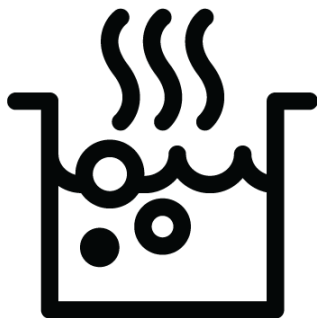


# GRUNDIG

**Vestavěná varná deska /** Návod k obsluze  
**Vstavaná platňa sporáka /** Používateľská príručka  
**Płyta kuchenna do zabudowy /** Instrukcja obsługi



GIEI 638986 IF

185930297\_2/ CS/ SK/ PL/ R.AB/ 04.03.24 12:10  
7757182997



## Vítejte!

Vážení zákazníci,

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

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

### Symbyly a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

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

Y

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Obsah

<b>1 Bezpečnostní instrukce .....</b>	<b>4</b>
1.1 Zamýšlené použití .....	4
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků .....	4
1.3 Elektrická bezpečnost .....	5
1.4 Bezpečnost dopravy .....	7
1.5 Bezpečná instalace .....	7
1.6 Bezpečnost použití .....	8
1.7 Upozornění na teplotu .....	8
1.8 Bezpečnost při vaření .....	8
1.9 Indukce .....	9
1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění ...	9
<b>2 Pokyny pro životní prostředí .....</b>	<b>10</b>
2.1 Směrnice o odpadech .....	10
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku .....	10
2.2 Informace o balíčku .....	10
2.3 Doporučení pro úsporu energie ....	10
<b>3 Váš výrobek .....</b>	<b>11</b>
3.1 Představení výrobku .....	11
3.2 Technické specifikace .....	12
<b>4 První použití .....</b>	<b>13</b>
4.1 Počáteční čištění .....	13
<b>5 Používání varné desky .....</b>	<b>13</b>
5.1 Obecné informace o použití varné desky .....	13
5.2 Ovládací panel .....	17
<b>6 Obecné informace o pečení .....</b>	<b>27</b>
6.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou .....	27
<b>7 Údržba a čištění .....</b>	<b>28</b>
7.1 Obecné informace o čištění .....	28
7.2 Čištění varné desky .....	29
7.3 Čištění ovládacího panelu .....	30
<b>8 Odstraňování závad .....</b>	<b>30</b>

## 1 Bezpečnostní instrukce

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

### 1.1 Zamýšlené použití

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

### 1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

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

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



### 1.3 Elektrická bezpečnost

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

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

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

## 1.4 Bezpečnost dopravy

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

## 1.5 Bezpečná instalace

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

při provozu varné desky a mohly by představovat bezpečnostní riziko.

## 1.6 Bezpečnost použití

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

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

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

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

## 1.7 Upozornění na teplotu

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

## 1.8 Bezpečnost při vaření

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



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

### 1.9 Indukce

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

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

### 1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění

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

## 2 Pokyny pro životní prostředí

### 2.1 Směrnice o odpadech

#### 2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

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



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

#### Soulad se směrnicí RoHS:

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

### 2.2 Informace o balíčku

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

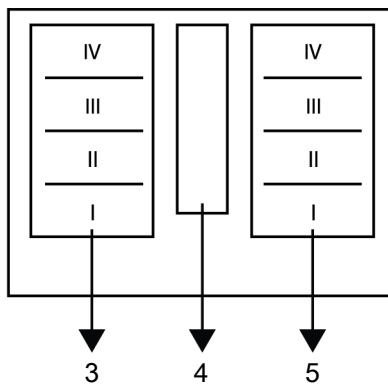
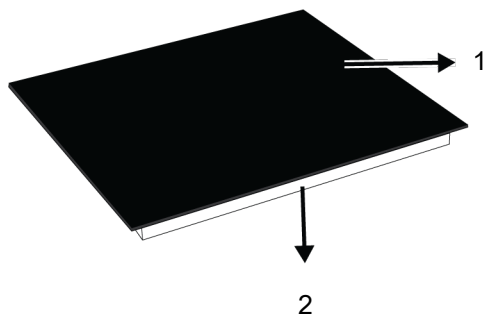
### 2.3 Doporučení pro úsporu energie

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

Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

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

#### 3.1 Představení výrobku



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

- 2 Dolní kryt
- 4 Příkladná indukční varná zóna


## 3.2 Technické specifikace


Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	48 /580 /510 *
Instalační rozměry varné desky (šířka/hloubka) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Napětí/Frekvence	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Celková spotřeba energie (kW)	max. 7,4 kW


### Varné zóny

Levá - I-II-III-IV	Indukční varná zóna
Rozměr	94x188 mm
Výkon (W)	3600
Střední	Přídavná indukční varná zóna
Rozměr	94x188 mm
Výkon (W)	1800
Vpravo I-II-III-IV	Indukční varná zóna
Rozměr	94x188 mm
Výkon (W)	3600

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

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

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

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

## 4 První použití

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

### 4.1 Počáteční čištění

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

## 5 Používání varné desky

### 5.1 Obecné informace o použití varné desky

#### Všeobecná upozornění

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

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

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

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

#### Princip činnosti indukční varné desky

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

#### Výhody indukčního vaření

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

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

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

### Pro bezpečný provoz:

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

### Hrnce / pánve na vaření

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

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

### Vhodné hrnce / pánve:

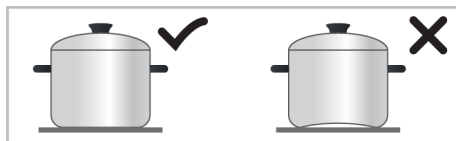
- Litinové hrnce / pánve
- Smaltované ocelové hrnce / pánve
- Hrnce / pánve z oceli a nerezové oceli (s etiketou nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření)

### Nevhodné hrnce / pánve:

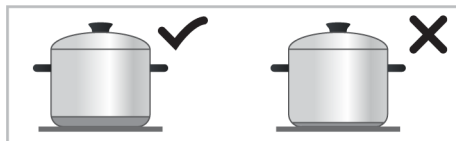
- Hliníkové hrnce / pánve
- Měděné hrnce / pánve
- Mosazné hrnce / pánve
- Skleněné hrnce / pánve
- Hliněné hrnce
- Keramika a porcelán

### Doporučení:

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

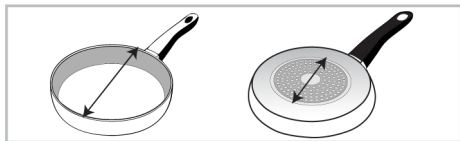


- Používejte pouze hrnce / pánve s hrubým, zpracovaným základem. Pokud použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání. Ostré hrany mohou způsobit poškrábání povrchu.

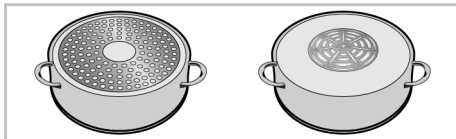


- Podstavec některých hrnců / pánví má menší feromagnetické pole jako je jejich skutečný průměr. Varnou deskou je vyhřívána jenom tato plocha. Z toho důvodu je teplo rozloženo nerovnoměrně a výkon vaření se snižuje. Navíc takové hrnce / pánve na vaření nemusí být

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




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



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

### Test hrnců / pánví

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

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

### Doporučené velikosti hrnců / pánví

Průměr varné zóny - mm	Průměr hrnce - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Varná zóna se širokým (flexi) povrchem	šířka 230 - délka 390

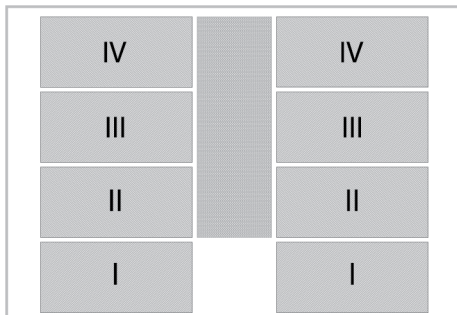
Detekce varných nádob / pánví indukčními varnými deskami závisí na průměru a materiálu feromagnetického materiálu ve spodní části hrnců / pánví. Abyste zajistili detekci varných nádob a pánví a dosáhli efektivní vaření, hrnce / pánve musí být vybrány podle velikosti vaší varné desky. Výše jsou uvedeny velikosti hrnců / pánví doporučených pro velikosti varných desek. Chování při vaření se může lišit v závislosti na typech hrnců, velikosti hrnce a velikosti varné zóny. Pro homogennější chování při vaření může být použita varná zóna o jeden krok větší.

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

### Varná zóna se širokým povrchem (Flexi)

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

Pro malé hrnce/pánve můžete použít varné plochy I-II-III-IV vpravo a vlevo a pomocnou varnou plochu uprostřed. Pokud se však chystáte vařit se dvěma malými hrnci/pánvemi, použijí se varné plochy I-II a III-IV z jedné ovládací jednotky, takže když na tyto povrchy umístíte malé hrnce, budete vařit při stejné teplotní úrovni.



#### Ukázky použití hrnců/pánví

	<p>Mají 4 samostatné varné plochy na varné zóně se širokým povrchem. Tyto varné zóny však můžete použít pro dvě různé teplotní úrovně jako I-II a III-IV. Například, pokud budete vařit ve 4 samostatných malých hrncích, lze pro varné oblasti I-II nastavit jednu úroveň teploty a pro varné oblasti III-IV jednu úroveň teploty.</p>		<p>Pro vaření na velkých hrncích/pánvích umístíte hrnce tak, aby zakrývaly středy obou varných zón a aby byly vycentrovány na varné zóně.</p>
	<p>Umístíte hrnce/pánve do středu jednotlivé varné plochy podle průměru vašeho hrnce/pánve. Pokud váš hrnec/pánev pokrývá dvě oblasti vaření, měl by být umístěn ve středu dvou oblastí vaření, pokud pokrývá jednu oblast vaření, měl by být umístěn ve středu jedné oblasti vaření.</p>		<p>Pro vaření s jedním hrncem/pánví umístíte do středu varných oblastí. Neumístíte hrnec/pánev mezi varné plochy.</p>

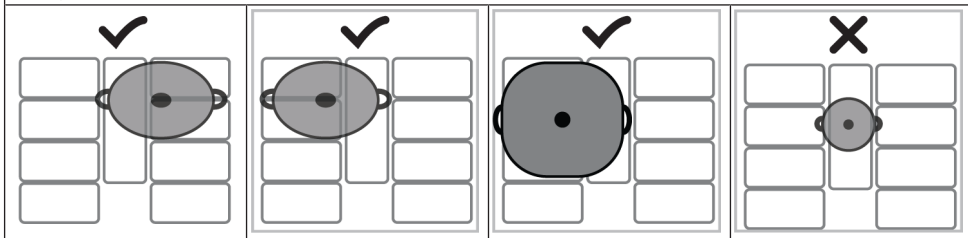
#### Pomocná indukční varná zóna

Vaše varná deska je vybavena pomocným indukčním varným prostorem mezi širokými plochami (povrchy Flexi). Jako

pomocné plochy můžete použít varné plochy, které vytvoříte s velkými hrnci/pánvemi. Níže jsou uvedeny vzorky použití hrnců/pánví.

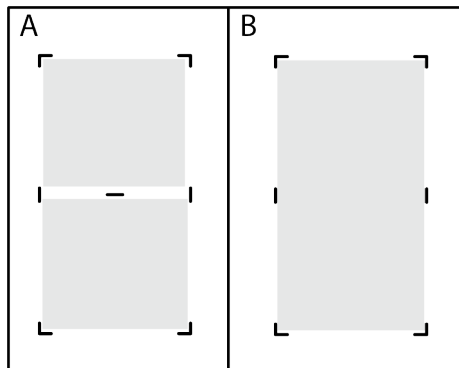


## Ukázky použití hrnců/pánví



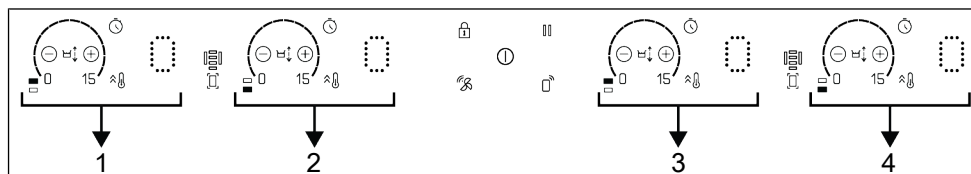
**Osvětlené varné zóny varné desky Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.**

Varné zóny ve vaší varné desce jsou označeny světly. Varné zóny nesmí být viditelné, když je varná deska vypnuta nebo v pohotovostním režimu. Když zapnete varnou desku, rozsvítí se světla indikující varné zóny.



Pokud jsou dvě oddělené varné zóny (znázorněné na obrázku A) kombinovány jako varná zóna s velkým povrchem, které jsou znázorněny na obrázku B, oddělovací světlo by mělo zhasnout. Když je prostorová varná zóna oddělená zpět do dvou oddělených varných zón, musí se rozdělovací světlo rozsvítit.

## 5.2 Ovládací panel



1 Kontrolní displej levý III- IV

3 Kontrolní displej pravý III- IV

2 Kontrolní displej levý I- II

4 Kontrolní displej pravý I- II



Tlačítko Zapnutí/Vypnutí



Tlačítko uzavení tlačítek



Aktivace/deaktivace tlačítka časovače



Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)



Tlačítko zastavení







Výběrové tlačítko varné zóny se širokým povrchem



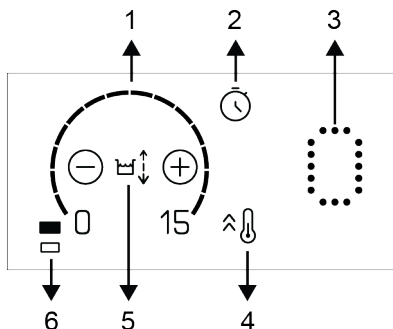
Tlačítko zvýšení časovače




Tlačítko snížení časovače


-  Kontrolka aktivní varné zóny
-  Tlačítko funkce „Přesunout“
-  Symbol připojení varné desky k digestoři (varná deska - digestoř) \*
-  Symbol wifi \*\*


\* Liší se v závislosti na modelu produktu. \*  
Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.



- 1 Zóna nastavení (nastavení úrovně teploty)
- 2 Aktivace/deaktivace tlačítka časovače
- 3 Zobrazení úrovně výkonu
- 4 Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)
- 5 Tlačítko funkce „Přesunout“
- 6 Symbol varné zóny


 Grafika a obrázky mají jen informativní účel. Aktuální displeje a funkce mohou být různé podle typu vaší varné desky.


 Tento produkt se ovládá dotykovým ovládacím panelem. Každou činnost, kterou provádíte na dotykovém ovládacím panelem, je potvrzena akustickým signálem.

 Ovládací panel udržujte vždy suchý a čistý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit potíže funkčnosti.

### Zapnutí varné desky


1. Dotkněte se tlačítka "ⓘ" na ovládacím panelu.  
⇒ Varná deska je připravená k použití.

 Pokud se do 20 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

 Pokud jakékoli tlačítko (tlačítko "ⓘ") stisknete po delší dobu, výrobek se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.


### Vypnutí varné desky

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

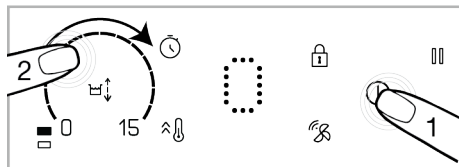
 Pokud se na varné zóně rozsvítí symbol "⦿" nebo "⦿", znamená to, že varná zóna je stále horká. Nedotýkejte se varných zón.

### Ukazatel zbytkového tepla

Pokud se na displeji varné zóny zobrazí "⦿" znamená to, že deska je stále horká a lze ji použít pro zahřátí malého množství pokrmu. Tento symbol se brzy změní na "⦿" a znamená to, že je méně horká.

 Přeruší-li se napájení, ukazatel zbytkového tepla se nerozsvítí a neupozorní uživatele na horké varné zóny.

### Zapnutí varných zón



1. Stisknutím tlačítka "ⓘ" zapnete varnou desku.  
⇒ Symbol "0" se zobrazí na displejích.
2. Dotkněte se části nastavení varné zóny, kterou chcete zapnout a přejděte prstem po této části.

**i** Pokud se do 20 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

### Nastavení teploty

Dotykem na část nastavení nebo posunutím prstu přes tuto část nastavte teplotu na úroveň mezi "0" a "15".

**i** K vaření můžete použít jednu pomocnou varnou zónu. K tomu je třeba nastavit teplotu na zadní levé varné zóně.

**i** Pomocné varné zóny lze použít k vaření samostatně. Pro levou pomocnou varnou zónu nastavte úroveň teploty zadní levé varné zóny, pro pravou pomocnou varnou zónu musíte nastavit úroveň teploty zadní pravé varné zóny.

### Vypnutí varných zón:

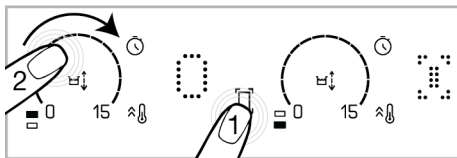
✓ Vybranou varnou zónu lze vypnout 2 různými způsoby:

1. **Zmírněním teploty na "0"**: Varnou zónu můžete vypnout zmírněním nastavení teploty na "0".
2. **Vypnutím funkce časovače pro požadovanou varnou zónu**: Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou zónu "0" nebo "00" se objeví na všech displejích. Symbol "⌚" na displeji varné desky zmizí. Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.

**Zapnutí velkoplošné varné zóny (Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)**

1. Stisknutím tlačítka "⊕" zapnete varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko velkoplošné varné zóny.

⇒ 0 se zobrazí na displeji zadní levé varné zóny a na displeji přední varné zóny se zobrazí hlášení "E".



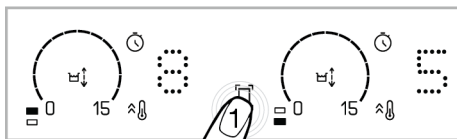
3. Dotykem na část nastavení nebo přejetím prstu přes tuto část nastavte teplotu na úroveň mezi 0 a 15.

⇒ Teplotu můžete změnit v části nastavení obou varných zón.

**i** Levé velkoplošné varné zóny jsou vysvětleny jako příklad. Pokud je velkoplošná varná zóna také na pravé straně varné desky, použijí se stejné postupy jako u uvedených varných zón.

**Zapnutí velkoplošné varné zóny, zatímco je jedna nebo obě levé varné zóny zapnuté (Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)**

- ✓ Když jsou jedna nebo obě levé varné zóny zapnuté, můžete kombinovat obě varné zóny tím, že aktivujete velkoplošnou varnou zónu. Tak můžete používat širší varnou zónu se stejnými hodnotami.

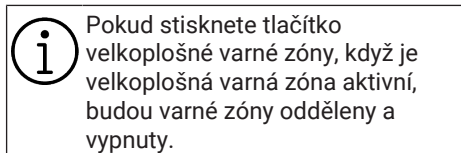


1. Stiskněte tlačítko velkoplošné varné zóny, zatímco je jedna nebo obě levé varné zóny zapnuté.

⇒ Menší z teplotních hodnot varných zón, které jste předtím vybrali, se zobrazí na displeji zadní levé varné zóny. Pokud je zadáno časové období, objeví se na displeji hodnota časovače varné zóny s nižší hodnotou.



- Pro následnou změnu teploty nastavte požadovanou teplotu v oblasti nastavení obou varných zón.



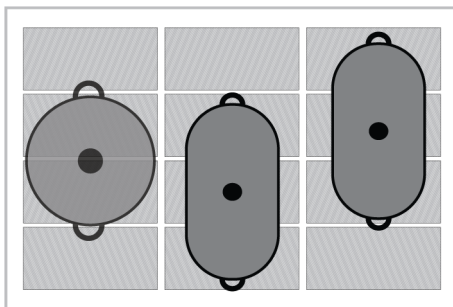
Pokud stisknete tlačítko velkoplošné varné zóny, když je velkoplošná varná zóna aktivní, budou varné zóny odděleny a vypnuty.

### Vypnutí velkoplošné varné zóny

- ✓ Velkoplošnou varnou zónu lze vypnout 3 různými způsoby:
- Zmírněním teploty na "0":** Velkoplošnou varnou zónu můžete vypnout zmírněním teploty na "0".
  - Vypnutím časovače velkoplošné varné zóny:** Po vypršení času časovač vypne velkoplošnou varnou zónu. Na obrazovce levé varné zóny se objeví 0 a na obrazovce časovače se objeví 00. Světlo tlačítka "⌚" na displeji zadní levé varné zóny se vypne.
  - Stisknutím symbolu velkoplošné varné zóny po dobu 3 sekund:** Pokud stisknete symbol velkoplošné varné zóny po dobu 3 sekund, varná zóna se vypne.

### Režim „Autoflexi“ (Zapnutí automatického rozšíření varné zóny)

Pokud je hrnec umístěn na varné zóny tak, jak je uvedeno na obrázku níže, automaticky se zapne režim „flexi“. Pro zrušení tohoto režimu jednou klepněte na "☐".



### Nastavení vysokého výkonu (BOOSTER)

K zajištění maximálního výkonu při ohřevu můžete použít funkci zesilovače. Tato funkce se však nedoporučuje na dlouhodobější vaření. Funkce zesilovače nemusí být dostupná na všech varných plochách. Když uplyne čas nastavení zesilovače (viz tabulka provozních časových limitů), varná zóna se vypne.

### Přímý výběr ZESILOVAČE:

- Stisknutím tlačítka "Ⓜ" zapnete varnou desku.
- Stiskněte "⌘" tlačítko.
  - ⇒ Varná zóna byla aktivována na nejvyšší výkon a symbol zesilovače "Ⓜ" se zobrazí na displeji varné zóny. Když uplyne čas nastavení zesilovače (viz tabulka provozních časových limitů), varná zóna se vypne.

### Volba zesilovače, zatímco je aktivní varná plocha:

- Když je varná deska zapnuta a příslušná varná zóna je aktivní, dotkněte se "⌘".



Posilovač může být aktivován pouze v jedné ze zón na stejné straně (vlevo nebo vpravo). Pokud některá z varných zón na stejné straně pracuje na určité úrovni teploty, nelze nastavit posilovač pro druhou varnou zónu na stejné straně. Pokud je aktivní velká varná zóna, nelze pro tyto varné zóny nastavit posilovač.

- Zvolená varná zóna bude fungovat na maximální výkon a na displeji varné oblasti se postupně rozsvítí 3 kontrolky. Po uplynutí doby zesilovače se varná zóna přepne na nastavenou teplotu a zobrazí se pouze zvolená hodnota teploty.

### Předčasné vypnutí vysokého výkonu (BOOSTER):

Stisknutím tlačítka "⌂" můžete kdykoli vypnout nastavení zesilovače.

### Zamknutí tlačítek

Aby omylem nedošlo ke změně funkcí během provozu varné desky, **můžete aktivovat zamknutí tlačítek**.

### Aktivace zamknutí tlačítek

- Stiskněte "🔒" po dobu 3 sekund, abyste uzamkli ovládací panel.
  - ⇒ Pokud se stiskne jakékoli tlačítko v době, kdy je zamknutí tlačítek aktivováno, kontrolka tlačítka "🔒" bliká.



Zamknutí tlačítek lze zapnout pouze v provozním režimu. Je-li zámek tlačítek zapnutý, funguje pouze tlačítko "⌂". Dotknete-li se jakéhokoli jiného tlačítka, kontrolka tlačítka "🔒" se rozsvítí, aby oznámila, že zámek tlačítek je v provozu.

Vypnete-li varnou desku, když jsou tlačítka zamčena, zámek tlačítek musí být vypnut, abyste mohli varnou desku opět zapnout.

### Deaktivace zámku

- Tiskněte tlačítko "🔒" po dobu 3 sekund.
  - ⇒ Operace bude potvrzena zvukovým signálem. Kontrolka tlačítka "🔒" zhasne a ovládací panel je odemčen.

### zhasne a ovládací panel je odemčen

Tato funkce vám usnadňuje vaření. Nebudete muset hlídat troubu po celou dobu vaření. Varná zóna se automaticky vypne po vypršení vámi zvolené doby.

### Zapnutí časovače

- Stisknutím tlačítka "⌂" zapnete varnou desku.
  - ⇒ "0" s objeví na displeji varné plochy.
- Přidejte úroveň varné zóny, kterou chcete zapnout.
- Stiskněte tlačítko "⌂" pro zapnutí časovače.
  - ⇒ "00" s objeví na displeji příslušné varné zóny.



- Nastavte požadovanou délku trvání stisknutím tlačítek "⊕" a "⊖".
- Stiskněte "⌂" a potvrďte nastavení. Pokud nestisknete "⌂", nastavení bude za pár sekund automaticky zrušeno.



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



Opakujte výše zmíněný postup pro ostatní varné zóny, u kterých si přejete nastavit časovač.



Časovač nelze nastavit, pokud není zvolena varná zóna a teplota varné zóny.

### Vypnutí časovačů

Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukový signál. Zvukové varování vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka.

### Vypnutí časovačů předčasné

Vypnete-li časovač předčasné, varná deska bude pokračovat v provozu na nastavenou teplotu, dokud nebude vypnuta. Časovač lze vypnout předčasné dvěma způsoby:

### Vypnutím časovače snížením jeho hodnoty na "00":

1. Zvolte varnou zónu, kterou chcete vypnout.
2. Stiskněte tlačítko "⌚" pro volbu časovače příslušné varné zóny.
3. Dokud se nezobrazí "00" na displeji příslušné varné zóny, snižujte hodnotu stisknutím tlačítek "+" a "-".

### Deaktivace časovače stisknutím tlačítka časovače po dobu okolo 3 sekund:

Stiskněte tlačítko "⌚" příslušné varné zóny po dobu 3 sekund; "⌚" se vypne a časovač bude zrušen.

### Použití funkce Přesun

Tato funkce usnadňuje rychlé přepínání mezi různými úrovněmi vaření díky změně úrovně vaření prostřednictvím přesunutí pánve bez nutnosti vstupu do ovládacího panelu. Proto nemusíte pokaždé zvyšovat nebo snižovat teplotu.



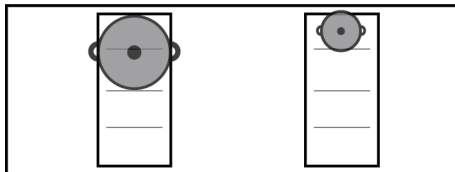
Pro aktivaci funkce Přesun by měla velikost pánve pokrýt jednu nebo dvě varné zóny.

### Aktivace funkce „Přesun“:

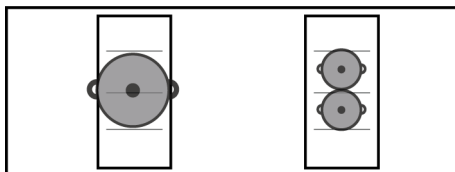
1. Zapněte varnou desku dotykem "⏻".
2. Umístěte pánev na levou nebo pravou varnou zónu v souladu s požadovanou počáteční úrovní a ujistěte se, že pokrývá obě varné zóny.
3. Jednou se dotkněte "↕".  
⇒ Symbol "↕" se rozsvítí polojasně.
4. Jednou se dotkněte klávesy "↕".  
Symbol "↕" se plně rozsvítí a funkce "move" je aktivována. Pánev stačí pouze přesunout na varnou zónu požadované úrovně vaření.

**Tato funkce umožňuje rychlé přepínání mezi 3 varnými zónami:**

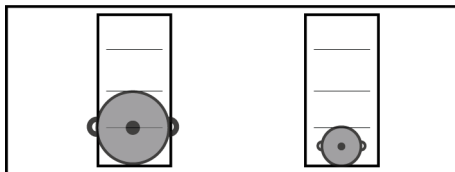
**Úroveň 3 (Udržování teploty):** Pokud umístíte pánev na nejzadnější dvě varné zóny levé a pravé varné zóny, bude varná deska pracovat na úrovni 3.



**Úroveň 8 (Var):** Pokud umístíte pánev na dvě středové varné zóny levé a pravé varné zóny, bude varná deska pracovat na úrovni 9.



**Úroveň 15 (Smažení) :** Pokud umístíte pánev na dvě přední varné zóny levé a pravé varné zóny, bude varná deska pracovat na úrovni 15.



Při použití funkce „Přesun“ nelze pro varné zóny nastavit časovač.



Pokud je na pomocné varné zóně pánve, nelze použít funkci „Přesun“.




Pokud je na příslušné pomocné varné zóně pánve, nelze použít funkci „Přesun“.



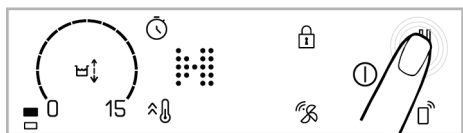
Pokud používaná pánev pokrývá tři varné zóny, funkce „Přesun“ bude zrušena.

## Funkce Stop


- ✓ Použitím této funkce můžete přerušit všechny funkce varné desky, které jsou v provozu (**kromě časovače**).

 Pokud je pro některou varnou zónu nastaven časovač, bude fungovat i během zastavení.

1. Stiskněte tlačítko "|||" během provozu varné desky.
  - ⇒ Všechny aktivní varné plochy budou pokračovat na minimálních teplotách.



2. Stiskněte tlačítko "|||" znovu pro opětovné spuštění všech zastavených varných ploch s předchozími nastaveními.

 Když se zmáčkne tlačítko zastavení, symbol "||||" se zobrazí na displejích varných ploch, které byly zapnuté před zmáčknutím tohoto tlačítka.

## Funkce řízení výkonu


Váš produkt disponuje funkcí řízení výkonu. Pomocí této funkce můžete změnit nastavení celkového výkonu, kterou varná deska čerpá. Funkce řízení výkonu má 9 různých úrovní.

### Možnosti řízení výkonu - Celková výška úrovně výkonu, kterou lze nastavit

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

## Když jsou varné zóny varné desky vypnuty,

1. Dotkněte se tlačítka "⓪" na zapnutí varné desky.
2. Dotkněte se klávesy "⓪" levé zadní varné zóny, poté tlačítka "⓪" levé přední varné zóny a nakonec klávesy "|||", aniž byste zvedli prst. Tón zazní, když se dotknete každé klávesy.
3. Úroveň řízení výkonu nastavena na levém displeji varné zóny a celková hodnota této úrovně se zobrazí na displeji přední varné zóny. Po zobrazení hodnot pusťte 3 tlačítka.
4. Mezi úrovněmi přepínejte dotykem tlačítka "|||" a nastavte celkovou hodnotu výkonu, kterou chcete upravit.
5. Nastavení potvrďte dotykem tlačítka "⓪" a vypněte hořák. Bude aktivována celková nastavená hodnota výkonu.

 V závislosti na nastavené úrovni celkového výkonu se mohou lišit úrovně teploty, které můžete přiřadit varným zónám. V závislosti na nastavení výkonu varné desky může přiřazena teplota varných zón automaticky klesnout. Toto není chyba.

## Bezpečné a účinné použití ploch indukčního vaření

**Zásady používání:** Indukční varná deska zahřívá přímo kuchyňské nádoby. Proto má ve srovnání s jinými typy varných desek četné výhody. Funguje účinněji a povrch varné desky se nezahřívá.

Indukční deska je vybavena dokonalejšími bezpečnostními systémy, které zajišťují maximální bezpečnost během jejího používání.



Vaše varná deska může být vybavena indukčními varnými plochami o průměru 145, 180, 210 a 280 mm dle typu. Každá varná plocha rozpozná nádobu, která je na ni postavena díky funkce indukce. Energie vzniká pouze tam, kde se nádoba dotýká varné plochy, a tak dochází k minimální spotřebě energie.

## Limity provozní doby

Ovladač varné desky je vybaven limitem doby provozu. Je-li některá z varných ploch ponechána v provozu, po určité době se automaticky vypne (viz Tabulka-1). Pokud je k varné ploše přiřazen časovač, displej časovače se také později vypne.

Limit doby provozu závisí na nastavení zvolené teploty. Při této teplotě probíhá maximální doba provozu. Varnou plochu lze znovu spustit poté, co se automaticky vypne, jak je popsáno výše.

Teplota	Limit doby provozu - hodina
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Rychlý ohřev	10 minuta

### Tabulka 1: Limity provozní doby

#### Ochrana proti přehřátí

Vaše varná deska je vybavena snímači zajišťujícími ochranu proti přehřátí. V případě přehřátí může být pozorováno následující:

- Aktivní varná plocha může být vypnuta.
- Vybraná úroveň může poklesnout. Tento stav však není vidět na ukazateli.

#### Bezpečnostní systém proti přetečení

Vaše deska je vybavena bezpečnostním systémem proti přetečení. Pokud dojde k přetečení, které znečistí ovládací panel, systém ihned přeruší napájení a vypne varnou desku. Na displeji se mezitím zobrazí "E" nebo "F".

#### Upřesnit nastavení výkonu

Indukční deska reaguje ihned na příkazy, je to jedna z jejích výhod. Nastavení výkonu změní velmi rychle. Můžete tak předejít tomu, aby hrnec (s vodou, mlékem atd.) přetekl, i když byl těsně před přetečením.



Udržujte povrch dotykového ovládacího panelu čistý. Může se zobrazit chybové provozní varování.



Na dotykový ovládací panel se nesmí umísťovat žádné pánve/hrnce.



**Provoz varné desky ve spojení s digestoři (Varná deska připojená k digestoři) (Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)**

Pokud je na vašem výrobku symbol "☞", váš výrobek může být připojen k digestoři. Pomocí této funkce můžete propojit vaši varnou desku a digestoř tak, aby digestoř automaticky přizpůsobovala úroveň odsávání v souladu s nastavenou úrovní ohřívání varné desky. Abyste to provedli, nejdříve musíte propojit digestoř a varnou desku, poté můžete aktivovat připojení na varné desce tak, aby varná deska a digestoř fungovaly jako celek.

**Propojení varné desky a digestoře**

Proces připojování varné desky a digestoře k sobě je třeba provést jenom jednou. K propojení varné desky a digestoře jednoduše aktivujte připojení přes varnou desku po vytvoření počátečního připojení.

1. Stisknutím tlačítka "Ⓞ" zapnete desku.
2. Tlačítko "☞" udržíte stisknuté po dobu asi 3 sekund.

⇒ Symbol "☞" bliká na displeji.

3. Aktivujte propojení s varnou deskou na vaší digestoři (viz návod k použití digestoře), poté se na digestoři rozblíká odpovídající symbol.

⇒ Až bude propojení dokončeno, symbol "☞" na varné desce a odpovídající symbol na digestoři bude stále svítit.

**Aktivace společného provozu varné desky a digestoře**

1. Stisknutím tlačítka "Ⓞ" zapnete desku.
2. Stiskněte "☞" na varné desce.


3. Po dokončení aktivace se na digestoři objeví odpovídající symbol a na varné desce se objeví symbol "☞", které budou stále svítit.




⇒ V závislosti na celkové teplotní úrovni vaší varné desky digestoř bude automaticky zvyšovat nebo snižovat úroveň odsávání.


**Využití aplikace "HomeWhiz"**


✓ Pokud je váš výrobek vybaven symbolem "☞", znamená to, že můžete ovládat vaši varnou desku přes tablet / telefon. Postupujte podle níže uvedených kroků pro ovládání a monitorování varné desky pomocí tabletu / telefonu. Tablet / telefon musíte připojit k domácí síti a stáhnout si aplikaci "HomeWhiz" do tabletu nebo telefonu z obchodu s aplikacemi vašeho inteligentního zařízení.


1. Spusťte aplikaci, kterou jste si stáhli, na svém tabletu / telefonu.
2. Klepněte na „Přidat/odebrat výrobek“ na tabletu / telefonu.
3. Z možností v aplikaci vyberte model "☞".
4. Postupujte podle pokynů na tabletu / telefonu a dokončete instalaci.
5. Stiskněte a podržte tlačítko "☞" po dobu 3 sekund a poté jej uvolněte. Na obrazovce bude pomalu blikat symbol "☞". Během této doby můžete připojit své inteligentní zařízení.
6. Připojte se ke své varné desce pomocí jména a hesla v aplikaci v nastavení tabletu / telefonu.
7. Vyberte síť, kterou používáte, v seznamu sítí a připojte varnou desku k síti po zadání požadovaného hesla. Když bude nastavení dokončeno, začne na displeji svítit "☞". Po zadání jména v části „Přidat / odebrat výrobek“ ve vaší aplikaci můžete začít varnou desku používat.




 "HomeWhiz", podporuje frekvenční pásmo 2,4 GHz.


 Pokud po stisknutí tlačítka "" po dobu 3 sekund síťové připojení nebylo vytvořeno během 5 minut, aplikace "HomeWhiz" se automaticky vypne a symbol "" zmizí.

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

 Vaše spojení musí být aktivní, abyste mohli vstoupit do nabídky "HomeWhiz".


 Když je aplikace "HomeWhiz" zapnuta, můžete ovládat a monitorovat varnou desku jak na obrazovce varné desky, tak přes inteligentní zařízení.

 Pro odpojení aplikace "HomeWhiz" stiskněte a podržte tlačítko "" a poté jej uvolněte. Na obrazovce zhasne symbol "".



 Pokud dojde k výpadku proudu a vaše připojení je přerušeno, když je zapnuto připojení "HomeWhiz" vašeho výrobku, "HomeWhiz" se automaticky přepne do polohy vypnuto.

## Používání varné desky pomocí tabletu







1. Spustíte aplikaci "HomeWhiz" nainstalovanou ve vašem tabletu / telefonu.
  - ⇒ Vaše zařízení se zobrazí na stránce aplikace.
2. Dotkněte se svého spotřebiče.
  - ⇒ Na této obrazovce můžete vidět úroveň teploty varných zón, zámek tlačítek, aktivaci připojení varné desky (odsavač k digestoři) a další nastavení.


 Z bezpečnostních důvodů nelze na tabletu/telefonu provádět žádná nastavení.

## Vypnutí aplikace "HomeWhiz"


Když je váš tablet / telefon připojen k výrobku, stiskněte tlačítko "". "" Během této doby váš tablet / telefon je odpojen od vašeho výrobku.

## Odstranění připojeného výrobku

1. Stiskněte současně tlačítka "" a "".
  - ⇒ Symboly "" a "" začnou blikat a uslyšíte zvukové upozornění.
2. Jakmile proces vymazání bude ukončen, symboly "" a "" na displeji přestanou blikat.

 Abyste mohli proces mazání provést, musíte mít síťové připojení a produkt musí být připojen k síti.

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

	Vývoj, výroba a prodej tohoto výrobku probíhají v souladu s bezpečnostními pravidly stanovenými ve všech příslušných právních předpisech Evropské unie.
<b>Frekvenční pásmo</b>	: 2.4 Ghz
<b>Max. přenosový výkon</b>	: max. 100 mW
<b>CE prohlášení o shodě</b>	
Společnost Arçelik A.Ş. prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Podrobné prohlášení o shodě RED je k dispozici online na webových stránkách <a href="http://support.grundig.com">support.grundig.com</a> v rámci dodatečných dokumentů na stránce produktu pro váš výrobek.	

Definovaná doba podpory aktualizace softwaru související s kybernetickou bezpečností je záruční dobou produktu. Po

uplynutí této doby nejsou aktualizace softwaru související s kybernetickou bezpečností zaručeny.

## 6 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

### 6.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou

#### Obecné varování o vaření s varnou deskou

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

- Před smažením jídel vždy odstraňte přebytečnou vodu a pomalu vkládejte do rozehrátého oleje. Před smažením se ujistěte, že jsou mražené potraviny rozmražené.
- Při ohřevu oleje se ujistěte, že nádoba, kterou používáte, je suchá a udržujte víko otevřené.
- Doporučení týkající se vaření s úsporou energie naleznete v části „Environmentální pokyny“.
- Pokud budou při ohřevu mléka použity úrovně „15“ nebo „P“, nezapomeňte je zahřát mícháním, aby nedrželo dno. Pro více řízené vytápění můžete použít nastavení 12 nebo 13.
- Hodnoty teploty vaření a času uvedené pro potraviny se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Proto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.

### Varná deska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
<b>Tání</b>		
Tání čokolády (např. značka Dr.Oetker, hořká čokoláda 55-60 % kakaa, 150 g)	2	20 ... 30
Máslo (200 g)	8	10 ... 12
<b>Vaření, topení, udržování tepla</b>		
Voda 1 L (Vaření)	P	1 ... 3
Voda 3 L (Vaření)	P	6 ... 8
Mléko 1 L (Vaření)	9	3 ... 6
Mléko 1 L (Udržování tepla)	1-2	8 ... 10
Rostlinný olej (Ohřev) (Slunečnicový olej 0,5 L)	13	3 ... 5

Potravin	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
<b>Vaření</b>		
Brambory se skořápkou hrubě mleté (2 Kus velké)	15	17 ... 20
Filet z lososa	15	12 ... 17
Těstoviny (150 g)	15	8 ... 10
<b>Vaření, restování</b>		
Rýžové jídlo (200 g rýže)	7	8 ... 12
Paella *	10	15 ... 20
Noemův pudink **		
Vaření fazole-cizrna Vaření - pro noemův pudink	15	6 ... 9
Vaření fazole-cizrna vaření - pro noemův pudink	5	10 ... 15
Pšenice Vaření - pro noemův pudink	15	4 ... 7
Pšenice vaření - pro noemův pudink	6	10 ... 15
Noemův pudink -Všechny přísady	15	25 ... 30
Stopky se zeleninou **		
Prudké opečení ***	15	3 ... 6
Restování zeleniny	15	6 ... 8
Pečení	8	180 ... 210
Polévky (Např. Čočková polévka)	10	34 ... 45
<b>Měkké smažení</b>		
Filet z mořského vlka	15	3 ... 6
Steak ze svičkové ** (3-5 cm)	15	6 ... 8
Volské oko	7	3 ... 5
<b>Hranolky</b>		
Boortsog	13	10 ... 13
Řízek	10	5 ... 7
Nugetky	13	4 ... 6
* Doporučuje se pánev Wok.		
** Doporučuje se litá pánev/hrnec.		
*** Doporučuje se předeřhřát pánev / hrnec.		

## 7 Údržba a čištění

### 7.1 Obecné informace o čištění

#### Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabrání se připálení těchto zbytků při

dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.

- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápnovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní

prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).

- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistíte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí, pokud není v návodu k obsluze uvedeno jinak.

#### **Pro varné desky:**

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

#### **Inox - nerezové povrchy**

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

#### **Skleněné povrchy**

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

#### **Plastové díly a lakované povrchy**

- Plastové díly a lakované povrchy čistěte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdých kovů a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrchy.
- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku nezůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spojích docházet ke korozi.

## **7.2 Čištění varné desky**

### **Skleněná varná plocha**

Při čištění skleněné varné plochy podle pokynů na čištění skleněných povrchů uvedených v části „Obecné informace o

čištění“. Pro speciální případy můžete své čištění dokončit podle níže uvedených informací.

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

### 7.3 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládáním otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým

## 8 Odstraňování závad

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

### Výrobek není funkční.

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

### ikona na displeji varné zóny vždy svítí.

- Hrvce nesmí být umístěny na běžící varné desce. >>> Zkontrolujte, zda je na varné zóně hrnec.

hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.

- Při čištění nerezových panelů s knoflíkovým ovládáním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

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

### Vybraná varná zóna se během provozu náhle vypne.

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

### Přestože je varná zóna zapnutá, hrnec se nezahřívá.

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

varné zóny. >>> Vycentrujte varnou zónu výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro varnou zónu.

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

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

### Hluk vycházející ze sporáku během vaření

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

### Možné zvuky a důvody

- **Zvuk větráku:** Sporák je vybaven ventilátorem, který se automaticky aktivuje podle teploty spotřebiče. Ventilátor má různé provozní úrovně a na různých úrovních pracuje podle teploty.

### Chybové kódy/příčiny a možná řešení

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 22 E 26	Indukční vařič je přehřátý.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Chyba bude vyřešena, když teplota sporáku klesne pod dané limity.
E 46	Jedno nebo více tlačítek je stlačených déle než 10 sekund. Na ovládacím panelu zůstal nějaký předmět nebo je ovládací prvek vystaven výparům.	Problém bude vyřešen, když vezmete prýč svou ruku ze sporáku. Problém se vyřeší po vyčištění ovládacího panelu.
E 47/F1	Nepoužili jste hrnec vhodný na indukční ohřev.	Problém bude vyřešen, když se použije hrnec vhodný na indukční ohřev.
E 1 – E 15	Chyba komunikace na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 16 - E 21	Chyba čidla teploty na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 23 E 24	Softwarová chyba indukční varné desky.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 25	Chyba činnosti ventilátoru na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.

- **Níže zvuky jako provozní hluk transformátoru:** Je to způsobeno povahou indukční technologie. Když se teplo přenáší přímo na základnu varné nádoby, mohou být slyšet bzučavé zvuky, v závislosti na materiálu varné nádoby. Proto mohou být při různých nádobách slyšet různé zvuky.
- **Zvuk praskání:** Důvodem je struktura a materiál dna varné nádoby. Pokud je varná nádoba vyrobena z různých vrstev z různých materiálů, může být slyšet praskání.
- **Zvuk kňučení:** Když se na vaření s různými úrovněmi vaření použijí dvě varné zóny na těžší straně sporáku, můžete slyšet zvuk kňučení.

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 31 - E 45	Chyba hardwaru elektronického panelu na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 48 E 49 E 51	Chyba čidla na indukční desce.	Senzorové zařízení musí být kompatibilní s provozními podmínkami. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 52 – E 57	Chyba vysoké teploty na indukční desce.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Problém se vyřeší, když teplota čidla klesne pod dané limity. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.





## Vitajte!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Grundig. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektívitu. 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.

### Symbole 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.

**UPOZOR-  
NENIE**

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

<b>1</b>	<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>36</b>
1.1	Zamýšľané použitie .....	36
1.2	Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat .....	36
1.3	Elektrická bezpečnosť .....	37
1.4	Bezpečnosť dopravy .....	38
1.5	Bezpečnosť pri inštalácii .....	39
1.6	Bezpečnosť používania .....	40
1.7	Upozornenia týkajúce sa teploty ..	40
1.8	Bezpečnosť varenia .....	40
1.9	Indukcia .....	41
1.10	Bezpečnosť údržby a čistenia .....	41
<b>2</b>	<b>Pokyny na ochranu životného prostredia</b> .....	<b>42</b>
2.1	Smernica o odpadoch .....	42
2.1.1	Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	42
2.2	Informácie o balení .....	42
2.3	Odporúčania pre úsporu energie ..	42
<b>3</b>	<b>Váš produkt</b> .....	<b>43</b>
3.1	Predstavenie výrobku .....	43
3.2	Technické špecifikácie .....	44
<b>4</b>	<b>Prvé uvedenie do prevádzky</b> .....	<b>45</b>
4.1	Prvé čistenie .....	45
<b>5</b>	<b>Používanie platne</b> .....	<b>45</b>
5.1	Všeobecné informácie o použití varnej dosky .....	45
5.2	Ovládací panel .....	49
<b>6</b>	<b>Všeobecné informácie o pečení</b> ..	<b>59</b>
6.1	Všeobecné varovania o varení s varnou doskou .....	59
<b>7</b>	<b>Údržba a čistenie</b> .....	<b>60</b>
7.1	Všeobecné informácie o čistení ..	60
7.2	Čistenie varnej dosky .....	62
7.3	Čistenie ovládacieho panela .....	62
<b>8</b>	<b>Riešenie problémov</b> .....	<b>62</b>

## 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 produkt môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, a ľudia, ktorí nemajú dostatočne vyvinuté fyzické, zmyslové alebo mentálne zručnosti, alebo ktorí nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo sú vyškolení o bezpečnom používaní a rizikách produktu.
- Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie ús pod dohľadom.

- Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neobdržali potrebné pokyny.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali s týmto prístrojom.
- Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, šplhať sa na ne alebo vliezť do nich.
- Neumiestňujte na produkt žiadne predmety, na ktoré by mohli deti dosiahnuť.
- Otočte rukoväť hrncov a panvíc na stranu pultu, aby ich deti nemohli chytiť a popáliť sa.
- **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Držte deti mimo dosahu výrobku.
- Udržujte obalový materiál mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenía.
- Pred vyradením opotrebovaných a nepoužiteľných výrobkov:
  1. Odpojte sieťovú zástrčku a vyberte ju zo zásuvky.
  2. Odstrihnite napájací kábel a odpojte ho spolu so zástrčkou od výrobku.
  3. Prijmite preventívne opatrenia, aby ste zabránili prístupu detí do výrobku.
  4. Nedovoľte deťom, aby sa hrali s výrobkom, 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 nekladte 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 zá-

strčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výrobu.

- 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 vyťahnite 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 zaistíte 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. Existuje riziko, že plameň varnej dosky zapáli záclony a horľavé materiály v jej okolí. Keď otvoríte okno, horúci riad sa môže prevrátiť.
- 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 zatvorte zónu z jej ovládacieho panela, nespoliehajte sa na snímač hrnca.
- Kovové predmety ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky neumiestňujte na varnú plochu, nakoľko sa môžu zohriať.
- Do zásuviek pod varnou doskou nekladajte 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 spôsobiť 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.

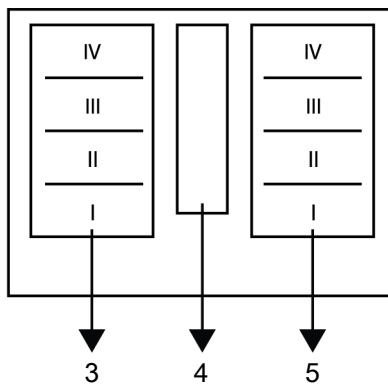
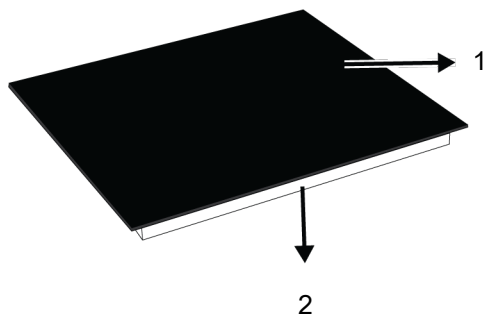
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

- 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

SK



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

- 2 Dolné kryt
- 4 Pomocný indukčný varný priestor

## 3.2 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	48 /580 /510 *
Inštaláčn é rozmery varnej dosky (šírka/hĺbka) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Napätie/Frekvencia	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Celková spotreba energie (kW)	max. 7,4 kW

### Varné zóny

Lavý - I-II-III-IV	Indukčná varná zóna
Rozmery	94x188 mm
Výkon (W)	3600
Stredná	Pomocný indukčný varný priestor
Rozmery	94x188 mm
Výkon (W)	1800
Vpravo I-II-III-IV	Indukčná varná zóna
Rozmery	94x188 mm
Výkon (W)	3600

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



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



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



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

## 4 Prvé uvedenie do prevádzky

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

### 4.1 Prvé čistenie

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

**UPOZORNENIE:** 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 použití varnej dosky

#### Všeobecné upozornenia

- Nedovoľte, aby na varnú dosku spadli akékoľvek predmety. Aj malé predmety, ako napríklad solničky, môžu varnú dosku poškodiť. Nepoužívajte prasknuté varné dosky. Cez tieto praskliny môže presakovať voda a spôsobiť skrat. Ak je povrch akýmkoľvek spôsobom poškodený (napr. Viditeľné praskliny), najskôr vypnite poistku a potom zavolajte autorizovaný servis, aby výrobok odpojil, aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Na varnú dosku nepokladajte nevyvážené a ľahko vyklápatel'né hrnce/panvice.
- Neohrievajte prázdne hrnce/panvice. Môže dôjsť k poškodeniu hrncov a spotrebiča.
- Po každom použití vždy vypnite horáky varnej dosky.
- Ak pracujete na varných doskách bez hrnce alebo hrncov/panvíc, prístroj sa môže poškodiť. Vždy po každom úkone vypnite varné dosky.
- Po každom použití bude varná plocha horúca, preto na ňu nedávajte plastové hrnce / panvice. Takýto materiál z povrchu ihneď očistite.
- Náhle zmeny teploty na sklenenej varnej ploche môžu spôsobiť poškodenie, dávajte pozor, aby ste počas varenia nerozliali studené tekutiny.

- Do hrncov a panvíc vkladajte dostatočné množstvo jedla. Môžete tak zabrániť vylievaniu jedál z hrncov/panvíc a nebudete musieť rúru zbytočne čistiť.
- Neumiestňujte pokrievky hrncov a panvíc na horáky/zóny.
- Umiestňujte hrnce tak, že ich vycentrujete na horáky/zóny. Ak chcete umiestniť hrniec na iný horák/zónu, neposúvajte ho smerom k požadovanému horáku; radšej ho najskôr zdvihnite a potom položte na druhý horák.

#### Princíp činnosti indukčnej varnej dosky

Indukčná varná doska je ako otvorený elektrický okruh. Okruh sa dokončí, keď na neho umiestnite hrnce / panvice vhodné na indukčné varenie a elektronický systém pod skleneným povrchom vytvára magnetické pole. Kovová základňa hrncov / panvíc sa ohrieva odberom energie z tohto magnetického poľa. Teplo teda nevzniká na povrchu varnej dosky, ale priamo v hrncoch/panviciach nad ňou. Sklenený povrch sa ohrieva teplom z hrncov/panvíc.

#### Výhody indukčného varenia

Indukčné varné dosky ponúkajú niekoľko výhod, pretože teplo sa prenáša priamo do hrncov/panvíc.

- Potraviny, ktoré počas varenia pretečú, sa rýchlo nespália, pretože sklenená varná plocha sa priamo nezohrieva. Ľahšie sa čistí.

- Varenie môže byť rýchlejšie, pretože teplo sa vytvára priamo v hrncoch/panviciach. Šetrí tak čas a energiu v porovnaní s ostatnými typmi varných dosiek.
- Pretože teplo sa dodáva priamo do hrncov/panvíc, nedochádza k žiadnym tepelným stratám a umožňuje tak efektívnejšie varenie.
- Skutočnosť, že keď sa varné nádoby/panvice odoberú z varnej plochy, prenos tepla sa preruší a varná plocha sa priamo neohrieva, poskytuje bezpečnejšie použitie proti možným nehodám počas varenia.

### Pre bezpečnú prevádzku:

- Nevyberajte vysoké úrovne ohrevu, ak používate nepríľnavé hrnce/panvice s malým množstvom oleja alebo ak ich používate bez oleja (typu teflón).
- Nepoužívajte sklenený varný povrch ako odkladaciu plochu, alebo ako rezný povrch.
- Na varnú dosku nekladte kovové predmety, ako sú príbory alebo pokrievky, pretože by sa mohli zahriať.
- Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu. Na indukčnú zónu nikdy nekladte jedlo zabalené v hliníkovej fólii.
- Počas činnosti varnej dosky do jej blízkosti neumiestňujte magnetické predmety, ako sú napr. kreditné karty alebo pásky s nahrávkami.
- Ak je pod vašou varnou doskou rúra, ktorá je v prevádzke, môžu senzory na varnej doske znížiť hladinu varenia alebo varnú dosku vypnúť.
- Vaša varná doska disponuje systémom automatického vypínania. Podrobné informácie o tomto systéme sú uvedené v nasledujúcich častiach. Ak však na varenie použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania.

### Hrnce/panvice na varenie

Používajte feromagnetické, kvalitné hrnce/panvice, ktoré sú označené štítkom alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné

varenie iba s vašou indukčnou varnou doskou. Všeobecne platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon majú hrnce/panvice. Priemer dna varných nádob / panvíc musí zodpovedať indukčnej zóne. Navrhované rozmery sú uvedené nižšie.

### Vhodné hrnce/panvice:

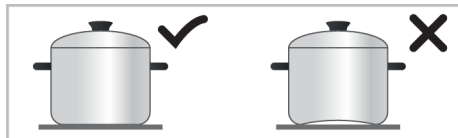
- Liatinové hrnce/panvice
- Smaltované ocelové hrnce/panvice
- Hrnce / panvice z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s etiketou alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie)

### Nevhodné hrnce/panvice:

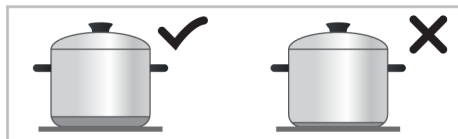
- Hliníkové hrnce/panvice
- Medené hrnce/panvice
- Mosadzné hrnce/panvice
- Sklenené hrnce/panvice
- Hlinené hrnce
- Keramika a porcelán

### Odporúčania:

- Používajte iba hrnce/panvice s plochým dnom. Nepoužívajte hrnce/panvice s vypuklým alebo vydutým dnom.

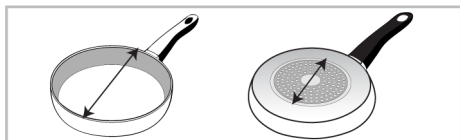


- Používajte iba hrnce/panvice s hrubým, spracovaným základom. Ak použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania. Ostré hrany môžu spôsobiť poškriabanie povrchu.

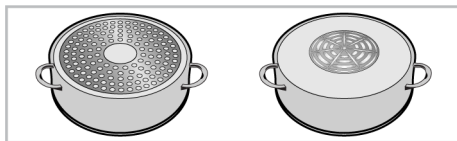


- Podstavec niektorých hrncov/panvíc má menšie feromagnetické pole ako je ich skutočný priemer. Varnou doskou je vyhrievaná iba táto plocha. Z toho dôvodu je teplo rozložené nerovnomerne a výkon varenia sa znižuje. Navyše také hrnce/panvice na varenie nemusia byť dete-

kované veľkými indukčnými doskami. Preto, varná doska sa musí zvoliť podľa veľkosti feromagnetického poľa.



- Niektoré hrnce/panvice majú podstavec, ktorý obsahuje neferomagnetické materiály, ako je hliník. Tieto typy hrncov/panvíc sa nemusia dostatočne zahriať alebo ich nemusí indukčná varná doska vôbec rozpoznať. V niektorých prípadoch sa môže zobraziť varovanie pred zlyhmi hrncami.





SK



Rovnomerné rozloženie riadu na pravú a ľavú a strednú platňu pri výbere platní pozitívne ovplyvňuje výkon varenia pri varení viacerých jedál na indukčných platniach.

### Test hrncov/panvíc

Pomocou nasledujúcich metód vyskúšajte, či je váš hrniec kompatibilný s varením pomocou indukčnej varnej dosky.

- Je kompatibilný, ak sa magnet umiestnený na dne hrnca prilepí.
- Je kompatibilný, ak   neblíká, keď hrniec položíte na indukčnú dosku a zapnete ju.

### Odporúčané veľkosti hrncov/panvíc

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

Detekcia varných nádob / panvíc indukčnými varnými doskami závisí od priemeru a materiálu feromagnetického materiálu v spodnej časti hrncov / panvíc. Aby ste zaistili detekciu varných nádob a panvíc a dosiahli efektívne varenie, hrnce / panvice musia byť vybrané podľa veľkosti vašej varnej dosky. Vyššie sú uvedené veľkosti hrncov / panvíc odporúčaných pre veľkosti varných dosiek.

Chovanie pri varení sa môže líšiť v závislosti od typu hrnca, veľkosti hrnca a veľkosti varnej zóny. Pre homogénnejšie chovanie varu je možné použiť varnú zónu o jeden krok väčšiu. Použitie väčšej varnej zóny ne-

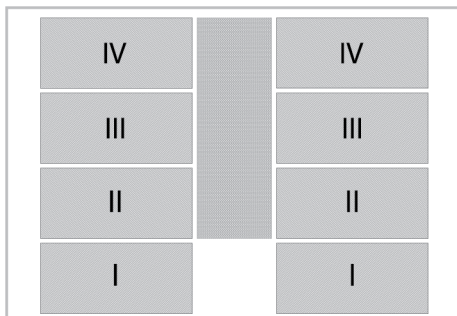
sposobuje plytvanie energiou u indukčných dosiek, pretože teplo sa vytvára iba v príslušnej oblasti hrnca.

### Varná zóna so širokým povrchom (Flexi)

Vaša varná doska je vybavená varnými doskami so širokými povrchmi (povrchy Flexi). Túto varnú plochu môžete používať ako samostatné varné dosky navzájom nezávislé pre svoje menšie hrnce / panvice. Pre tieto varné zóny môžete aktivovať funkciu kombinácie a premeniť ich na jednu varnú plochu pre operácie varenia s vašimi veľkými hrncami.

Pre vaše malé hrnce/panvice môžete použiť varné plochy I-II-III-IV vpravo a vľavo a pomocnú varnú plochu v strede. Ak však

chystáte varenie s dvoma malými hrncami/panvicami, varné plochy I-II a III-IV sa používajú z jednej radiacej jednotky, takže keď na tieto povrchy položíte tieto dva malé hrnce, budete variť na rovnakej teplotnej úrovni.



SK

#### Vzorky použitia hrncov/panvic

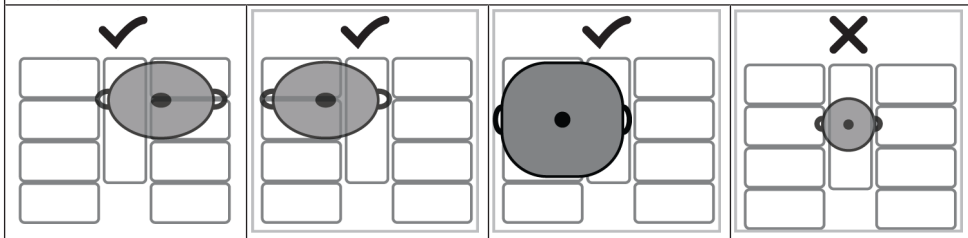
	<p>Majú 4 samostatné varné plochy na varnej zóne so širokým povrchom. Tieto varné zóny však môžete použiť pre dve rôzne teplotné úrovne ako I-II a III-IV. Napríklad, ak chystáte varenie v 4 samostatných malých hrncoch, môže byť pre varné oblasti I-II nastavená jedna úroveň teploty a pre varné zóny III-IV iná úroveň teploty.</p>		<p>Pri varení na veľkých hrncoch/panvicách umiestnite hrnce tak, aby pokrývali stredy oboch varných zón a aby boli vycentrované na varnej zóne.</p>
	<p>Umiestnite hrnce/panvice do stredy jednotlivých varných plochy podľa priemeru hrnca/panvice. Ak váš hrniec/panvica pokrýva dve varné oblasti, mal by byť umiestnený v strede dvoch varných oblastí. Ak pokrýva jednu varnú plochu, mal by byť umiestnený v strede jednej varnej plochy.</p>		<p>Pri varení s jedným hrncom alebo panvicou ho umiestnite do stredy varných oblastí. Neumiestňujte hrniec/panvicu medzi varné plochy.</p>

#### Pomocná indukčná varná zóna

Vaša varná platňa je vybavená pomocným indukčným varným priestorom alebo plochami so širokými povrchmi (povrchy

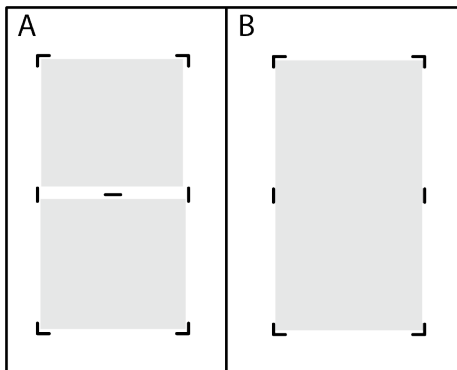
Flexi). Varné plochy, ktoré vyrobíte s veľkými hrncami/panvicami, môžete použiť ako pomocné plochy. Nižšie sú uvedené vzorky použitia hrncov/panvic.





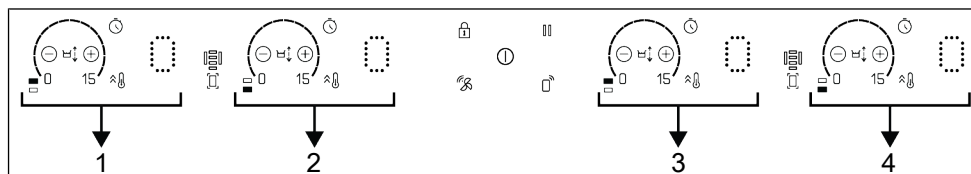
**Osvetlené varné zóny varnej dosky Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.**

Varné zóny vo vašej varnej doske sú označené svetlami. Varné zóny nesmú byť viditeľné, keď je varná doska vypnutá alebo v pohotovostnom režime. Keď zapnete varnú dosku, rozsvietia sa svetlá indukujúce varné zóny.



Keď sú dve oddelené varné zóny (znázornené na obrázku A) kombinované ako varná zóna s veľkým povrchom znázornená na obrázku B, oddeľovacie svetlo by malo zhasnúť. Keď je široký povrch varnej zóny oddelený späť do dvoch oddelených varných zón, rozdeľovacie svetlo by malo byť rozsvietené.

## 5.2 Ovládací panel



1 Ovládací displej Vľavo III-IV

3 Ovládací displej Vpravo III-IV

2 Ovládací displej Vľavo I-II

4 Ovládací displej Vpravo I-II



Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia



Tlačidlo zastavenia



Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel



Tlačidlo voľby varnej zóny so širokým povrchom



Aktivácia/deaktivácia tlačidla časovača



Tlačidlo zvýšenia časovača





Tlačidlo rýchleho ohrevu / Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Booster)




Tlačidlo zníženia časovača

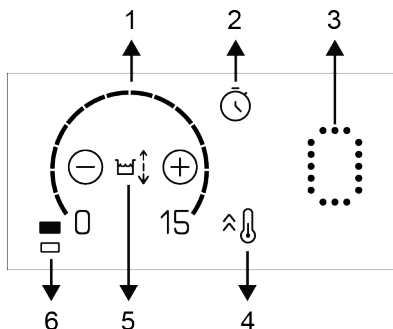
 Indikátor aktívnej varnej oblasti

 Tlačidlo funkcie „Presunúť“


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


 Symbol Wifi \*\*


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



- 1 Oblasť nastavenia (pre nastavenie úrovne tepla)
- 2 Aktivácia/deaktivácia tlačidla časovača
- 3 Zobrazenie úrovne výkonu
- 4 Tlačidlo rýchleho ohrevu / Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Booster)
- 5 Tlačidlo funkcie „Presunúť“
- 6 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.

 Keď na dlhú dobu stlačíte ktorékoľvek tlačidlo (tlačidlo "🔒"), výrobok sa z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.


## Vypnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla "⌚".  
⇒ Platňa sa vypne a vráti sa do pohotovostného režimu.

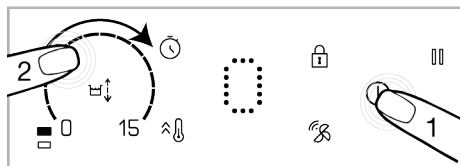
 Symbol "🔥" alebo "🔥", ktorý sa zobrazí na displeji varnej zóny po vypnutí platne, znamená, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.

## Indikátor zvyšového tepla

Ak na displeji varnej zóny svieti symbol "🔥", 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 "🔥", ktorý označuje nižšiu teplotu.

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

## Zapnutie varných zón



1. Dotykom tlačidla "⌚" zapnete platňu.

⇒ Symbol "0" sa zobrazí na všetkých displejoch varnej zóny.

- Dotknite sa oblasti nastavenia varnej zóny, ktorú chcete zapnúť, a posuňte prst cez celú túto oblasť.



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

### Nastavenie úrovne teploty

Dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta po oblasti nastavíte úroveň teploty medzi "0" a "15".



Na prípravu môžete použiť jednu pomocnú varnú zónu. Aby to bolo možné vykonať, úroveň teploty musí byť nastavená na zadnej ľavej varnej zóne.



Pomocné varné zóny môžete použiť na varenie samostatne. Pre ľavú pomocnú varnú zónu nastavte úroveň teploty zadnej ľavej varnej zóny, pre pravú pomocnú varnú zónu musíte nastaviť úroveň teploty zadnej pravej varnej zóny.

### Vypnutie varných zón:

- ✓ Zvolenú varnú zónu môžete vypnúť dvoma rôznymi spôsobmi:
- Znížením teploty na úroveň "0":** Varnú zónu môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na úroveň "0".
  - Pomocou funkcie vypnutia na časovači pre želanú varnú zónu:** Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá je k nemu pripojená. Na všetkých displejoch sa zobrazí hodnota "0" alebo "00". Symbol "⌚" na displeji platne zmizne. Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnete dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.

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

- Dotykom tlačidla "⌚" zapnete platňu.
- Stlačte tlačidlo výberu varnej zóny so širokým povrchom.

⇒ Na displeji zadnej ľavej varnej zóny sa zobrazí 0 a na displeji prednej varnej zóny sa zobrazí "00".



- Dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta po oblasti nastavíte úroveň teploty medzi 0 a 15.

⇒ Úroveň teploty môžete zmeniť v oblasti nastavenia oboch varných zón.



Široké plochy na ľavej varnej zóne sú vysvetlené ako príklad. Ak je aj na pravej strane varnej dosky zapnutý široký povrch varnej zóny, rovnaké pokyny platia pre danú varnú zónu.

### Zapnutie varnej zóny so širokým povrchom pri prevádzke jednej alebo oboch ľavých varných zón (Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.)

- ✓ Zatiaľ čo je jedna alebo obe ľavé varné zóny v prevádzke, môžete kombinovať obe varné zóny pomocou aktivovania varnej zóny so širokým povrchom. Takto môžete využiť rozšírenú varnú zónu s rovnakými hodnotami.



1. Dotknite sa tlačidla výberu pre široký povrch varnej zóny, keď je/sú jedna alebo obe ľavé varné zóny v prevádzke.

⇒ Na displeji zadnej ľavej varnej zóny sa zobrazí menšia z hodnôt teploty varných zón, ktoré ste predtým vybrali. Ak bola zadaná dĺžka časovača, na displeji sa zobrazí časová hodnota varnej zóny s nižšou hodnotou.



2. Ak chcete následne zmeniť hodnotu teploty, nastavte požadovanú teplotu na oblasti nastavenia oboch varných zón.

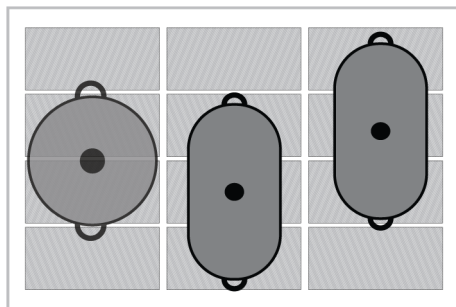
**i** Ak sa dotknete tlačidla širokej varnej zóny kým je varná zóna so širokým povrchom v prevádzke, varné zóny sa oddelia a vypnú.

### Vypnutie varnej zóny so širokým povrchom

- ✓ Varnú zónu so širokým povrchom môžete vypnúť tromi 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.

### Režim "Autoflexi" (Zapnutie automatického rozšírenia varnej zóny)

Ak je hrniec umiestnený na varné zóny tak, ako je uvedené na obrázku nižšie, automaticky sa zapne režim "flexi". Pre zrušenie tohto režimu raz kliknite na "□".



### Nastavenie vysokého výkonu (Posilňovač)

Funkciu posilňovača môžete použiť na vykonalie 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 "⌂". 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 "⌂".

**i** 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.

- 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

- Podržte tlačidlo "🔒" na 3 sekundy, aby ste uzamkli ovládací panel.
  - ⇒ Ak pri zapnutej zámke tlačidiel stlačíte ktorékoľvek tlačidlo, zabliká kontrolka tlačidla "🔒".

**i** 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

- Tlačidlo "🔒" držte stlačené 3 sekundy.
  - ⇒ Úkon sa potvrdí zvukovým signálom. Kontrolka tlačidla "🔒" zhasne a ovládací panel sa odomkne.

### Funkcia časovača

Táto funkcia vám uľahčuje varenie. Pri rúre nebudete musieť byť počas celej doby varenia. Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí času, ktorý ste vybrali.

### Zapnutie časovača

- Dotykom tlačidla "⌚" zapnete platňu.
  - ⇒ Symbol "0" sa zobrazí na displeji varnej zóny.
- Zvýšte úroveň varnej zóny, ktorú chcete zapnúť.
- Časovač zapnite dotykom tlačidla "⌚".
  - ⇒ Na displeji príslušnej varnej zóny sa zobrazí symbol "00".



- Želané trvanie nastavte dotykom tlačidla "⊕" a "⊖".
- Stlačte "⌚" a potvrdte nastavenie. Ak sa nedotknete položky "⌚", nastavenie sa o niekoľko sekúnd automaticky zruší.

**i** Časovač môžete nastaviť len pre už používané varné zóny.

**i** Vyššie uvedený postup zopakujte pre ostatné varné zóny, pre ktoré chcete časovač nastaviť.

**i** Časovač nemôžete upravovať, pokiaľ nevyberiete varnú zónu a hodnotu teploty pre varnú zónu.

## Vypnutie časovačov

Po uplynutí nastaveného času sa platňa automaticky vypne a zaznie zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie stíšite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

## Skoršie vypnutie časovačov

Ak časovač vypnete skôr, platňa bude v prevádzke pokračovať v nastavenej teplote dovtedy, kým ju nevypnete. Časovač môžete skôr vypnúť dvomi rôznymi spôsobmi:

### Vypnutie časovača znížením jeho hodnoty nadol na "00":

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykom tlačidla "⊖" vyberte časovač príslušnej varnej zóny.
3. Až kým sa nezobrazí "00" na príslušnom displeji varnej zóny znížte hodnotu dotykom tlačidiel "+" a "⊖".

### Časovač vypnete tak, že sa dotknete jeho tlačidla na približne 3 sekundy:

Dotknite sa tlačidla "⊖" príslušnej varnej zóny približne na 3 sekundy; "⊖" sa úplne vypne a časovač sa zruší.

### Používanie funkcie „Presun“

Táto funkcia vám uľahčuje rýchle prepínanie medzi jednotlivými varnými úrovňami menením úrovne varenia prostredníctvom presunu panvice bez zadávania na ovládacom paneli. Z toho dôvodu nie je zakaždým potrebné zvyšovať alebo znižovať teplotu.



Na povolenie funkcie „Presun“ musí veľkosť panvice zaberáť jednu alebo dve varné zóny.

### Ak chcete aktivovať funkciu „Presun“:

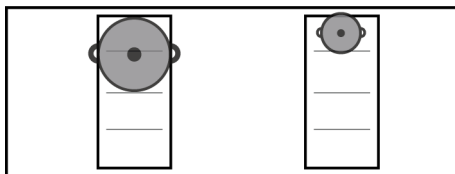
1. Na zapnutie varnej dosky sa dotknite "⊕".
2. Panvicu umiestnite na ľavú alebo pravú varnú zónu podľa požadovanej začiatkovej úrovne a uistite sa, že zaberie obe varné zóny.
3. Dotknite sa raz "⏏".

⇒ Symbol "⏏" sa rozsvieti polojasne.

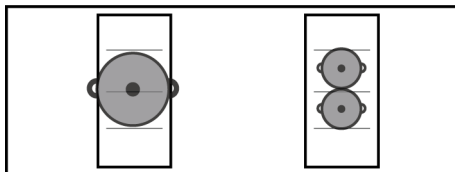
4. Dotknite sa raz klávesu "⏏". Symbol "⏏" sa rozsvieti naplno a funkcia "pohyb" je aktivovaná. Panvicu je len potrebné posunúť na varnú zónu na dosiahnutie požadovanej úrovne prípravy.

### Táto funkcia vám umožňuje rýchlo prechádzať medzi 3 varnými zónami:

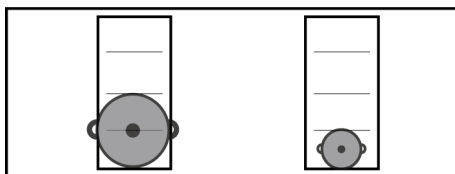
**Úroveň 3 (Uchovanie teploty):** Ak panvicu umiestnite na dve zadné varné zóny ľavých a pravých varných zón, varná doska prejde na úroveň 3.



**Úroveň 8 (Varenie):** Ak panvicu umiestnite medzi dve varné zóny ľavých a pravých varných zón, varná doska prejde na úroveň 9.



**Úroveň 15 (Vyprážanie):** Ak panvicu umiestnite na dve predné varné zóny ľavých a pravých varných zón, varná doska prejde na úroveň 15.



Pri použití funkcie „Presun“ ni je možné pre varné zóny nastaviť časovač.



Ak sa na pomocnej varnej zóne nachádza panvica, funkciu „Presun“ nie je možné použiť.



Ak sa na príslušnej pomocnej varnej zóne nachádza panvica, funkciu „Presun“ nie je možné použiť.



Ak panvica, ktorú používate, zaberá tri varné zóny, funkcia „Presun“ sa zruší.

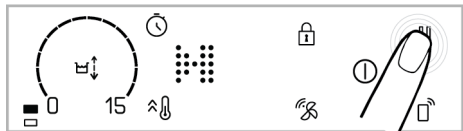
### Funkcia zastavenia

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete zastaviť všetky funkcie, ktoré pracujú na platni (s výnimkou časovača).



Ak pre ktorúkoľvek varnú zónu nastavíte časovač, časovač bude počas zastavenia pokračovať v prevádzke.

1. Počas prevádzky platne sa dotknite tlačidla "|||".
  - ⇒ Všetky aktívne varné zóny budú pokračovať v prevádzke na minimálnej úrovni.



2. Všetky zastavené varné zóny reštartujte s predchádzajúcimi nastaveniami opätovným dotykem tlačidla "|||".



Po stlačení tlačidla Stop sa na displejoch varných zón, ktoré boli aktívne pred stlačením tohto tlačidla, zobrazí 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 hodnoty pustíte 3 tlačidlá.
4. Medzi úrovňami prepínajte dotykem tlačidla "|||" a nastavte celkovú hodnotu výkonu, ktorú chcete upraviť.
5. Nastavenie potvrdíte dotykem 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.

### Bezpečne 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 viaceru 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.

## Obmedzenia času prevádzky

Ovládanie platne je vybavené obmedzením času prevádzky. Keď jednu alebo viacero varných zón necháte zapnuté, varná zóna sa po uplynutí určitej doby automaticky vypne (pozri Tabuľka 1). Ak varnej zóne priradíte časovač, displej časovača sa taktiež vypne neskôr.

Obmedzenie času prevádzky závisí od zvolenej úrovne teploty. Na tejto úrovni teploty sa použije maximálny čas prevádzky. Varnú zónu môže používateľ po jej automatickom vypnutí reštartovať tak, ako to popisujeme vyššie.

Úroveň teploty	Obmedzenie času prevádzky - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Rýchle zohriatie	10 minút

### Tabuľka 1: Obmedzenia času prevádzky

#### 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.

#### Bezpečnostný systém pretečenia

Vaša platňa je vybavená bezpečnostným systémom pretečenia. V prípade pretečenia, ktoré sa rozleje na ovládací panel, systém

okamžite zruší pripojenie napájania a vašu platňu vypne. Medzitým sa na displeji zobrazí hlásenie "E" alebo "F".

#### 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.

### **Obsluha odsávača a varného panelu ako prepojených spotrebičov (Hob to Hood) (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)**

**\*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.\***

Ak sa na Vašom spotrebiči nachádza "☞" symbol, dokáže spolupracovať s odsávačom. Pomocou tejto funkcie môžete Váš varný panel prepojiť s odsávačom tak, aby odsávač automaticky nastavil sací výkon podľa nastavenia výkonu varného panelu na optimálnu úroveň. Ak chcete túto možnosť využívať, musíte najskôr vzájomne prepojiť varný panel s odsávačom. Po prepojení môžete túto funkciu aktivovať a nechať spotrebiče spolupracovať.

#### **Spárovanie varného panelu s odsávačom**

Spárovanie varného panelu a odsávača je potrebné vykonať iba raz. Pre spustenie funkcie prepojenia jednoducho aktivujte funkciu priamo z varného panelu potom ako bolo uskutočnené prvotné spárovanie.

1. Pre zapnutie varného panelu sa dotknite "⌚" symbolu.
2. Stlačte a podržte "☞" symbol na približne 3 sekundy.
  - ⇒ "☞" symbol bliká na displeji.
3. Aktivujte spárovanie varného panelu a odsávača na Vašom odsávači (viď manuál odsávača) a príslušný symbol na odsávači začne blikáť tiež.
  - ⇒ Ak sa spárovanie podarilo, symbol "☞" na varnom paneli aj na odsávači ostanú svietiť.


### **Aktivácia spolupráce medzi varným panelom a odsávačom**


1. Pre zapnutie varného panelu sa dotknite "⌚" symbolu.
2. Stlačte "☞" na varnom paneli.
3. Po zapnutí funkcie zostanú symboly "☞" na varnom paneli aj odsávači svietiť.
  - ⇒ V závislosti od teploty na Vašom varnom paneli bude odsávač pracovať, zvyšovať alebo znižovať sací výkon.


#### **Používanie aplikácie HomeWhiz**


- ✓ Ak sa na výrobku nachádza symbol "☞", Váš varný panel môžete ovládať cez tablet/telefón. Postupujte podľa nižšie uvedených pokynov a ovládajte alebo sledujte Váš varný panel prostredníctvom tabletu/telefónu. Pripojte Váš tablet alebo smartpnone k Vašej domácej sieti a stiahnite si aplikáciu „HomeWhiz“ do Vášho zariadenia z App Store.
1. Spustíte aplikáciu HomeWhiz, ktorú ste si predtým stiahli na tablet alebo telefón.
  2. Stlačte "Add/remove product" (Pridajte/odstráňte spotrebič) na tablete alebo telefóne.
  3. Z možností v aplikácii vyberte model "☞".
  4. Postupujte podľa pokynov na tablete alebo telefóne a dokončíte nastavenie.
  5. Stlačte a podržte "☞" symbol na 3 sekundy a potom uvoľnite. Symbol "☞" na obrazovke začne blikáť. Počas tohto času môžete pripojiť Vaše smart zariadenie.
  6. Pripojte sa k Vášmu varnému panelu použitím mena a hesla v aplikácii cez nastavenia vo Vašom tablete alebo telefóne.
  7. Vyberte sieť z príslušného zoznamu a pripojte varný panel k sieti cez príslušné heslo. Ak je nastavenie dokončené, symbol "☞" ostane svietiť na displeji. Panel


môžete začať používať potom ako zadáte jeho meno v "Add/remove product" časti vo Vašej aplikácii.


 „HomeWhiz“, podporuje frekvenčné pásmo 2,4 GHz.


 Ak sa spojenie so sieťou nepodarí naviazať do 5 minút po stlačení a podržaní "☐" tlačidla na 3 sekundy, „HomeWhiz“ aplikácia sa automaticky vypne a symbol "☐" zhasne.

 Aplikácia „HomeWhiz“ na Vašom tablete alebo telefóne Vás bude navádzať pri nastavení spojenia a používaní.

 Ak sa chcete dostať do „HomeWhiz“ menu, musíte byť aktívne pripojený k sieti.

 Počas toho ako je funkcia „HomeWhiz“ zapnutá, môžete Váš panel ovládať a monitorovať prostredníctvom ovládacích prvkov na paneli alebo cez smart zariadenie.

 Ak chcete „HomeWhiz“ vypnúť, stlačte a podržte "☐" tlačidlo a potom uvoľnite. Symbol "☐" zhasne.

 Pri výpadku siete a prerušení spojenia počas toho ako je funkcia HomeWhiz spustená, sa „HomeWhiz“ automaticky vypne.


## Používanie panelu cez tablet/telefón

1. Spustíte aplikáciu „HomeWhiz“ nainštalovanú na tablete alebo telefóne.

⇒ Vaše zariadenie bude viditeľné na stránke aplikácie.

2. Dotknite sa svojho spotrebiča.

⇒ Na tejto obrazovke môžete vidieť úroveň teploty varných zón, uzamknutie tlačidiel, aktiváciu pripojenia varnej dosky k digestoru (varná doska k digestoru) a ďalšie nastavenia.

 Z bezpečnostných dôvodov nie je možné na tablete/telefóne vykonávať žiadne nastavenia.

## Vypnutie aplikácie „HomeWhiz“


Keď je Váš tablet / telefón spojený s panelom, ťknite na "☐" tlačidlo. "☐" symbol zmizne z obrazovky. Počas tohto času je Váš tablet / telefón odpojený od panelu.


## Zmazanie pripojeného spotrebiča

1. Stlačte súčasne tlačidlá "☐" a "☐".

⇒ "☐" a "☐" symboly začnú blikať a budete počuť varovný zvukový signál.

2. Keď symboly "☐" a "☐" na displeji prestanú blikať, proces zmazania spotrebiča je ukončený.

 Aby ste mohli vykonať proces odstránenia, musíte mať sieťové pripojenie a produkt musí byť pripojený k sieti.

	Vývoj, výroba a predaj tohto výrobku prebiehajú v súlade s bezpečnostnými pravidlami stanovenými vo všetkých príslušných právnych predpisoch Európskej únie.
<b>Frekvenčné pásmo</b>	: 2.4 Ghz
<b>Max. prenosový výkon</b>	: max. 100 mW
<b>CE Vyhlásenie o zhode</b>	
Spoločnosť Arçelik A.Ş. vyhlasuje, že tento výrobok je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Podrobné vyhlásenie o zhode RED je k dispozícii online na webovej stránke <a href="http://support.grundig.com">support.grundig.com</a> v rámci dodatočných dokumentov na stránke produktu pre váš výrobok.	

Definovaná doba podpory aktualizácie softvéru súvisiaca s kybernetickou bezpečnosťou produktu je záručná doba produktu. Po

tomto období nie sú zaručené aktualizácie softvéru súvisiace s kybernetickou bezpečnosťou.

## 6 Všeobecné informácie o pečení

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 vyprážením jedál vždy odstráňte prebytočnú vodu a pomaly vkladajte do rozohriateho oleja. Pred vyprážením 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“.
- Ak sa počas ohrievania mlieka budú používať úrovne „15“ alebo „P“, nezabudnite ho zahriať miešaním, aby nedržalo dno. Pre regulovanejšie kúrenie môžete použiť nastavenie 12 alebo 13.
- 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)
<b>Topenie</b>		
Topenie čokolády (napr. značka Dr.Oetker, horká čokoláda 55-60 % kaka, 150 g)	2	20 ... 30
Maslo (200 g)	8	10 ... 12
<b>Varenie, kúrenie, udržanie teploty</b>		
Voda 1 L (Varenie)	P	1 ... 3
Voda 3 L (Varenie)	P	6 ... 8
Mlieko 1 L (Varenie)	9	3 ... 6
Mlieko 1 L (Udržiavanie tepla)	1-2	8 ... 10

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Zeleninový olej (Ohrievanie) (Slniečnicový olej 0,5 L)	13	3 ... 5
<b>Varenie</b>		
Zemiaky bez šupky nahrubo mleté (2 Kus veľké)	15	17 ... 20
Filet z lososa	15	12 ... 17
Cestoviny (150 g)	15	8 ... 10
<b>Varenie, dusenie</b>		
Ryžové jedlo (200 g ryža)	7	8 ... 12
Paella *	10	15 ... 20
Noemov puding **		
Varenie fazuľa-cícer Varenie - pre noemov puding	15	6 ... 9
Varenie fazuľa-cícer varenie - pre noemov puding	5	10 ... 15
Pšenica Varenie - pre noemov puding	15	4 ... 7
Pšenica varenie - pre noemov puding	6	10 ... 15
Noemov puding -Všetky prísady	15	25 ... 30
Stopky so zeleninou **		
Prudké opekanie ***	15	3 ... 6
Dusená zelenina	15	6 ... 8
Pečenie	8	180 ... 210
Polievky (Např. Šošovicová polievka)	10	34 ... 45
<b>Jemné vyprážanie</b>		
Filet z morského vlka	15	3 ... 6
Steak zo sviečkovice ** (3-5 cm)	15	6 ... 8
Volské oko	7	3 ... 5
<b>Hranolky</b>		
Boortsog	13	10 ... 13
Rezeň	10	5 ... 7
Nugetky	13	4 ... 6
* 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: bieliadlá, 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 čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotrelí všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte 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 súčiastiach varných zón, všetky pretečené tekutiny vyčistíte ihneď po vychladnutí varnej dosky jej vypnutím.

### Inox - nerezné povrchy

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

- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvŕny na sklenných a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvŕny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- 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 očistíte 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 nečistíte zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvŕny od vápnika (žlté škvŕny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvŕnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvŕny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

### Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte 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 škvrám.

## 8 Riešenie problémov

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

### Produkt nefunguje.

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

## 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 gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikatory 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.

- Nesmú sa používať vhodné hrnce. >>> Skontrolujte svoje hrnce.

### ikona na displeji varnej zóny vždy svieti.

- Hrnice nesmú byť umiestnené na platnej doske. >>> Skontrolujte, či je na varnej zóne hrniec.
- Váš hrniec možno nie je vhodný na indukciu. >>> Skontrolujte, či je váš sporák vhodný pre indukčnú varnú dosku.
- Hniec možno nie je správne vycentrovaný na varnej zóne alebo spodný povrch panvice nemusí byť dostatočne široký. zvolená varná zóna. >>> Vycentrujte varnú zónu výberom hrnca, ktorý je dostatočne široký pre varnú zónu.
- Hniec alebo varná zóna môžu byť príliš horúce. >>> Počkajte, kým vychladnú.

### Zvolená varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

- Čas varenia zvoleného priestoru možno vypršal. >>> Môžete nastaviť nový čas varenia alebo varenie dokončiť.
- Má ochranu proti prehriatiu. >>> Počkajte, kým varná doska vychladne.

- Dotykový ovládací panel mohol zakryť nejaký predmet. >>> Odstráňte objekt na paneli.

### Aj keď je varná zóna zapnutá, hrniec sa nezohrieva.

- Hrnec nemusí byť vhodný pre indukčnú varnú dosku. >>> Skontrolujte, či je váš sporák vhodný pre indukčnú varnú dosku.
- Hniec možno nie je správne vycentrovaný na varnej zóne alebo spodný povrch panvice nemusí byť dostatočne široký. zvolená varná zóna. >>> Vycentrujte varnú zónu výberom hrnca, ktorý je dostatočne široký pre varnú zónu.

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

- Toto nie je chyba. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, kým elektronické vybavenie varnej dosky neklesne na vhodnú teplotu.

### Hluk vychádzajúci zo sporáka počas varenia

- Počas varenia môže byť zo sporáka počuť určité zvuky. Tieto zvuky sú spôsobené zložením varnej nádoby. Tieto zvuky sú normálne, nejde o poruchu a sú súčasťou indukčnej technológie.

### Chybové kódy/príčiny a možné riešenia

Chybové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
E 22 E 26	Indukčný varič je prehriaty.	Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Chyba bude vyriešená, keď teplota sporáka klesne pod dané limity.
E 46	Jedno alebo viac tlačidiel je stlačených dlhšie ako 10 sekúnd. Na ovládacom paneli zostal nejaký predmet alebo je ovládací prvok vystavený výparom.	Problém bude vyriešený, keď zoberiete preč svoju ruku zo sporáka. Problém sa vyrieši po vyčistení ovládacieho panela.
E 47/F1	Nepoužili ste hrniec vhodný na indukčný ohrev.	Problém bude vyriešený, keď sa použije hrniec vhodný na indukčný ohrev.
E 1 – E 15	Chyba komunikácie na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 16 - E 21	Chyba snímača teploty na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.

### Možné zvuky a dôvody

- **Hluk ventilátora:** Sporák je vybavený ventilátorom, ktorý sa automaticky aktivuje podľa teploty spotrebiča. Ventilátor má rôzne prevádzkové úrovne a na rôznych úrovniach pracuje podľa teploty.
- **Nižšie zvuky ako prevádzkový hluk transformátora:** e to spôsobené povahou indukčnej technológie. Keď sa teplo prenáša priamo na základňu varnej nádoby, môžu byť počuť bzučavé zvuky, v závislosti na materiáli varnej nádoby. Preto môžu byť pri rôznych nádobách počuť rôzne zvuky.
- **Zvuk praskania:** Dôvodom je štruktúra a materiál dna varnej nádoby. Ak je varná nádoba vyrobená z rôznych vrstiev z rôznych materiálov, môže byť počuť praskanie.
- **Zvuk kňučania:** Keď sa na varenie s rôznymi úrovňami varenia použijú dve varné zóny na tej istej strane sporáka, môžete počuť zvuk kňučania.

Chybové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
E 23 E 24	Softvérová chyba indukčnej varnej dosky.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 25	Chyba činnosti ventilátora na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 31 - E 45	Chyba hardvéru elektronického panelu na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 48 E 49 E 51	Chyba snímača na indukčnej doske.	Senzorové zariadenie musí byť kompatibilné s prevádzkovými podmienkami. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 52 – E 57	Chyba vysokej teploty na indukčnej doske.	Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Problém sa vyrieši, keď teplota snímača klesne pod dané limity. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.





## Witamy!

---

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Grundig. 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. Puławska 366, 02-819 Warszawa**

# Spis treści

<b>1</b>	<b>Instrukcje bezpieczeństwa .....</b>	<b>68</b>
1.1	Przeznaczenie .....	68
1.2	Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych .....	68
1.3	Bezpieczeństwo elektryczne .....	69
1.4	Zabezpieczenie podczas transportu .....	71
1.5	Bezpieczeństwo montażu.....	71
1.6	Bezpieczeństwo użytkowania .....	72
1.7	Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	73
1.8	Bezpieczeństwo pieczenia .....	73
1.9	Płyta indukcyjna .....	73
1.10	Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia .....	74
<b>2</b>	<b>Instrukcje dotyczące środowiska</b> .....	<b>74</b>
2.1	Dyrektywa w sprawie odpadów....	74
2.1.1	Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	74
2.2	Opakowanie urządzenia.....	74
2.3	Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	75
<b>3</b>	<b>Produkt .....</b>	<b>75</b>
3.1	Opis produktu .....	75
3.2	Specyfikacje techniczne .....	76
<b>4</b>	<b>Pierwsze użycie .....</b>	<b>77</b>
4.1	Czyszczenie wstępne .....	77
<b>5</b>	<b>Jak używać płyty kuchennej .....</b>	<b>77</b>
5.1	Ogólne informacje na temat użytkowania płyty .....	77
5.2	Panel sterowania.....	82
<b>6</b>	<b>Ogólne informacje dotyczące pieczenia.....</b>	<b>92</b>
6.1	Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty .....	92
<b>7</b>	<b>Czyszczenie i konserwacja.....</b>	<b>94</b>
7.1	Ogólne informacje dotyczące czyszczenia .....	94
7.2	Czyszczenie płyty grzewczej .....	95
7.3	Czyszczenie panelu sterowania ...	95
<b>8</b>	<b>Rozwiązywanie problemów .....</b>	<b>96</b>

# 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



- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie

użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.

- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- Obróć uchwyty garnków i patelni na bok blatu, aby dzieci nie mogły ich chwycić i poparzyć się.

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:
  1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
  2. Odetnij kabel zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
  3. Podejmij środki ostrożności, aby uniemożliwić dzieciom dostęp do produktu.
  4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest on 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 uszkodze-

nia skontaktuj się z importem 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 bezpośrednio 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. Istnieje ryzyko, że płomień płyty zapali zasłony i ta-

twopalne materiały wokół płyty. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.

- 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 użytkownika

- 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. Skon-

taktuj 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 poniżej 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 płomień 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 grzewczej 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 zamknij strefę z panelu sterowania, nie polegaj na czujniku naczyń.

- 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.

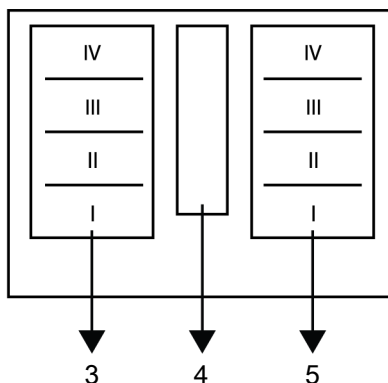
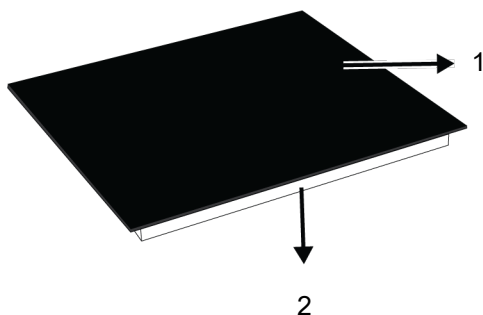
Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- 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

3 Indukcyjna strefa gotowania

5 Indukcyjna strefa gotowania

2 Dolna obudowa

4 Dodatkowe pole do gotowania indukcyjnego

## 3.2 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	48 / 580 / 510 *
Wymiary montażowe płyty (szerokość / głębokość) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napięcie/Częstotliwość	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Całkowite zużycie energii (kW)	maks. 7,4 kW

### Strefy gotowania

Lewa - I-II-III-IV	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	94x188 mm
Zasilanie (W)	3600
Średnie	Dodatkowe pole do gotowania indukcyjnego
Wymiary	94x188 mm
Zasilanie (W)	1800
Prawa I-II-III-IV	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	94x188 mm
Zasilanie (W)	3600

\* 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.

PL

## 5 Jak używać płyty kuchennej

### 5.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

#### Ostrzeżenia ogólne

- Nie pozwól, aby na płytę grzejną spadły żadne przedmioty. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętych płyt kuchennych. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.

- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.

#### Jak działa płyta indukcyjna

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód zamyka się, gdy postawione zostaną na nim garnki / patelnie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektroniczny pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowa podstawa garnków / patelni jest podgrzewana poprzez pobieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest wytwarzane na powierzchni płyty, ale bezpośrednio na garnkach/patelniach. Szklana powierzchnia nagrzewa się dzięki garnkom/patelni.

#### Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

Zaletą płyt indukcyjnych jest przekazywanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni.

- Oznacza to, że potrawy, które wyleją się podczas gotowania, nie palą się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Ułatwia to również czyszczenie.
- Ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni pozwala na szybsze gotowanie. Dzięki temu, w porównaniu z innymi typami płyt kuchennych, oszczędzany jest nie tylko czas, ale i energia.
- Wytwarzanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni gwarantuje, że zostaje ono zatrzymane, a tym samym gotowanie jest bardziej wydajne.
- Dodatkowo ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni oraz to, że powierzchnia nie nagrzewa się po zdjęciu naczyń, zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie i zapobiega możliwym wypadkom podczas gotowania.

**W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania:**

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzywierającą powierzchnią, które są pokryte niewielką warstwą oleju lub do których nie stosuje się oleju (teflon), nie należy ustawiać wysokiego płomienia.
- Szklana powierzchnia do gotowania nie nadaje się do umieszczania na niej przedmiotów lub jako deska do krojenia.
- Nie umieszczaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztucce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się nagzać.
- Nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nie umieszczaj na polu grzejnym żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Podczas gotowania przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od płyty.
- Jeśli pod płytą znajduje się piekarnik, który jest używany, to czujniki na płycie mogą zmniejszyć poziom mocy gotowania lub wyłączyć płytę.
- Płyta jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje o tym systemie znajdują się w kolejnych rozdziałach. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować

ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania.

**Garnki/patelnie**

Należy używać ferromagnetycznych garnków/patelni o wysokiej jakości, które są opatrzone etykietą lub ostrzeżeniem, że nadają się do używania na płycie indukcyjnej. Im wyższa zawartość żelaza, tym lepsza wydajność garnków/patelni. Średnica dna garnków / patelni do gotowania powinna odpowiadać strefie indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

**Odpowiednie garnki/patelnie:**

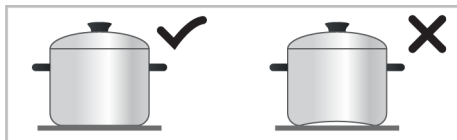
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

**Nieodpowiednie garnki/patelnie:**

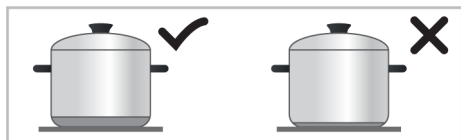
- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

**Zalecenia:**

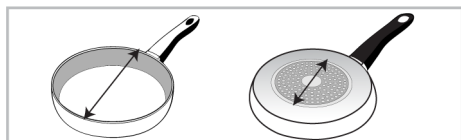
- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.



- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.

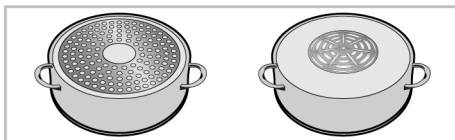


- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprowadzane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta powinna zostać wybrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/patelnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte.

kryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku/patelni.




PL

**i** Równe rozmieszczenie naczyń na prawej, lewej oraz środkowej płycie przy wyborze płyt wpływa pozytywnie na wydajność gotowania podczas gotowania wielu posiłków na płytach indukcyjnych.

### Test garnków/patelni

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

1. Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.
2. Jeśli symbol  nie miga po postawieniu garnka na płycie i jej włączeniu oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

### Zalecane rozmiary garnków/patelni

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

Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w ich podstawie. Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobierać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

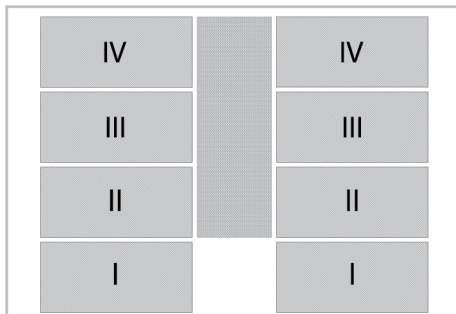
Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednorodny charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

## Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

Pyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla mniejszych garnków/patelni. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

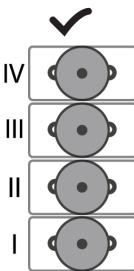
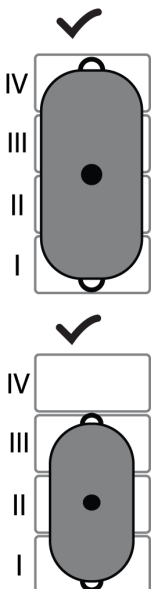
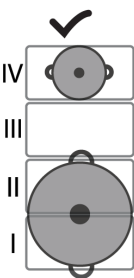
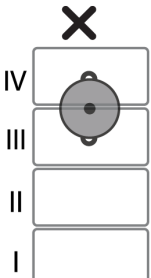
Możesz używać powierzchni do gotowania I-II-III-IV po prawej i lewej stronie oraz pomocniczej powierzchni do gotowania pośrodku nadającej się do małych garnków/patelni. Jeśli jednak chcesz gotować przy pomocy dwóch małych garnków/patełni, powierzchnie do gotowania I-II i po-

wierzchnie do gotowania III-IV są używane z jednej jednostki sterującej, więc umieszczając naczynia na tych powierzchniach, będziesz gotować na tym samym poziomie temperatury.





Przykłady użycia garnków/patelni

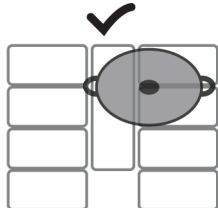
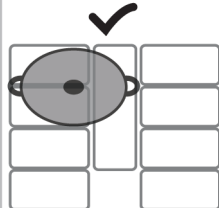
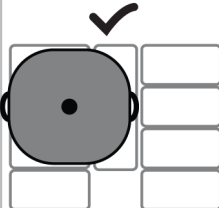
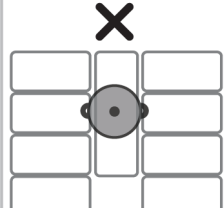
	<p>4 oddzielne powierzchnie na szerokiej strefie gotowania. Jednak tych stref można używać dla dwóch różnych poziomów temperatury, takich jak I-II i III-IV. Na przykład, jeśli chcesz gotować w 4 oddzielnych małych garnkach, to inny poziom temperatury można nadać obszarom gotowania I-II, a inny dla obszarów III-IV.</p>		<p>W przypadku używania dużych garnków/patelni, umieść naczynia tak, aby zakrywały środki obu stref i były wyśrodkowane.</p>
	<p>Garnki/patelnie należy umieścić na środku powierzchni, zgodnie ze średnicą garnka/patelni. Jeśli garnek/patelnia obejmuje dwa obszary gotowania, powinien być umieszczony pośrodku dwóch obszarów, jeśli obejmuje jeden - powinien być umieszczony pośrodku jednego obszaru gotowania.</p>		<p>Jeśli korzystasz z jednego garnka/patelni, umieść go na środku strefy. Nie umieszczaj garnka/patelni między powierzchniami do gotowania.</p>

**Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego**

Płyta jest wyposażona w pomocnicze indukcyjne pola grzejne pomiędzy szerokimi powierzchniami (Flexi). Możesz wykorzy-

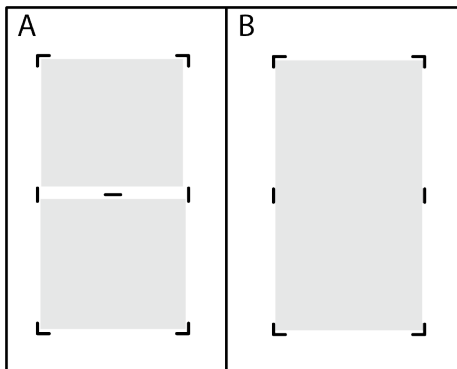
stać obszary gotowania, które utworzysz za pomocą dużych garnków/patelni jako obszary pomocnicze. Przykłady użycia garnków/patelni pokazano poniżej.

Przykłady użycia garnków/patelni

			
--	---	---	--

**Podświetlane strefy gotowania na płycie**  
**Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.**

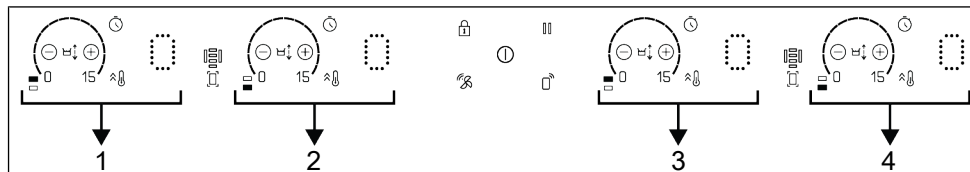
Strefy gotowania na płycie są podświetlane. Strefy gotowania nie powinny być widoczne, gdy płyta jest wyłączona lub znajduje się w trybie czuwania. Po włączeniu płyty zapalają się lampki wskazujące pola grzejne.



PL

Gdy dwie oddzielne strefy gotowania (przedstawione na rysunku A) zostaną połączone jako strefa gotowania o dużej powierzchni pokazana na rysunku B, lampka oddzielająca powinna zgasnąć. Gdy szeroka strefa gotowania zostanie oddzielona z powrotem na dwie oddzielne strefy gotowania, lampka oddzielająca powinna się zaświecić.

## 5.2 Panel sterowania



- 1 Wyświetlacz kontrolny lewa III-IV
- 3 Wyświetlacz kontrolny prawa III-IV

- 2 Wyświetlacz kontrolny lewa I-II
- 4 Wyświetlacz kontrolny prawa I-II



Klawisz włączania/wyłączania



przycisk funkcyjny „Przesuń”



Symbol blokady przycisków



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



Aktywacja/dezaktywacja przycisku timera



Symbol WiFi \*\*



Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)



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



Przycisk STOP



Przycisk wyboru strefy gotowania o szerokiej powierzchni



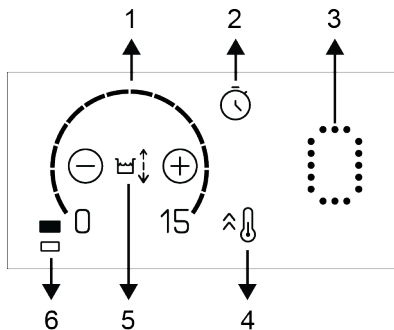
Przycisk wydłużenia czasu



Przycisk skrócenia czasu



Wskaźnik aktywnego pola grzejnego



- 1 Obszar ustawień (do ustawiania poziomu ciepła)
- 2 Aktywacja/dezaktywacja przycisku timera
- 3 Wyświetlanie poziomu mocy
- 4 Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)
- 5 przycisk funkcyjny „Przesuń”
- 6 Symbol pola grzejącego

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

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

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

### Włączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "1" na panelu sterowania.  
⇒ Płyta jest gotowa do użycia.

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

**i** Długie naciśnięcie dowolnego przycisku (przycisku (przycisku "1")) powoduje automatyczne wyłączenie produktu ze względów bezpieczeństwa.

### Wyłączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "1" na panelu sterowania.  
⇒ Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

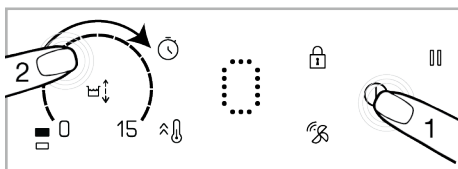
**i** Jeśli po wyłączeniu płyty na wyświetlaczu strefy gotowania świecą się symbole "0" lub "1", oznacza to, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykać stref gotowania.

### Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania świeci się symbol "0", oznacza to, że strefa ta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zmieni się w symbol "1" oznaczający niższą temperaturę.

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

### Włączanie stref gotowania



1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "1".  
⇒ W strefie gotowania zaświeci się symbol "0".
2. Dotknąć w strefie gotowania obszaru ustawień, który chce się włączyć, i przesunąć palcem w tym obszarze.

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

### Ustawianie temperatury

Ustawić temperaturę pomiędzy "0" a "15", dotykając obszaru regulacji lub przesuwając po nim palcem.

**i** Do gotowania można używać jednej dodatkowej strefy. W tym celu poziom temperatury należy ustawić na lewą tylną strefę gotowania.

**i** Dodatkowe strefy gotowania mogą działać samodzielnie. W tym celu w przypadku dodatkowej lewej strefy gotowania należy ustawić poziom temperatury dla tylnej lewej strefy; w przypadku dodatkowej prawej strefy gotowania należy ustawić poziom temperatury dla tylnej prawej strefy.

### Wyłączanie stref gotowania:

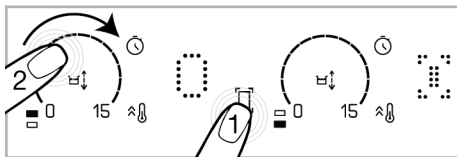
- ✓ Wybraną strefę gotowania można wyłączać na dwa sposoby:
1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0"**: Strefę gotowania można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do "0".
  2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara**: Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do niego strefę gotowania. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się wartość "0" lub "00". Z wyświetlacza płyty zniknie symbol "⌚". Po upływie tego czasu włączy się alarm dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy dotknąć dowolnego przycisku na panelu sterowania.

**Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)**

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "1".

2. Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni.

⇒ Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania pojawi się 0, a na wyświetlaczu przedniej strefy gotowania pojawi się "00".



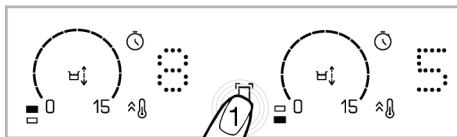
3. Ustawić temperaturę pomiędzy 0 a 15, dotykając obszaru regulacji lub przesuwając po nim palcem.

⇒ Temperaturę obu stref gotowania można zmienić w obszarze ustawień.

**i** Lewe strefy gotowania o dużej powierzchni są podane jako przykład. Jeśli strefa gotowania o dużej powierzchni jest też z prawej strony płyty, zastosowanie mają te same instrukcje.

**Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)**

- ✓ Gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania, uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym samym można korzystać z większej strefy gotowania przy tych samych wartościach.



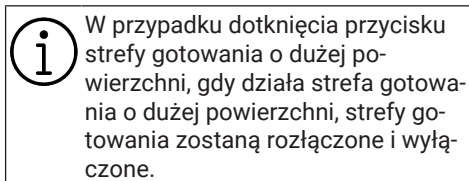
1. Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania.

⇒ Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania pojawi się niższa wartość spośród temperatur wybra-

nych uprzednio dla stref gotowania. Jeśli na zegarze będzie ustalony czas, na wyświetlaczu pojawi się niższa wartość zegara strefy gotowania.



2. Aby zmienić wtedy temperaturę, należy ustawić żądaną temperaturę w obszarze ustawień obu stref gotowania.



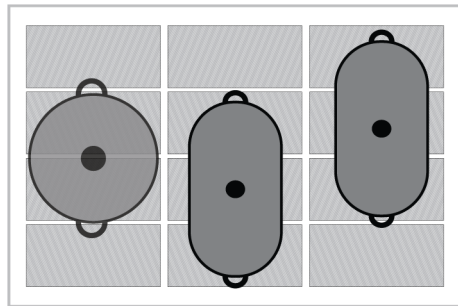
### Wyłączanie strefy gotowania o dużej powierzchni

- ✓ 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. Zgaśnięcie 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.

### Tryb „Autoflexi” (włączanie automatycznej, szerokiej powierzchni gotowania)

Jeśli garnek został umieszczony na strefach gotowania, tak jak pokazano poniżej, tryb "flexi" (szeroka powierzchnia strefy gotowania) zostanie automatycznie włączony. Dotknąć "□" jeden raz, aby wyjść z tej strefy.

PL



### 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.

- 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**

- 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**

- Nacisnąć i przez 3 sekundy przytrzymać przycisk "🔒".
  - ⇒ Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy. Zgaśnięcie lampka przycisku "🔒" i panel sterowania odblokuje się.

#### **Funkcja czasomierza**

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

#### **Włączanie czasomierza**

- Włączyć płytę, dotykając przycisku "⏸".
  - ⇒ W strefie gotowania pojawi się symbol "0".
- Zwiększyć poziom strefy gotowania, którą chce się włączyć.
- Dotknąć przycisku "⏸", aby włączyć czasomierz.
  - ⇒ Na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania pojawi się symbol "00".



- Nastawić żądany czas trwania, dotykając przycisków "+⊕" i "⊖".
- Dotknąć "⏸", aby potwierdzić to ustawienie. Jeśli przycisk "⏸" nie zostanie dotknięty w ciągu kilku sekund, wprowadzone ustawienie zostanie automatycznie anulowane.



Czasomierz można nastawiać tylko dla działających stref gotowania.



Aby ustawić czasomierze innych stref gotowania, należy powtórzyć proces opisany powyżej.



Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie zostanie wybrana strefa gotowania i jej temperatura.

### Wyłączenie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyemituje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.

### Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

Jeśli czasomierz zostanie wyłączony wcześniej, płyta nadal będzie działać przy nastawionej temperaturze, aż się ją wyłączy.

Czasomierz można wyłączyć przed czasem na dwa sposoby:

### Wyłączenie czasomierza poprzez skrócenie ustawionego czasu do wartości "00":

1. Wybrać strefę gotowania, którą chce się wyłączyć.
2. Dotknąć przycisku "⌚", aby wybrać jej czasomierz.
3. Gdy na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania wyświetlana jest wartość "00", zmniejszyć ją przyciskami "+⊕" i "⊖".

### Wyłączenie czasomierza poprzez dotknięcie przycisku na około 3 sekundy:

Dotknąć przycisku "⌚" odpowiedniej strefy gotowania na około 3 sekundy "⌚" zgaśnie, a ustawienie czasomierza zostanie anulowane.

### Korzystanie z funkcji przenoszenia

Funkcja ta ułatwia szybkie przełączanie na inne poziomy gotowania, które można zmieniać samym ruchem patelni bez używania panelu sterowania. Dzięki temu nie trzeba za każdym razem zmniejszać lub zwiększać temperatury.



Funkcja przenoszenia może być włączona, jeżeli patelnia zajmuje jedną lub dwie strefy gotowania.

### Aby włączyć funkcję przenoszenia:

1. Dotknąć "⌚", aby włączyć płytę grzewczą.

2. Umieścić patelnię na lewej lub prawej stronie strefy gotowania, zgodnie z żądanym poziomem początkowym, tak aby znajdowała się na obu strefach gotowania.

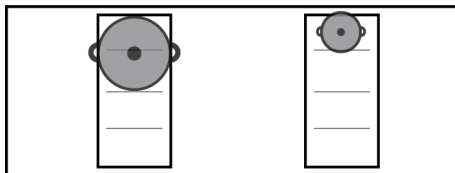
3. Dotknij raz "⌚".

⇒ Symbol "⌚" świeci na pół jasno.

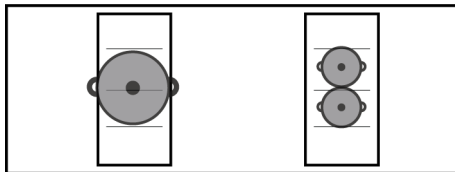
4. Dotknij raz klawisza "↕". Symbol "⌚" zaświeci się całkowicie i funkcja "przenieś" zostanie aktywowana. Aby użyć żądany poziom gotowania, wystarczy przesunąć patelnię na strefę gotowania.

### Funkcja ta umożliwi szybkie przełączanie pomiędzy trzema strefami gotowania:

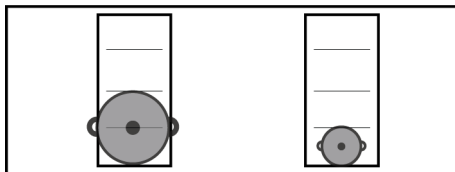
**Poziom 3 (utrzymywanie w ciepłe):** Jeżeli patelnia zostanie umieszczona na krańcach lewej i prawej strefy gotowania, płyta grzewcza będzie działała na poziomie 3.





**Poziom 8 (gotowanie):** Jeżeli patelnia zostanie umieszczona na środku lewej i prawej strefy gotowania, płyta grzewcza będzie działała na poziomie 9.





**Poziom 15 (smażenie):** Jeżeli patelnia zostanie umieszczona z przodu lewej i prawej strefy gotowania, płyta grzewcza będzie działała na poziomie 15.



 W trakcie korzystania z funkcji przenoszenia nie można ustawić zegara dla stref gotowania.


 Nie można korzystać z funkcji przenoszenia, gdy patelnia znajduje się na dodatkowej strefie gotowania.

 Nie można korzystać z funkcji przenoszenia, gdy patelnia znajduje się na odnośnej dodatkowej strefie gotowania.

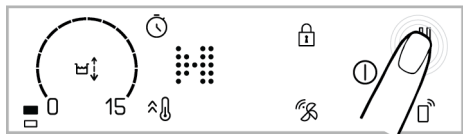
 Jeżeli używana patelnia znajduje się na trzech strefach gotowania, funkcja przenoszenia zostanie anulowana.

### Funkcja zatrzymania


- ✓ Wszystkie funkcje (**z wyjątkiem czasomierza**) uruchomione na płycie można zatrzymać za pomocą tej funkcji.

 Jeśli dla jakiejś strefy nastawiono czasomierz, będzie dalej działał w trakcie takiego zatrzymania.

1. W trakcie pracy płyty dotknąć przycisku "⏏".
  - ⇒ Wszystkie aktywne strefy gotowania będą działały na minimalnym poziomie temperatury.



2. Aby ponownie włączyć wszystkie wyłączone strefy gotowania z ich poprzednimi ustawieniami, należy ponownie dotknąć przycisku "⏏".

 W przypadku naciśnięcia przycisku zatrzymania na wyświetlaczach stref gotowania aktywnych przed naciśnięciem tego przycisku pojawi się symbol "⏏".

### 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.

### Limity czasu pracy

Panel sterowania płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna (lub więcej) ze stref gotowania będzie pozostawiona włączona, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie określonego czasu (patrz tabela 1). Jeśli do takiej strefy przypisany jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.

Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy ma zastosowanie do tego poziomu temperatury. Użytkownik może ponownie uruchomić tę strefę gotowania po jej automatycznym wyłączeniu jak opisano poniżej.

Poziom temperatury	Limit czasu pracy (w godz.)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Szybkie podgrzewanie	10 minuta

**Tabela 1: Limity czasu pracy**

## 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 zabezpieczający przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed wykipieniem. Jeśli zawartość naczyń przeleje się na panel sterowania, system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. W międzyczasie na wyświetlaczu pojawi się "E" lub "F".

## 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.

## Obsługa płyty kuchennej w połączeniu z okapem (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

Jeśli na produkcie znajduje się symbol "☞", oznacza to możliwość połączenia go z okapem. Funkcja ta pozwala na połączenie okapu i płyty kuchennej oraz ich automatyczne działanie za pomocą regulacji poziomu wyciągania zgodnie z ustawionym poziomem grzania, co zapewnia optymalne osiągnięcia. W tym celu należy połączyć okap z

płytą kuchenną, a następnie aktywować połączenie na płycie kuchennej, co pozwoli na ich wspólne działanie.

## Łączenie okapu i płyty kuchennej

Proces łączenia okapu i płyty kuchennej wymagany jest tylko jednokrotnie. Aby połączyć płytę kuchenną z okapem, wystarczy aktywować połączenie na płycie kuchennej po pierwszym połączeniu urządzeń.

1. Dotknij przycisku "⓪", aby włączyć płytę.
2. Przytrzymaj przycisk "☞" przez mniej więcej 3 sekundy.
  - ⇒ Symbol "☞" miga na wyświetlaczu.
3. Aktywuj połączenie płyty kuchennej z okapem (patrz instrukcja obsługi okapu), po czym odpowiedni symbol na okapie zacznie migać.
  - ⇒ Po wykonaniu połączenia symbol "☞" na płycie i odpowiedni symbol na okapie zacznie świecić stałym światłem.

## Aktywacja wspólnego działania płyty kuchennej i okapu


1. Dotknij przycisku "⓪", aby włączyć płytę.
2. Dotknij przycisku "☞" na płycie kuchennej.
3. Po aktywacji odpowiedni symbol na okapie i symbol "☞" na płycie grzewczej zaczną świecić stałym światłem.
  - ⇒ W zależności od temperatury na płycie kuchennej okap automatycznie zwiększa lub zmniejsza swój poziom działania.


## Korzystanie z aplikacji „HomeWhiz”


- ✓ Jeśli na produkcie znajduje się symbol "☐", istnieje możliwość obsługi urządzenia za pomocą tabletu/telefonu. Poniższe kroki pozwalają sterować płytą i śledzić ją za pomocą tabletu/telefonu. Tablet/telefon należy podłączyć do sieci domowej, a następnie pobrać


aplikację „HomeWhiz” na tablet/telefon ze sklepu z aplikacjami dla danego urządzenia inteligentnego.


1. Uruchomić pobraną aplikację na tablecie/telefonie.
2. Na wyświetlaczu tabletu/telefonu naciśnij pozycję „Add/remove product” (Dodaj/usuń produkt).
3. Wybierz model "□" z opcji w aplikacji.
4. W celu ukończenia konfiguracji ustawień postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie tabletu/telefonu.
5. Naciśnij i przytrzymaj przycisk "□" przez 3 sekundy, a następnie zwolnij go. Symbol "□" będzie migać na ekranie. W tym czasie możesz połączyć urządzenie z urządzeniem mobilnym.
6. Połącz się z płytą, logując się do aplikacji przy użyciu nazwy i hasła wskazanych w ustawieniach tabletu/telefonu.
7. Wybierz żądaną sieć z listy i podłącz do niej płytę, wpisując wymagane hasło. Po zakończeniu instalacji na wyświetlaczu stale będzie migać symbol "□". Po nadaniu płycie nazwy w sekcji aplikacji „Add/remove product” (Dodaj/usuń produkt) można rozpocząć korzystanie z okapu.


 „HomeWhiz”, obsługuje pasmo częstotliwości 2.4 GHz.


 Jeśli połączenia sieciowego nie udaje się nawiązać w ciągu 5 minut po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku "□" przez 3 sekundy, system automatycznie opuści aplikację „HomeWhiz” i zniknie symbol "□".

 Aplikacja „HomeWhiz” na tablecie/telefonie zawiera instrukcje dotyczące połączenia i obsługi dostępnych funkcji.

 Aby uzyskać dostęp do menu „HomeWhiz”, połączenie z siecią musi być aktywne.


 Dopóki aplikacja „HomeWhiz” jest włączona, można sterować okapem i monitorować go zarówno na ekranie okapu, jak i za pomocą urządzeń inteligentnych.

 Aby rozłączyć aplikację „HomeWhiz”, naciśnij i przytrzymaj przycisk "□", a następnie zwolnij go. Symbol "□" zniknie z ekranu.

 W razie awarii zasilania i zerwania połączenia przy włączonym połączeniu w aplikacji „HomeWhiz” z produktem aplikacja „HomeWhiz” automatycznie się wyłączy.

### Obsługa płyty kuchennej za pomocą tabletu

1. Uruchom zainstalowaną na tablecie/telefonie aplikację „HomeWhiz”.
  - ⇒ Twoje urządzenie będzie widoczne w oknie aplikacji.
2. Dotknij swojego urządzenia.
  - ⇒ Na tym ekranie można zobaczyć poziom temperatury stref gotowania, blokadę przycisków, aktywację połączenia płyty z okapem (Hob to Hood) i inne ustawienia.

 Ze względów bezpieczeństwa nie można dokonywać żadnych ustawień na tablecie/telefonie.

### Wyłączanie aplikacji „HomeWhiz”

Kiedy tablet/telefon jest połączony z produktem, kliknij przycisk "□", po czym z ekranu zniknie symbol "□". W tym czasie tablet/telefon oraz urządzenie są rozłączone.

### Usuwanie połączonego urządzenia

1. Równocześnie dotknij przycisków "□" oraz "□".

⇒ Symbole " " i " " zaczną migać i włączy się sygnał ostrzeżenia.

2. Koniec migania symboli " " i " " oznacza zakończenie procesu usuwania.



Aby móc usunąć proces, musisz mieć połączenie z siecią, a produkt musi być podłączony do sieci.

PL

#### Zgodność z normami i informacje dotyczące badań / deklaracja zgodności UE

	Etapy rozwoju, produkcji i sprzedaży urządzenia są prowadzone zgodnie z zasadami bezpieczeństwa określonymi we wszystkich właściwych przepisach prawnych Unii Europejskiej.
<b>Zakres częstotliwości</b>	: 2.4 Ghz
<b>Maksymalna moc transmisji</b>	: maks. 100 mW
<b>Deklaracja zgodności CE</b> Niniejszym Arçelik A.Ş. oświadcza, że urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/53/UE. Szczegółową deklarację zgodności RED można znaleźć pod adresem <a href="http://support.grundig.com">support.grundig.com</a> wraz z dodatkowymi dokumentami na stronie produktu dla danego urządzenia.	

Zdefiniowany okres wsparcia aktualizacji oprogramowania związanego z cyberbezpieczeństwem dla produktu jest okresem

gwarancji produktu. Po tym okresie aktualizacje oprogramowania związanego z cyberbezpieczeństwem nie są gwarantowane.

## 6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

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 rozgrza-

nym 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”.
- Jeśli podczas podgrzewania mleka będą używane poziomy „15” lub „P”, należy je podgrzać, mieszając, aby dno nie trzymało się. Aby uzyskać bardziej kontrolowane ogrzewanie, można użyć ustawienia 12 lub 13.
- 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.)	
<b>Topnienie</b>			
Topnienie czekolady (np. Dr.Oetker, gorzka czekolada 55-60% kakao,150 g)	2	20 ... 30	
Masło (200 g)	8	10 ... 12	
<b>Gotowanie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła</b>			
Woda 1 L (Gotowanie)	P	1 ... 3	
Woda 3 L (Gotowanie)	P	6 ... 8	
Mleko 1 L (Gotowanie)	9	3 ... 6	
Mleko 1 L (Utrzymanie ciepła)	1-2	8 ... 10	
Olej roślinny (Grzanie) (Olej słonecznikowy 0,5 L)	13	3 ... 5	
<b>Gotowanie</b>			
Ziemniak w mundurku grubo siekany (2 sztuk duży)	15	17 ... 20	
Filet z łososia	15	12 ... 17	
Makaron (150 g)	15	8 ... 10	
<b>Gotowanie, smażenie</b>			
Potrawa z ryżu (200 g ryż)	7	8 ... 12	
Paella *	10	15 ... 20	
Ashure/Pudding Noego **			
	Gotowanie fasoli i ciecierzycy Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	15	6 ... 9
	Gotowanie fasoli i ciecierzycy gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	5	10 ... 15
	Pszenica Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	15	4 ... 7
	Pszenica gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	6	10 ... 15
	Ashure/Pudding Noego -Wszystkie składniki	15	25 ... 30
Golonki z warzywami **			
	Przypieczenie ***	15	3 ... 6
	Smażenie warzyw	15	6 ... 8
	Pieczenie	8	180 ... 210
Zupy (Np. Zupa z soczewicy)	10	34 ... 45	
<b>Smażyć w płytkim tłuszczu</b>			
Filet z okonia morskiego	15	3 ... 6	
Stek z polędwicy wołowej ** (3-5 cm)	15	6 ... 8	
Jajko sadzone	7	3 ... 5	
<b>Frytka</b>			
Boortsog	13	10 ... 13	

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Sznyceł	10	5 ... 7
Nuggetsy	13	4 ... 6
* Zaleca się użycie woka.		
** Zaleca się patelnię/garneł z lejkiem.		
*** Zalecane jest wstępne podgrzanie patelni / garnka.		

## 7 Czystczenie 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 urządzenia 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 należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
- 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 żywności 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 ściernie 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 żąbkowanymi 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 uszchelek 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 pokręteł 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.

### **Ikona jest zawsze podświetlona na wyświetlaczu strefy płyty grzejnej.**

- Na działającej płycie kuchennej nie wolno stawiać garnków. >>> Sprawdź, czy na polu grzejnym nie ma garnka.
- Twój garnek może nie być przystosowany do indukcji. >>> Sprawdź, czy Twoja kuchenka jest odpowiednia do płyty indukcyjnej.
- Naczynie może nie być prawidłowo wyśrodkowane w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka, aby wybrana strefa grzejna. >>> Wyśrodkuj strefę płyty, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.
- Naczynie lub strefa płyty mogą być zbyt gorące. >>> Poczekaj, aż ostygną.

### **Wybrana strefa grzejna nagle wyłącza się podczas działania.**

- Czas gotowania wybranej komory mógł upłynąć. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.
- Posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Dotykowy panel sterowania mógł zostać zakryty jakimś przedmiotem. >>> Usuń obiekt z panelu.

### **Chociaż strefa grzejna jest włączona, garnek nie nagrzewa się.**

- Naczynie może nie pasować do płyty indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy Twoja kuchenka jest odpowiednia do płyty indukcyjnej.
- Naczynie może nie być prawidłowo wyśrodkowane w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka, aby wybrana strefa grzejna. >>> Wyśrodkuj strefę płyty, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.

### **Wentylator chłodzący nadal pracuje, mimo że płyta jest wyłączona.**

- To nie jest błąd. Wentylator chłodzący pracuje tak długo, aż sprzęt elektroniczny w płycie nie osiągnie odpowiedniej temperatury.

### **Odgłosy z kuchenki podczas gotowania**

- Podczas gotowania z kuchenki mogą wydobywać się dźwięki. Dźwięki te są spowodowane przez strukturę naczynia do gotowania. Dźwięki te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

### **Możliwe odgłosy i przyczyny**

- **Szum wentylatora:** Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który włącza się automatycznie w zależności od temperatury urządzenia. Wentylator ma różne poziomy robocze i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury.
- **Niższy szum, taki jak hałas roboczy transformatora:** Wynika to z charakteru technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło



jest przenoszone bezpośrednio do podstawy naczynia do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczynia do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.

- **Odgłos pękania:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Odgłos pękania może być

słyszalny, jeśli naczynie do gotowania jest wykonane z warstw z różnych materiałów.

- **Odgłos pisku:** Pisk może być słyszalny, gdy dwie strefy gotowania po tej samej stronie kuchenki są używane do gotowania na różnych poziomach gotowania.

### Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 22 E 26	Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybkowaru spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.
E 46	Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary.	Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki. Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania.
E 47/F1	Nie jest używany garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.	Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.
E 1 – E 15	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealermem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 16 - E 21	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealermem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 23 E 24	Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealermem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 25	Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealermem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 31 - E 45	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealermem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 48 E 49 E 51	Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.	Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealermem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 52 – E 57	Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealermem, jeśli problem pojawi się ponownie.





