

# ČIŠTĚNÍ



## VAROVÁNÍ

- **Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.**
- **Před čištěním vždy zkontrolujte, zda jsou varné zóny vypnuté a ukazatel zbytkového tepla ("H") je zhasnutý.**

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Nepoužívejte drsné houbičky nebo drátěnky. Jejich používání by časem mohlo poničit sklo.

- Po každém použití nechte varnou desku vychladnout a odstraňte připečené nečistoty nebo skvrny.
- Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru poškozují varnou desku a je nutné je ihned odstranit.
- Sůl, cukr a písek mohou sklo varné desky poškrábat.
- K čištění používejte měkký hadřík, savý kuchyňský papír anebo speciální prostředky na čištění sklokeramických varných desek (řídte se pokyny výrobce).

## JAK ODSTRANIT PORUCHU

- Pozorně si přečtěte a dodržujte pokyny v části "Pokyny k použití".
- Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
- Po vyčištění varnou desku pečlivě osušte.
- Jestliže se po zapnutí varné desky na displeji zobrazí alfanumerické kódy, postupujte podle následující tabulky.
- Pokud se po použití varné desky nepodaří desku vypnout, ihned ji odpojte od elektrické sítě.

CHYBOVÝ KÓD	POPIS	MOŽNÉ PŘÍČINY	ODSTRANĚNÍ ZÁVADY
C81, C82	Ovládací panel se vypnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických částí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, až se varná deska ochladí.
F42 nebo F43	Připojení varné desky nemá správné napětí.	Čidlo zjistilo jiné napětí, než je připojovací napětí.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Zavolejte do servisu a sdělte zobrazený chybový kód.		

## HLUK ZAPNUTÉ VARNÉ DESKY

Indukční varné desky mohou při normálním provozu syčet nebo prskat. Tyto zvuky vydávají zvláštní dna nádob (například různé vrstvy materiálu, z kterých se skládají, nerovné dno). Síla hluku závisí na použité nádobě a na množství vařeného jídla a tyto zvuky neznamenají žádnou závadu.

Varná deska je dále vybavena vnitřním chladičím systémem, který zajišťuje řízenou teplotu elektronických ch dílů. U zapnuté varné desky a také několik minut po jejím vypnutí můžete proto slyšet hluk ventilátoru. Tento jev je zcela normální a ke správnému provozu spotřebiče patří.

## SERVIS

### Než zavoláte do servisního střediska

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problémy sami pomocí bodů popsaných v "Jak odstranit poruchu".
2. Vypněte a znovu zapněte spotřebič, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

**Jestliže porucha trvá i po provedení výše uvedených kroků, zavolejte do nejbližšího servisu.**

Uveďte:

- stručný popis poruchy;
- typ a přesný model spotřebiče;
- servisní číslo (číslo za slovem Service na typovém štítku) umístěné na spodní straně spotřebiče (na kovové destičce).
- svoji úplnou adresu;
- své telefonní číslo s předvolbou.

**SERVICE** 0000 000 00000



Jestliže je nutná oprava, obraťte se na **autorizované servisní středisko** (které je zárukou použití originálních náhradních dílů a správné opravy). Náhradní díly jsou k dispozici 10 let.

## TABULKA VÝKONŮ

Stupeň výkonu		Způsob vaření	Použití varného stupně (použití závisí na zkušenostech a kuchařských návycích)
Max. výkon	Boost (Rychlý var)	Rychlý ohřev	Ideální k rychlému zvýšení teploty jídla, rychlému uvedení vody do varu nebo rychlému ohřevu tekutin na vaření.
	8-9	Smažení - udržení varu	Ideální k osmáhnutí do růžova, začátku vaření, smažení mražených výrobků, rychlému varu.
Vysoký výkon	7-8	Osmáhnutí do růžova - opečení - udržení varu - grilování	Ideální k opečení, udržení prudkého varu, vaření a grilování (po krátkou dobu, 5-10 minut)
	6-7	Osmáhnutí do růžova - vaření - dušení - opečení - grilování	Ideální k opečení, udržení lehkého varu, vaření a grilování (po středně dlouhou dobu, 10-20 minut, předehtátí příslušenství)
Střední výkon	4-5	Vaření - dušení - opečení - grilování	Ideální k opečení, udržení jemného varu, vaření (po dlouhou dobu). Povaření těstovin s máslem
	3-4	Vaření - začátek varu - zahuštění - povaření s máslem	Ideální k delšímu vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) s tekutinami (např. s vodou, vínem, vývarem, mlékem), rozpuštění másla na těstovinách.
	2-3		Ideální k delšímu vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) s tekutinami (např. s vodou, vínem, vývarem, mlékem), rozpuštění másla na těstovinách)
Nizký výkon	1-2	K udržení teploty - povaření s máslem	Ideální ke změknutí másla, opatrnému rozpouštění čokolády, rozmrazování malých kousků a k udržení teploty právě uvařených jídel (např. šťáv, řídkých i hustých polévek)
	1		Ideální k udržení malých, právě uvařených porcí jídel v teple, zahřátí podávacích talířů, nebo rozpuštění másla na rizotu)
OFF (VYP)	Nulový výkon	Odkladová plocha	Varná deska v poloze klidového stavu nebo vypnuto (může být zbytkové teplo z vaření signalizované ukazatelem H)

### POZNÁMKA:

Při krátkodobém vaření, které vyžaduje dokonalý rozptyl tepla (například palačinek) na dvojité varné zóně s průměrem 28 cm (je-li k dispozici) doporučujeme používat nádobí s průměrem do 24 cm. Pro šetrné vaření, např. rozpouštění čokolády nebo másla) doporučujeme použít samostatné zóny s menším průměrem.

# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

## VAŠA BEZPEČNOSŤ A BEZPEČNOSŤ INÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

V tomto návode a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité správy týkajúce sa bezpečnosti, ktoré si musíte prečítať a vždy presne dodržiavať.



Toto je symbol nebezpečenstva týkajúci sa bezpečnosti, ktorý upozorňuje na možné riziká pre používateľa a pre iné osoby.

Všetky správy týkajúce sa bezpečnosti budú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:



### **NEBEZPEČENSTVO**

**Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredíde, spôsobí vážne poranenia.**



### **VAROVANIE**

**Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredíde, môže spôsobiť vážne poranenia.**

Všetky správy týkajúce sa bezpečnosti špecifikujú potenciálne nebezpečenstvo, ktorého sa týkajú a uvádzajú, ako znížiť riziko poranení, poškodení a úrazov elektrickým prúdom a poučujú o správnom používaní spotrebiča.

Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pred akýmkoľvek zásahom pri inštalácii musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania.
- Inštaláciu alebo údržbu smie vykonať iba špecializovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a za dodržiavania platných vnútroštátnych bezpečnostných predpisov. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie.
- Uzemnenie spotrebiča je podľa zákona povinné.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa spotrebič, zabudovaný do kuchynskej linky, dal zapojiť do elektrickej siete.
- Aby inštalácia spotrebiča vyhovovala platným normám, treba zapojiť bipolárny spínač s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm.
- Nepoužívajte rozvojky ani predĺžovacie káble.
- Neťahajte za elektrický kábel spotrebiča.
- Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom.
- Spotrebič je určený výhradne na prípravu jedál v domácnosti. Nie je povolené iné používanie (napr. vykurovanie miestností). Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neprimeraným používaním alebo nesprávnym nastavením ovládacích prvkov.
- Počas používania sa spotrebič a prístupné časti môžu veľmi zohriať. Nedotýkajte sa ohrievacích článkov. Deti mladšie ako 8 rokov sa môžu zdržiavať v blízkosti spotrebiča iba ak sú pod neustálym dozorom.
- Prístupné časti spotrebiča sa počas jeho činnosti môžu veľmi zohriať. Nedovoľte, aby sa deti priblížili ku spotrebiču a dohliadajte, aby sa s ním nehrali.
- Počas a po používaní sa nedotýkajte ohrevných článkov spotrebiča. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s utierkami alebo iným horľavým materiálom, kým sa časti spotrebiča dostatočne neochladia.
- Na spotrebič ani v jeho blízkosti nikdy nekladte horľavý materiál.
- Prehriaty tuk a oleje sa môžu ľahko vznietiť. Pri príprave jedál obsahujúcich veľké množstvo tuku a oleja na ne dohliadajte.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami, alebo nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami, ak je zabezpečený dohľad alebo poučenie o bezpečnom používaní spotrebiča a ak takéto osoby pochopili riziká súvisiace s používaním spotrebiča. Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Deti bez dozoru nesmú vykonávať čistenie a údržbu spotrebiča.
- Na varnú zónu nekladte kovové predmety, ako kuchynské pomôcky (nože, vidličky, lyžice, pokrievky a pod.), pretože by sa mohli veľmi zohriať.
- V priestore pod spotrebičom musíte nainštalovať oddelovací panel, ktorý nie je súčasťou výbavy.

- Ak je povrch popraskaný, vypnite spotrebič, aby ste vylúčili možnosť úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebič sa nesmie zapínať prostredníctvom externého časovača ani samostatným diaľkovým ovládačom.
- Varenie bez dozoru na varnej doske s použitím tuku alebo oleja môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nesnažte uhasiť požiar vodou. Spotrebič vypnite a potom prikryte plamene, napr. pokrievkou alebo požiarnou prikrývkou.  
Nebezpečenstvo požiaru: neukladajte predmety na varný povrch.
- Nepoužívajte prístroje využívajúce na čistenie prúd pary!
- Nikdy neukladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky na povrch varnej dosky, lebo by sa mohli zohriať.
- Po použití vypnite varnú dosku ovládačom a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti riadu.

# OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA


## Likvidácia obalu

Materiál obalu je 100% recyklovateľný, ako to potvrdzuje symbol recyklácie (♻️). Rôzne časti obalu nevyhadzujte do odpadu, ale do príslušných nádob na recykláciu alebo ich odovzdajte v zberných strediskách druhotných surovín, v súlade s miestnymi predpismi.

## Likvidácia výrobku

Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (WEEE).

Zabezpečením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

Symbol  na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v zbernom stredisku pre elektrické a elektronické zariadenia.

## Úspora energie

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, odporúčame Vám:

- Používajte hrnce a panvice, ktorých spodný priemer je rovnaký ako priemer varnej zóny.
- Používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom.
- Ak je to možné, prikryte hrnce počas varenia pokrievkami.
- Používajte tlakový hrniec, dosiahnete ešte väčšiu úsporu energie a skrátime dobu varenia.
- Hrnec umiestnite do stredu varnej zóny nakreslenej na varnej doske.

## VYHLÁSENIE O ZHODE

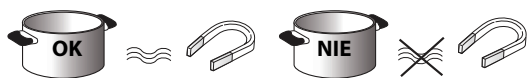
- Tento spotrebič, ktorý prichádza do styku s potravinami, vyhovuje nariadeniu (CE) č. 1935/2004 a bol navrhnutý, skonštruovaný a uvedený na trh v súlade s bezpečnostnými požiadavkami smernice „o nízkom napätí“ 2006/95/ES (ktorá nahrádza 73/23/EHS v znení nasledujúcich úprav) a s ochrannými požiadavkami smernice „EMC“ 2004/108/ES.

## PRED POUŽÍVANÍM



**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** ak hrnce nemajú správnu veľkosť, varné zóny sa nezapnú. Používajte výhradne hrnce so symbolom „INDUKČNÝ SYSTÉM“ (Ako na obrázku vedľa). Pred zapnutím varnej dosky položte hrniec na želanú varnú zónu.









## NÁDOBY, KTORÉ MÁTE DOMA

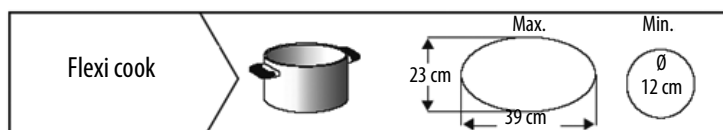


Aby ste skontrolovali, či je nádoba vhodná na varenie na varnej doske, použite magnet: nádoby nie sú vhodné, ak nepritahujú magnet.

- Dávajte pozor, aby dno hrncov nebolo drsné, pretože by mohlo poškríabať povrch varnej dosky. Skontrolujte radi.
- Horúce hrnce a panvice nikdy nekladte na ovládací panel varnej dosky. Mohli by ho poškodiť.

## ODPORÚČANÉ ROZMERY DNA HRNCA

 Ø 28 cm	 Ø min. 17 cm → max. 28 cm	 Ø 18 cm	 Ø min. 12 cm → max. 18 cm
 Ø 21 cm	 Ø min. 15 cm → max. 21 cm	 Ø 14,5 cm	 Ø min. 10 cm → max. 14,5 cm



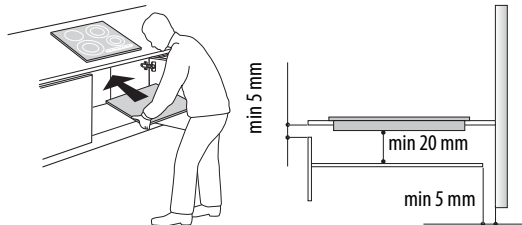
# INŠTALÁCIA

Po vybalení spotrebiča skontrolujte, či sa počas prepravy nepoškodil a v prípade problémov zavolajte predajcu alebo servisné stredisko. Rozmery pri vsadení do pracovnej plochy a inštalčné pokyny nájdete na obrázkoch na strane 2.

## Príprava otvoru na zabudovanie

### VAROVANIE

- Pod varnú dosku nainštalujte oddeľovací panel.
- Spodná časť spotrebiča nesmie byť po inštalácii prístupná.
- V prípade, že pod varnú dosku bude nainštalovaná rúra, oddeľovací panel neinštalujte.



- Vzdialenosť medzi spodnou stranou spotrebiča a oddeľovacím panelom pod ním musí zodpovedať rozmerom uvedeným na obrázku.
- Aby bola zaručená správna činnosť spotrebiča, nezakrývajte minimálnu medzeru medzi pracovnou plochou a hornou časťou dosky kuchynskej linky (min. 5 mm).
- Ak pod varnú dosku nainštalujete rúru, uistite sa, že je rúra vybavená chladiacim systémom.
- Vyhybajte sa inštalácii varnej dosky nad umývačkou riadu alebo práčkou, aby elektronické obvody neprichádzali do kontaktu s parou alebo vlhkosťou, pretože by sa mohli poškodiť.
- V prípade inštalácie, kedy je spotrebič v kontakte, zavolajte servisné stredisko a vyžiadajte si montážnu súpravu skrutiek 4801 211 00112.
- Pri vyberaní dosky použite skrutkovač (nedodáva sa), pričom pôsobte na obvodové pružiny v spodnej časti spotrebiča.

## ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

### VAROVANIE

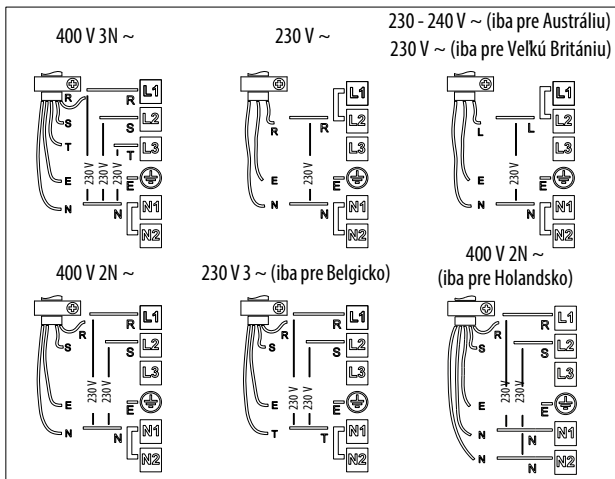
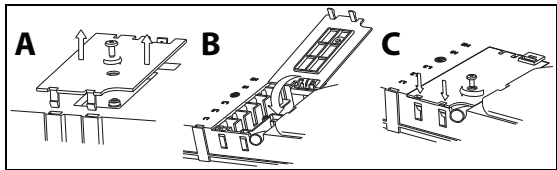
- Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Inštaláciu spotrebiča musí vykonať kvalifikovaný technik, ktorý dodržiava všetky bezpečnostné predpisy a pokyny na inštaláciu.

- Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za poranenie osôb, zvierat a škody na majetku v prípade nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa varná doska dala vybrať z pracovnej plochy.
- Skontrolujte, či napätie uvedené na výrobnom štítku nachádzajúcom sa na spodnej strane spotrebiča zodpovedá napätiu elektrickej siete v domácnosti, ku ktorej bude spotrebič pripojený.

## Pripojenie k svorkovnici

Pri elektrickom zapojení použite kábel typu H05RR-F, podľa údajov v tabuľke dolu.

Vodiče	Počet x veľkosť
230 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230 - 240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup> (iba pre Austráliu)
230 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



### Dôležité upozornenie:

- Nechajte alebo odstráňte mechanické mostíky medzi skrutkami svorkovnice L1-L2 a N1-N2 podľa schémy zapojení (pozri obrázok).
- Ak je súčasťou výbav kábel, postupujte podľa pokynov na zapojenie priložené ku káblu.
- Uistite sa, že po zapojení káblov ste utiahli všetkých šiest skrutiek svorkovnice.

Príklad existujúceho (vľavo) alebo odstráneného (vpravo) mostíka. Detaily pozrite na schéme zapojenia (mostíky môžu byť medzi L1-L2 a medzi N1-N2).



Zapojte uzemňovací žlto-zelený vodič ku koncovke so symbolom ⊕.

Uvedený vodič musí byť dlhší ako ostatné.

1. Otvorte kryt svorkovnice (A) odskrutkovaním skrutky a vložte kryt do závesu (B) svorkovnice.
2. Potom vsuňte elektrický prívodný kábel do úchytky a zapojte vodiče ku svorkovnici, ako je uvedená v schéme zapojenia zobrazenej vedľa samotnej svorkovnice.
3. Prívodný elektrický kábel upevnite pomocou úchytky.
4. Zatvorte kryt (C) a zaskrutkujte ho ku svorkovnici skrutkou, ktorú ste vybrali.

Po každom zapojení do elektrickej siete varná doska vykoná automatickú kontrolu trvajúcu niekoľko sekúnd.

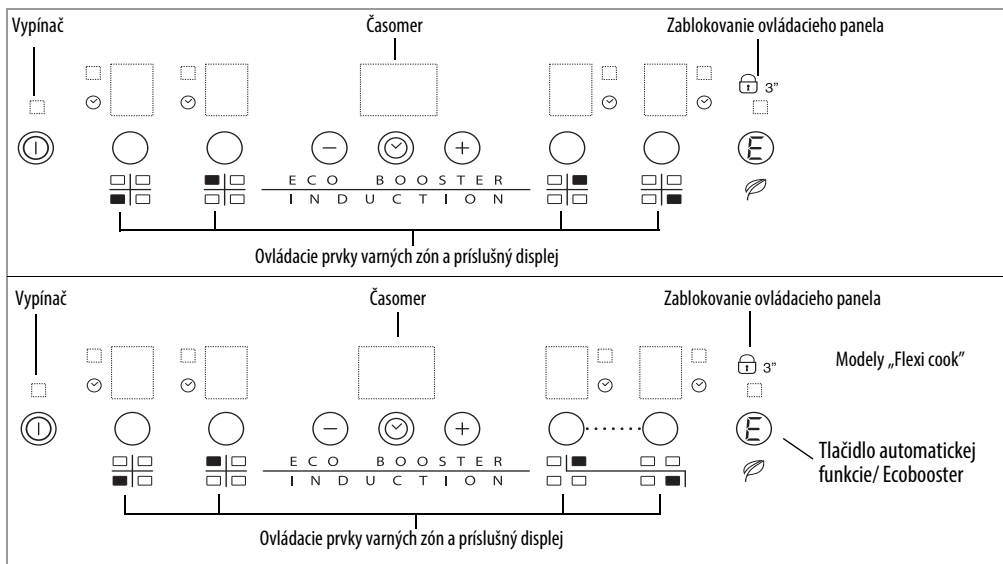
V prípade, že varná doska je už vybavená prívodným elektrickým káblom, postupujte podľa pokynov na prívodnom elektrickom kábli. Spotrebič zapojte k elektrickej sieti prostredníctvom multipolárneho spínača s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm.

## NÁVOD NA POUŽITIE



### Popis ovládacieho panela

#### Ovládací panel



#### Zapnutie/vypnutie varnej dosky

Aby ste varnú dosku zapli, stlačte na približne 2 sekundy tlačidlo ①, kým sa nezsvieti displej varných zón. Aby ste varnú dosku vypni, dotknite sa toho istého tlačidla, kým displej nezhasne. Všetky varné zóny sa vypnú.

Po použití varnej dosky indikátor zvyškového tepla „H“ ostane svietiť, kým varná zóna nevychladne.

Ak do 10 sekúnd po zapnutí varnej dosky nezvolíte žiadnu funkciu, varná doska sa automaticky vypne.

#### Aktivácia a regulácia varných zón



Displej indikátora výkonu

Indikácia zvolenej varnej zóny



Poloha varnej zóny

Po zapnutí varnej dosky, keď ste na zvolenú zónu položili hrniec, zvolte želanú zónu príslušným tlačidlom: na displeji sa zobrazí úroveň 5.

Každá varná zóna má k dispozícii rôzne úrovne výkonu, ktoré sa dajú nastaviť tlačidlami +/-, a to od „1“: minimálna úroveň výkonu po „9“: maximálna úroveň výkonu. Niektoré varné zóny sú vybavené funkciou rýchleho varu (Booster), ktorá sa zobrazuje na displeji písmenom „P“.

#### Vypnutie varných zón

Zvoľte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť. Stlačte príslušné tlačidlo (na displeji sa zobrazí bodka vpravo dolu od úrovne výkonu).

Podržte stlačené tlačidlo „-“, až kým nedosiahnete „0“.

Na dosiahnutie okamžitého vypnutia podržte stlačené tlačidlo voľby zóny 3 sekundy. Varná zóna sa vypne a zobrazí sa indikátor zvyškového tepla „H“.

#### Zablokovanie ovládacieho panela

Funkcia blokuje ovládacie prvky, aby sa predišlo náhodnému zapnutiu varnej dosky. Aby ste ovládací panel zablokovali, zapnite varnú dosku a tri sekundy podržte stlačené tlačidlo ⊕ (alebo tlačidlo automatickej funkcie Automatic function/Eco Booster, ak je k dispozícii): aktiváciu signalizujú zvukový signál a svetelná kontrolka pod symbolom kľúča. Ovládací panel je zablokovaný, s výnimkou funkcie vypnutia. Aby ste zablokovanie funkcie zrušili, zopakujte postup ako pri aktivácii. Svetelná kontrolka zhasne a ovládací panel bude znovu aktívny.

Prítomnosť vody, vykypaná kvapalina z hrncov alebo akýkoľvek predmet položený na tlačidlo pod symbolom môžu spôsobiť náhodnú aktiváciu alebo vypnutie ovládačov zablokovania panela.

## Časomer



Časomer je časový vypínač, ktorý umožňuje nastavenie doby varenia na maximálne 99 minút (1 hodinu a 39 minút) a ktorý možno nastaviť so všetkými varnými zónami.



Zvoľte varnú zónu, s ktorou chcete použiť časomer (na displeji sa vedľa indikátora výkonu vpravo dolu zobrazí svetelná bodka), stlačte tlačidlo s ikonou hodín a potom nastavte želanú dobu pomocou tlačidiel „+“ a „-“ (pozrite obrázok hore). Po niekoľkých sekundách od posledného dotyku začne časomer odpočítavať čas (vedľa zóny, s ktorou je aktivovaný časomer, sa rozsvieti svetelná bodka). Po uplynutí doby zaznie zvukový signál

a varná zóna sa automaticky vypne.

Aby ste časomer zrušili, podržte stlačené tlačidlo „-“, až kým sa na displeji nezobrazí „0:0“ alebo po 3 sekundách stlačte tlačidlo s ikonou hodín.

Aby ste nastavili časomer pre inú zónu, zopakujte postup podľa vyššie uvedených bodov. Displej časomeru zobrazuje vždy čas priradený k nastavenej zóne alebo ten, ktorý je najkratší.


Pri vypnutí alebo modifikácii časomera bude nevyhnutné stlačiť tlačidlo voľby zóny, ktorej je priradený.

## Upozornenia ovládacieho panelu

### Indikátor zvyškového tepla.



Varná doska je vybavená indikátorom zvyškového tepla pre každú varnú zónu. Uvedený indikátor signalizuje, ktoré varné zóny sú ešte horúce.

Ak sa na displeji zobrazuje , varná zóna je ešte horúca. Na uvedenej varnej zóne môžete, napríklad, nechať jedlo, aby ostalo teplé alebo použiť ju na rozpustenie masla

Po ochladení varnej zóny displej zhasne.

### Indikátor nevhodnej alebo chýbajúcej nádoby.



Ak by hrniec nebol vhodný pre indukčnú varnú plochu, ak by bol nesprávne položený alebo by nemal vhodné rozmery, na displeji sa zobrazí „nepřítomnost hrnce“ (obrázok vedľa). Ak varná zóna do 60 sekúnd neidentifikuje žiaden hrniec, varná doska sa vypne.


## Špeciálne funkcie

Na niektorých modeloch sú k dispozícii špeciálne funkcie:

### Funkcia rýchleho varu (Booster)

Funkcia je k dispozícii iba pre niektoré varné zóny a umožňuje maximálne využiť výkon varnej dosky (napríklad na rýchle zovretie vody). Aby ste funkciu aktivovali, podržte stlačené tlačidlo „+“, až kým sa na displeji nezobrazí „P“. Po 10 minútach používania funkcie prídavného ohrevu booster spotrebič automaticky nastaví úroveň varnej zóny na 9.

### Eco Booster

Keď je zapnutá varná doska, vyberte varnú zónu so symbolom Eco Booster vnútri .

Aby ste zapli/vypli funkciu, stlačte tlačidlo .

Funkcia EcoBooster umožňuje zovretie vody a jej udržiavanie vo vare bez vykypenia, pričom sa znižuje spotreba elektrickej energie.

Na optimalizáciu tohto ovládača a na zaistenie vyššej úspory energie sa odporúča používať nádobu, ktorej priemer dna je približne rovnaký ako je priemer zvolenej varnej zóny. Účinnosť funkcie môže byť ovplyvnená kvalitou nádoby, prítomnosťou alebo neprítomnosťou pokrievky alebo soli. Odporúčajú sa 2 až 3 litre vody (podľa možnosti pri izbovej teplote) a nepoužívať pokrievku.

V každom prípade sa odporúča dohliadať na podmienky varu a množstvo zvyšnej vody.

### Flexi cook


Táto funkcia vám umožňuje použiť varnú oblasť ako dve samostatné varné zóny alebo ako jednu extra veľkú varnú zónu.

Je mimoriadne vhodná pre oválne, obdĺžnikové alebo podlhovasté nádoby na varenie (s maximálnymi rozmermi základne 38 x 23 cm) alebo na varenie vo viac ako jednej bežnej nádobe súčasne. Pri aktivácii funkcie flexicook zapnite varnú dosku a stlačte súčasne 2 tlačidlá voľby dvoch varných zón, ako na obrázku nižšie: na displejoch oboch varných zón sa zobrazí úroveň „5“; obe bodky vedľa čísla úrovne svietia, indikujú aktiváciu funkcie Flexi cook.



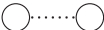
Pri zmene výkonu stláčajte tlačidlá - / + (od 1 po maximum 9). Aby ste funkciu Flexi cook vypli, stlačte súčasne 2 tlačidlá voľby zón. Aby ste zóny vypli okamžite, podržte jedno z tlačidiel voľby zóny 3 sekundy.



Na displeji zóny sa zjaví hlásenie „no pot“ (bez nádoby) , ak zóna nedokáže zistiť žiadnu nádobu (ak na zóne nebude žiadna nádoba, ak bude nesprávne umiestnená alebo nebude vhodná pre indukčnú varnú dosku). Toto hlásenie ostane aktívne 60 sekúnd: v tejto dobe môžete podľa potreby položiť nádobu alebo posunúť nádobu v rámci zóny flexicook.






Po 60 sekundách, ak na zónu nepoložíte žiadnu nádobu, systém preruší „vyhľadávanie“ nádob na danej zóne, na displeji ostane viditeľný symbol , aby vám pripomenul, že uvedená zóna je vypnutá.

Aby ste funkciu Flexicook opäť aktivovali, stlačte jedno z 2 tlačidiel 

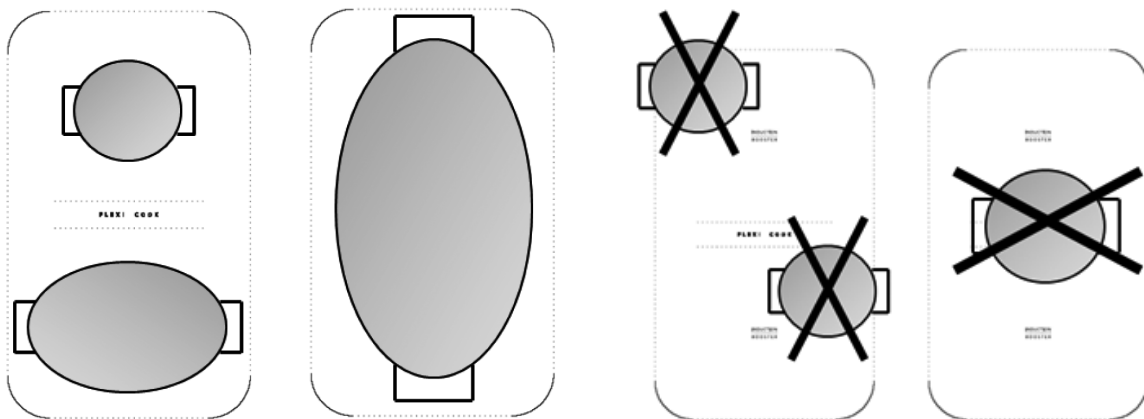
Funkcia Flexi cook je okrem toho schopná detegovať posun z jednej zóny na druhú v rámci oblasti flexi cook, pričom sa udrží úroveň výkonu zóny, kde bola nádoba uložená pôvodne (pozri príklad na obrázku nižšie: ak sa nádoba presunie z predného ohrievača na zadný, úroveň výkonu sa zobrazí na displeji zodpovedajúcom zóne, kde je umiestnená nádoba).

Okrem toho je možné použiť oblasť Flexi cook ako dve nezávislé varné zóny, a to použitím príslušného tlačidla jednotlivé zóny. Umiestnite nádobu do stredy samostatnej zóny a upravte úroveň výkonu pomocou dotykovej obrazovky posunu.

 **Dôležité:** uistite sa, že ste nádoby položili na stred varnej zóny tak, aby zakryli logo  nachádzajúce sa v strede samostatnej varnej zóny.

V prípade veľkej nádoby na varenie, oválnej, obdĺžnikovej a podlhovastej nádoby sa uistite, že nádoby sú v strede varnej zóny a zakrývajú obe  logá.

Príklady správneho umiestnenia a nesprávneho umiestnenia:

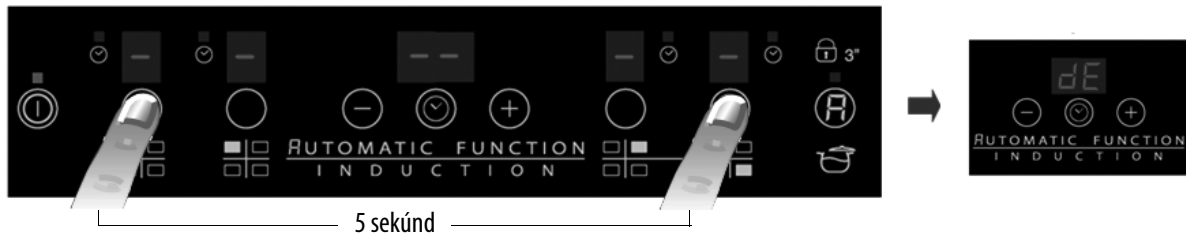


## Režim Demo

Táto varná doska má k dispozícii režim demo, ktorý ponúka možnosť interakcie s ovládacím panelom bez toho, že by boli zapnuté príslušné varné dosky. Postup aktivácie a vypnutia sa musí vykonať do 60 sekúnd od chvíle zapojenia spotrebiča do elektrickej siete vlastnej domácnosti.

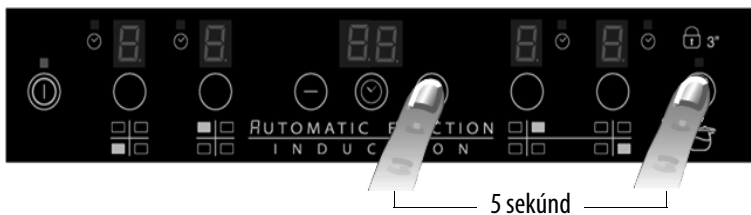
Aby ste zapli režim demo, stlačte na 5 sekúnd súčasne dve tlačidlá volby vonkajších zón: na strednom displeji sa zobrazí „dE“. Teraz budete môcť skúšať funkcie ovládacieho panela, funkcia Lock a Unlock je aktívna aj v režime Demo.

Pri vypnutí režimu Demo zopakujte postup, pričom nezabudnite, že najprv budete musieť varnú dosku odpojiť od elektrického napájania zo siete a vykonať postup do 60 sekúnd od zapojenia.



## Zapnutie/vypnutie zvukového signálu

Po zapnutí varnej dosky stlačte tlačidlo „+“ a tlačidlo ovládača nachádzajúce sa najviac vpravo a podržte ich aspoň 5 sekundy („zamknutie ovládacieho panela“).



## ČISTENIE

### VAROVANIE

- Na čistenie spotrebiča nikdy nesmiete použiť prístroje pôsobiace prúdom pary.
- Pred čistením skontrolujte, či sú varné zóny vypnuté a či sa vypol indikátor zvyškového tepla („H“).

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** nepoužívajte abrazívne špongie ani drôtenky. Ich používanie by časom mohlo zničiť sklo.

- Po každom použití nechajte varnú dosku ochladiť a očistite ju, aby ste odstránili zvyšky jedál a škvryny od jedál.
- Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru varnú dosku poškodia, preto ich treba ihneď odstrániť.
- Soľ, cukor a piesok by mohli poškriabať povrch skla.
- Používajte mäkkú utierku, papierové kuchynské utierky alebo špecifické výrobky určené na čistenie varnej dosky (dodržiavajte pokyny výrobcu).

## PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

- Prečítajte si a dodržiavajte pokyny uvedené v časti „Pokyny na používanie“.
- Skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektriny.
- Po čistení povrch varnej dosky dôkladne osušte.
- Ak sa po zapnutí varnej dosky na displeji zobrazia alfanumerické kódy, postupujte podľa pokynov v tabuľke.
- Ak varnú dosku po použití nedokázate vypnúť, odpojte ju od elektrickej siete.

KÓD CHYBY	POPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	ODSTRÁNENIE CHYBY
C81, C82	Oblasť s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty	Vnútoraná teplota elektronických častí je príliš vysoká	Pred opätovným použitím varnej dosky počkajte, kým nevychladne
F42 alebo F43	Varná doska nie je zapojená do siete so správnym napätím	Senzor zistil napätie odlišné od napätia na zapojenie	Odpojte varnú dosku a skontrolujte zapojenie
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Zvolajte servisné stredisko a oznámte kód chyby		

## ZVUK, KTORÝ VYDÁVA VARNÁ DOSKA

Indukčné varné dosky môžu počas bežnej prevádzky vydávať zvuk ako sipenie alebo praskanie. Tieto zvuky vydávajú samotné nádoby a sú následkom vlastností dna (napríklad rôzne vrstvy materiálu tvoriace dno alebo nerovné dno). Zvuk sa mení v závislosti od použitej nádoby a množstva jedla, neznamenajú však žiadnu poruchu.

Okrem toho je indukčná varná doska vybavená interným systémom chladenia, ktorý udržiava elektronické komponenty pri určenej teplote, preto počas prevádzky, a aj niekoľko minút po vypnutí, možno počuť z varnej dosky zvuk ventilátora. Tento stav je úplne normálny a nevyhnutný pre správne fungovanie spotrebiča.

## SERVIS

### Skôr ako zavoláte servis

1. Skontrolujte, či problém neviete vyriešiť sami podľa bodov popísaných v kapitole „Príručka na odstraňovanie problémov“.
2. Vypnite a znovu zapnite spotrebič, skontrolujte, či sa problém neodstránil.

**Ak porucha pretrváva aj po hore uvedených kontrolách, spojte sa s najbližším servisným strediskom.**

Nahláste tieto údaje:

- krátky popis poruchy;
- presný typ a model varnej dosky;
- servisné číslo (t.j. číslo uvedené po slove „Service“ na výrobnom štítku), umiestnenom pod varnou doskou (na kovovej platničke).
- vašu úplnú adresu;
- Vaše telefónne číslo a smerový kód.

**SERVICE** 0000 000 00000



Ak je potrebná oprava, spojte sa s **autorizovaným servisným strediskom** (aby ste zaručili, že budú použité originálne náhradné diely a že opravy budú vykonané odborne). Náhradné diely budú k dispozícii počas 10 rokov.

# TABUĽKA VÝKONOV

Úroveň výkonu		Druh varenia	Používanie úrovne (indikácia je iba orientačná, pomôžu vám aj skúsenosti a zvyky pri varení)
Max výkon	Boost	Rýchly ohrev	Ideálny na ohrev jedla v krátkej dobe až do varu a rýchle zovretie vody alebo kvapalín
	8-9	Smaženie - varenie	Ideálne na osmaženie, uvedenie do varu na začiatku prípravy jedla, smaženie mrazených jedál, rýchle zovretie vody
Vysoký výkon	7-8	Osmaženie - opečenie - varenie - grilovanie	Ideálny na osmaženie, udržiavanie silnejšieho varu, varenie a grilovanie (na krátku dobu, 5-10 minút)
	6-7	Osmaženie - varenie - dusenie - opečenie - grilovanie	Ideálny na osmaženie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie (na strednú dobu, 10-20 minút), predohrejte nádoby
Stredný výkon	4-5	Varenie - dusenie - opečenie - grilovanie	Ideálny na dusenie, udržiavanie mierneho varu, varenie (počas dlhej doby). Dovarenie cestovín spolu s omáčkou
	3-4	Varenie - pomalý var - zahustenie - dovarenie cestovín s omáčkou	Ideálny na dlhé varenie (ryža, omáčky, dusené mäso, ryby) v šťave alebo s prídavkom inej kvapaliny (napr. voda, víno, vývar, mlieko), dovarenie cestovín
	2-3		Ideálny na dlhé varenie (ryža, omáčky, dusené mäso, ryby) v šťave alebo s prídavkom inej kvapaliny (napr. voda, víno, vývar, mlieko)
Nízky výkon	1-2	Rozpúšťanie - rozmrazovanie - udržiavanie v teple - dovarenie jedla	Ideálny na zmäkčenie masla, pomalé rozpustenie čokolády, rozmrazenie malých kusov potravín a udržanie tepla práve uvarených jedál (napr. omáčky, husté polievky, zeleninové polievky)
	1		Ideálny na udržiavanie tepla práve uvareného jedla, dovarenie rizota a udržiavanie tepla jedál pred podávaním (v nádobe vhodnej pre indukčnú varnú dosku)
VYP	Nulový výkon	Odkladacia plocha	Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla na konci varenia, signalizované písmenom H)

## POZNÁMKA:

V prípade prípravy jedla, ktoré si vyžaduje krátke alebo dokonalé rozloženie tepla (napríklad lievance) na dvojitej varnej zóne s priemerom 28 cm (ak je k dispozícii), sa odporúča používať nádoby s priemerom nepresahujúcim 24 cm. Pri šetrnom spôsobe prípravy jedla (napríklad roztopenie čokolády alebo masla) sa odporúča použiť jednotlivé zóny s menším priemerom.