačidla výberu pre zónu varnej dosky so širokým povrchom.

⇨ Na displeji ľavej prednej varnej zóny sa zobrazí teplota varnej zóny s nižšou teplotou varných zón, ktoré ste predtým vybrali. Ak je priradená doba časovača, zobrazí sa hodnota časovača s nižšou úrovňou.



2. Ak chcete neskôr zmeniť hodnotu teploty, nastavte požadovanú hodnotu teploty z oblastí nastavenia oboch zón varnej dosky.

Ak sa dotknete klávesu pre zónu varnej dosky so širokým povrchom, zatiaľ čo zóna varnej dosky so širokým povrchom je aktívna, zóny varnej dosky sa oddelia a vypnú.

Vypnutie varnej zóny so širokým povrchom

✓ Varnú zónu so širokým povrchom môžete vypnúť troma rôznymi spôsobmi:

1. **Znížením teploty na úroveň "0":** Varnú zónu so širokým povrchom môžete vypnúť znížením úrovne teploty na "0".
2. **Pomocou vypnutia na voľbe časovača pre želanú varnú zónu so širokým povrchom:** Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu so širokým povrchom. Na displeji ľavej varnej zóny sa rozsvieti 0 a na displeji časovača sa rozsvieti 00 . Svetlo tlačidla "🕒" na displeji zadnej ľavej strany varnej zóny zhasne.
3. **Dotykom symbolu varnej zóny so širokým povrchom na tri sekundy:** Ak sa dotknete symbolu varnej zóny so širokým povrchom na tri sekundy varná zóna sa vypne.

Nastavenie vysokého výkonu (Posilňovač)

Funkciu posilňovača môžete použiť na vykonanie zohrievania pri maximálnom výkone. Táto funkcia sa nedoporučuje na dlhšie varenie. Funkcia posilňovača nemusí byť dostupná vo všetkých varných zónach. Po uplynutí času nastavenia posilňovača (pozri tabuľka obmedzení času prevádzky) sa varná zóna vypne.

Priamy výber POSILŇOVAČA:

1. Dotykom tlačidla "⏻" zapnete platňu.
2. Dotknite sa tlačidla "🌡".

⇨ Aktivovaná varná zóna bude pracovať s maximálnym výkonom a na displeji varnej zóny sa zobrazí animovaný symbol posilňovača "Ξ". Po uplynutí času nastavenia posilňovača (pozri tabuľka obmedzení času prevádzky) sa varná zóna vypne.

Výber posilňovača, keď je varná zóna aktívna:

1. Ak je varná doska zapnutá a príslušná varná zóna je aktívna, dotknite sa tlačidla "".

Posilňovač je možné spustiť len na jednej z varných zón na rovnakej strane (vpravo alebo vľavo). Ak je jedna z varných zón na rovnakej strane v prevádzke pri určitej úrovni teploty, posilňovač nie je možné nastaviť na druhej varnej zóne na rovnakej strane. Ak je aktívna veľká varná zóna, posilňovač nie je možné nastaviť na týchto varných zónach.

2. Zvolená varná zóna bude v prevádzke pri maximálnom výkone a na displeji varnej zóny budú v poradí blikať 3 kontrolky. Po uplynutí času posilňovača sa varná zóna prepne na nastavenú úroveň teploty a zobrazí sa len zvolená hodnota teploty.

Predčasné vypnutie nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač):

Dotykom tlačidla "" môžete nastavenie posilňovača kedykoľvek vypnúť.

Uzamknutie tlačidiel

Zapnutím zámku tlačidiel zabránite náhodnej zmene funkcií **počas prevádzky platne**.

Aktivácia uzamknutia tlačidiel

1. Podržte tlačidlo "" na 3 sekundy, aby ste uzamkli ovládací panel.

⇨ Ak pri zapnutej zámke tlačidiel stlačíte ktorékoľvek tlačidlo, zabliká kontrolka tlačidla "".

Zámku tlačidiel môžete aktivovať iba v prevádzkovom režime. Po zapnutí zámky tlačidiel bude funkčné len tlačidlo "" . Keď sa dotknete ktoréhokoľvek iného tlačidla, kontrolka tlačidla "" bude blikať, čím označuje zapnutie zámky tlačidiel. V prípade, že platňu vypnete, keď sú tlačidlá uzamknuté, zámku tlačidiel musíte pre opätovné zapnutie platne vypnúť.

Deaktivácia uzamknutia tlačidiel

1. Tlačidlo "" držte stlačené 3 sekundy.

⇨ Úkon sa potvrdí zvukovým signálom. Kontrolka tlačidla "" zhasne a ovládací panel sa odomkne.

Funkcia časovača

Táto funkcia vám uľahčí varenie. Počas varenia nemusíte varnú dosku navštevovať. Zóna varnej dosky sa automaticky vypne po období, ktoré ste vybrali.

Aktivácia časovača

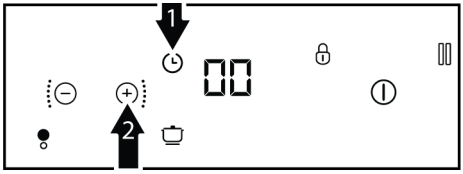
1. Zapnite varnú dosku stlačením tlačidla „".

⇨ Na displeji zón varnej dosky sa zobrazí ikona „0“.

2. Nastavte úroveň v zóne nastavenia zóny varnej dosky, ktorú chcete zapnúť.

3. Aktivujte časovač stlačením tlačidla „ “.

⇨ Na príslušnom displeji zóny varnej dosky sa zobrazí „00“.



4. Nastavte požadovanú dobu stlačením tlačidiel „“ a „“.

5. Potvrďte nastavenie stlačením tlačidla „“. Nastavenie sa automaticky potvrdí, ak sa nedotknete tlačidla „“.

Časovač sa môže používať len na varných doskách, ktoré sú v prevádzke.

Zopakujte postup uvedený vyššie pre ostatné varné dosky, pre ktoré chcete nastaviť časovač.

Časovač nie je možné nastaviť bez výberu zóny varnej dosky a úrovne teploty zóny varnej dosky.

Vypnutie časovačov

Varná doska sa automaticky vypne a po uplynutí nastaveného času sa zobrazí zvuková výstraha. Ak chcete vypnúť zvukové varovanie, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Predčasné vypnutie časovačov

Ak je časovač predčasne vypnutý, varná doska naďalej pracuje s nastavenou teplotou, kým sa nevypne. Časovač môžete predčasne vypnúť dvoma rôznymi spôsobmi:

Vypnutie znížením nastavenia časovača na úroveň „00“:

1. Vyberte varnú dosku, ktorú chcete vypnúť.
2. Stlačením tlačidla „⏲“ vyberte časovač príslušnej varnej dosky.
3. Znížte hodnotu dotykom tlačidiel „⊕“ a „⊖“, kým sa na príslušnom displeji zóny varnej dosky nezobrazí „00“.

Vypnutie stlačením tlačidla časovača na približne 3 sekundy:

Podržte tlačidlo „⏲“ príslušnej varnej dosky stlačené približne 3 sekundy, „⏲“ úplne zmizne a časovač sa zruší.

Funkcia automatického varenia

Pomocou tejto funkcie môžete vykonávať rýchle varenie na 3 rôznych úrovniach.

1. Udržiavanie tepla
2. Vyprážanie
3. Varenie

Aktivácia funkcie automatického varenia bez nastavenia časovača

1. Zapnite varnú dosku stlačením tlačidla ⏻.
2. Dotknite sa tlačidla varnej dosky, ktorú chcete ovládať funkciou automatického varenia.
3. Pri prvom dotyku sa aktivuje príslušná zóna varnej dosky na úrovni udržiavania teploty. Na displeji sa zobrazí symbol .
4. Pri druhom dotyku sa príslušná zóna varnej dosky prepne na úroveň vyprážania. Na displeji sa zobrazí symbol .
5. Pri treťom dotyku sa príslušná zóna varnej dosky prepne na úroveň varu. Na displeji sa zobrazí symbol .

⇨ Zóna varnej dosky začne fungovať pri nastavenej automatickej úrovni varenia.

Aktivácia funkcie automatického varenia nastavením časovača

1. Stlačením tlačidla príslušnej varnej dosky vyberte požadovanú úroveň automatického varenia.
2. Aktivujte časovač stlačením tlačidla ⏲.

⇨ Na displeji varnej zóny sa rozsvieti svetlo „00“ a symbol ⏲.

3. Nastavte požadovanú dobu stlačením tlačidiel ⊕/⊖.

⇨ Zóna varnej dosky naďalej pracuje na nastavenej úrovni automatického varenia počas nastaveného časového obdobia.

⇨ Varná doska sa automaticky vypne a po uplynutí nastaveného času sa zobrazí zvuková výstraha. Ak chcete vypnúť zvukové varovanie, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Vypnutie funkcie automatického varenia

1. Ak chcete zrušiť funkciu automatického varenia, môžete úplne vypnúť príslušnú varnú dosku stlačením tlačidla ⏻.
2. Ak chcete, aby varná doska fungovala pri určenej teplote a funkcia automatického varenia bola zrušená, nastavte požadovanú úroveň teploty stlačením

tlačidiel ⊕/⊖. Zóna varnej dosky naďalej funguje pri nastavenej teplote. Ak je časovač nastavený skôr, nastavenie doby varenia sa nezruší a varná doska sa obnoví na prevádzku s nastavenou úrovňou teploty.

Funkcia zastavenia

✓ Pomocou tejto funkcie môžete na určitú dobu zastaviť všetky funkcie „(okrem časovača)“ na varnej doske.

Ak je časovač nastavený pre ľubovoľnú zónu varnej dosky, časovač sa počas funkcie zastavenia obnoví.

1. Kým je varná doska zapnutá, stlačte kláves „ ▯▯ “.
   ⇨ Všetky varné dosky, ktoré sú v prevádzke, naďalej fungujú na minimálnej úrovni.



2. Opätovným stlačením tlačidla „ ▯▯ “ spustíte všetky zastavené varné dosky s ich predchádzajúcimi nastaveniami.

Po ťuknutí na tlačidlo Stop sa na displejoch varných dosiek, ktoré boli ovládané, pred ťuknutím na toto tlačidlo rozsvieti symbol „ “.

Funkcia riadenia výkonu

Váš produkt disponuje funkciou riadenia výkonu. Pomocou tejto funkcie môžete zmeniť nastavenie celkového výkonu, ktorú varná doska čerpá. Funkcia riadenia výkonu má 9 rôznych úrovní.

Možnosti riadenia výkonu - Celková výška úrovne výkonu, ktorú je možné nastaviť

P1 1,2 kW
P2 2,4 kW
P3 3 kW
P4 3,6 kW
P5 4,4 kW
P6 5,4 kW
P7 5,7 kW
P8 6,7 kW
P9 7,4 kW

Keď sú varné zóny varnej dosky vypnuté,

1. Dotknite sa ikony "⏻" na zapnutie varnej dosky.
2. Dotknite sa klávesu "🕒" na ľavej zadnej varnej zóne, potom na klávesu "🕒" na ľavej prednej varnej zóne a nakoniec na kláves " ▯▯ " bez toho, aby ste zdvihli prst. Tón zaznie, keď sa dotknete každého klávesu.
3. Úroveň riadenia výkonu nastavená na ľavom displeji varnej zóny a celková hodnota tejto úrovne sa zobrazia na displeji prednej varnej zóny. Po zobrazení hodnôt pustite 3 tlačidlá.
4. Medzi úrovňami prepínajte dotykom tlačidla " ▯▯ " a nastavte celkovú hodnotu výkonu, ktorú chcete upraviť.
5. Nastavenie potvrďte dotykom tlačidla "⏻" a vypnite horák. Bude aktivovaná celková nastavená hodnota výkonu.

V závislosti od nastavenej úrovne celkového výkonu sa môžu líšiť úrovne teploty, ktoré môžete priradiť varným zónam. V závislosti od nastavenia výkonu varnej dosky môže priradená teplota varných zón automaticky klesnúť. Toto nie je chyba.

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón

Prevádzkové princípy: Indukčná platňa priamo ohrieva varnú nádobu, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princípov. Preto má v porovnaní s inými druhmi platní viacero výhod. Jej prevádzka je efektívnejšia a povrch platne sa nezohrieva.
Vaša indukčná platňa je vybavená prvotriednymi bezpečnostnými systémami, ktoré vám poskytnú maximálnu bezpečnosť pri používaní.

Vaša platňa môže byť v závislosti od modelu vybavená indukčnými varnými zónami s priemerom 145, 180, 210 a 280 mm. Vďaka indukčnej funkcii každá varná zóna automaticky detekuje nádobu, ktorú na ňu položíte. Energia sa zhromažďuje len na mieste kontaktu nádoby a varnej nádoby, čím sa dosahuje minimálna spotreba energie.

Automatické vypnutie systému

Ovládanie varnej dosky má funkciu automatického vypnutia. Ak zostane zapnutá jedna alebo viac zón varnej dosky, zóna varnej dosky sa po chvíli automaticky deaktivuje (pozri tabuľku 1). V prípade časovača priradeného k zóne varnej dosky sa vypne aj obrazovka časovača.

Časový limit pre prevádzkovú dobu závisí od zvolenej úrovne teploty. Zónu varnej dosky môže používateľ znovu ovládať po automatickom vypnutí, ako je popísané vyššie.

Úroveň teploty	Obdobia automatického vypínania - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	6
4	6
5	5
6	5
7	5
8	5
9	4
10	4
11	4
12	4
13	2
14	2
15	1
Rýchly ohrev (posilňovač)	10 minút
P1	6
P2	4
P3	2

Tabuľka 1: Obdobia automatického vypnutia

Ochrana proti prehriatiu

Vaša platňa obsahuje niekoľko snímačov, ktoré zaručujú ochranu proti prehriatiu. V prípade prehriatia môžete zaznamenať nasledovné:

- Zapnutá varná zóna sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň môže klesnúť. Tento stav ale nebudete vidieť na indikátore.

Systém ochrany proti pretečeniu

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

Presné nastavenie výkonu

Indukčná platňa reaguje na príkazy okamžite, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princípov. Nastavenia výkonu sa menia veľmi

rýchlo. Takto môžete zabrániť pretečeniu jedla (s obsahom vody, mlieka atď.) z hrnca dokonca aj v momente tesne pred pretečením.

Povrch dotykového ovládacieho panelu udržiavajte v čistote. Môže zobrazovať chybné prevádzkové výstrahy.

Na ovládací panel sa nesmú umiestňovať žiadne hrnce/panvice.

6 Všeobecné informácie o varení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

- Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou! Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou. Ak je to bezpečné, platňu vypnite a zavolajte hasičov.
- Pred vyprážaním jedál vždy odstráňte prebytočnú vodu a pomaly vkladajte do rozohriateho oleja. Pred vyprážaním sa uistite, že sú mrazené potraviny rozmrazené.
- Pri ohrievaní oleja sa uistite, že hrniec, ktorý používate, je suchý a pokrievku udržiavajte otvorenú.
- Odporúčania týkajúce sa varenia s úsporou energie nájdete v časti „Environmentálne pokyny“.
- Teplota varenia a časové veličiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.

Varná doska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Topenie		
Topenie čokolády (napr. značka Dr.Oetker, horká čokoláda 55-60 % kakaa, 150 g)	1	20 … 30
Maslo (200 g)	10	5 … 7
Maslo (Vyjasnené)(200 g)	5	11 … 13
Varenie, kúrenie, udržanie teploty		
Voda 1 L (Varenie)	P	4 … 6
Voda 3 L (Varenie)	P	8 … 10
Mlieko 1 L (Varenie)	12	6 … 7
Mlieko 1 L (Udržiavanie tepla)	Udržiavanie tepla	18 … 20
Zeleninový olej (Ohrievanie) (Slnečnicový olej 0,5 L)	15	3 … 5
Varenie		
Zemiaky bez šupky (2 Kus veľké)	15	25 … 35
Zemiaky bez šupky nahrubo mleté (2 Kus veľké)	15	13 … 15
Brokolica (300 g)	15	10 … 14
Brokolica mrazené (300 g)	15	7 … 10
Klobása	14	4 … 6
Cestoviny (150 g)	15	6 … 10
Pošírované vajcia	9	2 … 3

Potraviny		Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Varenie, dusenie			
Ryžové jedlo (200 g ryža)		8	9 … 12
Paella *		15	15 … 20
Noemov puding **			
	Varenie fazuľa-cícer Varenie - pre noemov puding	15	4 … 6
	Varenie fazuľa-cícer varenie - pre noemov puding	6	10 … 15
	Pšenica Varenie - pre noemov puding	15	8 … 10
	Pšenica varenie - pre noemov puding	3	6 … 8
	Noemov puding -Všetky prísady	15	20 … 24
Polievky (Napr. Šošovicová polievka)		11	20 … 25
Dusená zelenina *		15	3 … 5
Julienne varenie * (Kuracie mäso, cibuľa a korenie)		15	5 … 7
Teľacie kocky so zeleninou **			
	Dusená zelenina	15	3 … 8
	Prudké opekanie ***	15	5 … 8
	Všetky prísady	6	80 … 90
Paradajková omáčka		5	10 … 15
Bešamelová omáčka		13	5 … 6
Stopky so zeleninou **			
	Prudké opekanie ***	15	3 … 4
	Dusená zelenina	15	3 … 5
	Všetky prísady	7	180 … 190
Jemné vyprážanie			
Steak zo sviečkovice ** (2 cm)		15	2 … 10
Rebrový steak ** (2 cm)		15	3 … 10
Valcovaný steak zo sviečkovice		14	4 … 10
T-Bone steak ** (2 cm)		15	3 … 10
Jahňacie kotlety ** (Prudké opekanie ***)		15	3 … 10
Jahňacie kotlety (Vyprážanie)		9	4 … 10
Klobása		10	4 … 6
Kuracie prsia (Prudké opekanie ***)		14	3 … 4
Kuracie prsia (Vyprážanie)		9	8 … 10
Kuracie prsia (Motýlí rez)		14	4 … 10
Losos (150 g)		15	3 … 10
Rybie prsty		15	1 … 8
Čerstvá zelenina a šampiňóny (Mrkva, huba a farebné korenie)		15	3 … 6
Palacinky		6	3 … 5
Omeleta		12	4 … 6
Volské oko		10	2 … 4
Hranolky			
Boortsog		9	13 … 15
Rezeň		14	3 … 10

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Nugetky	15	1,5 … 10
Zemiaky (mrazené)	10	2 … 10
Rozmrazovanie a ohrievanie		
Cibuľa (mrazené) (200 g)	10	2 … 4
Špenát (mrazené) (200 g)	12	2 … 5
* Odporúča sa panvica wok.		
** Odporúča sa liata panvica/hrniec.		
*** Odporúča sa predhriať panvicu / hrniec.		

7 Údržba a čistenie

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bielidlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnúce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).
- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistite všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedené inak v návode na použitie.

Pre varné dosky:

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

Inox - nerezové povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistite čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.

- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvrny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzavieť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákna. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvrny od vápnika (žlté škvrny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápňovacím prostriedkom, odvápňovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvrnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistite vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvrny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

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

7.2 Čistenie varnej dosky

Sklenená varná plocha

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

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

7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkovnepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

8 Riešenie problémov

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

Produkt nefunguje.

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

Symbol na displeji zóny varnej dosky neustále svieti.

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

Vybraná zóna varnej dosky sa počas prevádzky náhle vypne.

- Čas varenia vybranej zóny možno uplynul. >>> Môžete nastaviť nový čas varenia alebo dokončiť varenie.
- Ochrana proti prehriatiu. >>> Počkajte, kým varná doska vychladne.
- Dotykový ovládací panel môže zakrývať predmet. >>> Odstráňte objekt z panelu.

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

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

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

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

Počas varenia vychádza z varnej dosky hluk

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

Možné zvuky a príčiny:

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

- **Zvuk praskania:** Je to spôsobené materiálom a štruktúrou dna riadu. Ak je riad vyrobený z rôznych materiálov a vrstiev, môže dôjsť k praskaniu.
- **Pískavý zvuk:** Pri varení na dvoch varných zónach na tej istej strane varnej dosky na rôznych úrovniach varenia môže byť počuť pískavý zvuk.

Chybové kódy/príčiny a možné riešenia

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

Ďalšie informácie pre Používateľskú príručku:	Technické informácie o prevádzkových režimoch nízkej spotreby podľa nariadenia EÚ 2023/826	
Režim	SPOTREBA ENERGIE (WATT)	DOBA (MINÚTY)*
Vypnuté	0,5	-
Pohotovostný režim	-	-
Pohotovostný režim s informačným alebo stavovým displejom	-	-
Sieťový pohotovostný režim	-	-

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

Ласкаво просимо!

Шановний покупцю!

Дякуємо, що вибрали виріб Beko. Бажаємо, щоб ваш виріб, виготовлений за стандартами високої якості та сучасної технології, працював найкращім та найефективнішим чином. Перед початком використання виробу рекомендуємо уважно ознайомитися з цим керівництвом та будь-якою іншою наданою документацією.

Беріть до уваги всю інформацію та попередження, наведені в посібнику користувача. У такий спосіб ви захистите себе і свій виріб від можливих небезпек.

Збережіть посібник користувача. У разі передачі цього виробу іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. У цьому керівництві наведено гарантійні умови, правила експлуатації виробу та способи пошуку та усунення його несправностей.

Символи та їх опис у посібнику користувача



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.



Важлива інформація або корисні поради.



Ознайомтеся з інформацією в посібнику користувача.



Застереження щодо гарячої поверхні.

ПРИМІТКА Небезпека, що може завдати матеріальної шкоди виробу або навколишньому середовищу.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Зміст

1 Інструкції з техніки безпеки..... 62

1.1 Передбачуване використання .. 62
1.2 Дитина, вразлива людина та безпека Pet..... 63
1.3 Електрична безпека..... 63
1.4 Безпека під час транспортування..... 65
1.5 Безпечне встановлення 65
1.6 Безпека використання 66
1.7 Застереження щодо температури..... 67
1.8 Безпека під час готування..... 67
1.9 Електроіндукція..... 68
1.10 Безпечне обслуговування та очищення..... 68

2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища..... 69

2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів..... 69
2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів 69
2.2 Інформація щодо упаковки 69
2.3 Поради щодо енергозбереження 69

3 Придбаний виріб..... 70

3.1 Опис виробу 70
3.2 Технічні характеристики..... 71

4 Перше використання..... 72

4.1 Початкове очищення 72

5 Правила експлуатації варильної панелі..... 72

5.1 Загальна інформація про використання варильної панелі 72
5.2 Панель управління 76

6 Загальна інформація про приготування їжі..... 84

6.1 Загальні попередження про приготування їжі на плиті 84

7 Технічне обслуговування та очищення..... 86

7.1 Загальна інформація щодо очищення 86
7.2 Чищення плити..... 88
7.3 Очищення панелі керування 88

8 Пошук та усунення несправностей 88

1 Інструкції з техніки безпеки

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
- Якщо виріб передається іншій особі для особистого користування або як уживаний пристрій, слід разом із ним надати посібник користувача, етикетки виробу та інші відповідні документи та складові частини.
- Наша компанія не несе відповідальності за збитки, які можуть виникнути в разі недотримання цих інструкцій.
- Недотримання цих інструкцій анулює будь-яку гарантію.
- До виконання монтажних і ремонтних робіт допускаються тільки представники виробника, фахівці уповноваженої сервісної служби або особи, призначені компанією-імпортером.
- При цьому дозволяється використовувати тільки оригінальні запчастини та приладдя.
- Забороняється ремонтувати або замінювати будь-який компонент виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику користувача.
- Не дозволяється виконувати технічні модифікації виробу.

1.1 Передбачуване використання

- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
- Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Цей виріб призначений для використання в домогосподарствах і на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей виріб слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.

1.2 Дитина, вразлива людина та безпека Pet

- Цей продукт може бути використаний для дітей 8 років і старше, і людей, які були недорозвинені у фізичних, сенсорних або розумових здібностей, або у яких не вистачає досвіду та знань, доки вони контролюють або тренують безпечне використання і небезпеки продукту.
- Діти не повинні гратися з продуктом. Очищення та обслуговування користувачів не повинні виконуватися дітьми, якщо хтось їх не бачить.
- Цей продукт не повинен використовуватися людьми з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями (включаючи дітей), якщо вони не зберігаються під наглядом або отримують необхідні вказівки.
- Дітям слід бути керованим, щоб переконатися, що вони не грають з продуктом.
- Електричні продукти небезпечні для дітей та домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні гратися з, підходити або увійти в товар.
- Не вставляйте об ' єкти, які діти можуть досягти у продукті.
- Поверніть ручку кошиків і пси на бік лічильника, щоб діти не могли схопити і спалити.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання, доступні поверхні продукту гарячі. Тримайте дітей подалі від продукту.
- Утримуйте пакувальники з матеріалами для дітей. Є небезпека і задуха.
- Перед викиданням зношених і непотрібних продуктів:

1. Роз'єднати модуль живлення і вилучіть його з сокета.
2. Відрізайте силовий кабель і відключити його з виключкою з продукту.
3. Прийміть запобіжні заходи, щоб не допустити до продукту дітей.
4. Не дозволяти дітям грати з продуктом, коли він перебуває у режимі простою.

1.3 Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути

виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Штепсельна вилка або електричне з'єднання пристрою має бути у легкодоступному місці. Якщо це неможливо, в електричній схемі, до якої підключається виріб, необхідно встановити пристосування (запобіжник, перемикач тощо) відповідно до електричних норм і з відокремленням усіх полюсів від мережі.
- Перед виконанням ремонту, технічного обслуговування і чищення від'єднайте виріб від електромережі або вимкніть запобіжник.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- Якщо придбаний виріб не оснащений шнуром живлення, використовуйте лише відповідний з'єднувальний кабель, описаний у розділі «Технічні характеристики».
- Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Не допускайте, щоб шнур живлення згинався, ламався, або контактував з будь-яким джерелом тепла.
- Після транспортування виробу в місце призначення та збирання чи очищення переконайтесь, що кабель живлення не був пошкоджений.
- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані чи пошкоджені шнури живлення.
- Не використовуйте для живлення виробу подовжувач або розетковий блок.
- Якщо необхідно використовувати адаптер-перетворювач (для штепсельної вилки), зверніться до авторизованого сервісного центру або імпортера щодо інформації про схвалений адаптер.
- Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру, якщо довжина лінії живлення є недостатньою.
- Портативні джерела живлення або розетковий блок можуть перегрітися й спалахнути. Тримайте розетковий блок і портативні джерела живлення подалі від виробу.

- Якщо шнур живлення пошкоджений, з метою запобігання можливих небезпек його треба замінити, звернувшись до виробника, уповноваженої сервісної служби або особи, зазначеної компанією-імпортером.

Якщо ваш виріб обладнано шнуром живлення й штепсельною вилкою, дотримуйтеся нижченаведених правил.

- Ніколи не вставляйте штепсельну вилку виробу в зламану, незакріплену або неробочу розетку. Переконайтеся, що вилка повністю вставлена в розетку. Інакше з'єднання можуть перегрітися й спричинити пожежу
- Уникайте включення пристрою в розетки з жирними плямами, забруднені розетки або ті, що потенційно піддаються впливу води (як-от розетки, розміщені біля робочої поверхні, звідки може стікати вода). Інакше існує ризик короткого замикання або ураження електричним струмом.
- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками!
- Витягуйте вилку з розетки, використовуючи корпус вилки, а не сам шнур живлення.

1.4 Безпека під час транспортування

- Перед транспортуванням від'єднайте виріб від мережі живлення.
- У разі необхідності транспортування виробу оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте ці матеріали клейкою стрічкою. Надійно закріплюйте рухомі частини виробу, щоб запобігти їх пошкодженню.
- Перед встановленням виробу слід перевірити його на наявність пошкоджень, отриманих під час транспортування. У разі пошкодження зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.

1.5 Безпечне встановлення

- Перед початком монтажних робіт знеструмте лінію живлення, до якої буде підключатися виріб, вимкнувши запобіжник.

- Завжди надягайте захисні рукавички під час транспортування та встановлення. Інакше існує ризик травмування гострими краями.
- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Не встановлюйте виріб у разі виявлення пошкоджень.
- Уникайте використання будь-яких теплоізоляційних матеріалів для покриття внутрішньої частини меблів, які збираєтеся встановлювати.
- Необхідно забезпечити, щоб місце встановлення виробу не піддавалося впливу прямих сонячних променів і джерел тепла, як-от: електричних або газових обігрівачів.
- Тримайте відкритим навколишній простір біля всіх вентиляційних каналів виробу.
- Забороняється встановлювати виріб біля вікна. Якщо ви відкриєте вікно, гарячий посуд може перекинутися.
- Якщо позаду місця, де буде встановлено виріб, є розетка, необхідно переконатися, що виріб не торкається ні розетки, ні вилки, вставленої в розетку.
- Необхідно забезпечити, щоб на задній або бічній стінці в місці, призначеному для встановлення виробу, не знаходилися газовий шланг, пластикова водопровідна труба й розетка. Інакше вони можуть деформуватися під впливом тепла під час роботи варильної панелі і створити ризик порушення безпеки.

1.6 Безпека використання

- Не забувайте вимикати пристрій після кожного використання.
- Якщо виріб тривалий час не використовується, від'єднайте його від електромережі або вимкніть запобіжник на електричному щитку.
- Не використовуйте виріб, якщо він поламався або пошкодився під час використання. Від'єднайте виріб від електромережі. Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо на варильній поверхні утворилася тріщина, від'єднайте виріб від електромережі, щоб

уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо скляна поверхня плити розбилася, дотримуйтеся таких правил.

Вимкніть усі газові та (якщо є) електричні конфорки.
Від'єднайте виріб від електромережі.

- Не торкайтеся поверхні пристрою.
- Не використовуйте пристрій.

- Ні в якому разі не наступайте на пристрій.
- Забороняється використовувати виріб у разі, якщо ваша здатність розсудливо міркувати або координація рухів порушені внаслідок вживання алкоголю та/або наркотиків.
- Забороняється зберігати легкозаймисті предмети в зоні приготування їжі та навколо неї. Інакше це може призвести до пожежі.
- Цей виріб не підходить для використання з пультом дистанційного керування або зовнішнім годинником.

1.7 Застереження щодо температури

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання сам виріб і його легкодоступні частини нагріваються до високих температур. Слід уникати торкання виробу й нагрівальних елементів. Якщо діти віком до 8 років не знаходяться під постійним наглядом, необхідно забезпечити, щоб вони не наближалися до виробу.
- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його поверхні можуть нагріватися до високих температур під час роботи.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека загоряння. Не зберігайте предмети на варильних поверхнях.

1.8 Безпека під час готування

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Необхідно стежити за процесом приготування. Потрібно постійно спостерігати за процесом короткотривалого приготування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час приготування їжі на твердому або рідкому жирі небезпечно залишати плиту без нагляду, оскільки це може спричинити пожежу. НІКОЛИ не намагайтеся гасити вогонь водою; відключіть виріб від електромережі, а потім

накрийте полум’я кришкою, протипожежною тканиною тощо.
- Будьте обережні в разі використання алкогольних напоїв у стравах. Спирт випаровується при високих температурах і може спричинити пожежу, оскільки може спалахнути під час контакту з гарячими поверхнями.

1.9 Електроіндукція

- Електрично керовані зони варильної поверхні оснащені передовою індукційною технологією. На індукційних конфорках, які дозволяють економити час і електроенергію, слід використовувати посуд, придатний для готування на індукційних поверхнях; в іншому випадку конфорка не працюватиме. Детальна інформація наведена у розділі «Вибір посуду для приготування».
- Оскільки індукційна варильна поверхня створює магнітне поле, це може мати шкідливі наслідки для людей, які використовують пристрої, як-от: кардіостимулятори або дозатори інсуліну.
- Після використання вимкніть конфорку за допомогою елемента панелі управління, не покладайтеся на датчик посуду.
- Не слід розміщувати металеві предмети, як-от: ножі, виделки, ложки і кришки на варильній поверхні, оскільки вони нагріються до високих температур.
- Забороняється зберігати металеві предмети в шухлядах під варильною поверхнею. Матеріали, які знаходяться поруч із пристроєм впродовж його інтенсивної експлуатації, можуть перегріватися.
- Забороняється класти на індукційну варильну поверхню електронні вироби, як-от: мобільні телефони, планшети, комп’ютери. Ваші вироби можуть зазнати пошкоджень.

1.10 Безпечне обслуговування та очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не використовуйте для чищення виробу пароочисники, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.

2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища

2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів

2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів

Цей виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) (2012/19/EU). Цей виріб має класифікаційний символ щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (WEEE).



Цей виріб виготовлено з високоякісних деталей та матеріалів, які можна використовувати повторно й які придатні для переробки. Тому не викидайте використаний виріб разом із звичайними побутовими та іншими відходами після закінчення його терміну служби. Віднесіть його в пункт збору електричного та електронного обладнання для подальшої переробки. Щодо розміщення таких пунктів збору можна дізнатися в органах місцевої адміністрації. Належна утилізація пристрою допомагає запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Відповідність вимогам Директиви щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS).

Придбаний виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS) (2011/65/EU). Він не містить шкідливих і заборонених матеріалів, зазначених у цій Директиві.

2.2 Інформація щодо упаковки

Пакувальні матеріали виробу виготовлені з матеріалів, що підлягають переробці, відповідно до наших національних правил екологічної безпеки. Не викидайте використані пакувальні матеріали разом із побутовими та іншими відходами, віднесіть їх у пункти збору пакувальних матеріалів, визначені місцевою владою.

2.3 Поради щодо енергозбереження

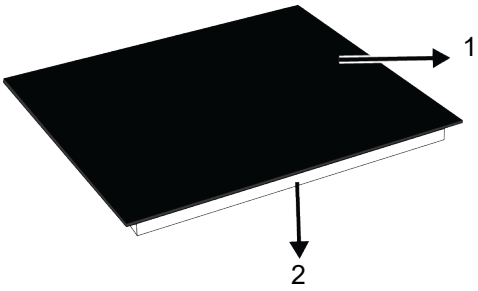
Відповідно до Регламенту (ЄС) № 66/2014 інформацію про енергоефективність розміщено на чеку, який надається разом із виробом. Нижченаведені рекомендації допоможуть вам експлуатувати придбаний виріб із дотриманням правил екологічного й енергоефективного використання.

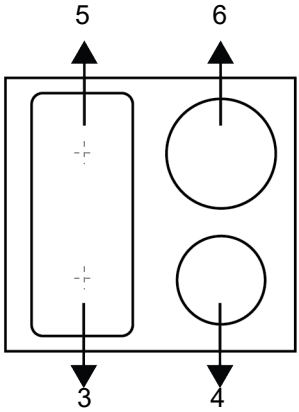
- Перед початком готування страв із заморожених продуктів необхідно їх розморозити.
- Використовуйте каструлі/сковорідки, розмір і кришки яких підходять для конфорки. Завжди вибирайте каструлі, розмір яких підходить для приготування страв. Щоб приготувати страву в посуді невідповідного розміру, потрібно витратити більше енергії.

- Слідкуйте за чистотою зон готування плити й днищ кухонного посуду. Бруд зменшує тепловіддачу між зоною готування й днищем кухонного посуду.

3 Придбаний виріб

3.1 Опис виробу





1 Скляна поверхня приготування
2 Нижня частина корпусу
3 Індукційна зона приготування
4 Індукційна зона приготування
5 Індукційна зона приготування
6 Індукційна зона приготування

3.2 Технічні характеристики

Загальні характеристики	
Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина), мм	45,2 * /590 /520
Габарити установки варильної поверхні (ширина/глибина), мм	560 (+2) /490 (+2)
Напруга/частота	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Тип і переріз кабелю, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Загальне енергоспоживання, кВт	макс. 7,4 kW

Зони приготування

Спереду ліворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	180 мм
Потужність	2200 Вт / Бустер 3100 Вт

Спереду праворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	145 мм
Потужність	1500 Вт / Бустер 2200 Вт

Ззаду ліворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	180 мм
Потужність	2200 Вт / Бустер 3100 Вт

Ззаду праворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	210 мм
Потужність	2400 Вт / Бустер 3700 Вт

* Висота варильної панелі, вказана в технічній таблиці, є висотою нижньої кришки виробу.

Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості виробу.

Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно відповідати вашому виробу.

Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

4 Перше використання

Перед початком використання виробу рекомендується виконайте дії, вказані в нижченаведених розділах.

4.1 Початкове очищення

1. Зніміть усі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

ПОВІДОМЛЕННЯ: Деякі засоби для миття й чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, порошки та креми для чищення або гострі предмети.

ПОВІДОМЛЕННЯ: Протягом кількох годин під час першого використання з пристрою може просочуватися дим і запах. Це нормальна ситуація, і повітря очиститься за наявності відповідної вентиляції. Уникайте безпосереднього вдихання утворюваних диму й запахів.

UK

5 Правила експлуатації варильної панелі

5.1 Загальна інформація про використання варильної панелі

⚠ Загальні попередження

- Не допускайте падіння будь-яких предметів на скляну варильну поверхню. Навіть маленькі предмети, такі як сільнички, можуть пошкодити скляну варильну поверхню. Не використовуйте тріснуту скляну варильну поверхню. Вода може просочитися в ці щілини і спричинити коротке замикання. Якщо поверхня будь-яким чином пошкоджена (наприклад, видимі тріщини), спочатку вимкніть запобіжник, потім від'єднайте виріб від мережі та зверніться до авторизованого сервісного центру, щоб зменшити ризик ураження електричним струмом.
- Не використовуйте нестійкий посуд або посуд, який легко перекидається, на скляній варильній поверхні.
- Не нагрівайте порожній посуд. Посуд і виріб можуть бути пошкоджені.
- Обов’язково вимикайте конфорки після кожного використання.
- Якщо використовувати зони нагрівання без посуду, ви пошкодите виріб. Вимикайте конфорки після кожного використання.
- Конфорки будуть гарячими після кожного використання, тому не ставте пластиковий посуд на конфорки. Негайно очистіть будь-який розплавлений матеріал на поверхні.
- Різкі перепади температури скляної варильної поверхні можуть пошкодити її, будьте обережні, щоб не пролити холодну рідину під час приготування.
- Помістіть відповідну кількість їжі в посуд. Це дозволить запобігти переповненню їжі, і вам не доведеться робити непотрібне прибирання.
- Не ставте кришки від посуду на зони нагрівання.
- Поставте посуд так, щоб він знаходився по центру конфорок. Якщо ви хочете перемістити посуд на іншу конфорку, підніміть її та поставте на потрібну конфорку, а не пересувайте.

Принцип роботи індукційної плити

Індукційна плита схожа на відкритий контур. Коли на нього поміщається індукційно-сумісний посуд, ланцюг замикається, і електронна система, розташована прямо під скляною варильною поверхнею, створює магнітне поле. Металева основа посуду нагрівається, отримуючи енергію від цього магнітного поля. Таким чином, тепло виробляється не на скляній поверхні плити, а безпосередньо в посуді над нею. Скляна поверхня нагрівається від тепла посуду.

Переваги індукційного приготування

Індукційні плити мають деякі переваги, оскільки тепло передається безпосередньо посуду.

- Їжа, яка переливається під час приготування, не пригорає швидко, оскільки поверхня скла не нагрівається безпосередньо. Забезпечується більш легке очищення.
- Оскільки тепло генерується безпосередньо в посуді, приготування відбувається швидше, що економить час і енергію порівняно з іншими типами плит.
- Оскільки тепло подається безпосередньо в посуд, немає втрат тепла та досягається більш ефективне приготування.
- Як тільки посуд знімається із зони нагрівання, передача тепла припиняється, і зона нагрівання не нагрівається безпосередньо, що забезпечує безпечне використання від можливих нещасних випадків, які можуть статися під час готування.

Для безпечного використання:

- Не вибирайте високі рівні нагрівання, якщо використовуєте посуд з антипригарним покриттям без масла або з дуже невеликою кількістю масла (тефлонового типу).
- Не використовуйте скляну варильну поверхню як поверхню для розміщення предметів або різання.
- Не кладіть на конфорку металеві предмети, наприклад столові прибори чи кришки для посуду, оскільки вони можуть нагрітися.
- Ніколи не використовуйте для приготування їжі алюмінієву фольгу. Ніколи не кладіть їжу, загорнуту в алюмінієву фольгу, на індукційну конфорку.
- Тримайте магнітні об’єкти, такі як кредитні картки або стрічки, подалі від виробу, поки конфорки працюють.
- Якщо під варильною поверхнею є духовка, і вона працює, датчики виробу можуть знизити рівень приготування або вимкнути виріб.
- Ваша варильна панель має систему автоматичного відключення. Детальна інформація про цю систему доступна в наступних розділах.

Кухонний посуд

Рекомендується використовувати для вашої індукційної варильної панелі лише феромагнітний, якісний посуд із маркуванням або маркуванням, що сумісний з індукцією. Загалом, чим вищий вміст заліза, тим краще працює посуд. Діаметр дна посуду повинен відповідати площі індукційного приготування. Рекомендовані розміри вказані нижче.

Відповідний посуд:

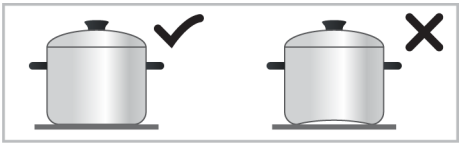
- Чавунний посуд
- Сталевий емальований посуд
- Посуд зі сталі та нержавіючої сталі (з етикеткою або попередженням про те, що він сумісний з індукцією)

Непридатний посуд:

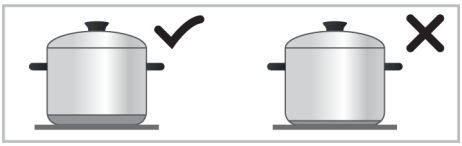
- Алюмінієвий посуд
- Мідний посуд
- Латунний посуд
- Скляний посуд
- Глиняні горщики для приготування їжі
- Керамічний та порцеляновий посуд

Рекомендації:

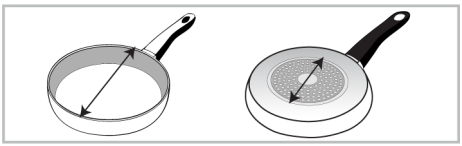
- Використовуйте тільки посуд з плоским дном. Не використовуйте посуд з увігнутим або опуклим дном.



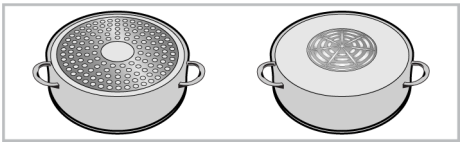
- Використовуйте лише оброблений посуд із густою основою. Якщо ви використовуєте тонкий посуд, він дуже швидко нагріється, а дно посуду може розплавитися до того, як спрацює система автоматичного відключення, пошкодивши варильну поверхню та продукт. Гострі краї можуть подряпати поверхню.



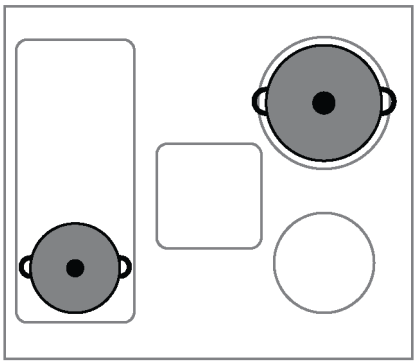
- Деякий посуд має феромагнітне поле на дні, яке менше його фактичного діаметра. Тільки ця зона нагрівається конфоркою. Таким чином, тепло не розподіляється рівномірно, і продуктивність приготування знижується. Крім того, такий посуд може не розпізнаватися великими індукційними зонами нагрівання. З цієї причини зону нагрівання слід вибирати відповідно до величини феромагнітного поля.

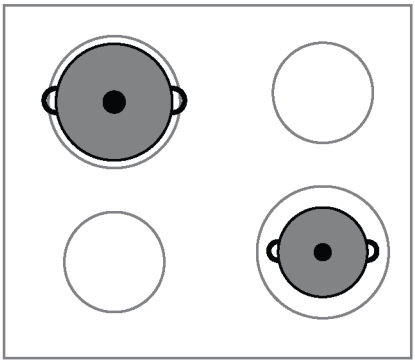


- Деякий посуд має основу, яка містить неферомагнітні матеріали, наприклад алюміній. Цей тип посуду може недостатньо нагріватися або взагалі не розпізнаватися індукційною зоною нагрівання. У деяких випадках може з'явитися попередження про поганий посуд.



Під час приготування кількох страв на індукційних конфорках рівномірний розподіл посуду справа-ліво та посередині під час вибору конфорки позитивно впливає на продуктивність приготування.





Тест посуду

Перевірте, чи ваш посуд сумісний з індукційними плитами, використовуючи наведені нижче методи.

1. Якщо підстава посуду тримає магніт, вона сумісна.
2. Коли ви ставите посуд на індукційну зону нагрівання та вмикаєте виріб, якщо не блимає, він сумісний.

Рекомендовані розміри посуду

Для того, щоб індукційна варильна зона розпізнала посуд, це залежить від феромагнітного діаметра та матеріалу основи посуду. Для розпізнавання посуду та ефективного приготування їжі посуд слід вибирати відповідно до розміру зони нагрівання. Рекомендовані розміри посуду відповідно до розміру конфорки наведені нижче.

Ступінь кипіння може відрізнятися залежно від типу посуду, розміру посуду та розміру зони нагрівання. Для більш рівномірного кипіння можна

використовувати конфорку на один розмір більшу. Використання більшої зони нагрівання не витрачає енергію на індукційних плитах, оскільки тепло створюється лише у відповідному посуді.

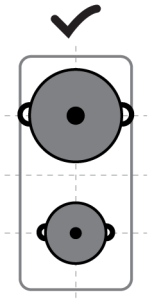
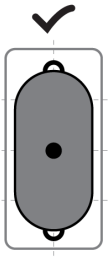
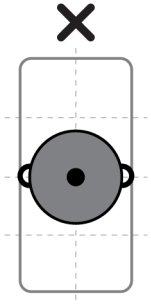
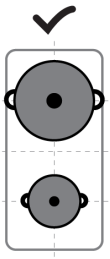
Діаметр зони приготування - мм	Діаметр каструлі - мм
145	мін. 100 - макс. 145
180	мін. 100 - макс. 180
210	мін. 140 - макс. 210
240	мін. 140 - макс. 240
280	мін. 125 - макс. 280
320	мін. 125 - макс. 320
2 x (92,7 x 200)	мін. 100 - макс. 180
Зона приготування з широкою (гнучкою) поверхнею	ширина 230 - довжина 390

Автоматичне визначення посуду

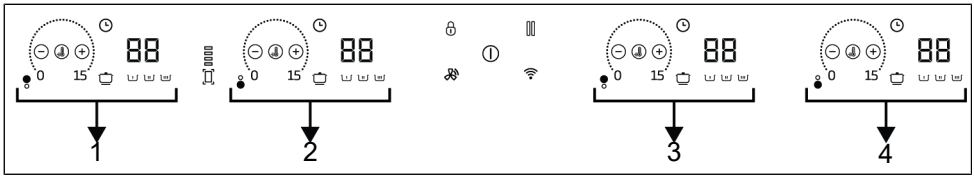
Коли ви ставите на зону нагрівання будь-який посуд, сумісний з індукцією, продукт автоматично визначає, на якій зоні нагрівання знаходиться посуд, і спрямовує його на панель керування. Символ відповідної конфорки, на яку ви поставили посуд, і на дисплеї таймера/температури блиматиме протягом 10 секунд. Таким чином, ви можете швидко встановити значення температури для конфорки, де знаходиться посуд, і керувати нею. Налаштування значення температури для зони нагрівання пояснюється в наступних розділах.

Конфорки з широкою поверхнею (Flexi zones)

Ваш продукт має зону(и) нагрівання з широкою поверхнею (Flexi). Ви можете використовувати цю зону нагрівання з широкою поверхнею як окремі незалежні зони нагрівання для маленького посуду. Для приготування їжі за допомогою великого посуду ви можете активувати функцію комбінування для цих зон нагрівання з широкою поверхнею та перетворити їх на одну зону нагрівання.

Як дві незалежні зони приготування		Як єдина конфорка	
	Конфорка з широкою поверхнею має дві зони нагрівання, передню та задню. Ви можете використовувати цю зону нагрівання як дві незалежні зони нагрівання з двома різними посудами для різних рівнів температури. Поставте посуд посередині окремих конфорок.		Для приготування їжі у великому посуді розмістіть посуд так, щоб він закривав центри обох зон нагрівання та центрував зону нагрівання.
	Щоб готувати в одному посуді, розмістіть його посередині передньої або задньої зон нагрівання. Якщо ви поставите посуд посередині зони нагрівання, зона нагрівання може не працювати належним чином.		Якщо ви хочете приготувати два різних посуду за однакового рівня температури, ви можете приготувати два різні посуди за однакового рівня температури, об'єднавши зони нагрівання з широкою поверхнею. Знову поставте посуд посередині конфорок.

5.2 Панель управління



1 Зона керування задньою лівою зоною готування

2 Зона керування передньою лівою зоною готування

3 Зона керування задньою правою зоною готування

4 Зона керування передньою правою зоною готування

Кнопка «Увімкн./Вимкн.»

Кнопка блокування кнопок

Активація/деактивація кнопки таймера

Кнопка швидкого нагрівання/Кнопка налаштування високої потужності (Booster)

Кнопка зупинення

Кнопка вибору зони приготування на широкій поверхні

Кнопка збільшення значення таймера

Кнопка зменшення значення таймера

Індикатор активної зони приготування

Кнопка автоматичного приготування

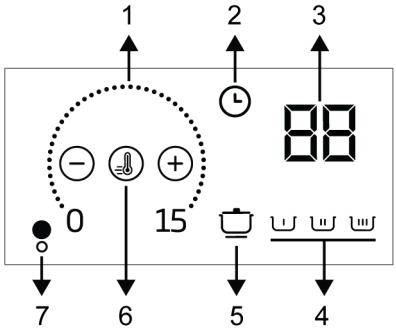
Функціональна кнопка «Перемістити» *

Символ з'єднання варильної поверхні з витяжкою (за технологією Hob to Hood) *

Символ мережі Wi-Fi* *

* Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

Дисплей зони приготування



1 Зона налаштування (для налаштування рівня температури)
2 Активація/деактивація кнопки таймера
3 Відображення рівня потужності
4 Символи рівнів автоматичного приготування
5 Кнопка автоматичного приготування
6 Кнопка швидкого нагрівання/Кнопка налаштування високої потужності (Booster)
7 Символ зони приготування

Схеми та малюнки подано виключно з інформаційною метою. Фактичний вигляд дисплеїв і функції можуть відрізнятися залежно від моделі варильної панелі.

Керування цим виробом здійснюється за допомогою сенсорної панелі управління. Кожна операція, виконувана на сенсорній панелі управління, підтверджується звуковим сигналом.

Утримуйте панель управління в чистому та сухому стані. Волога та забруднена поверхня може спричинити несправності.

Вмикання варильної панелі

1. Торкніться кнопки "⏻" на панелі управління.

⇨ Варильна панель готова до використання.

Варильна панель автоматично перемкнеться в режим очікування, якщо протягом 20 секунд не буде вчинено жодних дій.

Якщо будь-яку клавішу (крім 🔒) торкатися протягом тривалого часу, на дисплеї з'являється «E», і виріб вимикається з міркувань безпеки.

Вимикання варильної панелі

1. Торкніться кнопки "⏻" на панелі управління.

⇨ Варильна панель вимкнеться та повернеться до режиму очікування.

Якщо символ **"H"** або **"h"** відображається на дисплеї зони нагрівання при вимкненій варильній панелі, це означає, що зона ще гаряча. В такому разі не торкайтеся зон нагрівання.

Індикатор залишкового тепла

Якщо символ **"H"** відображається на дисплеї зони нагрівання, це означає, що варильна панель все ще гаряча та може бути використана для підтримки в нагрітому стані незначної кількості їжі. Цей символ згодом перетвориться на символ **"h"**, який означатиме зниження температури.

У разі вимкнення електроживлення індикатор залишкового тепла не спрацює та не попереджатиме користувача про гарячі зони нагрівання.

Увімкнення конфорок (конфорки)

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки «⏻».
   ⇨ На дисплеях конфорок буде відображатися значок «0».
2. Торкніться зони налаштувань варильної панелі, яку потрібно ввімкнути, або проведіть пальцем по зоні налаштувань.

Варильна панель автоматично повертається в режим очікування, якщо протягом 20 секунд не виконується жодна операція.

Встановлення рівня температури

Торкнувшись зони налаштування або провівши пальцем по області, установіть рівень температури між «0» і «15».

Вимкнення конфорок:

✓ Вибрану конфорку можна вимкнути двома способами:

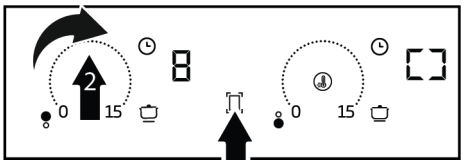
1. Встановивши температуру на «0»: Ви можете вимкнути варильну поверхню, зменшивши налаштування температури до «0».
2. Використання функції таймера вимкнення для потрібної конфорки: коли час вимкнено, таймер вимикає підключену до нього варильну поверхню. На всіх дисплеях відображається «0» або «00».

   Піктограма «⏲» на дисплеї варильної панелі згасне. Коли час закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Торкніться будь-якої клавіші на панелі керування, щоб вимкнути будильник.

Увімкнення конфорки широкою поверхнею (Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.)

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки «⏻».
2. Торкніться клавіші вибору зони конфорок із широкою поверхнею.

   ⇨ На дисплеї лівої передньої конфорки з'являється значок 0, а на лівому дисплеї передньої конфорки — значок «⌐¬».



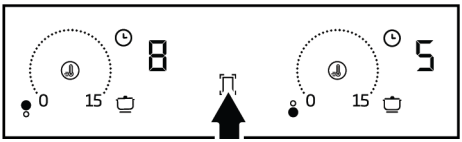
3. Торкнувшись зони налаштування або провівши пальцем по області, установіть рівень температури від 0 до 15.

   ⇨ Рівень температури можна змінювати в зонах налаштування обох конфорок.

Варильні панелі з широкою поверхнею зліва описані як приклад. Якщо з правого боку приладу доступна конфорка з широкою поверхнею, це стосується і цієї конфорки.

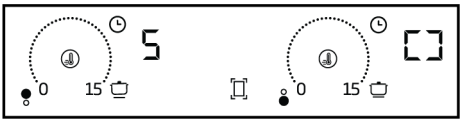
Увімкнення варильної панелі широкою поверхнею під час роботи однієї або обох конфорок ліворуч (Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.)

✓ Коли одна або обидві конфорки ліворуч працюють окремо, ви можете поєднати обидві конфорки, увімкнувши конфорку з широкою поверхнею. Таким чином ви можете використовувати більш широку поверхню варильної поверхні з тими ж значеннями.



1. Під час роботи однієї або обох конфорок ліворуч торкніться клавіші вибору конфорки з широкою поверхнею.

   ⇨ На дисплеї передньої лівої конфорки відображається температура конфорки з нижчою температурою конфорок, які ви вибрали раніше. Якщо призначено період таймера, має відображатися значення таймера з нижчим рівнем.



2. Щоб потім змінити значення температури, встановіть потрібне значення температури в зонах налаштування обох конфорок.

Якщо торкнутися кнопки конфорки з широкою поверхнею, коли конфорка з широкою поверхнею активна, зони варильної панелі розділяються та вимикаються.

Вимкнення великої зони нагрівання

✓ Велику зону нагрівання можна вимкнути 3 різними способами:

1. **Зниженням рівня температури до "0":** Ви можете вимкнути велику зону нагрівання, знизивши рівень температури до "0".
2. **Використанням вимкнення за допомогою функції таймера для великої зони нагрівання:** Після спливання визначеного часу таймер вимкне велику зону нагрівання. На дисплеї лівої зони нагрівання з'явиться 0, а на дисплеї таймера з'явиться 00. Індикація кнопки "⏲" на дисплеї лівої задньої зони нагрівання вимкнеться.
3. **Торканням символу великої зони нагрівання протягом 3 секунд:** Якщо ви торкнетеся символу великої зони нагрівання протягом 3 секунд, зона нагрівання вимкнеться.

Налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ)

Ви можете застосувати функцію прискореного розігріву для нагрівання на максимальній потужності. Проте не рекомендується застосовувати цю функцію для приготування впродовж тривалого часу. Функція швидкого розігріву може не бути доступною для всіх зон нагрівання. Після того, як час налаштування прискореного розігріву (див. Таблицю обмеження часу роботи) завершиться, зона нагрівання вимкнеться.

Прямий вибір функції ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ:

1. Торкніться кнопки "⏻", щоб увімкнути варильну панель.
2. Торкніться кнопки "🌡".

⇨ Увімкнена зона нагрівання буде працювати з максимальною потужністю, а на дисплеї зони нагрівання з'явиться анімований символ прискореного нагрівання "≡". Після того, як час налаштування прискореного розігріву (див. Таблицю обмеження часу роботи) завершиться, зона нагрівання вимкнеться.

Вибір функції прискореного розігріву, коли зона нагрівання активна:

1. Якщо варильна панель увімкнена та працює відповідна зона нагрівання, торкніться "🌡".

Прискорений розігрів можна активувати тільки для однієї з зон на кожній стороні (правій чи лівій). Якщо одна із зон нагрівання на одній із сторін працює на певному температурному рівні, прискорений розігрів іншої зони нагрівання на цій стороні неможливий. Якщо працює велика зона нагрівання, вмикання прискореного розігріву для таких зон нагрівання неможливий.

2. Вибрана зона нагрівання працюватиме на максимальній потужності, а на її дисплеї блиматимуть 3 індикатори відповідно. Коли час прискореного розігріву завершиться, зона нагрівання перемкнеться на встановлений рівень нагрівання та відображатиметься лише обране значення температури.

Передчасне вимкнення налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ):

Торкнувшись кнопки "", можна вимкнути функцію прискореного розігріву в будь-який час.

Блокування кнопок

Блокування кнопок дає змогу запобігти випадковій зміні налаштувань **під час роботи варильної панелі**.

Вмикання блокування кнопок

1. Торкніться і утримуйте кнопку "" протягом 3 секунд для блокування панелі управління.

⇨ Якщо в режимі блокування натиснути будь-яку кнопку, індикатор кнопки "" почне блимати.

Блокування кнопок можливе тільки в робочому режимі. У режимі блокування кнопок функціонуватиме лише кнопка "". При натисканні інших кнопок індикатор кнопки "" блиматиме на позначення того, що блокування кнопок увімкнене. Якщо вимкнути варильну панель в режимі блокування кнопок, цей режим має бути вимкнений для наступного увімкнення варильної панелі.

Вимикання блокування кнопок

1. Натисніть й утримуйте кнопку "" протягом 3 секунд.

⇨ Операцію буде підтверджено звуковим сигналом. Індикатор кнопки "" вимкнеться, а панель управління буде розблоковано.

Функція таймера

Ця функція полегшує вам приготування їжі. Вам не потрібно бути біля плити протягом усього часу приготування. Конфорка вимикається автоматично після вибраного вами періоду.

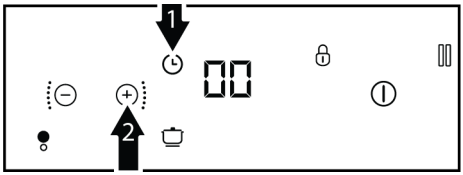
Активація таймера

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки «».

⇨ На дисплеях конфорок буде відображатися значок «0».

2. Встановіть рівень на зоні налаштування конфорки, яку ви хочете ввімкнути.
3. Увімкніть таймер, торкнувшись клавіші «».

⇨ На дисплеї відповідної конфорки з'являється «00».



4. Встановіть потрібний період, торкаючись клавіш «⊕» і «⊖».
5. Підтвердьте налаштування, торкнувшись клавіші «». Налаштування підтверджується автоматично, якщо не натиснути кнопку «».

Таймер можна використовувати лише для плит, які працюють.

Повторіть описану вище процедуру для інших конфорок, для яких потрібно встановити таймер.

Таймер неможливо встановити, не вибравши конфорку та рівень температури конфорки.

Вимкнення таймерів

Після закінчення заданого часу варильна поверхня вимикається автоматично, а пролунає звукове попередження. Натисніть будь-яку клавішу, щоб вимкнути звукове попередження.

Передчасне відключення таймерів

Якщо таймер передчасно вимкнути, варильна поверхня продовжує працювати з заданою температурою, поки не вимкнеться. Ви можете передчасно вимкнути таймер двома різними способами:

Вимкнення шляхом зменшення налаштування таймера до рівня «00»:

1. Виберіть плиту, яку хочете вимкнути.
2. Виберіть таймер відповідної плити, натиснувши кнопку «⏲».
3. Зменште значення, торкаючись кнопок «⊕» і «⊖», доки на дисплеї відповідної конфорки не з'явиться «00».

Вимкнення, торкаючись кнопки таймера протягом приблизно 3 секунд:

Утримуйте кнопку «⏲» відповідної плити натиснутою протягом приблизно 3 секунд, «⏲» повністю зникне, а таймер буде скасовано.

Функція автоматичного приготування

Використовуючи цю функцію, ви можете швидко готувати на 3 різних рівнях.

1. Зберігаючи тепло
2. Смаження
3. Кип'ятіння

Активація функції автоматичного приготування без встановлення таймера

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки ⏻.
2. Торкніться кнопки на варильній панелі, якою ви хочете керувати функцією автоматичного приготування.
3. При першому дотику відповідна зона конфорки активується на рівні збереження тепла. На дисплеї з'являється символ.
4. При другому дотику відповідна конфорка перемикається на рівень смаження. На дисплеї з'являється символ.
5. При третьому дотику відповідна конфорка перемикається на рівень кипіння. На дисплеї з'являється символ.

⇨ Конфорка починає працювати на автоматично встановленому рівні приготування.

Активація функції автоматичного приготування шляхом встановлення таймера

1. Виберіть потрібний рівень автоматичного приготування, натиснувши кнопку на відповідній варильній панелі.
2. Увімкніть таймер, торкнувшись клавіші ⏲.

   ⇨ На дисплеї конфорки вмикається індикатор «00» і символ ⏲.
3. Встановіть потрібний період, торкаючись кнопок ⊕/⊖.

⇨ Конфорка продовжує працювати на встановленому автоматичному рівні приготування протягом встановленого періоду часу.

⇨ Після закінчення заданого часу варильна поверхня вимикається автоматично, а пролунає звукове попередження. Натисніть будь-яку клавішу, щоб вимкнути звукове попередження.

Вимкнення функції автоматичного приготування

1. Якщо ви хочете скасувати функцію автоматичного приготування, ви можете повністю вимкнути відповідну варильну панель, торкнувшись кнопки ⏻.
2. Якщо ви хочете, щоб варильна поверхня працювала на заданому рівні температури, а функція автоматичного готування була скасована, установіть бажаний рівень температури, торкаючись кнопок ⊕/⊖. Конфорка продовжує працювати на встановленому вами рівні температури. Якщо таймер

встановлено раніше, встановлений час готування не скасовується, і варильна поверхня продовжує працювати із встановленим рівнем температури.

Функція зупинки

✓ За допомогою цієї функції ви можете на певний час зупинити всі функції «(крім таймера)», що працюють на варильній поверхні.

Якщо таймер встановлено для будь-якої конфорки, таймер відновить роботу під час функції зупинки.

1. Торкніться кнопки « ▯▯ », коли плита увімкнена.
   ⇨ Усі варильні панелі, що працюють, продовжують працювати на мінімальному рівні.



2. Торкніться кнопки « ▯▯ » ще раз, щоб усі вимкнені варильні панелі працювали з попередніми налаштуваннями.

Після натискання кнопки зупинки на дисплеях конфорок, які використовувалися до натискання цієї кнопки, світиться символ «▢».

Функція керування потужністю

Ваш виріб оснащений функцією керування потужністю. За допомогою цієї функції можна змінити налаштування рівня загальної потужності варильної поверхні. Передбачено 9 рівнів налаштування функції керування потужністю.

Параметри функції керування потужністю - Рівні загальної потужності, які можна встановити

P1 1,2 кВт
P2 2,4 кВт
P3 3 кВт
P4 3,6 кВт
P5 4,4 кВт
P6 5,4 кВт
P7 5,7 кВт
P8 6,7 кВт
P9 7,4 кВт

За умови, коли перемикач варильних зон встановлено в положення вимкн,

1. торкніться кнопки "⏻", щоб увімкнути варильну поверхню.
2. Торкніться лівої клавіші "🕒" зони варильної зони, потім клавіші "🕒" передньої зони варильної зони і, нарешті, клавіші " ▯▯ " , не піднімаючи пальця. Сигнал звучить при натисканні кожної клавіші.
3. Встановлений рівень потужності відображається на дисплеї лівої задньої варильної зони, а значення загальної потужності для цього рівня відображається на дисплеї лівої передньої варильної зони. Після відображення значень припиніть дотик до 3 кнопок.
4. Перемикаючись між рівнями шляхом торкання кнопки " ▯▯ ", встановіть значення загальної потужності, яке ви хочете відрегулювати.
5. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку "⏻", і вимкніть конфорку. Буде активовано встановлене значення загальної потужності.

Залежно від встановленого рівня загальної потужності, температурні рівні, які можна встановити для варильних зон, можуть відрізнятися. Залежно від встановленого рівня потужності варильної поверхні, рівень температури, встановлений для варильних зон, може знизитися автоматично. Це не є несправністю.

Безпечне та ефективне використання індукційних зон нагрівання

Принципи роботи: індукційна варильна панель обігріває посуд безпосередньо, тому має багато переваг порівняно з іншими типами варильних панелей. Індукційна варильна панель працює ефективніше, а її поверхня не нагрівається.

Ваша індукційна варильна панель оснащена надійними запобіжними системами, які забезпечують найвищий рівень безпеки використання.

Варильна панель може бути оснащена індукційними зонами нагрівання діаметром 145, 180, 210 і 280 мм залежно від моделі. Завдяки індукційній технології кожна зона нагрівання автоматично визначає встановлений на ній посуд. Енергія подається лише в місці контакту посуду з зоною нагрівання, що забезпечує мінімальне енергоспоживання.

Система автоматичного відключення

Управління плитою має функцію автоматичного відключення. Якщо одна або кілька конфорок залишаються ввімкненими, через деякий час конфорки вимикаються автоматично (див. Таблицю-1). Якщо для конфорки призначено таймер, екран таймера також вимикається.

Термін експлуатації залежить від обраного рівня температури. Користувач може знову керувати конфоркою після її автоматичного вимкнення, як описано вище.

Рівень температури	Періоди автоматичного відключення -години
0	0
1	6
2	6
3	6
4	6
5	5
6	5
7	5
8	5
9	4
10	4
11	4
12	4
13	2
14	2
15	1
Швидкий нагрів (бустер)	10 хвилин
P1	6
P2	4
P3	2

Таблиця 1: Періоди автоматичного відключення

Захист від перегрівання

Варильна панель має кілька датчиків захисту від перегрівання. У разі перегрівання можуть відбутися такі дії:

- зона нагрівання, що працює, може вимкнутися.
- обраний рівень нагрівання може знизитися. Проте цей стан не відображається на індикаторі.

Система захисту від переливу

Ваша варильна панель оснащена системою захисту від переливу. У разі будь-якого переповнення на панелі керування з будь-якої причини система автоматично відключає підключення до живлення, щоб вимкнути варильну поверхню. Тим часом на дисплеї з'являється попередження «E».

Точне налаштування потужності

Одним із принципів роботи індукційної варильної панелі є негайна реакція на команди. Вона надзвичайно швидко змінює налаштування потужності, тож ви маєте можливість запобігти переливанню рідини з каструлі (води, молока тощо) навіть в останній момент.

Поверхня сенсорної панелі управління має бути чистою. Інакше може з'явитися попередження про помилку.

На сенсорну панель управління не можна класти каструлі/ сковорідки.

6 Загальна інформація про приготування їжі

У цьому розділі надаються поради щодо процесу підготовки до готування й самого процесу готування страв.

6.1 Загальні попередження про приготування їжі на плиті

Загальні попередження про приготування їжі на плиті

- Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. Не намагайтеся загасити пожежу водою! При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.
- Перед смаженням продуктів завжди видаляйте з них надлишки води і повільно кладіть всередину розігрітої олії. Переконайтесь, що заморожені продукти розморожені перед смаженням.
- Під час нагрівання масла переконайтеся, що казан, який ви використовуєте, сухий і тримайте кришку відкритою.
- Рекомендації щодо приготування їжі з енергозбереженням можна знайти в розділі «Інструкції з охорони навколишнього середовища».
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.

Кухонний стіл

Їжа	Рівень температури	Час випічки (хв) (приблизно)
Плавлення		
Плавлення шоколаду (наприклад, бренд Dr.Oetker, гіркий шоколад 55–60% какао, 150 г)	1	20 … 30
Вершкове масло (200 г)	10	5 … 7
Вершкове масло (Топлене)(200 г)	5	11 … 13
Кип'ятіння, розігрівання, підтримання теплим		
Вода 1 L (Кип'ятіння)	P	4 … 6

Їжа		Рівень температури	Час випічки (хв) (приблизно)
Вода 3 L (Кип'ятіння)		P	8 … 10
Молоко 1 L (Кип'ятіння)		12	6 … 7
Молоко 1 L (Підтримання теплим)		Підтримання теплим	18 … 20
Рослинна олія (Нагрівання) (Соняшникова олія 0,5 L)		15	3 … 5
Кип'ятіння			
Нечищена картопля (2 шматочки великого розміру)		15	25 … 35
Нечищена картопля крупно подрібнена (2 шматочки великого розміру)		15	13 … 15
Броколі (300 г)		15	10 … 14
Броколі заморожені (300 г)		15	7 … 10
Ковбаса		14	4 … 6
Макарони (150 г)		15	6 … 10
Яйця в сорочечках		9	2 … 3
Приготування їжі, пасерування			
Страва з рису (200 г рис)		8	9 … 12
Паелья *		15	15 … 20
Ашуре **			
	Кип'ятіння нуту з квасолею Кип'ятіння - для ашуре	15	4 … 6
	Кип'ятіння нуту з квасолею приготування - для ашуре	6	10 … 15
	Пшениця Кип'ятіння - для ашуре	15	8 … 10
	Пшениця приготування - для ашуре	3	6 … 8
	Ашуре -Всі інгредієнти	15	20 … 24
Супи (Наприклад, суп з сочевиці)		11	20 … 25
Пасеровані овочі *		15	3 … 5
Приготування жульєну * (Курка, цибуля та перець)		15	5 … 7
Шматочки телятини з овочами **			
	Пасерування овочів	15	3 … 8
	Підрум'янювання м'яса ***	15	5 … 8
	Всі інгредієнти	6	80 … 90
Томатний соус		5	10 … 15
Соус бешамель		13	5 … 6
Гомілки з овочами **			
	Підрум'янювання м'яса ***	15	3 … 4
	Пасерування овочів	15	3 … 5
	Всі інгредієнти	7	180 … 190
Дрібне обсмажування			
Стейк без кісток ** (2 см)		15	2 … 10
Стейк на реберці ** (2 см)		15	3 … 10
Рулет зі стейка без кісток		14	4 … 10
Стейк на кісточці ** (2 см)		15	3 … 10
Відбивна з баранини ** (Підрум'янювання м'яса ***)		15	3 … 10

Їжа	Рівень температури	Час випічки (хв) (приблизно)
Відбивна з баранини (Смаження)	9	4 … 10
Ковбаса	10	4 … 6
Куряча грудка (Підрум'янювання м'яса ***)	14	3 … 4
Куряча грудка (Смаження)	9	8 … 10
Куряча грудка (М'ясо, розрізане в формі метелика)	14	4 … 10
Лосось (150 г)	15	3 … 10
Рибний палець	15	1 … 8
Пасерування свіжих овочів і грибів (Морква, гриби та барвистий перець)	15	3 … 6
Млинці	6	3 … 5
Омлет	12	4 … 6
Смажені яйця	10	2 … 4
Картопля фрі		
Баурсак	9	13 … 15
Шніцель	14	3 … 10
Нагетси	15	1,5 … 10
Картопля (заморожені)	10	2 … 10
Розморожування та розігрівання		
Цибуля (заморожені) (200 г)	10	2 … 4
Шпинат (заморожені) (200 г)	12	2 … 5
* Рекомендується сковорідка вок		
** Рекомендується лита каструля/литий казанок.		
*** Рекомендується попередньо розігріти сковороду / каструлю.		

7 Технічне обслуговування та очищення

7.1 Загальна інформація щодо очищення

Загальні попередження

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносьте миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до утворення стійких плям.
- Виріб слід ретельно очищати й висушувати після кожного використання. В результаті цього залишки продуктів легко очищаються, і ці залишки не будуть згоряти під час наступного використання виробу. Завдяки цьому термін служби пристрою подовжиться і не так часто будуть виникати проблеми.
- Не використовувати чистячі продукти для очищення.
- Деякі засоби для миття й чищення завдають шкоди поверхні. Невідповідними засобами для чищення вважаються: відбілювачі; засоби для чищення, що містять аміак, кислоту або хлорид; засоби для чищення парою; засоби для видалення накипу; засоби для видалення плям та іржі; абразивні засоби для чищення (кремоподібні засоби для чищення; порошки для чищення; креми для знежирення поверхні; абразивні шкребки, що залишають подряпини; дротяні шкребки, а також губки й ганчірки, що містять бруд і залишки миючих засобів).
- Якщо процедура очищення застосовується після кожного використання, відпадає необхідність

застосування спеціальних миючих засобів. Очищайте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.
- Обов’язково повністю витирайте будь-яку рідину, що залишилася після чищення, і негайно очищайте пристрій від будь-якої їжі, яка розбризкується під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині, якщо інше не вказано в посібнику користувача.

Рекомендації для варильних поверхонь

- Забруднення речовинами, що містять кислоту, як-от: молоком, томатною пастою та олією, можуть спричинити появу незмивних плям на варильних поверхнях і зонах компонентів варильних поверхонь. Очищуйте будь-які пролиті рідини одразу після охолодження вимкнутої плити.

Поверхні з нержавіючої сталі (inox)

- Не використовуйте засоби для чищення, що містять кислоту або хлор, для чищення поверхонь і ручок із нержавіючої сталі (inox).
- Поверхня з нержавіючої сталі (inox) може з часом змінити колір. Це нормальна ситуація. Після кожної операції очищайте поверхні миючим засобом, призначеним для поверхонь із нержавіючої сталі або сталі inox.
- Використовуйте для чищення м’яку намилену тканину та рідкий миючий засіб, призначений для поверхонь зі сталі inox (що не дряпає поверхню), обережно витираючи компоненти в одному напрямку.
- Плями вапна, олії, крохмалю, молока й білка на поверхні скла й сталі inox треба видаляти негайно, не зволікаючи. Плями, залишені на тривалий час, можуть спричиняти появу іржі.
- Після розпилення/нанесення засобів для чищення слід негайно очищати від них поверхню. Залишені на поверхні абразивні засоби призводять до побіління поверхні.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте шкребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очищуйте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й серветки з мікрофібри, призначеної для догляду за скляними поверхнями, а потім висушуйте його сухою серветкою з мікрофібри.
- Якщо після чищення на поверхні залишився миючий засіб, протріть його серветкою з мікрофібри, змоченою холодною водою, а потім висушіть чистою сухою серветкою з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними інструментами, що залишають подряпини.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою доступних у продажу засобів для видалення накипу, що містять оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, губкою нанесіть очисний засіб на пляму й почекайте досить довго, щоб він дав необхідний ефект. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні є нормальним явищем і не вважається дефектом.

Пластикові деталі й пофарбовані поверхні

- Очищуйте пластикові частини й пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м’якої тканини або губки, а потім висушуйте їх сухою ганчіркою.

- Не використовуйте тверді металеві шкребки й абразивні засоби для чищення. Це може пошкодити поверхню.
- Переконайтеся, що в місцях з'єднання компонентів виробу не залишається волога й залишки миючого засобу. Інакше на цих з'єднувальних деталях може утворитися корозія.

7.2 Чищення плити

Скляна поверхня приготування

Виконайте кроки з чищення скляних поверхонь зазначені у розділі «Загальні відомості про очищення» при чищенні скляних поверхонь для готування. Ви можете виконати чищення відповідно до наведеної нижче інформації в особливих випадках.

- Продукти на основі цукру, такі як темні вершки, крохмаль і сироп, слід негайно очищати, не чекаючи поки поверхня охолоне. Інакше скляна поверхня для готування може остаточно пошкодитися.
- Не використовуйте чистячі засоби поки поверхня для готування гаряча, інакше можуть з'явитись постійні плями.

7.3 Очищення панелі керування

UK

- Панелі з кнопковим керуванням слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки й висушувати сухою ганчіркою. Забороняється знімати кнопки й захисні прокладки під ними для очищення панелі. Інакше можна пошкодити панель керування і кнопки.
- Під час очищення панелей з нержавіючої сталі з кнопковим керуванням не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі навколо кнопок. Інакше можна стерти індикатори навколо кнопок.
- Сенсорну панель керування слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки, а потім висушувати сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування елементів керування, перед проведенням очищення панелі керування слід застосувати цю функцію. Інакше може статися неправильне визначення команд керування.

8 Пошук та усунення несправностей

Якщо проблема не зникає після виконання інструкцій у цьому розділі, зверніться до свого постачальника або в уповноважену сервісну службу. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати виріб.

Виріб не працює.

- Можливо, запобіжник є несправним або перегорів. >>> Перевірте стан запобіжників у блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте їх.
- Можливо, що пристрій не підключено до заземленої штепсельної розетки. >>> Перевірте, чи підключено пристрій до штепсельної розетки.
- Кнопки на панелі керування не працюють (відноситься до пристроїв, оснащених таймером). >>> Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування кнопок, можливо, що увімкнено функцію блокування кнопок; в такому разі вимкніть функцію блокування кнопок.
- Якщо варильна поверхня не вмикається після натискання кнопки увімкнення/вимкнення >>> Від'єднайте його від мережі та зачекайте принаймні 20 секунд, перш ніж підключати.
- Він має захист від перегріву. >>> Зачекайте, поки плита охолоне.
- Не можна використовувати відповідні каструлі. >>> Перевірте свої горщики.

Символ на освітньому дисплеї постійно освітлюється.

- Не може бути трава в тому, що зона хоб працює. > > > Перевірте, чи є горщик у зоні hob.
- Ваш горщик не може бути сумісним з індукцією > > > Перевірте, чи є ваш горщик придатним для індукції.

- Горщик може бути не в центрі коректно розташованої зони або нижня поверхня горщика, яка може бути недостатньо широкою для вибраної зони хоб. > > > Центр зони хоб вибором горщика, який досить широкий для зони хоб.
- Горщик або зона хобків можуть бути дуже гарячими. > > > Зачекайте на них, щоб охолонути.

Вибрана зона хоб раптово вимкнулася, поки вона працює.

- Час приготування до вибраної зони, можливо, вже вичерпано. > > > Ви можете встановити новий час приготування їжі або завершити приготування.
- Є теплозахист. > > > Зачекайте для вашого хобу, щоб охолонути.
- Об'єкт може покрити панель керування дотику. > > > Вилучити об ' єкт з панелі.

Незважаючи на те, що зона хобу увімкнено, горщик не нагрівається.

- Горщик не може бути сумісним з індукцією. > > > Перевірте, чи ваш горщик підходить для індукції.
- Горщик може бути не в центрі коректно розташованої зони або нижня поверхня горщика, яка може бути недостатньо широкою для вибраної зони хоб. > > > Центр зони хоб за вибором горщика, який досить широкий для зони хоб.

Охолоджуючий вентилятор продовжує працювати, навіть якщо хок вимкнений.

- Це не помилка. Охолоджуючий вентилятор продовжує працювати до електронного устаткування всередині лялечки до відповідної температури.

Є шум, що надходить з хору під час приготування їжі

- Може, під час приготування їжі може бути якась ніяка. Ці звуки залежать від складу кулінарного програмного забезпечення. Ці звуки нормальні, а не несправності і є частиною індукції.

Можливі звуки і причини:

- **Шум вентилятора:** Хоб має вентилятор, який автоматично працює відповідно до температури продукту. Вентилятор має різні робочі рівні і працює на різних рівнях відповідно до температури. Після того, як hob вимкнений, якщо температура висока відповідно до температури продукту, вентилятор може продовжувати працювати на деякий час.
- **Низька кума, подібна до трансформатора:** Це природа індукції. Оскільки тепло переноситься безпосередньо на дно кулінарного програмного забезпечення, цей вид hum може відбуватися в залежності від матеріалу кулінарного програмного забезпечення. Таким чином, різні звуки можуть бути почуті різними кулінарними програмними рецептами.
- **Звуковий звук:** Це пов'язано з матеріалом і структурою дна куховарного програмного забезпечення. Якщо кулінарне програмне забезпечення складається з різних матеріалів і шарів, може виникнути трактування шуму.
- **Звуковий звук:** Свистячий звук можна почути, коли готують дві зони хобу на одній стороні хоба на різних рівнях приготування їжі.

Коди/причини помилок і можливі рішення

Коди помилок	Причини помилки	Можливі рішення
A1 – A8	Помилка зв'язку на індукційній варильній поверхні.	Вимкніть індукційну варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Зверніться до авторизованого дилера, якщо проблема знову зникне.
B1 – B5	Каструля, придатна для індукційного нагрівання, не використовується.	Помилку слід усунути, якщо використовувати каструлю, придатну для індукційного нагрівання.
B6	Індукційна варильна поверхня перевищила максимальний час роботи.	Вимкніть індукційну варильну поверхню та знову ввімкніть її через 30 секунд. Використовуйте індукційну варильну поверхню відповідно до часу, зазначеного в інструкції користувача.
B7	Каструля, придатна для індукційного нагрівання, не використовується.	Помилку слід усунути, якщо використовувати каструлю, придатну для індукційного нагрівання.
B8	Якщо ваш продукт є індукцією hob з капюшоном, то сталася помилка фільтру.	Вилучити і повторно долучити фільтри вентиляції. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
C1 – C2	На індукційній варильній поверхні сталася помилка датчика температури.	Вимкніть індукцію і поверніть його після 30 секунд. Якщо помилка зберігається, від'єднати продукт від джерела живлення і перез'єднуйте його. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
C3	Помилка роботи вентилятора на індукційній варильній поверхні.	Вимкніть індукційну варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Зверніться до авторизованого дилера, якщо проблема знову зникне.
C4	Трапилась електрична помилка з ' єднання.	Перевстановити правильне електричне з ' єднання, посилаючись на технічну таблицю і інструкцію продукту.
C5 – C7	Помилка датчика температури на індукційній варильній поверхні.	Вимкніть індукцію і поверніть його після 30 секунд. Якщо помилка зберігається, від'єднати продукт від джерела живлення і перез'єднуйте його. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
D1 – D9	Помилка апаратного забезпечення електронної плати на індукційній варильній поверхні.	Вимкніть індукційну варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Зверніться до авторизованого дилера, якщо проблема знову зникне.
T1 – T8	Помилка зв'язку між дисплеєм та платою інтерфейсу ручок	Вимкніть індукційну плиту та зачекайте, поки вона охолоне. Помилка зникне, коли температура варильної поверхні опуститься нижче встановлених значень.

Додаткова інформація, що доповнює вміст посібника користувача.	Технічна інформація щодо роботи в режимах низької потужності відповідно до Регламенту ЄС 2023/826	
Режим	СПОЖИВАНА ПОТУЖНІСТЬ, ВАТТ	ПЕРІОД ЧАСУ, ХВИЛИН*
Вимкн.	0,5	-
Режим очікування	-	-
Режим очікування з відображенням інформації або стану	-	-
Режим очікування з підключенням до мережі	-	-

* Період часу, після якого обладнання автоматично перемикається в режим очікування, режим вимкнення або режим очікування з підключенням до мережі в хвилинах, округлений до найближчої хвилини.