

PGX2VI551FTB2SUt

KMI 751 110 E

CS	NÁVOD K OBSLUZE
SK	NÁVOD NA OBSLUHU
HR	UPUTE ZA UPORABU
SL	NAVODILO ZA UPORAB

	CS
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
JAK ŠETŘIT ENERGII	9
ROZBALENÍ	10
LIKVIDACE POUŽITÝCH ZAŘÍZENÍ	11
ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ	12
VAŠE ZAŘÍZENÍ	15
OBSLUHA	16
INSTALACE	20
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	25
POSTUP V PŘÍPADĚ HAVARIJNÍCH SITUACÍ	26
CHYBOVÉ KÓDY	27
TECHNICKÉ ÚDAJE	28
ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS	29
	SK
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODPORÚČANIA	31
AKO UŠETRIŤ ENERGIU	35
ROZBALENIE	36
LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ZARIADENÍ	37
ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ	38
VAŠE ZARIADENIE	41
OBSLUHA	42
MONTÁŽ	46
ČISTENIE A ÚDRŽBA	51
ČINNOSTI V HAVARIJNÝCH SITUÁCIÁCH	52
KÓDY CHÝB	53
TECHNICKÉ PARAMETRE	54
ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS	55
	HR
SIGURNOSNE NAPOMENE	57
KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU	61
UKLANJANJE PAKIRANJA	62
ZBRINJAVANJE POTROŠENIH UREĐAJA	63
OSNOVNE INFORMACIJE O UREĐAJU	64
VAŠ UREĐAJ	67
UPORABA	68
INSTALACIJA	72
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	77
POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA	78
KODOVI GREŠAKA	79
TEHNIČKI PODACI	80
JAMSTVO, POSLIJEPRODAJNE AKTIVNOSTI	81

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE	SL 83
KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO	87
RAZPAKIRANJE	88
ODSTRANJEVANJE IZRABLJENIH NAPRAV	89
OSNOVNE INFORMACIJE O NAPRAVI	90
TVOJA NAPRAVA	93
UPORABA	94
NAMESTITEV	98
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	103
RAVNANJE V PRIMERIH OKVAR	104
KODA NAPAKE	105
TEHNIČNI PODATKI	106
GARANCIJA, POPRODAJNE STORITVE	107

Vážený zákazníku,

počínaje dnešním dnem jsou každodenní povinnosti jednodušší než kdykoli jindy. Zařízení je spojením výjimečně snadné obsluhy a vynikající efektivity. Po přečtení návodu nebudete mít problém s obsluhou.

Zařízení, které opustilo továrnu, bylo důkladně zkontrolováno před zabalením z hlediska bezpečnosti a funkčnosti na kontrolních stanovištích.

Před uvedením zařízení do provozu si pozorně přečtěte návod k obsluze. Dodržováním pokynů uvedených v návodu předejdete nesprávnému používání. Návod si ponechejte a uschovejte tak, abyste jej měli vždy při ruce.

Dodržujte přesně návod k obsluze, abyste zabránili nešťastným událostem.

S úctou

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním použitím indukční varné desky je potřebné si přečíst návod k používání. Tímto způsobem si zajistíme bezpečnost a vyhneme se poškození varné desky.
- Zařízení bylo navrženo výlučně jako zařízení na vaření. Každé jiné jeho použití (např. pro ohřívání místností) je v rozporu s jeho určením a může být nebezpečné.
- Výrobce si vyhrazuje možnost z provádění změn neovlivňujících činnost zařízení.
- Zařízení a jeho dostupné části jsou v průběhu používání horké. Možnosti dotknutí výhřevných elementů musí být věnována mimořádná pozornost. Děti mladší než 8 let se nemohou pohybovat v blízkosti zařízení bez stálého dozoru.
- Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby s fyzickým, mentálním nebo psychickým postižením nebo bez zkušeností a znalostí, pokud budou pod dohledem nebo budou poučeny o správném používání zařízení osobami zodpovídajícími za jejich bezpečnost. Věnujte pozornost dětem, aby si se zařízením nehrály. Úklid a obslužné činnosti nemohou provádět děti bez dozoru.
- Vaření tuku nebo oleje na varné desce bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár.
- NIKDY nezkoušejte hasit oheň vodou, ale spotřebič vypněte a přikryjte plamen např. pokrývkou anebo nehořlavou dekou.
- Nebezpečí požáru: nehromadte věci na ploše k vaření.
- Upozornění. Jestliže je povrch varné desky prasknutý, vypněte proud aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

- Nedoporučuje se pokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, jak rovněž hliníkovou folii na povrch varné desky, jelikož se mohou stát horké.
- Po použití vypněte topné těleso varné desky příslušným senzorem nebo knoflíkem a nespolehejte se na signalizaci detektoru nádobí.
- Zařízení neovládejte vnějšími hodinami nebo nezávislým systémem dálkového ovládání.
- K čištění varné desky není dovoleno používat zařízení k čištění parou.
- Upozornění. Nepoužívejte nevhodné kryty indukční varné desky, protože mohou ohrozit její bezpečný provoz a nezabrání dětem v přístupu. Používání nevhodných ochranných krytů může způsobit úraz.
- Jestliže je indukční varná deska používána v bezprostřední blízkosti radia, televizoru anebo jiného emitujícího zařízení, zkontrolujte, zda je zajištěná správná činnost panelu ovládajícího varnou desku.
- Varnou desku musí připojit autorizovaný instalatér - elektrikář. Neplatí pro varné desky s továrně instalovanou jednofázovou zástrčkou.
- Nábytek do kterého je vestavěna varná deska musí být odolný vůči teplotě cca 100°C. Týká se to překližek, hran a povrchů, vyrobených z umělých hmot, lepidel a laků.
- Varná deska by měla být používána pouze po vestavění v souladu s tímto návodem k obsluze.
- Opravy elektrických spotřebičů mohou provádět pouze specialisté. Neodborně provedené opravy mohou způsobit vážné nebezpečí pro uživatele.

- Zařízení je odpojeno od elektrické sítě pouze tehdy, pokud bude vypnutá pojistka anebo zástrčka bude vytažena ze zásuvky.
- Zástrčka napájecího vodiče po instalování varné desky musí být dostupná.
- Věnujte pozornost dětem, aby si se zařízením nehrály.
- Osoby s implantovanými zařízeními podporujícími životní funkce (např. kardiostimulátor, inzulinová pumpa anebo naslouchátka) se musí přesvědčit, zda práce těchto zařízení nebude indukční varnou deskou narušena (oblast frekvence činnosti indukční varné desky obnáší 20-50 kHz).
- V případě zániku napětí v síti dochází ke zrušení veškerých nastavení. Po opětovném objevení se napětí v síti je doporučovaná opatrnost. Pokud jsou varné zóny horké, bude zobrazen ukazovatel zbytkového tepla „H”.
- Jestliže se zásuvka nachází poblíž varné zóny, dávejte pozor, aby se kabel zařízení nedotýkal zahřátých míst.
- Nepoužívejte nádob z umělých hmot a hliníkové folie. Dochází k jejich roztavení ve vysokých teplotách a mohou poškodit keramickou tabuli.
- Potraviny a jejich složky (zejména: cukr, kyselina citrónová, sůl) a plasty by se neměly dostat na zahřáté varné zóny.

- Při používání indukční varné desky používejte pouze hrnce a kastrolы s plochým dnem, bez hran a výronků, jelikož v opačném případě může dojít k poškrábání tabule.
- Hřejný povrch indukční varné desky je odolný vůči tepelnému šoku. Není citlivá ani na chladno ani na horko.
- Vyhněte se úpadku předmětů na tabuli varné desky. Bodové úderы např. úpadek lahvičky s kořením, může způsobit prasknutí a úlomky keramické tabule.
- Pokud dojde k poškození, kypící pokrm může vniknout do částí indukční varné desky, které jsou pod napětím.
- Není dovolené používat povrchu varné desky jako krájecí desky anebo pracovního stolu.
- Není možné vestavět varnou desku nad pečicí troubou, nad myčkou nádobí, chladničkou a mrazničkou anebo pračkou.
- Pokud je pod varnou deskou zásuvka nebo skříň s kuchyňským náčiním, může se ohřívat vzduchem vyfukovaným z ventilačního systému varné desky.
- Dodržujte pokyny týkající se ošetřování a čištění keramické tabule.
- V případě nesprávného zacházení s ní, neodpovídáme z titulu záruky.

JAK ŠETŘIT ENERGIÍ



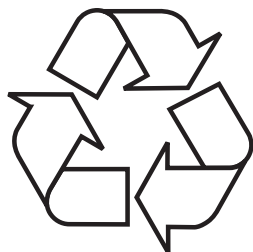
Ten kdo používá energii odpovědným způsobem, chrání nejenom domácí rozpočet, ale vědomě a činně působí ve prospěch životního prostředí. Pomozme proto, šetřeme elektrickou energii! A provádí se to následujícím způsobem:

- Používejte správné kuchyňské náčiní s velikostí dna přizpůsobenou velikosti varné

zóny.

- Pamatujte o používání poklice, v opačném případě spotřeba elektrické energie vzrůstá.
- Dbalost o čistotu varné zóny a dna hrnců.
- Nečistoty překáží v odevzdávání tepla – silně připálené zašpinění se často dá odstranit pouze přípravky, které silně zatěžují přírodní prostředí.
- Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do hrnců”.
- Nevstavením varné desky do bezprostřední blízkosti chladniček/mrazniček.

ROZBALENÍ



Zařízení bylo na čas transportu zabezpečeno proti poškození. Po vybalení zařízení Vás prosíme o likvidaci elementů obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí. Všechny materiály použité do balení jsou v 100% pro životní prostředí neškodné, a jsou vhodné k zpětnému získání a označeno je příslušným symbolem.

Pozor! Materiály použité pro balení (polyetylenové sáčky, pěnový polystyren apod.) v průběhu vybalování nenechávejte v blízkosti dětí.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ZAŘÍZENÍ



Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/ES a polským zákonem o použitém elektrickém a elektronickém zařízení symbolem přeškrtnutého kontejneru na odpady. Toto označení znamená, že toto zařízení se po ukončení životnosti nesmí vyhazovat společně s jiným domácním odpadem.

Uživatel je povinen jej odevzdat do sběrný použitých elektrických a elektronických zařízení. Provádějící sběr, v tom místní sběrná místa, obchody a obecní úřady, tvoří systém umožňující odevzdávání těchto zařízení.

Příslušné nakládání s použitým elektrickým a elektronickým zařízením zabráňuje negativním následkům pro lidské zdraví a životní prostředí, vznikajícím z přítomnosti nebezpečných složek a nesprávného skladování a zužitkování takových zařízení.

ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

Zásada fungování indukční desky

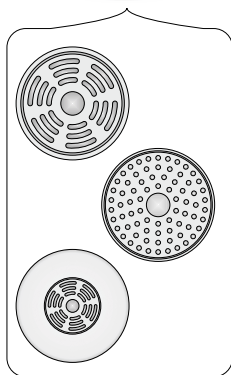
Pod sklem indukční varné desky se nachází indukční cívky, které generují elektromagnetické pole. Hrnec umístěný v elektromagnetickém poli se vlivem působení tohoto pole zahřívá. Pamatujte, že je důležité používat hrnce s vhodným dnem.

V závislosti na použitých hrncích a nastavené síle během vaření, zařízení vydává specifické svištění, je to normální jev a není důvodem k reklamaci.



Charakteristika nádobí

- Chcete-li zkontrolovat, zda je hrnec vhodný pro indukční varnou desku zkontrolujte, zda dno hrnce přitahuje magnet. Čím je větší síla přitahování, tím je hrnec lepší.
- Vždy používejte kvalitní hrnce, ideálně s plochým dnem. Používání hrnců tohoto druhu zabraňuje tvorbě bodů s příliš vysokou teplotou, což může vést k přilepení potravin k hrnci. Hrnce a pánve se zesílenými kovovými stěnami zajišťují výborný rozklad tepla. Vypuklé dno hrnce anebo hluboko vyryté logo výrobce mají negativní vliv na kontrolování teploty indukčním modulem a mohou způsobit přehřátí nádob.
- Nepoužívejte poškozené hrnce, např. s deformovaným dnem kvůli působení nadměrné teploty.
- Při použití velkých hrnců s feromagnetickým dnem (místo přitahování magnetu), jejichž průměr je menší než celkový průměr hrnce, se zahřívá pouze feromagnetická část hrnce. Způsobuje to situaci, ve které není možné rovnoměrné



rozvádění tepla v nádobě. Feromagnetická oblast ve dnu nádoby je zmenšená z důvodu umístěných v něm hliníkových elementů, proto také dodávané množství tepla může být menší. Mohou se vyskytnout problémy se zaznamenáním nádoby anebo nádoba nebude vůbec zaznamenána. Průměr feromagnetické oblasti nádoby musí být přizpůsobený k velikosti varné zóny, s cílem získání optimálních výsledků vaření. V případě, kdy nádoba nebyla zaznamenána ve varné zóně, doporučuje se její vyzkoušení ve varné zóně s příslušně menším průměrem.

Detektor přítomnosti hrnce v indukčním poli

Detektor přítomnosti hrnce je instalovaný ve varných deskách obsahujících indukční zóny. Během provozu varné desky detektor přítomnosti hrnce automaticky generuje elektromagnetické pole, pokud je v dané zóně vhodný nádob. Zajišťuje to větší energetickou úsporu.

- Pokud je na varnou zónu umístěna vhodná nádoba, zobrazí se nastavený výkonový stupeň na příslušném displeji.
- Varná deska vyžaduje použití odpovídajících hrnců, vybavených dnem z feromagnetického materiálu (Tabulka str. 15).

Jestliže na varné zóně nebudou umístěny hrnce anebo na nich byly umístěny neodpovídající hrnce, na displeji se objeví symbol. Zóna nehřeje.

Jestliže v průběhu 90 sekund nebude zjištěn hrnec, operace zapnutí desky bude zrušena.

Chcete-li varnou zónu vypnout, vypněte ji pomocí ovládacího panelu, nikoli pouze odstraněním nádoby.



Odpovídající kvalita hrnců je základní podmínkou pro získání vysoké efektivity práce varné desky. Používání prázdných nádob na varných zónách může způsobit jejich přehřátí.



Nedoporučuje se použití externích indukčních adaptérů.

- K indukčnímu vaření používejte pouze feromagnetické nádoby, z materiálů jako:
 - smaltovaná ocel
 - litina
 - nádobí z nerezové oceli pro indukční vaření.
- Poklička na hrnci během vaření předchází úniku tepla, tímto způsobem se zkracuje doba nahřívání a snižuje se spotřeba elektrické energie.
- Dávejte pozor na to, aby dno hrnce bylo suché. Během plnění nádoby nebo při použití nádoby vyjmuté z chladničky zkontrolujte, zda je spodní plocha zcela suchá. Umožní to vyhnout se zašpinění povrchu varné desky.



Označení na kuchyňských
nádobách



Zkontrolujte, zda se na etiketě na-
chází znak informující, že hrnek je
vhodný pro indukční varné desky

Nerezová ocel

Nádoba vyrobená z tohoto materiálu nebude de-
tekována

S výjimkou hrnců z ferromagnetické oceli

Hliník

Nádoba vyrobená z tohoto materiálu nebude de-
tekována

Litina

Vysoká účinnost

Pozor: hrnce mohou porýsovat varnou desku

Emailová ocel

Vysoká účinnost

Doporučuje se nádoby s plochým, hrubým a hlad-
kým dnem

Sklo

Nádoba vyrobená z tohoto materiálu nebude de-
tekována

Porcelán

Nádoba vyrobená z tohoto materiálu nebude de-
tekována

Nádoby měděným dnem

Nádoba vyrobená z tohoto materiálu nebude de-
tekována

Nejmenší užitečná velikost nádobí pro varnou zónu je:

Průměr varné zóny (mm)	Minimální průměr dna nádoby (mm)
160	120
210	180

Minimální průměr pro nádoby vyrobené z jiných materiálů než smaltované oceli
se může lišit.

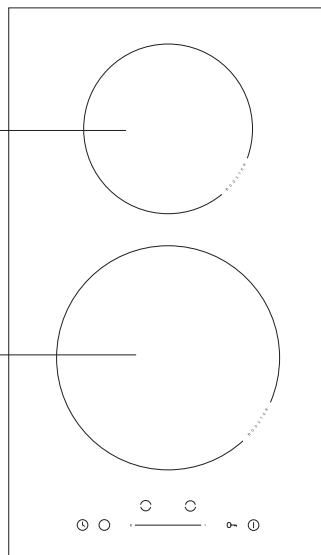
Před prvním zapnutím varné desky

- Očistěte důkladně indukční desku. Indukční varná deska má skleněnou plo-
chu, proto s ní zacházejte s náležitou opatrností.
- Po prvním zapnutí zařízení se může uvolňovat zápach. V takovém případě
zapněte ventilaci nebo otevřete okno v místnosti. Uvolňování zápachu je pře-
chodné.

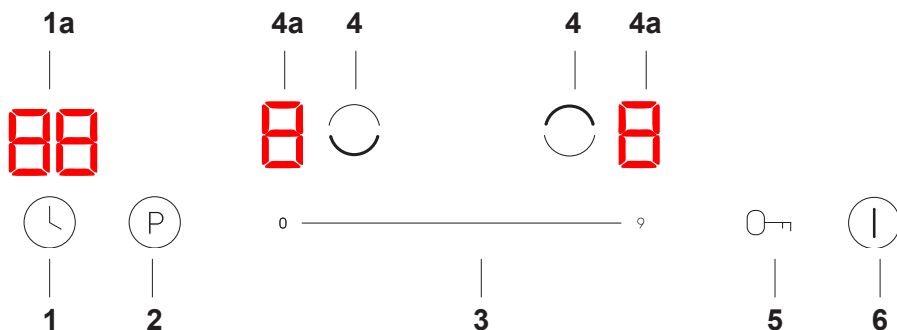
VAŠE ZAŘÍZENÍ

Indukční varná zóna
Booster (zadní) Ø 160 mm

Indukční varná zóna **Booster**
(přední) Ø 210 mm



Ovládací panel



- 1 - Senzor hodin
- 1a - Ukazatel hodin
- 2 - Senzor funkce Booster
- 3 - Posuvník senzoru pro výběr výkonu/
času

- 4 - Senzor varné zóny
- 4a - Ukazatel varné zóny
- 5 - Senzor blokády ovládacího panelu
- 6 - Čidlo zapni/vypni

OBSLUHA

Ovládací panel

- Jakmile je indukční varná deska připojena k elektrické síti, ozve se pípnutí a všechny kontrolky se na 1 sekundu rozsvítí a poté zhasnou, což znamená, že varná deska přešla do pohotovostního režimu.
- Varná deska je vybavena elektronickými senzory, pro jejich použití se jich dotkněte prstem po dobu alespoň 1 sekundy.
- Pokaždé, když se uživatel dotkne senzoru, uslyší pípnutí. Neexistuje možnost vypnout zvukové signály.



Na senzory ovládacího panelu nepokládejte žádné předměty. Dbejte zejména na to, aby nádobí během vaření nevyčnivalo za obrys ohřívací zóny. Umístěním nádobí příliš blízko k ovládacímu panelu nebo jeho úplným zakrytím se aktivuje bezpečnostní procedura a varná deska se automaticky vypne.

Zapnutí indukční varné desky

Dotkněte se a podržte alespoň 3 sekundy prst na senzoru zapnutí/vypnutí ①. Všechny indikátory zobrazí „—“ a indukční varná deska bude v pohotovostním režimu.

Zapnutí varné zóny a nastavení jejího výkonu

- Zapněte indukční varnou desku senzorem ①.
- Umístěte nádobu na vybranou varnou zónu a dotkněte se senzoru dané zóny.
- Pánev je automaticky detekována a ukazatel **B** odpovědný za vybranou varnou zónu začne blikat signalizujíc „0“, což znamená, že je vybraná zóna aktivní a výkon lze nastavit.
- Výkon lze nastavit pomocí posuvníku výběrem preferované hodnoty na senzoru. Výkon ohřevu můžete také upravit posunutím prstu po senzoru (zvolený výkon se zobrazí na indikátoru pole).
- Zóna je již aktivní.



Pokud není do 1 minuty od zapnutí varné desky nastavena odpovídající úroveň výkonu varného pole, deska se automaticky vypne.

Vypnutí varných zón

Varnou zónu můžete vypnout provedením jedné z níže uvedených činností:

1. Vypněte indukční varnou desku senzorem ①.
2. Dotkněte se senzoru aktivní varné zóny a poté pohybem prstu po posuvníku nastavte výkon ohřevu na „0“. Ukazatel zvolené varné zóny by měl ukazovat „0“.

Vypnutí celé indukční varné desky



Varná deska je v provozu, když je zapnuta alespoň jedna varná zóna.

- Indukční varná deska se vypne podržením senzoru ①.



Pokud je varná zóna horká, na ukazateli varné zóny se zobrazuje písmeno „H“ nebo „h“ – symbol zbytkového tepla. Popis symbolu se nachází v další části návodu.

Funkce Booster

Funkce Booster dočasně zvýší výkon varné zóny. Úroveň výkonu lze nastavit od 1 do P, kde P je nejvyšší možná úroveň výkonu.

Zapnutí funkce Booster:

- Umístěte nádobí na varnou zónu s funkcí Booster.
- Dotkněte se senzoru dané varné zóny.
- Funkce Booster se aktivuje po stisknutí senzoru „P“. Na indikátoru varné zóny se zobrazí písmeno „P“.

Deaktivace funkce Booster:

- Dotkněte se senzoru varné zóny se zapnutou funkcí Booster.
- Stiskněte senzor funkce Booster „P“ nebo změňte úroveň výkonu pomocí posuvného senzoru.
- Funkce byla deaktivována.



Funkce Booster může fungovat maximálně 5 minut, poté se výkon automaticky sníží na úroveň 9.

Blokace ovládacího panelu

Díky funkci dětské pojistky můžete zablokovat možnost ovládání desky, například dětmi nebo v případě čištění. Když je ovládací panel uzamčen, všechny ovládací prvky kromě tlačítka ① jsou deaktivovány. Pro zapnutí dětské pojistky je třeba stisknout senzor ○—, pro vypnutí je třeba jej podržet. Když je funkce blokace aktivována, indikátor časovače zobrazí „Lo“.



Pokud je varná deska zapnutá a zablokována, lze ji okamžitě vypnout dotykem senzoru ①.

Ukazatel zbytkového tepla

Po ukončení vaření zůstává sklo indukční desky v oblasti dané varné zóny nadále horké, nazývá se to zbytkové teplo.

Pokud je sklo horké, zobrazí se na indikátoru této zóny symbol „H“.



Po dobu fungování ukazatele zbytkového tepla se nedotýkejte varné zóny vzhledem k možnosti popálení ani na ni nestavějte předměty citlivé na teplo!

Omezení doby provozu

Varná zóna se po určité době, která závisí na nastaveném výkonu, automaticky vypne. Je to bezpečnostní funkce, která se nedá vypnout.

Maximální doba provozu se nastavuje individuálně v závislosti na použitých výkonových stupních při vaření. Pokud používáte pouze jeden výkonový stupeň po delší dobu vaření, bude maximální doba omezena podle tabulky:

Stupeň tepelného výkonu	Maximální doba provozu
1	8 h
2	8 h
3	8 h
4	4 h
5	4 h
6	4 h
7	2 h
8	2 h
9	2 h

Po dosažení maximální doby vaření se indukční zóna vypne automaticky a na ukazateli zóny se zobrazí symbol zbytkového tepla. Maximální doba provozu se týká jednotlivé zóny.

Automatické zabezpečení

Snímač instalovaný v indukční varné desce neustále měří teplotu jejího povrchu. Pokud je teplota příliš vysoká, varná deska se automaticky vypne. Jakmile se teplota povrchu varné desky vrátí k normálu, je indukční varná deska opět připravena k použití.

Časovač

Hodiny usnadňují proces vaření díky možnosti naprogramování času aktivace varných zón.

Funkci Časovač můžete zapnout pouze během vaření (když je tepelný výkon větší než „0“). Funkci časovače lze použít pro několik varných zón současně.

Chcete-li nastavit čas Časovače:

- Dotkněte se senzoru varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.
- Dotkněte se senzoru hodin |  na displeji se zobrazí „00“ a číslice označující jednotky (tj. poslední číslice) začne blikat.
- Pomocí posuvníku senzoru nastavte hodnotu blikající číslice jednotky.
- Se dotkněte senzoru hodin |  číslice desítek začne blikat.
- Pomocí posuvníku senzoru nastavte hodnotu blikající desítky.
- Jakmile je čas nastaven, odpočítávání se spustí automaticky. Na displeji se zobrazí zbývající čas.

V pravém dolním rohu indikátoru výkonu varné zóny se rozsvítí červená LED dioda, která signalizuje, že pro danou zónu byl aktivován časovač.



- Po uplynutí nastavené doby vaření se varná zóna automaticky vypne, zazní krátký zvukový signál a na ukazateli hodin se zobrazí „- -“. Ostatní varné zóny budou nadále fungovat, pokud byly dříve aktivovány.

- Chcete-li nastavit funkci Časovač pro další zónu, postupujte podle výše uvedených kroků a v první řadě vyberte zónu jinou, než kterou jste vybrali poprvé. Funkci časovače lze nastavit pro každé pole.
- Naprogramovaný čas můžete kdykoli změnit pomocí senzoru hodin |  a poté čas nastavit pomocí posuvného senzoru.



Pokud je funkce časovače nastavena pro více než jednu varnou zónu, zobrazí se kratší čas a LED dioda vedle indikátoru příslušné varné zóny bude blikat. Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna vypne, zobrazí se nový nejkratší čas časovače a LED dioda odpovídající zóny bude blikat.



Dotykem libovolného senzoru varné zóny se na indikátoru časovače zobrazí odpovídající čas.

Pro předčasné vypnutí časovače:

- Dotkněte se senzoru varné zóny, pro kterou chcete časovač deaktivovat.
- Dotkněte se senzoru hodin |  indikátor začne blikat.
- Pomocí posuvníku nastavte časovač na „00“ – tím se vypne.

Časovač

Funkce minutky se používá k odpočítávání naprogramovaného času. Funkce neovládá varné zóny.

Aby nastavit minutku je nutné:

- Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá a senzor varné zóny není aktivní (kontrolka zóny „-“ neblíká).



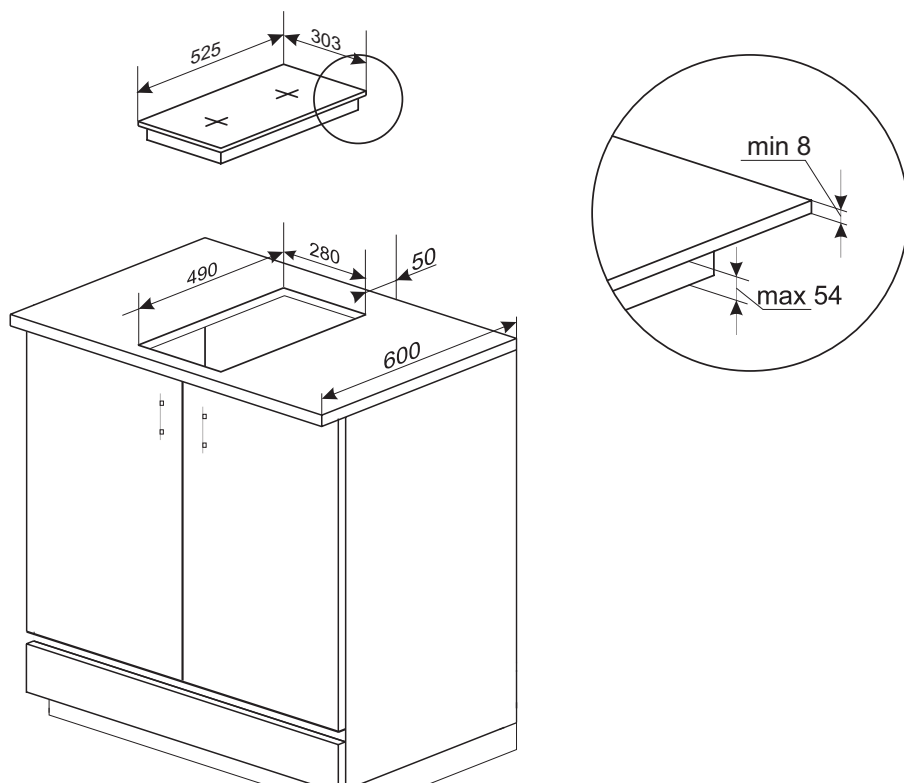
Časovač můžete nastavit před nebo po dokončení nastavení výkonu varné zóny.

- Dotkněte se senzoru hodin |  na displeji se zobrazí „00“ a číslice označující jednotky (tj. poslední číslice) začne blikat.
- Pomocí posuvníku senzoru nastavte hodnotu blikající číslice jednotky.
- Se dotkněte senzoru hodin |  číslice desítek začne blikat.
- Pomocí posuvníku senzoru nastavte hodnotu blikající desítky.
- Jakmile je čas nastaven, odpočítávání se spustí automaticky. Na displeji se zobrazí zbývajícím čas.
- Po uplynutí nastaveného času zazní 30 sekundový zvukový signál a na ukazateli hodin se zobrazí „-“.
- Naprogramovaný čas časovače můžete kdykoli změnit pomocí senzoru hodin |  a poté nastavit čas pomocí posuvného senzoru.

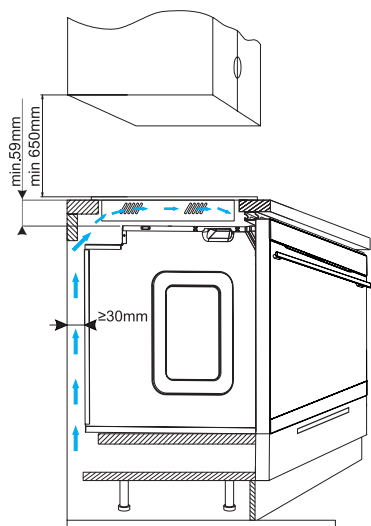
INSTALACE

Příprava desky nábytku do vestavění varné desky

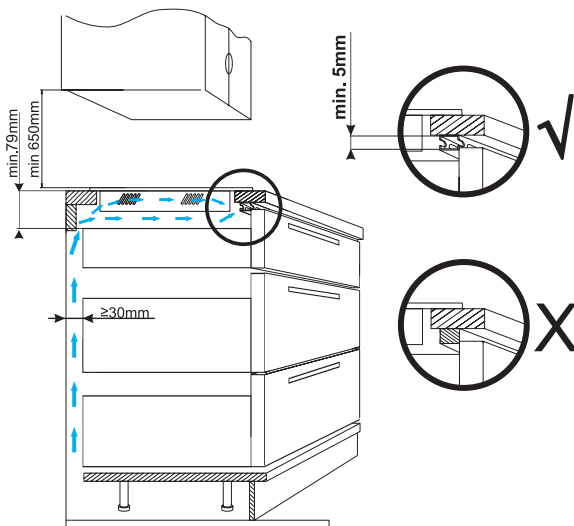
- Stolní deska musí být plochá a správně nivelovaná. Je nutné utěsnit a zajistit stolní desku od strany stěny před zalitím a vlhkem.
- Vestavný nábytek musí mít překližku a lepidla k jeho přilepení odolné vůči teplotě 100°C. Nesplnění této podmínky může způsobit deformaci povrchu anebo odlepení překližky.
- Hrany otvoru musí být zabezpečené odolným materiálem vůči pohlcování vlhkosti.
- Otvor v pracovní desce by měl být vyroben podle rozměrů uvedených na obrázku níže (jednotka [mm]):



Možnost 1



Možnost 2



Je zakázané připevnění varné desky nad pečicí troubou bez ventilace.

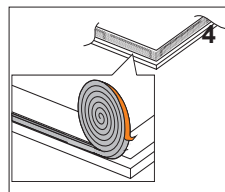
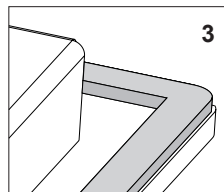
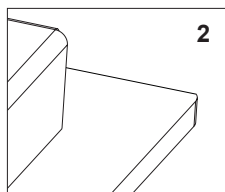
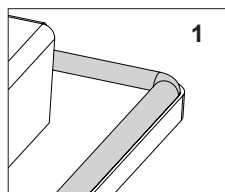
Montáž těsnění

V závislosti na modelu bylo těsnění namontováno výrobcem (obr. 1)

Pokud těsnění nebylo namontováno výrobcem, postupujte následovně:

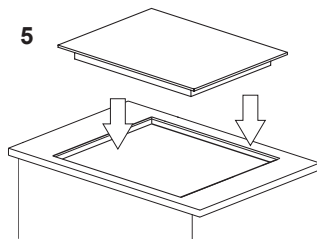
Před instalací zařízení do otvoru v pracovní desce by mělo být na spodní stranu varné desky namontováno těsnění dodané s výrobkem (obr. 2).

Za tímto účelem nejprve odstraňte ochrannou fólii z těsnění a následně ji přilepte co nejblíže k okraji desky (obr. 3, 4).



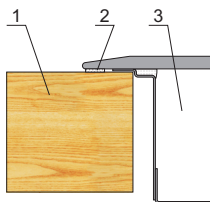
Vestavba zařízení bez těsnění je zakázána.

Umístěte varnou desku symetricky v otvoru tak, aby vzdálenosti mezi varnou deskou a okrajem kuchyňské desky byly na každé straně stejné (obr.5).



Instalování desky v montážním otvoru

- očistěte desku z prachu, vložte desku do otvoru a silně přitlačte k desce



- 1 - stolní deska
- 2 - těsnění desky
- 3 - keramické sklo

Připojení do elektrické sítě



Deska má trvale připojený síťový napájecí kabel s ochranným kontaktem a může být připojena pouze do zásuvky 220-240 V ~ 50/60 Hz s ochranným kolíkem. Obvod napájecí zásuvky musí být zabezpečený pojistkou 16 A.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Dbalost o průběžné udržování varné desky v čistotě a její správná údržba významně prodlužují dobu jejího bezporuchového provozu.

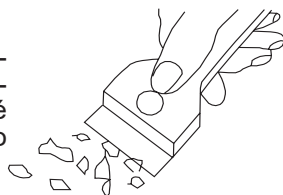


Při čištění keramického skla platí stejné zásady jako v případě skleněných povrchů. V žádném případě nepoužívejte brusné nebo agresivní čisticí prostředky ani brusný písek nebo drátěnky. Nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Čištění po každém použití

• Lehké, nepřipálené nečistoty

Otřete vlhkým hadříkem bez čisticího prostředku. Použití prostředku na mytí nádobí může způsobit výskyt modravého přebarvení. Tyto úporné skvrny není vždy možné odstranit při prvním čištění, a to i při použití speciálního čisticího prostředku.



• Silně přichycené nečistoty

Odstraňte ostrou škrabkou. Pak otřete keramické sklo vlhkým hadříkem.

Odstraňování znečištění

- Světlé skvrny s perlovým odstínem (zbytky hliníku) odstraňte z ochlazené varné desky pomocí speciálního čisticího přípravku. Zůstatky vápenných usazenin (např. po vykypění vody) odstraníte pomocí octa nebo speciálního čisticího přípravku.
- Speciální čisticí přípravky můžete koupit v obchodních domech, speciálních elektrotechnických obchodech, drogeriích, v potravinářských obchodech a kuchyňských salonech. Ostré škrabky můžete koupit v obchodech pro kutily a v obchodech se stavebním materiálem a také v obchodech s malířským příslušenstvím.
- Nikdy nenanášejte čisticí přípravek na horkou varnou desku.
- Čisticí přípravky po nanesení nechte zaschnout a teprve pak se setřete na mokro. Eventuální zbytky čisticího přípravku setřete vlhkým hadříkem před opětovným zahřáním. Jinak mohou působit žíravě a trvale poškodit povrch desky.



Nesprávný postup s keramickým sklem není základem pro reklamaci.



Poškrábání desky a přebarvení povrchu nemá vliv na správné fungování indukční desky.

POSTUP V PŘÍPADĚ HAVARIJNÍCH SITUACÍ

V každé havarijní situaci proveďte následující:

- Pokud je to možné, vypněte varnou desku pomocí příslušného senzoru
- odpojte napájení vypnutím pojistky nebo vytažením zástrčky ze zásuvky
- Nahlaste opravu Servisnímu středisku
- Některé drobné poruchy si může uživatel odstranit sám, pokud se bude řídit pokyny uvedenými v níže umístěné tabulce; dříve než se obrátíte na oddělení obsluhy zákazníka anebo servisu zkontrolujte postupně body v tabulce.

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
Zařízení se nezapne	Není napájení.	Zkontrolujte pojistku, v případě spálení ji vyměňte.
Senzory nereagují na dotyk	Zařízení není zapnuté.	Zapněte zařízení
	Příliš krátký dotyk senzoru (méně než jedna sekunda)	Držte senzor
	Více senzorů se dotklo současně	Vždy se dotýkejte pouze jednoho senzoru (kromě případu, kdy je varná zóna vypnutá).
Zařízení nereaguje a vydává dlouhé pípnutí.	Nesprávné použití (dotyk nesprávných senzorových polí nebo příliš krátký dotyk senzorů)	Znovu zapojte varnou desku
	Senzorová pole jsou zakrytá nebo znečištěná.	Odhalte nebo vyčistěte senzorová pole
Zařízení se automaticky vypne	Po aktivaci zařízení nebyly po dobu 10 sekund použity žádné senzory.	Zapněte zařízení a ihned nastavte výkon ohřevu
	Senzorová pole jsou zakrytá nebo znečištěná.	Odhalte nebo vyčistěte senzorová pole

Jednotlivá varná zóna se vypne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla „H“.	Omezená doba vaření	Opětovně zapněte varnou zónu
	Senzorová pole jsou zakrytá nebo znečištěná.	Odhalte nebo vyčistěte senzorová pole
	Přehřívání elektronických součástek	
Ukazatel zbytkového tepla zhasl, i když jsou varné zóny horké.	Výpadek proudu nebo odpojení zařízení od zdroje napájení	Ukazatel zbytkového tepla se znovu zobrazí při dalším zapnutí a vypnutí spotřebiče.
Povrch indukční varné desky je prasklý.	Nebezpečí! Okamžitě odpojte spotřebič ze zásuvky nebo vypněte hlavní jistič. Nechte si to opravit v nejbližším servisním středisku.	
Indukční varná deska pípne	To je normální. Chladicí ventilátor pracuje pro chlazení vnitřní elektroniky.	
Indukční varná deska vydává syčivé a pískavé zvuky.	To je normální. Při použití více varných zón na plný výkon vydává varná deska syčivé a pískavé zvuky v důsledku frekvencí používaných k napájení indukčních cívek.	
Když problém stále není vyřešen.	Okamžitě odpojte spotřebič ze zásuvky nebo vypněte hlavní jistič (pojistku). Nechte si to opravit v nejbližším servisním středisku. Důležité! Uživatel je zodpovědný za správné používání zařízení a jeho udržování v dobrém stavu. V případě servisního zásahu z důvodu nesprávné obsluhy zařízení je uživatel odpovědný za vzniklé náklady, a to i v rámci záruky. Výrobce nenese odpovědnost za žádné škody způsobené nedodržením těchto pokynů.	

CHYBOVÉ KÓDY

Během provozu zařízení se může na displeji zobrazit chybový kód. Podrobné informace naleznete v tabulce níže:

KÓD	PŘÍČINA	POSTUP
E4/E5	Poškozené teplotní čidlo	Kontaktujte servisní středisko.
E7/E8	Poškozený tranzistorový teplotní senzor	
E2/E3	Nesprávné napájecí napětí	Zkontrolujte, zda je napájecí napětí správné.
E6/E9	Přehřátí desky	Před opětovným použitím varné desky počkejte, až vychladne.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	220-240V~ 50/60Hz
Jmenovitý výkon varných desek:	3,6kW
Typ:	KMI 751 110 E
Výkon indukčních zón:	
- Indukční varná zóna Booster 160 mm	1200 / 1500 W
- Indukční varná zóna Booster 210 mm	1800 / 2100 W
Rozměry [mm]:	303 x 525 x 62
Hmotnost [kg]:	cca 5,7 kg

Pobór mocy w trybie czuwania [W]	-
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	0,5
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	20

Splňuje požadavky norem EN 60335-1; EN 60335-2-6, platných v Evropské unii.

Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:

- **dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE**
- **dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE**
- **dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/UE**
- **dyrektywy RoHS 2011/65/UE**

i dlatego wyrób został oznakowany  oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS

Záruka

Záruční plnění podle záručního listu. Výrobce neodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným zacházením s výrobkem.



Výrobce zařízení doporučuje, aby všechny opravy a seřizovací činnosti prováděl tovární servis nebo autorizovaný servis výrobce. Opravy musí provádět pouze osoba s příslušnou kvalifikací.

Vážený zákazník!

Od dnešného dňa každodenné povinnosti budú jednoduchšie ako kedykoľvek predtým. Zariadenie značky spája výnimočne jednoduché používanie a dokonalú efektívnosť. Keď sa oboznámite s užívateľskou príručkou, s používaním zariadenia nebudete mať žiadne problémy.

Zariadenie, ktoré opúšťa továreň, bolo pred konečným zabalením na kontrolných staniciach dôkladne skontrolované, čo sa týka bezpečnosti a funkčnosti zariadenia.

Pred spustením zariadenia sa podrobne a dôkladne oboznámte s užívateľskou príručkou. Dodržiavaním pokynov a odporúčaní, ktoré sú v príručke uvedené, predídete nesprávnemu používaniu zariadenia. Príručku uchovajte a uložte ju na takom mieste, aby bola v prípade potreby ľahko dostupná.

Dôkladne dodržiavajte pokyny a odporúčania uvedené v príručke, vyhnite sa tak nešťastným nehodám či úrazom.

S úctou

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODPORÚČANIA

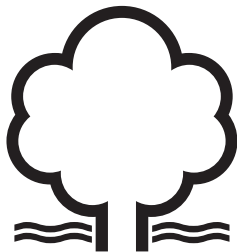
- Pred prvým použitím indukčnej varnej dosky sa dôkladne oboznámte s používateľskou príručkou. Takým spôsobom môžete zaručiť bezpečnosť a predísť poškodeniu dosky.
- Zariadenie je navrhnuté a vyrobené výhradne ako zariadenie na varenie. Každé iné použitie zariadenia (napr. na vykurovanie miestností) je v rozpore s určením zariadenia, a môže byť nebezpečné.
- Výrobca si vyhradzuje právo zavádzať zmeny, ktoré neovplyvňujú fungovanie zariadenia.
- Zariadenie a jeho dostupné diely sa môžu počas používania stať horúce. Keďže je možné dotknúť sa horúcich častí (napr. varných zón), postupujte mimoriadne pozorne. Deti vo veku do 8 rokov sa musia nachádzať v bezpečnej vzdialenosti od zariadenia, ibaže sú pod neustálym náležitým dozorom.
- Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami, alebo osoby bez náležitých vedomostí a skúseností, ak sú pod dohľadom, alebo ak pri používaní zariadenia postupujú podľa pokynov, ktoré im dali osoby zodpovedné za ich bezpečnosť. Dávajte pozor na deti, aby sa nehrali so zariadením. Upratovanie a obslužné činnosti nemôžu vykonávať deti bez náležitého dozoru.
- Používanie tuku alebo aleja na varnej doske bez náležitého dozoru môže byť nebezpečné a viesť až k požiaru.
- NIKDY nehaste oheň vodou. Vypnite spotrebič a prikryte plameň napr. pokrývkou alebo nehorľavou dekou.
- Nebezpečenstvo požiaru: neponechávajte veci na varnej doske.
- Pozor. Ak povrch dosky praskol, odpojte dosku od el. napätia, aby ste predišli zásahu el. prúdom.

- Neodporúčame, aby ste kovové predmety, také ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, či alobaly, kládli na povrch varnej dosky, keďže sa môžu značne nahriať.
- Po použití vždy vypnite používanú varnú zónu, stlačením snímača alebo kolieskom, a nespoliehajte sa na detektor riadu.
- Spotrebiče neovládajte vonkajšími hodinami alebo nezávislým systémom diaľkového ovládanie.
- K čistení varnej dosky nie je dovolené používať zariadení na čistenie parou.
- Pozor. Nepoužívajte nevhodné kryty indukčnej varnej dosky, určené na bránenie prístupu deťom k varnej doske. V opačnom prípade, pri používaní nevhodných krytov, môže dôjsť k úrazu alebo nehode.
- Ak sa indukčná varná doska používa v priamej blízkosti rádia, televízora alebo iného rádiového zariadenia, skontrolujte, či ovládací panel dosky funguje správne.
- Dosku môže k el. obvodu pripojiť iba oprávnený elektrikár. Netýka sa to varných dosiek, ktoré majú originálne (tovársky) napájací kábel s jednofázovou zástrčkou.
- Nábytok, v ktorom sa doska používa, musí byť odolný voči teplote cca +100 °C. Týka sa to laminátov, hrán, plastových povrchov, lepidiel a lakov.
- Dosku používajte iba vtedy, keď je náležite zastavaná, v súlade s touto používateľskou príručkou.
- Opravu elektrických zariadení môžu vykonávať len odborníci. Neodborné opravy môžu byť pre používateľa nebezpečné.

- Zariadenie je iba vtedy úplne odpojené od el. napätia, keď je vypnutý príslušný istič, alebo je vytiahnutá zástrčka napájacieho kábla zariadenia z el. zásuvky.
- Zástrčka napájacieho kábla po namontovaní varnej dosky musí byť vždy dostupná.
- Dávajte pozor na deti, aby sa nehrali so zariadením.
- Osoby, ktoré majú implantované zariadenia podporujúce životné funkcie (napr. kardiostimulátory, inzulínové pumpy, sluchové aparáty ap.), musia sa uistiť, či prácu týchto zariadení neruší indukčná doska (frekvenčný rozsah indukčnej dosky je 20 – 50 kHz).
- V prípade, ak dôjde k prerušeniu el. napätia, vymažú sa všetky nastavenia. Po obnovení el. napätia odporúčame, aby ste postupovali opatrne. Kým sú varné zóny horúce, svieti ukazovateľ zvyškového tepla „H” (angl. hot).
- Ak sa zásuvka nachádza v blízkosti varnej zóny, dávajte pozor, aby sa napájací kábel nedotýkal zohriatych miest.
- Nepoužívajte plastové ani allobalové nádoby. Tavia sa pri vysokých teplotách, a môžu poškodiť keramické sklo.
- Jedlá a ich zložky (predovšetkým: cukor, kyselina citrónová, soľ), ako aj rôzne plasty, nesmú varné zóny zohrievať.

- Pri používaní indukčnej varnej dosky používajte iba hrnce, rajnice, panvice, s plochým dnom, ktoré nemajú žiadne ostré hrany či trne, keďže v opačnom prípade môže dôjsť k poškriabaniu skla dosky.
- Vykurovacia plocha indukčnej varnej dosky je odolná voči tepelnému šoku. Nie je citlivá ani na chlad, ani na teplo.
- Vyhnite sa pádom predmetov na sklo. Bodový náraz, napr. padajúca korenička môže viesť k vzniku prasklín a úlomkov keramickej tabule.
- Ak sa sklo poškodí, kypiace jedlá môžu preniknúť k častiam indukčných dosiek, ktoré sú pod napätím.
- Nepoužívajte povrch dosky ako kuchynskú doštičku na krájanie alebo ako pracovnú plochu.
- Doska nemôže byť zastavaná nad rúrou bez ventilátora, nad umývačkou, chladničkou, mrazničkou alebo práčkou.
- Ak je pod doskou zásuvka alebo skrinka s kuchynským príborom, môže ich zohriať horúci vzduch, ktorý vychádza z vetracieho systému dosky.
- Dodržujte pokyny ohľadne údržby a čistenia keramického skla.
- Ak nebudete postupovať v súlade s týmito pokynmi, strácate práva vyplývajúce zo záruky.

AKO UŠETRIŤ ENERGIU

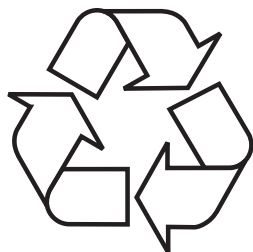


Každý, kto náležite využíva energiu, nielen šetrí peniaze, ale koná tiež vedome v súlade s potrebami životného prostredia. Preto pomôžme aj my, šetrim elektrickou energiou! A môžeme to urobiť takto:

- Používajte správne kuchynské náčinie s veľkosťou dna prispôsobenou veľkosti varnej zóny.

- Nezabudnite na pokrievku, inak sa zvýši spotreba elektrickej energie.
- Udržujte varné zóny a dná hrncov čisté.
- Nečistoty bránia v prenose tepla – silne pripálené zvyšky potravín je často možné odstrániť len prostriedkami, ktoré sú pre životné prostredie škodlivé.
- Snažte sa „nenakukovať do hrncov“ príliš často.
- Neinštalujte varnú dosku v tesnej blízkosti chladničiek/mrazničiek.

ROZBALENIE



Zariadenie je chránené pred poškodením počas prepravy. Prosíme Vás, aby ste po vybalení zariadenia zlikvidovali obalové materiály spôsobom neohrozujúcim životné prostredie.

Všetky materiály použité na zabalenie sú neškodné pre životné prostredie, sú 100% recyklovateľné a sú označené príslušným symbolom.

Pozor! Dávajte pozor, aby boli obalové materiály (polyetylénové vrecká, kúsky polystyrénu atď.) počas vybalovania mimo dosahu detí.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ZARIADENÍ



Toto zariadenie je v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES a so zákonom PR o opotrebovaných elektrických a elektronických zariadeniach označené symbolom prečiarknutého smetného koša. Tento symbol informuje, že toto zariadenie sa po opotrebovaní (skončení používania) nesmie vyhodiť do komunálneho odpadu.

Užívateľ je povinný zariadenie odovzdať v zbernom mieste opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Subjekty, ktoré sa zaoberajú spracovaním opotrebovaných zariadení, tzn. miestne zberné miesta, obchody alebo jednotky štátnej správy, vytvárajú príslušný systém, ktorý každému umožňuje odovzdať takéto zariadenia.

Vďaka správne mu zaobchádzaniu s opotrebovanými elektrickými a elektronickými zariadeniami nedochádza k úniku látok, ktoré sú škodlivé pre ľudské zdravie a pre životné prostredie, také látky sa nachádzajú v týchto zariadeniach, a v prípade nesprávneho skladovania alebo spracovávania týchto zariadení môže dôjsť k úniku týchto látok.

ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ

Princíp fungovania indukčnej varnej dosky

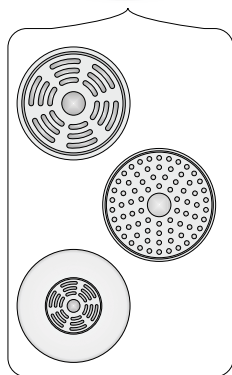
Pod sklom indukčnej dosky sú indukčné cievky, ktoré vytvárajú elektromagnetické pole. Hrnec umiestnený na elektromagnetickom poli sa vplyvom tohto poľa zohrieva. Nezabúdajte, musíte používať iba hrnce, ktoré majú vhodné dno, určené na používanie s indukčnými doskami.



Podľa použitých hrncov a nastaveného výkonu varenia, zariadenie charakteristicky sviští, je to normálny jav a nie je to dôvod na reklamáciu.

Charakteristika riadu

- Ak chcete overiť, či sa daný hrniec dá používať na indukčnej doske, skontrolujte, či k dnu hrnca prilieha magnet. Čím je sila priťahovania väčšia, tým je hrniec lepší.
- Vždy používajte iba kvalitné hrnce, s ideálne plochým dnom. Používaním takýchto hrncov zabránite, aby vznikali body s príliš vysokou teplotou, čo môže viesť k pripaľovaniu vareného jedla k hrncu. Hrnce a panvice s hrubými kovovými stenami zaručujú vynikajúce šírenie tepla. Preliačené dno alebo hlboko vylisované logo výrobcu negatívne ovplyvňujú kontrolovanie teploty indukčným modulom, čo môže viesť k prehrievaniu riadu.
- Nepoužívajte poškodené hrnce, napr. so zdeformovaným dnom následkom nadmernej teploty.
- Keď používate veľký riad s feromagnetickým dnom (miesto, kde je priťahovaný magnet), ktorého priemer je menší ako celkový priemer daného riadu, zohrieva sa výhradne iba feromagnetická časť riadu. V takom prípade nie je možné rovnomerné šírenie tepla v riade. Feromagnetická zóna môže byť v podstavci riadu zmenšená, ak sú v nej umiestnené hliníkové prvky, v takom prípade je množstvo dodávaného tepla menšie. Môže sa stať, že sa objavia problémy s detekciou riadu alebo doska vôbec nedokáže taký riad detegovať. K prímeru feromagnetickú zónu riadu prispôbte použitéj varnej zóne, aby ste dosiahli optimálne výsledky varenia. V prípade, ak varná doska riad na danej varnej zóne nedokáže detegovať, skúste v inej varnej zóne s príslušne menším priemerom.



Detektor prítomnosti hrnca v indukčnej zóne

Detektor prítomnosti hrnca je inštalovaný vo varných doskách s indukčnými zónami. Keď je doska spustená, snímač prítomnosti hrnca automaticky deteguje elektromagnetické pole, ak je na danej zóne položený riad. Zaručuje to úsporu energie.

- Keď na varnej zóne umiestnite vhodný riad, nastavený výkon varenia sa zobrazuje na displeji.
- Na varnej doske sa môžu používať iba hrnce, ktoré majú dno z feromagnetického materiálu (tabuľka na str. 15).

Ak na varnej zóne nie je žiadny hrniec, alebo položený hrniec nie je kompatibilný, na displeji sa zobrazí symbol. Zóna nevarí.

Ak v priebehu 90 sekúnd nebude detegovaný hrniec, operácia zapnutia dosky sa vymaže.

Ak chcete vypnúť varnú zónu, vypnite ju prostredníctvom ovládacieho panela, a nielen stiahnutím riadu.



Výkon varnej dosky je podmienený používaním vhodného kvalitného riadu. Na varných zónach nepoužívajte prázdny riad, keďže v opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu.



Neodporúčame, aby ste používali externé indukčné adaptéry.

- Na indukčné varenie používajte iba feromagnetický riad, vyrobený z:
 - smaltovaná oceľ
 - liatina
 - nehrdzavejúca oceľ určená na indukčné varenie.
- Používanie pokrievok počas varenia predchádza nepotrebnou strate tepla. Používaním pokrievok môžete skrátiť zohrievanie a znížiť množstvo spotrebovanej el. energie.
- Dávajte pozor, aby dno riadu bolo vždy suché. Keď naplňujete riad, alebo keď používate riad vytiahnutý z chladničky, skontrolujte, či je povrch dna úplne suchý. Vďaka tomu varná doska ostane čistá.



Označenie riadu



Skontrolujte, či je na štítku označenie, že hrniec je vhodný na indukčné varné dosky.

Nehrdzavejúca oceľ

Nádoba vyrobená z tohto materiálu nebude detekovaná

Okrem hrncov z feromagnetickkej ocele

Hliník

Nádoba vyrobená z tohto materiálu nebude detekovaná

Liatina

Vysoká účinnosť

Pozor: hrnce môžu poškríbať varnú dosku

Smaltovaná oceľ

Vysoká účinnosť

Odporúčame riad s plochým, hrubým a hladkým dnom

Sklo

Nádoba vyrobená z tohto materiálu nebude detekovaná

Porcelán

Nádoba vyrobená z tohto materiálu nebude detekovaná

Riad s medeným dnom

Nádoba vyrobená z tohto materiálu nebude detekovaná

Veľkosť najmenšieho užitočného hrnca/riadu pre varnú zónu je:

Priemer varnej zóny (mm)	Minimálny priemer dna nádoby (mm)
160	120
210	180

Minimálne priemery hrncov, ktoré sú vyrobené z iných materiálov než emailovaná oceľ, sa môžu líšiť.

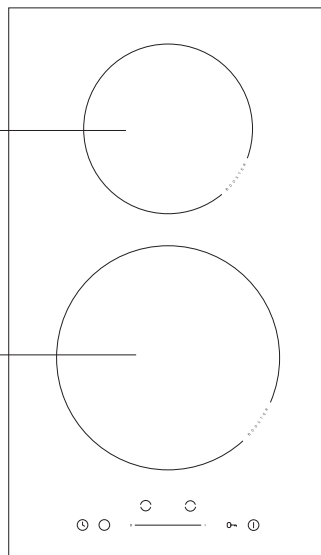
Pred prvým použitím

- Indukčnú dosku dôkladne vyčistite. Indukčná varná doska má sklenený povrch, preto s ňou zaobchádzajte opatrne.
- Pri prvom spustení sa zo zariadenia môže uvoľňovať zápach. V takom prípade v danej miestnosti zapnite ventiláciu, alebo otvorte okno. Uvoľňovanie zápachu je iba dočasné.

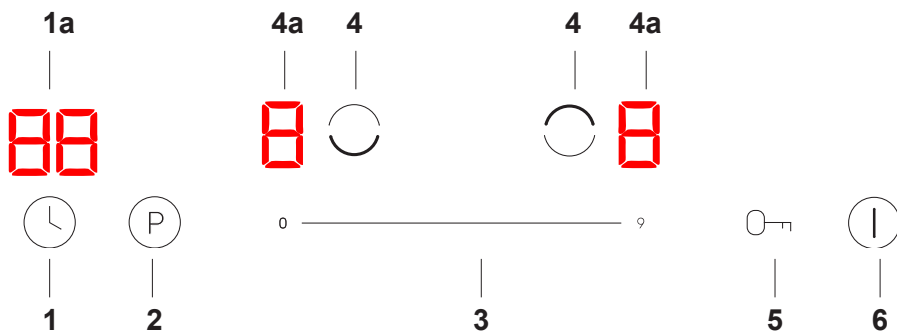
VAŠE ZARIADENIE

Indukčná varná zóna
booster (zadný) Ø 160 mm

Indukčná varná zóna **booster**
(predná časť) Ø 210 mm



Ovládací panel



- 1 - Senzor hodín
- 1a - Ukazovateľ hodín
- 2 - Senzor funkcie Booster
- 3 - Posuvník senzora výberu výkonu/
času

- 4 - Senzor varnej zóny
- 4a - Ukazovateľ varnej zóny
- 5 - Senzor blokády ovládacieho panela
- 6 - Senzor zapni/vypni

OBSLUHA

Ovládací panel

- Po zapojení indukčnej varnej dosky do elektrickej siete zaznie pípnutie a všetky indikátory sa na 1 sekundu rozsvietia a potom zhasnú, čo znamená, že varná doska prešla do pohotovostného režimu.
- Varná doska má elektronické snímače, ktoré sa ovládajú dotykom trvajúcim aspoň 1 sekundu.
- Vždy, keď sa používateľ dotkne senzora, začuje pípnutie. Zvukové signály sa nedajú vypnúť.



Na snímačoch neodkladajte žiadne predmety. Dávajte pozor, aby riad pri varení nevyčnieval poza obrys varnej zóny. V prípade, ak riad umiestnite príliš blízko ovládacieho panela, alebo ak ho riad úplne zakryje, aktivuje sa bezpečnostná procedúra, vedúca až k vypnutiu varnej dosky.

Zapnutie indukčnej varnej dosky

Dotknite a na 3 sekundy podržte snímač zapnúť/vypnúť . Všetky indikátory zobrazia „—“ a indukčná varná doska bude v pohotovostnom režime.

Zapnutie varnej zóny a nastavenie výkonu varenia

- Zapnite indukčnú varnú dosku pomocou senzora .
- Umiestnite riad na vybranú varnú zónu a dotknite sa senzora danej zóny.
- Varná doska automaticky deteguje riad a ukazovateľ  danej varnej zóny začne blikať „0“, znamená to, že vybraná varná zóna je aktívna a môžete nastaviť jej výkon.
- Výkon je možné nastaviť pomocou posuvníka výberom preferovanej hodnoty na senzore. Výkon vykurovania môžete nastaviť aj potiahnutím prsta po senzore (zvolený výkon sa zobrazí na poľnom indikátore).
- Varná zóna je už spustená.



Ak sa do jednej minúty od zapnutia indukčnej varnej dosky nenastaví výkon varnej zóny, doska sa automaticky vypne.

Vypnutie varnej zóny

Varnú zónu môžete vypnúť jedným z nasledujúcich spôsobov.

1. Vypnite indukčnú varnú dosku senzorom .
2. Dotknite sa senzora aktívnej varnej zóny a potom pohybom prsta po posuvnom senzore nastavte výkon ohrevu na „0“. Indikátor zvolenej varnej zóny by mal ukazovať „0“.

Vypnutie celej indukčnej varnej dosky



Varná doska je v zapnutá, ak je spustená aspoň jedna varná zóna.

- Indukčná varná doska sa vypína podržaním senzora ①.



Ak je varná zóna horúca, na displeji danej varnej zóny svieti písmeno „H“ alebo „h“ (angl. hot) – symbol zvyškového tepla. Opis symbolu je uvedený v ďalšej časti príručky.

Funkcia Booster

Funkcia Booster dočasne zvýši výkon varnej zóny. Úroveň výkonu je možné nastaviť od 1 do P, kde P je najvyššia možná úroveň výkonu.

Zapnutie funkcie Booster:

- Umiestnite riad na varnú zónu s funkciou Booster.
- Dotknite sa senzora danej varnej zóny.
- Funkciu Booster zapnete stlačením snímača „P“. Na indikátore varnej zóny sa zobrazí písmeno „P“.

Vypnutie funkcie Booster:

- Dotknite sa senzora varnej zóny so zapnutou funkciou Booster.
- Stlačte senzor funkcie Booster „P“ alebo zmeňte úroveň výkonu pomocou posuvného senzora.
- Funkcia bola deaktivovaná.



Funkcia Booster môže fungovať maximálne 5 minút, po ktorých sa úroveň výkonu automaticky zníži na úroveň 9.

Zámok ovládacieho panela

Vďaka funkcii uzamknutia ovládacieho panela môžete zabrániť obsluhu indukčnej varnej dosky, napríklad deťmi alebo počas čistenia. Keď je ovládací panel uzamknutý, všetky ovládacie prvky okrem tlačidla ① sú deaktivované. Na zapnutie detskej poistky je potrebné stlačiť senzor ○—, na vypnutie je potrebné ho podržať. Keď je funkcia uzamknutia aktivovaná, indikátor hodín zobrazí „Lo“.



Keď je doska zapnutá a zablokovaná, môžete ju okamžite vypnúť stlačením snímača ①.

Ukazovateľ zvyškového tepla

Po skončení varenia, povrch indukčnej varnej dosky v oblasti danej varnej zóny je stále horúci, nazýva sa to zvyškové teplo.



Keď je sklo horúce, na ukazovateli danej zóny svieti symbol „H“.



Keď svieti ukazovateľ zvyškového tepla, nedotýkajte sa danej varnej zóny, vzhľadom na možnosť popálenia; a tiež nekladte na varnej zóne predmety citlivé na teplo!

Obmedzenie času prevádzky

Varná zóna sa automaticky vypne po určitom čase, ktorý závisí od nastaveného výkonu. Je to bezpečnostná funkcia, ktorá sa nedá vypnúť.

Maximálne trvanie práce je nastavené individuálne, závisí od úrovni varenia, ktoré sa používajú. Ak počas varenia dlhší čas používate iba jeden výkon varenia, maximálne trvanie bude obmedzené podľa nasledujúcej tabuľky:

Úroveň výkonu varenia	Maximálny čas práce
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Keď varná zóna dosiahne maximálne trvanie varenia, automaticky sa vypne, a na ukazovateli zasvieti symbol zvyškového tepla. Maximálne trvanie práce sa týka jednotlivých zón osobitne.

Automatické zabezpečenie

Snímač nainštalovaný v indukčnej varnej doske neustále meria jej povrchovú teplotu. Ak je teplota príliš vysoká, varná doska sa automaticky vypne.

Keď sa teplota povrchu varnej dosky vráti do normálu, indukčná varná doska je opäť pripravená na použitie.

Časovač

Časovač uľahčuje varenie, pretože umožňuje nastaviť trvanie spustenia jednotlivých varných zón.

Funkcia časovača sa dá spustiť iba počas varenia (keď je výkon zóny väčší než „0“). Funkciu časovača je možné použiť pre niekoľko varných zón súčasne.

Postup nastavenia časovača:

- Dotknite sa senzora varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.
- Dotknite sa senzora hodín |  na displeji sa zobrazí „00“ a číslica označujúca jednotky (t. j. posledná číslica) začne blikať.
- Posuvníka senzora nastavte hodnotu blikajúcej číslice jednotky.
- Sa dotknite senzora hodín |  číslica desiatok začne blikať.
- Posuvníka senzora nastavte hodnotu blikajúcej číslice desiatok.
- Po nastavení času sa odpočítavanie spustí automaticky. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

V pravom dolnom rohu indikátora úrovne výkonu varnej zóny sa rozsvieti červená LED dióda, ktorá signalizuje, že časovač pre danú zónu bol aktivovaný.



- Po uplynutí nastaveného času varenia sa varná zóna automaticky vypne, zaznie krátky zvukový signál a na ukazovateli hodín sa zobrazí „-“. Ostatné varné zóny budú pokračovať v prevádzke, ak boli predtým zapnuté.

- Keď chcete nastaviť časovač pre ďalšiu zónu, postupujte analogicky ako v predchádzajúcom prípade, ibaže na začiatku vyberte inú varnú zónu. Funkciu časovača je možné nastaviť pre každé pole.
- Naprogramovaný čas môžete kedykoľvek zmeniť pomocou senzora hodín |  a potom nastaviť čas pomocou posuvného senzora .



Ak je funkcia časovača nastavená pre viac ako jednu varnú zónu, zobrazí sa kratší čas a LED dióda vedľa indikátora príslušnej varnej zóny bude blikať. Po uplynutí nastaveného času sa príslušná varná zóna vypne. Následne sa zobrazí nový najkratší čas časovača a rozblinká sa kontrolka príslušnej zóny.



Dotykom ľubovoľného senzora varnej zóny sa na displeji časovača zobrazí príslušný zostávajúci čas.

Ak chcete predčasne vypnúť časovač:

- Dotknite sa senzora varnej zóny, pre ktorú chcete deaktivovať časovač.
- Dotknite sa senzora hodín |  indikátor začne blikať.
- Pomocou posuvníka nastavte časovač na „00“ – tým sa vypne.

Minútnik

Funkcia minútnika je určená na odpočítavanie nastaveného času. Funkcia neovláda varné zóny.

Pre nastavenie časovača:

- Uistite sa, že indukčná varná doska je zapnutá a senzor varnej zóny nie je aktívny (indikátor zóny „-“ neblinká).



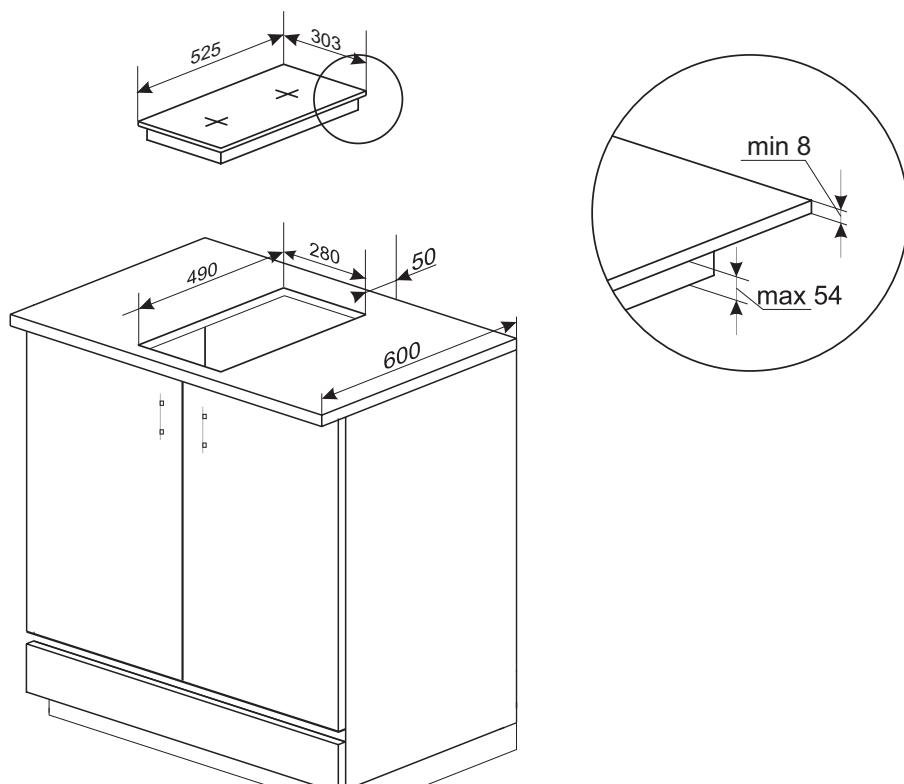
Časovač môžete nastaviť pred alebo po dokončení nastavenia výkonu varnej zóny.

- Dotknite sa senzora hodín |  na displeji sa zobrazí „00“ a číslica označujúca jednotky (t. j. posledná číslica) začne blikať.
- Posuvníka senzora nastavte hodnotu blikajúcej číslice jednotky.
- Sa dotknite senzora hodín |  číslica desiatok začne blikať.
- Posuvníka senzora nastavte hodnotu blikajúcej číslice desiatok.
- Po nastavení času sa odpočítavanie spustí automaticky. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Po uplynutí nastaveného času zaznie 30-sekundový zvukový signál a na indikátore hodín sa zobrazí „-“.
- Naprogramovaný čas časovača môžete kedykoľvek zmeniť pomocou senzora hodín |  a potom nastaviť čas pomocou posuvného senzora.

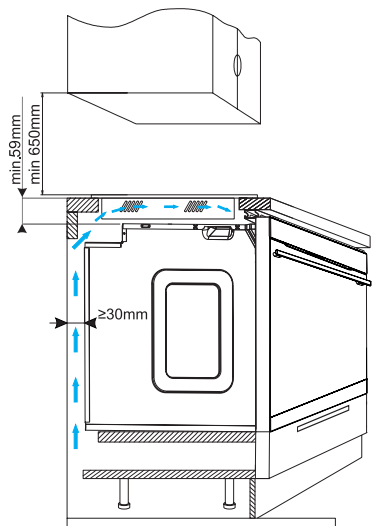
MONTÁŽ

Príprava kuchynskej dosky na vstavenie varnej dosky

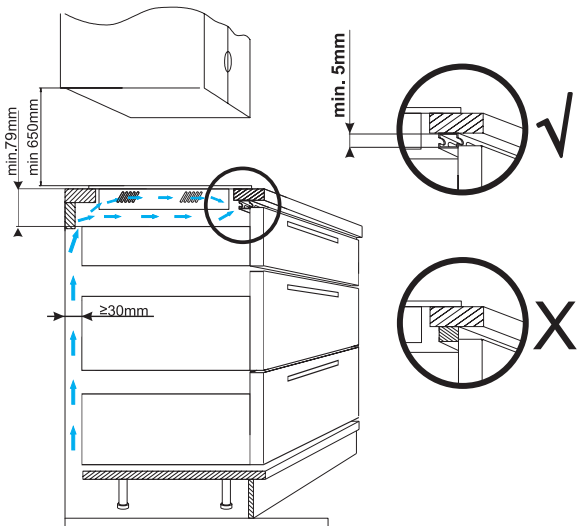
- Kuchynská doska musí byť rovná a vodorovná. Kuchynskú dosku od steny náležite izolujte a zabezpečte proti zaliatiu a vlhkosti.
- Vstavaný nábytok musí mať preglejku, a lepidlo k jej prilepeniu musí byť odolné voči teplote 100°C. Nesplnenie tejto podmienky môže zapríčiniť deformáciu povrchu, alebo odlepenie preglejky.
- Okraje otvoru musia byť zabezpečené látkou, ktorá je odolná voči pohlcovaniu vlhkosti.
- Otvor v kuchynskej doske urobte v súlade s rozmermi, ktoré sú uvedené na nasledujúcom obrázku (merná jednotka [mm]):



Možnosť 1



Možnosť 2



Varná doska nemôže byť namontovaná nad rúrou, ktorá nemá funkciu ventilácie.

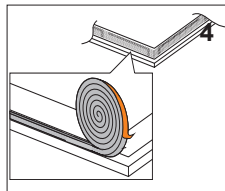
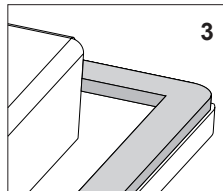
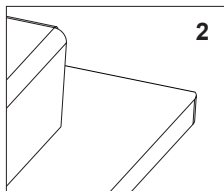
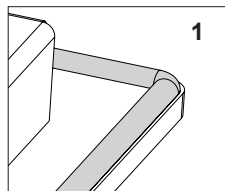
Inštalácia tesnenia

V závislosti od modelu bolo tesnenie nainštalované výrobcom (obr. 1).

Ak tesnenie nebolo nainštalované výrobcom, postupujte nasledovne:

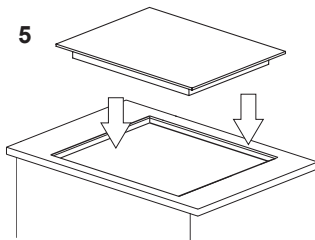
Pred inštaláciou zariadenia do otvoru v pracovnej doske nainštalujte na spodnú stranu varnej dosky tesnenie, ktoré je súčasťou balenia (obr. 2).

Najprv odstráňte ochrannú fóliu z tesnenia a potom ju nalepte čo najbližšie k okraju dosky (obr. 3,4).



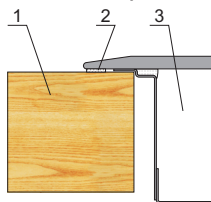
Vstavenie spotrebiča bez tesnenia je zakázané.

Vložte varnú dosku do otvoru kuchynskej dosky, umiestnite ju v otvore symetricky tak, aby škáry medzi varnou doskou a okrajom kuchynskej dosky boli zo všetkých strán rovnaké (obr. 5).



Montáž dosky v montážnom otvore

- kuchynskú dosku očistite, odstráňte prach, následne vložte do otvoru varnú dosku a silno pritlačte ku kuchynskej doske



- 1 – stolná doska
- 2 – tesnenie dosky
- 3 - keramické sklo

Pripojenie do elektrické siete



Varná doska má stabilne pripevnený kábel s ochranným kontaktom a môže byť pripojená len do zásuvky 220-240 V ~ 50/60 Hz s ochranným kolíkom. Obvod napájajúcej zásuvky musí byť zabezpečený poistkou 16 A.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Starostlivosť o priebežnú údržbu dosku v čistote, ako aj jej správna údržba, majú podstatný vplyv na predĺženie obdobia bezporuchového fungovania.

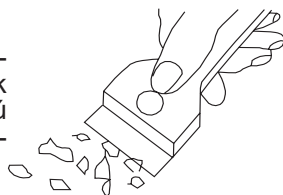


Pri čistení skla keramickej varnej dosky platia tie isté zásady, ako v prípade iných sklenených povrchov. V žiadnom prípade nepoužívajte drsné alebo agresívne čistiace prostriedky, ani piesok na drhnutie, tvrdú špongiu či drôtenku. Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.

Čistenie po každom použití

• Malé, nepripálené nečistoty

Zotrite vlhkou handričkou bez čistiaceho prostriedku. Použitie prípravku na umývanie riadu môže zapríčiniť vznik modrých odfarbení. Takéto trvalé škvrny sa často nedajú odstrániť po prvom čistení, dokonca ani s použitím špeciálnych čistiacich prostriedkov.



• Silno pripálené nečistoty

Odstraňujte ostrým škrabákom. Následne sklo keramickej dosky poutierajte vlhkou handričkou.

Odstraňovanie nečistôt

- Svetlé škvrny perlovej farby (zvyšky hliníka) odstráňte z vychladnutej dosky pomocou špeciálneho čistiaceho prostriedku. Vápenaté zvyšky (napr. po vykypaní vody) odstráňte octom alebo špeciálnym čistiacim prostriedkom.
- Špeciálne čistiace prostriedky si môžete kúpiť v obchodoch, v elektrách, drogériách a v kuchynských salónoch. Ostré škrabáky si môžete kúpiť v domácich potrebách, v obchodoch pre domácich majstrov, v stavebninách, ako aj v obchodoch s maliarskymi potrebami.
- Horúcu varnú dosku nikdy nečistíte čistiacimi prostriedkami.
- Keď na dosku naniesiete čistiaci prostriedok, nechajte ho vyschnúť, až potom ho poutierajte namokro. Prípadné zvyšky čistiaceho prostriedku pred opätovným zohriatím poutierajte vlhkou handričkou. V opačnom prípade môžu mať žieravý účinok a natrvalo poškodiť povrch dosky.



Reklamácie poškodení spôsobených následkom nesprávneho používania keramickeho skla nebudú uznané.



Poškriabania dosky a zmeny farby povrchu nemajú negatívny vplyv na fungovanie indukčnej varnej dosky.

ČINNOSTI V HAVARIJNÝCH SITUÁCIÁCH

V každej havarijnej situácii vykonajte nasledujúce:

- Ak je to možné, vypnite varnú dosku pomocou príslušného senzora
- Odpojte elektrické napájanie vypnutím poistky alebo odpojením napájacieho kábla.
- Nahláste opravu v servisnom stredisku
- Niektoré drobné poruchy môžete odstrániť samostatne, postupujúc podľa pokynov, ktoré sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, ešte predtým, než sa obrátite na zákaznícke centrum alebo servis, skontrolujte jednotlivé body v tabuľke.

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Zariadenie sa nezapne	Žiadne el. napätie	Skontrolujte poistku, vymeňte ju, ak je prepálená.
Senzory nereagujú na dotyk	Spotrebič nie je zapnutý.	Zapnite zariadenie
	Príliš krátky dotyk senzora (menej ako jedna sekunda)	Držte senzor
	Súčasne sa dotklo viacero senzorov	Vždy sa dotýkajte iba jedného senzora (okrem prípadu, keď je varná zóna vypnutá).
Zariadenie nereaguje a vydáva dlhé pípnutie.	Nesprávne použitie (dotýkanie sa nesprávnych senzorových polí alebo príliš krátky dotyk senzorov)	Znovu pripojte varnú dosku
	Snímacie polia sú zakryté alebo znečistené.	Odkryte alebo vyčistite senzorové polia
Zariadenie sa automaticky vypne	Po aktivácii zariadenia neboli 10 sekúnd použité žiadne senzory.	Zapnite zariadenie a ihneď nastavte výkon vykurovania
	Snímacie polia sú zakryté alebo znečistené.	Odkryte alebo vyčistite senzorové polia
Jednotlivá varná zóna sa vypne a zobrazí sa ukazovateľ zvyškového tepla „H“.	Obmedzený čas varenia	Opätovne zapnite varnú zónu
	Snímacie polia sú zakryté alebo znečistené.	Odkryte alebo vyčistite senzorové polia
	Prehriatie elektronických súčiastok	

Ukazovateľ zvyškového tepla zhasol, aj keď sú varné zóny horúce.	Výpadok napájania alebo odpojenie zariadenia od zdroja napájania	Ukazovateľ zvyškového tepla sa opäť zobrazí pri ďalšom zapnutí a vypnutí spotrebiča.
Povrch indukčnej varnej dosky je prasknutý.	Nebezpečenstvo! Okamžite odpojte spotrebič zo siete alebo vypnite hlavný istič. Nechajte si ho opraviť v najbližšom servisnom stredisku.	
Indukčná varná doska pípne	Toto je normálne. Chladiaci ventilátor pracuje na chladenie vnútornej elektroniky.	
Indukčná varná doska vydáva syčivé a pískavé zvuky.	Toto je normálne. Pri použití viacerých varných zón na plný výkon vydáva varná doska syčivé a pískavé zvuky v dôsledku frekvencií používaných na napájanie indukčných cievok.	
Keď problém stále nie je vyriešený.	Okamžite odpojte spotrebič zo siete alebo vypnite hlavný istič (poistku). Nechajte si ho opraviť v najbližšom servisnom stredisku. Dôležité! Používateľ je zodpovedný za správne používanie zariadenia a jeho udržiavanie v dobrom stave. V prípade servisného zásahu z dôvodu nesprávnej obsluhy zariadenia je používateľ zodpovedný za vzniknuté náklady, a to aj v rámci záruky. Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov.	

KÓDY CHÝB

Počas prevádzky zariadenia sa na displeji môže zobrazíť chybový kód. Podrobné informácie nájdete v tabuľke nižšie:

KÓD	PRÍČINA	RIEŠENIE
E4/E5	Poškodený senzor teploty	Obráťte sa na servis.
E7/E8	Poškodený tranzistorový snímač teploty	
E2/E3	Nesprávne napájacie napätie	Skontrolujte, či je napájacie napätie správne.
E6/E9	Prehriatie dosky	Pred opätovným použitím varnej dosky počkajte, kým ju vychladne.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Menovité napätie	220-240V~ 50/60Hz
Menovitý výkon varných zón:	3,6 kW
Typ:	KMI 751 110 E
Výkon indukčných zón:	
- Indukčná varná zóna Booster 160 mm	1200 / 1500 W
- Indukčná varná zóna Booster 210 mm	1800 / 2100 W
Rozmery [mm]:	303 x 525 x 62
Hmotnosť [kg]:	cca 5,7 kg

Pobór mocy w trybie czuwania [W]	-
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	0,5
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	20

Spĺňa požiadavky noriem EN 60335-1; EN 60335-2-6, ktoré platia v Európskej únii.

Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:

- **dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE**
- **dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE**
- **dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/UE**
- **dyrektywy RoHS 2011/65/UE**

i dlatego wyrób został oznakowany  oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS

Záruka

Záruka sa poskytuje podľa podmienok uvedených v záručnom liste. Výrobca neodpovedá za akékoľvek škody spôsobené nesprávnym zaobchádzaním a používaním výrobku.



Výrobca zariadenia odporúča, aby všetky opravy a nastavovania výrobku vždy vykonával továrenský servis alebo autorizovaný servis výrobcu. Zariadenie môže opravovať iba certifikovaný technik, ktorý má potrebné kvalifikácie

Poštovani korisniče

Od danas će vaše svakodnevne dužnosti postati lakše nego ikad. Perilica je spoj izuzetno jednostavne uporabe i savršene učinkovitosti. Nakon čitanja uputa, korištenje uređaja je jednostavno.

Svaki uređaj prije izlaska iz tvornice je bio rigoorno provjeren na kontrolnim mjestima s točke gledišta sigurnosti i funkcionalnosti.

Molimo Vas da prije pokretanja uređaja pažljivo pročitate upute za uporabu. Pridržavanje pravila iz uputa štiti Vas od nepravilne eksploatacije. Upute sačuvati i čuvati na mjestu koje je uvijek pri ruci.

Pozorno pročitati upute za uporabu da bismo izbjegli nezgode.

S poštovanjem,

SIGURNOSNE NAPOMENE

- Prije prve uporabe indukcijske ploče pročitati upute za uporabu. Na taj način jamčimo svoju sigurnost i izbjegavamo oštećenja ploče.
- Uređaj je konstruiran isključivo kao uređaj za kuhanje. Bilo kakva drugačija uporaba (np. grijanje prostorija) nije u skladu s njegovom namjenom i može biti opasna.
- Proizvođač pridržava pravo na promjene koje ne utječu na rad uređaja.
- Uređaj i njegovi dostupni dijelovi se griju tijekom uporabe. Posebno pazite da ne dirate zagrijane elemente. Djeca ispod 8 godina se ne smiju zadržavati u blizini uređaja ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih i mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu znanjem ili iskustvom, ako su pod nadzorom odrasle osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost. Paziti da se djeca ne igraju s uređajem. Djeca bez nadzora ne bi trebala čistiti i koristiti uređaj.
- Kuhanje masnoće i ulja na kuhinjskoj ploči bez nadzora može biti opasno i dovesti do požara.
- NIKAD ne pokušavati gasiti požar vodom. Isključiti uređaj i prekriti plamen, na primjer poklopcem ili nezapaljivom tkaninom.
- Opasnost od požara: ne držati predmete na površini za kuhanje.
- Pozor. Ako je površina ploče pukla, isključiti iz električne mreže da ne bi došlo do strujnog udara.

- Ne preporučujemo postavljanje metalnih predmeta (kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ili aluminijske folije) na površinu ploče, jer se mogu zagrijati.
- Nakon uporabe isključiti grijaći element ploče odgovarajućim senzorom ili gumbom i ne oslanjati se isključivo na pokazatelje detektora posuda.
- Uređajem ne upravljati pomoću vanjskog sata ili neovisnog sustava za daljinsko upravljanje.
- Ploču ne čistiti opremom za parno čišćenje.
- Pozor. Ne koristiti neodgovarajuće štitnike za zaštitu djece od pristupa ploči. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati nezgode.
- Ako je indukcijska ploča korištena u blizini radija, televizora ili drugog uređaja koje emitira zračenje, provjeriti da li upravljački panel ploče radi pravilno.
- Ploču mora montirati i priključiti certificirani instalater - električar. Ne odnosi se na ploče s tvornički montiranim kablom završenim monofaznim utikačem.
- Namještaj u koji je ugrađena ploča mora biti otporan na temperaturu od oko 100°C. Tiče se to furnira, rubova, površina izrađenih od sintetičkih materijala, ljepila i lakova.
- Ploču treba koristiti isključivo nakon ugrađivanja, u skladu s ovim uputama.
- Popravke električnih uređaja obavljaju isključivo stručnjaci. Nestručni popravci stvaraju ozbiljnu opasnost za korisnika.

- Uređaj je isključen iz električne mreže samo ako je isključen osigurač ili je utikač izvučen iz utičnice.
- Utikač priključnog kabela trebao biti dostupan nakon instalacije ploče.
- Paziti da se djeca ne igraju s uređajem.
- Osobe s ugrađenim uređajima koji podržavaju životne funkcije (elektrostimulator, inzulinska pumpa, slušni aparat) moraju provjeriti da li rad tih uređaja neće biti poremećen zbog indukcijske ploče (raspon frekvencije djelovanja indukcijske ploče iznosi 20-50 kHz).
- U slučaju prekida napona u mreži poništavaju se sve podešene postavke. Nakon ponovnog uključivanja napona preporučeno je oprez. Sve dok su grijaća polja vruća, prikazuje se indikator preostale topline "H".
- Ako se utičnica nalazi u blizini grijaćeg polja, paziti da kuhinjski kablovi ne dodiruju vruće zone.
- Ne koristiti posude od sintetičkih materijala ili od aluminijске folije. Takvi materijali se tope na visokim temperaturama i mogu oštetiti staklokeramičko staklo.
- Jela i njihovi sastojci (osobito: šećer, limunska kiselina, sol) i plastika ne smiju dospjeti na vruća polja.

- Prilikom uporabe indukcijske ploče koristiti isključivo posude i lonce s ravnim dnom, bez oštih rubova i izbočina, jer u protivnom mogu trajno izgresti ploču.
- Grijaća površina indukcijske ploče je otporna na termički šok. Nije osjetljiva na hladnoću ni na toplinu.
- Izbjegavati ispuštanje predmeta na ploču. Koncentrirani udarci, np pad bočice sa začinima, uzrokuju pucanje i lomljenje staklokeramičke ploče.
- U slučaju oštećenja stakla, kipuća jela se mogu izliti na dijelove indukcijske ploče koji su pod naponom.
- Zabranjena je uporaba površine ploče kao daske za rezanje ili radnog stola.
- Ne ugrađivati ploču iznad peći bez ventilatora, iznad perlice za posuđe, hladnjaka, zamrzivača, ili stroja za pranje rublja.
- Ako se ispod ploče nalazi ladica ili polica s kuhinjskim priborom, imajte na umu da ih zrak iz ventilacijskog sustava ploče može zagrijati.
- Pridržavati se instrukcija o održavanju i čišćenju staklokeramičke ploče.
- Kvarovi prouzrokovani nepravilnom uporabom ploče nisu obuhvaćeni jamstvom.

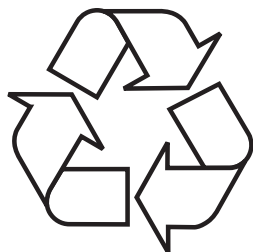
KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU



Osoba koja troši energiju na odgovoran način štiti ne samo kućni proračun, ali i svjesno brine za okoliš. Zato pomozimo, štedimo električnu energiju! To činimo na sljedeći način:

- Korištenje odgovarajućeg posuđa za kuhanje, s veličinom dna prilagođenom veličini zone za kuhanje.
- Uvijek treba stavljati poklopac jer se inače povećava potrošnja električne energije.
- Briga za čistoću grijaćih polja i dna posuda.
- Zaprljanja ograničavaju predavanje topline – tvrdokorne nečistoće često uklanjamo samo sredstvima koja ozbiljno narušavaju okoliš.
- Izbjegavati nepotrebno „zavirivanje u posude“.
- Ne ugrađivati pećnicu u neposrednoj blizini hladnjaka/zamrzivača.

UKLANJANJE PAKIRANJA



ćim simbolom.

Uređaj je za vrijeme transporta zaštićen od oštećenja. Nakon vađenja uređaja iz pakiranja molimo Vas da elemente ambalaže uklonite na način koji ne ugrožava okoliš.

Svi materijali korišteni za pakiranje nisu štetni za okoliš, 100% materijala je prikladno za recikliranje, stoga su označeni odgovarajućim simbolom.

Pozor! Elemente pakiranja (polietilenske vrećice, komadići stiropora itd.) prilikom uklanjanja ambalaže držati daleko od djece.

ZBRINJAVANJE POTROŠENIH UREĐAJA



Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/EZ i poljskim zakonom o potrošenoj električnoj i elektroničkoj otpadu. Ujedno je označen simbolom prekriženog spremnika za otpatke. Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod nakon njegovog životnog vijeka ne može biti tretiran kao obični kućanski

otpad.

Korisnik ima obvezu ovaj proizvod predati na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje potrošene električne i elektroničke opreme. Ustanove za prikupljanje ovakvog otpada, uključujući lokalne sabirne točke, kupovna mjesta, općinske jedinice, stvaraju odgovarajući sustav koji omogućava zbrinjavanje ovakve opreme.

Pravilno odlaganje potrošene električne i elektroničke opreme sprečava potencijalne negativne posljedice za okoliš i ljudsko zdravlje, koje inače mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem i preradom ovog proizvoda.

OSNOVNE INFORMACIJE O UREĐAJU

Princip rada indukcijske ploče

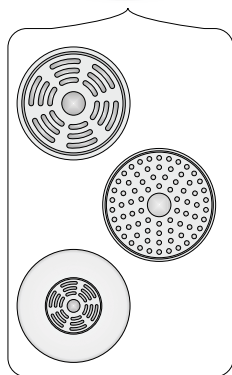
Ispod stakla indukcijske ploče nalaze se indukcijske zavojnice koje stvaraju elektromagnetsko polje. Lonac koji se nalazi na elektromagnetskom polju se upravo zahvaljujući njemu zagrijeva. Zapamtite da je važna uporaba posuda s odgovarajućim dnom.



Ovisno od primijenjenih posuda i snage podešene tijekom kuhanja uređaj oglašava specifični zvuk, što je normalna pojava i ne predstavlja povod za iskorištavanje jamstva.

Specifikacija posuda

- Prikladnost posuda za Vašu indukcijsku ploču možemo utvrditi tako što ćemo provjeriti lijepi li se magnet za dno lonca. Što jače posuda privlači magnet to je bolja.
- Uvijek koristiti posude visoke kvalitete, s idealno ravnim dnom. Uporaba posuda ovog tipa sprečava nastajanje točki previsoke temperature koje uzrokuju lijepljenje pripremane hrane na posudu. Posude i tave s debelim metalnim stijenkama omogućavaju savršeni raspored topline. Udubljeno dno posude ili duboko utisnuti logotip proizvođača imaju negativni utjecaj na kontrolu temperature preko indukcijskog modula i mogu uzrokovati pregrijavanje posuda.
- Ne koristiti oštećeno posuđe npr. s dnom koje je deformirano zbog prekomjerne temperature.
- Kod velikih posuda s feromagnetskim dnom (mjesto privlačenja magneta), čiji



je promjer manji od ukupnog promjera posude, zagrijava se samo feromagnetski dio posude. To uzrokuje da nije moguća ravnomjerna raspodjela topline u posudi. Feromagnetska zona je smanjena u podnožju posude zbog aluminijskih elemenata, zato količina dovedene topline može biti manja. Mogu se pojaviti problemi s detekcijom posude ili posuda uopće nije otkrivena. Za optimalne rezultate kuhanja promjer feromagnetskog dijela bi trebao biti prilagođen veličini grijaće zone. U slučaju kad posuda nije otkrivena u grijaćoj zoni preporučeno je stavljanje posude u grijaćoj zoni s manjim promjerom.

Detektor posude u indukcijskom polju

Detektor posude je instaliran u pločama koje rade na temelju indukcijskog polja. Tijekom rada ploče detektor prisutnosti lonca automatski stvara elektromagnetsko polje ako se na polju nalazi odgovarajući lonac. To nam omogućava štednju energije.

- Ako je na grijaće polje postavljena odgovarajuća posuda, postavljena razina snage prikazana je na odgovarajućem zaslonu.
- Ploča zahtijeva korištenje odgovarajućih lonaca, opremljenih dnom od feromagnetskog materijala (Tablica str. 15).

Ako na polje za kuhanje nije postavljena posuda ili je postavljena neodgovarajuća posuda, na zaslonu se pojavljuje simbol. Polje se ne grije.

Ako u roku od 90 sekundi posuda nije otkrivena, operacija uključivanja ploče je poništena.

Kako biste isključili grijaće polje, isključite ga pomoću upravljačke ploče, a ne samo uklanjanjem posuda.



Odgovarajuća kvaliteta posuda je osnovni uvjet za visoku učinkovitost ploče. Korištenje praznih posuda na grijaćim poljima može uzrokovati njihovo pre-grijavanje.



Ne preporučujemo korištenje vanjskih indukcijskih adaptera.

- Za indukcijsko kuhanje koristiti isključivo feromagnetsko posude od materijala takvih kao:
 - emajlirani čelik
 - lijevano željezo
 - posude od nehrđajućeg čelika za indukcijsko kuhanje.
- Poklopac na posudi tijekom kuhanja sprječava gubitak topline i tako skraćuje vrijeme zagrijavanja te smanjuje potrošnju energije.
- Potrudite se da dno posude uvijek bude suho. Prilikom punjenja posude ili tijekom uporabe posude izvađene iz hladnjaka provjerite je li površina dna potpuno suha. Tako izbjegnemo zaprljanja na površini ploče.



Oznake na kuhinjskim posudama



Provjeriti da li se na etiketi nalazi znak koji informira da je posuda namijenjena za indukcijske ploče

Nehrđajući čelik

Posuda izrađena od ovog materijala neće biti otkrivena

Osim posuda od feromagnetskog čelika

Aluminij

Posuda izrađena od ovog materijala neće biti otkrivena

Lijeivano željezo

Visoka učinkovitost

Pozor: posude mogu izgrepsiti ploču

Emajlirani čelik

Visoka učinkovitost

Preporučujemo posude s pljosnatim, debelim i glatkim dnom

Staklo

Posuda izrađena od ovog materijala neće biti otkrivena

Porculan

Posuda izrađena od ovog materijala neće biti otkrivena

Posude s bakrenim dnom

Posuda izrađena od ovog materijala neće biti otkrivena

Veličina najmanje posude za grijaće polje je:

Promjer grijaćeg polja (mm)	Minimalni promjer dna posude (mm)
160	120
210	180

Minimalni promjeri za posude izrađene od drugih materijala mogu se razlikovati.

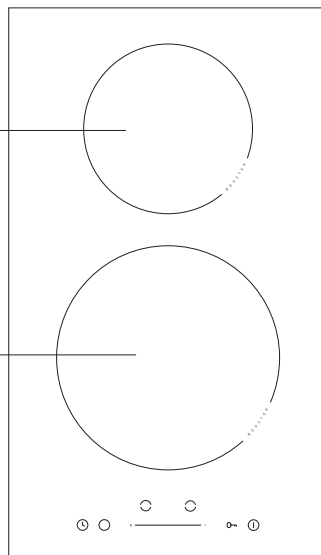
Prije prvog uključivanja ploče

- Dobro očistiti indukcijsku ploču. Ploča ima staklenu površinu, zato treba s njom rukovati vrlo oprezno.
- Nakon prvog pokretanja uređaja može se osjetiti miris. Tada uključiti ventilaciju ili otvoriti prozor u prostoriji. Oslobađanje mirisa je prijelazna pojava.

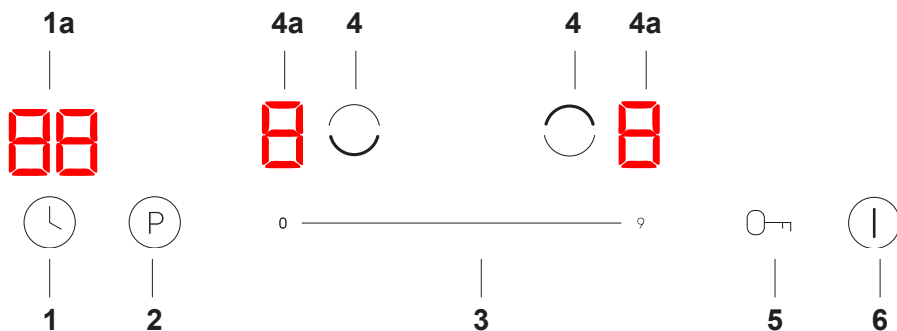
VAŠ UREĐAJ

Indukcijsko grijaće polje
booster (stražnji) Ø 160 mm

Indukcijska zona za kuhanje
booster (sprijeda) Ø 210 mm



Upravljačka ploča



- 1 - Senzor sata
- 1a - Pokazatelj sata
- 2 - Senzor funkcije Booster
- 3 - Senzor za odabir snage/vremena - klizač

- 4 - Senzor zone kuhanja
- 4a - Pokazatelj grijaćeg polja
- 5 - Senzor blokade upravljačkog panela
- 6 - Senzor uključeno/isključeno

UPORABA

Upravljačka ploča

- Nakon što se indukcijska ploča za kuhanje spoji na električnu mrežu, oglasit će se zvučni signal i svi će se indikatori upaliti na 1 sekundu, a zatim ugasiti, što označava da je ploča za kuhanje ušla u stanje pripravnosti.
- Indukcijska ploča opremljena je elektroničkim senzorima koji se aktiviraju dodirnom prsta u trajanju od najmanje jedne sekunde.
- Svaki put kada korisnik dodirne senzor, čut će zvučni signal. Nema mogućnosti isključenja zvučnih signala.



Ne stavljajte nikakve predmete na senzore upravljačke ploče. Posebno obratite pozornost da tijekom kuhanja posuđe ne izlazi izvan obrisa grijaćeg polja. Ako posuđe postavite preblizu upravljačkoj ploči ili je potpuno prekriti, aktivirat ćete sigurnosni postupak i ploča će biti automatski isključena.

Uključivanje indukcijske ploče za kuhanje

Dodirnite i pridržite prstom minimum 3 sekunde senzor uključivanja/isključivanja ①. Svi indikatori će prikazivati "—" i indukcijska ploča za kuhanje će biti u stanju pripravnosti.

Uključivanje grijaćeg polja i podešavanje njegove snage

- Uključite indukcijsku ploču za kuhanje senzorom ①.
- Postavite posuđe na odabranu zonu za kuhanje i dodirnite senzor te zone.
- Posuda je automatski otkrivena, a pokazatelj  koji je odgovoran za izabrano grijaće polje počinje treperiti, prikazujući „0“. To znači da je odabrano polje aktivno i možete postaviti snagu.
- Snaga se može podesiti pomoću klizača odabirom željene vrijednosti na senzoru. Također možete prstom pomicati preko senzora kako biste podesili snagu grijanja (odabrana snaga prikazuje se na indikatoru polja).
- Polje je već pokrenuto.



Ako u vremenu 1 minuti pokretanja ploče ne podesiti odgovarajuću snagu grijaćeg polja, ploča se automatski isključuje.

Isključivanje grijaćih polja

Grijaće polje isključujemo na sljedeće načine:

1. Isključite indukcijsku ploču za kuhanje senzorom ①.
2. Dodirnite senzor aktivne zone kuhanja, a zatim pomicanjem prsta po klizaču postavite snagu grijanja na "0". Indikator odabrane zone kuhanja trebao bi pokazivati "0".

Isključivanje cijele indukcijske ploče za kuhanje



Indukcijska ploča radi kad je uključeno najmanje jedno grijaće polje.

- Indukcijska ploča za kuhanje isključuje se držanjem senzora ⓘ.



Ako je grijaće polje vruće, na zaslonu grijaćeg polja svijetli slovo „H” ili „h” – simbol preostale topline. Opis simbola nalazi se u daljnjem dijelu ovih uputa.

Funkcija Booster

Funkcija Booster privremeno povećava snagu zone kuhanja. Razina snage može se postaviti od 1 do P, gdje je P najviša moguća razina snage.

Omogućavanje funkcije Booster:

- Stavite posuđe na zonu zagrijavanja s funkcijom Booster.
- Dodirnite senzor odabrane zone kuhanja.
- Funkcija Booster se aktivira nakon pritiska na senzor "P". Na indikatoru zone kuhanja pojaviti će se slovo "P".

Onemogućavanje funkcije Booster:

- Dodirnite senzor zone kuhanja s uključenom funkcijom Booster.
- Pritisnite senzor funkcije Booster "P" ili promijenite razinu snage pomoću klizača.
- Funkcija je onemogućena.



Funkcija Booster može raditi maksimalno 5 minuta, nakon čega se razina snage automatski smanjuje na razinu 9.

Zaključavanje upravljačke ploče

Zahvaljujući funkciji zaključavanja upravljačke ploče, možete spriječiti upravljanje indukcijskom pločom za kuhanje, na primjer od strane djece ili tijekom čišćenja. Kada je upravljačka ploča zaključana, sve kontrole osim tipke ⓘ su onemogućene. Da biste uključili zaštitu od djece, pritisnite senzor ○—, za isključivanje ga zadržite pritisnutim. Kada je funkcija zaključavanja aktivirana, indikator sata će prikazivati "Lo".



Kada je ploča uključena i blokirana, može se odmah isključiti dodirom senzora ⓘ.

Pokazatelj preostale topline

Nakon kuhanja staklo indukcijske ploče u zoni određenog grijaćeg polja je još uvijek vruće, to je preostala toplina.

Ako je staklo vruće, na pokazatelju tog polja je prikazan simbol „H”.



Dok je aktivan pokazatelj preostale topline zabranjeno je dodirivanje grijaćeg polja s obzirom na mogućnost opekline, zabranjeno je postavljanje na njemu drugih predmeta osjetljivih na toplinu!

Ograničavanje vremena rada

Grijaća zona automatski će se isključiti nakon određenog vremena, ovisno o postavljenoj razini snage. Ovo je sigurnosna funkcija koja se ne može isključiti.

Maksimalno vrijeme rada podešavamo individualno, ovisno od primijenjenih razina snage tijekom kuhanja. Ako koristite samo jednu razinu snagu duže vrijeme kuhanja, maksimalno vrijeme će biti ograničeno u skladu s tablicom:

Stupanj snage grijanja	Maksimalno vrijeme rada
1	8 h
2	8 h
3	8 h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Kad ostvarimo maksimalno vrijeme kuhanja indukcijsko polje se automatski isključuje, a na pokazatelju polja se pojavljuje simbol preostale topline. Maksimalno vrijeme rada se tiče pojedinačnog polja.

Automatska sigurnost

Senzor ugrađen u indukcijsku ploču za kuhanje neprestano mjeri temperaturu njezine površine. Ako je temperatura previsoka, ploča za kuhanje će se automatski isključiti.

Nakon što se temperatura površine ploče vrati u normalu, indukcijska ploča za kuhanje ponovno je spremna za upotrebu.

Timer

Sat olakšava proces kuhanja zahvaljujući mogućnosti programiranja vremena djelovanja grijaćih polja.

Funkciju timera vremena možemo uključiti samo tijekom kuhanja (kad je snaga grijanja veća od „0“). Funkcija timera može se koristiti za nekoliko zona kuhanja istovremeno.

U cilju postavljanja vremena timera vremena treba:

- Dodirnite senzor zone kuhanja za koju želite postaviti timer.
- Dodirnite senzor sata  na zaslonu će se prikazati „00“ i znamenka koja označava jedinice (tj. posljednja znamenka) početak će treptati.
- klizača senzora postavite vrijednost treptajuće znamenke jedinice.
- Dodirnite senzor sata  znamenka desetice će početi treptati.
- klizača senzora postavite vrijednost treptajuće znamenke desetice.
- Nakon što je vrijeme postavljeno, odbrojavanje će automatski započeti. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.



U donjem desnom kutu indikatora razine snage zone kuhanja pojaviti će se crvena LED lampica, što označava da je timer za tu zonu aktiviran.

- Kada istekne postavljeno vrijeme kuhanja, odgovarajuća grijaća zona automatski će se isključiti. Oglasit će se kratki zvučni signal, a indikator timera prikazivat će simbol „-“. Ostala polja za kuhanje će nastaviti raditi ako su prethodno bila uključena.

- Za podešavanje funkcije timera vremena za sljedeće polje postupati u skladu s više navedenim koracima, najprije birajući drugačije polje od polja koje smo izabrali prvi put. Funkcija timera može se postaviti za svako polje.
- Programirano vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku pomoću senzora sata | , a zatim podesiti vrijeme pomoću klizača .



Ako je funkcija timera postavljena za više od jedne zone kuhanja, prikazat će se najkraće vrijeme i LED lampica pored indikatora odgovarajuće zone kuhanja će treptati. Nakon isteka postavljenog vremena, odgovarajuća grijaća zona će se isključiti. Zatim će se prikazati novi najkraći preostali vremenski interval timera, a dioda odgovarajuće zone će zatreptati.



Dodirom bilo kojeg senzora zone kuhanja, odgovarajuće vrijeme će se prikazati na indikatoru timera .

Za prijevremeno isključivanje timera:

- Dodirnite senzor zone kuhanja za koju želite deaktivirati timer .
- Dodirnite senzor sata |  indikator će početi treptati.
- Pomoću klizača postavite timer na "00" – to će ga isključiti.

Brojač minuta.

Funkcija brojača minuta koristi se za odbrojavanje programiranog vremena. Funkcija ne upravlja grijaćim poljima.

Za postavljanje timera:

- Provjerite je li indukcijska ploča za kuhanje uključena i je li senzor zone kuhanja neaktivan (indikator zone "-" ne treperi).



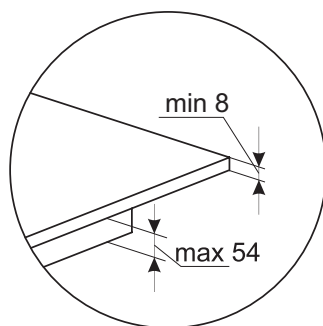
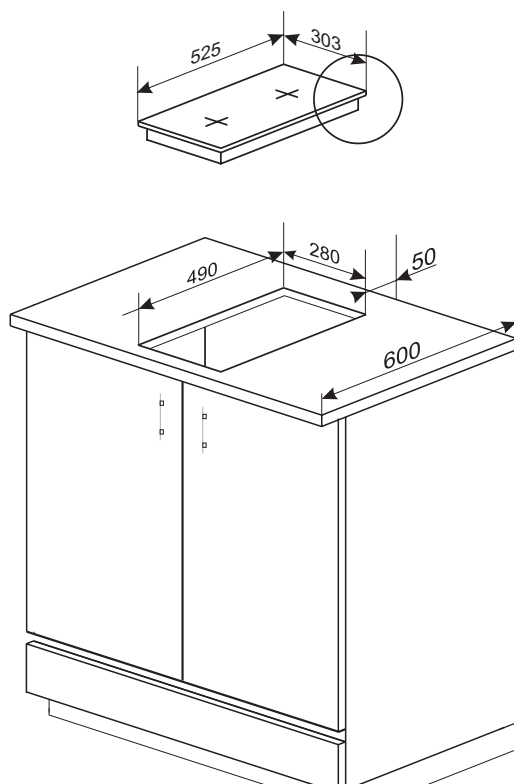
Timer možete postaviti prije ili nakon što ste završili s podešavanjem snage zone kuhanja.

- Dodirnite senzor sata |  na zaslonu će se prikazati „00“ i znamenka koja označava jedinice (tj. posljednja znamenka) počet će treptati.
- klizača senzora postavite vrijednost treptajuće znamenke jedinice.
- Dodirnite senzor sata |  znamenka desetica će početi treptati.
- klizača senzora postavite vrijednost treptajuće znamenke desetica.
- Nakon što je vrijeme postavljeno, odbrojavanje će automatski započeti. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.
- Kada istekne postavljeno vrijeme, oglasit će se zvučni signal u trajanju od 30 sekundi, a indikator sata prikazat će "- -".
- Programirano vrijeme timera možete promijeniti u bilo kojem trenutku pomoću senzora sata | , a zatim podesiti vrijeme pomoću senzora klizača.

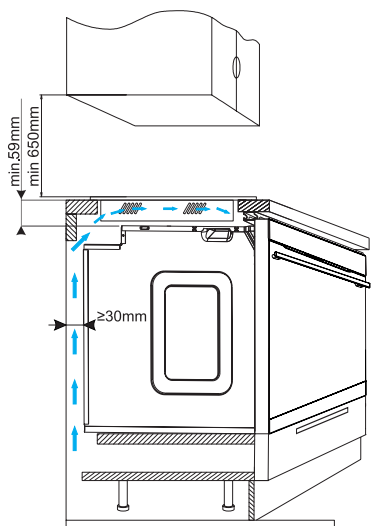
INSTALACIJA

Pripremanje pulta kuhinjskog elementa za ugradnju uređaja

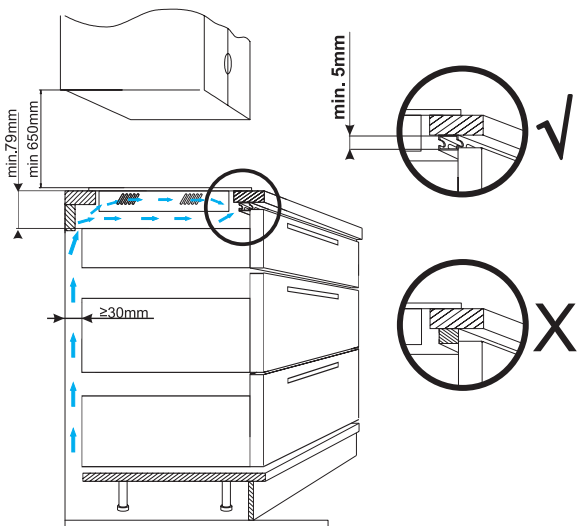
- Pult mora biti ravan i dobro niveliran. Zabrtviti i zaštititi pult kuhinjskog elementa sa strane zida od zalijevanja i vlage.
- Namještaj za ugradnju mora biti obložen furnirom zalijepljenim ljepilom otpornim na temperaturu 100°C., kako se ne bi odlijepio ili izobličio.
- Rubovi otvora trebali bi biti zaštićeni materijalom otpornim na upijanje vlage.
- Otvor u radnoj ploči izraditi u skladu s dimenzijama koje su navedene na nižem crtežu (jedinica [mm]):



Opcija 1



Opcija 2



Zabranjeno je pričvršćivanje ploče iznad pećnice koja nema ventilaciju.

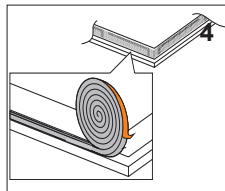
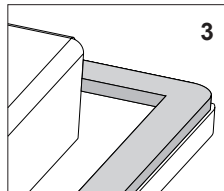
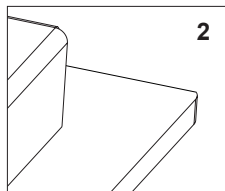
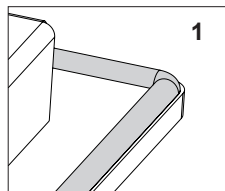
Ugradnja brtve

Ovisno o modelu, brtvu je ugradio proizvođač (slika 1)

Ako proizvođač nije ugradio brtvu, postupite na sljedeći način:

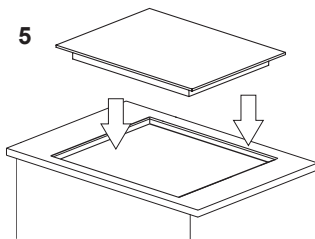
Prije ugradnje uređaja u otvor radne ploče, postavite brtvu koja dolazi s proizvodom na donju stranu ploče za kuhanje (slika 2).

Da biste to učinili, prvo uklonite zaštitnu foliju s brtve, a zatim je zalijepite što bliže rubu ploče (slika 3,4).



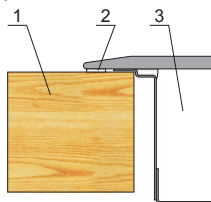
Ne ugrađivati uređaj bez brtve.

Staviti ploču u montažni otvor, podesiti simetrično u otvoru tako da razmaci između ploče i ruba kuhinjskog pulta budu ravnomjerni sa svake strane (crt. 5).



Montaža ploče u montažnom otvoru

- očistiti radni pult kuhinjskog elementa od prašine, umetnuti ploču u otvor i snažno pritisnuti uz radni pult



- 1 – pult
- 2 – brtva ploče
- 3 - keramičko staklo

Priključivanje u električnu mrežu



Ploča ima fiksirani kabel sa zaštitnim kontaktom i može biti priključena isključivo na utičnicu 220-240 V ~ 50/60 Hz sa zaštitnim kontaktom. Električni krug koji napaja utičnicu trebao bi biti zaštićen osiguračem 16 A.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Briga korisnika za svakodnevnu čistoću i odgovarajuće održavanje imaju značajan utjecaj na produžavanje razdoblja pouzdanog rada bez kvara.

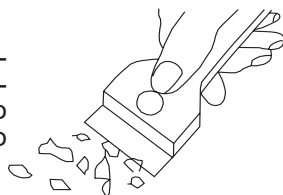


Prilikom čišćenja staklokeramičke ploče obvezuju ista pravila kao i kod staklenih površina. Ni u kojem slučaju ne koristiti abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje, niti pijesak za ribanje ili spužve s hrapavom površinom. Ne koristiti uređaje za parno čišćenje.

Čišćenje nakon svake uporabe

- **Blage nečistoće koje nisu zapečene**

Prebrisati vlažnom krpom bez sredstva za čišćenje. Upotreba sredstva za čišćenje posuđa može uzrokovati nastajanje plavkastih mrlja. Takve tvrdokorne mrlje ne možemo uvijek ukloniti tijekom prvog čišćenja, čak i ako koristimo specijalna sredstva za čišćenje.



- **Tvrdokorne nečistoće**

Uklanjati oštrom strugačem. Nakon toga obrisati keramičko staklo vlažnom krpom.

Uklanjanje nečistoće

- Svijetle mrlje biserne boje (ostaci aluminija) ukloniti s hladne grijaće ploče pomoću specijalnog sredstva za čišćenje. Nakupine kamenca (npr. ako iskipi voda) uklanjamo octom ili specijalnim sredstvom za čišćenje.
- Specijalna sredstva za čišćenje možemo kupiti u trgovačkim centrima, specijalnim elektrotehničkim prodavaonicama, drogerijama, prehrambenim trgovinama i salonima s kuhinjskim namještajem. Oštre strugalice možemo nabaviti u trgovinama s alatom ili s građevinskom opremom, ali i u prodavaonicama s opremom za bojanje.
- Nikad ne nanositi sredstvo za čišćenje na vruću ploču.
- Nakon nanošenja sredstva za čišćenje najbolje je da pričekamo dok se sredstva za čišćenje malo ne osuše i tek tada ih obrisati mokrom krpom. Potencijalne ostatke sredstva za čišćenje obrisati mokrom krpom prije ponovnog grijanja ploče. U protivnom mogu djelovati korozivno i trajno oštetiti površinu ploče.



Jamstvo ne pokriva oštećenja nastala nepravilnim rukovanjem keramičkom pločom.



Ogrebotine na ploči i promjene boje na površini ne utječu na ispravno djelovanje indukcijske ploče.

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

- Ako je moguće, isključite ploču odgovarajućim senzorom
- Isključite napajanje isključivanjem osigurača ili izvlačenjem utikača iz utičnice
- Prijavite popravak Servisnom centru
- Neke sitne kvarove korisnik može samostalno ukloniti pomoću napomena koje su navedene u tablici ispod. Prije nego što se obratite centru za korisnike ili servisu provjerite sljedeće točke u tablici.

PROBLEM	UZROK	POSTUPAK
Uređaj se ne uključuje	Nedostatak napajanja.	Provjerite osigurač, zamijenite ga ako je pregorio.
Senzori ne reagiraju na dodir	Uređaj nije uključen	Uključiti uređaj
	Prekratak dodir senzora (manje od jedne sekunde)	Držite senzor
	Više senzora dodirnuti istovremeno	Uvijek dodirujte samo jedan senzor (osim kada je grijaća zona isključena).
Uređaj ne reagira i ispušta dugi zvučni signal.	Nepravilna uporaba (dodirivanje pogrešnih polja senzora ili prekratko dodirivanje senzora)	Ponovno spojite ploču za kuhanje
	Polja senzora su prekrivena ili prljava.	Otkrijte ili očistite polja senzora
Uređaj se automatski isključuje	Nisu korišteni senzori 10 sekundi nakon što je uređaj aktiviran.	Uključite uređaj i odmah postavite snagu grijanja
	Polja senzora su prekrivena ili prljava.	Otkrijte ili očistite polja senzora
Pojedinačna grijaća zona se isključuje, a indikator preostale topline prikazuje oznaku „H”.	Ograničeno vrijeme kuhanja	Ponovo uključiti grijaće polje
	Polja senzora su prekrivena ili prljava.	Otkrijte ili očistite polja senzora
	Pregrijavanje elektroničkih komponenti	

Pokazatelj preostale topli- ne se ugasio iako su zone za kuhanje vruće.	Nestanak struje ili isključe- nje uređaja iz napajanja	Pokazatelj preostale toplina ponovno će se prikazati sljedeći put kada se uređaj uključi i isključi.
Površina indukcijske ploče za kuhanje je napukla.	Opasnost! Odmah isključite uređaj iz struje ili isklju- čite glavni prekidač. Popravite ga u najbližem servi- snom centru.	
Indukcijska ploča za kuha- nje ispušta zvučni signal	To je normalno. Ventilator za hlađenje radi kako bi hladio unutarnju elektroniku.	
Indukcijska ploča za ku- hanje proizvodi zvukove šištanja i zviždanja.	To je normalno. Prilikom korištenja više zona za kuhanje na punoj snazi, ploča za kuhanje proizvodi zvukove šištanja i zviždanja zbog frekvencija koje se koriste za napajanje indukcijskih zavojnica.	
Kada problem još uvijek nije riješen.	Odmah isključite uređaj iz struje ili isključite glavni osigurač (osigurač). Popravite ga u najbližem servi- snom centru. Važno! Korisnik je odgovoran za pravilno korištenje uređaja i održavanje istog u dobrom stanju. U slučaju poziva servisu zbog nepravilnog rada uređaja, kori- snik je odgovoran za nastale troškove, čak i u okviru jamstva. Proizvođač ne odgovara za bilo kakvu štetu nastalu nepoštivanjem ovih uputa.	

KODOVI GREŠAKA

Dok uređaj radi, na zaslonu se može pojaviti kod pogreške. Detaljne informacije možete pronaći u donjoj tablici:

KOD	UZROK	POSTUPAK
E4/E5	Oštećeni senzor temperature	Molimo kontaktirajte servisni centar
E7/E8	Oštećeni senzor temperature tranzistora	
E2/E3	Neispravan napon napajanja	Provjerite je li napon napajanja ispravan.
E6/E9	Pregrijavanje ploče	Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi prije nego što je ponovno koristite.

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon	220-240V~ 50/60Hz
Nazivna snaga ploča:	3,6 kW
Model:	KMI 751 110 E
Snaga indukcijskih polja:	
Booster indukcijsko grijaće polje 160 mm	1200 / 1500 W
Booster indukcijsko grijaće polje 210 mm	1800 / 2100 W
Dimenzije [mm]:	303 x 525 x 62
Težina [kg]:	oko 5,7 kg

Pobór mocy w trybie czuwania [W]	-
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	0,5
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	20

Ispunjava norme EN 60335-1; EN 60335-2-6 koje obvezuju u Europskoj Uniji.

Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:

- **dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE**
- **dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE**
- **dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/UE**
- **dyrektywy RoHS 2011/65/UE**

i dlatego wyrób został oznakowany  oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

JAMSTVO, POSLIJEPRODAJNE AKTIVNOSTI

Jamstvo

Jamstvene usluge u skladu s jamstvenim listom. Proizvođač ne snosi odgovornost za bilo kakvu štetu prouzrokovanu nepravilnom uporabom proizvoda.



Proizvođač sugerira da sve popravke i regulacijske djelatnosti obavlja Tvornički Servis ili Ovlašteni Servis proizvođača. Popravke treba obavljati isključivo osoba koja posjeduje prikladne kvalifikacije.

Spoštovani Kupec!

Od danes bodo vsakodnevni opravljeni preprostejši kot kdajkoli prej. Naprava je skupek izjemno lahke uporabe in popolne učinkovitosti. Ko boste prebrali navodila za uporabo, uporaba ne bo problem.

Naprava, ki je zapustila tovarno, je bila pred pakiranjem na kontrolnih oddelkih natančno preverjena glede varnosti in funkcionalnosti.

Prosimo vas, da si natančno preberete navodila za uporabo preden zaženete napravo. Zagotavljanje usklajenosti z vsebino v navodilih vas bo ščitilo pred neustrezno uporabo. Navodilo je treba shraniti in hraniti tako, da ga boste imeli vedno pri roki.

Skrbno upoštevajte navodila za uporabo, da preprečite kakršnokoli nezgodo.

S spoštovanjem,

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE

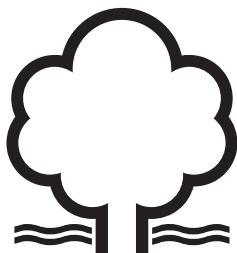
- Pred prvo uporabo indukcijske plošče preberite navodila za uporabo. Na ta način si zagotovimo varnost in preprečimo poškodovanje plošče.
- Naprava je zasnovana izključno kot naprava za kuhanje. Vsaka druga vrsta uporabe (npr. za ogrevanje prostorov) je neskladna z njeno namembnostjo in je lahko nevarna.
- Proizvajalec si pridržuje pravico uvedbe sprememb, ki nimajo vpliva na delovanje naprave.
- Naprava in dostopni deli le-te postanejo tekom uporabe vroči. Posebna pozornost mora biti namenjena možnosti dotika grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se morajo nahajati daleč stran od štedilnika, če niso pod stalnim nadzorom.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi in osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanj, če se ta uporaba odvija pod nadzorom odgovorne osebe ali skladno z navodilom za uporabo naprave, če za to poskrbi oseba, odgovorna za varnost teh oseb. Bodite posebej pozorni na otroke, da se ne bodo igrali z napravo. Čiščenja in vzdrževalnih opravil ne smejo opravljati otroci, če niso pod nadzorom.
- Pogrevanje maščobe ali olja brez nadzora na kuhalni plošči je lahko nevarno in lahko povzroči požar.
- NIKOLI ne poskušajte gasiti ognja z vodo; namesto tega izklopite napravo in nato prekrijte plamen npr. s pokrovko ali z negorljivo odejo.
- Nevarnost požara: ne postavljajte stvari na kuhalno površino.
- Pozor. Če je površina plošče počena, izklopite tok, da preprečite električni udar.

- Odsvetuje se polaganje kovinskih predmetov kot so noži, vilice, žlice in pokrovke ter aluminijastih folij na ploščo štedilnika, saj lahko postanejo vroči.
- Po uporabi izklopite grelna telo kuhalne plošče z ustreznim senzorjem ali zasučnim gumbom in se ne zanašajte na prikaze detektorja posode.
- Naprave se ne sme upravljati z uporabo zunanje ure ali neodvisnega sistema daljinskega upravljanja.
- Za čiščenje plošče se ne sme uporabljati opreme za čiščenje s paro.
- Pozor. Ne uporabljajte neprimernih prekrivnih elementov, da bi s tem otrokom onemogočili dostop do indukcijske kuhalne plošče. Uporaba neprimernih prekrivnih elementov lahko povzroči nesrečo.
- Če se indukcijsko ploščo uporablja v neposredni bližini radia, televizije ali drugega oddajnika, je treba preveriti, ali je zagotovljena pravilnost delovanja kontrolnega zaslona plošče.
- Kuhalno ploščo mora priključiti pooblaščen inštalater – električar. Ne velja za kuhalne plošče s tovarniško nameščenim enofaznim vtikačem.
- Pohištvo, v katerega se vgradi plošča, mora biti odporno na temperature okoli 100°C. To velja za furnirne obloge, površine iz plastičnih mas, lepila in lake.
- Kuhalno ploščo uporabljajte šele, ko je vgrajena v skladu s temi navodili za uporabo.
- Popravila električnih naprav smejo izvajati izključno ustrezno kvalificirani strokovnjaki. Nestrokovna popravila so vir resnih nevarnosti za uporabnika.

- Naprava je odklopljena od električnega omrežja le tedaj, ko je izklopljena varovalka ali je iz vtičnice izvlečen vtič.
- Vtič napajalnega voda mora biti po vgradnji plošče dostopen.
- Bodite posebej pozorni na otroke, da se ne bodo igrali z napravo.
- Osebe z implantiranimi napravami, ki pomagajo pri življenjskih funkcijah (npr. srčni spodbujevalnik, inzulinska črpalka ali slušni aparat) se morajo prepričati, da delovanje teh naprav ne bo moteno zaradi indukcijske plošče (obseg frekvence delovanja indukcijske plošče znaša 20-50 kHz).
- V primeru izpada električne napetosti se brišejo vse nastavitve. Po ponovni pojavitvi napetosti v mreži je nujna pazljivost. Dokler so grelna polja vroča bo prikazan indikator preostale toplote „H“.
- Če se vtičnica nahaja v bližini kuhalnega polja, je treba paziti, da se vod štedilnika ne bo dotikal segretyh mest.
- Ne uporabljajte posod iz plastike ali aluminijaste folije. Le-te se topijo pri visokih temperaturah in lahko poškodujejo keramično steklo.
- Jedi in njihove sestavine (zlasti: sladkor, citronska kislina, sol) in plastika ne smejo priti na vroča grelna polja.

- Pri uporabi indukcijske plošče uporabljajte samo posode in lonce s ploščatim dnom brez robov in ostrih delov, v nasprotnem primeru lahko pride do trajnih poškodb/prask stekla.
- Kuhalna površina indukcijske plošče je odporna na termični šok. Ni občutljiva niti na mrzlost, niti na vročino.
- Ne dopuščajte padcev predmetov na steklo. Točkovni udarci, npr. padec stekleničke z začimbami, lahko v določenem primeru povzročijo razpoke in okrušitev keramičnega stekla.
- Če pride do poškodbe, lahko vrela tekočina ob kuhanju prodre do delov indukcijske plošče pod električno napetostjo.
- Površine plošče ne smemo uporabljati namesto deske za rezanje ali delovne mize.
- Plošče ne smemo vgraditi nad pečico brez ventilatorja, nad pomivalnim strojem, hladilnikom, zamrzovalnikom ali pralnim strojem.
- Če je pod kuhalno ploščo predal ali omarica s kuhinjskimi pripomočki, jih lahko greje zrak, ki ga izloči prezračevalni sistem kuhalne plošče.
- Upoštevati je treba navodila v zvezi z vzdrževanjem in čiščenjem keramičnega stekla.
- V primeru nepravilnosti pri ravnanju z njo, odgovarjamo iz naslova garancije.

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



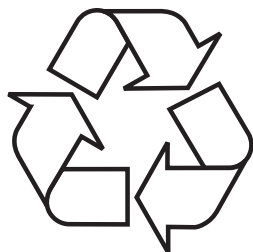
Kdor uporablja energijo na odgovoren način, ne samo pozitivno prispeva k stanju proračuna gospodinjstva, pač pa tudi ravna v korist naravnega okolja. Zato pomagajmo, varčujmo z električno energijo! To pa dosegamo na naslednji način:

- Uporaba pravilne kuhinjske posode, katere velikost dna je prilagojena velikosti grel-

nega polja.

- Ne pozabite na pokrovko, sicer se poveča poraba električne energije.
- Skrb za čistočo kuhalnih polj in spodnjih površin posod.
- Onesnaženost ovira prenos toplote - močno ožgano nečistočo je pogosto možno odstraniti edino s sredstvi, ki so zelo obremenjujoča za okolje.
- Ogibanje nepotrebnemu „kukanju pod pokrovko“.
- Nepostavitev plošče v neposredno bližino hladilnika/zamrzovalnika.

RAZPAKIRANJE



Naprava je bila za čas transporta zaščitena pred poškodovanjem. Prosimo, da po razpakiranju naprave odstranite elemente embalaže na način, ki ne ogroža okolja.

Vsi materiali, uporabljeni za embalažo, so okolju prijazni, v celoti jih je možno reciklirati, kar je označeno z ustreznim simbolom.

Pozor! Embalažne materiale (polietilenske vrečke, kose polistirena, itd.), je treba pri jemanju naprave iz embalaže hraniti izven dosega otrok.

ODSTRANJEVANJE IZRABLJENIH NAPRAV



Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke. Taka oznaka obvešča, da se zadevne opreme po odrabi ne sme odlagati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki.

Uporabnik jo je dolžan oddati subjektu, specializiranemu za zbiranje odpadne električne in elektronske opreme. Ti zbiralci odpadkov, v tem lokalna zbirna mesta, trgovine in občinske enote, tvorijo ustrezni sistem, ki omogoča sprejem te odrabljene opreme.

Ustrezno ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo pomaga preprečiti zdravju ljudi in stanju naravnega okolja škodljive posledice, izhajajoče iz prisotnosti v njej nevarnih sestavin in iz neustreznega skladiščenja in predelave take opreme.

OSNOVNE INFORMACIJE O NAPRAVI

Principi delovanja indukcijske plošče

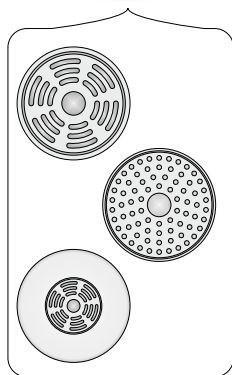
Pod steklom indukcijske kuhalne plošče se nahajajo indukcijske tuljave, ki ustvarjajo elektromagnetno polje. Lonec, postavljen na elektromagnetno polje, se pod vplivom tega polja segreje. Vedite, da je pomembno, da uporabljate posode s primernim dnom.



Odvisno od uporabljenih posod in nastavljene moči med kuhanjem, naprava oddaja značilno brnenje, kar je običajen pojav in ni razlog za reklamacijo.

Značilnosti posod

- Če želite preveriti, ali je posoda primerna za vašo indukcijsko ploščo, preverite ali dno posode privlači magnet. Večja kot je privlačna sila, boljša je posoda.
- Vedno uporabljajte posode visoke kakovosti, z idealno ploščatim dnom. Z uporabo posod te vrste se izognete nastajanju točk s previsoko temperaturo, kar bi lahko povzročilo, da bi se hrana, ki se v posodi pripravlja, prižgala na lonec. Posode in ponve z debelimi kovinskimi stenami zagotavljajo popolno porazdelitev toplote. Vbočeno dno posode ali globoko vgraviran logo proizvajalca imajo negativen vpliv na indukcijski modul, ki nadzira temperaturo, prihaja lahko do pregretja posode.
- Ne uporabljajte poškodovanih posod, npr. z deformiranim dnom zaradi previsokih temperatur.
- Pri uporabi velikih posod s feromagnetnim dnom (mesto privlačnega magneta), katerih premer je manjši od skupnega premera posod, se segreje samo feromagnetni del lonca. To povzroči situacijo, v kateri ni možna enakomerna porazdelitev toplote v posodi. Feromagnetni obseg se zmanjša v osnovi posode zaradi vanjo nameščenih aluminijastih elementov, zato je lahko količina toplote manjša. Lahko se zgodi, da nastopijo problemi z zaznavo posode ali pa ta sploh ni zaznana. Da dosežemo optimalne rezultate kuhanja, mora biti premer feromagnetnega dela posode prilagojen velikosti kuhalnega polja. V primeru, da posoda na kuhalnem polju ni bila zaznana, se priporoča, da ga preizkusimo na kuhalnem polju s primerno manjšim premerom.



Detektor prisotnosti posode v indukcijskem polju

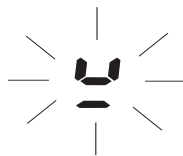
Detektor prisotnosti posode je nameščen v ploščah, katerih del so indukcijska polja. Med delovanjem kuhalne plošče detektor prisotnosti posode samodejno ustvari elektromagnetno polje, če je na polju ustrezna posoda. To zagotavlja varčevanje z energijo.

- Če je na grelno polje postavljena ustrezna posoda, se nastavljena stopnja moči prikaže na ustreznem zaslonu.
- Kuhalna plošča zahteva uporabo ustrezne posode z dnom iz feromagnetnega materiala (Tabela str. 15).

Če na polje kuhanja nismo umestili posode, ali pa smo nanj umestili neprimerno posodo, se na ekranu pojavi simbol . Polje ne greje.

Če v 90 sekund ne zazna posode, se operacija vklopa plošče prekine.

Če želite izklopiti grelno polje, ga izklopite z nadzorno ploščo in ne samo tako, da umaknete posodo.



Primerna kvaliteta posode je glavni pogoj za dobro uporabo in učinkovito delovanje plošče. Če na kuhališčih uporabljate prazne posode, se lahko pregrejejo.



Ne priporoča se uporabe zunanjih indukcijskih adapterjev.

- Za indukcijsko kuhanje je potrebno uporabljati izključno feromagnetne posode, iz materialov kot so:
 - Emajlirano jeklo
 - Litina
 - Posoda iz nerjavečega jekla za indukcijsko kuhanje.
- Pokrov na posodi med kuhanjem prepreči, da bi iz nje uhajala toplota, na ta način se skrajša čas segrevanja in zmanjša poraba električne energije.
- Pazite na to, da je dno posode suho. Medtem, ko polnite posodo ali ko jo uporabljate potem, ko ste jo vzeli iz hladilnika, preverite, ali je površina povsem suha. S tem se izognemo nečistočam na površini plošče.



Označbe na kuhinjskih posodah



Preverite, če se na etiketi nahaja znak, ki zagotavlja, da je posoda primerna za indukcijske plošče

Nerjaveče jeklo

Plovilo iz tega materiala ne bo zaznano
Z izjemo posod iz feromagnetnega jekla

Aluminij

Plovilo iz tega materiala ne bo zaznano

Litina

Visoka učinkovitost
Pozor: posode lahko opraskajo ploščo

Emajlirano jeklo

Visoka učinkovitost
Priporoča se uporaba posode s ploščatim, debelim in gladkim dnom

Steklo

Plovilo iz tega materiala ne bo zaznano

Porcelan

Plovilo iz tega materiala ne bo zaznano

Posode z bakrenim dnom

Plovilo iz tega materiala ne bo zaznano

Velikost najmanjše uporabne posode za grelni polje je:

Premer grelnega polja (mm)	Najmanjši premer dna posode (mm)
160	120
210	180

Najmanjši premeri za posodo iz materialov, ki niso emajlirano jeklo, se lahko razlikujejo.

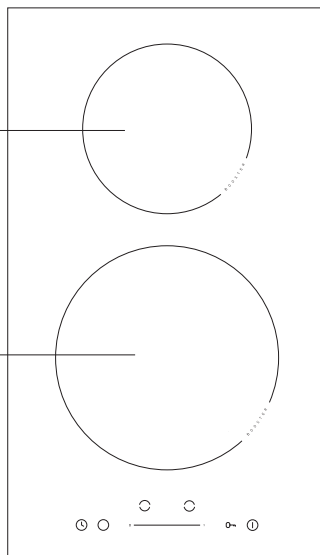
Pred prvim vklopom plošče

- Natančno očistite indukcijsko ploščo. Plošča ima stekleno površino, zato ravajte z njo s primerno pazljivostjo.
- Po prvem zagonu naprave se lahko pojavijo neprijetni vonji. V tem primeru vklopite ventilacijo ali odprite okno v prostoru. Oddajanje vonja je prehodno.

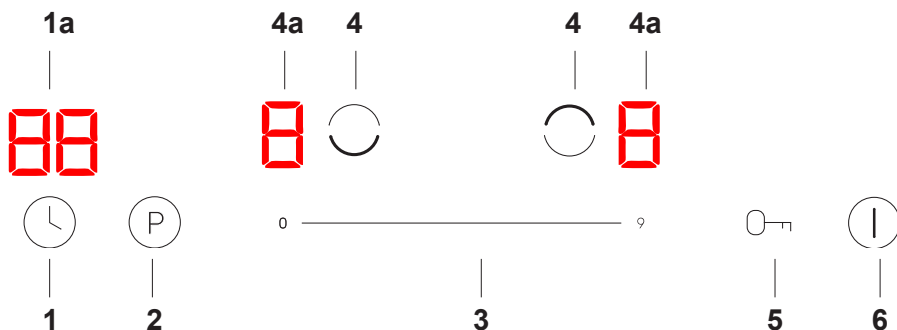
TVOJA NAPRAVA

Grelno indukcijsko polje
booster (zadnji) Ø 160 mm

Grelno indukcijsko polje
booster (spredaj) Ø 210 mm



Nadzorna plošča



- 1 - Senzor ure
- 1a - Indikator ure
- 2 - Senzor funkcije Booster
- 3 - Drsnik senzorja za izbiro moči/časa

- 4 - Senzor grelnega polja
- 4a - Indikator grelnega polja
- 5 - Senzor blokade nadzorne plošče
- 6 - Senzor vklopi/ izklopi

UPORABA

Nadzorna plošča

- Ko je indukcijska kuhalna plošča priključena na električno omrežje, se bo oglašil pisk in vsi indikatorji se bodo prižgali za 1 sekundo in nato ugasnili, kar pomeni, da je kuhalna plošča prešla v stanje pripravljenosti.
- Indukcijska kuhalna plošča je opremljena z elektronskimi senzorji. Če jih želite uporabiti, se jih dotaknite s prstom za najmanj 1 sekundo.
- Vsakič, ko se uporabnik dotakne senzorja, bo slišal pisk. Zvočnih signalov ni mogoče izklopiti.



Na senzorje nadzorne plošče ne odlagajte nobenih predmetov. Posebej bodite pozorni, da posoda med kuhanjem ne štrli čez obrise grelnega polja. Če posodo postavite preblizu nadzorne plošče ali jo popolnoma prekrijete, se aktivira varnostni postopek in kuhalna plošča se samodejno izklopi.

Vklop indukcijske kuhalne plošče

Dotaknite se in s prstom vsaj 3 sekundo držite senzor vklopi/izklopi . Vsi indikatorji bodo prikazali »–« in indukcijska kuhalna plošča bo v stanju pripravljenosti.

Vklop grelnega polja in nastavitve njegove moči

- Vključite indukcijsko kuhalno ploščo s senzorjem .
- Postavite posodo na izbrano kuhalno polje in se dotaknite senzorja danega polja.
- Posoda se samodejno zazna in indikator , ki je odgovoren za izbrano grelna ploščo, začne utripati ter kaže "0", kar pomeni, da je izbrano polje aktivno in moč lahko nastavite.
- Moč lahko nastavite z drsnikom tako, da na senzorju izberete želeno vrednost. Za nastavitve moči gretja lahko s prstom podrsate tudi po senzorju (izbrana moč je prikazana na indikatorju polja).
- Polje je zagnano.



Če v 1 minuti po vklopu indukcijske kuhalne plošče ni nastavljena moč kuhalnega polja, se plošča samodejno izklopi.

Izklop grelnih polj

Grelno polje lahko izklopite z enim izmed dejanj, ki so opisana spodaj:

1. Indukcijsko kuhalno ploščo izklopite s senzorjem .
2. Dotaknite se senzorja aktivnega grelnega polja in nato s premikanjem prsta po drsnem senzorju nastavite moč gretja na "0". Indikator izbranega grelnega polja mora prikazovati "0".

Izklop celotne indukcijske kuhalne plošče



Indukcijska kuhalna plošča deluje, ko je vklopljena vsaj eno grelna polje.

- Indukcijsko kuhalno ploščo izklopite tako, da držite senzor ①.



Če je grelna polja vroče, je na ekranu grelnega polja prikazana črka „H“ ali „h“ – simbol preostale toplote. Opis simbola se nahaja v nadaljevanju navodil za uporabo.

Funkcija Booster

Funkcija Booster začasno poveča moč grelnega polja. Stopnjo moči je mogoče nastaviti od 1 do P, kjer je P najvišja možna stopnja moči.

Omogočanje funkcije Booster:

- Posodo postavite na grelna polja s funkcijo Booster.
- Dotaknite se senzorja danega grelnega polja.
- Funkcija Booster se aktivira po pritisku na senzor »P«. Na indikatorju grelnega polja se bo prikazala črka "P".

Onemogočanje funkcije Booster:

- Dotaknite se senzorja grelnega polja z vklopljeno funkcijo Booster.
- Pritisnite senzor funkcije Booster "P" ali spremenite stopnjo moči z drsnim senzorjem.
- Funkcija je bila onemogočena.



Funkcija Booster lahko deluje največ 5 minut, nato pa se stopnja moči samodejno zniža na stopnjo 9.

Blokada nadzorne plošče

Zahvaljujoč funkciji blokade nadzorne plošče lahko preprečite upravljanje indukcijske kuhalne plošče, na primer otrokom ali med čiščenjem. Ko je nadzorna plošča zaklenjena, so vsi gumbi, razen gumba ① onemogočeni. Za vklop varnostne otroške ključavnice pritisnite tipalo , za izklop ga držite pritisnjeno. Ko je funkcija blokade aktivirana, bo indikator ure prikazal "Lo".



Ko je indukcijska kuhalna plošča vklopljena in zaklenjena, jo lahko takoj izklopite tako, da držite senzor ①.

Indikator preostale toplote

Po koncu kuhanja steklo indukcijske plošče v obsegu danega kuhalnega polja še nekaj časa ostane vroče, to imenujemo preostala toplota.

Če je steklo vroče, je na indikatorju tega polja prikazan simbol „H“.



V času, ko deluje indikator preostale toplote, se ni dovoljeno dotikati kuhalnega polja zaradi nevarnosti opeklin, prav tako ni dovoljeno postavljati nanj predmetov, ki so občutljivi na toploto!

Omejitev časa dela

Kuhališče se bo po določenem času, ki je odvisen od nastavljene stopnje moči, samodejno izklopilo. To je varnostna funkcija, ki je ni mogoče izklopiti.

Maksimalen čas delovanja je določen individualno, odvisno od uporabljenih stopenj moči gretja med kuhanjem. Če med kuhanjem uporabljate le eno stopnjo moči gretja dalj časa, bo maksimalen čas omejen glede na tabelo:

Stopnja grelne moči	Maksimalen čas delovanja
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Po dosegu maksimalnega časa kuhanja se indukcijsko polje avtomatično izklopi, na indikatorju polja pa se pojavi simbol preostale toplote. Maksimalni čas delovanja se tiče posamičnega polja.

Samodejna varnost

Senzor, nameščen v indukcijski kuhalni plošči, nenehno meri temperaturo njene površine. Če je temperatura previsoka, se bo kuhalna plošča samodejno izklopila. Ko se temperatura površine kuhalne plošče vrne v normalno stanje, je indukcijska kuhalna plošča ponovno pripravljena za uporabo.

Timer

Ura olajša proces kuhanja zahvaljujoč možnosti programiranja časa delovanja grelnih polj.

Funkcijo Timerja lahko vklopite le med procesom kuhanja (ko je grelna moč večja od „0“). Funkcijo timerja lahko hkrati uporabljate za več kuhalnih polj.

Za nastavev časa Timerja je potrebno:

- Dotaknite se senzorja grelnega polja, za katerega želite nastaviti časovnik.
- Dotaknite se senzorja ure |  na zaslonu se bo prikazalo »00« in številka, ki označuje enote (tj. zadnja številka), bo začela utripati.
- Drsnikom senzorja nastavite vrednost utripajoče številke enote.
- Ponovno se dotaknite senzorja ure |  desetice bodo začele utripati.
- Drsnikom senzorja nastavite vrednost utripajoče desetiške številke.
- Ko je čas nastavljen, se odštevanje začne samodejno. Na zaslonu bo prikazan preostali čas.

V spodnjem desnem kotu indikatorja moči grelnega polja se bo prikazala rdeča LED lučka, ki označuje, da je časovnik za to polje aktiviran.



- Ko nastavljeni čas kuhanja poteče, se grelno polje samodejno izklopi, oglasil se bo kratek zvočni signal, indikator ure pa bo prikazal „- -“. Ostala grelna polja bodo še naprej delovala, če so bila predhodno aktivirana.

- Da bi nastavili funkcijo Timerja za naslednje polje, se držite zgornjih korakov tako, da najprej izberete drugo polje od prvega. Funkcijo časovnika je mogoče nastaviti za vsako polje posebej.
- Programirani čas lahko kadar koli spremenite s senzorjem ure |  | in nato nastavite čas z drsnikom.



Če je funkcija časovnika nastavljena za več kot eno grelna polje, se bo prikazal najkrajši čas, LED-lučka poleg indikatorja ustreznega grelnega polja pa bo začela utripati. Po preteku nastavljenega časa se ustrezno grelna polja izklopi. Nato se prikaže najkrajši časovnik in zasveti indikator ustreznega polja.



Z dotikom katerega koli senzorja grelnega polja se na prikazovalniku časovnika prikaže ustrezeni nastavljeni čas.

Za predčasni izklop časovnika :

- Dotaknite se senzorja grelnega polja, za katerega želite nastaviti časovnik.
- Dotaknite se senzorja ure |  | indikator bo začel utripati.
- Z drsnikom nastavite časovnik na "00" – s tem ga boste izklopili.

Časovnik

Funkcija kuhinjske ure se uporablja za odštevanje programiranega časa. Ta funkcija ne upravlja z grelnimi polji.

Za nastavev časovnika:

- Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča vklopljena in da senzor grelnega polja ni aktiven (indikator polja "-" ne utripa).



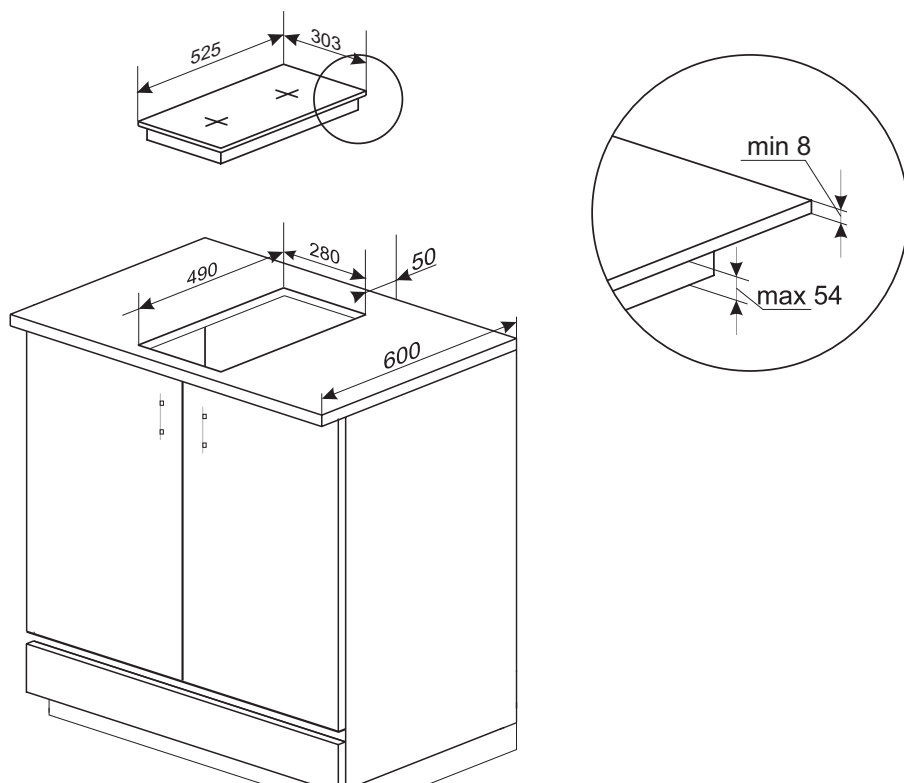
Časovnik lahko nastavite pred ali po nastavitvi moči grelnega polja.

- Dotaknite se senzorja ure |  | na zaslonu se bo prikazalo »00« in številka, ki označuje enote (tj. zadnja številka), bo začela utripati.
- Drsnikom senzorja nastavite vrednost utripajoče številke enote.
- Ponovno se dotaknite senzorja ure |  | desetice bodo začele utripati.
- Drsnikom senzorja nastavite vrednost utripajoče desetiške številke.
- Ko je čas nastavljen, se odštevanje začne samodejno. Na zaslonu bo prikazan preostali čas.
- Ko nastavljeni čas poteče, se bo za 30 sekund oglasil pisk, indikator ure pa bo prikazal "- -".
- Programirani čas časovnika lahko kadar koli spremenite s senzorjem ure |  | in nato nastavite čas z drsnikom.

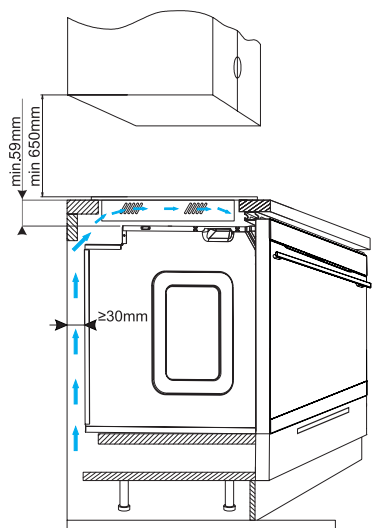
NAMESTITEV

Priprava pohištenega pulta za vgradnjo plošče

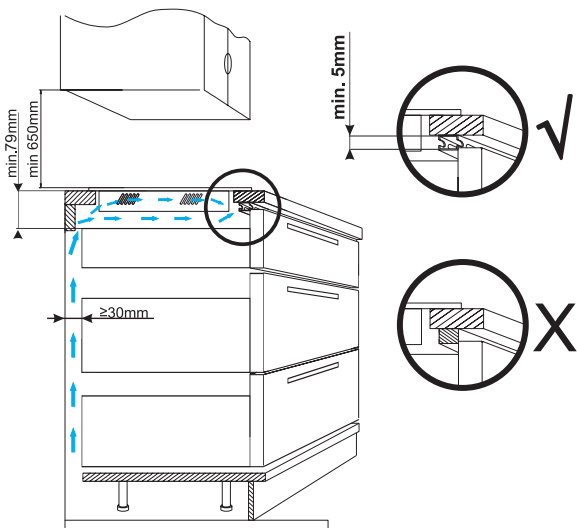
- Pult mora biti raven in poravnan v vodoravno lego. Pult je treba zatesniti in zaščititi ob robu pri steni v primeru politja vode in pred vlago.
- Pohištvo za vgradnjo mora imeti oblogo oziroma lepilo za njeno prilepitev odporno na temperaturo 100°C. Neizpolnitev teh pogojev lahko povzroči deformacijo površine ali odlepitev obloge.
- Robove odprtine je treba zaščititi z materialom, odpornim na absorpcijo vlage.
- Odprtino v pultu odmerite v skladu z merami, podanimi na spodnji risbi (enota [mm]):



Možnost 1



Možnost 2



Prepovedano je montirati ploščo nad pečico, ki je brez ventilacije.

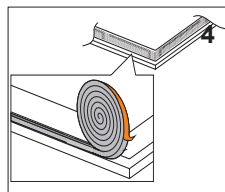
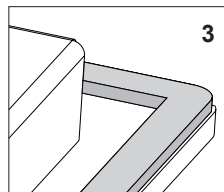
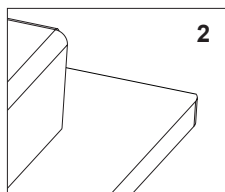
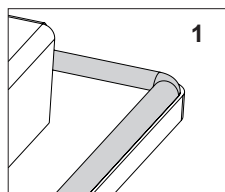
Namestitev tesnila

Ovisno od modela je tesnilo namestil proizvajalec (slika 1).

Če proizvajalec ni namestil tesnila, nadaljujte na naslednji način:

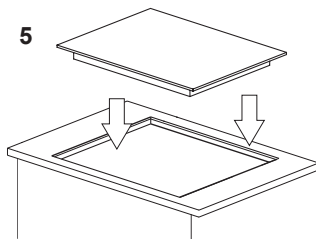
Preden napravo namestite v odprtino pulta, namestite tesnilo, ki je priloženo izdelku, na spodnjo stran kuhalne plošče (slika 2).

To storite tako, da najprej odstranite zaščitno folijo s tesnila in ga nato čim bližje prilepite na rob plošče (slika 3,4).



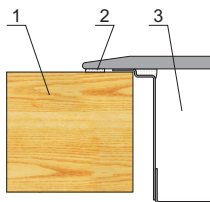
Montaža naprave brez tesnila je prepovedana.

Ploščo postavite v pohištveno odprtino, v odprtino ga postavite simetrično tako, da so reže med kuhalno ploščo in robom kuhinjskega pulta enake na vseh straneh (sl. 5).



Namestitev plošče v montažno odprtino

- očistiti pult prahu, vstaviti ploščo v odprtino in jo močno pritisniti na pult



1 – pult
2 – tesnilo plošče
3 - keramično steklo

Priklop na električno povezavo



Plošča je opremljena s stalno priklopljenim vodom z zaščitnim kontaktom v vtiču, ki se ga sme vklapljati le v vtičnico 220-240 V ~ 50/60 Hz, opremljeno s količem zaščitne žile. Električni tokokrog, ki napaja vtičnico, mora biti zaščiten z varovalko 16 A.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Skrb uporabnika za tekoče vzdrževanje plošče v čistem stanju in za ustrezno konservacijo le-te pomembno vpliva na dolžino njenega brezhibnega delovanja.

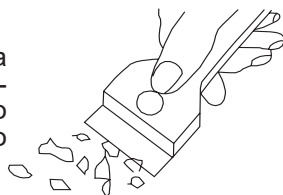


Za čiščenje keramičnega stekla obvezujejo ista pravila kot v primeru steklenih površin. Nikoli ne uporabljajte jedkih ali agresivnih čistil in ne praškov za drgnjenje, kot tudi ne gobíc z grobo površino. Ne uporabljajte naprav, ki čistijo s pomočjo pare.

Čiščenje po vsaki uporabi

- **Lahke, nezažgane umazanije**

Pobrišite z vlažno krpo brez sredstva za čiščenje. Uporaba sredstva za pomivanje posode lahko povzroči pojav modrikastih prebarvitev. Te trdovratne madeže ni vedno možno odstraniti pri prvem čiščenju, četudi se uporabi posebno čistilno sredstvo.



- **Močno zasušene umazanije**

Odstranite z ostrim strgalom. Nato steklokeramiko očistite z vlažno krpo za keramiko.

Odstranjevanje umazanij

- Svetle lise bisernih odtenkov (sledi aluminija) je možno odstraniti z ohlajene grelnne plošče z uporabo posebnega čistilnega sredstva. Ostanke apnenca (npr. po prekipeli vodi) lahko odstranimo s kisom ali posebnim čistilnim sredstvom.
- Posebna čistilna sredstva je možno kupiti v trgovinah z blagom za gospodinj-ske potrebe, v specializiranih elektrotehničnih trgovinah, drogerijah, v trgovinah s prehrabnimi artikli in v salonih kuhinj. Ostra strgala je možno kupiti v hobi trgovinah ter v trgovinah z gradbeno opremo, kot tudi trgovinah s pleskarskimi pripomočki.
- Nikoli ne nanašajte čistilnega sredstva na vročo ploščo.
- Po nanosu čistilnega sredstva je najbolje, da pustite čistilnim sredstvom, da se posušijo in jih šele nato mokro obrišite. Po potrebi možne ostanke čistilnega sredstva obrišite z vlažno krpo pred ponovnim segretjem plošče. V nasprotnem primeru lahko ti delujejo jedko in trajno uničijo površino plošče.



Nepravilno postopanje s steklokeramiko ni osnova za reklamacijo.



Praske na plošči oziroma obarvanje na površini ne vplivajo na pravilno delovanje indukcijske plošče.

RAVNANJE V PRIMERIH OKVAR

V vsaki situaciji okvare je treba:

- Če je mogoče, izklopite kuhhalno ploščo z ustreznim senzorjem
- Električno napajanje izklopite tako, da izklopite varovalko ali izvlečete napajalni kabel.
- Prijavite popravilo v servisnem centru
- nekatere drobne napake lahko uporabnik sam odpravi tako, da sledi navodilom v spodnji tabeli, predno se obrnete na službo za stranke proizvajalca ali na servis, opravite preveritve po zaporednih točkah v tabeli.

PROBLEM	VZROK	POSTOPEK
Naprava se ne vklopi	Ni napajanja.	Preverite varovalko, zamenjajte jo, če je pregorela.
Senzorji se ne odzivajo na dotik	Naprava ni vklopljena	Vklopiti napravo
	Prekratek dotik senzorja (manj kot ena sekunda)	Držite senzor
	Hkrati se je dotaknilo več senzorjev	Vedno se dotaknite samo enega senzorja (razen ko je grelno polje izklopljeno).
Naprava se ne odziva in oddaja dolg pisk.	Nepravilna uporaba (dotikanje napačnih senzorskih polj ali prekratek dotik senzorjev)	Ponovno priključite kuhhalno ploščo
	Senzorska polja so prekrita ali umazana.	Odkrijte ali očistite polja senzorjev
Naprava se samodejno izklopi	Po aktivaciji naprave 10 sekund niso bili uporabljene nobeni senzorji.	Vklopiti napravo in takoj nastavite moč ogrevanja
	Senzorska polja so prekrita ali umazana.	Odkrijte ali očistite polja senzorjev
Posamezno grelno polje se izklopi in prikaže se indikator preostale toplote "H".	Omejen čas kuhanja	Ponovno vklopiti grelno polje
	Senzorska polja so prekrita ali umazana.	Odkrijte ali očistite polja senzorjev
	Pregrevanje elektronskih komponent	

Indikator preostale toplote je ugasnil, čeprav so kuhala polja vroča.	Izpad električne energije ali odklop naprave iz električnega omrežja	Indikator preostale toplote se bo ponovno prikazal ob naslednjem vklopu in izklopu naprave.
Površina indukcijske kuhalne plošče je razpokana.	Nevarnost! Napravo takoj izključite iz električnega omrežja ali izklopite glavno varovalko. Popravite ga v najbližjem servisnem centru.	
Indukcijska kuhalna plošča odda pisk	To je normalno. Hladilni ventilator hladi notranjo elektroniko.	
Indukcijska kuhalna plošča oddaja sikajoče in žvižgajoče zvoke.	To je normalno. Pri uporabi več kuhalnih polj s polno močjo kuhalna plošča zaradi frekvenc, ki napajajo indukcijske tuljave, proizvaja sikanje in žvižganje.	
Ko težava še vedno ni rešena.	Napravo takoj izključite iz električnega omrežja ali izklopite glavno varovalko. Popravite ga v najbližjem servisnem centru. Pomembno! Uporabnik je odgovoren za pravilno uporabo naprave in njeno vzdrževanje v dobrem stanju. V primeru klica serviserja zaradi nepravilnega delovanja naprave je uporabnik odgovoren za nastale stroške, tudi v okviru garancije. Proizvajalec ne odgovarja za kakršno koli škodo, nastalo zaradi neupoštevanja teh navodil.	

KODA NAPAKE

Med delovanjem naprave se lahko na zaslonu prikaže koda napake. Podrobne informacije najdete v spodnji tabeli:

KODE	VZROK	POSTOPEK
E4/E5	Poškodovan senzor temperature	Prosimo, obrnite se na servisni center
E7/E8	Poškodovan senzor temperature tranzistorja	
E2/E3	Nepravilna napajalna napetost	Preverite, ali je napajalna napetost pravilna.
E6/E9	Pregretje plošče	Pred ponovno uporabo počakajte, da se kuhalna plošča ohladi.

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost	220–240 V ~ 50/60 Hz
Nazivna moč plošče:	3,6 kW
Tip:	KMI 751 110 E
Moč indukcijskih grelnih polj:	
- Indukcijsko grelni polje Booster 160 mm	1200/1500 W
- Indukcijsko grelni polje Booster 210 mm	1800/2100 W
Premer (mm)	303 x 525 x 62
Teža [kg]:	cca. 5,7 kg

Pobór mocy w trybie czuwania [W]	-
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	0,5
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	20

Izpolnjuje zahteve standardov EN 60335-1; EN 60335-2-6 obvezujočih v Evropski uniji.

Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:

- **dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE**
- **dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE**
- **dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/UE**
- **dyrektywy RoHS 2011/65/UE**

i dlatego wyrób został oznakowany  oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

GARANCIJA, POPRODAJNE STORITVE

Garancija

Garancijske storitve skladno z garancijskim listom. Proizvajalec ne odgovarja za morebitno škodo zaradi nepravilnega ravnanja z izdelkom.



Proizvajalec izdelka priporoča, da vsa popravila in regulacijske dejavnosti izvaja tovarniški servis ali servis, ki je avtoriziran od proizvajalca. Popravilo naj izvajajo zgolj osebe s pravimi kvalifikacijami.
