

FMY 658 I FP BK

CS Návod k obsluze a instalaci
SK Návod k obsluhe a inštalácii

Indukční varná deska
Indukčná varná doska

Make
it
wonderful

FRANKE

OBSAH

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	16
INSTALACE.....	18
PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI.....	19
PŘEHLED	20
OVLÁDACÍ PANEL.....	20
PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	21
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	21
KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ	21
FUNKCE.....	23
INDIKÁTORY.....	25
TABULKA PEČENÍ	25
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	25
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD	26
ZVUKY BĚHEM PROVOZU	26
OVĚŘENÉ VAŘENÍ.....	26
PODPORA	26

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

JE DŮLEŽITÉ SI POKYNY DŮKLADNĚ PŘEČÍST A ŘÍDIT SE JIMI

Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Uschověte si je po ruce pro další použití.

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která je nutné si přečíst a řídit se jimi. Výrobce odmítá nést jakoukoli zodpovědnost za nedodržení těchto bezpečnostních pokynů, za nevhodné používání spotřebiče nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

⚠️ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přiblížovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

⚠️ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Pokud je povrch varné desky popraskaný, zařízení nepoužívejte. Riziko elektrického šoku!

⚠️ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Nebezpečí požáru: Neskladujte položky na varném povrchu.

⚠️ **UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí probíhat pod kontrolou. Krátké vaření musí být neustále monitorováno.

⚠️ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Vaření pokrmů s obsahem tuku nebo oleje bez dozoru na varné desce může být nebezpečné. Riziko požáru! NIKDY se nepokoušejte požár uhasit vodou: Namísto toho spotřebič vypněte a plamen přikryjte, např. poklicí nebo žáruvzdornou dekou.

⚠️ Varnou desku nepoužívejte jako pracovní plochu nebo podstavec. Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré součásti zcela nevychladnou. Riziko požáru!

⚠️ Kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a poklice nepokládejte na povrch varné desky, protože se mohou zahřát na vysokou teplotu.

⚠️ Velmi malé děti (0–3 roky) by se neměly ke spotřebiči přiblížovat. Malé děti (3–8 let) by se neměly ke spotřebiči přiblížovat, pokud nejsou pod dozorem. Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a pokud rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.

⚠️ Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehlíte na detektor nádoby.

POVOLENÉ POUŽITÍ

⚠️ **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič není určen k řízení pomocí externího zařízení, jako je např. časovač, nebo samostatného systému dálkového ovládání.

⚠️ Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných zařízeních jako: kuchyňské kouty pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; farmy; klienty hotelů, motelů, penzionů a jiných ubytovacích zařízení.

⚠️ Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místnosti).

⚠️ Tento spotřebič není určen pro profesionální použití. Nepoužívejte spotřebič venku.

INSTALACE

⚠️ K přemisťování a instalaci spotřebiče jsou nutné minimálně dvě osoby – nebezpečí zranění. Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice – nebezpečí pořezání.

⚠️ Instalaci, včetně připojení přívodu vody (pokud nějaký existuje) a elektřiny, a opravy musí provádět kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslově uvedeno v návodu k použití. Nedovolte dětem, aby se přiblížovaly k místu instalace. Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, že nebyl při dopravě poškozen. V případě problémů se obraťte se na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Po instalaci musí být obalový materiál (plasty, polystyrenová pěna atd.) uložen mimo dosah dětí – nebezpečí udušení. Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě – nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Během instalace se ujistěte, že zařízení nepoškozuje napájecí kabel – nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem. Zařízení nezapínejte, dokud nebyla rádně ukončena instalace.

⚠️ Je-li nutné skříňku přiríznout, provedte tyto práce ještě před zasunutím spotřebiče na místo a pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.

⚠️ Pokud není spotřebič nainstalován nad troubou, do umístění pod spotřebičem je třeba nainstalovat i oddělovací panel (není součástí).

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

⚠️ V souladu s národními bezpečnostními normami týkajícími se elektrických zařízení musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky, pokud je zástrčka přístupná, nebo, v souladu s pravidly pro zapojování, prostřednictvím vícepólového vypínače umístěného před zásuvkou a spotřebič musí být uzemněn.

⚠ Nepoužívejte prodlužovací kabely, sdružené zásuvky nebo adaptéry. Po provedení montáže nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné. Nepoužívejte spotřebič, pokud jste mokří nebo bosí. Tento spotřebič nezapínejte, pokud je poškozený napájecí síťový kabel či zástrčka, pokud nefunguje správně nebo byl poškozen či došlo k jeho pádu.

⚠Jestliže je poškozený přívodní kabel, za identický ho smí vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu – riziko elektrického šoku!

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ: Než zahájíte jakoukoli údržbovou operaci, ujistěte se, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje napájení; nikdy nepoužívejte parní čistič – riziko elektrického šoku!

⚠ Nepoužívejte abrazivní ani agresivní produkty, čisticí prostředky s obsahem chloru ani drátěnky.

LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním znakem .

Jednotlivé části obalového materiálu proto zlikvidujte odpovědně podle platných místních předpisů.

LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na místním úřadě, v podniku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví.

Symbol  na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován společně s domácím odpadem, nýbrž je nutné jej odevzdat do příslušného sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

RADY K ÚSPOŘE ELEKTRICKÉ ENERGIE

Vytěžte maximum i ze zbytkového tepla, a to tak, že ploténku vypnete několik minut před dokončením vaření.

Dno hrnce či pánve by mělo zakrývat celou plochu ploténky; při použití nádoby, jejíž dno je menší než ploténka, dochází k plýtvání energií.

Během vaření příkryjte hrnce a pánve dobře těsnící pokličkou a používejte co nejméně vody. Vařením bez pokličky se citelně zvýší spotřeba energie.

Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.

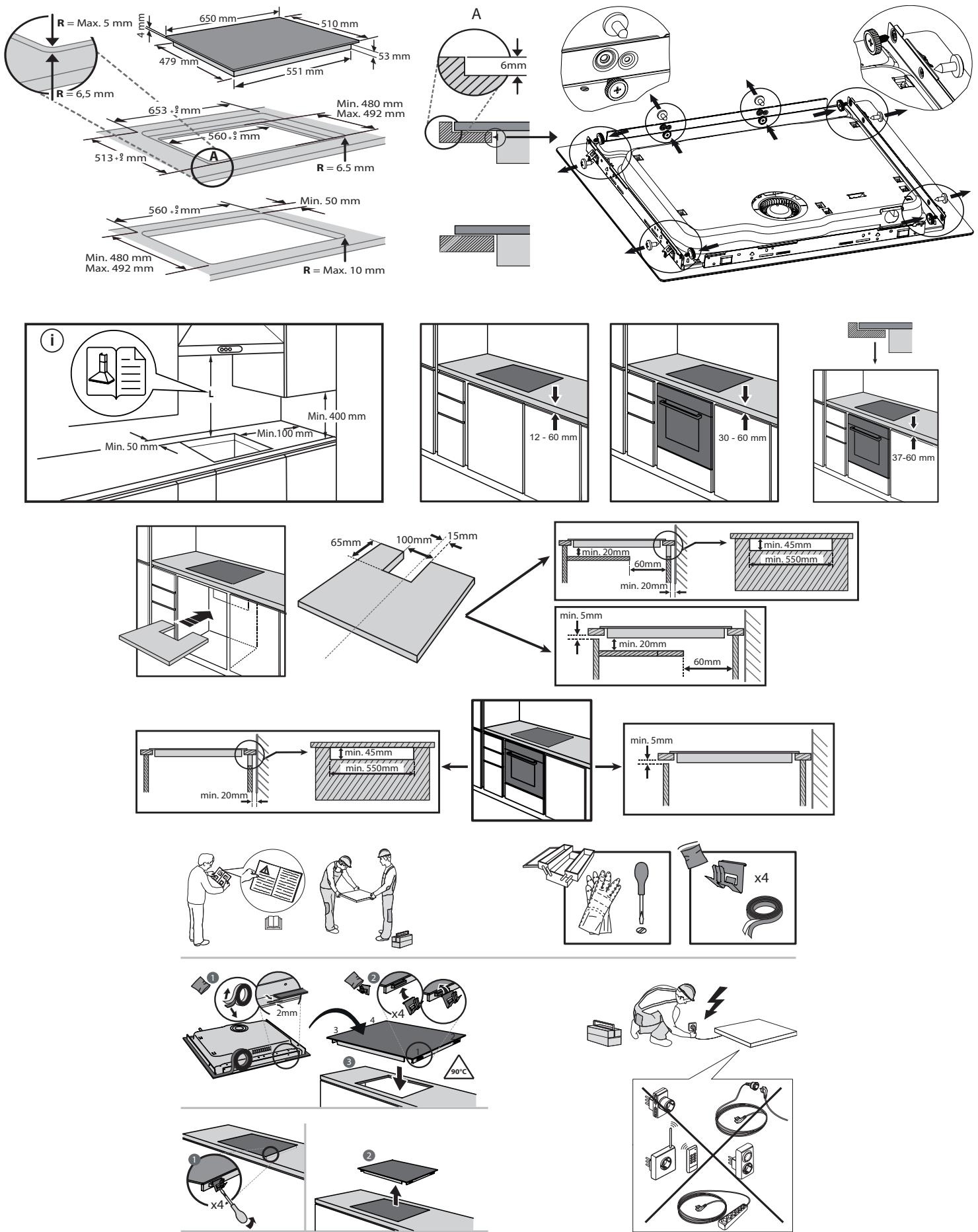
PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropského nařízení č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.

POZNÁMKA

Lidé s kardiostimulátorem nebo podobným lékařským přístrojem by měli být opatrní, pokud stojí v blízkosti zapnuté indukční varné desky. Elektromagnetické pole může kardiostimulátor nebo jemu podobné přístroje poškodit. Obráťte se na svého lékaře nebo výrobce kardiostimulátoru či jiného takového lékařského přístroje pro další informace o působení elektromagnetického pole indukční varné desky na tyto přístroje.

INSTALACE



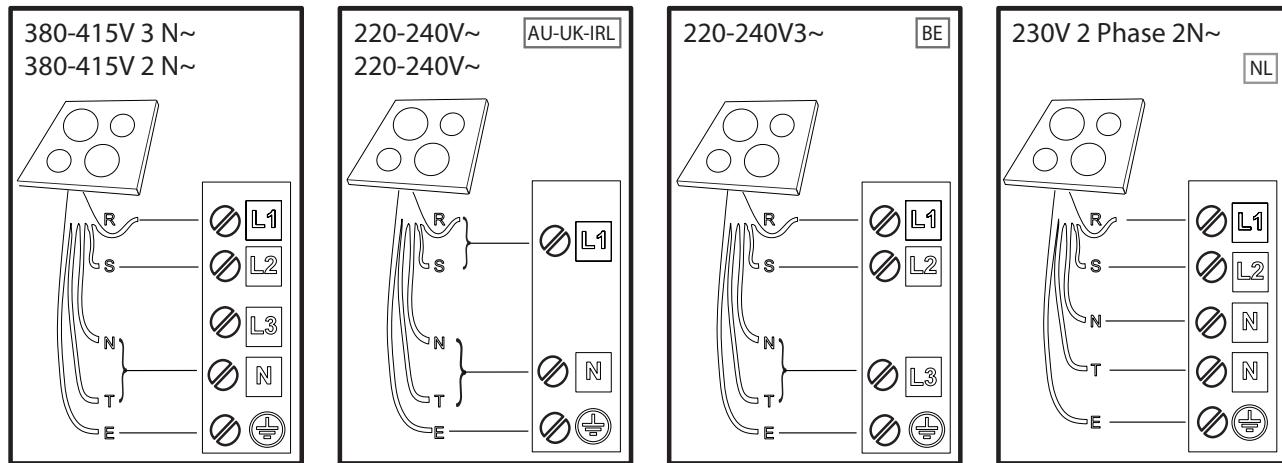
PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Připojení k elektrické síti musí být provedeno ještě před připojením spotřebiče ke zdroji elektřiny.

Instalaci musí provést kvalifikovaný pracovník obeznámený s platnými bezpečnostními předpisy a předpisy o elektrické instalaci. Instalace se musí provádět výslovně podle předpisů lokálního dodavatele elektrické energie.

Zkontrolujte, zda údaj o napětí uvedený na typovém štítku na spodní straně spotřebiče odpovídá napětí v domácí síti.

Předpisy vyžadují, aby byl spotřebič uzemněn: použijte pouze vodiče (včetně zemnícího), které mají odpovídající délku



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru
черно-црн-črna-crno-черныЙ-чорний-կара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort
siyah-dubh

S

brown-marrone-marrón-marrom-кафé-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin
maro-кафяv-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna
brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)
melyna(pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)
синьо (сиво)-плава (сива)-modro(sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сирій)
кék (cúp)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)
blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)

=

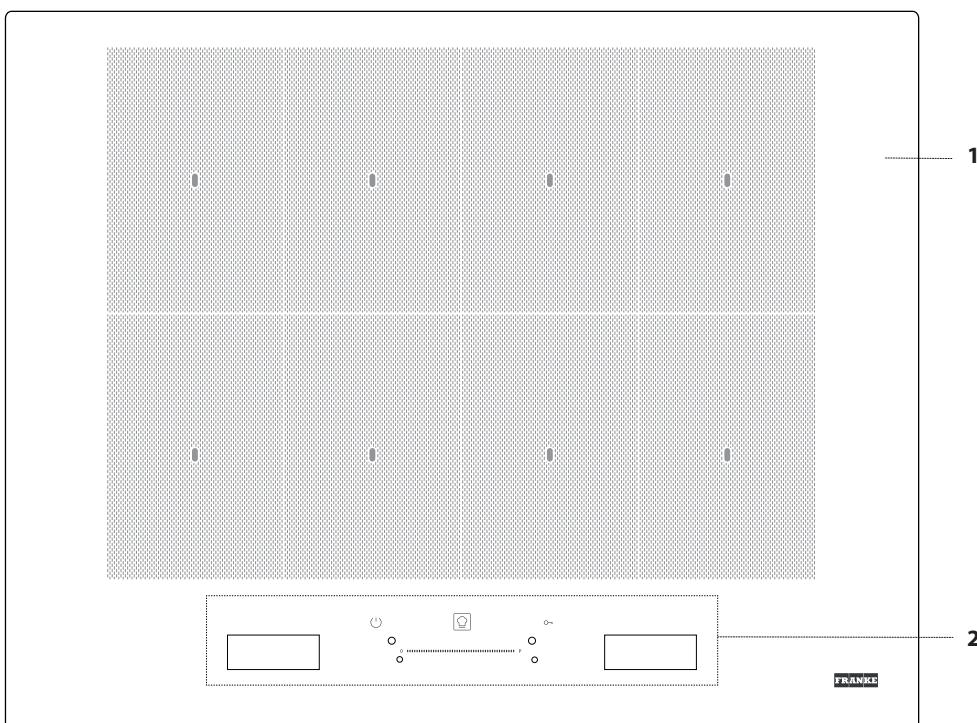
E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekítrivo/πράσινο-kollane/roheline
dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žóltý-zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde
жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-gul/grønn
жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä
gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-buñ/glas

N

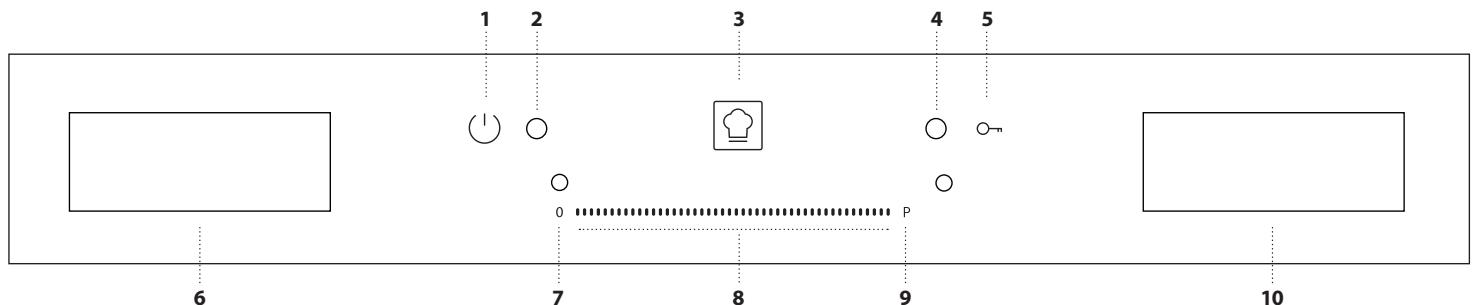
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-melyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
плава-modro-plava-синий-синий-кék-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

PŘEHLED



1. Varná deska
2. Ovládací panel

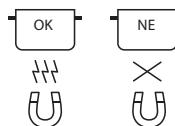
OVLÁDACÍ PANEL



1. Tlačítko zapnutí/vypnutí
2. Kontrolka – varná deska zapnutá
3. Tlačítko "Cookassist" (speciální funkce)
4. Kontrolka – zámek tlačítek aktivní
5. Blokování Tlačítek
6. Displej volby varné zóny
7. Tlačítko vypnutí varné zóny
8. Dotykový posuvný ovladač
9. Tlačítko rychlého ohřevu
10. Displej "Správa funkcí"

PŘÍSLUŠENSTVÍ

HRNCE A PÁNVE



Používejte pouze hrnce a pánve vyrobené z feromagnetického materiálu, které jsou vhodné pro používání na indukčních varných deskách. Abyste určili, zda je hrnec vhodný, hledejte symbol (obvykle vyražený na dně). Magnet lze použít ke kontrole, zda hrnce jsou magnetické.

Kvalita a konstrukce dna hrnce mohou mít vliv na výsledky vaření. Některé údaje týkající se průměru dna neodpovídají aktuálnímu průměru feromagnetického povrchu.

PRÁZDNÉ HRNCE A PÁNVE S TENKÝM DNEM

Na varné desce nepoužívejte prázdné hrnce a pánve, když je zapnutá. Varná deska je vybavena vnitřním bezpečnostním systémem, který trvale sleduje teplotu, přičemž aktivuje funkci "automatického vypnutí", když jsou detekovány vysoké teploty. Při použití prázdných hrnců a pánví s tenkým dnem může teplota vzrůst velmi rychle a funkce "automatického vypnutí" se může aktivovat s mírným zpožděním, takže dojde k poškození pánev nebo hrnce. Pokud k tomu dojde, ničeho se nedotýkejte a počkejte, až všechny součásti vychladnou.

Pokud se zobrazí chybové zprávy, volejte servisní centrum.

MINIMÁLNÍ PRŮMĚR HRNCE/PÁNVE PRO RŮZNÉ VARNÉ OBLASTI

Abyste zajistili, že varná deska funguje správně, musí hrnec zakrývat jeden nebo více referenčních bodů vyznačených na povrchu desky a musí mít vhodný průměr.

POLOHA PŘÍSLUŠENSTVÍ	MINIMÁLNÍ PRŮMĚR
umístěno na 1 bod	10 cm
2 body zakryty	19 cm
3 body zakryty	hrnec na vaření ryb/mřížka
4 body zakryty (horizontální)	hrnec na vaření ryb/mřížka
4 body (2 + 2) zakryty (vertikální)	24 cm

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Nastavení varné desky lze kdykoli změnit. Chcete-li nastavení změnit, klikněte na symbol ☰, který se objeví na displeji pro správu funkcí.

V nabídce nastavení můžete:

- zvolit jazyk,
- nastavit jas,
- nastavit hlasitost zvukových upozornění,
- nastavit tóny tlačítek,
- nastavit výkon varné desky,
- zkontrolovat verzi nainstalovaného softwaru;
- obnovit výchozí nastavení varné desky.

Dojde-li k výpadku napájení, nastavení zůstanou zachována.

NASTAVENÍ VÝKONU VARNÉ DESKY

Maximální úroveň výkonu lze nastavovat v nabídce nastavení, ve shodě s požadavky nebo na dobu trvání časovače.

K dispozici jsou následující úrovně výkonu: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ



ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

K zapnutí varné desky tiskněte asi 1 sekundu spouštěcí tlačítko, dokud se nerozsvítí displej.

Nevyberete-li během 10 sekund jednu z funkcí, varná deska se po uplynutí této doby deaktivuje.

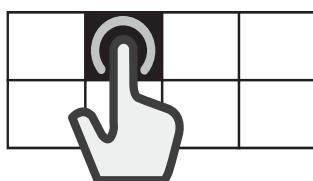
Varnou desku vypnete stiskem a podržením kteréhokoli tlačítka po dobu 10 sekund.

Stisknutím tohoto tlačítka varnou desku také vypnete. V tomto případě jej podržte, dokud displej nezhasnou. Všechny varné zóny se deaktivují.

Pokud byla varná deska v době vypnutí používána, dojde k deaktivaci všech varných zón a zůstane rozsvícená kontrolka zbytkového tepla "H", dokud všechny varné zóny nezchladnou.

VÝBĚR VARNÉ ZÓNY

Požadovanou varnou zónu lze navolit stisknutím odpovídajícího políčka na levém displeji. U všech zón, které nejsou vybrány, se objeví jemné šrafování.

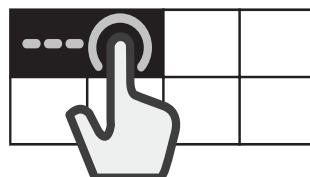


VOLBA FLEXIBILNÍ OBLASTI

Flexibilní oblast představuje oblast, na které se překrývá několik varných zón a kterou lze použít jako jednu varnou zónu.

Vytvoření flexibilní oblasti:

Vyberte více políček, popřípadě přejíždějte prstem a postupně spojujte políčka dohromady.



Rozdělení flexibilní oblasti:

Stiskněte a 3 sekundy podržte políčko odpovídající zóně, kterou chcete oddělit. Případně můžete stisknout tlačítko "rozdělit zónu" ☒, které se objeví na displeji pro správu funkcí.

Pro každou z oddělených varných zón je nastavena stejná úroveň výkonu.

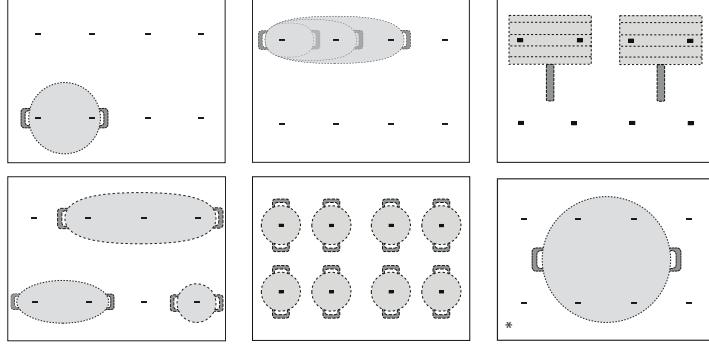
V případě, že na aktivované varné zóny není do 30 sekund postavena nádoba, na levém displeji se objeví husté řafování. Danou zónu lze opět aktivovat pomocí pravého displeje, a to příkazem "Přidat hrnec".



AKTIVACE/DEAKTIVACE VARNÝCH ZÓN A NASTAVENÍ VÝKONU

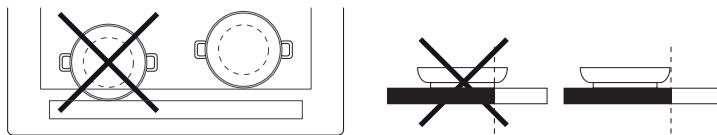
Aktivace varných zón:

1. Zapněte varnou desku. Varná deska automaticky rozpozná, je-li na ní umístěna nádoba. Zvolte požadovanou oblast pro nastavení výkonu.
2. Na zvolenou varnou zónu postavte hrnec a ujistěte se, že zakrývá jeden nebo více referenčních bodů na povrchu varné desky.



* Tato pozice vám umožní využití maximálního výkonu.

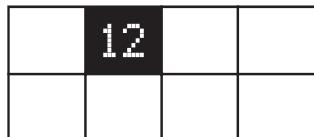
Upozornění: Displej ani dotykový posuvný ovladač nezakrývejte žádným příslušenstvím. Pokud kuchyňské náčiní překrývá některý z displejů, varná deska nemusí správně fungovat. Na pravém displeji se zobrazí zpráva "ZKONTROLUJTE DOTYKOVOU ZÓNU", do jedné minuty odstraňte předmět". Odstraňte toto náčiní a vyčkejte, dokud zpráva nezmizí. Pokud problém přetrvává, varnou desku odpojte a znova připojte ke zdroji napájení. Ve varných zónách, které jsou umístěny v blízkosti ovládacího panelu, doporučujeme položit hrnce a pánev tak, aby se nacházely mezi značkami (se zohledněním jak dna, tak horního okraje pánev, neboť ten bývá širší). Tím se vyhnete nadmernému přehřátí dotykové části. Při grilování nebo smažení používejte, kdykoli to bude možné, zadní varné zóny.



3. Na levém displeji zvolte varnou zónu nebo flexibilní oblast.
4. Požadovanou úroveň výkonu nastavte stisknutím příslušného bodu nebo posouváním prstu horizontálně po dotykovém posuvném ovladači.



Nastavená úroveň výkonu se objeví v políčku zvolené varné zóny.



Každá varná zóna má různé stupně ohřevu, od "1" (minimální výkon) do "18" (maximální výkon).

Pomocí dotykového posuvného ovladače můžete také zvolit funkci rychlého ohřevu, která se zobrazí na displeji v podobě písmene "P".

Upozornění: Pokud není hrnec vhodný pro indukční desky, není správně umístěn nebo nemá správnou velikost, políčko varné zóny se rozblíží. Pokud do 30 sekund od provedení volby není detekován žádny hrnec, varná zóna se vypne.

Deaktivace varných zón:

Na levém displeji zvolte varnou zónu a stiskněte tlačítko "OFF" v horní části dotykového posuvného ovladače. Pokud je varná zóna stále horká, v příslušném políčku se objeví ukazatel zbytkového tepla "H".



PŘIDAT HRNEC

Používáte-li varnou oblast složenou z několika zón, můžete hrnec postavit kamkoli v rámci aktivní zóny. Varná deska automaticky rozpozná skutečnou polohu hrnce.

Chcete-li na aktivní varnou plochu přidat další hrnec, použijte příkaz "Přidat hrnec" +, aby mohla deska nový hrnec rozpoznat.

ZÁMEK TLAČÍTEK

Chcete-li zabránit nechtěné aktivaci desky při čištění nebo neúmyslné změně nastavení během vaření, stiskněte na dobu 3 sekund tlačítko "Zámek tlačítek" : aktivaci funkce potvrď zvukový signál a rozsvícená kontrolka.

Ovládací panel je zablokován s výjimkou tlačítka vypnout.

Chcete-li znova aktivovat ovládací prvky, stiskněte znova tlačítko "Zámek tlačítek" na dobu 3 sekund. Kontrolka zhasne a varná deska je opět aktivní.

ČASOVAC

Je-li varná deska vypnutá, můžete pravý displej použít jako časovač.

Aktivace časovače:

1. Zapněte varnou desku.
2. Stiskněte ikonu přesýpacích hodin , která se objeví na displeji pro správu funkci.
3. Pomocí tlačítek "+"/-" nastavte čas.
4. Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál.

Změna a deaktivace časovače:

1. Stiskněte ikonu přesýpacích hodin , která se objeví na displeji pro správu funkci.
2. Pomocí tlačítek "+" a "-" přenastavte požadovaný čas, příp. časovač vypněte stisknutím tlačítka "STOP".

NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

Varné zóny lze naprogramovat tak, aby se automaticky vypnuly.

Nastavení doby vaření:

1. Zvolte varnou zónu a nastavte požadovanou úroveň výkonu.
2. Stiskněte ikonu stopek , která se objeví na displeji pro správu funkci.
3. Pomocí tlačítek "+"/-" nastavte čas.
4. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a varná zóna se automaticky vypne.

Změna a deaktivace časovače:

1. Zvolte aktivní varnou zónu
2. Stiskněte ikonu stopek , která se objeví na displeji pro správu funkci.
3. Pomocí tlačítek "+" a "-" přenastavte požadovaný čas nebo zrušte nastavenou dobu vaření stisknutím tlačítka "STOP".

Dobu vaření lze stejným způsobem nastavit pro každou zónu nebo flexibilní oblast.

FUNKCE



COOKASSIST

Tlačítko "Cookassist" umožňuje uživateli přístup k řadě speciálních funkcí:

- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

Na pravém displeji pro správu funkcí můžete procházet speciálními funkciemi a zvolit možnost, kterou si přejete.

Pomocí šipek můžete procházet dostupné možnosti.

Pomocí tlačítka volbu potvrďte a pomocí dvojitých šipek se vrátíte do předchozí nabídky.

EASYCOOK

Tato funkce vám umožňuje zvolit jednu z přednastavených funkcí, které vám pomáhají uvařit širokou škálu různých potravin tím nejlepším způsobem. Varná deska uživateli poskytuje ideální podmínky pro ohřev hrnce a "zahoření" nové pánev. Uživatele také v jednotlivých fázích vaření instruuje tak, aby bylo dosaženo optimálních výsledků.

Aktivace funkce EasyCook:

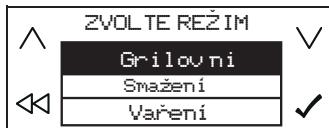
1. Stiskněte tlačítko "Cookassist".
2. Zvolte "EasyCook" z displeje pro správu funkcí a potvrďte.



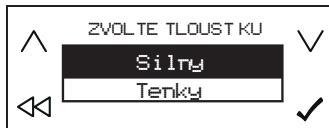
3. Zvolte druh potraviny, kterou se chystáte vařit a potvrďte.



4. Zvolte způsob vaření a potvrďte.



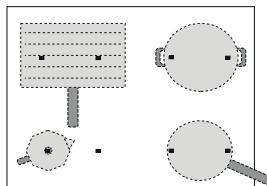
5. Zvolte podmínky vaření a potvrďte.



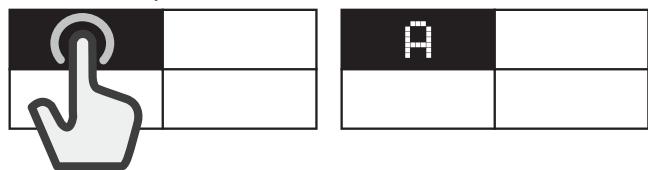
6. Nyní budou k dispozici čtyři varné zóny. Postavte hrnec na místo a ujistěte se, že zakrývá minimálně dva referenční body na povrchu varné plochy.

Způsob vaření "Moka" jako jediný povoluje zakrytí pouze jednoho referenčního bodu.

Níže najdete příklad umístění několika nádob na vaření.



7. V levé části displeje si zvolte požadovanou varnou zónu. Ve zvolené zóně se zobrazí písmeno "A".



8. Na pravém displeji se objeví instrukce k dalšímu postupu (např. "Přidejte olej" nebo "Přidejte ingredienci"). Na konci každé fáze musí uživatel provést potvrzení, aby mohl pokračovat s vařením.
9. V případě potřeby je možné upravit přednastavenou úroveň výkonu pomocí tlačítka "+" a "-".
10. Po dokončení vaření vypněte varnou zónu pomocí tlačítka "STOP". Byly-li v průběhu vaření použity různé zóny, musíte nejprve vybrat varnou zónu, kterou si přejete vypnout.



Upozornění: Funkci "EasyCook" lze aktivovat, i když je již aktivována jedna nebo více varných zón.

Aktivace funkce EasyCook pro více než jednu varnou zónu:

Poté, co aktivujete funkci "EasyCook" pro první varnou zónu, stiskněte znova tlačítko "6. smysl" a opakujte aktivační proces pro novou varnou zónu. Zóny, které jsou již aktivovány, nelze znova vybrat.

Upozornění: Můžete použít až 4 zóny s funkcí "EasyCook", pokud to umožňuje zvolené nastavení úrovně výkonu.

Zóny nelze zkombinovat pro vytvoření větší plochy.

Klasické vaření s aktivní funkcí EasyCook:

S aktivní funkcí "EasyCook" můžete na levém displeji zvolit varnou zónu, kterou si přejete aktivovat, zadat pro ni úroveň výkonu a poté pokračovat s jejím použitím standardním způsobem.

Volitelné možnosti

KATEGORIE POTRAVIN	METODA TEPELNÉ ÚPRAVY
	Maso Grilování, smažení, vaření
	Ryby Grilování, smažení, vaření
	Zelenina Grilování, smažení, vaření
	Omáčky, šťávy, polévky Polévky (prudké vaření, bez předehřevu)
	Dezerty Pudinkový krém, svařená smetana (panna cotta), rozpouštěná čokoláda, palačinky
	Vejce Sázená vejce, omeleta, vařená vejce (vejce na tvrdo, na měkkoo), omeleta v italském stylu (frittata), míchaná ve
	Sýry Grilování, smažení, fondue
	Těstoviny a rýže Vaření, smažení, rizoto, rýžový pudink
	Nápoje Vaření na mírném ohni (mléko), voda (vaření, vaření na mírném ohni), moka káva
	Jiné (uživatelské nastavení) Vaření, grilování, smažení, vaření na mírném ohni, rozpouštění

HLAVNÍ ZPŮSOBY VAŘENÍ

(Každý způsob může obsahovat další možnosti)

ROZPOUŠTĚNÍ

Zahřívání potravin na ideální teplotu pro rozpouštění a uchování stavu potravin bez nebezpečí spálení.

Tato metoda nepoškozuje choustivé potraviny, jako je čokoláda, a zabráňuje připálení k hrnci.

Rychlosť vaření lze kdykoli upravit pomocí tlačítka "+" a "-" na pravém displeji.

VAŘENÍ NA MÍRNÉ TEPLITĚ

Pro pomalu vařené pokrmy a pomalé vypařování tekutin, uchování stavu potravin bez nebezpečí spálení. Tuto metodou nedojde k poškození potravin ani k jejich přichycení k hrnci.

Kvalita a typ hrnce může ovlivnit průběh či dobu vaření.

Rychlosť vaření lze kdykoli upravit pomocí tlačítka "+" a "-" na pravém displeji.

VAR

Efektivní ohřev vody a upozornění uživatele na počátek varu pomocí zvukového a vizuálního signálu.

Při čekání na potvrzení od uživatele systém udržuje vodu při mírném varu, brání přetečení a plýtvání energií. Je-li tato funkce aktivní, zvukový signál upozorní uživatele, když je hrnec prázdný (žádná voda) nebo se všechna voda vyvařila.

Rychlosť vaření lze kdykoli upravit pomocí tlačítka "+" a "-" na pravém displeji.

Sůl přidávejte až po zvukovém signálu upozorňujícím na dosažení bodu varu.

PŘEDEHŘÁTÍ PÁNVE

Předehřev či příprava nového prázdného hrnce nebo "předeheřátí" pánev pomocí oleje. Zvukový a vizuální signál vás upozorní, že bylo dosaženo ideální teploty na přidání potravin do hrnce nebo pánve. Při čekání na potvrzení od uživatele systém udržuje nádobu při kontrolované teplotě a brání dosažení nebezpečné škodlivé teploty a plýtvání energií.

Pro zajištění optimálních podmínek pro tuto funkci používejte hrnce a příslušné s pokojovou teplotou.

Rychlosť vaření lze kdykoli upravit pomocí tlačítka "+" a "-" na pravém displeji.

Nepoužívejte víko - pro ochranu proti cákancům doporučujeme ochrannou mřížku.

Doporučujeme při vaření s touto funkcí používat oleje, které jsou vhodné na smažení, jako například slunečnicové oleje různých typů. Pokud použijete jiný olej, buděte při prvním použití obzvlášť opatrní a dohlížejte na vaření.

GRILOVÁNÍ

Tato funkce umožňuje optimální grilování široké škály potravin podle jejich tloušťky. Zvukový signál varné desky vás upozorní, že bylo dosaženo ideální teploty na přidání potravin. Varná deska v průběhu vaření stabilizuje teplotu a udržuje ji konstantní. Jakmile uživatel potvrdí, že proběhlo přidání potravin, spustí se vaření.

Doporučujeme potraviny připravit v průběhu nahřívání a přidávat je ihned po zaznění zvukového signálu.

Pro zajištění optimálních podmínek pro tuto funkci používejte hrnce a příslušné s pokojovou teplotou.

Rychlosť vaření lze kdykoli upravit pomocí tlačítka "+" a "-" na pravém displeji.

Pokud nepoužíváte mřížku určenou pro tento účel, dávejte při prvním použití funkce gril velký pozor, jelikož kvalita podkladu může ovlivnit dobu ohřevu. Příslušenství s velmi tenkým dnem může dosáhnout velice rychle vysoké teploty.

MOKA

Tato funkce umožňuje automatický ohřev kávovarů na plotnu – konviček moka. Ohřívací cyklus lze aktivovat volbou funkce v nabídce, a jakmile bude káva hotová, ozve se zvukový signál. Funkce je naprogramována tak,

aby se automaticky vypnula, a zabránila tak přetečení. Při prvním použití se ujistěte, že jsou splněny popsáne podmínky. Pro zajištění optimálních podmínek pro tuto funkci používejte kávovar a vodu pokojové teploty.

Upozornění: Pokuste se s hrncem či pánev během prvních několika minut ohřevu nehýbat, aby bylo umožněno správné fungování varné desky.

PROCOOK

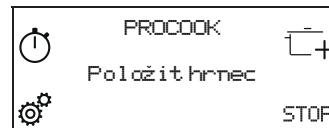
Tato funkce rozděluje varnou desku do čtyř varných zón, které aktivuje současně na přednastavenou úroveň výkonu. Umožňuje vám přesouvat hrnec z jedné oblasti do jiné, takže můžete pokračovat ve vaření při různých teplotách.

Aktivace funkce ProCook:

- Postavte hrnec na místo.
- Stiskněte tlačítko "Cookassist".
- Zvolte "ProCook" z displeje pro správu funkcí a potvrďte.



- Na levém displeji se zobrazí čtyři políčka varných zón společně s příslušnými stupni výkonu (nízký, střední, vysoký).
- Chcete-li přidat další hrnec, použijte příkaz "Přidat hrnec" .
- Chcete-li tuto funkci opustit, stiskněte "STOP".



Změna výkonu varné zóny:

- Zvolte varnou zónu.
- Zvolte požadovanou úroveň výkonu přetažením prstu po dotykovém posuvném ovladači, která zůstane viditelná po dobu 30 sekund.
- Znovu se objeví slovo odpovídající nastavené úrovni výkonu (nízký, střední, vysoký).

Upozornění: Změněné nastavení zůstane uložené, dokud jej nezměníte nebo neobnovíte.

FLEXPRO

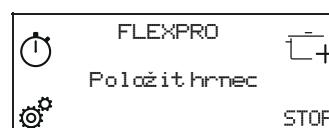
Tato funkce vám umožňuje použití celé varné desky jako jedné varné plochy.

Aktivace funkce FlexPro:

- Postavte hrnec na místo.
- Stiskněte tlačítko "Cookassist".
- Zvolte "FlexPro" z displeje pro správu funkcí a potvrďte.



- Nastavte požadovanou úroveň výkonu na dotykovém posuvném ovladači. Nastavená úroveň výkonu se objeví na levém displeji.
- Chcete-li přidat další hrnec, použijte příkaz "Přidat hrnec" .
- Chcete-li tuto funkci opustit, stiskněte "STOP".



INDIKÁTORY

H ZBYTKOVÉ TEPOLO

Jestliže se na displeji zobrazí písmeno "H", znamená to, že varná zóna je horká. Indikátor se rozsvítí i v případě, kdy zóna sice nebyla aktivní, ale jen zahřátá v důsledku použití sousedních zón, nebo proto, že na ni byla postavena horká nádoba.

Po zchladnutí varné zóny písmeno "H" zmizí.

TABULKA PEČENÍ

STUPEŇ VÝKONU		ZPŮSOB VAŘENÍ	POUŽITÍ VARNÉHO STUPNĚ (použití závisí na zkušenostech a kuchařských návycích)
Maximální výkon	P	Rychlé zahřátí	Ideální pro rychlé zvýšení teploty jídla na rychlé varování (pro vodu) nebo pro rychlé ohřívání tekutin vaření.
	14 – 18	Smažení – vaření	Ideální pro opékání dozlatova, zahájení vaření, smažení hluboce zmrazených produktů, rychlé přivedení tekutin k varu.
		Osmahnutí dorůžova – opečení – udržení varu – grilování	Ideální k opečení, udržování živého varu, vaření a grilování.
	10 – 14	Osmahnutí dorůžova – vaření – dušení – opečení – grilování	Ideální k opečení, udržení lehkého varu, vaření a grilování, předehřátí příslušenství.
		Tepelná úprava – dušení, restování – grilování – vaření do krémové konzistence	Ideální pro dušení, udržování mírného varu, vaření a grilování (po dlouhou dobu).
	5 – 9	Tepelná úprava – vaření na mírném ohni – zahušťování, rozpouštění másла	Ideální pro recepty vyžadující pomalou tepelnou úpravu (ryže, omáčky, pečená masa, ryby) s tekutinami (např. voda, víno, vývar, mléko) a rozpouštění másla na těstovinách.
			Ideální pro recepty vyžadující pomalou tepelnou úpravu (množství do 1 litru: (ryže, omáčky, pečená masa, ryby) s tekutinami (např. voda, víno, mléko).
	1 – 4	Rozpouštění – rozmrazování	Ideální pro zméknutí másla, jemné rozpouštění čokolády, rozmrazování menších objemů.
		Udržování jídla v teple – rozpouštění másla na rizotu	Ideální k udržení malých, právě uvařených porcí jídel v teple, zahřátí podávacích talířů nebo rozpouštění másla na rizotu
Nulový výkon	0		Varná deska v pohotovostním nebo vypnutém režimu (možné zbytkové teplo na konci vaření, indikuje "H").

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



POZOR!

- Nepoužívejte parní čistič.**
- Před čištěním vždy zkонтrolujte, zda jsou všechny varné zóny vypnuty a zda nesvítí ukazatel zbytkového tepla ("H").**

Upozornění:

- K čištění nepoužívejte hrubé houbičky ani drátenky, protože ty mohou poškodit sklo.
- Po každém použití varnou desku vycistěte (po zchladnutí), aby se odstranily usazeniny a skvrny od zbytků pokrmů.
- Pokud není povrch udržován v čistotě, může dojít ke snížení citlivosti tlačítek na ovládacím panelu.
- Škrabku používejte pouze v případě, že k varné desce zůstanou přichycené zbytky. Abi nedošlo k poškrábání skleněného povrchu, dodržujte pokyny výrobce škrabky.

- Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku a je nutné je ihned odstranit.
- Sůl, cukr a písek mohou poškrábat skleněný povrch desky.
- K čištění desky používejte jemný hadřík, absorpní kuchyňské utěrky nebo speciální čisticí pomůcky na varnou desku (respektujte pokyny výrobce).
- Rozlitá tekutina ve varných zónách může být příčinou pohybu nebo vibrací hrnců.
- Po vycistění varnou desku důkladně vysušte.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

- Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
- Pokud se po použití varné desky nepodaří desku vypnout, ihned ji odpojte od elektrické sítě.
- Jestliže se po zapnutí varné desky na displeji zobrazí alfanumerické kódy, postupujte podle následující tabulky.

Upozornění: Funkce uzamknutí ovládacího panelu se může náhodně aktivovat či deaktivovat, pokud se na oblast tlačítek varné desky rozlije voda či jiná tekutina z hrnců nebo pokud do této oblasti něco odložíte.

KÓD DISPLEJE	VÝZNAM	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
C81, C82	Ovládací panel se vypnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických částí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, než se varná deska ochladí.
F02, F04	Připojení varné desky nemá správné napětí.	Čidlo zjistilo jiné napětí, než je připojovací napětí.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund a poté opět připojte varnou desku do elektrické sítě. Pokud problém přetrvává, volejte servisní centrum a uveděte chybový kód, který se zobrazí na displeji.		

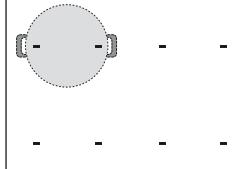
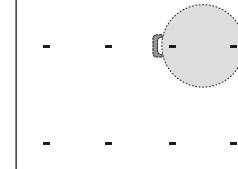
ZVUKY BĚHEM PROVOZU

Indukční varné desky mohou během normálního provozu hvízdat nebo šustit. Tyto zvuky ve skutečnosti přicházejí z nádobí na vaření a souvisí s charakteristikami den nádob (například když dna tvoří různé vrstvy materiálu nebo jsou nerovná).

Tyto zvuky se v závislosti na použitém nádobí na vaření mohou lišit. Vliv má rovněž množství v nich obsazených potravin. Nejsou příznakem žádné poruchy.

OVĚŘENÉ VAŘENÍ

Níže uvedená tabulka byla speciálně vytvořena, aby kontrolní orgány mohly používat naše produkty.

OVĚŘENÉ VAŘENÍ	OVĚŘENÉ VARNÉ POLOHY
Distribuce tepla, "palačinková" zkouška podle EN 60350-2 §7.3	
Distribuce tepla, "hranolková" zkouška podle EN 60350-2 §7.4	
Rozpouštění a udržování teploty jídla, "čokoláda"	
Vaření na mírném ohni, "rýžový pudink"	

EKODESIGN: Zkouška byla provedena v souladu s předpisy výběrem všech varných zón varné desky, aby tvořily jednu oblast, nebo prostřednictvím funkce FlexPro.

PODPORA

V případě jakýchkoli provozních problémů kontaktujte Centrum technických služeb Franke.

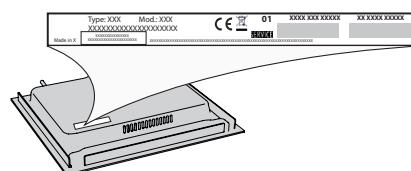
Nikdy nevyužívejte služby neautorizovaných techniků.

Při kontaktování zákaznického servisu uveděte následující informace:

- typ závady
- model spotřebiče (Art.)
- sériové číslo (S.N.)

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Typový štítek je připevněn na spodní straně.

Pokud se na spotřebič vztahuje stále záruční doba, musíte také předložit nákupní doklad.



WWW.FRANKE.COM
© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

OBSAH

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE	28
INŠTALÁCIA.....	30
ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE.....	31
OPIS SPOTREBIČA.....	32
OVĽÁDACÍ PANEL.....	32
PRÍSLUŠENSTVO	33
PRVÉ POUŽITIE	33
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	33
FUNKCIE	35
UKAZOVATELE	37
TABUĽKA NA VARENIE	37
ČISTENIE A ÚDRŽBA	37
RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	38
ZVUKY VZNIKAJÚCE POČAS PREVÁDZKY.....	38
OVERENÉ VARENIE	38
PODPORA	38

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

DÔLEŽITÉ! PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE

Pred použitím spotrebiča si starostlivo prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Odložte si ich, aby boli k dispozícii pre budúce použitie.

V týchto pokynoch a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, ktoré treba vždy dodržiavať. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade nedodržania týchto bezpečnostných pokynov, nenáležitého používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.

⚠️ POZOR! Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov. Nedovoľte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k rúre, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠️ POZOR! Ak je varný panel puknutý, spotrebič nepoužívajte – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠️ POZOR! Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte predmety na varných povrchoch.

⚠️ UPOZORNENIE: Pri varení musí byť spotrebič pod dohľadom. Pri krátkodobom varení musí byť spotrebič pod nepretržitým dohľadom.

⚠️ POZOR! Varenie na tuku alebo oleji bez dozoru môže predstavovať nebezpečenstvo a môže mať za následok vznik požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou! Namiesto toho spotrebič vypnite a potom plameň zakryte, napríklad pokrievkou alebo požiarnym rúškom.

⚠️ Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu. Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠️ Nekladte kovové predmety ako nože, vidličky, lyžičky a pokrievky na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli zahriať na vysokú teplotu.

⚠️ Veľmi malé deti (0 – 3 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča. Malé deti (3 – 8 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča, pokiaľ nie sú pod stálym dohľadom. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápú hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠️ Po použití vypnite varný panel ovládačom a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti riadu.

POVOLENÉ POUŽÍVANIE

⚠️ UPOZORNENIE: spotrebič nie je určený na ovládanie externým vypínačom, ako je časovač alebo samostatný systém diaľkového ovládania.

⚠️ Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné účely ako napr.: v oblastiach kuchyniek pre personál v dielňach, kanceláriach a iných pracovných prostrediach; na farmách; pre hostí v hoteloch, moteloch alebo iných ubytovacích zariadeniach.

⚠️ Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestností).

⚠️ Tento spotrebič nie je určený na profesionálne používanie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

INŠTALÁCIA

⚠️ So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby – riziko zranenia. Pri vybaľovaní a inštalovaní používajte ochranné rukavice – riziko porezania.

⚠️ Inštaláciu, vrátane prívodu vody (ak je) a elektrického zapojenia a taktiež opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je výslovne uvedené v návode na používanie. Nepúšťajte deti k miestu inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo popredajný servis. Po inštalácii uložte odpad z balenia (plastové a polystyrénové časti a pod.) mimo dosahu detí – nebezpečenstvo udusenia. Pred vykonávaním inštaláčnych prác musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Počas inštalácie dávajte pozor, aby ste spotrebičom nepoškodili napájací kábel – nebezpečenstvo požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom. Spotrebič zapnite až po úplnom dokončení inštalácie.

⚠️ Pred vsadením spotrebiča do skrinky urobte všetky potrebné výrezy a z otvoru odstráňte odrezky a piliny.

⚠️ Ak spotrebič nie je inštalovaný nad rúrou, je potrebné do priečradkypod spotrebičom nainštalovať oddelovací panel (nie je priložený).

VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA

⚠️ Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania bud' vytiahnutím zástrčky, pokiaľ je ľahko dostupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.

⚠ Nepoužívajte predlžovacie káble, rozdvojky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, ak ste mokrí alebo bosí. Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne, či ak bol poškodený alebo spadol.

⚠ Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

⚠ POZOR! Pred vykonávaním údržby dbajte, aby bol spotrebič vypnutý alebo odpojený od elektrického napájania; nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne prostriedky, čističe s obsahom chlóru alebo drôtenky na panvice.

LIKVIDÁCIA OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obalové materiály sa môžu na 100 % recyklovať a sú označené symbolom recyklácie .

Rôzne časti obalu likvidujte zodpovedne, v úplnom súlade s platnými predpismi miestnych orgánov, ktorými sa riadi likvidácia odpadov.

LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znova použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii domáčich spotrebičov dostanete na príslušnom miestnom úrade, v zbernych strediskách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili. - Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou o likvidácii elektrických a elektronických zariadení 2012/19/ES (OEEZ).

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

Symbol  na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domácom odpadom, ale je potrebné odvzdať ho v zbernom dvore pre elektrické a elektronické zariadenia.

RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE

Horúcu platňu vypnite zopár minút pred dokončením varenia, čím maximálne využijete zvyškové teplo.

Dno hrnca alebo panvice by malo horúcu platňu celkom zakrývať; pri používaní nádoby menšej, než je horúca platňa, sa plytvá energiou.

Hrnce a panvice prikrývajte priliehajúcimi pokrívkami a používajte čo najmenej vody. Varenie bez pokrívky značne zvýší spotrebu energie.

Používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom.

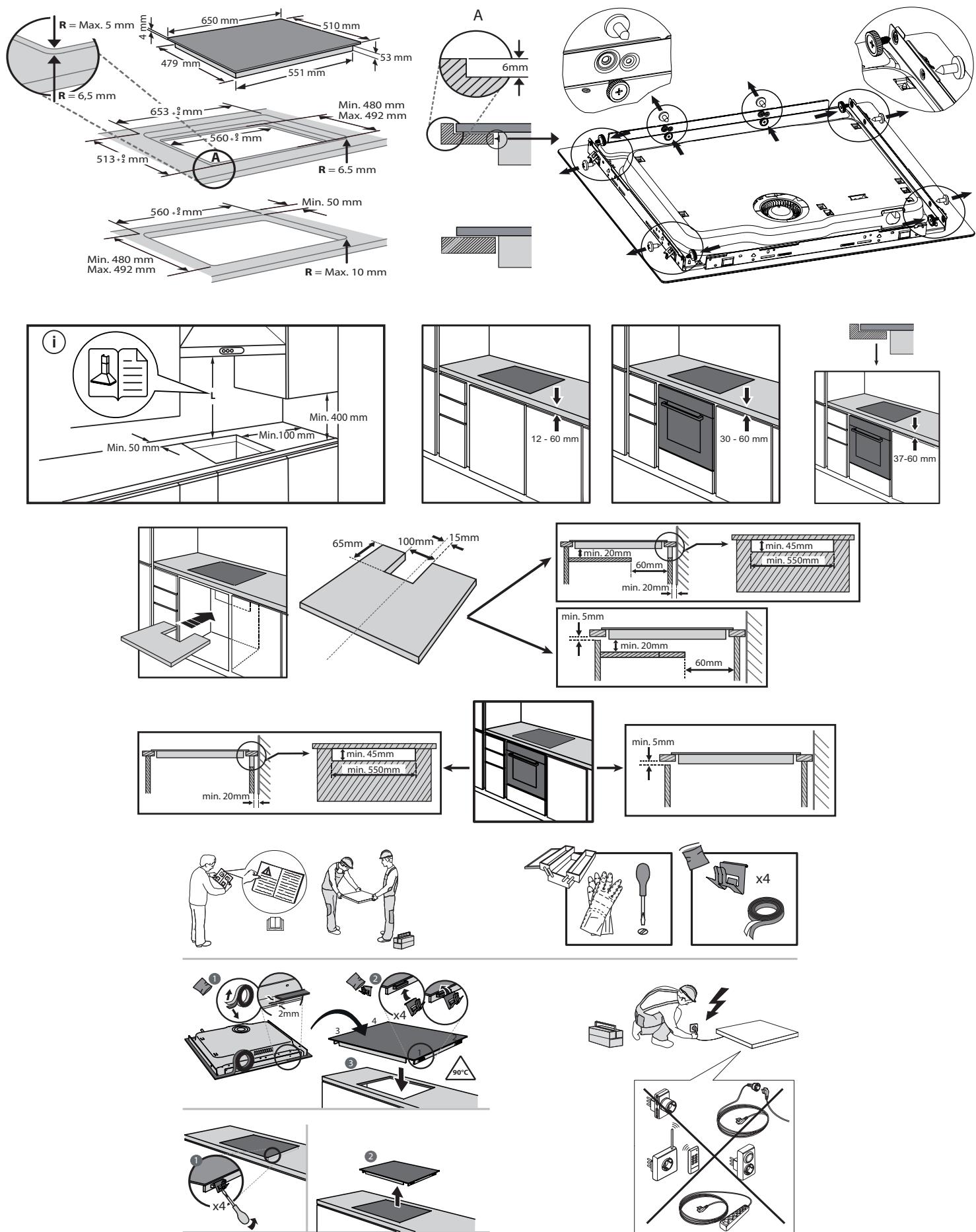
VYHLÁSENIE O ZHODE

Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn podľa Nariadenia komisie (EÚ) č. 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-2.

POZNÁMKA

Ľudia s kardiostimulátorm alebo podobnou zdravotnou pomôckou by mali byť opatrní, keď stoja blízko tejto indukčnej varnej dosky, keď je zapnutá. Elektromagnetické pole môže ovplyvniť kardiostimulátor alebo podobnú pomôcku. Poradte sa s lekárom alebo výrobcom kardiostimulátora alebo podobnej zdravotnej pomôcky, ktorí vám poskytnú ďalšie informácie o tom, ako ho ovplyvňuje elektromagnetické pole indukčnej varnej dosky.

INŠTALÁCIA



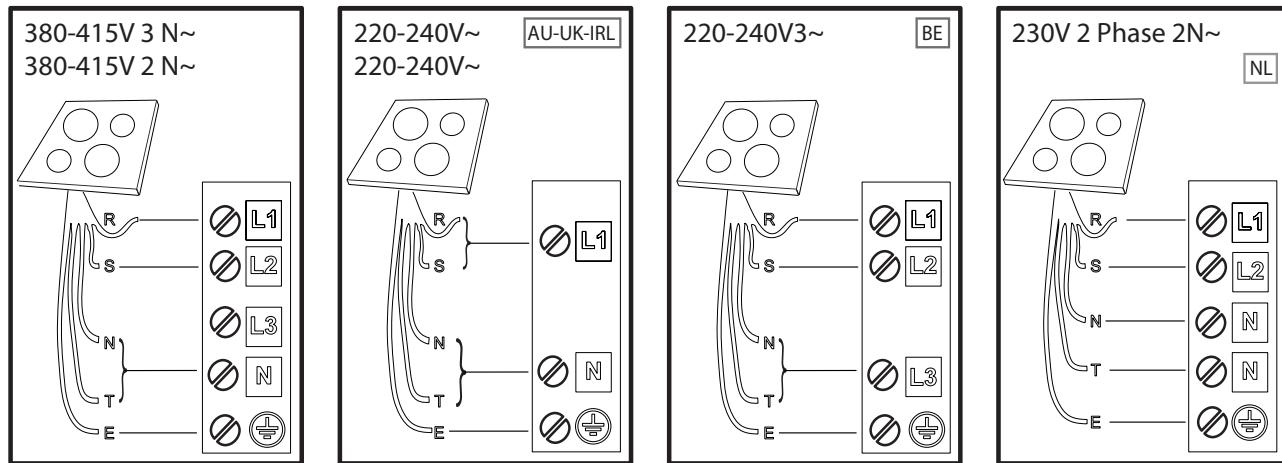
ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Elektrické pripojenie sa musí vyhotoviť už pred pripojením spotrebiča k zdroju napájania.

Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný personál, ktorý pozná aktuálne bezpečnostné a inštalačné predpisy. Inštaláciu treba vykonať v súlade s predpismi miestneho dodávateľa elektriny.

Uistite sa, že je napätie špecifikované na údajovom štítku na spodnej strane zariadenia rovnaké ako napätie vo vašom dome.

Podľa platných predpisov je uzemnenie spotrebiča povinné. Použite iba vodiče príslušnej veľkosti (vrátane uzemňovacieho vodiča).



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru
черно-црн-črna-crno-чernый-чорний-կара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort
siyah-dubb

S

brown-marrone-marrón-marrom-кафé-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin
maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna
brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)
melyna(pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)
синьо (сиво)-плава (сива)-modro(sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)
кék (сүр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)
blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)



=

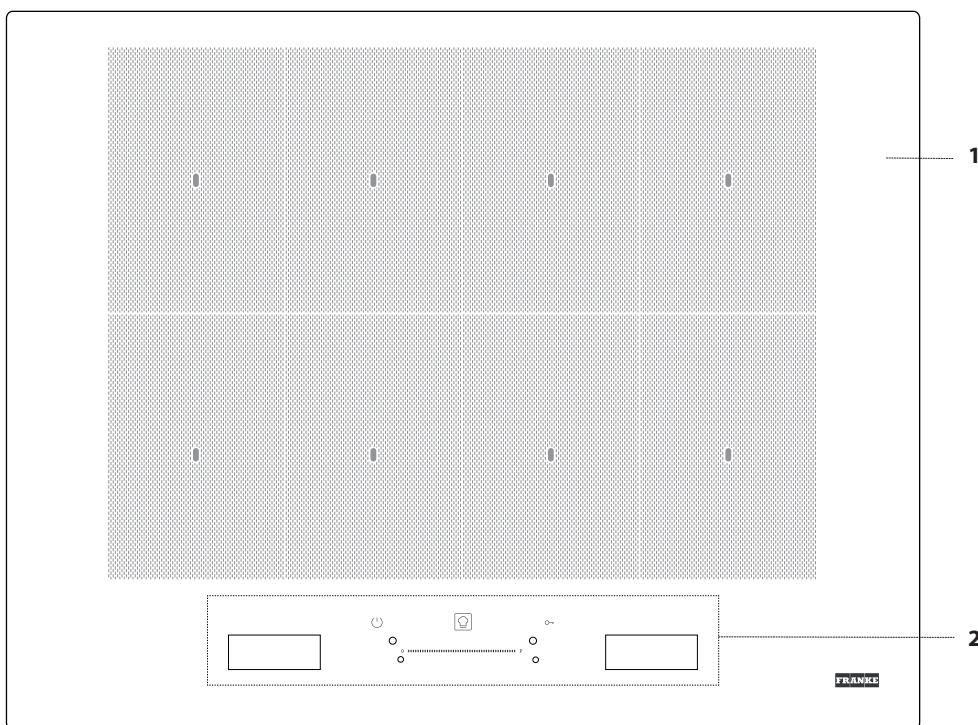
E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekítrivo/πράσινο-kollane/roheline
dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žóltý-zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde
жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-gul/grønn
жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä
gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-buñ/glas

N

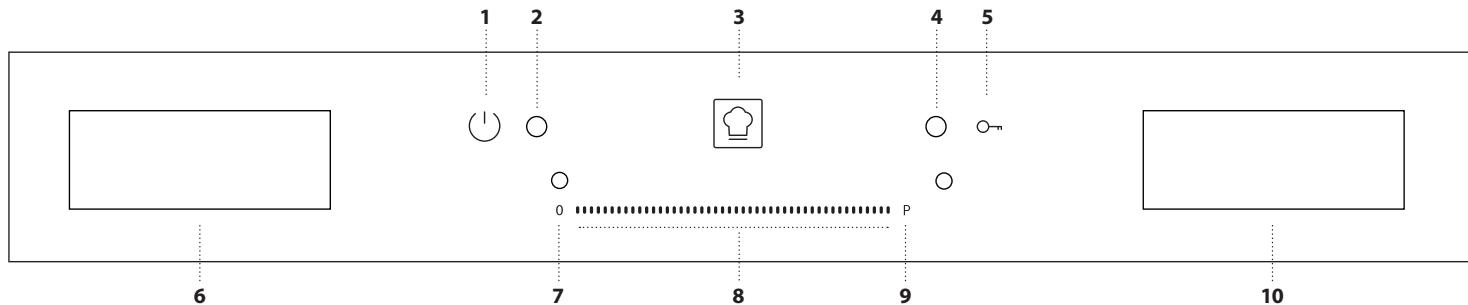
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-melyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
плава-modro-plava-синий-синій-кék-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

OPIS SPOTREBIČA



1. Varná doska
2. Ovládací panel

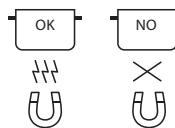
OVLÁDACÍ PANEL



1. Tlačidlo vypínača On/Off
2. Kontrolka – varná doska zapnutá
3. Tlačidlo "Cookassist" (špeciálne funkcie)
4. Kontrolka – blokovanie tlačidiel aktívne
5. Blokovanie tlačidiel
6. Displej výberu varnej zóny
7. Tlačidlo vypnutia varnej zóny
8. Posuvná klávesnica
9. Tlačidlo rýchleho ohrevu
10. Displej riadenia funkcií

PRÍSLUŠENSTVO

PANVICE A HRNCE



Používajte iba panvice a hrnce z feromagnetického materiálu vhodné na používanie na indukčných varných doskách. Ak chcete zistiť, či je hrniec vhodný hľadajte na ňom symbol (zvyčajne vytlačený na spodku). Pomocou magnetu môžete zistiť, či sú hrnce magnetické.

Kvalita a štruktúra dna hrnca môže zmeniť proces varenia. Niektoré údaje o priemere dna nezodpovedajú skutočnému priemeru feromagnetického povrchu.

PRÁZDNE HRNCE ALEBO HRNCE S TENKÝM DNOM

Na varnú dosku nekladte prázdne hrnce alebo panvice, keď je zapnutá. Varná doska je vybavená interným bezpečnostným systémom, ktorý neprestajne monitoruje teplotu a aktivuje funkciu automatického vypnutia, keď sa zistí vysoká teplota. Ak na ňu položíte prázdný hrniec alebo hrniec s tenkým dnom, teplota môže veľmi rýchlo stúpnúť a funkcia automatického vypnutia sa môže spustiť trochu oneskorene, čím sa poškodi hrniec alebo panvica. V takom prípade sa ničoho nedotýkajte a počkajte, kým všetky časti vychladnú.

Ak sa zobrazí chybová správa, zavolajte servisné stredisko.

MINIMÁLNY PRIEMER HRNCA/PANVICE PRE RÔZNE VARNÉ PLOCHY

Aby sa zabezpečilo správne fungovanie varnej dosky, hrniec musí pokrývať aspoň jeden referenčný bod označený na povrchu varnej dosky a musí mať vhodný minimálny priemer.

UMIESTNENIE PRÍSLUŠENSTVA	MINIMÁLNY PRIEMER
v strede na 1 bode	10 cm
2 body prikryté	19 cm
3 body prikryté	hrniec na ryby/rošt
4 body prikryté (vodorovné)	hrniec na ryby/rošt
4 body (2 + 2) prikryté (vertikálne)	24 cm

PRVÉ POUŽITIE

Nastavenia varnej dosky možno kedykoľvek meniť. Pre zmumu nastavenia kliknite na symbol ☰, ktorý sa ukáže na displeji riadenia funkcií.

V menu nastavení môžete:

- zvoliť jazyk;
- upraviť jas;
- upraviť hlasitosť zvukových výstrah;
- upraviť tóny tlačidiel;
- upraviť výkon varnej dosky;
- skontrolovať nainštalovanú verziu softvéru,
- obnoviť výrobné nastavenie varnej dosky.

V prípade výpadku prúdu sa nastavenie zachová.

ÚPRAVA VÝKONU VARNEJ DOSKY

Maximálny výkon varnej dosky možno nastaviť v menu nastavení podľa požiadaviek alebo času časomeru.

Dostupné úrovne výkonu: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

KAŽDODENNÉ POUŽIVANIE



ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNEJ DOSKY

Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla približne na 1 sekundu, kym sa nerozsvieti displej.

Ak do 10 sekúnd nezvolíte nijakú funkciu, varná doska sa automaticky deaktivuje.

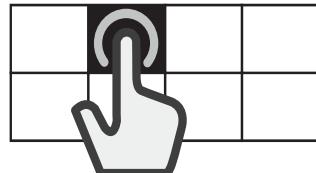
Varná doska sa vypne, ak podržíte ktorokoľvek gombík stlačený dlhšie ako 10 sekúnd.

Ak ju chcete vypnúť, podržte to isté tlačidlo stlačené, kym displej nezhasne. Všetky varné zóny sa vypnú.

Ak sa varná doska používa, jej vypnutie vypne všetky varné zóny a zostane svietiť kontrolka zvyškového tepla "H", až kym varné zóny nevychladnú.

VÝBER VARNEJ ZÓNY

Želanú varnú zónu možno vybrať na ľavom displeji stlačením príslušného štvorčeka. Na všetkých nezvolených zónach sa objaví tenký pásik.

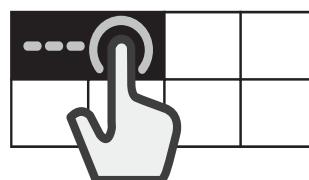


VÝBER FLEXIBILNEJ PLOCHY

Flexibilná plocha je plocha, na ktorej sa prekrýva niekoľko varných zón a možno ich použiť ako jednu varnú zónu.

Vytvorenie flexibilnej plochy:

Zvoľte viacero štvorčekov alebo prejdite po nich prstom, čím postupne spojate štvorčeky.



Rozdelenie flexibilnej plochy:

Stlačte a na 3 sekundy podržte štvorček zodpovedajúci zóne, ktorú chcete oddeliť. Pripadne stlačte tlačidlo "Rozdeliť zónu" □, ktoré sa zobrazí na displeji funkcií. Keď je varná zóna rozdelená, rovnaká úroveň výkonu je nastavená pre každú jednotlivú zónu.

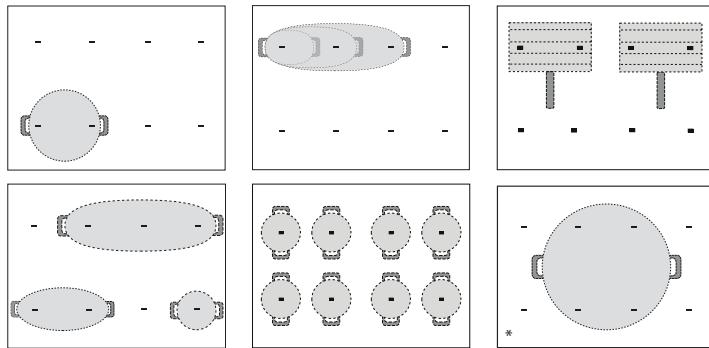
Ak do 30 sekúnd nie sú pokryté všetky zvolené varné zóny hrncom, na ľavom displeji sa objaví hrubý pásik. Túto plochu je možné znova aktivovať príkazom "Pridajte hrniec" na pravom displeji.



AKTIVOVANIE/DEAKTIVOVANIE VARNÝCH ZÓN A NASTAVENIE VÝKONU

Aktivovanie varných zón:

1. Zapnite varnú dosku. Varná doska automaticky rozpozná, či je na nej umiestnená nádoba. Zvoľte požadovanú oblasť pre nastavenie výkonu.
2. Postavte hrniec na zvolenú varnú zónu tak, aby prikryval jednu alebo viac referenčných značiek na povrchu varnej dosky.

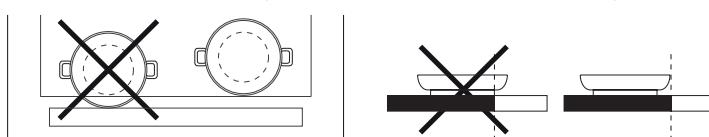


* Využitie tohto umiestnenia umožňuje čo najviac využiť maximálny výstupný výkon.

Upozornenie: Neprikrývajte príslušenstvom displej na dotykovej obrazovke s posuvníkom. Ak kuchynský riad prekryva niektorý z displejov, varná doska nemusí správne fungovať. Na pravom displeji sa zobrazí správa "SKONTROLUJTE DOTYKOVÚ ZÓNU", do jednej minúty odstráňte predmet". Odstráňte prekážajúci riad a vyčkajte, kým správa nezmizne. Pokiaľ problém pretrváva, varnú dosku odpojte a znova pripojte k zdroju napájania.

Vo varných zónach v blízkosti ovládacieho panelu sa odporúča umiestňovať hrnce a panvice do vnútra vyznačených plôch (berie pritom do úvahy dno aj horný okraj, lebo tie bývajú širšie).

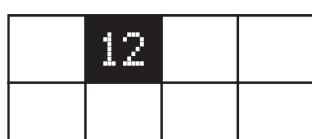
Zabráňte to nadmernému prehriatiu dotykového ovládania. Vždy keď je to možné, pri grilovaní alebo vysmážaní používajte zadné varné zóny.



3. Na ľavom displeji zvoľte varnú zónu alebo flexibilnú plochu.
4. Nastavte želaný výkon stlačením alebo prejdite prstom vodorovne po dotykovej obrazovke s posuvníkom.



Nastavená úroveň výkonu sa objaví na štvorčeku vo vybranej varnej zóne.



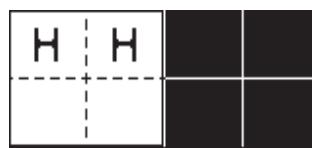
Pre každú varnú zónu sú k dispozícii rôzne úrovne výkonu, od "1" (minimálny výkon) po "18" (maximálny výkon).

Pomocou dotyковej obrazovky s posuvníkom môžete vybrať aj funkciu rýchleho ohrevu, ktorá sa objaví na displeji označená písmenom "P".

Upozornenie: Keď hrniec nie je vhodný na indukčné varenie, nie je položený správne alebo nemá správnu veľkosť pre zvolenú varnú zónu, štvorček varnej zóny bude blikat. Ak varná zóna do 30 sekúnd po navolení neidentifikuje žiadny hrniec, varná zóna sa vypne.

Deaktivovanie varných zón:

Zvoľte varnú zónu na ľavom displeji a stlačte tlačidlo označené ako "OFF" (Vypnúť) vo vrchnej časti dotykovej obrazovky s posuvníkom. Ak je varná zóna ešte horúca, v príslušnom štvorčeku sa zobrazuje ukazovateľ zvyškového tepla "H".



+ PRIDAJTE HRNIEC

Keď používate varnú plochu zostavanú z niekoľkých zón, hrniec možno postaviť kamkoľvek na aktívnej ploche. Varná doska automaticky spozná skutočné umiestnenie hrnca.

Ak chcete na aktívnu varnú plochu pridať ďalší hrniec, použite príkaz "Pridajte hrniec" +, čím varnej doske umožníte lokalizovať nový hrniec.

blokované tlačidlo

Aby sa zabránilo náhodnej aktivácii varnej dosky počas čistenia alebo náhodnej zmene ovládačov pri varení, na 3 sekundy stlačte tlačidlo "Blokovanie tlačidiel" O-. Pípnutie a varovné svetielko ukazujú, že táto funkcia bola aktivovaná. Ovládaci panel bude zablokovany, s výnimkou tlačidla vypnutia.

Na reaktiváciu ovládačov znova na 3 sekundy stlačte tlačidlo "Blokovanie tlačidiel" O-. Varovné svetielko zhasne a varná doska bude znova aktívna.



ČASOMER

Keď je varná doska vypnutá, môžete použiť pravý displej ako časomer.

Aktivovanie časomoru:

1. Zapnite varnú dosku.
2. Stlačte ikonku presýpacích hodín ☰, ktorá sa zobrazí na displeji riadenia funkcií.
3. Pomocou tlačidiel "+"/-" nastavte čas.
4. Po vypršaní nastaveného času zaznie zvukové znamenie.

Zmena alebo vypnutie časomoru:

1. Stlačte ikonku presýpacích hodín ☰, ktorá sa zobrazí na displeji riadenia funkcií.
2. Pomocou tlačidiel "+" a "-" resetujte želaný čas alebo stlačením tlačidla "STOP" časomer vypnite.



NASTAVENIE ČASU PRÍPRAVY JEDLA

Varné zóny možno naprogramovať, aby sa vypli automaticky.

Ako nastaviť čas prípravy jedla:

1. Zvoľte varnú zónu a nastavte požadovanú úroveň výkonu.
2. Stlačte ikonku stopiek ⏪, ktorá sa zobrazí na displeji riadenia funkcií.
3. Pomocou tlačidiel "+"/-" nastavte čas.
4. Po uplynutí času zaznie zvukový signál a varná zóna sa automaticky vypne.

Zmena alebo vypnutie časomoru prípravy jedla:

1. Zvoľte aktívnu varnú zónu.
2. Stlačte ikonku stopiek ⏪, ktorá sa zobrazí na displeji riadenia funkcií.
3. Pomocou tlačidiel "+" a "-" resetujte želaný čas alebo stlačením tlačidla "STOP" zrušte nastavený čas.

Čas prípravy jedla možno nastaviť pre každú zónu alebo flexibilnú plochu tým istým postupom.

FUNKCIE



COOKASSIST

Tlačidlo "Cookassist" umožňuje používateľom prístup k niekoľkým špeciálnym funkciám:

- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

Na pravom displeji riadenia funkcií si môžete vyhľadávať špeciálne funkcie a vybrať možnosť, ktorú chcete.

Pomocou šípok si môžete prezerať dostupné funkcie.

Tlačidlom potvrdte svoj výber a dvojitou šípkou sa vrátite do predchádzajúcej ponuky.

EASYCOOK

Táto funkcia vám umožňuje zvoliť jednu z prednastavených funkcií, ktorá vám pomôže pripravovať rôzne typy jedál tým najlepším spôsobom.

Varná doska pomáha používateľovi zabezpečiť ideálne podmienky na zohrievanie a "zahorenie" nových panvíc a hrncov. Poskytuje aj pokyny, ktorých sa treba držať pri jednotlivých fázach prípravy jedla, aby boli výsledky optimálne.

Aktivovanie funkcie EasyCook:

1. Stlačte tlačidlo "Cookassist".
2. Na displeji riadenia funkcií vyberte "EasyCook" a potvrdte.



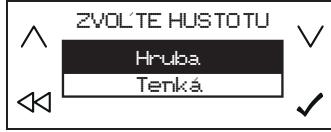
3. Vyberte kategóriu jedla, ktoré plánujete pripravovať a potvrdte.



4. Vyberte metódou prípravy jedla a potvrdte.



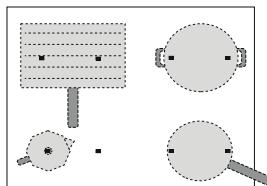
5. Vyberte podmienky prípravy jedla a potvrdte.



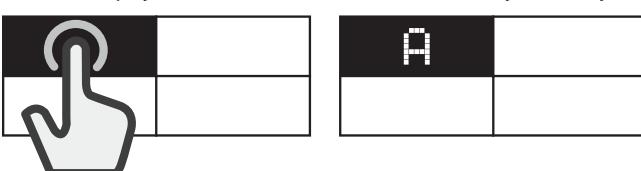
6. K dispozícii teraz budú štyri varné zóny. Postavte hrniec na miesto a dbajte pritom, aby pokrýval najmenej dva referenčné body na povrchu varnej dosky.

Jedine pri režime varenie "Moka" je dovolené, aby bol prikrytý iba jeden referenčný bod.

Dalej je uvedený príklad umiestnenia pre rôzne príslušenstvo.



7. Na ľavom displeji zvolte želanú varnú zónu. Vo zvolenej zóne sa zjaví "A".



8. Na pravom displeji sa zobrazia pokyny, podľa ktorých sa má postupovať (napr. "Pridajte olej" alebo "Pridajte potravinu"). Na konci každej fázy sa od používateľa vyžaduje potvrdenie, aby mohol s varením pokračovať.
9. V prípade potreby možno kedykoľvek zmeniť úroveň nastaveného výkonu pomocou tlačidiel "+" a "-".
10. Po skončení varenia stlačením tlačidla "STOP" varnú zónu vypnite. Ak sa pri varení používa viac varných zón, najprv musíte vybrať varnú zónu, ktoré chcete vypnúť.



Upozornenie: Funkciu EasyCook možno aktivovať, aj keď je už nejaká varná zóna aktívna.

Aktivovanie funkcie EasyCook pre viac varných zón:

Po aktivovaní funkcie EasyCook pre prvú varnú zónu znova stlačte tlačidlo "Cookassist" a zopakujte proces aktivácie pre novú varnú zónu. Zóny, ktoré sú už aktívne, nemožno vybrať.

Upozornenie: S funkciou EasyCook môžete využiť až 4 varné zóny sa podmienky, že to zvolené nastavenie výkonu dovoľuje.

Zóny nemožno kombinovať na väčšiu plochu.

Tradičné varenie, keď je aktívna funkcia EasyCook:

Keď je aktívna funkcia EasyCook, môžete na ľavom displeji vybrať varnú zónu, ktorú chcete aktivovať, a nastaviť úroveň výkonu pre túto varnú zónu a potom ju môžete ďalej používať normálnym spôsobom.

Voliteľné možnosti

KATEGÓRIA POTRAVÍN	SPÔSOB VARENIA
	Mäso Grilovanie, vysmážanie na panvici, varenie
	Rypy Grilovanie, vysmážanie na panvici, varenie
	Zelenina Grilovanie, vysmážanie na panvici, varenie
	Omáčky, mäsové šťavy, polievky Omáčky (paradajkové, krémové polievky, bešamel) Polievky (opoľovanie, nepredhrívať)
	Múčniky Vaječný krém, panna cotta, roztočená čokoláda, palacinky
	Vajcia Volské oči, omeleta, varenie (varené vajcia, à la coque), frittata, praženica
	Syr Grilovanie, vysmážanie na panvici, fondue
	Cestoviny a ryža Varenie, vysmážanie na panvici, rizoto, ryžový nákyp
	Nápoje Mierne varenie (mlieko), voda (varenie, mierne varenie), moka
	Iné Varenie, grilovanie, vysmážanie na panvici, mierne varenie, roztažanie

HLAVNÉ METÓDY PRÍPRAVY JEDLA

(Každá metóda môže zahŕňať aj ďalšie možnosti)

ROZTÁPANIE

Na zahriatie potraviny na teplotu ideálnu na roztažanie a jej udržiavanie v roztočenom stave bez rizika spálenia.

Táto metóda nepoškodí delikátne potraviny, ako je čokoláda, a zabráňuje ich prilepeniu k hrncu.

Rýchlosť prípravy jedla možno kedykoľvek upraviť pomocou tlačidiel "+" a "-" na pravom displeji.



VARENIE NA MIERNEJ TEPLOTE

Na pomalé varenie jedál a pomalé odparovanie tekutiny, udržiavanie jedla v danom stave bez rizika spálenia. Táto metóda nepoškodzuje jedlo a zabráňuje jeho prilepeniu k hrncu.

Výsledok alebo dobu prípravy jedla môže ovplyvniť kvalita a typ hrnca. Rýchlosť prípravy jedla možno kedykoľvek upraviť pomocou tlačidiel "+" a "-" na pravom displeji.



VAR

Na efektívne zohriatie vody a upozornenie používateľa, keď začne vrieť, prostredníctvom zvukového i vizuálneho signálu.

Kým systém čaká na potvrdenie používateľa, udržuje vodu pri kontrolovanom miernom varení, čo zabráňuje vyšplechnutiu a plytaniu energiou. Kým je táto funkcia aktívna, zvukový signál upozorní používateľa, ak je hrniec prázdny (nie je v ňom voda) alebo voda sa celkom vyvarila.

Rýchlosť prípravy jedla možno kedykoľvek upraviť pomocou tlačidiel "+" a "-" na pravom displeji.

Po zaznení zvukového upozornenia pridajte iba sol'.

VYSMÁŽANIE NA PANVICI

Na predhrievanie alebo prípravu nového prázdneho hrnca alebo na "zahorenie" novej panvice pomocou oleja. Zvukový a vizuálny signál upozorňuje, že bola dosiahnutá ideálna teplota na pridanie potraviny do hrnca alebo panvice. Kým systém čaká na potvrdenie od používateľa, udržuje nádoby pri kontrolovanej teplote a zabráňuje, aby panvica dosiahla teplotu, pri ktorej by sa mohla poškodiť, a zabaraňuje plytaniu energiou. Aby boli podmienky optimálne, používajte túto funkciu pri hrncoch a príprave na použitie pri izbovej teplote.

Rýchlosť prípravy jedla možno kedykoľvek upraviť pomocou tlačidiel "+" a "-" na pravom displeji.

Nepoužívajte pokrievku, na ochranu proti vyšplechnutiu sa odporúča sieťka proti vyšplechnutiu.

Ak prípravujete jedlo s touto funkciou, odporúča sa používať olej vhodný na vysmážanie, ako sú rôzne rastlinné oleje. Pri prvom používaní iných olejov vždy na jedlo pri príprave dozerajte.

GRILOVANIE

Táto funkcia umožňuje optimálne grilovanie celého radu potravín podľa ich hrúbky. Po dosiahnutí ideálnej teploty na vloženie potraviny sa ozve pípanie. Varná doska potom počas prípravy jedla teplotu stabilizuje a udržuje ju stálu. Keď používateľ potvrdil, že potravina bola pridaná, začne sa príprava jedla.

Odporúča sa pripraviť si potravinu počas fázy zohrievania a vložiť ju, len čo sa ozve pípanie.

Aby boli podmienky optimálne, používajte túto funkciu pri hrncoch a príprave na použitie pri izbovej teplote.

Rýchlosť prípravy jedla možno kedykoľvek upraviť pomocou tlačidiel "+" a "-" na pravom displeji.

Ak nepoužívate rošt určený na tento účel, dávajte pri prvom použití funkcie grilovania zvlášť dobrý pozor, lebo kvalita podložky môže ovplyvniť čas zohrievania. Príslušenstvo s veľmi tenkým dnom môže za krátky čas dosiahnuť veľmi vysokú teplotu.



MOKA

Táto funkcia umožňuje automatické zohrievanie kávovarov na prípravu kávy typu "moka". Cyklus zohrievania možno aktivovať zvolením tejto funkcie v ponuke, a keď je káva hotová, ozve sa pípnutie. Funkcia je naprogramovaná na automatické vypnutie a zabráňuje vylitiu. Pri prvom použití vždy kontrolujte, či sú splnené opísané podmienky. Aby boli podmienky optimálne, používajte túto funkciu s kávovarom a vodou pri izbovej teplote.

Upozornenie: Snažte sa počas prvej minúty zohrievania hrncom ani panvicou nehýbať, aby mohla varná doska fungovať optimálne.

PROCOOK

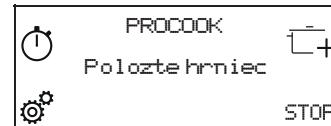
Táto funkcia rozdeľuje varnú dosku na štyri varné zóny, aktivuje ich zároveň na vopred nastavenú úroveň výkonu. Umožňuje vám presúvať hrniec z jednej plochy na druhú, aby ste mohli pokračovať vo varení pri rôznych teplotách.

Na aktivovanie funkcie ProCook stlačte:

1. Postavte hrniec na miesto .
2. Stlačte tlačidlo "Cookassist".
3. Na displeji riadenia funkcií vyberte "ProCook" a potvrďte.



4. Na ľavom displeji sa zobrazia štvorčeky štyroch varných zón s príslušnou úrovňou výkonu (nízka, stredná, vysoká).
5. Ak chcete pridať ďalšie hrnce, použite príkaz "Pridajte hrniec" .
6. Túto funkciu opustíte stlačením "STOP".



Zmena výkonu varnej zóny:

1. Vyberte varnú zónu.
2. Potiahnutím prsta po dotykovej obrazovke s posuvníkom zvolte želanú úroveň výkonu, ktorá zostane viditeľná 30 sekúnd.
3. Znovu sa zobrazí slovo zodpovedajúce zvolenej úrovni (nízka, stredná, vysoká).

Upozornenie: Zmenené nastavenia sa uložia, pokiaľ ich nezmeníte alebo nevynulujete.

FLEXPRO

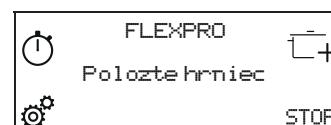
Táto funkcia umožňuje používať celú varnú dosku ako jednu varnú plochu.

Na aktivovanie funkcie FlexPro stlačte:

1. Postavte hrniec na miesto .
2. Stlačte tlačidlo "Cookassist".
3. Na displeji riadenia funkcií vyberte "FlexPro" a potvrďte.



4. Na dotykovej obrazovke s posuvníkom nastavte želanú úroveň výkonu. Toto nastavenie úrovne výkonu sa zobrazí na ľavom displeji.
5. Ak chcete pridať ďalšie hrnce, použite príkaz "Pridajte hrniec" .
6. Túto funkciu opustíte stlačením "STOP".



UKAZOVATELE

H ZVÝŠKOVÉ TEPO

Ak sa na displeji zobrazuje "H", znamená to, že varná zóna je ešte horúca. Kontrolka sa rozsvietí, aj keď zóna nebola aktivovaná, ale zohriala sa od okolitých zón alebo preto, lebo ste na ňu položili horúci hrniec. Po vychladnutí varnej zóny písmeňo "H" zmizne.

TABUĽKA NA VARENIE

ÚROVEŇ VÝKONU		DRUH VARENIA	POUŽITÁ ÚROVEŇ (indikácia je iba orientačná, pomôžu vám aj skúsenosti a zvyky pri varení)
Maximálny výkon	P	Rýchly ohrev	Ideálne na rýchle zvýšenie teploty jedla na rýchle zovretie (vody) alebo rýchle zohriatie pri varení tekutín.
•••	14 – 18	Smaženie – varenie	Ideálne na opráženie dohneda, začiatok varenia, vysmážanie hlboko zmrazených jedál, rýchle zovretie tekutín.
		Osmaženie – pomalé praženie – varenie – grilovanie	Ideálne na rýchle opečenie, udržiavanie silného varu, varenie a grilovanie.
	10 – 14	Osmaženie – varenie – dusenie – pomalé praženie – grilovanie	Ideálne na rýchle opečenie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie a predhriatie príslušenstva.
		Varenie – dusenie – rýchle opečenie – grilovanie – varenie na krémovú konzistenciu	Ideálne na dusenie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie (na dlhší čas).
	5 – 9	Varenie – mierne varenie – zahustovanie – varenie v mlieku	Ideálne pre recepty s pomalým varením (ryža, omáčky, pečené mäso, ryby) s tekutinami (napr. voda, víno, vývar, mlieko) a na varenie cestovín v mlieku.
			Ideálne pre recepty s pomalým varením (množstvo menšie ako 1 liter: ryža, omáčky, pečené mäso, ryby) s tekutinami (napr. voda, víno, vývar, mlieko).
	1 – 4	Roztápanie – rozmrzovanie	Ideálne na zmäkčovanie masla, jemné rozpúšťanie čokolády, roztaženie malých kúskov.
		Udržiavanie jedla teplého – varenie rizota v mlieku	Ideálny na udržiavanie v teple malých porcií práve uvareného jedla alebo udržiavanie teploty jedál na servírovanie, varenie rizota v mlieku.
Nulový výkon	0	–	Varná doska v pohotovostnom režime alebo vypnutá (na prípadné zvýškové teplo po skončení varenia upozorňuje "H").

ČISTENIE A ÚDRŽBA



VAROVANIE

- Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.
- Pred čistením skontrolujte, či sú varné zóny vypnuté a či sa vypol indikátor zvýškového tepla ("H").

Dôležité:

- Nepoužívajte abrazívne čistiace špongie ani drôtenky, lebo by mohli poškodiť sklo.
- Po každom použití vyčistite varný panel (keďže je vychladnutý), aby ste odstránili všetky usadeniny a škvŕny spôsobené zvyškami jedla.
- Ak povrch nie je dostatočne čistý, môže to znížiť citlivosť tlačidiel ovládacieho panela.
- Škrabku použite, iba ak sa zvyšky prilepia k varnej doske. Dodržujte pokyny výrobcu škrabky, aby nedošlo k poškriabaniu skla.

- Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru môžu varný panel poškodiť, a preto ich treba ihneď odstrániť.
- Sol', cukor a piesok by mohli poškriabat sklenený povrch.
- Používajte mäkkú utierku, absorpčné papierové kuchynské utierky alebo špeciálne výrobky určené na čistenie varného panela (dodržiavajte pokyny výrobcu).
- Vyliate tekutiny môžu na varných zónach spôsobiť pohyby alebo vibrovanie hrncov.
- Po čistení povrch varného panela dôkladne osušte.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

- Skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektriny.
- Ak varnú dosku po použití nedokážete vypnúť, odpojte ju od elektrickej siete.
- Ak sa po zapnutí varnej dosky na displeji zobrazia alfanumerické kódy, postupujte podľa pokynov v tabuľke.

Upozornenie: Prítomnosť vody, tekutina vykypená z hrncov alebo akýkoľvek predmet položený na ovládačoch môže spôsobiť náhodnú aktiváciu alebo deaktiváciu zablokovania ovládacieho panelu.

KÓD NA DISPLEJI	OPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIE
C81, C82	Oblast s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty.	Vnútorná teplota elektronických častí je príliš vysoká.	Počkajte, kým varná doska vychladne, až potom ju znova použite.
F02, F04	Napätie pripojeného zdroja je nesprávne.	Senzor zistil napätie odlišné od napäcia na zapojenie.	Odpojte varnú dosku od elektrickej siete a skontrolujte elektrické pripojenie.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Odpote varnú dosku od elektrického napájania. Niekoľko sekúnd počkajte a potom dosku znova pripojte na elektrické napájanie. Ak problém pretrváva, zavolajte servisné stredisko a uvedte chybový kód zobrazený na displeji.		

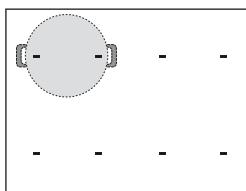
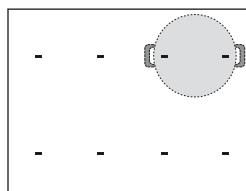
ZVUKY VZNIKAJÚCE POČAS PREVÁDZKY

Indukčné varné dosky môžu počas normálnej prevádzky pískať alebo vízgať. Tieto zvuky v skutočnosti vychádzajú z varnej nádoby a súvisia s úpravou dna nádoby (napr. ak je dno vyrobené z rôznych vrstiev materiálov alebo je nepravidelné).

Tieto zvuky môžu byť rôzne podľa typu varnej nádoby a množstva jedla, ktoré obsahuje, a nie sú príznakom, že niečo nie je v poriadku.

OVERENÉ VARENIE

Ďalej uvedená tabuľka bola vytvorená špeciálne na to, aby umožnila kontrolným orgánom používať naše výrobky.

OVERENÉ VARENIE	POLOHY OVERENÉHO VARENIA
Rozdelenie tepla, "palacinkový" test podľa EN 60350-2 §7.3	
Tepelný výkon, "hranolčekový" test podľa EN 60350-2 §7.4	
Roztápanie a udržiavanie jedla teplého, "čokoláda"	
Mierne varenie, "ryžový nákyp"	

EKODIZAJN: Test bol vykonaný podľa predpisov zvolením všetkých varných zón na varnej doske tak, aby tvorili jednu plochu, alebo pomocou funkcie FlexPro.

PODPORA

V prípade akýchkoľvek problémov s prevádzkou sa obrátte na servisné stredisko Franke.

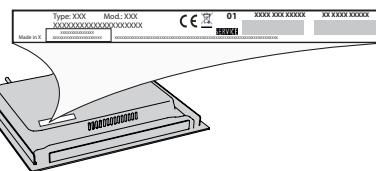
Nikdy nevyužívajte služby neoprávnených technikov.

Pri kontaktovaní servisného strediska majte po ruke nasledujúce informácie:

- druh poruchy
- číslo modelu zariadenia (Art.)
- výrobné číslo (S.N.)

Uvedené informácie nájdete na údajovom štítku. Tento štítek je umiestnený na spodnej strane varnej dosky.

V záručnej dobe je potrebné predložiť aj doklad o kúpe.



WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

www.franke.cz

www.franke.sk

FRANKE

*Make
it
wonderful*