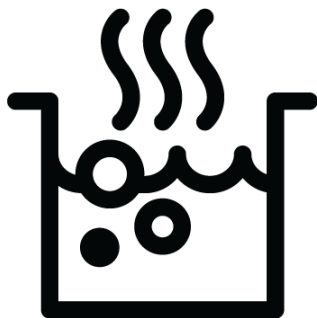




Built-in Hob / User Manual

Płyta kuchenna do zabudowy / Instrukcja obsługi

Vestavěná varná deska / Návod k obsluze



MWVH62KBM

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license

®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji

®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobeno v licenci

185920811_1/ EN/ PL/ CS/ R.AA/ 11.02.26 14:05
7757183637



Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Whirlpool product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Table of Contents

1	SAFETY INSTRUCTIONS	4
1.1	PERMITTED USE.....	4
1.2	INSTALLATION	5
1.3	ELECTRICAL WARNINGS	6
1.4	CLEANING AND MAINTENANCE..	6
2	Environmental Instructions	7
3	Your product	9
3.1	Product Introduction	9
3.2	General information on the hob....	9
3.3	Technical Specifications.....	10
4	First Use	11
4.1	Initial Cleaning	11
5	How to use the hob	11
5.1	General information on hob us- age.....	11
5.2	Hob Control Unit.....	13
6	Using the ventilation	21
7	General Information About Cook- ing	22
7.1	General information about cook- ing with hob	22
8	Maintenance and Cleaning	24
8.1	General Cleaning Information.....	24
8.2	Cleaning the hob.....	25
8.3	Cleaning the Control Panel	25
8.4	Cleaning the ventilation	25
9	Troubleshooting.....	28



1 SAFETY INSTRUCTIONS

EN

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Download the complete instruction manual on <https://docs.emeaappliance-docs.eu/> or call the phone number shown on the warranty booklet. Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision. The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.



1.1 PERMITTED USE

⚠ CAUTION: the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ CAUTION: The appliance and its accessible parts become hot during use with cooking appliances. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ WARNING: If the hob surface is cracked, don't use the appliance – risk of electrical shock.

⚠ WARNING : Danger of fire : Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING : Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.

⚠ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

⚠ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

⚠ 1.2 INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styro-foam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

 Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

 Exhaust air must not be vented through a flue used for removal of fumes produced by appliances burning gas or other fuels, but must have a separate outlet. All national regulations governing extraction of fumes must be observed.

1.3 ELECTRICAL WARNINGS

 It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

 Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

 If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

 Earthing of the appliance is compulsory. (Not necessary for class II hoods identified by the symbol (*) on the specifications label).

1.4 CLEANING AND MAINTENANCE

 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the

guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

⚠ Do not use abrasive or sharp metal scrapers to clean the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Do not use corrosive products to clean the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), chlorine-based cleaners or pan scourers.

⚠ The hood must be regularly cleaned on both the inside and outside (AT LEAST ONCE A

MONTH). This must be completed in accordance with the maintenance instructions provided in this manual.

⚠ Failure to observe the instructions for cleaning the hood and replacing the filters may result in a fire.

⚠ WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2 Environmental Instructions

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment

regulations 2013 (as amended). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The  symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.



ENERGY SAVING TIPS

Switch ON the hood at minimum speed when you start cooking and kept it running for few minutes after cooking is finished. Increase the speed only in case of large amount of smoke and vapour and use boost speed(s) only in extreme situations. Replace the charcoal filter(s) when necessary to maintain a good odour reduction efficiency.

Clean the grease filter(s) when necessary to maintain a good grease filter efficiency. Use the maximum diameter of the ducting system indicated in this manual to optimize efficiency and minimize noise.

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking. The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted. Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption. Use only flat-bottomed pots and pans.

NOTE

People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The

care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

DECLARATIONS OF CONFORMITY

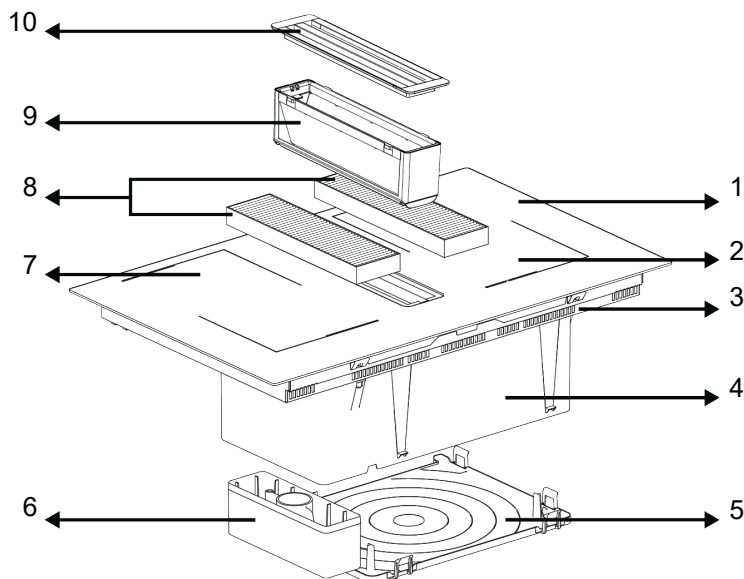
This appliance meets the Ecodesign and Energy label requirements of the following European Regulations: - n.65/2014 and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN IEC 61591 and EN 60704-2-13; -n. 327/2011.

The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

3 Your product

EN

3.1 Product Introduction



1 Glass cooking surface

3 Lower housing

5 Bottom cover

7 Induction cooking zone

9 Oil filter

2 Induction cooking zone

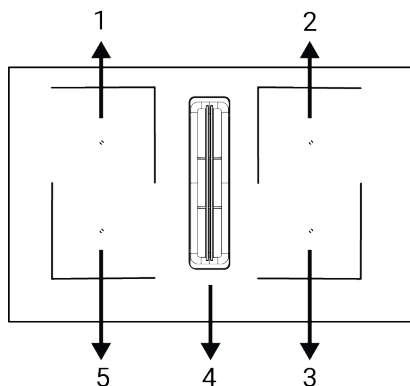
4 Ventilation assembly

6 Overflow liquid collection chamber

8 Carbon filter

10 Upper part of the oil filter

3.2 General information on the hob



3 Front right - Induction cooking zone

4 Middle - Ventilation

5 Front left - Induction cooking zone

Your induction hob is equipped with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other. You may activate the combination function for these hobs and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots. Using proper pots for these hobs and the combination function are described in the "induction hob" section.

1 Rear left - Induction cooking zone

2 Rear right - Induction cooking zone

3.3 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	223,5 */820 /520
Cooker installation dimensions (width / depth) (mm)	
	740 (+2) /490 (+2)
Voltage/Frequency	2N~380-415V; 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Total power consumption (kW)	max. 7,4
Cooking zones	
Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W
Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W
Front right	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W
Rear right	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W
Ventilation features	
Control	3 level + 1 Booster

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.

-  Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
-  The figures in the manual are schematic and may represent additional feature with respect to your product.
-  Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

5 How to use the hob

5.1 General information on hob usage

Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.

Important for hob operation:

- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan

4.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

Suitable pots/pans:

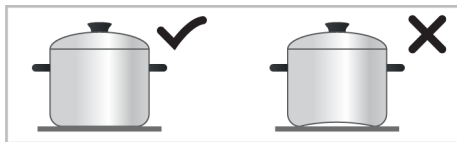
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

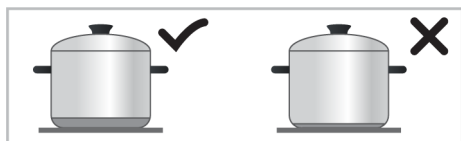
Recommendations:

- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.

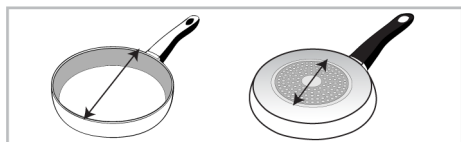


- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the ap-

pliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.

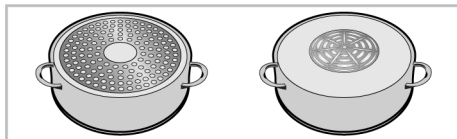


- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of

cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



- i** Equal distribution of the cookware on the right and left and center (if available) cooking zones for the selection of cooking zones affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.

Cooking vessel test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

- It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
- It is compatible if    does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
190 x 210	min. 100 - max. 210
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 210 - length 390

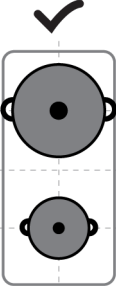
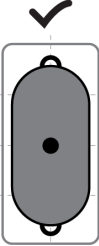
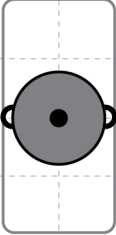
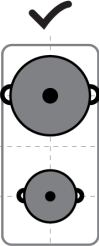
The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cook-

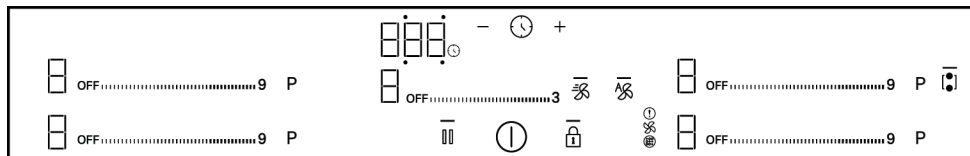
ing zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

Cooking zone with wide surface (flexi)

Your induction hob is equipped with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

As two independent cooking zones		As a single cooking zone	
	Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.		For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.
	 For cooking operation with a single cooking pot/pan place it in the center of the front or rear cooking zone. If you put the pot/pan in the center of the cooking zone the hob may not work properly		 If you want to cook with two different cooking pots/pans at the same temperature level, you may combine the cooking zone with wide surface (flexible) and cook with two different cooking pots/pans at the same temperature. Place the cooking pots/pans so that the centres of the zones shall be centred again.

5.2 Hob Control Unit



— The light indicating that the relevant key is operated

⌚ On/Off key

Key lock key

⌚ Wide surface cooking zone combination key

P Quick heating key/High power setting (Booster) key

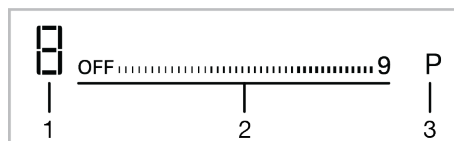
⏏ Stop key

⌚ Timer key

⏏ Timer increase key

— Timer decrease key

The hob zone display

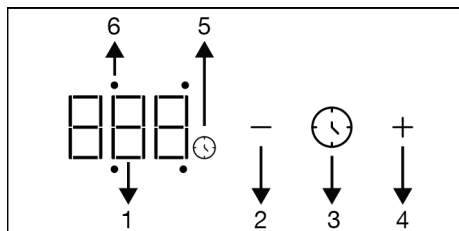


1 Power level indicator of the relevant hob

2 Power level setting area of the relevant hob

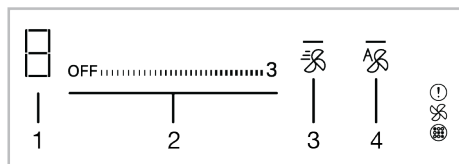
3 High power setting (Booster) key

Timer screen



- 1 Timer indicator
- 2 Timer decrease key
- 3 Timer key
- 4 Timer increase key
- 5 Timer symbol
- 6 Timer activity LED of the relevant hob

Ventilation display



- 1 Ventilation level indicator
- 2 Ventilation level setting field
- 3 Booster key
- 4 Ventilation automatic mod key
- ⓘ Carbon filter full warning symbol
- ⓘ Ventilation led*
- ⓘ Oil filter full warning symbol*

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

General information for the control panel

i This product is controlled by a touch control panel. Every operation you make on the touch control panel is confirmed by an audible signal.

i Always keep the control panel clean and dry.

i If no operation is performed within 20 seconds, the hob automatically returns to lower power mode.

i The — light on the keys that are actively working or selected will light up.

Turning the induction hob on

1. Touch the ⓘ key on the control panel.
⇒ The induction hob is ready to use.

Turning the induction hob off

1. Touch the ⓘ key on the control panel.
⇒ The induction hob turns off and returns to low power mode.

Residual heat indicator

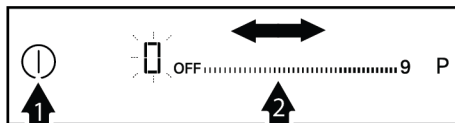
There is a residual heat indicator for each zone on the power level indicator of the relevant hob. This indicator indicates that the zone is still hot when it is turned off.

H : High temperature

h : Low temperature



Turning on the hob zones (cooking section) and setting the power level



1. Turn on the hob by pressing the ⓘ key.
⇒ The "0" symbol appears on hob zone displays.
2. Set the power level between "0" and "9" by touching or sliding your finger over the setting area of whichever zone you want to operate.

Turning off the cooking zones:

A selected zone can be turned off in 2 different ways:

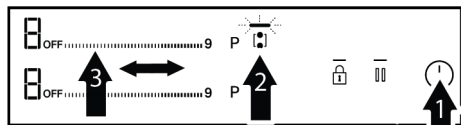
1. By setting the power to "0": You can turn off the hob zone by lowering the power level to "0".

- Using the timer off function for the desired cooking zone: When the time is up, the timer turns off the cooking zone connected to it. All displays show "0" or "00". The symbol disappears from the cooking zone display. The timer setting for the cooking zone is explained in the following sections.

Combining the hob zone with wide surface (flexi)

- Turn on the hob by pressing the  key.
- Touch the  key.

⇒ The 0 symbol appears on the left cooking zone display and  light of the — key turns on.



- Adjust the power level from 0 to 9 by touching the setting area or sliding your finger over the area.

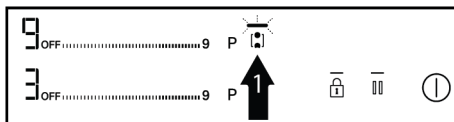
⇒ The hob starts working. If another cooking zone is selected or if no action is taken and 10 seconds are waited,  light of the — light goes out.



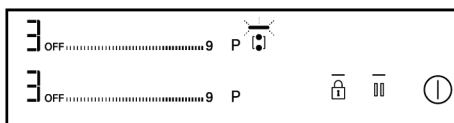
The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hob zones on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hob zones on the right.

Combining the hob zone with wide surface while one or both of the hob zones on the left are operating

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



- While one or both of the left cooking zones are operating, touch the  key.
 - ⇒ The low level zone value is visible on both cooking zone display and  light of the — key turns on.
 - ⇒ The combined zones continue to operate at the power level and timer value of the zone with the lower power level. The power level and timer value of the cooking zone with the higher power level before the combination are cancelled.



- To change the power level later, set the power level you want to change from the settings area.

Turning the cooking zones with wide surface off

You can separate the zones and set them to zero level by touching the  key.

High power setting (BOOSTER)

You can use the high power setting to heat at maximum power. The high power setting may not be available on each zone. When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the zone will turn off.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

- Turn on the hob by touching the  key.

2. Touch the **P** key of the desired hob zone.

- ⇒ The selected hob zone operates at the highest power and 3 lights flash sequentially on the hob zone display.
- ⇒ When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the zone continues to operate at the highest power level.

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

1. Touch the **P** key when the hob is on and the relevant hob zone is operating at a specific 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 has expired, hob zone will continue operating on the highest power level.

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

You can turn off the high power setting at any time by touching the **P** key. The hob zone continues to operate at the highest power level. To turn it off, touch the active hob zone setting area or slide your finger over the area to set it to "0".

Key Lock

You can activate key lock to prevent accidental changes to Hob's functions when it is on or off.

Activating the key lock

1. Touch the key to activate key lock.
 - ⇒ After the 2-1 countdown on display, the — light of the key will turn on and all hob zones will be locked.

i When Key lock is active, only the ① key operates. When you touch any other key, the — light of the key will flash, indicating that key lock is active.

If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock must be deactivated to be able to turn the hob back on.

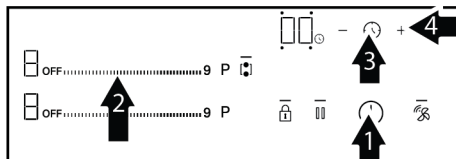
Deactivating the key lock

1. Touch the key.
 - ⇒ After the on display 2-1 countdown, the — light of the key turns off and the key lock is deactivated.

Timer function

This function makes cooking easier for you. You do not have to stand by the stove continuously during the cooking process. The stove will automatically turn off after the time you select.

Activating the timer



1. Turn on the hob by touching the ① key.
2. Set the desired power level by touching the setting area or sliding your finger over the area whichever zone you want to operate.
3. Activate the timer by touching the ⌚ key.
 - ⇒ "00" lights up on the timer display and the ⌚ symbol begins to flash.
4. There are 4 activity LEDs around the "00" visible on the timer display. The Led of the active hob zone flashes and you can set timer for this zone.

5. If you want to set timer for a different active hob zone, select the relevant hob zone side by touching the ⌚ key until the LED around the clock display of that hob zone side lights up.
6. Set the desired time by touching the +/— keys. You can progress faster by long-touching the + or — key.

⇒ The ⌚ symbol flashes for a certain period of time on the hob zone display and then lights up continuously. The ⌚ symbol starts to light up continuously, indicating that the function is activated.

i The timer can only be set for zones that are being operated.

i Repeat the above steps for other zones whose timers you want to set.

i The timer cannot be set without selecting the hob zone and the hob zone power level.

i When the timer is active, the LED of the zone with the least time setting flashes. If there is a time setting on the other zones, the LEDs of these zones will remain on.

Turning off timers

When the set time is up, the hob automatically turns off and gives an audible warning. Touch any key to turn off the sound alert.

Turning off timers early

If the timer is turned off early, the hob will continue to operate at the set power level until it is turned off.

Turning off the timer by decreasing the value to "00":

1. Select the timer for the relevant hob zone by touching the ⌚ key.
2. Touch the — key to decrease the value until "00" appears on the timer display. You can advance faster by touching the — key for a long time.

After the ⌚ symbol flashes for a certain period of time on the hob zone display, it goes out completely and timer is cancelled.

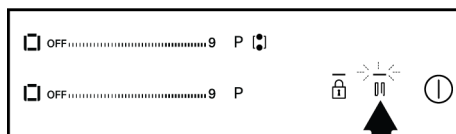
Pause function

- ✓ Using this function, you can reduce the temperature levels of all functions operating on the hob zone (except the timer) to stage 1 for a certain period of time.

i If a timer is set for any hob zone, the timer continues to run during stopping.

1. While your hob is operating, touch the ⏸ key.

⇒ All operating zones continue to operate at temperature level 1.



2. To restart all stopped hob zones with their previous settings, touch the ⏸ key again.

Settings

You can make the following settings with this function.

- ⌚: Total power management setting
- ⌚: Cooking-end audible signal time
- ⌚: Ventilation mode selection
- ⌚: Life display of the active carbon filter
- ⌚: Active carbon filter reset

i CF3 and CF4 settings are disabled. They have no effect on hob operation and functions.

1-Total Power Management Setting (⌚)

- ✓ With this function, you can adjust the total power of the hob as you wish.
1. Turn the hob on by touching the ⌚ key and turn it off by touching the ⌚ key again.

2. After turning off the hob, touch the  /  /  keys in order within 10 seconds.

⇒ On the timer display  "9" appears on the left rear cooking zone display.

3. Adjust the power level (see Table – Total power management level) between "1" and "9" by touching the adjustment area of the rear left zone or by sliding your finger over the area.

4. Confirm the total power management setting by touching the  key.

⇒ The hob will turn off and your hob will start operating at the total power setting of the selected level.

"Total power management" It includes 9 different power levels (see Table - Power management level).

Table – Total power management level

Total power management level	Total power (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4



For products with a total electricity consumption of max. 3.6 kW (see the technical specifications table of the manual), the total power value for total power management levels 5,6,7,8,9 is 3.6 kW.

2-End of cooking audible signal time setting ()

- ✓ With this function, you can adjust the cooking-end audible signal time setting of the hob as you wish.

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.

2. After turning off the hob, touch the  /  /  keys in order within 10 seconds.

⇒ The first setting on the timer display is  appears.

3. Touch the  key once to set the end-of-cooking audible signal time.

⇒ On the timer display  "2" appears on the left rear cooking zone display.

4. Adjust the cooking-end audible signal time setting (see Table - cooking-end audible signal time) between "0" and "3" by touching the setting area of the rear left zone or by sliding your finger over the area.

5. Confirm the end-of-cooking audible signal time setting by touching the  key.

⇒ The hob will turn off and your hob will start operating with the cooking-end audible signal time setting at the selected level.



The end of cooking audible signal time setting level will come as standard level 2 during production.

Table - Cooking-end audible signal time setting

Cooking-end audible signal level	Cooking-end audible signal time
0	15 seconds
1	30 seconds
2	1 minute
3	2 minutes

3-Ventilation mode setting ()

- ✓ This hob can be used in 2 modes: Internal circulation and external circulation mode. (Ventilation modes) The hob comes with the internal circulation mode preset. To change;

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
2. After turning off the hob, touch the  /  /  keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is  appears.
3. Touch the  key four times to set the ventilation mode.
 - ⇒ On the timer display  appears. On the left rear cooking zone display "1" appears.
4. By touching the setting area of the left rear cooking zone or by sliding your finger over the area, the cooking zone display can be set to "2" and the ventilation mode can be set to external circulation.
5. Confirm the ventilation mode setting by touching the  key.
 - ⇒ The hob turns off and starts operating with the selected ventilation level.

4- Life display of the active carbon filter ()

- ✓ The active carbon filters used in the hob used as internal circulation must be changed after a certain period of use. You can see the remaining working hours on the setting display. The remaining time is displayed on the display as a countdown from 150 hours.



If your hob is set to internal circulation mode, active carbon filters should be changed after 150 hours of operation. After 150 hours, an  symbol will appear on the ventilation display. If your hob is set to external circulation mode, this warning symbol will not appear.

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.

2. After turning off the hob, touch the  /  /  keys in order within 10 seconds.

- ⇒ The first setting on the timer display is  appears.

3. Touch the  key five times to see the activated life display of the active carbon filter.
 - ⇒ On the timer display  appears, the active carbon filter remaining on the left rear cooking zone display is shown as "3" if the remaining working hours are over 100 hours, "2" for 50-100 hours, "1" for 5-50 hours, and "0" for 0-5 hours;
4. You can close the settings display by touching the  key.

5-Active carbon filter reset ()

- ✓ After 150 hours of active carbon filter operation, the symbol appears on the ventilation display. After removing and replacing the active carbon filters as described in the maintenance-cleaning section, the following steps are followed to reset the carbon filter warning symbol:

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
2. After turning off the hob, touch the  /  /  keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is  appears.
3. Touch the  key six times to see the activated life display of the active carbon filter.

- ⇒ On the timer display  visible, the remaining active carbon filter operating hours are shown on the left rear cooking zone display in common with the  menu.

4. Touch the  key on the ventilation display for 3 seconds.
 - ⇒ On the screen, a 1-2-3 count is visible. The reset operation has been completed.
5. While on this display, you can exit the display by touching the  key.

Using induction hobs effectively

Operating principle: Induction hobs heat the cooking pot directly due to their working principle. For this reason, they have many advantages over other types of hobs. They work more efficiently and the hob surface is cooler.



Depending on the model, your hob may have 145, 180, 210 and 280 mm diameter hobs with induction. Thanks to the induction feature, each hob automatically detects the container placed on it. Energy is generated only where the bottom of the container touches, thus achieving minimum energy consumption.

Automatic turning off system

There is an automatic turn-off system in the hob control. If one or more of the zones are left on, the hob zone will automatically turn off after a certain period of time (See Table-1). If there is a timer assigned to the zone, then the timer display will also turn off.

The automatic turn-off time limit depends on the selected temperature level. The maximum operating time within this temperature level applies.

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

Table-1: Automatic turn-off times

Temperature level	Automatic turn-off time-hours
-------------------	-------------------------------

0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Quick heating (booster)	10 minutes

Table-2: Automatic ventilation turn-off times

Speed level	Automatic turn-off time-hours
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensive work (booster)	8 minutes

Overflow 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. Meanwhile, "F" 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.



Keep the surface of the touch control panel clean. It may give erroneous operation warning.



No pots/pans must be placed on the touch control panel.

6 Using the ventilation

General information

- There is a motor with various speeds for ventilation. For a good performance, it is recommended to use low speeds in normal cooking conditions and high speeds in intensive cooking conditions when strong odors and steam are concentrated.

Ventilation modes

This product has 2 ventilation modes: internal circulation and external circulation mode.

Internal circulation



The air sucked from the center of the hob is first filtered to remove oil through the oil filter. It is then passed through an active carbon filter and returned to the kitchen.

IMPORTANT: In internal circulation mode, active carbon filters must be installed in the area defined on the product to keep the odour particles in the inhaled air. For the different types of installation versions defined for internal circulation of the product, see the installation manual or consult your authorized dealer.

External circulation



The air sucked from the middle of the hob is passed through oil filters and discharged to the outside through the chimney with a pipe system.

Ventilation mode setting

The product is manufactured with the internal circulation mode set. To set the product to external circulation mode, see

the “Settings” section. Set it to external circulation mode by following the steps explained in the “Ventilation mode setting (F5)” section.

Opening the ventilation

1. Turn on the hob by touching the  key.
 - ⇒ The “0” symbol will be displayed on the display of the ventilation.
2. Set the speed level from “1” to “3” by touching or sliding your finger over the ventilation setting area.

Closing the ventilation

1. Set the speed level to “0” by touching or sliding your finger over the ventilation setting area.

Turning on intensive ventilation mode

1. Touch the  key to activate intensive ventilation mode.
 - ⇒ Intensive ventilation mode operates for a maximum of 8 minutes. During this period, the P symbol appears on the display. At the end of 8 minutes, the ventilation speed drops to level 3 and continues to operate at this speed level.

Turning off the intensive ventilation mode

1. By tapping on the ventilation setting area or by sliding your finger on the area, set the speed level as “0”.



In intensive ventilation mode, when any speed key is touched, it returns to that speed level and continues to operate.

“6th Sense” Function (Automatic operation mode)

- ✓ Your product measures the cooking area temperature level, temperatures and operating time. According to these values, it determines the most appropriate ventilation operating speed and operates automatically at the levels it determines.

1. Touch the  key to enable automatic mode.

⇒ Automatic mode is activated and automatically shuts down when the parameters fall below a specified critical value. It must be re-enabled for it to reactivate.



When automatic mode is active, if you turn the product on at any speed level and then turn it off, automatic mode will be canceled.

2. Touch the  key again to turn off automatic mode early.

Run-on ventilation function mode

The run-on ventilation function allows the ventilation to continue operating for a while after the product is turned off at the end of cooking, while the ventilation is operating in automatic mode. This way, you can eliminate the odour and smoke remaining after cooking.

The operating time of the run-on ventilation function mode is determined automatically according to the cooking area temperature, the temperature level set for cooking and the operating time. It continues to operate for a minimum of 2 and a maximum of 20 minutes. Then the ventilation system is automatically turned off. It can be turned off early by touching the  key.

7 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

7.1 General information about cooking with hob

- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.

- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Melting		
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	15 ... 30
Butter (200 g)	6	5 ... 7
Butter (Clarified)(200 g)	3	11 ... 13
Boiling, Heating, Keeping Warm		
Water 1 L (Boiling)	P	4 ... 6
Water 3 L (Boiling)	P	8 ... 10
Milk 1 L (Boiling)	7	6 ... 7
Milk 1 L (Keeping warm)	Keeping warm	18 ... 20
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	9	3 ... 5
Boiling		
Unshelled potato (2 Piece big size)	9	25 ... 35
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	9	13 ... 15
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14
Broccoli frozen (300 g)	9	7 ... 10
Sausage	8	4 ... 6

Food		Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Pasta (150 g)		9	6 ... 10
Poached eggs		5	2 ... 3
Cooking, Sauteing			
Rice dish (200 g rice)		5	9 ... 12
Paella *		9	15 ... 20
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	4 ... 6
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	4	10 ... 15
	Wheat Boiling - for noah's pudding	9	8 ... 10
	Wheat cooking - for noah's pudding	2	6 ... 8
	Noah's pudding -All ingredients	9	20 ... 24
Soups (E.g. Lentil soup)		7	20 ... 25
Sauted vegetable *		9	3 ... 5
Julienne cooking * (Chicken, Onion and Pepper)		9	5 ... 7
Veal cubes with vegetable **			
	Vegetable sauteing	9	3 ... 8
	Searing ***	9	5 ... 8
	All ingredients	4	80 ... 90
Tomato sauce		3	10 ... 15
Bechamel sauce		7	5 ... 6
Shanks with vegetable **			
	Searing ***	9	3 ... 4
	Vegetable sauteing	9	3 ... 5
	All ingredients	4	180 ... 190
Shallow fry			
Sirloin Steak ** (2 cm)		9	2 ... 10
Rib steak ** (2 cm)		9	3 ... 10
Rolled sirloin steak		8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)		9	3 ... 10
Lamb chop ** (Searing ***)		9	3 ... 10
Lamb chop (Frying)		5	4 ... 10
Sausage		6	4 ... 6
Chicken breast (Searing ***)		8	3 ... 4
Chicken breast (Frying)		5	8 ... 10
Chicken breast (Butterfly cut)		8	4 ... 10
Salmon (150 g)		9	3 ... 10
Fish finger		9	1 ... 8
Fresh vegetable and mushroom sauteing (Carrot, Mushroom and Colourful Pepper)		9	3 ... 6
Pancake ***		4	1 ... 5
Omelet		7	4 ... 6
Fried egg		6	2 ... 4
French fry			

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Boortsog	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Potato (frozen)	6	2 ... 10
Defrosting and heating		
Onion (frozen) (200 g)	6	2 ... 4
Spinash (frozen) (200 g)	7	2 ... 5
* Wok pan is recommended.		
** Cast pan/pot is recommended.		
*** Preheating the pan/pot is recommended.		

8 Maintenance and Cleaning

8.1 General Cleaning Information

General information

- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Refrain from washing any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflow fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.
- Wok type burners used at high temperatures may change colour. This is normal.
- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.

- As hob zone caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the hob.

Inox - stainless surfaces

- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.

- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

8.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.

8.3 Cleaning the Control Panel

- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

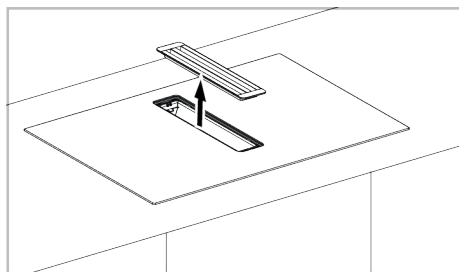
8.4 Cleaning the ventilation

In order to ensure effective odour and oil retention, the active carbon filters must be changed regularly and the oil filter must be cleaned regularly.

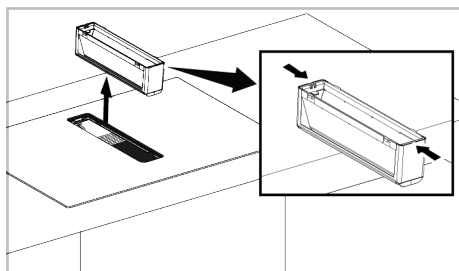
Metal oil filter cleaning

- ✓ The oil filter filters the oil in the drawn smoke. The metal grease filter should be cleaned at regular intervals to ensure good performance.

1. Remove the upper part of oil filter by pulling it upwards.



2. Remove the oil filter by holding the tabs on the inside and pulling it upwards.



- i** The oil filter may collect oil or overflowing liquids on its bottom surface. While the filter is being disassembled, it should be removed straight to prevent dripping and spilling.

- i** Be careful not to damage the removed oil filter group by falling on the hob glass.

3. Wash the removed grease filter in the dishwasher or by hand.

- i** Wash the filters in water using liquid detergent and reinstall after drying. Aluminium filters may change colour as they are washed; this is normal and does not require replacing your filters.

4. Replace the upper part of the oil filter and oil filter after cleaning.

Removing the active carbon filter

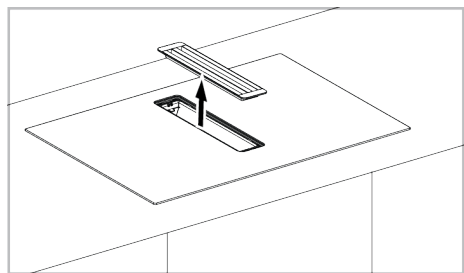
Active carbon filters provide odour retention in the product and must be changed at regular intervals for optimum performance. Pay attention to the fill warning indicator for replacement.

- i** Ensure to replace the activated carbon filters in your product after every 150 hours of operation, provided it is operating in internal circulation mode. After 150 hours, the **i** symbol appears on the ventilation display. The filter should be changed at the latest when this warning is seen. To reset this warning, see Settings

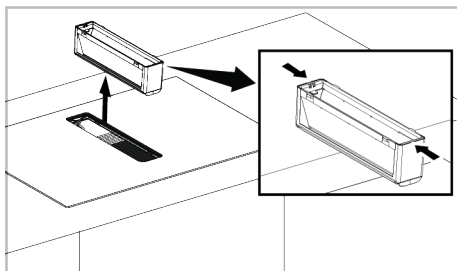
- i** To see the remaining working timing range of activated carbon filters, follow the detailed explanation in "Settings".

To remove;

1. Remove the upper part of oil filter by pulling it upwards.



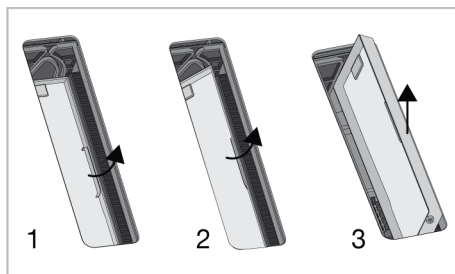
2. Remove the oil filter by holding the tabs on the inside and pulling it upwards.



- i** The oil filter may collect oil or overflowing liquids on its bottom surface. While the filter is being disassembled, it should be removed straight to prevent dripping and spilling.

- i** There is a magnetic sensor in the oil filter part. Ventilation is not possible without the part in place for fluid protection.

3. Remove the tank as shown in the figure below.

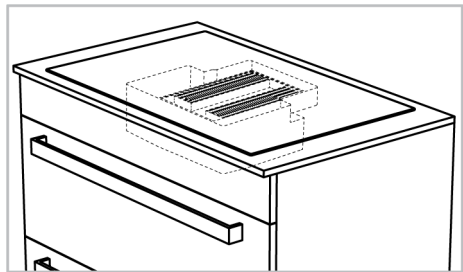


- i** There is a magnetic sensor in the tank part. Ventilation is not possible without the part in place for fluid protection.

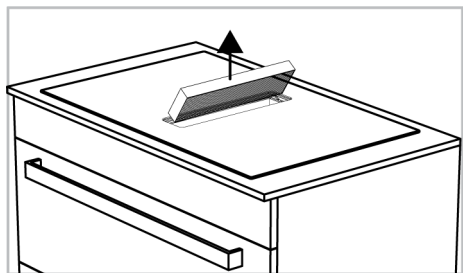
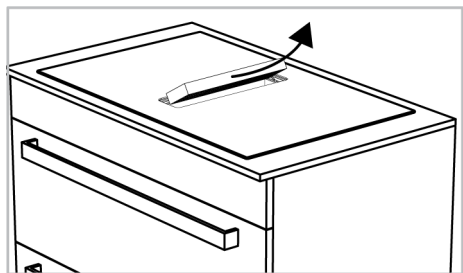
- i** The tank needs to be cleaned periodically. The part can be cleaned by washing in water with liquid detergent and rinsing, or it should be washed in the dishwasher at max 70 °C.

- i** When tank part is put into its place, direction of arrow on the part shows that it should be placed according to that direction.

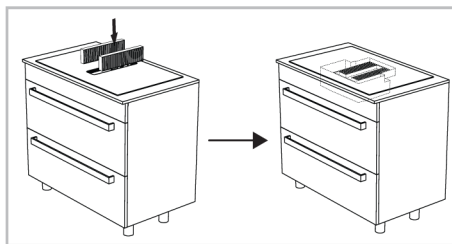
4. When the tank is detached, you will find two carbon filters located within the lower chamber, one positioned on the right side and the other on the left.



5. To remove one of the carbon filters, gently tilt it to disengage it from the magnetic slot in the ventilation gap, then carefully pull it out as illustrated in the figure.



6. Remove the other carbon filter from the slot in the same way.
7. Place the 2 new activated carbon filters in their magnetized sockets by tilting them in through the ventilation opening. Make sure they are fully seated in their magnetic slots.



8. Insert the liquid protection plastic into its socket in the same way as when it was removed.
9. Insert the upper part of the oil filter and oil filter.

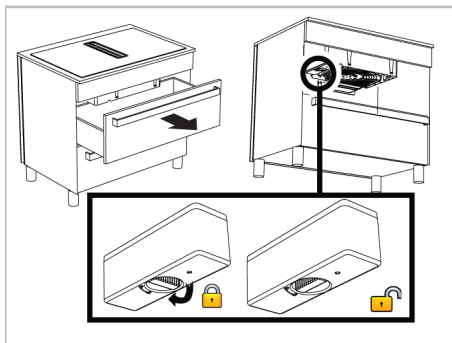
Waste water tank

In case of intense liquid going to the ventilation compartment of the product, these liquids are collected in the waste water tank located under the hob. In this case, the waste water tank should be removed, the liquid should be poured out and the tank should be cleaned and reinstalled.



It is recommended to clean the waste water tank once a month.

To remove the waste water tank:



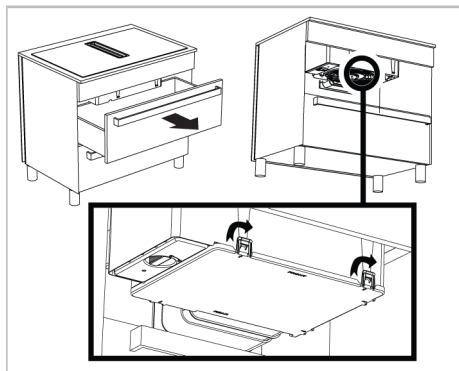
1. Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the hob.
2. Reach the waste water tank under the hob.
3. Unlock and remove the waste water tank by turning the lock knob.
4. Pour out the liquid in the chamber and clean the chamber.

5. Turn the lock knob and lock it by inserting the tank back into its slot.

Cleaning the bottom cover

If the bottom cover on the bottom of the product becomes dirty, you may be able to remove it and clean it.

To remove the bottom cover:



1. Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the hob.
2. Reach the bottom cover from under the hob.
3. There are 5 locks in the directions shown by the arrow symbols on the bottom cover. By releasing these locks, remove the bottom cover by holding it downwards.
4. After cleaning the bottom cover, push it upwards hard in the same direction so that the locks fit into their slots.

9 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

The symbol on the hob zone display is constantly lit.

- There may not be a pot on the that hob zone is operating. >>> Check if there is a pot on the hob zone.
- Your pot may not be induction compatible. >>> Check if your pot is suitable for induction hobs.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by selecting a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or the hob zone may be very hot. >>> Wait for them to cool down.

The selected hob zone suddenly turns off while it is working.

- The cooking time of the selected zone may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- There is overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object from the panel.

Even though the hob zone is turned on, the pot does not heat up.

- The pot may not be compatible with the induction hob. >>> Check if your pot is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment inside the hob cools to the appropriate temperature.

There is a noise coming from the hob while cooking

- There may be some noises coming from the hob during cooking. These noises depend on the composition of the cookware. These noises are normal, not a malfunction and are part of induction technology.

Possible sounds and causes:

- **Fan noise:** The hob has a fan that automatically operates according to the temperature of the product. The fan has different operating levels and operates at different levels according to the temperature. After the hob is turned off, if the temperature is high according to the product temperature, the fan may continue to operate for a while.
- **Low hum like transformer operation:** This is the nature of induction technology. Since the heat is transferred directly to the bottom of the cookware, this kind of hum may occur depending on the material of the cookware. Therefore, different sounds may be heard with different cookware.
- **Crackling sound:** This is due to the material and structure of the bottom of the cookware. If the cookware is made of different materials and layers, crackling noise may occur.
- **Whistling sound:** A whistling sound may be heard when cooking on two hob zones on the same side of the hob at different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
A1 – A8	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
B1 – B5	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
B6	Induction hob has exceeded the maximum operating time.	Switch off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. Operate the induction hob in accordance with the durations specified in the user manual.
B7	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
B8	If your product is an induction hob with a hood; a filter error has occurred.	Remove and reattach the ventilation filters. If the problem persists, contact an authorized service.
C1 – C2	A temperature sensor error has occurred on the induction hob.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
C3	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
C4	An electrical connection error has occurred.	Re-establish the correct electrical connection by referring to the product's technical table and installation manual.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
C5 – C7	Temperature sensor error on induction hob.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
D1 – D9	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
T1 – T8	High temperature or temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.

Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Whirlpool. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem. Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

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

Przed użyciem urządzenia przeczytaj niniejszą instrukcję bezpieczeństwa. Zachowaj ją w pobliżu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Spis treści

1 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA ...	34
1.1 DOZWOLONE UŻYTKOWANIE	34
1.2 INSTALACJA.....	35
1.3 OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE	36
1.4 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .	36
2 Instrukcje środowiskowe.....	37
3 Produkt.....	39
3.1 Wprowadzenie produktu	39
3.2 Ogólne informacje o hobie.....	39
3.3 Specyfikacja techniczna	40
4 Pierwsze użycie	41
4.1 Czyszczenie wstępne.....	41
5 Jak używać płyty kuchennej	41
5.1 Ogólne informacje o użytkowaniu hob.....	41
5.2 Jednostka sterująca Hob.....	43
6 Stosowanie wentylacji.....	51
7 Ogólne informacje o gotowaniu.....	52
7.1 Ogólne informacje o gotowaniu z kuchenką.....	52
8 Czyszczenie i konserwacja.....	54
8.1 Ogólne informacje o czyszczeniu	54
8.2 Czyszczenie płyty grzewczej	55
8.3 Czyszczenie panelu sterowania ...	55
8.4 Czyszczenie wentylacji	56
9 Rozwiązywanie problemów	58



1 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE DO PRZECZYTANIA I OBSERWOWANIA

Pobierz pełną instrukcję obsługi na <https://docs.emeaappliance-docs.eu/> lub zadzwoń pod numer telefonu wskazany w broszurze gwarancyjnej. Przed użyciem urządzenia przeczytaj te instrukcje bezpieczeństwa. Trzymaj je blisko na przyszłość.

Niniejsza instrukcja i samo urządzenie zawierają ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy zawsze przestrzegać. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, niewłaściwe użytkowanie urządzenia lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących.

⚠ Bardzo małe dzieci (0-3 lata) powinny być trzymane z dala od aparatu. Małe dzieci (3-8 lat) powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są stale nadzorowane. Dzieci od 8 roku życia wzwyż oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z tego urządzenia tylko pod nadzorem lub otrzymać instrukcje dotyczące bezpiecznego użytko-

wania oraz rozumieć związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się tym sprzętem. Sprzątanie i konserwacja użytkowników nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. Jedzenie nie może pozostawać w produkcie lub na nim dłużej niż godzinę przed lub po ugotowaniu.



1.1 DOZWOLONE UŻYTKOWANIE

⚠ UWAGA: urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer czy osobny system zdalnie sterowany.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; domy gospodarcze; Przez klientów hoteli, moteli, pensjonatów typu bed & breakfast oraz innych środowisk mieszkaniowych.

⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.

⚠ UWAGA: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas pracy z urządzeniami

kuchennymi. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzewczych. Dzieci poniżej 8 roku życia muszą być trzymane z daleka, chyba że są stale nadzorowane.

⚠ UWAGA: Jeśli powierzchnia płyty jest popękana, nie używaj urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach kuchennych.

⚠ UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być nadzorowany nieprzerwanie.

⚠ UWAGA: Gotowanie bez nadzoru na kuchence z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne – ryzyko pożaru. NIGDY nie próbuj gasić pożaru wodą, tylko wyłącz urządzenie i przykryj płomień, np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

⚠ Nie używaj płyty jako powierzchni roboczej ani jako wsparcia. Trzymaj ubrania lub inne łatwopalne materiały z dala od urządzenia, aby wszystkie elementy całkowicie ostygły – ryzyko pożaru.

⚠ Metaliczne przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.

⚠ Po użyciu wyłącz element płyty sterującą i nie polegaj na detektorze pan.

⚠ 1.2 INSTALACJA

⚠ Urządzenie musi być obsługiwane i instalowane przez dwie lub więcej osób – ryzyko urazu. Używaj rękawiczek ochronnych do rozpakowania i montażu – ryzyko skaleczeń.

⚠ Instalacja, w tym zaopatrzenie w wodę (jeśli taka jest), połączenia elektryczne oraz naprawy, musi być wykonywana przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zaznaczone w instrukcji obsługi. Trzymaj dzieci z dala od miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia upewnij się, że nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów skontaktuj się z dealerem lub najbliższym serwisem posprzedażowym. Po zainstalowaniu odpady opakowaniowe (plastik, elementy styropianowe itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem

dzieci – ryzyko uduszenia. Urządzenie musi zostać odłączone od zasilania przed jakąkolwiek instalacją – ryzyko porażenia prądem. Podczas montażu upewnij się, że urządzenie nie uszkodzi kabla zasilającego – ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Aktywuj urządzenie dopiero po zakończeniu instalacji.

 Wykonaj wszystkie prace związane z wycinaniem szafek przed montażem urządzenia w meblach oraz usuń wszystkie wióry drzewne i trociny.

 Powietrze wylotowe nie może być odprowadzane przez kanał kominowy używany do usuwania oparów wytwarzanych przez urządzenia spalające gaz lub inne paliwa, lecz musi mieć osobny wylot. Należy przestrzegać wszystkich krajowych przepisów dotyczących odprowadzania oparów.

1.3 OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

 Musi być możliwe odłączenie urządzenia od zasilania poprzez odłączenie go do gniazdka, jeśli wtyczka jest dostępna, lub za pomocą wielobiegunowego przełącznika zainstalowanego przed gniazdkiem zgodnie z przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznej, a urządzenie

musi być uziemione zgodnie z krajowymi standardami bezpieczeństwa elektrycznego.

 Nie używaj przedłużaczy, wielu gniazd ani adapterów. Elementy elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika po instalacji. Nie używaj urządzenia, gdy jesteś mokry lub boso. Nie używaj tego urządzenia, jeśli ma uszkodzony kabel zasilający lub wtyczkę, jeśli nie działa prawidłowo lub jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone.

 Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, producent, jego agent serwisowy lub osoby kwalifikacyjne muszą go wymienić na identyczne, aby uniknąć zagrożeń – ryzyka porażenia prądem.

 Uziemienie urządzenia jest obowiązkowe. (Nie jest to konieczne dla kapturów klasy II oznaczonych symbolem (*) na etykiecie specyfikacji).

1.4 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

 UWAGA: Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych. Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała, używaj rękawic ochronnych (ryzyko roz-

cięcia) oraz butów ochronnych (ryzyko stłuczenia); upewnij się, że obsługują ją dwie osoby (zmniejsz obciążenie); Nigdy nie używaj urządzeń do czyszczenia parowego (ryzyko porażenia prądem). Nieprofesjonalne naprawy nieautoryzowane przez producenta mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa, za które producent nie może ponosić odpowiedzialności. Wszelkie wady lub uszkodzenia spowodowane nieprofesjonalnymi naprawami lub konserwacją nie będą objęte gwarancją, której warunki są określone w dokumencie dostarczonym wraz z urządzeniem.

⚠ Nie używaj ściernych ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szkła z zawiasowych pokryw płyty (jeśli to stosowne), ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może prowadzić do jej rozbicia.

⚠ Nie używaj korozyjnych środków do czyszczenia szkła z zawiasowych pokrywek kuchenki (jeśli to stosowne), środków czystości na bazie chloru ani szturmówek do patelni.

⚠ Okap musi być regularnie czyszczony zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz (CO NAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU). Należy to wykonać zgodnie z instrukcjami konserwacyjnymi zawartymi w tym podręczniku.

⚠ Nieprzestrzeganie instrukcji dotyczących czyszczenia okapu i wymiany filtrów może skutkować pożarem.

⚠ UWAGA: Używaj wyłącznie osłon kuchennych zaprojektowanych przez producenta urządzenia kuchennego lub wskazanych przez producenta w instrukcji użytkowania jako odpowiednich, lub osłon płytowych wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieodpowiednich ochron może powodować wypadki.

2 Instrukcje środowiskowe

UTYLIZACJA MATERIAŁÓW OPAKOWANIOWYCH

Materiał opakowania jest w 100% nadający się do recyklingu i oznaczony jest symbolem recyklingu ♻. Poszczególne części opakowań muszą być zatem utylizowane

odpowiedzialnie i zgodnie z przepisami władz lokalnych dotyczących utylizacji odpadów.

UTYLIZACJA SPRZĘTU DOMOWEGO

To urządzenie jest produkowane z materiałów nadających się do recyklingu lub ponownego użytku. Utylizuj go zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji

odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat obróbki, odzysku i recyklingu urządzeń elektrycznych gospodarstwa domowego, skontaktuj się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się zbieraniem odpadów domowych lub sklepem, w którym zakupiłeś urządzenie. To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) oraz z Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (z późniejszymi zmianami). Dzięki prawidłowej utylizacji tego produktu pomożesz zapobiec negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi. Symbol  na produkcie lub na dołączonej dokumentacji wskazuje, że nie należy go traktować jako odpady domowe, lecz należy go przewieźć do odpowiedniego punktu zbioru w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Włącz okap na minimalną prędkość, gdy zaczynasz gotować, i trzymaj go włączonego przez kilka minut po zakończeniu gotowania.

Zwiększ prędkość tylko w przypadku dużej ilości dymu i pary, a prędkość doładowania używaj tylko w ekstremalnych sytuacjach. Wymieniaj w razie potrzeby filtr(y) węglowe, aby utrzymać dobrą efektywność redukcji zapachu.

Czyść filtr(y) smaru, gdy jest to konieczne, aby utrzymać dobrą efektywność filtra tłuszczowego.

Użyj maksymalnej średnicy systemu kanałów podanych w tym podręczniku, aby zoptymalizować efektywność i zminimalizować hałas.

Wykorzystaj jak najlepiej pozostałe ciepło z płyty grzewczej, wyłączając ją na kilka minut przed gotowaniem. Podstawa garnka lub patelni powinna całkowicie zakryć płytę grzewczą; pojemnik mniejszy niż płyta grzewcza powoduje marnowanie energii. Podczas gotowania przykrywaj garnki i patelnie szczelnymi pokrywkami i używaj jak najmniej wody. Gotowanie z odsłoniętą pokrywką znacznie zwiększa zużycie energii. Używaj wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.

NUTA

Osoby posiadające rozrusznik serca lub podobne urządzenie medyczne powinny zachować ostrożność, stojąc w pobliżu tej indukcyjnej płyty kuchennej, gdy jest włączona. Dbaj o to, gdy stoi blisko tej płyty indukcyjnej, gdy jest włączona. Pole elektromagnetyczne może wpływać na rozrusznik serca lub podobne urządzenie. Skonsultuj się z lekarzem lub producentem rozrusznika lub podobnego urządzenia medycznego, aby uzyskać dodatkowe informacje na temat jego wpływu na pola elektromagnetyczne płyty indukcyjnej.

DEKLARACJE ZGODNOŚCI

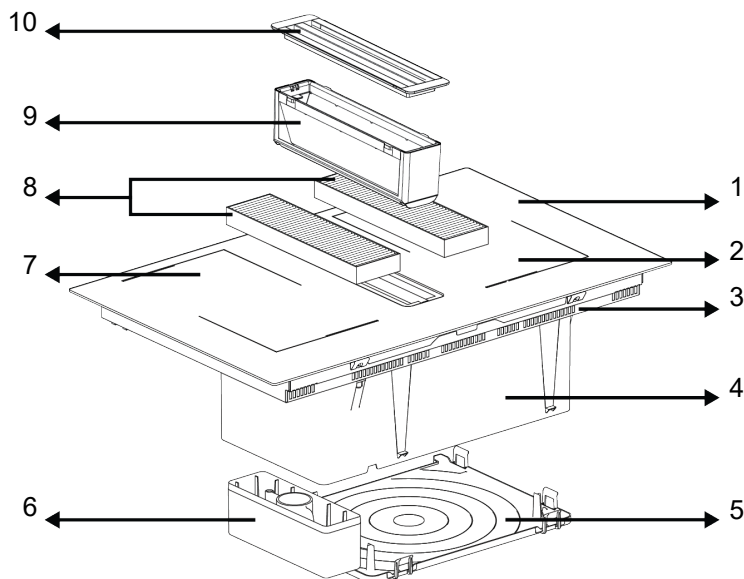
To urządzenie spełnia wymagania dotyczące Ecodesign i etykiet energetycznych następujących europejskich przepisów: - nr 65/2014 oraz nr 66/2014 zgodnie z europejskimi standardami EN IEC 61591 oraz EN 60704-2-13; -n. 327/2011.

Informacje dotyczące trybu niskiego poboru mocy urządzenia zgodnie z Regulacją (UE) 2023/826 można znaleźć pod następującym linkiem: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

3 Produkt

3.1 Wprowadzenie produktu

PL



1 Szklana powierzchnia do gotowania

3 Dolna obudowa

5 Dolna pokrywa

7 Indukcyjna strefa gotowania

9 Filtr oleju

2 Indukcyjna strefa gotowania

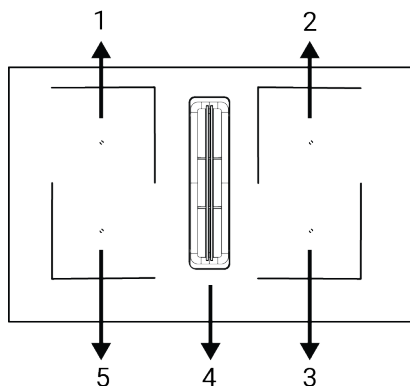
4 Zespół wentylacyjny

6 Komora zbiorcza cieczy przelewo-wej

8 Filtr węglowy

10 Górną część filtra oleju

3.2 Ogólne informacje o hobie



1 Lewa tylna - Indukcyjna strefa gotowania

2 Prawa tylna - Indukcyjna strefa gotowania

3 Prawa przednia - Indukcyjna strefa gotowania

4 Średnie - Wentylacja

5 Lewa przednia - Indukcyjna strefa gotowania

Twoja kuchenka jest wyposażona w płyty grzewcze o dużej powierzchni (powierzchnie Flexi). Te powierzchnie można eksploatować jako niezależne od siebie pojedyncze płyty grzewcze. Dla tych płyt grzewczych można aktywować funkcję kombinacji i przekształcić je w jedną powierzchnię do gotowania w dużych garnkach. Używanie odpowiednich garnków dla tych płyt oraz funkcji łączenia zostało opisane w rozdziale „Obsługa kuchenki”.

3.3 Specyfikacja techniczna

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	223,5*/820/520
Wymiary montażowe kuchenki (szerokość/głębokość) (mm)	740 (+2)/490 (+2)
Napięcie/Częstotliwość	2N~380-415V; 50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	maks. 7,4
Strefy gotowania	
Lewa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 x 200 mm
Zasilanie	2200 W /Booster 3100 W
Lewa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 x 200 mm
Zasilanie	2200 W /Booster 3100 W
Prawa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 x 200 mm
Zasilanie	2200 W /Booster 3100 W
Prawa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 x 200 mm
Zasilanie	2200 W /Booster 3100 W
Cechy wentylacji	
Kontrola	3 poziomy + 1 wspomaganie
* Wysokość płyty podana w tabeli technicznej jest wysokością pokrywy dolnej produktu.	



Specyfikacje techniczne mogą być zmieniane bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.



Rysunki w instrukcji są schematyczne i mogą stanowić dodatkowe funkcje w odniesieniu do Twojego produktu.



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

4 Pierwsze użycie

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

5 Jak używać płyty kuchennej

5.1 Ogólne informacje o użytkowniku hob

Zasada działania płyty indukcyjnej

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód kończy się, gdy na nim umieszczono garnki/patelnie odpowiednie do gotowania indukcyjnego, a pod powierzchnią szkła elektroniczny system generuje pole magnetyczne. Metalowa podstawa garnków/patełni jest podgrzewana przez pobieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie powstaje na powierzchni płyty, lecz bezpośrednio na garnkach i patelniach powyżej. Powierzchnia szkła jest podgrzewana z ciepłem garnków/patełni.

Zalety gotowania z indukcją

Kuchenki indukcyjne oferują pewne zalety, ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio do garnków/patełni.

- Jedzenie, które przelewa się podczas gotowania, nie pali się szybko, ponieważ szklana powierzchnia nie jest bezpośrednio ogrzewana. Łatwiej go czyścić.
- Gotowanie będzie szybsze, ponieważ ciepło jest generowane bezpośrednio na garnkach/patełniach. Dzięki temu oszczędza czas i energię w porównaniu do innych typów hobów.
- Ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio do garnków/patełni, nie ma utraty ciepła, a gotowanie jest bardziej efektywne.

Ważne dla obsługi HOB:

- Trzymaj magnetyczne przedmioty, takie jak karty kredytowe czy taśmy, z dala od płyty podczas jej działania.
- Twój kuchenny ma automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje o tym systemie przedstawiono w następujących sekcjach. Jednak jeśli używasz

4.1 Czyszczenie wstępne

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

cienkich garnków do gotowania, nagrzeją się one bardzo szybko, a dno patelni może się stopić i uszkodzić powierzchnię i urządzenie, zanim zostanie aktywowany automatyczny system wyłączania.

Garnki/patelnie

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

Odpowiednie garnki/patelnie:

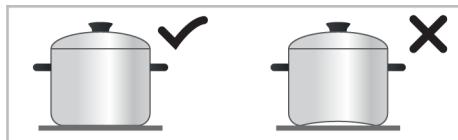
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

Nieodpowiednie garnki/patelnie:

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

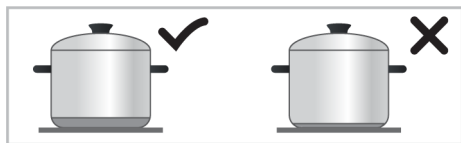
Zalecenia:

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

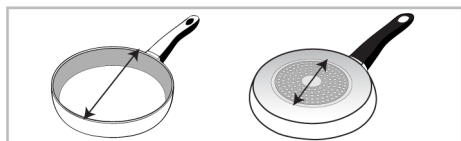


- Używać garnków/patełni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy

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

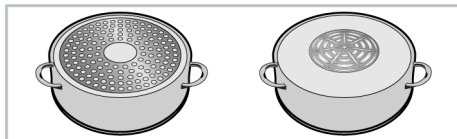


- Dno niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprowadzane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne.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



- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/

patelnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku/patelni.



- i** Równomierne rozmieszczenie naczyń kuchennych na prawej i lewej strefie gotowania oraz na środku (jeśli jest dostępna) strefy gotowania korzystnie wpływa na wydajność gotowania podczas przygotowywania wielu posiłków na płycie indukcyjnej.

Test garnków/patelni

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

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

Zalecane rozmiary garnków/patelni

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - mm
190 x 210	min. 100 - maks. 210
Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi)	Szerokość 210 - Długość 390

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

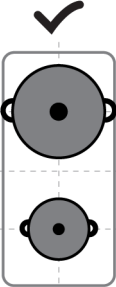
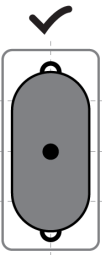
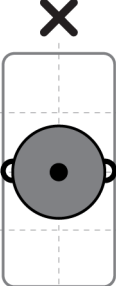
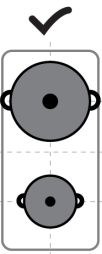
Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednorodny charakter wrzenia,

można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

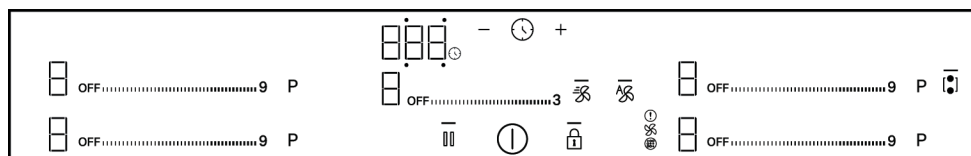
Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

Płyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla mniejszych garnków/patelni. Możesz akty-

wować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

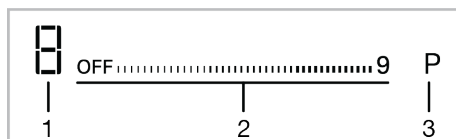
Jako dwie niezależne strefy gotowania		Jako pojedyncza strefa gotowania	
	Strefy grzejne o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, z przodu i z tyłu. Możesz używać je jako dwie niezależne strefy gotowania dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi garnkami/patelnięmi. Garnki/patelnie należy umieścić na środku poszczególnych stref.		W przypadku korzystania z dużych garnków/patelniach, umieść naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref i znajdowało się na środku.
	 Do gotowania z jednym garnkiem/patelnią umieść go w środku przedniej lub tylnej strefy gotowania. Jeśli umieścisz garnek/patelnię w środku strefy gotowania, płyta może nie działać prawidłowo.		 Jeśli chcesz gotować w dwóch różnych garnkach/patelniach na tym samym poziomie temperatury, możesz połączyć strefę gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią i gotować w dwóch różnych garnkach/patelniach w tej samej temperaturze. Garnki/patelnie należy ustawić tak, aby znajdowały się na środku stref gotowania.

5.2 Jednostka sterująca Hob



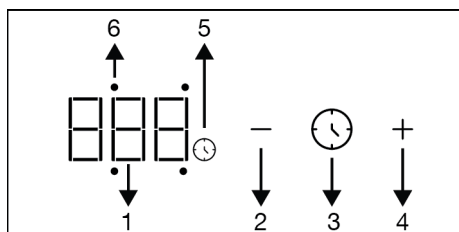
- Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
- ⌚ Klawisz włączania/wyłączania
- Symbol blokady przycisków
- ⌚ Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- P Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)
- ⏏ Przycisk STOP
- ⌚ Przycisk timera
- + Przycisk wydłużenia czasu
- Przycisk skrócenia czasu

Wyświetlacz strefy hob



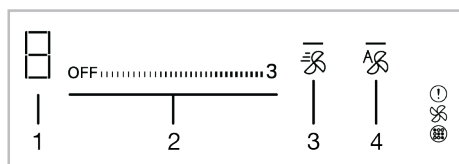
- 1 Wskaźnik poziomu mocy odpowiedniego HOB
- 2 Obszar ustawienia poziomu mocy odpowiedniego hobu
- 3 Klucz do wysokiego ustawienia mocy (Booster)

Ekran wyłącznika czasowego



- 1 Wskaźnik wyłącznika czasowego.
- 2 Przycisk skrócenia czasu
- 3 Przycisk timera
- 4 Przycisk wydłużenia czasu
- 5 Symbol wyłącznika czasowego
- 6 Dioda LED aktywności wyłącznika czasowego na danej płycie grzewczej

Wyświetlacz wentylacji



- 1 Wskaźnik poziomu wentylacji
 - 2 Pole ustawienia poziomu wentylacji
 - 3 Przycisk wspomagania
 - 4 Przycisk trybu automatycznej wentylacji
 - ⚠ Symbol ostrzegawczy pełnego filtra węglowego
 - 🌀 LED wentylacji*
 - 🛢 Symbol ostrzegawczy pełnego filtra oleju*
- * Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Ogólne informacje dotyczące panelu sterowania

i Produkt ten jest sterowany przez panel sterowania dotykowego. Każda operacja na panelu sterowania dotykowym jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

i Zawsze utrzymuj panel sterowania czysty i suchy.

i Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadna operacja, hob automatycznie wraca do trybu niższej mocy.

i Zapali się — na klawiszach, które są aktywnie działające lub wybrane.

Włączenie płyty indukcyjnej

1. Dotknij klawisza ① na panelu sterowania.

⇒ Płyta indukcyjna jest gotowa do użycia.

Wyłączanie płyty indukcyjnej

1. Naciśnij klawisz ① na panelu sterowania.

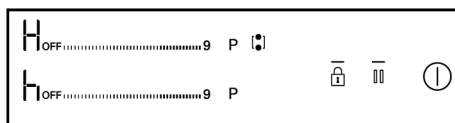
⇒ Płyta indukcyjna wyłącza się i wraca do trybu niskiej mocy.

Wskaźnik ciepła pozostałego

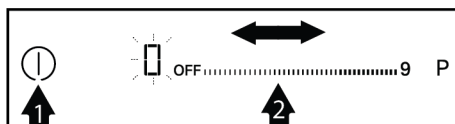
Na wskaźniku poziomu mocy odpowiedniego hoba dla każdej strefy znajduje się wskaźnik ciepła resztkowego. Ten wskaźnik wskazuje, że strefa jest nadal gorąca po wyłączeniu.

H: Wysoka temperatura

h: Niska temperatura



Włączenie stref kuchenki (sekcja gotowania) i ustawienie poziomu mocy



1. Włącz kuchenkę, naciskając klawisz ①.

⇒ Symbol "0" pojawia się na wyświetlaczach stref hob.

2. Ustaw poziom mocy między "0" a "9", dotykając lub przesuwając palcem po obszarze ustawień w dowolnej strefie, którą chcesz obsłużyć.

Wyłączanie stref gotowania:

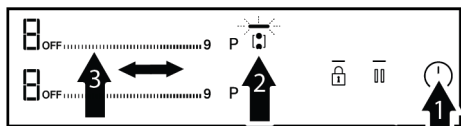
Wybraną strefę można wyłączyć na dwa różne sposoby:

1. Ustawiając moc na "0": Możesz wyłączyć strefę HOB, obniżając poziom mocy do "0".
2. Używanie funkcji wyłączania timera dla pożądanej strefy gotowania: Gdy czas się kończy, timer wyłącza strefę do niej podłączoną. Wszystkie wyświetlacze pokazują "0" lub "00". Symbol znika z wyświetlacza strefy gotowania. Ustawienie timera dla strefy gotowania wyjaśniono w poniższych sekcjach.

Połączenie strefy płyty grzejnej z szeroką powierzchnią (flexi)

1. Włącz kuchenkę, naciskając klawisz ①.
2. Dotknij klawisza [!].

⇒ Symbol 0 pojawia się na lewym wyświetlaczu strefy gotowania, a [!] zapala się kontrolka klawisza —.



3. Reguluj poziom mocy z 0 do 9, dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po tym obszarze.

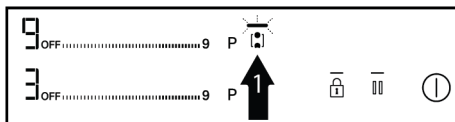
⇒ Płyta zaczyna pracować. Jeśli zostanie wybrana inna strefa gotowania lub nie zostanie podjęta żadna akcja i zostanie odczekane 10 sekund, [!] światło — gaśnie.



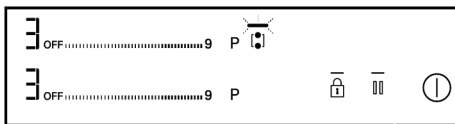
Płyty o dużej powierzchni po lewej stronie są opisane jako przykład. Jeśli strefy płyty kuchennej po prawej stronie mają szerokie powierzchnie urządzenia, to samo dotyczy stref płyty po prawej stronie.

Połączenie strefy hob z szeroką powierzchnią, podczas gdy jedna lub obie strefy hob po lewej działają

- ✓ Chociaż jedna lub obie strefy hob po lewej działają osobno, możesz łączyć obie strefy, aktywując hob szeroką powierzchnią. W ten sposób możesz obsługiwać szerszą powierzchnię płyty o tych samych wartościach.



1. Podczas gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania, naciśnij klawisz [!].
 - ⇒ Wartość strefy niskiego poziomu jest widoczna zarówno na wyświetlaczu strefy gotowania [!], jak i na zapaleniu się kontrolki klawisza —.
 - ⇒ Połączone strefy nadal działają na poziomie mocy i wartości timera strefy z niższym poziomem mocy. Poziom mocy i wartość timera strefy gotowania z wyższym poziomem mocy przed kombinacją zostają anulowane.



2. Aby później zmienić poziom mocy, ustaw ten poziom, który chcesz zmienić, w ustawieniach.

Wyłączanie stref gotowania z szeroką powierzchnią

Możesz oddzielić strefy i ustawić je na zero, dotykając klawisza [!].

Ustawienie wysokiej mocy (BOOSTER)

Możesz użyć ustawienia wysokiej mocy, aby nagrzać na maksymalnej mocy. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne w każdej strefie. Gdy czas ustawienia wysokiej mocy (patrz tabela czasów automatycznego wyłączania) się skończy, strefa się wyłącza.

Bezpośredni wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER):

1. Włącz kuchenkę, dotykając klawisza ①.

2. Naciśnij klawisz **P** wybranej strefy hob.

- ⇒ Wybrana strefa płyty działa z najwyższą mocą, a na wyświetlaczu strefy płyty kuchennej kolejno 3 kontrolki.
- ⇒ Gdy czas ustawienia wysokiej mocy (patrz tabela czasów automatycznego wyłączania) dobiega końca, strefa nadal działa na najwyższym poziomie mocy.

Wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER), gdy strefa płyty jest aktywna:

1. Naciśnij klawisz **P**, gdy płyta jest włączona, a odpowiednia strefa pracuje na określonym poziomie.
2. Wybrana strefa hob działa z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy hob migają odpowiednio 3 światła. Gdy okres ustawienia wysokiej mocy upłynie, strefa hob będzie nadal działać na najwyższym poziomie mocy.

Wyłączanie ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER) przed jego wygaśnięciem:

Możesz w każdej chwili wyłączyć wysokie ustawienie mocy, dotykając klawisza **P**. Strefa hob nadal działa na najwyższym poziomie mocy. Aby ją wyłączyć, dotknij aktywnego obszaru ustawienia hob lub przesunąć palcem po tym obszarze, aby ustawić "0".

Blokada przycisków

Można włączyć blokadę przycisków, aby zapobiec przypadkowej zmianie funkcji płyty, gdy jest ona włączona lub wyłączona.

Włączenie blokady przycisków

1. Aby aktywować blokadę klawiatury, dotknij klawisza .
- ⇒ Po odliczaniu 2-1 na wyświetlaczu zaświeci się kontrolka — przycisku , a wszystkie strefy grzejne zostaną zablokowane.



Gdy blokada klawiszy jest aktywna, działa tylko klawisz ①. Po dotknięciu dowolnego innego klawisza lampka — klawisza zacznie migać, wskazując, że blokada klawiszy jest aktywna.

Jeśli wyłączysz płytę grzewczą, gdy przyciski są zablokowane, blokadę przycisków należy dezaktywować, aby móc ponownie włączyć płytę grzewczą.

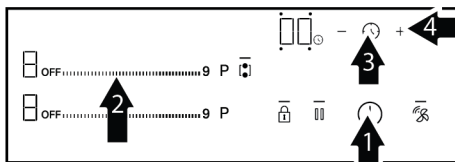
Wyłączenie blokady przycisków

1. Dotknij przycisku .
- ⇒ Po odliczaniu 2-1 na wyświetlaczu, kontrolka — klawisza gaśnie, a blokada klawiszy zostaje wyłączona.

Funkcja timera

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie musisz stać przy kuchence cały czas podczas gotowania. Kuchenka automatycznie wyłączy się po wybranym przez ciebie czasie.

Aktywacja timera



1. Włącz kuchenkę, dotykając klawisza ①.
2. Ustaw pożądany poziom mocy, dotykając obszaru ustawienia lub przesuwając palcem po obszarze, w zależności od tego, w którym chcesz działać.
3. Aktywuj timer, dotykając klawisza ⌚.
- ⇒ Na wyświetlaczu timera zapala się litera "00", a symbol ⌚ zaczyna migać.
4. Wokół "00" widoczne są 4 diody LED aktywności widoczne na wyświetlaczu timera. Dioda LED aktywnej strefy płyty kuchennej i można ustawić timer dla tej strefy.

5. Jeśli chcesz ustawić timer dla innej aktywnej strefy hob, wybierz odpowiednią stronę hob, dotykając klawisza , aż dioda LED z tej strefy hob zaświeci się na wyświetlaczu tej strefy hob.
6. Ustaw pożądany czas, dotykając klawiszy $\pm$. Możesz szybciej postępować, dotykając długo klawisza $+$ lub $-$.

⇒ Symbol  miga przez pewien czas na wyświetlaczu strefy hob, a potem świeci się nieprzerwanie. Symbol  zaczyna nieprzerwanie świecić, co oznacza, że funkcja została aktywowana.

 Timer można ustawić tylko dla stref, które są obsługiwane.

 Powtórz powyższe kroki dla innych stref, których timery chcesz ustawić.

 Timera nie da się ustawić bez wyboru strefy hob i poziomu mocy w strefie hob.

 Gdy timer jest aktywny, dioda LED strefy z najmniejszym ustawieniem czasu miga. Jeśli w pozostałych strefach jest ustawiony czas, diody LED tych stref pozostają włączone.

Wyłączanie timerów

Gdy czas się skończy, kuchenka automatycznie się wyłączy i daje dźwiękowe ostrzeżenie.

Naciśnij dowolny klawisz, aby wyłączyć alarm dźwiękowy.

Wyłączanie timerów wcześniej

Jeśli timer zostanie wyłączony wcześniej, płyta pracuje na ustawionym poziomie mocy aż do wyłączenia.

Wyłączenie timera poprzez zmniejszenie wartości do "00":

1. Wybierz timer odpowiedniej strefy hob, dotykając klawisza .

2. Naciśnij klawisz $-$, aby zmniejszyć wartość, aż na wyświetlaczu timera pojawi się "00". Możesz szybciej się rozwijać, dotykając klawisza $-$ przez dłuższy czas.

Po pewnym czasie migania symbolu  na wyświetlaczu strefy hob, urządzenie całkowicie gaśnie, a timer zostaje anulowany.

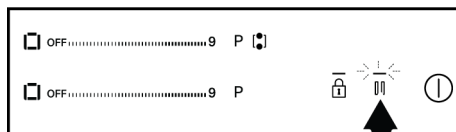
Funkcja pauzy

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz obniżyć poziom temperatury wszystkich funkcji działających w strefie hob (z wyjątkiem timera) do poziomu 1 na określony czas.

 Jeśli na dowolną strefę hob ustawiony jest timer, licznik nadal płynie podczas zatrzymania.

1. Podczas pracy kuchenki naciśnij klawisz .

⇒ Wszystkie strefy pracy nadal działają na poziomie temperatury 1.



2. Aby zrestartować wszystkie zatrzymane strefy hob z poprzednimi ustawieniami, ponownie naciśnij klawisz .

Ustawienia

Możesz ustawić następujące ustawienia za pomocą tej funkcji.

-  Całkowite ustawienie zarządzania energią
-  Czas słyszalnego sygnału na końcu gotowania
-  Wybór trybu wentylacji
-  Wyświetlacz żywotności filtra aktywnego
-  Reset filtra aktywnego węglowego

 Ustawienia CF3 i CF4 są wyłączone. Nie mają wpływu na działanie i funkcjonowanie hobu.

1-Całkowite ustawienie zarządzania energią (CFI)

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz regulować całkowitą moc płyty według własnego uznania.
- 1. Włącz kuchenkę, dotykając klawisza ①, a wyłącz ją ponownym dotknięciem klawisza ①.
- 2. Po wyłączeniu kuchenki naciśnij klawisze ⏻/⏻/⏻/⏻ w kolejności w ciągu 10 sekund.
 - ⇒ Na wyświetlaczu timera CFI na lewym tylnym wyświetlaczu strefy gotowania pojawia się "9".
- 3. Reguluj poziom mocy (patrz Tabela – Całkowity poziom zarządzania mocą) między "1" a "9", dotykając obszaru regulacji tylnej lewej strefy lub przesuwając palcem po tym obszarze.
- 4. Potwierdź całkowite ustawienie zarządzania zasilaniem, dotykając klawisza ①.
 - ⇒ Płyta się wyłączy, a twoja płyta zacznie działać na maksymalnym ustawieniu mocy wybranego poziomu.

"Całkowite zarządzanie energią" Zawiera 9 różnych poziomów mocy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią).

Tabela – Całkowity poziom zarządzania energią

Całkowity poziom zarządzania energią	Całkowita moc (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4



Dla produktów o całkowitym zużyciu energii elektrycznej maks. 3,6 kW (patrz tabela specyfikacji technicznej w instrukcji), całkowita wartość mocy dla całkowitego zarządzania mocą 5,6,7,8,9 wynosi 3,6 kW.

2-Ustawienie sygnału dźwiękowego na koniec gotowania (CF2)

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz dowolnie regulować czas sygnału dźwiękowego na końcu gotowania.
- 1. Włącz kuchenkę, dotykając klawisza ①, a wyłącz ją ponownym dotknięciem klawisza ①.
- 2. Po wyłączeniu kuchenki naciśnij klawisze ⏻/⏻/⏻/⏻ w ciągu 10 sekund.
 - ⇒ Pierwsze ustawienie na wyświetlaczu timera to CFI się pojawia.
- 3. Naciśnij klawisz ⏻ raz, aby ustawić słyszalny czas sygnału końcowego gotowania.
 - ⇒ Na wyświetlaczu timera CF2 na lewym tylnym wyświetlaczu gotowania z pojawia się "2".
- 4. Ustawienie sygnału dźwiękowego na końcu gotowania (patrz Tabela – czas sygnału słyszalnego na końcu gotowania) można ustawić w pomiędzy "0" a "3", dotykając obszaru ustawień tylnej lewej strefy lub przesuwając palcem po tym obszarze.
- 5. Potwierdź ustawienie sygnału dźwiękowego na koniec gotowania, dotykając klawisza ①.
 - ⇒ Płyta się wyłączy, a kuchenka zacznie działać z ustawionym sygnałem sygnału dźwiękowego na wybranym poziomie.



Ustawienie poziomu sygnału dźwiękowego po zakończeniu gotowania będzie standardowym poziomem 2 podczas produkcji.

Table - Ustawienie sygnału dźwiękowego na końcu gotowania

Poziom sygnału słyszalnego na końcu gotowania	Czas słyszalnego sygnału na końcu gotowania
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

Ustawienie trybu wentylacji 3 (CF5)

- ✓ Ten hob może być używany w dwóch trybach: cyrkulacji wewnętrznej i zewnętrznej cyrkulacji. (Tryby wentylacji) Płyta jest wyposażona w preset wewnętrznej trybu cyrkulacji. Do zmiany;
- 1. Włącz kuchenkę, dotykając klawisza ①, a wyłącz ją ponownym dotknięciem klawisza ①.
- 2. Po wyłączeniu kuchenki naciśnij klawisze / / / w kolejności w ciągu 10 sekund.
 - ⇒ Pierwsze ustawienie na wyświetlaczu timera to CF się pojawia.
- 3. Naciśnij klawisz cztery razy, aby ustawić tryb wentylacji.
 - ⇒ Na wyświetlaczu timera pojawia się CF5. Na lewej tylnej stronie strefy gotowania pojawia się wyświetlacz "1".
- 4. Dotykając obszaru ustawień w lewej tylnej strefie gotowania lub przesuwając palcem po tej powierzchni, wyświetlacz strefy gotowania można ustawić na "2", a tryb wentylacji na cyrkulację zewnętrzną.
- 5. Potwierdź ustawienie trybu wentylacji, dotykając klawisza ①.
 - ⇒ Płyta się wyłącza i zaczyna działać przy wybranym poziomie wentylacji.

4- Wyświetlacz żywotności filtra aktywnego (CFE)

- ✓ Filtry z węglem aktywnym używane w grzebnie używanej jako cyrkulacja wewnętrzna muszą być wymieniane po pewnym okresie użytkowania. Pozostałe godziny pracy możesz zobaczyć na wyświetlaczu ustawić. Pozostały czas jest wyświetlany na wyświetlaczu jako odliczanie od 150 godzin.

i Jeśli Twój płytnik jest ustawiony na tryb cyrkulacji wewnętrznej, filtry z aktywnym węglem należy wymienić po 150 godzinach pracy. Po 150 godzinach na wyświetlaczu wentylacji pojawi się symbol ①. Jeśli Twój płytnik jest ustawiony na tryb zewnętrznej cyrkulacji, ten symbol ostrzegawczy się nie pojawi.

1. Włącz kuchenkę, dotykając klawisza ①, a wyłącz ją ponownym dotknięciem klawisza ①.
 2. Po wyłączeniu kuchenki naciśnij klawisze / / / w kolejności w ciągu 10 sekund.
 - ⇒ Pierwsze ustawienie na wyświetlaczu timera to CF się pojawia.
 3. Naciśnij klawisz pięć razy, aby zobaczyć wyświetlacz aktywnej żywotności filtra węglowego.
 - ⇒ Na wyświetlaczu timera CFE który się wyświetla, filtr aktywny pozostający na lewej tylnej strefie gotowania jest oznaczony jako "3", jeśli pozostałe godziny pracy przekraczają 100 godzin, "2" 50-100 godzin, "1" 5-50 godzin oraz "0" 0-5 godzin;
 4. Możesz zamknąć wyświetlacz ustawień, dotykając klawisza ①.
- ### 5-Aktywny reset filtra węglowego (CF7)
- ✓ Po 150 godzinach pracy filtra z węglem aktywnym symbol pojawia się na wyświetlaczu wentylacyjnym. Po zdjęciu i

wymianie filtrów z aktywnym węglem, zgodnie z sekcją konserwacji i czyszczenia, wykonuje się następujące kroki, aby zresetować symbol ostrzegawczy filtra węglowego:

1. Włącz kuchenkę, dotykając klawisza ①, a wyłącz ją ponownym dotknięciem klawisza ①.
2. Po wyłączeniu kuchenki naciśnij klawisze ⑤/⏸/⑤/⏸ w kolejności w ciągu 10 sekund.
 - ⇒ Pierwsze ustawienie na wyświetlaczu timera to ⑤F się pojawia.
3. Naciśnij klawisz ⏸ sześć razy, aby zobaczyć wyświetlacz aktywnej żywotności filtra węglowego.
 - ⇒ Na wyświetlaczu timera ⑤F widoczne, pozostałe godziny pracy filtra aktywnego są wyświetlane na lewym tylnym wyświetlaczu strefy gotowania, podobnie jak w menu cF6.
4. Przez 3 sekundy naciśnij klawisz ⌘ na wyświetlaczu wentylacji.
 - ⇒ Na ekranie widoczny jest licznik 1-2-3. Operacja resetu została zakończona.
5. Podczas korzystania z tego wyświetlacza możesz opuścić ekran, dotykając klawisza ①.

Skuteczne wykorzystanie płyt indukcyjnych

Zasada działania: Indukcyjne płyty podgrzewają garnek bezpośrednio ze względu na zasadę działania. Z tego powodu mają wiele przewag nad innymi typami płyt. Działają wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza.



W zależności od modelu, Twój hob może mieć płyty o średnicy 145, 180, 210 i 280 mm z indukcją. Dzięki funkcji indukcji każdy płytnik automatycznie wykrywa pojemnik umieszczony na nim. Energia jest generowana tylko tam, gdzie dno pojemnika styka się, co pozwala osiągnąć minimalne zużycie energii.

System automatycznego wyłączania

W panelu kuchennym znajduje się automatyczny system wyłączania. Jeśli jedna lub więcej stref pozostaje włączonych, strefa hob automatycznie wyłącza się po pewnym czasie (patrz Tabela 1). Jeśli do strefy przypisany jest timer, wyświetlacz timera również się wyłącza.

Automatyczny limit czasu wyłączania zależy od wybranego poziomu temperatury. Obowiązuje maksymalny czas pracy w tym poziomie.

Strefa hob może być ponownie obsługiwana przez użytkownika po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

Tabela 1:Automatyczne czasy wyłączania

Poziom temperatury	Automatyczne wyłączenie godzin
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Szybkie nagrzewanie (booster)	10 minut

Tabela 2:Automatyczne wyłączanie wentylacji

Poziom prędkości	Automatyczne wyłączenie godzin
0	0
1	6

2	6
3	5
Intensywna praca (booster)	8 minut

System przelewowy

Twój kuchenny jest wyposażony w system ochrony przed przelewem. W przypadku przepełnienia panelu sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina zasilanie, aby wyłączyć płytę grzewczą. Tymczasem na wyświetlaczu pojawia się symbol "F".

6 Stosowanie wentylacji

Informacje ogólne

- Jest silnik o różnych prędkościach wentylacji. Dla dobrej wydajności zaleca się stosowanie niskich prędkości w normalnych warunkach gotowania oraz wysokich w intensywnych warunkach, gdy silne zapachy i para są skupione.

Tryby wentylacji

Produkt ten posiada dwa tryby wentylacji: cyrkulację wewnętrzną i tryb cyrkulacji zewnętrznej.

Cyrkl wewnętrzny



Powietrze zasysane ze środka płyty jest najpierw filtrowane, aby usunąć olej przez filtr oleju. Następnie przepuszcza się przez filtr z węglem aktywnym i wraca do kuchni.

WAŻNE: W trybie cyrkulacji wewnętrznej filtry z aktywnym węglem muszą być zainstalowane w obszarze określonym na produkcie, aby zatrzymać cząsteczki zapachu w wdychanym powietrzu. Aby poznać różne typy wersji montażu zdefiniowane do wewnętrznej dystrybucji produktu, zapoznaj się z instrukcją montażu lub skonsultuj się z autoryzowanym dealerem.

Precyzyjna regulacja mocy

Płyta indukcyjna natychmiast reaguje na wydawane polecenia zgodnie ze swoją zasadą działania. Ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec wylaniu się posiłku (woda, mleko), natychmiast wyłączając urządzenie.



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



Na panelu sterowania dotykowego nie wolno stawiać garnków/patelni.

Zewnętrzny przepływ



Powietrze zasysane ze środka płyty jest przewożone przez filtry olejowe i odprowadzane na zewnątrz przez komin za pomocą systemu rur.

Ustawienie trybu wentylacji

Produkt jest produkowany z wbudowanym trybem cyrkulacji. Aby ustawić produkt w trybie zewnętrznej cyrkulacji, zobacz sekcję "Ustawienia". Ustaw tryb zewnętrznej cyrkulacji, postępując zgodnie z instrukcjami opisanymi w sekcji "Tryb wentylacji (F5)".

Otwieranie wentylacji

1. Włącz kuchenkę, dotykając klawisza ①.
⇒ Ten "0" symbol będzie wyświetlany na wyświetlaczu wentylacji.
2. Ustaw poziom prędkości od "1" do "3", dotykając lub przesuwać palcem po obszarze wentylacji.

Zamykanie wentylacji

1. Ustaw poziom prędkości na "0", dotykając lub przesuwać palcem po obszarze wentylacji.

Włączam tryb intensywnej wentylacji

1. Naciśnij klawisz , aby aktywować tryb intensywnej wentylacji.
 - ⇒ Tryb intensywnej wentylacji działa maksymalnie przez 8 minut. W tym okresie na wyświetlaczu pojawia się symbol litery P. Po 8 minutach prędkość wentylacji spada do poziomu 3 i nadal działa na tym poziomie.

Wyłączenie trybu intensywnej wentylacji

1. Dotykając obszaru ustawień wentylacji lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom prędkości jako „0”.



W trybie intensywnej wentylacji, po naciśnięciu dowolnego przycisku prędkości, powraca on do tego poziomu prędkości i kontynuuje działanie.

Funkcja "6th Sense" (tryb automatycznej pracy)

- ✓ Twój produkt mierzy temperaturę powierzchni gotowania, temperatury oraz czas pracy. Na podstawie tych wartości określa najbardziej odpowiednią prędkość wentylacji i działa automatycznie na określonych poziomach.
1. Dotknij klawisza , aby włączyć tryb automatyczny.

⇒ Tryb automatyczny jest aktywowany i automatycznie wyłączany, gdy parametry spadną poniżej określonej wartości krytycznej. Musi zostać ponownie włączony, aby mógł się ponownie aktywować.



Gdy tryb automatyczny jest aktywny, jeśli włączysz urządzenie na dowolnym poziomie prędkości, a potem go wyłączysz, tryb automatyczny zostanie anulowany.

2. Ponownie naciśnij klawisz , aby wcześniej wyłączyć tryb automatyczny.

Tryb wentylacji na biegu

Funkcja wentylacji na biegu pozwala wentylacji działać przez pewien czas po wyłączeniu produktu po zakończeniu gotowania, podczas gdy wentylacja działa w trybie automatycznym. Dzięki temu możesz wyeliminować zapach i dym pozostający po ugotowaniu.

Czas pracy trybu wentylacji na biegu jest ustalany automatycznie na podstawie temperatury w strefie gotowania, poziomu temperatury ustawionej do gotowania oraz czasu pracy. Działa przez minimum 2 i maksymalnie 20 minut. Następnie system wentylacji jest automatycznie wyłączany. Można go wyłączyć wcześniej, dotykając klawisza .

7 Ogólne informacje o gotowaniu

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

7.1 Ogólne informacje o gotowaniu z kuchenką

- Polecenia dotyczące gotowania z oszczędnością energii znajdziesz w sekcji "Instrukcje środowiskowe".

- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

Półka do pieczenia w piekarniku

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Topnienie		
Topnienie czekolady (np. Dr.Oetker, gorzka czekolada 55-60% kakao, 150 g)	1	15 ... 30
Masło (200 g)	6	5 ... 7
Masło (Klarowane)(200 g)	3	11 ... 13

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Gotowanie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła		
Woda 1 L (Gotowanie)	P	4 ... 6
Woda 3 L (Gotowanie)	P	8 ... 10
Mleko 1 L (Gotowanie)	7	6 ... 7
Mleko 1 L (Utrzymanie ciepła)	Utrzymanie ciepła	18 ... 20
Olej roślinny (Grzanie) (Olej słonecznikowy 0,5 L)	9	3 ... 5
Gotowanie		
Ziemniak w mundurku (2 sztuk duży)	9	25 ... 35
Ziemniak w mundurku grubo siekany (2 sztuk duży)	9	13 ... 15
Brokuł (300 g)	9	10 ... 14
Brokuł zamrożony (300 g)	9	7 ... 10
Kielbasa	8	4 ... 6
Makaron (150 g)	9	6 ... 10
Jajka w koszulce	5	2 ... 3
Gotowanie, smażenie		
Potrawa z ryżu (200 g ryż)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Ashure/Pudding Noego **		
Gotowanie fasoli i ciecierzycy Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	4 ... 6
Gotowanie fasoli i ciecierzycy gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	4	10 ... 15
Pszenica Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	8 ... 10
Pszenica gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	2	6 ... 8
Ashure/Pudding Noego -Wszystkie składniki	9	20 ... 24
Zupy (Np. Zupa z soczewicy)	7	20 ... 25
Smażone warzywa *	9	3 ... 5
Gotowane warzywa Julienne * (Kurczak, cebula i pieprz)	9	5 ... 7
Cielęcina pokrojona w kostkę z warzywami **		
Smażenie warzyw	9	3 ... 8
Przypieczenie ***	9	5 ... 8
Wszystkie składniki	4	80 ... 90
Sos pomidorowy	3	10 ... 15
Sos beszamelowy	7	5 ... 6
Golonki z warzywami **		
Przypieczenie ***	9	3 ... 4
Smażenie warzyw	9	3 ... 5
Wszystkie składniki	4	180 ... 190
Smażyć w płytkim tłuszczu		
Stek z polędwicy wołowej ** (2 cm)	9	2 ... 10
Żeberka ** (2 cm)	9	3 ... 10

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek z polędwicy zawijanej	8	4 ... 10
Stek T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Kotlet jagnięcy ** (Przypieczenie ***)	9	3 ... 10
Kotlet jagnięcy (Smażenie)	5	4 ... 10
Kiełbasa	6	4 ... 6
Pierś z kurczaka (Przypieczenie ***)	8	3 ... 4
Pierś z kurczaka (Smażenie)	5	8 ... 10
Pierś z kurczaka (Krojenie mięsa tak, aby powstał motyl)	8	4 ... 10
Łosoś (150 g)	9	3 ... 10
Paluszek rybny	9	1 ... 8
Smażenie świeżych warzyw i grzybów (marchew, grzyby i kolorowa papryka)	9	3 ... 6
Naleśnik ***	4	1 ... 5
Omlet	7	4 ... 6
Jajko sadzone	6	2 ... 4
Frytka		
Boortsog	5	13 ... 15
Sznyceł	8	3 ... 10
Nuggetsy	9	1,5 ... 10
Ziemniak (zamrożony)	6	2 ... 10
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Cebula (zamrożony) (200 g)	6	2 ... 4
Szpinak (zamrożony) (200 g)	7	2 ... 5
* Zaleca się użycie woka. ** Zaleca się patelnię/garek z lekkiem. *** Zalecane jest wstępne podgrzanie patelni / garnka.		

8 Czyszczenie i konserwacja

8.1 Ogólne informacje o czyszczeniu

Informacje ogólne

- Produkt należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć po każdej operacji. W związku z tym resztki jedzenia powinny być łatwe do czyszczenia, a te pozostałości powinny być zapobiegane spalaniu się podczas ponownego użycia produktu później. W ten sposób wydłuża się żywotność urządzenia i zmniejsza częste problemy.
- Nie jest potrzebny żaden specjalny środek czyszczący do czyszczenia wykonywanego po każdym użyciu. Umyj urządzenie detergentem do mycia naczyń,

ciepłą wodą oraz miękką ściereczką lub gąbką, a następnie wysusz suchą ściereczką.

- Upewnij się, że po czyszczeniu całkowicie wyczyszysz resztki płynu i natychmiast usuń jedzenie, które rozpryskuje się podczas gotowania.
- Powstrzymaj się od mycia jakiegokolwiek elementu urządzenia w zmywarce, chyba że instrukcja obsługi zaznacza inaczej.

Do płyt:

- Kwaśne brudy, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy czy olej, mogą powodować trwałe plamy na płytach i ich częściach, więc natychmiast po schłodzeniu wyczyść nadmiar płynów, wyłączając go.

- Palniki typu wok używane w wysokich temperaturach mogą zmieniać kolor. To normalne.
- Przesuwanie niektórych naczyń może powodować metalowe ślady na uchwytach na garnki. Nie przesuwaj patelni i garnków po powierzchni.
- Ponieważ nasadki strefowe hob stykają się bezpośrednio z ogniem i są wystawione na wysokie temperatury, zmiana i utrata koloru z czasem jest normalna. To nie powoduje problemu podczas korzystania z płyty.

Inox – powierzchnie ze stali nierdzewnej

- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może zmieniać kolor z czasem. To normalne. Po każdej operacji czyść detergentem odpowiednim do powierzchni nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką, mydlaną ściereczką i płynnym (niezarysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni nieostrych, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Usuń plamy z wapnem, olejem, skrobią, mlekiem i białkiem z powierzchni szkła i inox natychmiast, bez zwlekania. Plamy mogą rdzewieć przez dłuższy czas.
- Środki czyszczące naniesione lub naniezione na powierzchnię należy czyścić natychmiast. Środki ścierne pozostawione na powierzchni powodują, że powierzchnia staje się biała.

Powierzchnie szklane

- Umyj urządzenie detergentem do mycia naczyń, ciepłą wodą i ściereczką z mikrofibry specjalną do szklanych powierzchni, a następnie wysusz suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostał detergent, wytrzyj go zimną wodą i wysusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić powierzchnię szkła.
- Pod żadnym pozorem nie należy usuwać zaschniętych pozostałości na powierzchni szkła za pomocą ząbkowanych noży, włny drucianej lub podobnych narzędzi do rysowania.

- Plamy wapniste (żółte plamy) z powierzchni szkła można usunąć za pomocą komercyjnie dostępnego środka odkamieniającego, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż środek czyszczący gąbką na bejcę i poczekaj długo, aż zacznie działać prawidłowo. Następnie wyczyść powierzchnię szkła mokrą szmatką.
- Przebarwienia i plamy na powierzchni szkła są normalne i nie są wadami.

Plastikowe części i malowane powierzchnie

- Czyść plastikowe części i pomalowane powierzchnie za pomocą detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody oraz miękkiej ściereczki lub gąbki, a następnie wysuszyć suchą ściereczką.
- Upewnij się, że połączenia składników produktu nie są wilgotne i nie są pozostawione detergentem. W przeciwnym razie na tych łączeniach może wystąpić korozja.

8.2 Czyszczenie płyty grzewczej

Szklana powierzchnia do gotowania

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

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

8.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Umyj panele sterowania dotykową wilgotną, miękką ściereczką i wytrzyj suchą szmatką. Jeśli Twój produkt ma funkcję zamka na klucz, ustaw blokadę przed

czyszczeniem panelu sterowania. W przeciwnym razie może wystąpić nieprawidłowe wykrywanie klawiszy.

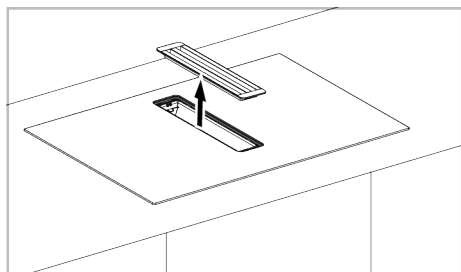
8.4 Czyszczenie wentylacji

Aby zapewnić skuteczne zatrzymywanie zapachów i oleju, filtry z węglem aktywnym muszą być regularnie wymieniane, a filtr oleju regularnie czyszczony.

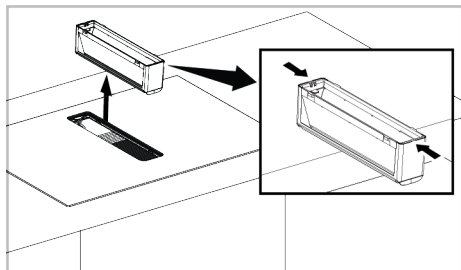
Czyszczenie metalowych filtrów olejowych

- ✓ Filtr oleju filtruje olej w zaciągającym dymie. Metalowy filtr smaru należy regularnie czyścić, aby zapewnić dobrą wydajność.

1. Usuń górną część filtra oleju, przeciągając go do góry.



2. Zdejmij filtr oleju, trzymając zaczepki od środka i przesuwając go do góry.



- i** Filtr oleju może zbierać olej lub przepelniające się ciecze na swojej dolnej powierzchni. Podczas demontażu filtra należy go wyjąć bezpośrednio, aby zapobiec kapaniu i rozlaniu.

- i** Uważaj, aby nie uszkodzić zdjętej grupy filtra oleju, nie upadając na szybę płyty.

3. Umyj wyjęty filtr tłuszczowy w zmywarce lub ręcznie.

- i** Umyj filtry w wodzie z użyciem płynnego detergentu i zamontuj ponownie po wyschnięciu. Filtry aluminiowe mogą zmieniać kolor podczas mycia; To normalne i nie wymaga wymiany filtrów.

4. Po wyczyszczeniu wymień górną część filtra oleju i filtra oleju.

Usuwanie filtra z węglem aktywnym

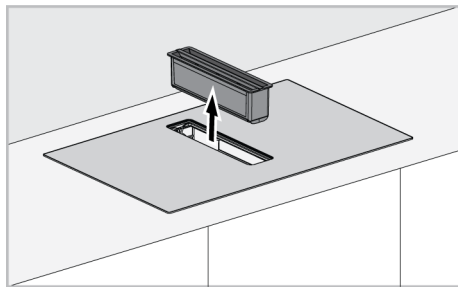
Filtry z węglem aktywnym zapewniają utrzymanie zapachów w produkcie i muszą być wymieniane w regularnych odstępach czasu, aby zapewnić optymalną wydajność. Zwróć uwagę na wskaźnik ostrzegawczy napełnienia w celu wymiany.

- i** Gdy urządzenie zakończy 150 godzin pracy, na polach grzewczych pojawi się ostrzeżenie w kształcie litery F. Filtr należy wymienić najpóźniej po pojawieniu się tego ostrzeżenia. Aby zresetować to ostrzeżenie, patrz Ustawienia.

- i** Aby sprawdzić pozostały zakres czasu pracy filtrów z węglem aktywnym, należy postępować zgodnie ze szczegółowym objaśnieniem w części Ustawienia.

Aby usunąć;

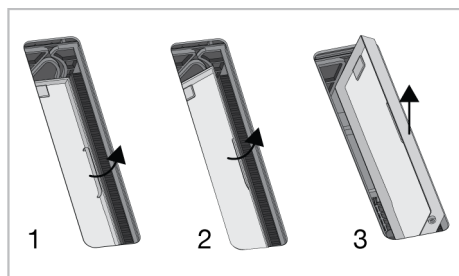
1. Wyjmij filtr oleju, pociągając go do góry.



i Na dolnej powierzchni filtra oleju może zbierać się olej lub przelewające się płyny. Podczas demontażu filtra należy go wyjmować prosto, aby zapobiec kapaniu i rozlewaniu się cieczy.

i W części filtra oleju znajduje się przełącznik magnetyczny. Wentylacja nie jest możliwa bez założonej części chroniącej przed płynem.

2. Zdejmij komorę zbierania cieczy w sposób pokazany na poniższym rysunku.

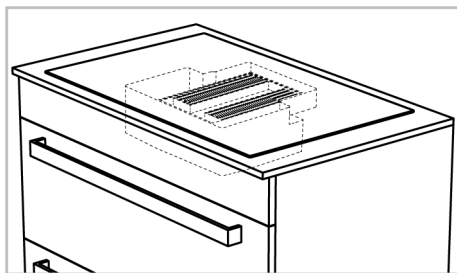


i W części komory zbierania cieczy znajduje się przełącznik magnetyczny. Wentylacja nie jest możliwa bez założonej części chroniącej przed płynem.

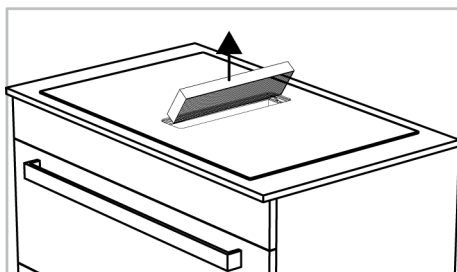
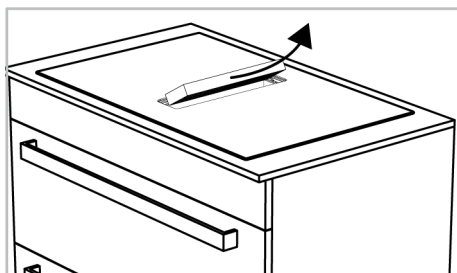
i Komora zbierania cieczy musi być okresowo czyszczona. Część tę można czyścić poprzez mycie w wodzie z płynnym detergentem i płukanie lub mycie w zmywarce do naczyń w temperaturze maks. 70 °C.

i Po włożeniu części komory zbierającej ciecz na swoje miejsce, kierunek strzałki na części wskazuje, że należy ją umieścić zgodnie z tym kierunkiem.

3. Po wyjęciu komory zbiorczej cieczy, po prawej i lewej stronie w dolnej komorze znajdują się dwa filtry węglowe.

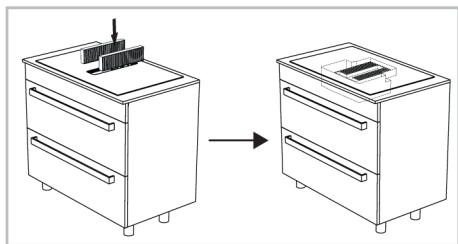


4. Przede wszystkim wyciągnij do siebie jeden z filtrów węglowych, przechylając go, aby wyjąć go z jego magnetycznej szczeliny ze szczeliny wentylacyjnej i wyjmij tak, jak pokazano na rysunku.



5. W ten sam sposób wyjmij drugi filtr węglowy z obudowy.

6. Umieść nowe 2 filtry z węglem aktywnym w ich gniazdach magnetycznych, przechylając je kolejno przez szczelinę wentylacyjną. Upewnij się, że jest całkowicie osadzony w gniazdach magnetycznych.



7. Ponownie zainstaluj plastikową ochronę przed płynami w taki sam sposób, jak po jego zdjęciu.

8. Włóż filtr oleju.

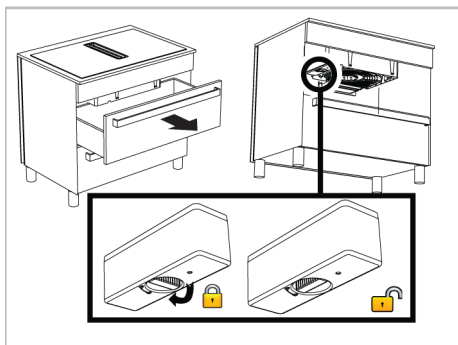
zbiornik na ścieki

W przypadku intensywnej cieczy przedostającej się do komory wentylacyjnej produktu, ciecze te gromadzą się w zbiorniku na ścieki znajdującym się pod piecem. W takim przypadku należy usunąć zbiornik na ścieki, wylać płyn oraz wyczyścić i ponownie zamontować zbiornik.



Zaleca się czyszczenie zbiornika ścieków raz w miesiącu.

Aby wyjąć zbiornik brudnej wody:



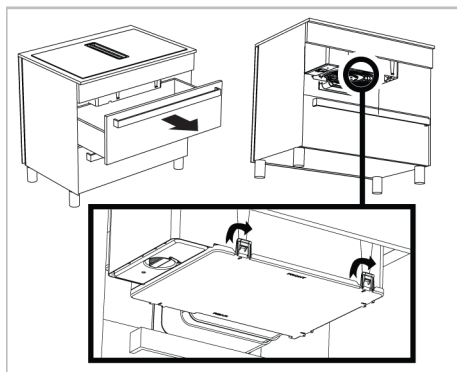
1. Wyjmij górną szufladę znajdującą się pod płytą grzejną. Powinieneś być w stanie sięgnąć pod piec.

2. Sięgnij do zbiornika brudnej wody pod płytą grzejną.
3. Odblokuj i wyjmij zbiornik brudnej wody, obracając pokrętkę blokującą.
4. Wylej płyn w komorze i wyczyść komorę.
5. Obróć pokrętkę blokującą i zablokuj je, wkładając komorę z powrotem do szczeliny.

Czyszczenie dolnej pokrywy

Jeśli dolna pokrywa na spodzie produktu ulegnie zabrudzeniu, możesz ją zdjąć i wyczyścić.

Aby zdjąć dolną pokrywę:



1. Wyjmij górną szufladę znajdującą się pod płytą grzejną. Powinieneś być w stanie sięgnąć pod piec.
2. Sięgnij do dolnej pokrywy spod płyty.
3. W kierunkach oznaczonych strzałkami na dolnej pokrywie znajduje się 5 zamków. Zwalnając te blokady, zdejmij dolną pokrywę, przytrzymując ją w dół.
4. Po wyczyszczeniu dolnej pokrywy pchnij ją mocno do góry w tym samym kierunku, aby zamki weszły w swoje szczeliny.

9 Rozwiązywanie problemów

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

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.

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

Symbol / / na wyświetlaczu strefy płyty grzejnej świeci światłem ciągłym.

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

Wybrana strefa płyty nagle wyłącza się podczas pracy.

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

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

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

Wentylator chłodzący nadal działa, nawet gdy płyta jest wyłączona.

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

Podczas gotowania z płyty dobiega dźwięk

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

Możliwe dźwięki i przyczyny:

- **Hałas wentylatora:** Płyta posiada wentylator, który automatycznie działa w zależności od temperatury produktu. Wentylator ma różne poziomy pracy i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury. Po wyłączeniu płyty, jeśli temperatura jest wysoka w stosunku do temperatury produktu, wentylator może jeszcze przez chwilę działać.
- **Działanie transformatora o niskim szumie:** Taka jest natura technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio na dno naczynia, ten rodzaj buczenia może wystąpić w zależności od materiału, z którego wykonane jest naczynie. Dlatego w przypadku różnych naczyń kuchennych mogą być słyszalne różne dźwięki.
- **Trzaskający dźwięk:** Wynika to z materiału i struktury dna naczynia. Jeśli naczynie jest wykonane z różnych materiałów i warstw, mogą wystąpić trzaski.

- **Gwizdzący dźwięk:** Podczas gotowania na dwóch strefach płyty po tej samej stronie płyty grzejnej na różnych poziomach gotowania może być słyszalny gwizd.

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

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

Vítejte!

Vážení zákazníci,

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

Mějte na paměti všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem ochráníte sebe a svůj produkt před nebezpečím, které se může vyskytnout.

Uschovejte uživatelskou příručku. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Záruční podmínky, použití a způsob řešení závad produktu jsou uvedeny v této příručce.

Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Uschovejte je poblíž pro budoucí použití.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Obsah

1	BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	64
1.1	POVOLENÉ POUŽITÍ	64
1.2	INSTALACE	65
1.3	ELEKTRICKÁ VAROVÁNÍ	66
1.4	ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	66
2	Pokyny pro životní prostředí.....	67
3	Váš výrobek	69
3.1	Představení výrobku.....	69
3.2	Obecné informace o varné desce.....	69
3.3	Technické specifikace	70
4	První použití.....	71
4.1	Počáteční čištění	71
5	Používání varné desky	71
5.1	Obecné informace o používání varné desky	71
5.2	Řídicí jednotka varné desky	73
6	Používání ventilace	81
7	Obecné informace o vaření	82
7.1	Obecné informace o vaření s varnou deskou	82
8	Údržba a čištění	84
8.1	Obecné informace o čištění.....	84
8.2	Čištění varné desky	85
8.3	Čištění ovládacího panelu.....	85
8.4	Čištění ventilace	85
9	Odstraňování závad	88

1 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

DŮLEŽITÉ K PŘEČTENÍ A DODRŽOVÁNÍ

Stáhněte si kompletní návod k použití na <https://docs.emeaappliance-docs.eu/> nebo volejte na telefonní číslo uvedené v záručním listu. Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Mějte je nablízku pro budoucí použití.

Tyto pokyny a samotný spotřebič poskytují důležitá bezpečnostní varování, která je třeba vždy dodržovat. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nedodržení těchto bezpečnostních pokynů, za nevhodné použití spotřebiče nebo nesprávné nastavení ovládacích prvků.

 Velmi malé děti (0-3 roky) by měly být drženy mimo dosah spotřebiče. Malé děti (3-8 let) by měly být mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem. Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo jim byly poskytnuty pokyny k bezpečnému používání a rozumí

souvisejícím rizikům. Děti si nesmějí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru. Jídlo nesmí být ponecháno ve výrobku nebo na něm déle než jednu hodinu před nebo po vaření.

1.1 POVOLENÉ POUŽITÍ

 **UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího spínacího zařízení, jako je časovač, nebo samostatného dálkově ovládaného systému.

 Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných aplikacích, jako jsou: kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; farmářské domy; klienti v hotelech, motelech, penzionech se snídaní a jiných obytných prostředích.

 Tento spotřebič není určen k profesionálnímu použití. Spotřebič nepoužívejte venku.

 **UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při používání se spotřebiči na vaření zahřívají. Je třeba dbát na to, aby nedošlo k dotyku topných

těles. Děti mladší 8 let musí být drženy mimo dosah, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Pokud je povrch varné desky prasklý, spotřebič nepoužívejte – riziko úrazu elektrickým proudem.

⚠ UPOZORNĚNÍ : Nebezpečí požáru : Neskladujte předměty na varných plochách.

⚠ UPOZORNĚNÍ : Proces vaření musí být pod dohledem. Krátký proces vaření musí být nepřetržitě kontrolován.

⚠ UPOZORNĚNÍ : Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné – riziko požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté zakryjte plamen, např. víkem nebo požární přikrývkou.

⚠ Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu nebo podpěru. Uchovávejte oblečení nebo jiné hořlavé materiály mimo dosah spotřebiče, všechny součásti zcela vychladly – nebezpečí požáru.

⚠ Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a víka, by neměly být umístěny na povrchu varné desky, protože se mohou zahřát.

⚠ Po použití vypněte prvek varné desky jeho ovládáním a nespolehejte se na detektor pány.

⚠ 1.2 INSTALACE

⚠ Se spotřebičem musí manipulovat a instalovat jej dvě nebo více osob - riziko zranění. Při vybalování a instalaci používejte ochranné rukavice - riziko pořezání.

⚠ Instalace, včetně přívodu vody (pokud existuje), elektrických připojení a oprav musí být prováděny kvalifikovaným technikem. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v uživatelské příručce. Udržujte děti mimo místo instalace. Po vybalení spotřebiče se ujistěte, že nebyl během přepravy poškozen. V případě problémů kontaktujte prodejce nebo nejbližší poprodejní servis. Po instalaci musí být obalový odpad (plast, polystyrenové díly atd.) skladován mimo dosah dětí - riziko udušení. Spotřebič musí

být před instalací odpojen od napájení - nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Během instalace se ujistěte, že spotřebič nepoškodí napájecí kabel - nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem. Spotřebič aktivujte až po dokončení instalace.

 Před montáží spotřebiče do nábytku proveďte všechny řezné práce ve skříni a odstraňte všechny dřevní štěrky a piliny.

 Odsávání vzduch nesmí být odvětráván kouřovodem používaným k odstraňování výparů ze spotřebičů spalujících plyn nebo jiná paliva, ale musí mít samostatný výstup. Musí být dodrženy všechny vnitrostátní předpisy upravující těžbu výparů.

1.3 ELEKTRICKÁ VAROVÁNÍ

 Spotřebič musí být možné odpojit od napájení odpojením, pokud je zástrčka přístupná, nebo vícepólovým spínačem instalovaným před zásuvkou v souladu s pravidly pro zapojení a spotřebič musí být uzemněn v souladu s národními normami pro elektrickou bezpečnost.

 Nepoužívejte prodlužovací kabely, více zásuvek nebo adaptéry. Elektrické součásti

nesmí být po instalaci přístupné uživateli. Nepoužívejte spotřebič, když jste mokří nebo naboso. Nepoužívejte tento spotřebič, pokud má poškozený napájecí kabel nebo zástrčku, pokud nefunguje správně nebo pokud byl poškozen nebo spadl.

 Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanými osobami za stejný, aby se zabránilo nebezpečí - nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

 Uzemnění spotřebiče je povinné. (Není nutné pro kapoty třídy II označené symbolem (*) na štítku specifikací).

1.4 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

 UPOZORNĚNÍ: Před prováděním jakékoli údržby se ujistěte, že je spotřebič vypnutý a odpojený od napájení. Abyste předešli riziku zranění, používejte ochranné rukavice (riziko tržné rány) a bezpečnostní obuv (riziko kontuze); ujistěte se, že s nimi manipulují dvě osoby (snížení zátěže); nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení (riziko úrazu elektrickým proudem).
Neprofesionální opravy, které

nejsou schváleny výrobcem, by mohly mít za následek riziko pro zdraví a bezpečnost, za které výrobce nemůže nést odpovědnost. Na jakoukoli vadu nebo poškození způsobené neprofesionálními opravami nebo údržbou se nevztahuje záruka, jejíž podmínky jsou uvedeny v dokumentu dodaném s jednotkou.

! K čištění skla sklopných vík varné desky nepoužívejte abrazivní nebo ostré kovové škrabky (podle potřeby), protože mohou poškrábat povrch, což může vést k roztržení skla.

! Nepoužívejte korozivní produkty k čištění skla sklopných vík varné desky

(podle potřeby), čisticích prostředků na bázi chloru nebo drátěnek na pánve.

! Kapota musí být pravidelně čištěna zevnitř i zvenčí (ALESPOŇ JEDNOU MĚSÍČNĚ). Toto musí být vyplněno v souladu s pokyny pro údržbu uvedenými v této příručce.

! Nedodržení pokynů pro čištění digestoře a výměnu filtrů může vést k požáru.

! UPOZORNĚNÍ: Používejte pouze kryty varné desky navržené výrobcem varného spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo kryty varné desky zabudované do spotřebiče. Použití nevhodných krytů může způsobit nehody.

2 Pokyny pro životní prostředí

LIKVIDACE OBALOVÝCH MATERIÁLŮ

Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen symbolem recyklace . Různé části obalu musí být proto zlikvidovány zodpovědně a v plném souladu s předpisy místních úřadů upravujícími likvidaci odpadu.

LIKVIDACE DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič je vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Další informace o zpracování, využití a recyklaci elektrických spotřebičů pro domácnost vám poskytne místní úřad, sběrná služba pro komunální odpad nebo prodejna, kde jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s

evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a s předpisy o odpadních elektrických a elektronických zařízeních z roku 2013 (v platném znění). Zajištěním správné likvidace tohoto produktu pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví. Symbol  na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že by se s ním nemělo zacházet jako s domácím odpadem, ale musí být odvezen do vhodného sběrného střediska pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.



TIPY NA ÚSPORU ENERGIE

Jakmile začnete vařit, zapněte odsavač par na minimální rychlost a udržujte jej v chodu několik minut po dokončení vaření.

Zvyšte rychlost pouze v případě velkého množství kouře a par a zvyšte rychlost(y) pouze v extrémních situacích.

V případě potřeby vyměňte filtr(y) na dřevěné uhlí, aby byla zachována dobrá účinnost snižování zápachu.

V případě potřeby vyčistěte tukový filtr(filtry), aby byla zachována dobrá účinnost tukového filtru.

Pro optimalizaci účinnosti a minimalizaci hluku použijte maximální průměr potrubního systému uvedeného v této příručce.

Vytěžte maximum ze zbytkového tepla vaší plotýnky tím, že ji vypnete několik minut před dokončením vaření. Spodní část hrnce nebo pánve by měla plně zakrýt varnou desku; nádoba, která je menší než varná deska, způsobí plýtvání energií. Při vaření zakryjte hrnce a pánve těsně přiléhajícími víčky a spotřebujte co nejméně vody.

Vaření s odklopeným víkem výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.

POZNÁMKA

Lidé s kardiostimulátorem nebo podobným zdravotnickým prostředkem by měli být opatrní, když stojí u této indukční varné desky, zatímco je zapnutá. Péče při stání v blízkosti této indukční varné desky, když je zapnutá. Elektromagnetické pole může ovlivnit kardiostimulátor nebo podobné zařízení. Další informace o jeho účincích s elektromagnetickými poli indukční varné desky získáte od svého lékaře nebo výrobce kardiostimulátoru nebo podobného zdravotnického prostředku.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

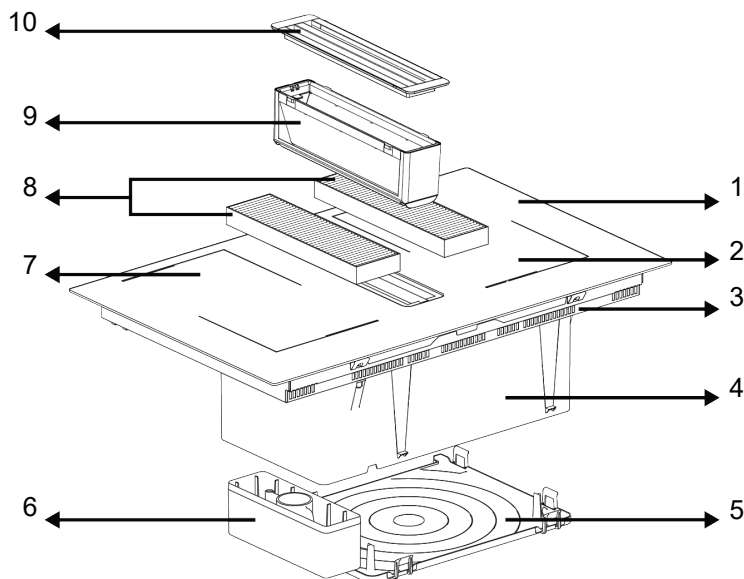
Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign a energetické štítky následujících evropských nařízení: - n.65/2014 a č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN IEC 61591 a EN 60704-2-13; -n. 327/2011.

Informace týkající se režimu nízké spotřeby spotřebiče v souladu s nařízením (EU) 2023/826 naleznete na následujícím odkazu: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

3 Váš výrobek

3.1 Představení výrobku

CS



1 Skleněná varná plocha

3 Dolní kryt

5 Spodní kryt

7 Indukční varná zóna

9 Olejový filter

2 Indukční varná zóna

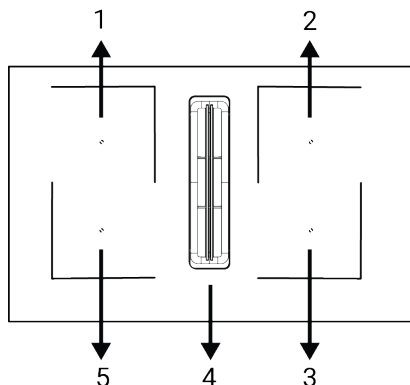
4 Ventilační sestava

6 Přepadová sběrná komora kapaliny

8 Uhlíkové filtry

10 Horní část olejového filteru

3.2 Obecné informace o varné desce



2 Zadní pravá - Indukční varná zóna

3 Přední pravá - Indukční varná zóna

4 Střední - Větrání

5 Přední levá - Indukční varná zóna

Váš sporák je vybaven varnými deskami se širokými plochami (plochy Flexi). Tuto varnou plochu můžete provozovat jako samostatné varné desky, které jsou navzájem nezávislé. Pro tyto sporáky můžete aktivovat funkci kombinace a přeměnit je na jednu varnou plochu pro operace vaření s vašimi velkými hrnci. Používání správných hrnců pro tyto varné desky a kombinovanou funkci je popsáno v části "Obsluha varné desky".

1 Zadní levá - Indukční varná zóna

3.3 Technické specifikace

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	223,5 */820 /520
Instalační rozměry sporáku (šířka/hloubka) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
Napětí/Frekvence	2N~380-415V; 50/60 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Celková spotřeba energie (kW)	max. 7,4
Varné zóny	
Zadní levá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 x 200 mm
Výkon	2200 W /Booster (Zesílení) 3100 W
Přední levá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 x 200 mm
Výkon	2200 W /Booster (Zesílení) 3100 W
Přední pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 x 200 mm
Výkon	2200 W /Booster (Zesílení) 3100 W
Zadní pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 x 200 mm
Výkon	2200 W /Booster (Zesílení) 3100 W
Funkce větrání	
Řízení	3 úrovně +1 booster
* Varná deska uvedená v technické tabulce je vylepšením spodního krytu produktu.	



Technické specifikace mohou být změněny bez předchozího upozornění, aby se zlepšila kvalita produktu.



Obrázky v příručce jsou schematické a mohou představovat další funkci s ohledem na váš produkt.



Hodnoty uvedené na etiketách výrobků nebo v průvodní dokumentaci jsou získávány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a environmentálních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.

4 První použití

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

5 Používání varné desky

5.1 Obecné informace o používání varné desky

Princip činnosti indukční varné desky

Indukční varná deska je jako otevřený obvod. Obvod se dokončí, když jsou na něj umístěny hrnce/pánve vhodné pro indukční vaření a elektronický systém pod povrchem skla vytváří magnetické pole. Kovová základna hrnců/pánví se zahřívá odebráním energie z tohoto magnetického pole. Teplo se tedy nevytváří na povrchu varné desky, ale přímo na hrncích/pánvích nad ní. Skleněný povrch se zahřívá teplem hrnců/pánví.

Výhody vaření s indukcí

Indukční varné desky nabízejí některé výhody, protože teplo je přenášeno přímo do hrnců/pánví.

- Potraviny, které během vaření přetékají, nehoří rychle, protože skleněná varná plocha se přímo nezahřívá. Snadněji se čistí.
- Vaření musí být rychlejší, protože teplo je generováno přímo na hrncích/pánvích. Šetří tak čas a energii oproti jiným typům varných desek.
- Vzhledem k tomu, že teplo je dodáváno přímo do hrnců/pánví, nedochází k žádným tepelným ztrátám a zajišťuje efektivnější vaření.

Důležité pro provoz varné desky:

- Během provozu udržujte magnetické předměty, jako jsou kreditní karty nebo pásky, mimo varnou desku.
- Varná deska má automatický vypínací systém. Podrobné informace o tomto systému jsou uvedeny v následujících částech. Pokud však při vaření používáte hrnce na tenké bázi, tyto hrnce se velmi

4.1 Počáteční čištění

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

rychle zahřejí a dno pánve se může roztavit a poškodit varnou plochu a spotřebič před aktivací automatického uzavíracího systému.

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:

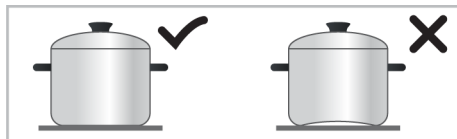
- Litinové hrnce / pánve
- Smaltované ocelové hrnce / pánve
- Hrnce / pánve z oceli a nerezové oceli (s etiketou nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření)

Nevhodné hrnce / pánve:

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

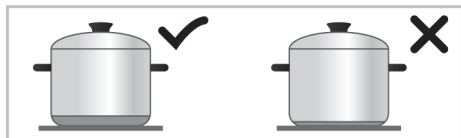
Doporučení:

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

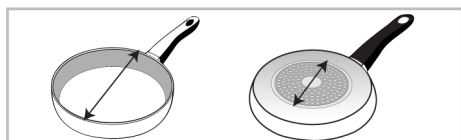


- Používejte pouze hrnce / pánve s hrubým, zpracovaným základem. Pokud použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi

rychle zahřeje a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání. Ostré hrany mohou způsobit poškrábání povrchu.



- Podstavec některých hrnců / pánví má menší feromagnetické pole jako je jejich skutečný průměr. Varnou deskou je vyhřívána jenom tato plocha. Z toho důvodu je teplo rozloženo nerovnoměrně a výkon vaření se snižuje. Navíc takové hrnce / pánve na vaření nemusí být detekovány velkými indukčními deskami. Proto, varná deska se musí zvolit podle velikosti feromagnetického pole.



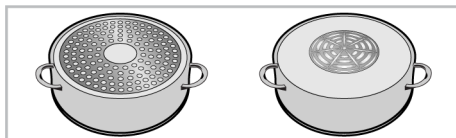
- Některé hrnce / pánve mají podstavec, který obsahuje neferomagnetické materiály, jako je hliník. Tyto typy hrnců /

Doporučené velikosti hrnců / pánví

Průměr varné zóny - mm	Průměr hrnce - mm
190 x 210	min. 100 - max. 210
Varná zóna se širokým (flexi) povrchem	šířka 210 - 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

pánví se nemusí dostatečně zahřát nebo jejich nemusí indukční varná deska vůbec rozpoznat. V některých případech se může zobrazit upozornění na špatné hrnce / pánve.



- i** Rovnoměrné rozložení nádobí na pravé a levé a střední (pokud je k dispozici) varných zón pro výběr varných zón pozitivně ovlivňuje výkon vaření při vaření více jídel na indukčních varných deskách.

Test hrnců / pánví

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

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

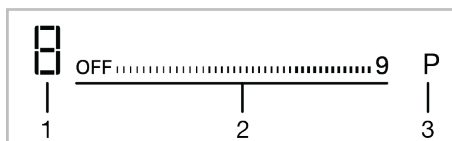
nezpůsobuje plýtvání energií u indukčních varných desek, protože teplo se vytváří pouze v příslušné oblasti hrnce.

Varná zóna se širokým povrchem (Flexi)

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

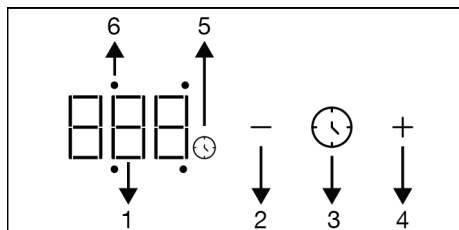
 OFF9 P
 - +
 OFF3 OFF9 P
 OFF9 P
 OFF9 P

- ### Zobrazení zóny varné desky



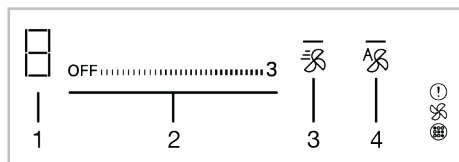
- CS / 73

Obrazovka časovače



- 1 Kontrolka časovače
- 2 Tlačítko snížení časovače
- 3 Tlačítko časovače
- 4 Tlačítko zvýšení časovače
- 5 Symbol časovače
- 6 LED kontrolka činnosti časovače příslušné varné desky

Zobrazení ventilace



- 1 Indikátor úrovně ventilace
 - 2 Pole pro nastavení úrovně ventilace
 - 3 Booster klíč
 - 4 Tlačítko automatické úpravy ventilace
 - ! Výstražný symbol plného uhlíkového filtru
 - ✂ Led ventilace*
 - ⊗ Výstražný symbol plného olejového filtru*
- * Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Obecné informace pro ovládací panel

- 1 Tento produkt je ovládán dotykovým ovládacím panelem. Každá operace, kterou provedete na dotykovém ovládacím panelu, je potvrzena zvukovým signálem.
- 2 Vždy udržujte ovládací panel čistý a suchý.
- 3 Pokud se do 20 sekund neprovede žádná operace, varná deska se automaticky vrátí do režimu nižšího výkonu.

i Rozsvítí se — kontrolka na klávesách, které aktivně pracují nebo jsou vybrány.

Zapnutí indukční varné desky

1. Dotkněte se tlačítka ① na ovládacím panelu.
- ⇒ Indukční varná deska je připravena k použití.

Vypnutí indukční varné desky

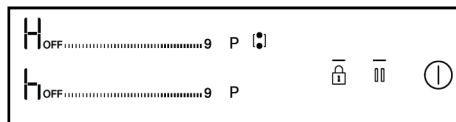
1. Dotkněte se tlačítka ① na ovládacím panelu.
- ⇒ Indukční varná deska se vypne a vrátí se do režimu nízké spotřeby.

Indikátor zbytkového tepla

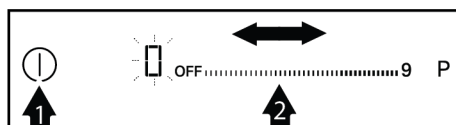
Na indikátoru úrovně výkonu příslušné varné desky je indikátor zbytkového tepla pro každou zónu. Tento indikátor indikuje, že zóna je po vypnutí stále horká.

H : Vysoká teplota

h : Nízká teplota



Zapnutí zón varné desky (sekce vaření) a nastavení úrovně výkonu



1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.
- ⇒ Na displeji zóny varné desky se zobrazí symbol „0“.
2. Nastavte úroveň výkonu mezi „0“ a „9“ dotykem nebo posunutím prstu po oblasti nastavení libovolné zóny, kterou chcete ovládat.

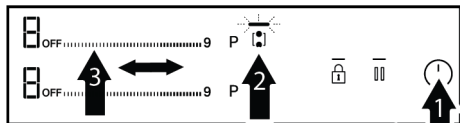
Vypnutí varných zón:

Vybranou zónu lze vypnout dvěma různými způsoby:

1. Nastavením výkonu na "0": Zónu varné desky můžete vypnout snížením úrovně výkonu na "0".
2. Použití funkce vypnutí časovače pro požadovanou varnou zónu: Po uplynutí času časovač vypne varnou zónu, která je k němu připojena. Všechny displeje zobrazují "0" nebo "00". Symbol zmizí z displeje varné zóny. Nastavení časovače pro varnou zónu je vysvětleno v následujících částech.

Kombinace varné zóny se širokým povrchem (flexi)

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.
2. Stiskněte klávesu [0].
 - ⇒ Na levém displeji varné zóny se zobrazí symbol 0 a rozsvítí se [0] kontrolka tlačítka —.



3. Nastavte úroveň výkonu od 0 do 9 dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu po oblasti.
 - ⇒ Varná deska začne pracovat. Pokud je vybrána jiná varná zóna nebo pokud není provedena žádná akce a čeká se 10 sekund, [0] světlo — zhasne.

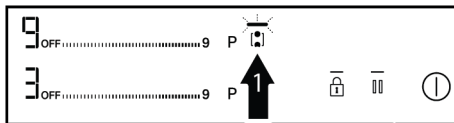


Varné desky se širokým povrchem vlevo jsou popsány jako příklad. Pokud mají zóny varné desky vpravo na vašem spotřebiči široké plochy, totéž platí pro zóny varné desky vpravo.

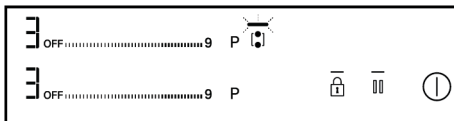
Kombinace zóny varné desky se širokým povrchem při provozu jedné nebo obou zón varné desky vlevo

- ✓ Zatímco jedna nebo obě zóny varné desky na levé straně fungují samostatně, můžete obě zóny varné desky kombinovat aktivací varné desky

se širokým povrchem. Tímto způsobem můžete ovládat širší varnou desku se stejnými hodnotami.



1. Když je v provozu jedna nebo obě levé varné zóny, stiskněte tlačítko [0].
 - ⇒ Hodnota zóny nízké úrovně je viditelná na displeji obou varných zón a rozsvítí se světlo [0] tlačítka —.
 - ⇒ Kombinované zóny nadále pracují na úrovni výkonu a časovače zóny s nižší úrovní výkonu. Úroveň výkonu a hodnota časovače varné zóny s vyšší úrovní výkonu před zrušením kombinace.



2. Chcete-li později změnit úroveň výkonu, nastavte úroveň výkonu, kterou chcete změnit, v oblasti nastavení.

Vypnutí varných zón s širokým povrchem

Zóny můžete oddělit a nastavit je na nulovou úroveň stisknutím klávesy [0].

Nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČ)

Nastavení vysokého výkonu můžete použít k ohřevu na maximální výkon. Nastavení vysokého výkonu nemusí být k dispozici pro každou zónu. Po uplynutí doby nastavení vysokého výkonu (viz tabulka doby automatického vypnutí) se zóna vypne.

Přímý výběr nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČE):

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.

2. Stiskněte klávesu **P** v požadované zóně varné desky.

- ⇒ Vybraná zóna varné desky pracuje při nejvyšším výkonu a na displeji zóny varné desky postupně blikají 3 kontrolky.
- ⇒ Po uplynutí doby nastavení vysokého výkonu (viz tabulka Časů automatického vypnutí) bude zóna nadále pracovat na nejvyšší úrovni výkonu.

Volba nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČ), když je aktivní zóna varné desky:

1. Stiskněte tlačítko **P**, když je varná deska zapnutá a příslušná zóna varné desky pracuje na určité úrovni.
2. Vybraná zóna varné desky pracuje s maximálním výkonem a na displeji zóny varné desky blikají 3 kontrolky. Po uplynutí doby pro nastavení vysokého výkonu bude varná zóna pokračovat v provozu na nejvyšší úrovni výkonu.

Vypnutí nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČE) před vypršením jeho platnosti:

Nastavení vysokého výkonu můžete kdykoli vypnout stisknutím tlačítka **P**. Zóna varné desky nadále pracuje na nejvyšší úrovni výkonu. Chcete-li jej vypnout, dotkněte se oblasti nastavení zóny aktivní varné desky nebo přejeďte prstem po této oblasti a nastavte ji na „0“.

Zámek tlačítek

Můžete aktivovat zámek tlačítka, abyste zabránili náhodným změnám funkcí varné desky, když je zapnutá nebo vypnutá.

Aktivace zámku tlačítek

1. Dotkněte se tlačítka, abyste aktivovali uzamčení tlačítek.
- ⇒ Po odpočítávání 2-1 na displeji se rozsvítí kontrolka — tlačítka a všechny varné zóny seablokují.



Když je aktivní funkce zámku tlačítek Key lock, funguje pouze tlačítko ①. Když se dotknete jakéhokoli jiného tlačítka, kontrolka — tlačítka začne blikat, což znamená, že je aktivní zámek tlačítek.

Pokud vypnete varnou desku, když jsou tlačítka uzamčena, abyste mohli varnou desku opět zapnout, je třeba deaktivovat zámek tlačítek.

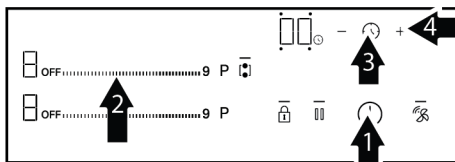
Deaktivace zámku tlačítek

1. Dotkněte se tlačítka .
- ⇒ Po odečtení času na displeji 2-1 zhasne kontrolka — tlačítka a zámek tlačítek se deaktivuje.

Funkce časovače

Tato funkce vám usnadní vaření. Během procesu vaření nemusíte stát u sporáku nepřetržitě. Kamna se automaticky vypnou po zvoleném čase.

Aktivace časovače



1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.
2. Nastavte požadovanou úroveň výkonu dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu po oblasti, kterou chcete ovládat.
3. Aktivujte časovač stisknutím tlačítka ⌚.
- ⇒ Na displeji časovače se rozsvítí „00“ a symbol ⌚ začne blikat.
4. Kolem „00“ jsou na displeji časovače viditelné 4 LED diody aktivity. LED aktivní varné zóny bliká a pro tuto zónu můžete nastavit časovač.
5. Pokud chcete nastavit časovač pro jinou aktivní zónu varné desky, vyberte příslušnou stranu zóny varné desky

dotykem klávesy , dokud se nerozsvítí LED dioda na displeji hodin této strany zóny varné desky.

- Nastavte požadovaný čas stisknutím kláves $+$ / $-$. Můžete postupovat rychleji dlouhým stisknutím klávesy $+$ nebo $-$.

⇒ Symbol  bliká po určitou dobu na displeji varné zóny a pak se nepřetržitě rozsvítí. Symbol  se začne nepřetržitě rozsvěcet, což znamená, že je funkce aktivována.

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

 Zopakujte výše uvedené kroky pro ostatní zóny, jejichž časovače chcete nastavit.

 Časovač nelze nastavit bez výběru zóny varné desky a úrovně výkonu zóny varné desky.

 Když je časovač aktivní, bliká LED dioda zóny s nejnižším nastavením času. Pokud je v ostatních zónách nastaven čas, LED diody těchto zón zůstanou svítit.

Vypnutí časovačů

Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukovou výstrahu.

Stisknutím libovolného tlačítka vypnete zvukovou výstrahu.

Předčasné vypnutí časovačů

Pokud je časovač vypnut předčasně, varná deska bude pokračovat v provozu na nastavené úrovni výkonu, dokud se nevypne.

Vypnutí časovače snížením hodnoty na „00“:

- Vyberte časovač pro příslušnou zónu varné desky stisknutím tlačítka .
- Stiskněte tlačítko $-$ pro snížení hodnoty, dokud se na displeji časovače nezobrazí „00“. Můžete postupovat rychleji dlouhým dotykem klávesy $-$.

Poté, co symbol  po určitou dobu bliká na displeji zóny varné desky, zcela zhasne a časovač se zruší.

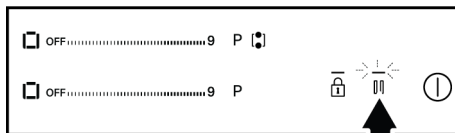
Funkce pozastavení

- ✓ Pomocí této funkce můžete po určitou dobu snížit úroveň teploty všech funkcí pracujících v zóně varné desky (s výjimkou časovače) na stupeň 1.

 Pokud je časovač nastaven pro jakoukoli zónu varné desky, časovač pokračuje v chodu během zastavení.

- Během provozu varné desky se dotkněte tlačítka .

⇒ Všechny provozní zóny nadále pracují při teplotě 1.



- Chcete-li restartovat všechny zastavené zóny varné desky s předchozím nastavením, znovu stiskněte klávesu .

Nastavení

Pomocí této funkce můžete provést následující nastavení.

- : Nastavení celkové správy napájení
- : Čas zvukového signálu konce vaření
- : Výběr režimu ventilace
- : Životní displej filtru s aktivním uhlím
- : Reset aktivního uhlíkového filtru

 Nastavení CF3 a CF4 jsou zakázána. Nemají žádný vliv na provoz a funkce varné desky.

1 - Celkové nastavení správy napájení (CF1)

- ✓ Pomocí této funkce můžete nastavit celkový výkon varné desky, jak si přejete.
- Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka  a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka .

2. Po vypnutí varné desky se do 10 sekund dotkněte tlačítek / / / .

⇒ Na displeji časovače se na levém displeji zadní varné zóny zobrazí „9“.

3. Nastavte úroveň výkonu (viz Tabulka – Celková úroveň řízení výkonu) mezi „1“ a „9“ dotykem na oblast nastavení zadní levé zóny nebo posunutím prstu po oblasti.

4. Potvrďte celkové nastavení správy napájení stisknutím tlačítka .

⇒ Varná deska se vypne a varná deska začne pracovat při celkovém nastavení výkonu zvolené úrovně.

"Celková správa napájení" Obsahuje 9 různých úrovní výkonu (viz tabulka - Úroveň řízení výkonu).

Tabulka – Celková úroveň řízení výkonu

Celková úroveň správy napájení	Celkový výkon (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4



U výrobků s celkovou spotřebou elektrické energie max. 3,6 kW (viz tabulka technických specifikací v příručce) je celková hodnota výkonu pro celkové úrovně řízení výkonu 5,6,7,8,9 3,6 kW.

2-konec nastavení času zvukového signálu vaření ()

- ✓ Pomocí této funkce můžete nastavit čas zvukového signálu varného konce varné desky, jak si přejete.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka .

2. Po vypnutí varné desky se do 10 sekund dotkněte tlačítek / / / .

⇒ Zobrazí se první nastavení na displeji časovače .

3. Stiskněte jednou tlačítko pro nastavení času zvukového signálu na konci vaření.

⇒ Na displeji časovače se na levém zadním displeji vaření z zobrazí „2“.

4. Nastavte čas zvukového signálu konce vaření (viz tabulka - čas zvukového signálu konce vaření) mezi „0“ a „3“ dotykem nastavovací oblasti zadní levé zóny nebo posunutím prstu po oblasti.

5. Potvrďte nastavení času zvukového signálu na konci vaření stisknutím tlačítka .

⇒ Varná deska se vypne a varná deska začne pracovat s nastavením času zvukového signálu konce vaření na zvolené úrovni.



Úroveň nastavení času zvukového signálu na konci vaření bude během výroby standardní úrovní 2.

Tabulka - Nastavení času zvukového signálu konce vaření

Úroveň zvukového signálu konce vaření	Doba zvukového signálu konce vaření
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

3 Nastavení režimu větrání ()

- ✓ Tuto varnou desku lze použít ve 2 režimech: Vnitřní cirkulace a režim vnější cirkulace. (Režimy ventilace) Varná deska je dodávána s předvolbou režimu interní cirkulace. Pro změnu;

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
2. Po vypnutí varné desky se do 10 sekund dotkněte tlačítek ⌚/ ⏸/⌚/ ⏸.
 - ⇒ Zobrazí se první nastavení na displeji časovače cF1.
3. Režim ventilace nastavíte stisknutím tlačítka ⏸ čtyřikrát.
 - ⇒ Na displeji časovače cF5 se zobrazí. Na levé zadní varné zóně se zobrazí displej „1“.
4. Dotknutím se oblasti nastavení levé zadní varné zóny nebo posunutím prstu po této oblasti lze displej varné zóny nastavit na „2“ a režim ventilace lze nastavit na vnější cirkulaci.
5. Potvrďte nastavení režimu ventilace stisknutím tlačítka ①.
 - ⇒ Varná deska se vypne a začne pracovat s vybranou úrovní ventilace.

4- Životní zobrazení filtru s aktivním uhlím (cF6)

- ✓ Filtry s aktivním uhlím používané v varné desce používané jako vnitřní cirkulace musí být po určité době používání vyměněny. Zbývajících pracovní dobu můžete vidět na displeji nastavení. Zbývajících čas se zobrazí na displeji jako odpočítávání od 150 hodin.



Pokud je varná deska nastavena na režim interní cirkulace, měly by být filtry s aktivním uhlím vyměněny po 150 hodinách provozu. Po 150 hodinách se na displeji ventilace zobrazí symbol ①. Pokud je varná deska nastavena na režim vnější cirkulace, tento varovný symbol se nezobrazí.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
2. Po vypnutí varné desky se do 10 sekund dotkněte tlačítek ⌚/ ⏸/⌚/ ⏸.
 - ⇒ Zobrazí se první nastavení na displeji časovače cF1.
3. Šestkrát stiskněte tlačítko ⏸ pro zobrazení aktivovaného displeje životnosti filtru s aktivním uhlím.
 - ⇒ Na displeji časovače cF7 jsou zobrazeny zbývajících provozních hodin aktivního uhlíkového filtru na levém displeji zadní varné zóny společně s nabídkou cF6.
4. Stiskněte tlačítko ⏸ na displeji ventilace po dobu 3 sekund.

2. Po vypnutí varné desky se do 10 sekund dotkněte tlačítek ⌚/ ⏸/⌚/ ⏸.
 - ⇒ Zobrazí se první nastavení na displeji časovače cF1.
3. Pro zobrazení aktivovaného displeje životnosti filtru s aktivním uhlím stiskněte pětkrát tlačítko ⏸.
 - ⇒ Na displeji časovače cF6 se zobrazí aktivní uhlíkový filtr zbývajících na levém displeji zadní varné zóny jako „3“, pokud zbývajících pracovní doba přesahuje 100 hodin, „2“ po dobu 50-100 hodin, „1“ po dobu 5-50 hodin a „0“ po dobu 0-5 hodin;
4. Zobrazení nastavení můžete zavřít stisknutím tlačítka ①.

Reset 5-aktivního uhlíkového filtru (cF7)

- ✓ Po 150 hodinách provozu filtru s aktivním uhlím se na displeji ventilace zobrazí symbol. Po vyjmutí a výměně filtrů s aktivním uhlím, jak je popsáno v části Údržba a čištění, postupujte podle následujících kroků pro resetování výstražného symbolu uhlíkového filtru:

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
2. Po vypnutí varné desky se do 10 sekund dotkněte tlačítek ⌚/ ⏸/⌚/ ⏸.
 - ⇒ Zobrazí se první nastavení na displeji časovače cF1.
3. Šestkrát stiskněte tlačítko ⏸ pro zobrazení aktivovaného displeje životnosti filtru s aktivním uhlím.
 - ⇒ Na displeji časovače cF7 jsou zobrazeny zbývajících provozních hodin aktivního uhlíkového filtru na levém displeji zadní varné zóny společně s nabídkou cF6.
4. Stiskněte tlačítko ⏸ na displeji ventilace po dobu 3 sekund.

⇒ Na obrazovce je viditelné počítání 1-2-3. Operace resetování byla dokončena.

5. Na tomto displeji můžete opustit displej stisknutím tlačítka ①.

Účinné používání indukčních varných desek

Princip činnosti: Indukční varné desky ohřívají hrnec přímo kvůli svému pracovnímu principu. Z tohoto důvodu mají mnoho výhod oproti jiným typům varných desek. Pracují efektivněji a povrch varné desky je chladnější.

i V závislosti na modelu může mít vaše varná deska indukční varné desky o průměru 145, 180, 210 a 280 mm. Díky indukční funkci každá varná deska automaticky detekuje nádobu, která je na ní umístěna. Energie se generuje pouze tam, kde se dotýká dna nádoby, čímž se dosahuje minimální spotřeby energie.

Automatické vypnutí systému

V ovládání varné desky je automatický vypínací systém. Pokud je jedna nebo více zón ponechána zapnutá, zóna varné desky se po určité době automaticky vypne (viz tabulka 1). Pokud je zóně přiřazen časovač, displej časovače se také vypne.

Časový limit automatického vypnutí závisí na zvolené teplotě. Platí maximální provozní doba v rámci této teplotní úrovně. Zónu varné desky může uživatel znovu ovládat po automatickém vypnutí, jak je popsáno výše.

Tabulka 1: Automatické časy vypnutí

Úroveň teploty	Automatické hodiny vypnutí
0	0
1	6

2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Rychlý ohřev (posilovač)

10 minut

Tabulka-2: Časy automatického vypnutí ventilace

Úroveň rychlosti	Automatické hodiny vypnutí
0	0
1	6
2	6
3	5
Intenzivní práce (booster)	8 minut

Přetečení systému

Varná deska je vybavena systémem ochrany proti přetečení. V případě jakéhokoli přetečení na ovládacím panelu z jakéhokoli důvodu systém automaticky vypne napájení, aby vypnul varnou desku. Mezitím se na displeji zobrazí symbol „F“.

Přesné nastavení výkonu

Indukční varná deska reaguje na vydávané příkazy okamžitě jak určuje její princip fungování. Nastavení napájení se velmi rychle mění. Můžete tak zabránit přetečení pokrmů (vody, mléka), které hrozí přetečením, a to tak, že spotřebič okamžitě vypnete.

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

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

6 Používání ventilace

Obecné informace

- K dispozici je motor s různými rychlostmi větrání. Pro dobrý výkon se doporučuje používat nízké rychlosti za normálních podmínek vaření a vysoké rychlosti v intenzivních podmínkách vaření, kdy jsou koncentrovány silné pachy a pára.

Režimy větrání

Tento produkt má 2 režimy ventilace: režim vnitřní cirkulace a režim vnější cirkulace.

Vnitřní oběh



Vzduch nasávaný ze středu varné desky je nejprve filtrován, aby se olej odstranil přes olejový filtr. Poté projde filtrem s aktivním uhlím a vrátí se do kuchyně.

DŮLEŽITÉ: V režimu vnitřní cirkulace musí být v oblasti definované na výrobku instalovány filtry s aktivním uhlím, aby částice zápachu zůstaly ve vdechovaném vzduchu. Různé typy instalačních verzí definovaných pro vnitřní cirkulaci produktu naleznete v instalační příručce nebo se obraťte na autorizovaného prodejce.

Vnější oběh



Vzduch nasávaný ze středu varné desky prochází olejovými filtry a je vypouštěn ven komínem potrubním systémem.

Nastavení režimu ventilace

Výrobek je vyroben s nastaveným režimem interní cirkulace. Chcete-li produkt nastavit do režimu vnější cirkulace, přečtěte si část „Nastavení“. Nastavte jej do režimu vnější cirkulace podle kroků popsaných v části „Nastavení režimu ventilace (CF5)“.

Otevření ventilace

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.
⇒ The "0" symbol se zobrazí na displeji ventilace.
2. Nastavte úroveň rychlosti z „1“ na „3“ dotykem nebo posunutím prstu po oblasti nastavení ventilace.

Uzavření ventilace

1. Nastavte úroveň rychlosti na „0“ dotykem nebo posunutím prstu po oblasti nastavení ventilace.

Zapnutí režimu intenzivního větrání

1. Stisknutím tlačítka  aktivujete režim intenzivního větrání.
⇒ Režim intenzivního větrání pracuje maximálně 8 minut. Během tohoto období se na displeji zobrazí symbol P. Na konci 8 minut klesne rychlost ventilace na úroveň 3 a pokračuje v provozu při této úrovni rychlosti.

Vypnutí režimu intenzivní ventilace

1. Klepnutím na oblast nastavení ventilace nebo posunutím prstu po této oblasti nastavte úroveň rychlosti jako "0".
 V režimu intenzivního odsávání se po stisknutí libovolného tlačítka rychlosti vrátí na tuto úroveň rychlosti a pokračuje v provozu.

Funkce „6. smysl“ (automatický provozní režim)

- ✓ Váš výrobek měří teplotu v prostoru vaření, teploty a provozní dobu. Podle těchto hodnot určuje nejvhodnější provozní rychlost ventilace a pracuje automaticky na úrovních, které určuje.
1. Stisknutím tlačítka  aktivujete automatický režim.

- ⇒ Automatický režim se aktivuje a automaticky se vypne, když parametry klesnou pod zadanou kritickou hodnotu. Musí být znovu povolen, aby se znovu aktivoval.



Pokud je aktivní automatický režim, pokud produkt zapnete při jakékoli úrovni rychlosti a poté jej vypnete, automatický režim bude zrušen.

2. Pro předčasné vypnutí automatického režimu stisknete znovu tlačítko .

Režim funkce ventilace za chodu

Funkce zapnuté ventilace umožňuje ventilaci pokračovat v provozu po určitou dobu po vypnutí produktu na konci vaření, zatímco ventilace pracuje v automatickém režimu. Tímto způsobem můžete eliminovat zápach a kouř po vaření. Provozní doba režimu funkce zapnuté ventilace se určuje automaticky podle teploty varné plochy, úrovně teploty nastavené pro vaření a provozní doby. Pokračuje v provozu po dobu minimálně 2 a maximálně 20 minut. Poté se ventilační systém automaticky vypne. Lze jej předčasně vypnout stisknutím tlačítka .

7 Obecné informace o vaření

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

7.1 Obecné informace o vaření s varnou deskou

- Doporučení ohledně vaření s úsporou energie naleznete v části „Pokyny pro životní prostředí“.

- Hodnoty teploty vaření a času uvedené pro potraviny se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Proto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.

Varná deska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Tání		
Tání čokolády (např. značka Dr.Oetker, hořká čokoláda 55-60 % kaka, 150 g)	1	15 ... 30
Máslo (200 g)	6	5 ... 7
Máslo (Vyjasněno)(200 g)	3	11 ... 13
Vaření, topení, udržování tepla		
Voda 1 L (Vaření)	P	4 ... 6
Voda 3 L (Vaření)	P	8 ... 10
Mléko 1 L (Vaření)	7	6 ... 7
Mléko 1 L (Udržování tepla)	Udržování tepla	18 ... 20
Rostlinný olej (Ohřev) (Slunečnicový olej 0,5 L)	9	3 ... 5
Vaření		
Brambory se skořápkou (2 Kus velké)	9	25 ... 35
Brambory se skořápkou hrubě mleté (2 Kus velké)	9	13 ... 15
Brokolice (300 g)	9	10 ... 14
Brokolice mražené (300 g)	9	7 ... 10
Klobása	8	4 ... 6
Těstoviny (150 g)	9	6 ... 10
Sázená vejce	5	2 ... 3
Vaření, restování		

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Rýžové jídlo (200 g rýže)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Noemův pudink **		
Vaření fazole-cizrna Vaření - pro noemův pudink	9	4 ... 6
Vaření fazole-cizrna vaření - pro noemův pudink	4	10 ... 15
Pšenice Vaření - pro noemův pudink	9	8 ... 10
Pšenice vaření - pro noemův pudink	2	6 ... 8
Noemův pudink -Všechny přísady	9	20 ... 24
Polévky (Např. Čočková polévka)	7	20 ... 25
Dušená zelenina *	9	3 ... 5
Julienne vaření * (Kůře, cibule a pepř)	9	5 ... 7
Telecí kostky se zeleninou **		
Restování zeleniny	9	3 ... 8
Prudké opečení ***	9	5 ... 8
Všechny přísady	4	80 ... 90
Rajčatová omáčka	3	10 ... 15
Bešamelová omáčka	7	5 ... 6
Stopky se zeleninou **		
Prudké opečení ***	9	3 ... 4
Restování zeleniny	9	3 ... 5
Všechny přísady	4	180 ... 190
Mělké smažení		
Steak ze svíčkové ** (2 cm)	9	2 ... 10
Žebrový steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Rolovaný steak ze svíčkové	8	4 ... 10
T-Bone steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Jehněčí kotlety ** (Prudké opečení ***)	9	3 ... 10
Jehněčí kotlety (Smažení)	5	4 ... 10
Klobása	6	4 ... 6
Kuřecí prso (Prudké opečení ***)	8	3 ... 4
Kuřecí prso (Smažení)	5	8 ... 10
Kuřecí prso (Motýlí řez)	8	4 ... 10
Losos (150 g)	9	3 ... 10
Rybí prst	9	1 ... 8
Čerstvá zelenina a houby (Mrkev, houby a barevný pepř)	9	3 ... 6
Palačinky ***	4	1 ... 5
Omeleta	7	4 ... 6
Volské oko	6	2 ... 4
Hranolky		
Boortsog	5	13 ... 15
Řízek	8	3 ... 10
Nugetky	9	1,5 ... 10

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Brambory (mražené)	6	2 ... 10
Odmrazování a ohřev		
Cibule (mražené) (200 g)	6	2 ... 4
Špenát (mražený) (200 g)	7	2 ... 5
* Doporučuje se pánev Wok.		
** Doporučuje se litá pánev/hrnec.		
*** Doporučuje se předeřhát pánev / hrnec.		

8 Údržba a čištění

8.1 Obecné informace o čištění

Obecné informace

- Produkt by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Proto musí být zbytky potravin snadno vyčištěny a při pozdějším použití produktu musí být zabráněno jejich spálení. Životnost spotřebiče se tak prodlužuje a často se vyskytující problémy se snižují.
- Při čištění prováděném po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí materiál. Vyčistěte spotřebič mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbičkou a osušte jej suchým hadříkem.
- Ujistěte se, že po vyčištění zcela setřete veškerou zbývající tekutinu a okamžitě vyčistěte veškeré potraviny, které se během vaření postříkají.
- Pokud není v uživatelské příručce uvedeno jinak, vyvarujte se mytí jakékoli součásti spotřebiče v myčce.

Pro varné desky:

- Kyselé nečistoty, jako je mléko, rajčatová pasta a olej, mohou způsobit trvalé skvrny na varných deskách a součástech zón varné desky. Veškeré přeplněné tekutiny vyčistěte ihned po ochlazení varné desky vypnutím.
- Hořáky typu wok používané při vysokých teplotách mohou měnit barvu. To je normální.
- Přesunutí některých nádob může způsobit kovové stopy na držácích hrnců. Neposouvejte pánve a hrnce po povrchu.

- Vzhledem k tomu, že uzávěry varných desek jsou v přímém kontaktu s ohněm a jsou vystaveny vysokým teplotám, je změna a ztráta barvy v čase normální. Při používání varné desky to nezpůsobuje problém.

Inox - nerezové povrchy

- Povrch z nerez-inoxu může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci očistěte čisticím prostředkem vhodným pro povrch z nerezové nebo nerezové oceli.
- Očistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (nepoškrábajícím) čisticím prostředkem vhodným pro povrchy Inox, přičemž dbejte na to, abyste otřeli v jednom směru.
- Okamžitě a bez čekání odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin na povrchu skla a Inox. Skvrny mohou po dlouhou dobu zrezivět.
- Čističe nastříkané/nanesené na povrch by měly být okamžitě vyčištěny. Abrasivní čisticí prostředky, které zůstaly na povrchu, způsobují, že povrch zbledá.

Skleněné povrchy

- Vyčistěte spotřebič mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a hadříkem z mikroválků určeným pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikroválků.
- Pokud je po čištění zbytkový čisticí prostředek, otřete jej studenou vodou a osušte čistým a suchým hadříkem z mikroválků. Zbytkový čisticí prostředek může při příštím použití poškodit povrch skla.

- Vyschlé zbytky na povrchu skla by za žádných okolností neměly být čištěny zoubkovanými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými nástroji pro škrábání.
- Skvrny od vápničku (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit komerčně dostupným odstraňovačem vodního kamene pomocí odstraňovače vodního kamene, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste čisticí prostředek na skvrnu houbičkou a dlouho počkejte, až bude správně fungovat. Poté očistěte povrch skla vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejsou vadné.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a natřené povrchy očistěte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbičkou a osušte suchým hadříkem.
- Ujistěte se, že spoje součástí produktu nezůstaly vlhké a s čisticím prostředkem. V opačném případě může na těchto spojích dojít ke korozi.

8.2 Čištění varné desky

Skleněná varná plocha

Při čištění skleněné varné plochy podle pokynů na čištění skleněných povrchů uvedených v části „Obecné informace o čištění“. Pro speciální případy můžete své čištění dokončit podle níže uvedených informací.

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

8.3 Čištění ovládacího panelu

- Dotykové ovládací panely očistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud má váš produkt funkci zámku klíči, nastavte zámek klíči

před provedením čištění ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci klíči.

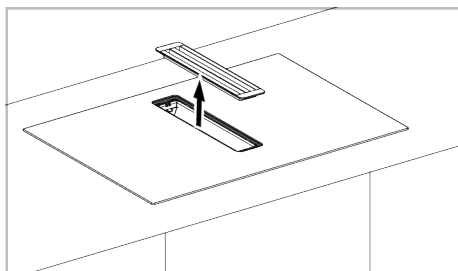
8.4 Čištění ventilace

K zajištění účinného zadržování zápachu a oleje je třeba pravidelně měnit filtry s aktivním uhlím a pravidelně čistit olejový filtr.

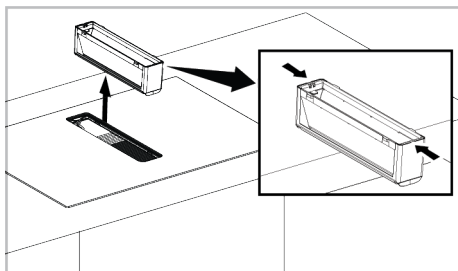
Čištění filtru kovového oleje

- ✓ Olejový filtr filtruje olej v nasávaném kouři. Kovový tukový filtr by měl být v pravidelných intervalech čistěn, aby byl zajištěn dobrý výkon.

1. Odstraňte horní část olejového filtru jeho vytažením nahoru.



2. Vyjměte olejový filtr přidržení jazýčků na vnitřní straně a vytažením nahoru.



i Olejový filtr může shromažďovat olej nebo přetékající kapaliny na svém spodním povrchu. Zatímco je filtr demontován, měl by být odstraněn rovně, aby se zabránilo kapání a rozlití.

i Dávejte pozor, abyste nepoškodili odstraněnou skupinu olejového filtru pádem na sklo varné desky.

3. Odstraněný tukový filtr umyjte v myčce nádobí nebo ručně.



Filtry omyjte vodou pomocí tekutého čisticího prostředku a po vysušení je znovu nainstalujte. Hliníkové filtry mohou při mytí měnit barvu; to je normální a nevyžaduje výměnu filtrů.

4. Po vyčištění vyměňte horní část olejového filtru a olejového filtru.

Demontáž filtru s aktivním uhlím

Filtry s aktivním uhlím zajišťují zadržování zápachu v produktu a musí být v pravidelných intervalech měněny, aby byl zajištěn optimální výkon. Věnujte pozornost varovnému indikátoru plnění pro výměnu.



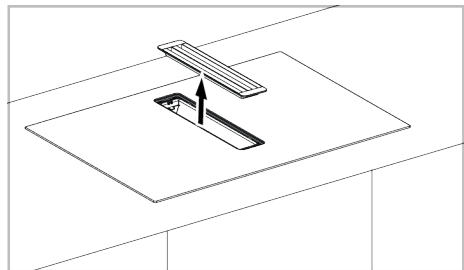
Zajistěte výměnu filtrů s aktivním uhlím ve vašem produktu po každých 150 hodinách provozu za předpokladu, že pracuje v režimu interní cirkulace. Po 150 hodinách se na displeji ventilace zobrazí symbol ⚠. Filtr by měl být vyměněn nejpozději při zobrazení tohoto varování. Chcete-li toto varování resetovat, viz Nastavení



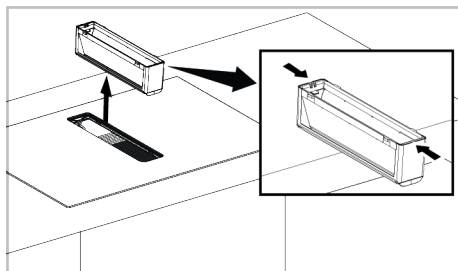
Chcete-li zobrazit zbývajících rozsah pracovního časování filtrů s aktivním uhlím, postupujte podle podrobného vysvětlení v části „Nastavení“.

Chcete-li odstranit;

1. Odstraňte horní část olejového filtru jeho vytažením nahoru.



2. Vyměňte olejový filtr přidržím jazyčků na vnitřní straně a vytažením nahoru.



CS

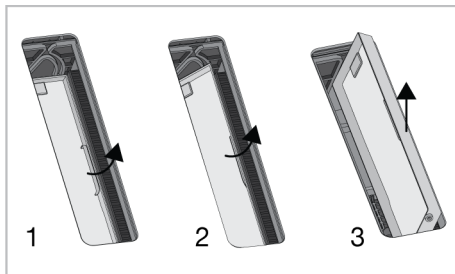


Olejový filtr může shromažďovat olej nebo přetékající kapaliny na svém spodním povrchu. Zatímco je filtr demontován, měl by být odstraněn rovně, aby se zabránilo kapání a rozlití.



V části olejového filtru je magnetický senzor. Větrání není možné bez součásti pro ochranu kapaliny.

3. Vyměňte nádrž, jak je znázorněno na obrázku níže.



V části nádrže je magnetický senzor. Větrání není možné bez součásti pro ochranu kapaliny.

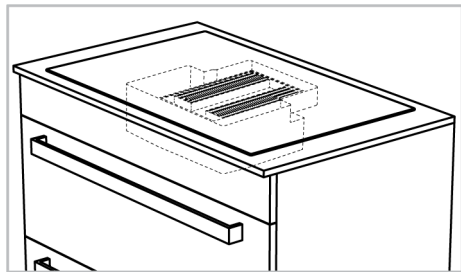


Nádrž je třeba pravidelně čistit. Díly lze čistit praním ve vodě s tekutým čisticím prostředkem a opláchnutím, nebo je třeba je mýt v myčce na max. 70 °C.

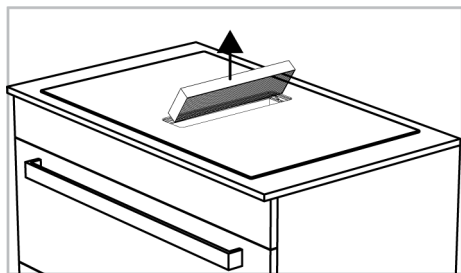
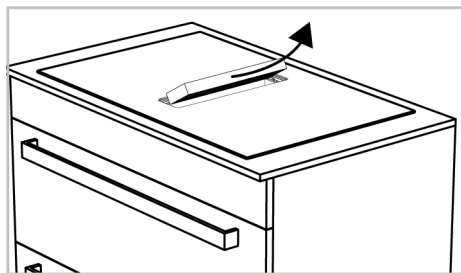


Když je část nádrže umístěna na své místo, směr šipky na části ukazuje, že by měla být umístěna podle tohoto směru.

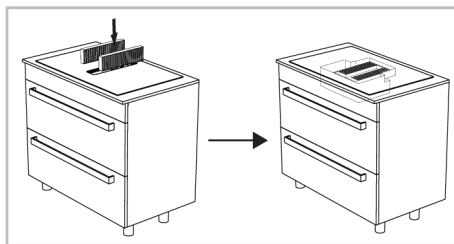
- Po odpojení nádrže najdete ve spodní komoře dva uhlíkové filtry, jeden umístěný na pravé straně a druhý na levé straně.



- Chcete-li odstranit jeden z uhlíkových filtrů, jemně jej nakloňte, abyste jej odpojili od magnetického otvoru ve ventilační mezeře, a poté jej opatrně vytáhněte, jak je znázorněno na obrázku.



- Stejným způsobem vyjměte druhý uhlíkový filtr ze štěrbin.
- Umístěte 2 nové filtry s aktivním uhlím do magnetizovaných zásuvek jejich nakloněním přes ventilační otvor. Ujistěte se, že jsou plně usazeny ve svých magnetických slotech.



- Vložte ochranný plast kapaliny do zásuvky stejným způsobem, jako když byl odstraněn.
- Vložte horní část olejového filtru a olejového filtru.

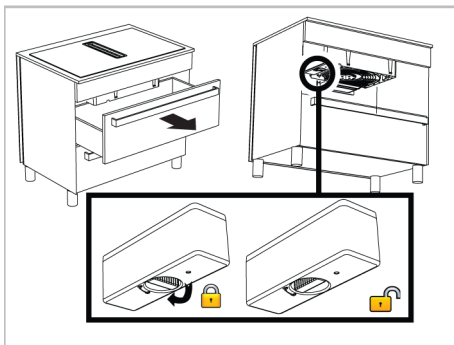
Nádrž na odpadní vodu

V případě, že se do ventilačního prostoru výrobku dostane intenzivní kapalina, tyto kapaliny se shromažďují v zásobníku na odpadní vodu, který se nachází pod varnou deskou. V takovém případě by se měla nádrž na odpadní vodu vyjmout, kapalina vylít a nádrž vyčistit a znovu nainstalovat.



Nádrž na odpadní vodu se doporučuje čistit jednou za měsíc.

Chcete-li odstranit nádrž na odpadní vodu:



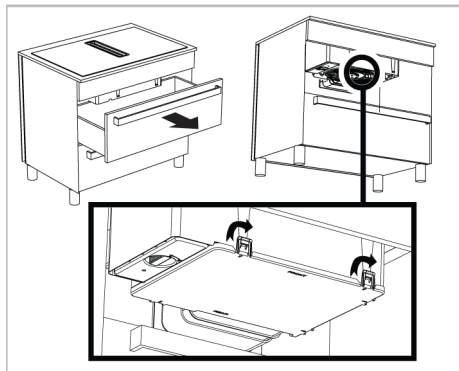
- Vyjměte horní zásuvku umístěnou pod varnou deskou. Měli byste se dostat pod varnou desku.
- Dostaňte se k nádrži na odpadní vodu pod varnou deskou.
- Otáčením uzamykacího knoflíku odemkněte a vyjměte nádrž na odpadní vodu.
- Vylijte kapalinu z komory a vyčistěte ji.

5. Otočte uzamykacím knoflíkem a uzamkněte jej zasunutím komory zpět do otvoru.

Čištění spodního krytu

Pokud se spodní kryt na spodní straně výrobku znečistí, můžete jej odstranit a vyčistit.

Odstranění spodního krytu:



1. Vyjměte horní zásuvku umístěnou pod varnou deskou. Měli byste se dostat pod varnou desku.
2. Dosáhněte na spodní kryt pod varnou deskou.
3. Na spodním krytu je 5 zámků ve směrech znázorněných symboly šipek. Uvolněním těchto zámků odstraňte spodní kryt tak, že jej podržíte směrem dolů.
4. Po vyčištění spodního krytu jej silně zatlačte směrem nahoru, aby zámkové zapadly do svých otvorů.

CS

9 Odstraňování závad

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

Výrobek není funkční.

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

Symbol / / na displeji zóny varné desky neustále svítí.

- Na varné zóně nemusí být hrnec. >>> Zkontrolujte, zda je na varné zóně hrnec.
- Váš hrnec nemusí být kompatibilní s indukcí. >>> Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční varné desky.
- Hrnec nemusí být správně vystředěn v zóně varné desky nebo spodní povrch hrnce nemusí být dostatečně široký pro vybranou zónu varné desky. >>> Vycentrujte zónu varné desky výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro zónu varné desky.
- Hrnec nebo varná zóna mohou být velmi horké. >>> Počkejte, až vychladnou.

Vybraná zóna varné desky se během práce náhle vypne.

- Doba vaření vybrané zóny možná vypršela. >>> Můžete nastavit nový čas vaření nebo dokončit vaření.
- Ochrana proti přehřátí. >>> Počkejte, až varná deska vychladne.

- Dotykový ovládací panel může zakrývat nějaký předmět. >>> Odstraňte objekt z panelu.

I když je zóna varné desky zapnutá, hrnec se nezahřívá.

- Hrnec nemusí být kompatibilní s indukční varnou deskou. >>> Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční varnou desku.
- Hrnec nemusí být správně vystředěn v zóně varné desky nebo spodní povrch hrnce nemusí být dostatečně široký pro vybranou zónu varné desky. >>> Vycentrujte varnou zónu výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro varnou zónu.

Chladicí ventilátor pokračuje v chodu, i když je varná deska vypnutá.

- Nejedná se o chybu. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu, dokud se elektronické zařízení uvnitř varné desky neochladí na příslušnou teplotu.

Při vaření vychází z varné desky hluk

- Během vaření mohou z varné desky vycházet určité zvuky. Tyto zvuky závisí na složení nádobí. Tyto zvuky jsou normální, nejedná se o poruchu a jsou součástí indukční technologie.

Chybové kódy/příčiny a možná řešení

Chybové kódy	Důvody chyb	Možná řešení
A1 – A8	Chyba komunikace na indukční varné desce.	Indukční varnou desku vypněte a znovu spusťte po 30 sekundách. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizovaného prodejce.
B1 – B5	Hrnec vhodný pro indukční ohřev se nepoužívá.	Chyba musí být vyřešena, pokud je použit hrnec vhodný pro indukční ohřev.
B6	Indukční varná deska překročila maximální provozní dobu.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Indukční varnou desku obsluhujte v souladu s dobami uvedenými v uživatelské příručce.
B7	Hrnec vhodný pro indukční ohřev se nepoužívá.	Chyba musí být vyřešena, pokud je použit hrnec vhodný pro indukční ohřev.
B8	Pokud je vaším produktem indukční varná deska s digestoří, došlo k chybě filtru.	Vyjměte a znovu připojte ventilační filtry. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
C1 – C2	Na indukční varné desce došlo k chybě teplotního senzoru.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.

Možné zvuky a příčiny:

- **Hluk ventilátoru:** Varná deska má ventilátor, který automaticky pracuje podle teploty produktu. Ventilátor má různé provozní úrovně a pracuje na různých úrovních podle teploty. Po vypnutí varné desky, pokud je teplota vysoká podle teploty produktu, může ventilátor chvíli pokračovat v provozu.
- **Provoz transformátoru s nízkým bzučením:** Taková je povaha indukční technologie. Vzhledem k tomu, že teplo je přenášeno přímo na dno nádobí, může tento druh hučení nastat v závislosti na materiálu nádobí. Proto mohou být s různým nádobím slyšet různé zvuky.
- **Zvuk praskání:** To je způsobeno materiálem a strukturou dna nádobí. Pokud je nádobí vyrobeno z různých materiálů a vrstev, může dojít k praskání.
- **Pískání:** Při vaření na dvou varných zónách na stejné straně varné desky na různých úrovních vaření může být slyšet pískání.

Chybové kódy	Důvody chyb	Možná řešení
C3	Chyba provozu ventilátoru na indukční varné desce.	Indukční varnou desku vypněte a znovu spusťte po 30 sekundách. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizovaného prodejce.
C4	Došlo k chybě elektrického připojení.	Znovu nasadte správné elektrické připojení podle technické tabulky produktu a instalační příručky.
C5 – C7	Chyba teplotního senzoru na indukční varné desce.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
D1 – D9	Chyba hardwaru elektronické desky na indukční varné desce.	Indukční varnou desku vypněte a znovu spusťte po 30 sekundách. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizovaného prodejce.
T1 – T8	Chyba vysoké teploty nebo teplotního senzoru na indukční varné desce.	Vypněte indukční vařič a počkejte, až vychladne. Chyba se vyřeší, jakmile teplota varné desky klesne pod povolené limity.

