Vestavná trouba HII 64500 UFT

Vážený zákazníku,

Před použitím produktu si pozorně přečtěte tento návod k obsluze.
Beko děkuje, že jste si vybrali tento výrobek. Chceme, aby vám vaše zařízení, vyrobené s vysokou kvalitou a špičkovou technologií, poskytovalo nejlepší účinnost. Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte tento návod a veškerou dodanou dokumentaci a uschovejte je jako referenci. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod. Postupujte podle pokynů a věnujte pozornost všem informacím a výstrahám v návodu k obsluze.
Řiďte se podle všech informací a varování v návodu k obsluze. Tím budete chránit sebe a svůj výrobek před nebezpečími, která mohou nastat.
Návod k obsluze si uschovejte. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod.
Návod k obsluze obsahuje následující symboly:

Nebezpečí, které může mít za následek smrt nebo zranění.
POZNÁMKY Nebezpečí, které může mít za následek vážné poškození výrobku nebo jeho okolí.

Nebezpečí, které může způsobit popálení v důsledku kontaktu s horkými povrchy.

Důležité informace nebo užitečné tipy pro použití.

Návod k obsluze si přečtěte.

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

CE

OBSAH

1 Bezpečnostní pokyny 4

Účel použití ... 4
Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat ... 4
Elektrická bezpečnost ... 5
Bezpečnost při přepravě ... 6
Bezpečnost instalace ... 7
Bezpečnost použití ... 7
Varování o teplotě ... 7
Použití příslušenství ... 8
Bezpečnost pečení ... 8
Indukce ... 8
Údržba a čištění ... 9

2 Pokyny týkající se životního prostředí 10

Nařízení o odpadech ... 10
Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů ... 10
Likvidace obalových materiálů ... 10
Doporučení pro úsporu energie ... 10

3 Váš výrobek 11

Představení výrobku ... 11
Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití ... 12
Ovládání varné desky ... 12
Všeobecné informace o varné desce ... 12
Technické specifikace ... 13

4 První použití 14

První čištění ... 14

5 Používání varné desky 15

Obecné informace o použití varné desky . 15
Control panel ... 18

6 Obecné informace o pečení 28

Obecné varování o vaření s varnou deskou 28

7 Údržba a péče 29

Všeobecné informace o čištění ... 29
Čištění varné desky ... 30
Čištění ovládacího panelu ... 30

8 Řešení problémů 31

1 Bezpečnostní pokyny

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předcházet jakýmkoli rizikům zranění osob nebo škod na majetku.
- V případě převedení výrobku na jinou osobu nebo použití z druhé ruky je třeba spolu s výrobkem dodat návod k obsluze, produktové štítky, další příslušné dokumenty a příslušenství.
- Naše společnost neodpovídá za žádné škody, které mohou vzniknout následkem nedodržení těchto pokynů.
- Nedodržení těchto pokynů způsobí ztrátu jakékoli záruky.
- ⚠ Instalační a servisní práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
- ⚠ Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
- ⚠ Nepokoušejte se opravit ani vyměnit žádnou část výrobku, pokud to není jasně uvedeno v návodu k obsluze.
- ⚠ Na výrobku neprovádějte technické úpravy.

⚠ Účel použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Není vhodný pro komerční použití.
- Nepoužívejte výrobek na zahradách, balkonech ani v jiných venkovních prostředích. Zařízení je určeno k použití v kuchyňských linkách pro domácnosti a zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích.
- VAROVÁNÍ: Tento výrobek by se měl používat pouze pro účely vaření. Neměl by se používat pro jiné účely, například pro vytápění místnosti.

⚠ Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat

- Děti ve věku 8 let a starší, a lidé, kteří mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální dovednosti nebo mají nedostatek zkušeností a znalostí, mohou tento výrobek používat pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo vyškoleni pro

bezpečné používání a rizika výrobku.
- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou pod dohledem.
- Tento výrobek by neměli používat lidé s omezenou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností (včetně dětí), pokud nejsou stále pod dohledem nebo pokud nedostanou potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si s výrobkem nesmějí hrát, lézt na výrobek ani dovnitř.
- Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
- Otočte rukojeti hrnců a pánví na stranu pracovního stolu, aby na ně děti nemohly sahat a spálit se.
- VAROVÁNÍ: Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti dále od výrobku.
- Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
- (Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou) Z důvodu bezpečnosti dětí před likvidací výrobku odpojte napájecí zástrčku a vyřaďte výrobek z provozu.

Elektrická bezpečnost

- Připojte výrobek k uzemněné zásuvce chráněné pojistkou, která odpovídá aktuálním hodnotám uvedeným na typovém štítku. Instalaci uzemnění nechte provést kvalifikovaným elektrikářem. Nepoužívejte výrobek bez uzemnění v souladu s místními / vnitrostátními předpisy.
- Zástrčka nebo elektrické připojení výrobku by mělo být na snadno přístupném místě (kde nebude ovlivněno plamenem kamen). Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je produkt připojen, k dispozici mechanismus (pojistka, spínač, vypínač atd.) v souladu s elektrickými

předpisy, oddělující všechny póly od sítě.
- Během instalace, opravy a přepravy nesmí být produkt zapojen do zásuvky.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typovém štítku.
- (Pokud váš produkt nemá napájecí kabel) Používejte pouze propojovací kabel, který je uveden v části „Technické údaje“.
- Napájecí kabel nemačkejte pod výrobek a za výrobkem. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel by se neměl ohýbat, mačkat, a nesmí přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
- Používejte pouze originální kabel. Nepoužívejte prořízнuté nebo poškozené kabely ani prodlužovací kabely.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou určí dovozce, aby se předešlo možným nebezpečím.

(Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou)
- Nezapojujte výrobek do zásuvky, která je volná, dostala se ven ze své zdířky, je rozbitá, špinavá, mastná, v nebezpečí kontaktu s vodou (například voda, která může vytéct z přepážky).
- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokrýma rukama! Při odpojování nedržte kabel, vždy držte zástrčku.
- Ujistěte se, že zástrčka výrobku je bezpečně zapojena do zásuvky, aby se zabránilo vzniku elektrického oblouku.

Bezpečnost při přepravě
- Před přepravou výrobku odpojte výrobek ze sítě.
- Pokud potřebujete výrobek přepravit, zabalte jej do balicího materiálu s bublinkovou fólií nebo silnou lepenku a pevně ji přilepte. Výrobek pevně zajistěte páskou, aby se zabránilo poškození výrobku a jeho odnímatelných nebo pohyblivých částí.
- Zkontrolujte celkový vzhled výrobku, zda během přepravy nedošlo k poškození.

Bezpečnost instalace

- Před instalací výrobek zkontrolujte, zda není poškozený. Pokud je výrobek poškozen, neinstalujte jej.
- Neinstalujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla (radiátory, kamna atd.).
- Udržujte všechny ventilační kanály kolem výrobku otevřené.

Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že výrobek je vypnutý.
- Pokud výrobek delší dobu nepoužíváte, odpojte jej nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Vadný nebo poškozený výrobek nepoužívejte. Odpojte elektrická / plynová připojení výrobku, pokud jsou k dispozici, a zavolejte autorizovaný servis.
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch trouby prasklý, odpojte výrobek od elektrické sítě, aby se předešlo riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nelezte na výrobek, abyste na něco dosáhli, ani z jiného důvodu.
- Nepoužívejte výrobek v situacích, které mohou ovlivnit váš úsudek, jako například po užití drog nebo alkoholu.
- Hořlavé předměty uchovávané v oblasti pečení se mohou vznítit. Nikdy neskladujte v oblasti pečení hořlavé předměty.
- Litina, hliník nebo nádobí s poškozenými / drsnými částmi dna mohou poškrábat povrch skla. Při výměně nádobí vždy nádoby zvedejte, neposouvejte je po povrchu.
- Tlak páry z povrchu trouby a vlhkost mohou způsobit sklouznutí nebo odskok. Proto se ujistěte, že dno hrnce a povrch sporáku jsou vždy suché.
- Tento výrobek není vhodný pro použití s dálkovým ovládáním ani externími hodinami.

Varování o teplotě

- VAROVÁNÍ: Během provozu výrobku budou exponované části horké. Nedotýkejte se výrobku a ohřívacích prvků. Děti mladší 8 let by se neměly přibližovat k výrobku bez dospělé osoby.

- Neumísťujte do blízkosti výrobku hořlavé / výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.

Použití příslušenství

- VAROVÁNÍ: Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.

Bezpečnost pečení

- VAROVÁNÍ: Postup vaření je třeba dodržovat. Krátkodobé postupy vaření je třeba stále sledovat.
- VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- Při užívání alkoholu v jídle dbejte na opatrnost. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje, a při vystavení horkým povrchům se může vznítit a způsobit požár.

Indukce

- Varné plotýnky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varnou desku, která šetří čas i peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro indukční vaření; jinak nebudou plotny fungovat. Podrobné informace najdete v části „Výběr hrnce“.
- Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulínová pumpa nebo kardiostimulátor.
- Varnou desku po použití zavřete pomocí ovládacího panelu, nespoléhejte se na senzor hrnce.
- Kovové předměty, jako například nože, vidličky, lžíce a víka, by se neměly umísťovat na plotýnku, protože se zahřívají.

- Kovové předměty uložené v zásuvkách pod varnou deskou se mohou při dlouhém a intenzivním používání velmi zahřát. Neukládejte kovové předměty do zásuvek pod varnou deskou.
- Na indukční varnou desku nepokládejte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Váš výrobek může být poškozen.

⚠ Údržba 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!
- Výrobek nečistěte parními čističi, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem.
- Sůl, zbytky cukru na spodní části nádobí nebo takové částečky na povrchu skla mohou způsobit poškrábání a prasknutí skla. Před vložením nádobí se ujistěte, zda je jeho spodek čistý. Sklokeramický povrch udržujte čistý.

2 Pokyny týkající se životního prostředí

Nařízení o odpadech

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů

Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odvezte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.
Správná likvidace použitého zařízení pomáhá předcházet možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Dodržování směrnice RoHS:
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnicih EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třiďte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

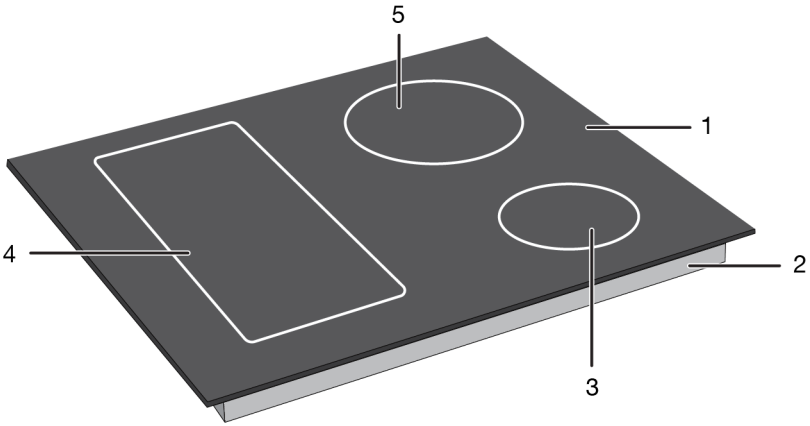
Doporučení pro úsporu energie

Informace o energetické účinnosti podle EU 66/2014 naleznete na produktovém listu uvedeném u výrobku. Následující doporučení vám pomohou používat váš výrobek ekologicky a energeticky účinně:

- Zmrazené jídlo před vařením rozmrazte.
- Vypněte výrobek 5 až 10 minut před koncem doby vaření, aby se vaření prodloužilo. Nyní můžete pomocí tepla ušetřit až 20 % elektřiny.
- Používejte hrnce / pánve s velikostí a víkem vhodným pro varnou desku. Pro své jídlo si vyberte vždy hrnec o správné velikosti. Pro nádoby nesprávné velikosti je zapotřebí více energie, než je nutné.
- Varné plochy trouby a hrnce udržujte čisté. Nečistoty snižují přenos tepla mezi varnou plochou a dnem hrnce.

3 Váš výrobek

Představení výrobku

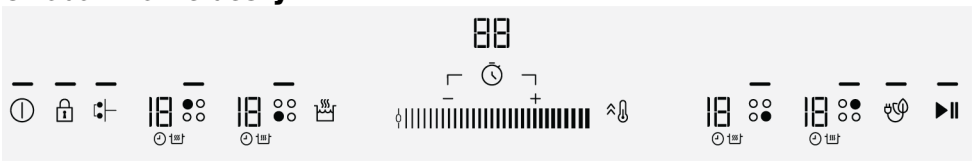


1 Skleněná varná plocha
2 Dolní kryt
3 Indukční varná zóna
4 Indukční varná zóna
5 Indukční varná zóna

Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití

V této části najdete přehled a základní použití ovládacího panelu výrobku. V závislosti na typu výrobku se mohou obrázky a některé funkce lišit.

Ovládání varné desky



Rozsah nastavení úrovně teploty

Tlačítka

- : Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- : Tlačítko uzavření tlačítek
- : Kombinované tlačítko varné zóny se širokým povrchem
- : Tlačítko udržování teploty
- : Tlačítko rychlého ohřevu/Tlačítko vysokého výkonu (booster)
- : Tlačítko ekonomického režimu
- : Tlačítko Clean Lock
- : Tlačítko časovače
- : Tlačítko zvýšení časovače
- : Tlačítko snížení časovače

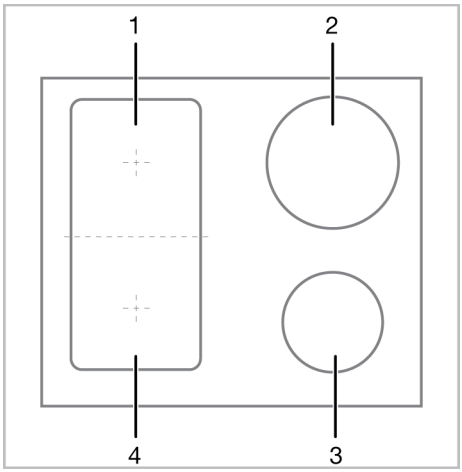
Tlačítka výběru varné zóny

- : Tlačítko výběru Zadní levé varné zóny
- : Tlačítko výběru Přední levé varné zóny
- : Tlačítko výběru Přední pravé varné zóny
- : Tlačítko výběru Zadní pravé varné zóny

Kontrolky

- : Kontrolka indikující stisknutí příslušného tlačítka
- : Kontrolka teploty příslušné varné zóny
- : Kontrolka časovače
- : Symbol časovače příslušné varné zóny
- : Symbol udržování tepla příslušné varné zóny

Všeobecné informace o varné desce



1 Zadní levá - Indukční varná zóna
2 Zadní pravá - Indukční varná zóna
3 Přední pravá - Indukční varná zóna
4 Přední levá - Indukční varná zóna

Vaše varná deska je vybavena varnými deskami se širokými povrchy (povrchy Flexi). Tuto varnou plochu můžete provozovat jako samostatné varné desky, které jsou navzájem nezávislé. Pro tyto varné zóny lze aktivovat funkci kombinace a přeměnit je na jednu varnou plochu pro operace vaření s vašimi velkými hrnci. Používání vhodných hrnců pro tyto varné zóny a funkce kombinací jsou popsány v části "Jak používat varnou desku".

Technické specifikace

Všeobecné specifikace	
Vnější rozměry výrobku (výška / šířka / hloubka)	45,2 mm*/580 mm/510 mm
Instalační rozměry varné desky (šířka / hloubka)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napětí / frekvence	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50/60 Hz
Typ a průřez kabelu použitý / vhodný pro použití ve výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Celková spotřeba energie	max. 7,4 kW
Hořáky	
Zadní levá	Indukční varná zóna
Rozměry	180 mm
Výkon	2200W / Booster (Zesílení): 3100 W
Přední levá	Indukční varná zóna
Rozměry	180 mm
Výkon	2200 W / Booster (Zesílení): 3100 W
Přední pravá	Indukční varná zóna
Rozměry	145 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zesílení): 2200 W
Zadní pravá	Indukční varná zóna
Rozměry	210 mm
Výkon	2400 W / Booster (Zesílení): 3700 W

* Výška varné desky uvedená v technické tabulce je výška základního krytu výrobku.

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

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

Hodnoty uvedené na štítcích výrobku nebo v průvodní dokumentaci byly získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na provozních podmínkách výrobku a podmínkách prostředí.

4 První použití

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

První čištění

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

POZNÁMKY Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

POZNÁMKY Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Používání varné desky

Obecné informace o použití varné desky

Všeobecná upozornění

- Dbejte na to, aby na troubu nespadly žádné předměty. I malé předměty, jako jsou například slánky, mohou troubu poškodit. Nepoužívejte prasklé trouby. Přes tyto praskliny může prosakovat voda a způsobit zkrat. Pokud je povrch jakkoli poškozen (např. Viditelné praskliny), nejprve vypněte pojistku a poté zavolejte autorizovaný servis k odpojení výrobku, 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.
- 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.
- Umisťujte hrnce tak, že jejich vycentrovat na hořáky / zóny. Pokud chcete umístit hrnec 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. Teplo 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:

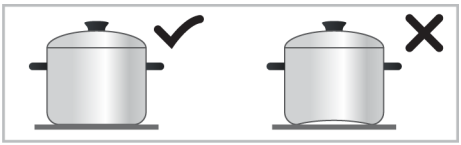
- Litinové hrnce / pánve
- Smaltované ocelové hrnce / pánve
- Hrnce / pánve z oceli a nerezové oceli (s etiketou nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření)

Nevhodné hrnce / pánve:

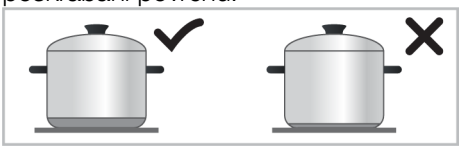
- Hliníkové hrnce / pánve
- Měděné hrnce / pánve
- Mosazné hrnce / pánve
- Skleněné hrnce / pánve
- Hliněné hrnce
- Keramika a porcelán

Doporučení:

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

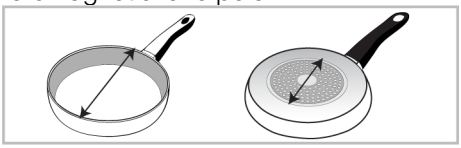


- Používejte pouze hrnce / pánve s hrubým, zpracovaným základem. Pokud použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání. Ostré hrany mohou způsobit poškrábání povrchu.

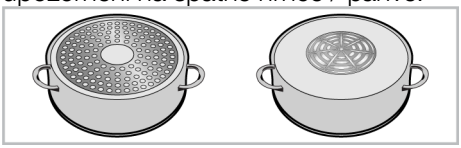


- Podstavec některých hrnců / pánví má menší feromagnetické pole jako je jejich skutečný průměr. Varnou deskou je vyhřívaná jenom tato plocha. Z toho důvodu je teplo rozloženo nerovnoměrně a výkon vaření se

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.



Test hrnců / pánví

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

1. Je kompatibilní, pokud se magnet umístěný na dně hrnce přilepí.
2. Je kompatibilní, pokud nebliká ⍈, 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
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.

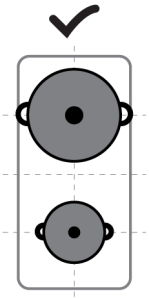
Automatická detekce varných nádob / pánví

Když na varnou desku umístěte hrnce / pánve kompatibilní s indukční deskou, varná deska automaticky zjistí, na kterou varnou desku jsou hrnce / pánve umístěny, a poskytne pokyny na ovládacím panelu.
Na displeji teploty příslušné varné desky, na kterou jste umístili hrnce / pánve, bliká 10 sekund **"0"**. Takto můžete varnou desku ovládat tam, kde jsou umístěny vaše hrnce / pánve, rychlým přiřazením hodnoty teploty. Přiřazení hodnoty teploty varné desce je popsáno v následujících částech.

Varná zóna se širokým povrchem (Flexi)

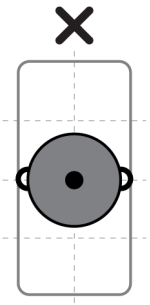
Vaše varná deska je vybavena varnými deskami s širokými povrchy (povrchy Flexi). Tuto varnou plochu můžete používat jako samostatné varné desky vzájemně nezávislé pro své menší hrnce / pánve. Pro tyto varné zóny lze aktivovat funkci kombinace a přeměnit je na jednu varnou plochu pro operace vaření s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

Jako dvě nezávislé varné zóny



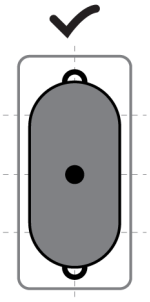
Varné zóny se širokou plochou mají dvě varné zóny, přední a zadní. Tyto zóny lze použít jako dvě nezávislé varné zóny pro různé úrovně teploty s dvěma různými hrnci / pánvemi. Umístěte hrnce / pánve jejich centrováním na samostatné varné zóny.

Jako dvě nezávislé varné zóny



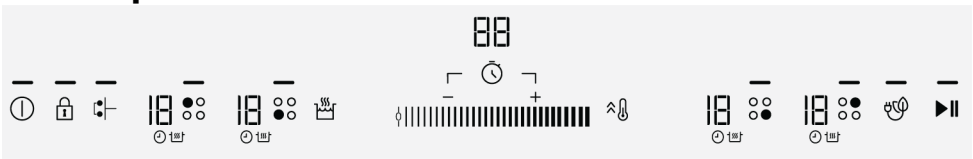
Při vaření s jedním hrncem nebo pánvemi ho umístěte do středu přední nebo zadní varné zóny. Neumísťujte hrnce / pánve do středu varné zóny.

Jako jedna varná zóna



Při vaření na velkých hrncích / pánvích umístěte hrnce tak, aby pokrývaly středy obou varných zón a aby byly vycentrované na varné zóně.

Control panel



Rozsah nastavení úrovně teploty

Tlačítka

- : Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- : Tlačítko uzavření tlačítek
- : Kombinované tlačítko varné zóny se širokým povrchem
- : Tlačítko udržování teploty
- : Tlačítko rychlého ohřevu/Tlačítko vysokého výkonu (booster)
- : Tlačítko ekonomického režimu
- : Tlačítko Clean Lock
- : Tlačítko časovače
- : Tlačítko zvýšení časovače
- : Tlačítko snížení časovače

Tlačítka výběru varné zóny

- : Tlačítko výběru Zadní levé varné zóny
- : Tlačítko výběru Přední levé varné zóny
- : Tlačítko výběru Přední pravé varné zóny
- : Tlačítko výběru Zadní pravé varné zóny

Kontrolky

— : Kontrolka indikující stisknutí příslušného tlačítka

: Kontrolka teploty příslušné varné zóny

: Kontrolka časovače

: Symbol časovače příslušné varné zóny

: Symbol udržování tepla příslušné varné zóny

General warnings for the control panel

This appliance is controlled with a touch control panel. Each operation performed in the touch control panel is confirmed with an audible signal.

Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.

The hob automatically returns to stand-by mode if no operation is performed within 20 seconds.

The appliance turns itself off due to safety reasons if any key (🔒 key) is pressed for a long period.

The — light on the activated or selected keys are illuminated.

Turning the hob on

1.Touch the ⏻ key on the control panel. The — light on the ⏻ key illuminates. The hob is ready to use.

Turning the hob off

1.Touch the ⏻ key on the control panel. The hob turns off and returns to stand-by mode.

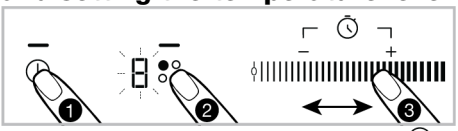
Remaining heat indicator

There is a heat indicator for each hob zone on the control panel. This indicator indicates that the hob is still hot when it is turned off. Do not touch the relevant hob(s) until the remaining heat indicator disappears.

Symbol	Description
H	High temperature
h	Low temperature

In case of a power failure, the remaining heat indicator does not illuminate and warn the user against hot hobs.

Turning the hobs on (cooking zone) and setting the temperature level



1. Turn the hob on by touching the ⏻ key.
2. Touch the selection key of the hob you want to turn on.

The "0" symbol is displayed on the hob zone display and the — light of the relevant hob zone selection key is illuminated.

3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between "0" and "19" .

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

If your hob overheats, the levels of the hobs being operated are reduced to level 14 if the level is higher than 14 and they cannot be set to a higher due to safety reasons. When the temperature of your hob is reduced to a safe level, it shall be possible to set it on a higher level again. In case of a critical heating of your hob, the hob turns itself off and the hobs cannot be operated.

Turning off the hobs:

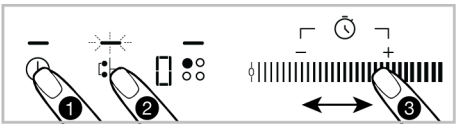
A selected hob zone may be turned off in 3 different ways:

1. By setting the temperature as "0 "
   You may turn off the hob by reducing the temperature setting to "0" .
2. Using the timer off function for the desired hob zone
   When the time is off, the timer turns off the hob connected to it. All displays indicate "0" or "00" . The ⏲ symbol on the hob display disappears. The setting of the timer for the hob zone is described in the following chapters.
3. By touching the relevant hob zone symbol for about 3 seconds
   Touch the symbol of the hob you want to turn off for about 3 seconds.

Combination of the hob zones with wide surface (flexi) (if hob zones with wide surfaces are available on your hob)

1. Turn the hob on by touching the ⏻ key.
2. Touch the selection key for the hob zone with wide surface.

» The 0 symbol is displayed on the rear left hob zone display and the ⎯ light of the hob zone with wide surface flashes.



3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between 0 and 19 .

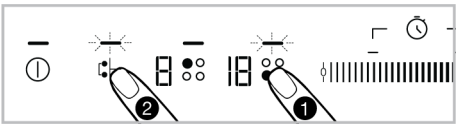
While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

» The hob starts to operate. If another hob is selected or if you wait for 10 seconds without any operation, the light of the hob with wide surface illuminates solidly.

The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hobs on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hobs on the right.

Combination of the hobs with wide surface (flexi) while one or both of the hobs on the left are operating (if hobs with wide surfaces are available on your hob)

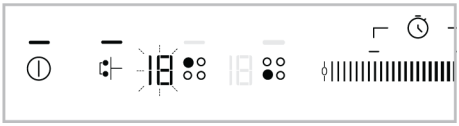
While one or both of the hobs on the left are operating separately, you may combine both hobs by activating the hob with wide surface. In this way, you may operate a wider hob surface with the same values.



1. While one or both of the hobs on the left are operating, select any of the hobs on the left.
2. Touch the selection key for the hob zone with wide surface.

» On the display of the rear left hob zone, the temperature of the left hob zone you

have selected before is displayed and the light of the hob zone with wide surface flashes.
» Combined hobs resume to operate with the temperature and, if applicable, with the timer setting of the left hob you have selected. The value for the left hob that was not selected before combination is cancelled.



» To change the temperature value afterwards, activate the hob zone with wide surface by touching its selection key. Set the temperature level you want to change from the setting field.

If you touch any of the left hob zone selection keys while the hob zone with wide surface is active, the hob zones are separated and turned off.

Turning the hobs with wide surface off (if hobs with wide surfaces are available on your hob)

The hob zone with wide surface may be turned off in 4 different ways:

1. By setting the temperature as "0 "

You may turn the hob with wide surface off by reducing the temperature setting to “0”.

2. Using the timer off function for the hob zone with wide surface

When the time is off, the timer turns off the hob with wide surface. The display of the left hob zone displays 0, and the clock display displays 00 . The ⏲ symbol on the rear left hob display turns off.

3. By touching the symbol for any of the left hobs

If you touch the symbol of any of the left hob zone keys while the hob zone with wide surface is active, the hob zones are separated and turned off.

4. By touching the symbol for the hob zone with wide surface for about 3 seconds

If you touch the symbol for the hob zone with wide surface for about 3 seconds, the hob zone turns off.

High power setting (BOOSTER)

You may use the booster to heat with maximum power. However, we do not recommend cooking for a long period at this position. High power setting may not be available on all hobs. When the period for High power setting (See Operating period limits table) has expired, the hob zone is turned off.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn the hob on by touching the ⏻ key.
2. Select the desired hob zone by touching the Hob Zone Selection keys.
3. Touch the key.

The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively.
When the period for High power setting (See Operating period limits table) has expired, the hob zone is turned off.

Selecting high power setting (BOOSTER) while the hob zone is active:

1. Touch the key when the hob is on and the relevant hob zone has been operated at least for 20 seconds at a specific level.

   The hob zone shall operate at least 20 seconds at the selected level.

2. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for high power

setting expires, the hob zone switches to the set temperature level and the temperature level you have selected only is displayed on the screen.

Turning the high power setting (BOOSTER) off before its expiration:

You may turn the high power setting off whenever you desire by touching the ^ key.

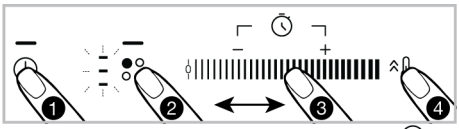
Quick Heating

Quick Heating function facilitates cooking. All hobs are equipped with Quick Heating function. Quick Heating function may be operated within 20 seconds after setting the desired hob zone temperature.

This function is used for quick heating operations within short periods. When the quick heating period expires, the hob zone resumes to operate with the set temperature level.

Quick Heating function may be operated within the first 20 seconds after turning the hob on.

Selecting the Quick Heating function:



1. Turn the hob on by touching the ⏻ key.
2. Select the desired hob zone by touching the Hob Zone Selection keys
3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the desired temperature level.
4. Touch the ^ key.
   The selected hob zone operates with high power for the period specified in the following table. 3 lights and the temperature level you have selected are displayed respectively on the hob zone display.
5. When the period for quick heating expires, the hob zone switches to the set temperature level and the temperature level you have selected only is displayed on the screen.

Table: Operating Periods for Quick Heating

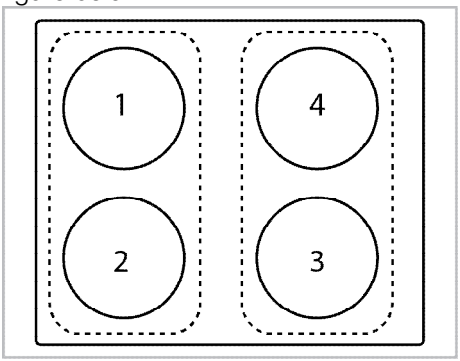
Temperature level		Operating period limit - seconds
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

Using 2 hobs simultaneously

The performance of the hob may vary as per the number of active hobs. When two hobs shall be used simultaneously, the hobs on the same side shall be used. Thus, better cooking and pot/pan

detection performance shall be obtained. You may see the recommended way of using two hobs simultaneously in the figure below.



Due to the total power limitation of hobs, the level of the hob set first may be reduced as per the set temperature levels when both left and right hobs are operated simultaneously.

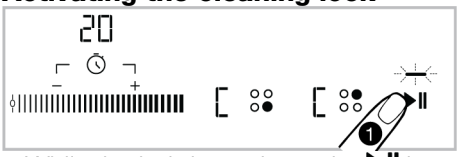
Turning the Quick Heating function off:

You may turn the Quick Heating function off whenever you desire by touching the ⌃🌡 key.

Cleaning lock

Cleaning lock allows the user to clean for a short period of time by preventing the operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the hob is on. The appliance does not draw power during this period.

Activating the cleaning lock



1. While the hob is on, keep the ▶II key pressed until 20 is displayed on the clock screen of the hob.

» The ▶II light turns on and countdown from 20 starts on the clock screen of the hob. The "C" symbol appears on the hob zone displays. No key other than the ⏻ key may be operated during this period.

Deactivating the cleaning lock

You do not need to press any key to deactivate the cleaning lock. hob gives a single signal after 20 seconds, the ▶II light turns off and the cleaning lock is automatically deactivated.

If you want to turn off the cleaning lock prematurely, wait until the "C" symbol disappears from the hob zone displays by touching the ▶II key.

Child Lock

While the hob is off, you may protect the hob with the child lock to prevent children from turning the hob on. You may activate or deactivate the child lock while the hob is off (stand-by mode).

Activating the child lock

1. While the hob is off, keep the 🔒 key pressed until one signal are heard.

Child lock function shall be activated and — light of the 🔒 key shall be illuminated.

If any key is pressed while the child lock is active, the — light of the 🔒 key flashes.

Deactivating the child lock

1. While the child lock is active, keep the 🔒 key pressed until one signal is heard.

» Child lock function shall be deactivated and — light of the 🔒 key shall be turned off.

Key Lock

While the hob is on, you may activate the key lock to prevent changing of functions inadvertently.

Activating the key lock

1. While the hob is on, keep touch the 🔒 key pressed until one signals are heard.

The — light of the 🔒 key shall flash and all hobs shall be locked.

You may activate the key lock while the hob is in operating mode only. Only the ⏻ key operate while the key lock is active. When you touch any other key, the — light of the 🔒 key flashes to indicate that the key lock is active.
If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock shall be deactivated to Turn the hob on again.

Deactivating the key lock

1. Keep the 🔒 key pressed for 2 seconds.

The operation shall be confirmed with an audible signal. The — light of the 🔒 key turns off and the control panel is unlocked.

Timer function

This function facilitates cooking for you. You do not need to attend the hob throughout the cooking period. The hob zone turns off automatically after the period you have selected.

Activating the timer

1. Turn the hob on by touching the ⏻ key.
2. Select the desired hob zone by touching the Hob Zone Selection keys.
3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the desired temperature level.
4. Activate the timer by touching the ⏲ key.

The "00" symbol illuminates on the timer screen and the 🕒 symbol start to flash on the hob zone display.

5. Set the desired period by touching the —/+ keys. You may also advance the timer faster by touching the key — or + for a long period of time.

The 🕒 symbol illuminates solidly after flashing on the hob zone display for a specific period of time. When the 🕒 symbol illuminates solidly, this shows that the function is activated.

The timer may only be used for hobs that are being operated.

Repeat the procedure above for other hobs that you want to set a timer for.

Timer cannot be set without selecting the hob zone and the temperature level of the hob zone.

While the timer is active, the time set for the selected hob zone is displayed on the timer screen.

Turning off the timers

The hob turns off automatically and an audible warning is given when the set time has expired.
Press any key to turn off the audible warning.

Turning off the timers prematurely

If the timer is turned off prematurely, the hob continues to operate with the set temperature until it is turned off.
You may turn off the timer prematurely with two different methods:

1- Turning off by reducing the timer setting to "00" level:

1. Select the hob you want to turn off.
2. Select the timer of the relevant hob by touching the ⏲ key.
3. Wait until the "00" symbol is displayed on the timer screen by touching the — key to reduce the value. You may also advance the timer faster by touching the — key for a long period of time.

The 🕒 symbol flashes for a specific period of time on the hob zone display, then it turns off completely and the timer is cancelled.

2- Turning off by touching the timer key for about 3 seconds:

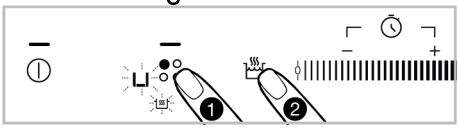
1.Select the hob you want to turn off.
2. Select the timer of the relevant hob by touching the ⏲ key.
3. Keep the ⏲ key pressed for about 3 seconds.

The ⏲ symbol flashes for a specific period of time on the hob zone display, then it turns off completely and the timer is cancelled.

Keep warm function (if applicable)

You may use this function to keep your meal warm when the cooking is completed. Keep warm function is used with two different methods; by setting a timer or without setting a timer.

Activation of the keep warm function without setting a timer



1.Select the hob that you want to activate the keep warm function and for which the temperature is set
2. Activate the keep warm function for the relevant hob zone by touching the key.

The hob zone continues to operate at low temperature. The symbol and the "u" symbol illuminates on the hob zone display.

Activation of the keep warm function by setting a timer

1.Select the hob that you want to activate the keep warm function and for which the temperature and the timer is set
2.Activate the keep warm function for the relevant hob zone by touching the key.

The symbol illuminates on the display of the hob zone.

The hob zone continues to operate at the set temperature for the set period of time. When the timer has expired, it switches to the keep warm function and starts to operate at low temperature. The "u" symbol appears on the hob zone displays.

Turning the keep warm function off

1.If the timer is active, select the hob where the keep warm function is active.

Turn the keep warm function off by touching the key.

The hob zone continues to operate at the previous period and temperature setting.

2.If the timer is not active, select the hob where the keep warm function is active. Deactivate the keep warm function by setting the temperature you desire by touching on the setting area or by sliding your finger on the area.

The hob continues to operate at the new temperature you have set.

You may cancel the keep warm function if you Turn the hob off completely by touching the ⏻ key.

Stop function

With this function, you may reduce the temperature levels of all functions operating at the hob (excluding the timer) to the 1st level for a while.

If the timer is set for any hob zone, the timer resumes to operate during the stop function.

1.Touch the ⏯ key while your hob is on. All hobs that are being operated continue to operate at 1st level.
2.Touch the ⏯ key again to operate all stopped hobs with their previous settings.

Power management

You may set the total power of the hob as you desire with this function. **"Power management"** includes 9 different power levels (see Table - Power management level).

Table - Power management level

Power management level	Total power
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

Follow the steps below to change the total power of your hob. When the hob is off, the following procedure shall be applied within 10 seconds.

1. Touch the ⁘ key.
2. Touch the ⁘ key.
3. Touch the ⁘ key.
4. Touch the ⁘ key.
5. Touch the ⁘ key.
6. Touch the ▶II key to activate the **"Power management"** setting.
7. Select the desired power level by touching the ▶II key. The other level shall be displayed whenever you touch the ▶II key.
8. Confirm the selected level setting by touching the ⏱ key.
9. Your hob shall start to operate with the total power setting at the selected level.

Economic operation mode

You may switch all hobs to the lower level using this function.

Economic operation mode may be activated for the hobs that are being operated only.

1. Touch the ☜ key while your hob zone is on.

» The active hob zone switches to economic operation mode and its power is reduced to half.

Using induction hobs safely and effectively

Operating principle: Induction heater heats the cooking pot directly due to its operating principle. Thus, it has many advantages over other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is cooler.

Your induction hob is equipped with superior safety system that shall ensure operation with maximum safety.

Your hob may be equipped with hobs with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm with induction feature depending on the model. Thanks to the induction feature, each hob zone automatically detects the pot placed on it. Energy occurs on the contact area of the pot only, and thus minimum level of power is consumed.

Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too. The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Automatic turning off periods

Temperature level		Automatic turning off periods - hours
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Quick heating	Quick Heating	10 minutes

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors that ensure protection against overheating. You may observe the following in case of overheating:

- The hob zone that is operating may be turned off.
- The selected level may be reduced. However, this is not reflected on the display.

Overflow protection system

Your hob is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your hob. At this time, **"E"** symbol appears on the display.

Precise power setting

Induction hob responds to the commands issued immediately as per its operating principle. Its power settings are changed very rapidly. Thus, you may prevent overflowing of a meal (water, milk) that is about to overflow by turning the appliance off immediately.

Davlumbaz çalışma seviyesinin ocak üzerinden ayarlanması

Bu ayar ile davlumbazınızın çalışma seviyesini ocak üzerinden yapabilirsiniz.

1. tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. tuşuna 3 saniye dokunun.

» tuşunun ışığı söner.

3. Davlumbaz hangi seviyede çalıştırılmak isteniyorsa tuşuna istenen seviyeye gelene kadar dokunun.

6 Obecné informace o pečení

Tato část popisuje tipy na přípravu a pečení jídla.

Obecné varování o vaření s varnou deskou

- Pánev nikdy nenaplňujte olejem více než do její jedné třetiny. Během ohřívání oleje desku neopouštějte. Příliš zahřátý olej představuje nebezpečí požáru. Možný požár se nikdy nepokoušejte uhasit vodou! Když se olej vznítí, zakryjte ho protipožární přikrývkou nebo vlhkým hadříkem. Když je to bezpečné, vypněte troubu a zavolejte hasiče.
- Před smažením jídel vždy odstraňte přebytečnou vodu a pomalu vkládejte do rozehřátého oleje. Před smažením se ujistěte, že jsou mražené potraviny rozmražené.
- Při ohřevu oleje se ujistěte, že nádoba, kterou používáte, je suchá a udržujte víko otevřené.
- Doporučení týkající se vaření s úsporou energie naleznete v části "Environmentální pokyny".
- Hodnoty teploty vaření a času uvedené pro potraviny se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Proto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.

7 Údržba a péče

Všeobecné informace o čištění

⚠Všeobecná upozornění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nenanášejte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. Může to způsobit trvalé skvrny.
- Spotřebič musí být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak dají snadno vyčistit a zabrání se jejich spálení při pozdějším použití spotřebiče. Tím se prodlužuje životnost přístroje a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé čisticí prostředky nebo čisticí přípravky mohou poškodit povrch. Během čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy, odvápňovač nebo ostré předměty.
- K čištění po každém použití není zapotřebí speciální čistící prostředek. Spotřebič očistěte mýdlem, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Ujistěte se, že jste po vyčištění jste úplně setřeli veškerou zbylou tekutinu a okamžitě vyčistěte všechny zbytky jídla, které kolem vás vystříkne během vaření.
- Nemyjte žádné části spotřebiče v myčce nádobí.

Pro sporáky:

- Kyselé nečistoty jako mléko, rajčatová pasta a olej mohou způsobit trvalé skvrny na sporácích a komponentech hořáků. Ihned po vychladnutí sporáku očistěte přebytečné tekutiny.

Inox a nerezavějící povrchy

- K čištění nerezových nebo neoxidovaných povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlór.
- Nerezový nebo Inoxový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci vyčistěte čisticím prostředkem vhodným na nerezový nebo Inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovou hadříkem a tekutým (neškrabajúcim) čistícím prostředkem vhodným pro povrchy z nerezavějící oceli. Otírejte jedním směrem.
- Okamžitě bez čekání odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin z inox-nerezového a skleněného povrchu. Skvrny mohou po delší době rezavět.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a hadříkem z mikrovlákna určenou pro skleněné povrchy. Osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Pokud po vyčištění zůstanou zbytky saponátu, otřete ho studenou vodou a osušte čistým a suchým hadříkem z mikrovlákna. Zbytky saponátu mohou příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na povrchu skla za žádných okolností nečistěte vroubkovanými noži, drátěnou vatou nebo podobnými škrábanci.
- Skvrny od vápníku (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit

komerčně dostupným odvápňovacím prostředkem, odvápňovacím prostředkem, jako je ocet nebo citrónová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěn, naneste houbou na skvrnu čisticí prostředek a počkejte dlouho, dokud nebude správně fungovat. Potom povrch skla očistěte vlhkým hadříkem.
- Změna barvy a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejde o chyby.

Plastové díly a lakované povrchy
- Plastové díly a lakované povrchy očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistící prostředky. Může to poškodit povrchy.
- Dbejte na to, aby klouby komponentů spotřebiče nezůstaly vlhké a saponátové. V opačném případě může na těchto spojích dojít ke korozi.

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.

Čištění ovládacího panelu
- Při čištění panelů pomocí ovladače knoflíků otřete panel a ovladače vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Neodstraňujte knoflíky a těsnění zespodu, abyste vyčistili ovládací panel. Může být poškozen ovládací panel a knoflíky.
- Během čištění inox panelů s knoflíkovým řízením, kolem gombíkovnepoužívajte čisticí prostředky na inox. Kontrolky kolem knoflíků mohou být vymazány.
- Dotykové ovládací panely očistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš produkt vybaven funkcí blokování kláves, před provedením čištění ovládacího panelu nastavte blokování kláves. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci kláves.

8 Řešení problémů

Pokud nemůžete problém odstranit, přestože jste postupovali podle pokynů v této části, obraťte se na autorizovaný servis, technika s licencí nebo na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravit vadný výrobek sami.

Výrobek nefunguje.

- Síťová pojistka je vadná nebo je vypnutá. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je vyměňte nebo znovu zapněte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte připojení zástrčky.*
- Tlačítka / ovládací knoflíky / dotykové plošky na ovládacím panelu nefungují.>>> *Pokud je váš výrobek vybaven funkcí uzamčení tlačítek, může být toto uzamčení aktivováno. Proveďte jeho deaktivaci.*
- Po opětovném zapnutí varné desky se nerozsvítí displej. >>> *Odpojte spotřebič od jističe. Počkejte minimálně 20 sekund a poté jej znovu připojte.*
- Ochrana proti přehřátí je aktivní. >>> *Nechte varnou desku vychladnout.*
- Hrnec není vhodný.>>> *Zkontrolujte hrnec.*

Na displeji varné zóny se objeví symbol ⊔.

- Neumístili jste hrnec do aktivní varné zóny. >>> Zkontrolujte, zda je ve varné zóně hrnec.
- Váš hrnec není kompatibilní s indukčním vařením. >>> *Zkontrolujte, zda je hrnec kompatibilní s indukční varnou deskou.*
- Hrnec není správně vystředěn nebo spodní povrch hrnce není dostatečně široký pro varnou zónu. >>> *Vyberte dostatečně široký hrnec a řádně jej vystřeďte na varnou zónu.*
- Hrnec nebo varná zóna je přehřátá. >>> *Nechte je vychladnout.*

Vybraná varná zóna se během používání náhle vypne.

- Doba vaření ve vybrané varné zóně může být u konce. >>> *Můžete nastavit novou dobu vaření nebo ukončit vaření.*
- Ochrana proti přehřátí je aktivní. >>>*Nechte varnou desku vychladnout.*
- Dotykový ovládací panel může zakrývat nějaký předmět. >>> *Odstraňte předmět z panelu.*

Hrnec se nezahřeje, i když je varná zóna zapnutá.

- Váš hrnec není kompatibilní s indukčním vařením. >>> *Zkontrolujte, zda je hrnec kompatibilní s indukční varnou deskou.*
- Hrnec není správně vystředěn nebo spodní povrch hrnce není dostatečně široký pro varnou zónu. >>> *Vyberte dostatečně široký hrnec a řádně jej vystřeďte na varnou zónu.*

Chladicí ventilátor stále pracuje, i když je varná deska vypnutá.

- Nejedná se o závadu. Chladicí ventilátor bude dále pracovat, dokud teplota elektroniky ve varné desce 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.
- **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 téže straně sporáku, můžete slyšet zvuk kňučení.

Chybové kódy / důvody 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 pryč svou ruku ze sporáku. Problém se vyřeší po vyčištění ovládacího panelu.
E 47	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.

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
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.
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.

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	**222 525 222**
tel. kontakt	**800 350 333**
e-mail	**zakaznickecentrum@bekosa.cz**
online objednávka opravy spotřebiče	**www.bekocr.cz**
5 let záruky - podmínky a registrace	**www.bekocr.cz**

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.

d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice

f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nesplňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.