


DEUTSCH	Installation	Seite 2	Bedienungsanleitung	Seite 4
ENGLISH	Installation	Page 2	Instructions for use	Page 14
FRANÇAIS	Installation	Page 2	Mode d'emploi	Page 23
NEDERLANDS	Installatie	Pagina 2	Gebbruiksaanwijzing	Pagina 33
ESPAÑOL	Instalación	Página 2	Instrucciones de uso	Página 43
PORTUGUÊS	Instalação	Página 2	Instruções de utilização	Página 53
ITALIANO	Installazione	Pagina 2	Istruzioni per l'uso	Pagina 63
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	Εγκατάσταση	Σελίδα 2	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα 73
SVENSKA	Installation	Sidan 2	Bruksanvisning	Sidan 83
NORSK	Installasjon	Side 2	Bruksanvisning	Side 92
DANSK	Installation	Side 2	Brugervejledning	Side 101
SUOMI	Asennus	Sivu 2	Käyttöohje	Sivu 111
POLSKI	Instalacja	Strona 2	Instrukcja obsługi	Strona 120
ČESKY	Instalace	Strana 2	Návod k použití	Strana 130
SLOVENSKY	Inštalácia	Strana 2	Návod na používanie	Strana 139
MAGYAR	Üzembe helyezés	Oldal 2	Használati útmutató	Oldal 149
РУССКИЙ	Установка	Стр. 2	Инструкции по пользованию прибором	Стр 159
БЪЛГАРСКИ	Инсталиране	Страница 2	Инструкции за употреба	Страница 169
ROMÂNĂ	Instalarea	Pagina 2	Instrucțiuni de utilizare	Pagina 179

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

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA


Likvidácia obalu

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

Likvidácia výrobku

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

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

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

Úspora energie

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, odporúčame Vám:

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

VYHLÁSENIE O ZHODE

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

PRED POUŽÍVANÍM



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













NÁDOBY, KTORÉ MÁTE DOMA



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

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

ODPORÚČANÉ ROZMERY DNA HRNCA

 XL Ø 30 cm	 Ø 14 cm (Duaľna zóna) → Ø 30 cm	 XL Ø 28 cm	 Ø 18 cm (Duaľna zóna) → Ø 28 cm
 L Ø 24 cm	 Ø 17 cm → Ø 24 cm	 L Ø 21 cm	 Ø 15 cm → Ø 21 cm
 M Ø 18 cm	 Ø 14 cm → Ø 18 cm	 S Ø 14,5 cm	 Ø 11 cm → Ø 14,5 cm

DŮLEŽITÉ UPOZORNENIE: hodnoty priemerov dna hmcov vhodných pre zóny, na ktorých sa dá aktivovať funkcia "Siesteho zmyslu" si pozrite v odseku "Funkcia Siesteho zmyslu".



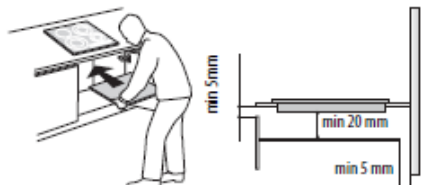
INŠTALÁCIA

Po vybalení spotrebiča skontrolujte, či sa počas prepravy nepoškodil a v prípade problémov zavolajte predajcu alebo servisné stredisko.

Príprava otvoru na zabudovanie

VAROVANIE

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



- Vzdialenosť medzi spodnou stranou spotrebiča a oddeľovacím panelom pod ním musí zodpovedať rozmerom uvedeným na obrázku.
- Aby bola zaručená správna činnosť spotrebiča, nezakrývajte minimálnu medzeru medzi pracovnou plochou a hornou časťou dosky kuchynskej linky (min. 5 mm).
- Pred vložením vamej dosky do kuchynskej linky vyrežte otvor a pozorne odstráňte piliny alebo zvyšky po pilení.
- Ak pod varnú dosku nainštalujete rúru, uistite sa, že je rúra vybavená chladiacim systémom.
- V prípade inštalácie, kedy je spotrebič v kontakte, zavolať servisné stredisko a vyžiadať si montážnu súpravu skrutiek 4801 211 00112.
- Pri vyberaní vamej dosky z pracovnej plochy použite pri odblokovaní pružín zo spodnej strany spotrebiča skrutkovač (nedodáva sa).
- Vyhybajte sa inštalácii vamej dosky nad umývačku riadu alebo nad práčku, aby sa predišlo možnému kontaktu elektrických obvodov s parou, pretože okruhy by sa mohli poškodiť.

ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

VAROVANIE

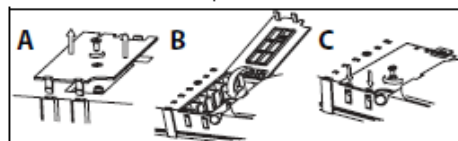
- Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Inštaláciu spotrebiča musí vykonať kvalifikovaný technik, ktorý dodržiava všetky bezpečnostné predpisy a pokyny na inštaláciu.

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

Pripojenie k svorkovnici

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

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

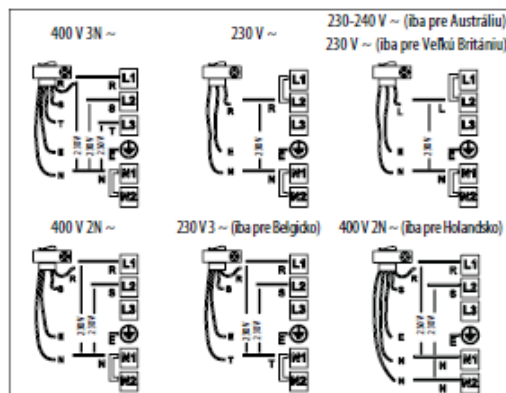


Zapojte uzemňovací žltó-zelený vodič ku koncovke so symbolom ⊕.

Uvedený vodič musí byť dlhší ako ostatné.

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

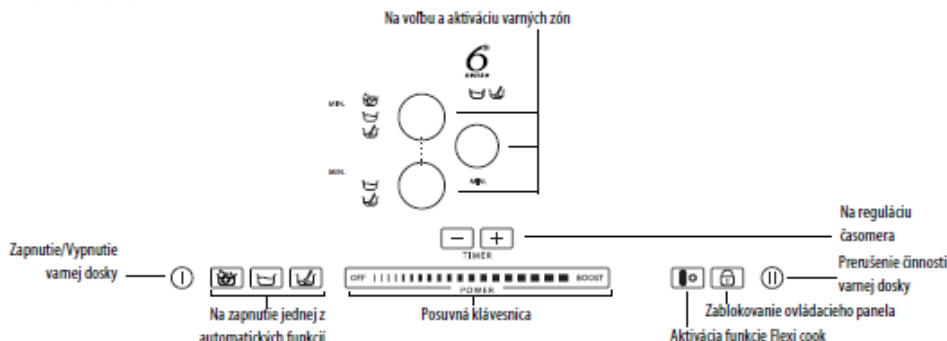
Po každom zapojení do elektrickej siete varná doska vykoná automatickú kontrolu trvajúcu niekoľko sekúnd. V prípade, že varná doska je už vybavená prívodným elektrickým káblom, postupujte podľa pokynov na prívodnom elektrickom kábli. Spotrebič zapojte k elektrickej sieti prostredníctvom multipolárneho spínača s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm.



NÁVOD NA POUŽITIE


Popis ovládacího panela

Panel je vybavený dotykovými tlačídkami: při ich používání stačí dotknout sa příslušného symbolu (nemusíte stláčet silno).




Prvé použitie / použitie po prerušení dodávky elektriny

Po zapojení vamej dosky do elektrické sítě je ovládací panel zablokovaný (svieti svetelná kontrolka nad tlačítkom).

Aby ste ovládací panel odblokovali, stlačte tlačítko  na 3 sekundy. Svetelná kontrolka zhasne a varná doska sa bude dať používať bežným spôsobom.

Zapnutie/vypnutie vamej dosky

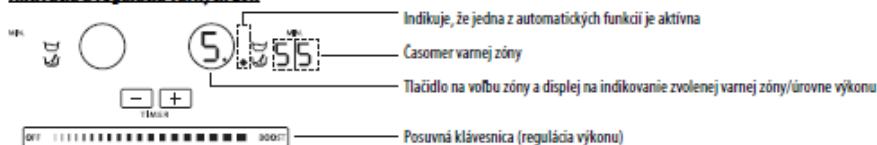
Aby ste varnú dosku zapli, podržte stlačené tlačítko  približne 2 sekundy: rozsvietí sa svetelná kontrolka nad tlačítkom a vnútri krúžkov identifikujúcich varné zóny sa zobrazia pomlčky.

Aby ste varnú dosku vypli, dotknite sa toho istého tlačidla, kým displej nezhasne. Všetky varné zóny sa vypnú.



Varná doska sa vypne automaticky, ak do 10 sekúnd od zapnutia nenastavíte žiadnu funkciu.

Aktivácia a regulácia varných zón



Po zapnutí vamej dosky položte hrniec na zvolenú varnú zónu.

Zapnite zónu stlačením príslušného okrúhleho tlačidla: vnútri krúžku sa zobrazí číslo, ktoré zodpovedá strednej úrovni výkonu.

Aby ste zmenili úroveň výkonu, posuňte prst vodorovným pohybom po posuvnej klávesnici: číslo vnútri krúžku sa mení v závislosti od polohy prsta na klávesnici, od minimálnej hodnoty 1 po maximálnu hodnotu 9. Prostredníctvom posuvnej klávesnice sa dá aktivovať funkcia doplnkového ohrevu booster stlačením "BOOST" ("P" na displeji). Úroveň výkonu "BOOST" sa dá používať maximálne 10 minút, potom sa spotrebič automaticky prepne na úroveň 9. Na modeloch s tromi varnými zónami sa budú dať súčasne nastaviť tri úrovne "BOOST": v tomto prípade spotrebič automaticky prispôbi rozloženie výkonu na všetky zóny.

5.

Ak by bolo zapnutých viac varných zón, posuvná klávesnica umožňuje zmeniť výkon zvolenej vamej zóny, ktorá sa dá rozoznať podľa svetelnej body dolu vpravo na indikátore výkonu. Na zvolenie niektorej zóny stačí stlačiť príslušné okrúhle tlačítko.

U U

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

Vypnutie varných zón

Zvoľte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť, stlačením príslušného okrúhleho tlačidla (na displeji sa zobrazí bodka vpravo dolu od úrovne výkonu). Stlačte ovládač OFF na posuvnej klávesnici.

H

Varná zóna sa vypne a ak je oblasť teplá, v krúžku sa zobrazí písmeno "H".

"H" je indikátor zvyškového tepla. Varná doska je vybavená týmto indikátorom pre každú varnú zónu; signalizuje, ktoré varné zóny majú ešte vysokú teplotu. Po ochladení vamej zóny displej zhasne.

Volba časomera

Časomer je časový vypínač, ktorý ponúka možnosť nastaviť dobu varenia na maximálne 90 minút.

Zvoľte varnú zónu, s ktorou má fungovať časomer (vpravo dolu vedľa indikátora úrovne výkonu sa zobrazí svetelná bodka), potom nastavte želanú dobu tlačidlami + a - funkcie časomera: doba v minútach sa zobrazí vedľa displeja varnej zóny.


Po niekoľkých sekundách od posledného dotyku začne časomer odpočítavať čas (svetelná bodka varnej zóny začne blikať).

Po uplynutí doby zaznie zvukový signál a varná zóna sa automaticky vypne.

Pokyny pre používanie časomera priradeného k funkcii šiesteho zmyslu nájdete v popise funkcie na nasledujúcich stranách.




Zablokovanie ovládacího panela

Funkcia zablokuje ovládače vamej dosky, aby sa predišlo náhodnej aktivácii výrobku (napr. počas čistenia).

Na tri sekundy stlačte tlačidlo : zaznie zvukové znamenie a svetelná kontrolka nad symbolo, zámku bude signalizovať aktiváciu. Ovládací panel je zablokovaný, s výnimkou funkcie vypnutia. Aby ste zablokovanie funkcii zrušili, zopakujte postup ako pri aktivácii. Svetelná kontrolka zhasne a ovládací panel bude znovu aktívny.


DŮLEŽITÉ UPOZORNENIE: prítomnosť vody, vykypaná kvapalina z hrncov alebo akýkoľvek predmet položený na tlačidlo pod symbolom môžu spôsobiť náhodnú aktiváciu alebo vypnutie funkcie zablokovania tlačidiel.


Prestávka



Funkcia umožňuje dočasné zablokovanie prevádzky varnej dosky a jej opätovnú aktiváciu s obnovením všetkých jej nastavení (okrem funkcie šiesteho zmyslu a nastaveného časomera). Stlačte tlačidlo : namiesto úrovni výkonu sa zobrazí blikajúci symbol . Na obnovenie varu znovu stlačte tlačidlo .


Flexi cook


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

Je mimoriadne vhodná pre oválne, obdĺžnikové alebo podlhovasté nádoby na varenie (s maximálnymi rozmermi základne 38 x 18 cm) alebo na varenie vo viac ako jednej bežnej nádobe. Pri aktivácii funkcie flexi cook zapnite varnú dosku a stlačte tlačidlo : na displejoch dvoch varných zón sa zobrazí úroveň „5“; obe bodky vedľa číslice úrovne svetla, indikujú aktiváciu funkcie Flexi cook.

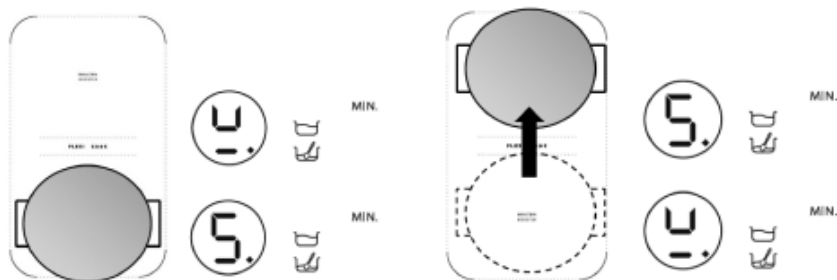
Aby ste zmenili úroveň výkonu, posuňte prst pozdĺž dotykového obrazovky na posun: číslica vnútri kružku sa zmení už po krátkom posunutí prstom z minima 1 na maximum 9. Aby ste flexibilnú zónu vyplí, stlačte kláves : varné zóny sa opäť prepnú na samostatnú prevádzku. Aby ste varnú zónu vyplí, stlačte tlačidlo VYP

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



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


Aby ste funkciu Flexi cook opäť aktivovali na oboch ohrievačoch, stlačte tlačidlo .

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

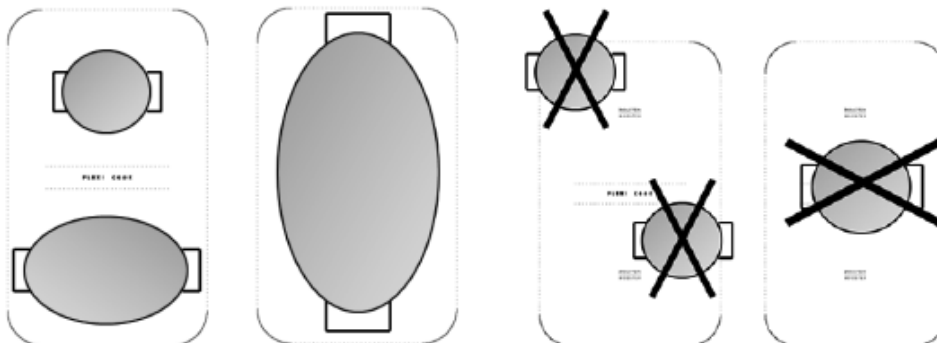


Okrem toho je možné použiť oblasť Flexi cook ako dve nezávislé varné zóny, a to použitím príslušného tlačidla jednotlivých zón. Umiestnite nádobu do stredu samostatnej zóny a upravte úroveň výkonu pomocou dotykového obrazovky posunu.

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

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

Príklady správneho umiestnenia a nesprávneho umiestnenia:



i Ak je aktívna funkcia Flexi cook, nedá sa súčasne používať výkon booster ani funkcia šiesteho zmyslu. Ak by ste nastavili časomer, tento sa zobrazí vedľa displeja vyššie umiestnenej platne.

Popis automatických funkcií



Varná doska je vybavená niektorými automatickými funkciami priradenými k varným zónam. Vedľa tlačidla voľby každej varnej zóny sú symboly funkcií, ktoré sú k dispozícii. Vždy pri voľbe automatickej funkcie sa vedľa symbolu rozsvieti svetelná kontrolka a na displeji zvolenej varnej zóny sa zobrazí písmeno "A".

Funkcia šiesteho zmyslu

Funkcia šiesteho zmyslu automaticky zvolí úroveň výkonu ideálnu na zovretie vody a signalizuje jeho dosiahnutie.

Po položení hrnce s vodou na varnú zónu zapnite varnú dosku a zvolte želanú varnú zónu. Stlačte tlačidlo : na displeji sa zobrazí "A", rozsvieti sa svetelná kontrolka. Počas fázy ohrevu sa v políčku vedľa zóny zobrazuje pohybujúci sa symbol.



Na dosiahnutie správnej činnosti funkcie šiesteho zmyslu sa odporúča:

- používať výhradne vodu (pri teplote prostredia);
- nepridávať soľ, iné suroviny alebo pochutiny pred dosiahnutím varu;
- nemeniť úroveň výkonu zóny ani nedvíhať a nepremiestňovať hrniec;
- naplniť hrniec aspoň do 1/3 svojho objemu (min. 1 liter) a nikdy až po okraj (pozrite tabuľku vedľa).
- nepoužívať tlakové hrnce na zóne s aktivovanou funkciou šiesteho zmyslu.

Na dosiahnutie najlepšieho výkonu sa okrem toho odporúča:

- nezapaľovať funkciu šiesteho zmyslu, ak je zóna už teplá (na displeji je zobrazené písmeno "H").

Priemer varnej zóny	Priemer dna hrnce pri použití funkcie šiesteho zmyslu	Maximálne množstvo vody v hrnci
18 cm	17-19 cm	5 litrov
24 cm	23-25 cm	7 litrov
28 cm	24-28 cm	7 litrov

Po dosiahnutí varu varná zóna vydá zvukový signál. Tento signál sa zopakuje trikrát v pravidelných intervaloch. Po druhom signáli sa automaticky aktivuje časomer, ktorý zaznamená dobu varu. Po treťom signáli varná doska automaticky zvolí nižšiu úroveň výkonu, vhodnú na udržiavanie varu. Odteraz budete môcť pridať suroviny podľa želania, nastaviť časomer alebo zmeniť úroveň výkonu. Zmenou úrovne výkonu alebo prerušením prevádzky funkciou "prestávka" funkciu šiesteho zmyslu zrušíte.



Varná doska samostatne riadi používanie funkcie šiesteho zmyslu a úrovni booster, preto sa v niektorých prípadoch môže stať, že sa booster nebude dať aktivovať s už aktívnou funkciou šiesteho zmyslu.

Výkonnosť funkcie šiesteho zmyslu môže byť ovplyvnená kvalitou použitého hrnce.

Funkcia Simmering

Po privedení do varu stlačte tlačidlo , čím sa automaticky nastaví výkon vhodný na udržiavanie minimálneho varu. Na displeji sa zobrazí "A": rozsvieti sa svetelná kontrolka. Aby ste funkciu vypli, stačí stlačiť OFF na posuvnej klávesnici.

Funkcia Melting

Funkcia melting udržiava nízku a rovnomernú teplotu varnej zóny. Po položení hrnce/nádoby na zvolenú varnú zónu zapnite varnú dosku a zvolte varnú zónu. Stlačte tlačidlo : na displeji sa zobrazí "A", rozsvieti sa svetelná kontrolka. Aby ste funkciu vypli, stačí stlačiť OFF na posuvnej klávesnici.

ČISTENIE



VAROVANIE

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

DŮLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte abrazívne špongie ani drôtenky. Ich použitie by časom mohlo zničiť sklo.

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

PRÍRUČKA NA ODSTRÁŇOVANIE PROBLÉMOV

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

KÓD CHYBY	POPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	ODSTRÁNENIE CHYBY
Varná doska sa vypne a po 10 sekundách zaznie zvukový signál, vždy po 30 sekundách.	Neustály tlak na oblasť s ovládacími prvkami.	Voda alebo kuchynské pomôcky na oblasti s ovládacími prvkami.	Očistite oblasť s ovládacími prvkami.
C81, C82, C83	Oblasť s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty.	Vnútoraná teplota elektronických častí je príliš vysoká.	Pred opätovným použitím varnej dosky počkajte, kým nevychladne.
F42 alebo F43	Varná doska nie je zapojená do siete so správnym napätím.	Senzor zistil napätie odlišné od napätia na zapojenie.	Odpojte varnú dosku a skontrolujte zapojenie.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Zavolajte servisné stredisko a oznámte kód chyby.		

SERVIS

Skôr ako zavoláte servis

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

Ak porucha pretrváva aj po hore uvedených kontrolách, spojte sa s najbližším servisom popredajných služieb.

Nahláste tieto údaje:

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





SERVICE 0000 000 00000



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

TABUĽKA VÝKONOV

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

Funkcia		Popis funkcie
	Simmering	Automaticky identifikuje vhodnú úroveň výkonu na dlhodobé mierne varenie jedál. Vhodná na varenie paradajkových omáčok, ragú, polievok, vývarov, kde treba udržiavať mierny var (ideálna pre varenie na vodnom kúpeli). Predchádza nepríjemným vykypaniam jedla (vytečené pramienky) a pripáleniu ku dnu, ku ktorým často dochádza. Používajte túto funkciu na uvedenie jedla do varu.
	Melting	Automaticky identifikuje vhodnú úroveň výkonu na pomalé rozpustenie citlivých jedál bez toho, že by sa narušili ich organoleptické vlastnosti (čokoláda, maslo a pod.).
	6th Sense Šiesty zmysel zovretie vody	Automaticky identifikuje dosiahnutie varu vody a znižuje výkon na hodnotu, ktorá zaručuje udržiavanie varu pri súčasnom pridaní surovín. Po zovretí vody zaznie zvukový signál a bude možné pridať želané suroviny (napr. pochutiny, cestoviny, ryžu, zeleninu, mäso a ryby na varenie), ale aj pripravovať zaváraniny alebo sterilizovať pomôcky.
	Flexi cook	Funkcia, ktorá kombinuje činnosť dvoch varných zón a umožňuje používať obdĺžnikové alebo oválne nádoby za využitia celej dostupnej plochy. Na grilovanie jedál s veľkými rozmermi alebo viacerých kusov naraz (ryby, špízy, zelenina ako endívia, kotlety, páry). V kastrole/nádobe na ryby/na panvici môžete pripravovať jedlá ako pečené mäsové rolády, ryby vcelku zvyčajne na vlastnej štave alebo s vývarom

TABUĽKA VARENIA

Kategoríe potravín	Jedlá alebo druh varenia	Oroveň výkonu a priebeh varenia			
		Prvá fáza	Výkony	Druhá fáza	Výkony
Cestoviny, ryža	Cerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster - 9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Sušené cestoviny	Ohrev vody	Booster - 9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Varená ryža	Ohrev vody	Booster - 9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	5-6
	Rizoto	Opečenie a osmaženie	7-8	Varenie	4-5
Zelenina, strukoviny	Varené	Ohrev vody	Booster - 9	Varenie	6-7
	Smažené	Ohrev oleja	9	Smaženie	8-9
	Dusené	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	6-7
	Dusenie	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	3-4
	Osmaženie	Ohrev príslušenstva	7-8	Osmaženie do zlata	7-8
Mäso	Pečené mäso	Opečenie mäsa v oleji (ak na masle, použite výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Na rošte	Predohrev panvice	7-8	Grilovanie na oboch stranách	7-8
	Opečenie	Opečenie na oleji (ak s maslom, použite výkon 6)	7-8	Varenie	4-5
	Varenie v štáve/ dusenie	Opečenie na oleji (ak s maslom, použite výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
Ryby	Na rošte	Predohrev panvice	7-8	Varenie	7-8
	Varenie v štáve/ dusenie	Opečenie na oleji (ak s maslom, použite výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Smažené	Ohrev oleja alebo tuku	8-9	Smaženie	7-8
Vajička	Husté omelety	Ohrev panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	6-7
	Omelety	Ohrev panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	5-6
	Na hniličku/tvrde	Ohrev vody	Booster - 9	Varenie	5-6
	Lievance	Ohrev panvice s maslom	6	Varenie	5-6
Omáčky	Paradajky	Rozohriatie oleja (ak s maslom, použite výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Ragú	Opečenie na oleji (ak s maslom, použite výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Bešamel	Príprava základu (rozpustenie masla a prídavok múky)	5-6	Uvedenie do mierného varu	3-4
Sladkosti, krémy	Vanilkový krém	Uvedenie mlieka do varu	4-5	Udržiavanie mierného varu	4-5
	Pudingy	Uvedenie mlieka do varu	4-5	Udržiavanie mierného varu	2-3
	Ryžová kaša	Ohrev mlieka	5-6	Varenie	2-3