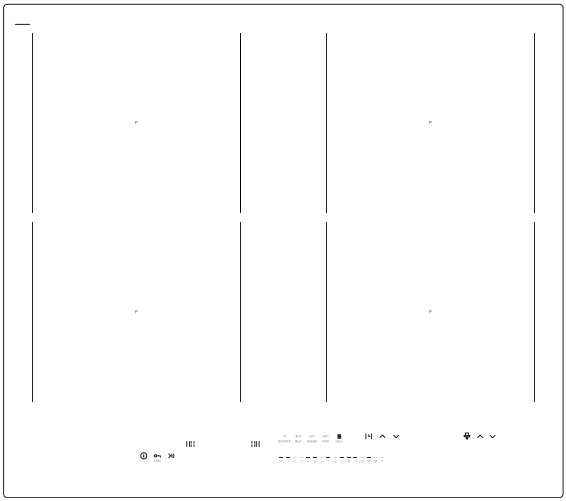


PGX4VI543FThB4SACUUt

KMI 776 760 E HC

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

IO-HOB-2250 / 9520132
(11.2026 / v5)

CS
ZÁKLADNÍ INFORMACE 3
POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ 4
POPIS VÝROBKU 9
INSTALOVÁNÍ 10
OBSLUHA 18
PRAKTICKÉ RADY 30
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 31
ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH 33
TECHNICKÉ ÚDAJE 35
SK
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA 37
POPIS VÝROBKU 42
INŠTALÁCIA 43
OBSLUHA 51
PRAKTICKÉ RADY 63
ČISTENIE A ÚDRŽBA 64
ODSTRAŇOVANIE PORÚCH 66
TECHNICKÉ ÚDAJE 68
HR
INFORMACIJE O SIGURNOSTI 70
OPIS PROIZVODA 75
INSTALACIJA 76
UPORABA 84
PRAKTIČNI SAVJETI 96
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 97
POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA 99
TEHNIČKI PODACI 101
SL
NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE 103
OPIS IZDELKA 108
INŠTALACIJA 109
UPORABA 117
PRAKTIČNI NASVETI 129
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE 130
RAVNANJE V PRIMERIH OKVAR 132
TEHNIČNI PODATKI 134

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Varná deska je spojením výjimečné jednoduchosti obsluhy a dokonalé efektivity. Po přečtení návodu, obsluha varné desky nebude problém.

Varná deska, která opustila továrnu, byla na kontrolních stanovištích před zabalením důkladně zkontrolovaná s ohledem na bezpečnost a funkčnost.

Prosíme Vás o pozorné přečtení návodu k obsluze před uvedením spotřebiče do provozu. Dodržovaní pokynů v něm uvedených Vás ochrání před nepatřičným používáním.

Návod uschovejte a přechovávejte takovým způsobem, aby byl vždy dostupný.

Důkladně dodržujte pokyny uvedené v návodu k obsluze z důvodu vyhnutí se nehodám.

Pozor!
Spotřebič obsluhujte pouze po přečtení tohoto návodu.

Spotřebič byl projektovaný výlučně jako spotřebič na vaření. Každé jiné jeho použití (např. pro ohřívání místností) je v nesouladu s jeho určením a může být nebezpečné.

Výrobce si vyhrazuje možnost z provádění změn neovlivňujících činnost zařízení.

Pozor. Toto zařízení může být používáno dětmi ve věku 8 let a staršími. Osoby s omezenými fyzickými a nebo mentálními schopnostmi, tak rovněž osoby bez znalosti zařízení mohou spotřebič rovněž používat, pokud jsou pod dohledem a nebo byli informováni o bezpečném způsobu obsluhy a znají možná rizika spojená s používáním zařízení. Děti si nemohou se zařízením hrát. Čištění a údržba zařízení může být prováděna dětmi jesn v případě, že jsou starší 8 let a je nad nimi dohled zodpovědné osoby.

Pozor. Příprava pokrmů na varné desce s použitím tuků 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.

Pozor. Nebezpečí požáru:nehromaďte věci na ploše k vaření.

Pozor. Jestliže je povrch prasknutí, vypněte proud, aby nevznikla možnost úrazu elektrickým proudem.

Pozor. Nedoporučuje se kladení kovových předmětů, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky na povrch varné desky, protože se mohou stát horké.

Po požití vypněte varnou desku regulátorem a nespoléhejte se na ukázání detektoru nádobí.

Zařízení neovládejte vnějšími hodinami anebo nezávislým systémem dálkového ovládání.

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ

- Před prvním použitím indukční varné desky je potřebné přečíst návod k používání. Tímto způsobem si zajistíme bezpečnost a vyhneme se poškození varné desky.
- Jestliže indukční varná deska je používaná v bezprostřední blízkosti radia, televizoru anebo jiného emitujícího zařízení, zkontrolujte, zda je zajištěná správná činnost panelu ovládajícího varnou desku.
- Varnou desku musí zapojit oprávněný instalatér-elektrikář.
- Není dovoleno instalovat varné desky poblíž chladících zařízení.
- Nábytek, ve kterém je umístěna varná deska, musí být odolný vůči teplotě cca 100°C. Týká se to překližek, hran, umělohmotných povrchů, lepidel, jak rovněž laků.
- Varnou desku používejte pouze po jejím vestavění. Tímto způsobem se zabezpečujeme před dotknutím částí, které jsou pod napětím.
- Opravy elektrických spotřebičů mohou provádět pouze specialisté. Neodborně provedené opravy mohou způsobit vážné nebezpečí pro uživatele.
- Spotřebič zbude odpojený od elektrické sítě pouze tehdy, pokud bude vypnutá pojistka anebo zástrčka bude vytáhnutá ze zásuvky.
- Zástrčka napájecího vodiče po instalování varné desky musí být dostupná.
- Věnujte ctnostmi, pozornost dětem, aby si se spotřebičem nehrály.
- **Osoby s implantovanými zařízeními podporujícími životní funkce (např. kardiostimulátor, inzulinová pumpa anebo náslechový přístroj) se musí přesvědčit, práce těchto zařízení nebude indukční varnou deskou narušena (oblast frekvence činnosti indukční varné desky obnáší 20-50 kHz).**
- V případě zániku napětí v síti je zrušeno jakékoliv nastavení. Po opětovném objevení se napětí v síti je doporučovaná opatrnost. Pokud jsou varná pole horká, bude promítaný ukazatel zbytkového tepla „H", jak rovněž jako při prvním zapnutí klíč blokády.
- Vestavěný do elektronické soustavy ukazatel zbytkového tepla ukazuje, zda je varná deska zapnutá, případně, zda je ještě horká.
- Jestliže se zásuvka nachází poblíž varného pole, dávejte pozor, aby se kabel spotřebiče nedotýkal zahřátých míst.
- Při používáni olejů a tuků nenechávejte varné desky bez dozoru, protože existuje požární ohrožení.
- Nepoužívejte nádob z umělých hmot a hliníkové folie. Roztavují se ve vysokých teplotách a mohou poškodit keramické varné pole.
- Cukr, kyselina citronová, sůl apod. v stálém i kapalném stavu, jak rovněž umělá hmota se nemůže ocitnout na horkém varném poli.
- Jestliže se v důsledku nepozornosti cukr anebo umělá hmota dostane na horké varné pole, v žádném případě není dovoleno vypnout varnou desku, ale seškrabte cukr a umělou hmotu ostrým škrabákem. Chraňte ruce před popařením a poraněním.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ

- Při používání indukční varné desky používejte pouze hrnce a kastroly s plochým dnem, bez hran a výronků, protože v opačném případě může vzniknout poškrábání tabule.
- Hřejný povrch indukční varné desky je odolný vůči tepelnému šoku. Není citlivá ani na chladno ani na horko.
- Vyhýbejte se úpadku předmětů na tabuli varné desky. Bodové údery např. úpadek lahvičky s kořením, může způsobit prasknutí a úlomky keramické tabule.
- Pokud dojde k poškození, kypící jídlo může vniknout do částí indukční varné desky, které jsou pod napětím.
- Jestliže je povrch prasknutí, vypněte proud, aby nevznikla možnost úrazu elektrickým proudem.
- Není dovolené používat povrchu varné desky jako krájecí desky anebo pracovního stolu.
- Nedoporučuje se kladení kovových předmětů, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky na povrch varné desky, protože se mohou stát horké.
- Není možné vestavět varnou desku nad pečicí troubou, nad myčkou nádobí, chladničkou a mrazničkou anebo pračkou.
- Jestliže byla varná deska vestavěná do stolní desky, kovové předměty, které se nacházejí ve skříince, mohou být zahřáté vzduchem vyplývajícím z ventilačního systému varné desky na vysokou teplotu. Z tohoto důvodu se doporučuje použití bezprostředního krytu (viz výkr. 2).
- Dodržujte pokyny týkající se ošetřování a čištění keramické tabule. V případě nesprávného jednání s ní neodpovídáme z titulu záruky.

JAK ŠETŘIT ENERGIÍ



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

●Používání odpovídajících nádob na vaření.
Hrnce s plochým a hrubým dnem umožňují ušetřit až 1/3 elektrické energie. Pamatujte o používání poklice, v opačném případě spotřeba elektrické energie vzrůstá čtyřnásobně!

●Dbalost o čistotu varných polí a dna hrnců.
Nečistoty překážejí 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.
Spotřeba jejich elektrické energie zbytečně vzrůstá.

VYBALENÍ



Spotřebič byl na čas transportu zabezpečený před poškozením. Po vybalení spotřebiče Vás prosíme o odstranění 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.

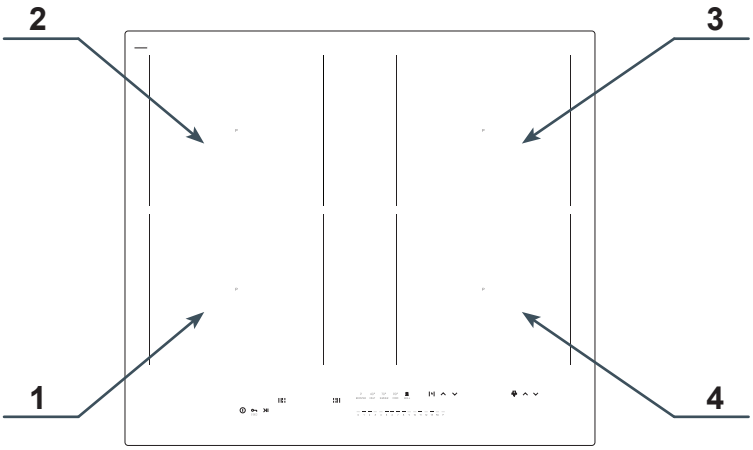
ODSTRAŇOVÁNÍ OPOTŘEBOVANÝCH SPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič je označený v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/UE a polským zákonem o opotřebovaném elektrickém a elektronickém zařízení symbolem přeškrtnutého kontejneru na odpady.



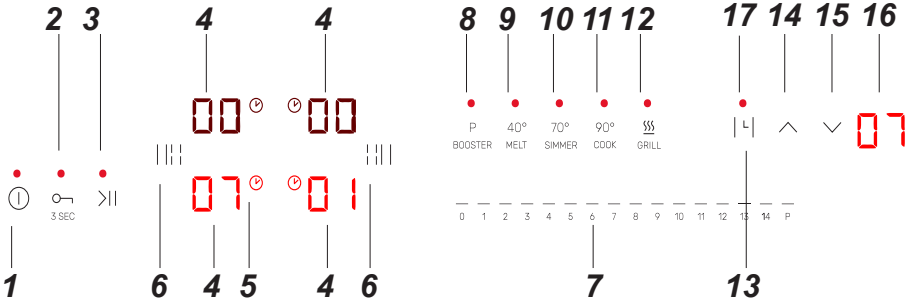
Takové označení informuje, že toto zařízení, po období jeho používání nemůže být umístěné spolu s jinými odpadky, pocházejícími z domácího hospodářství. Uživatel je povinný odevzdat ho osobám zabývajícími se sběrem opotřebovaného elektrického a elektronického zařízení. Provádějící sběr, v tom místní sběrná střediska, obchody a obecní úřady, tvoří systém umožňující odevzdávání těchto spotřebičů. Odpovídající zacházení s opotřebovanými elektrickými a elektronickými spotřebiči přispívá k vyhnutí se pro lidské zdraví a přírodního prostředí škodlivým konsekvencím, vyplývajícím z přítomnosti nebezpečných složek a nesprávného skladování a přetváření těchto spotřebičů.

POPIS VÝROBKU



1. Indukční varná zóna Power Booster 220x190 (vlevo vpředu)
2. Indukční varná zóna Power Booster 220x190 (zadní levá)
3. Indukční varná zóna Power Booster 220x190 (zadní pravá)
4. Indukční varná zóna Power Booster 220x190 (přední pravá)

Ovládací panel



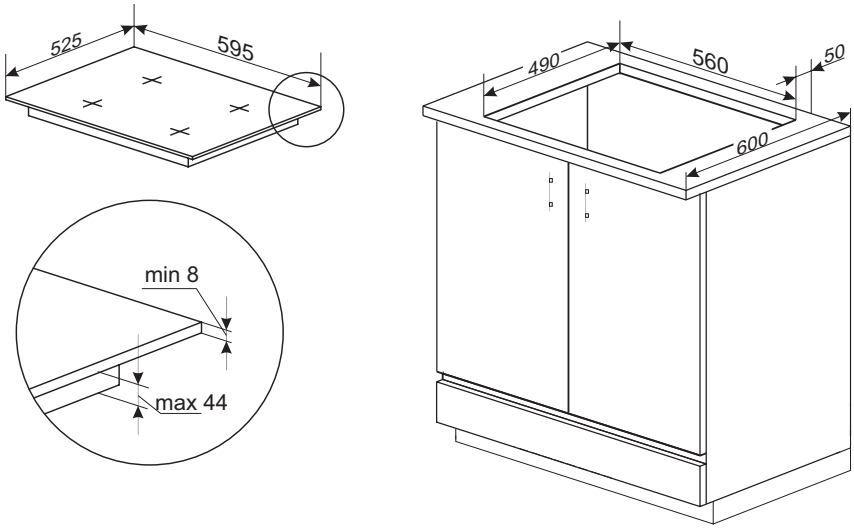
1.Senzor zapni/ vypni desku
2.Senzor blokády ovládacího panelu
3.Senzor funkce pauza
4.Ukazatel / senzor varné zóny
5.Symbol aktivní funkce Časovače
6.Senzor funkce Bridge
7.Senzor volby výkonu - posuvník
8.Senzor Booster
9.Teplotní program 40 ˚C
10.Teplotní program 70 ˚C
11.Teplotní program 90 ˚C
12.Teplotní program Gril
13.Senzor aktivace funkce Časovače
14.Senzor Časovače - prodloužení času
15.Senzor Časovače - zkrácení času
16.Ukazatel Časovače
17.LED dioda signalizující aktivní Funkce minutky

INSTALOVÁNÍ

Příprava desky nábytku do vestavění varné desky

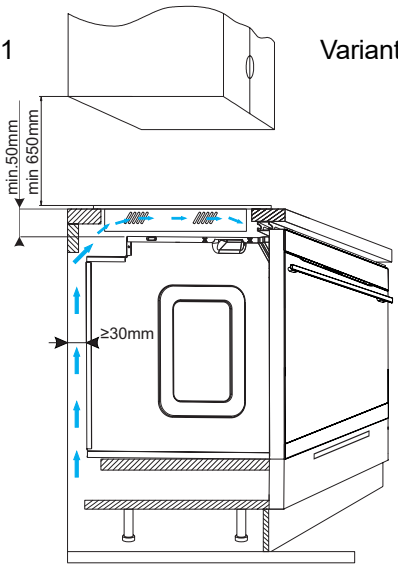
- Tloušťka stolní desky nábytku se musí pohybovat v rozmezí 12 až 40 mm, hloubka desky min. 600 mm. Stolní deska musí být plochá a správně nivelovaná . Je nutné utěsnit a zajistit stolní desku od strany stěny před zalitím a vlhkem.
- Vzdálenost mezi hranou otvoru a hranou stolní desky vpředu by měla být min. 60 mm, a vzadu min. 50 mm.
- Vzdálenost mezi hranou otvoru a boční nábytkovou stěnou by měla být minimálně 55 mm.
- Nábytek musí mít překližku a lepidla do jejího 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 desce proveďte v souladu s uvedenými rozměry na výkr. ***1***.
- Varná deska může být instalována bez tepelně izolační desky

1

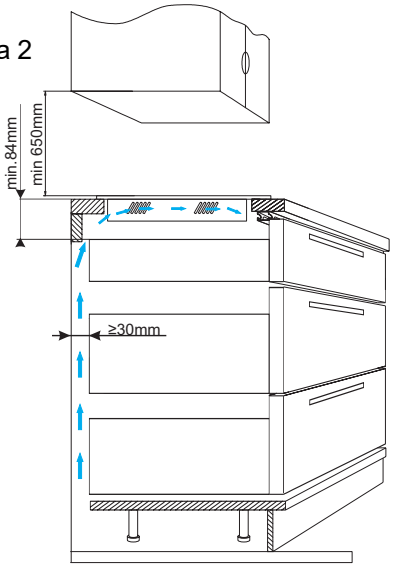


②

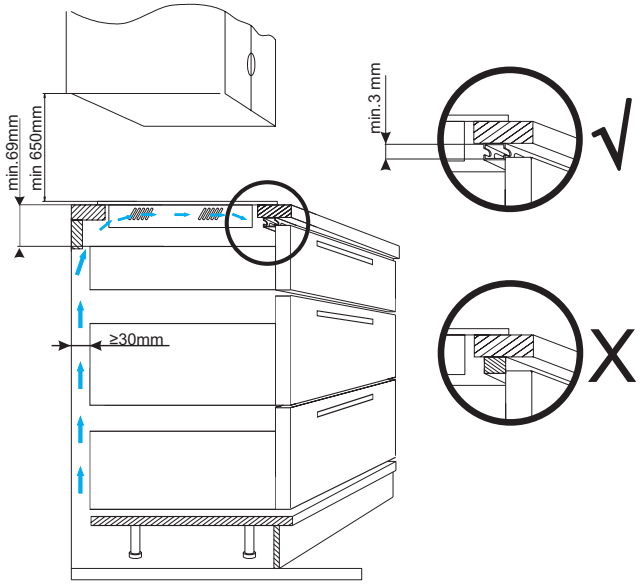
Varianta 1



Varianta 2



Varianta 3

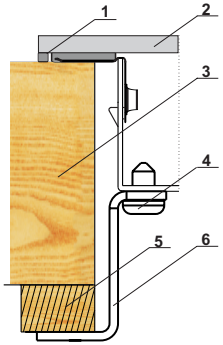


Je zakázané připevnění varné desky nad pečicí troubou bez ventilace.

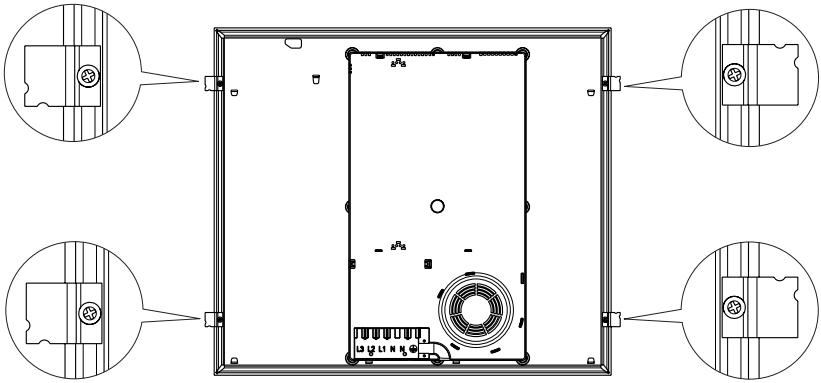
INSTALOVÁNÍ

Montáž varné desky v pracovní desce nábytku

- Zkontrolujte, zda těsnění důkladně přiléhá k varné desce.
- Lehce přišroubujte příchytky zespodu varné desky.
- Očistěte pracovní desku, vložte varnou desku do otvoru a přitlačte do pracovní desky.
- Nastavte příchytky kolmo k hraně varné desky a důkladně přišroubujte.
- Používejte šrouby s maximálním závitem 15 mm.



1. Těsnění varné desky
2. Varná deska
3. Pracovní deska nábytku
4. Vrut
5. Dřevěný hranolek
6. Připevňující příchytka



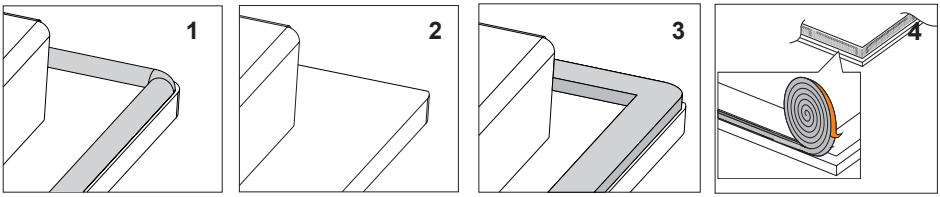
V závislosti na tloušťce pracovní desky použijte dřevěné bloky vhodné tloušťky.

Varná deska / Pracovní deska	38 mm	28 mm	12 mm
Tloušťka	9 mm	19 mm	35 mm

INSTALOVÁNÍ

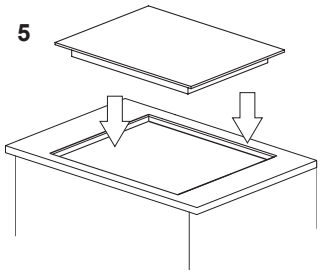
Montáž těsnění

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

Připojení varné desky k elektrické instalaci

Pozor!
Připojení k instalaci může provést pouze kvalifikovaný instalatér mající příslušná oprávnění. Zakazuje se samovolné provádění předělávání anebo změn v elektrické instalaci.

Pokyny pro instalatéra

Varná deska je vybavená přípojnou lištou umožňující volbu odpovídajících spojů pro konkrétní druh napájení elektrickou energií.
Přípojná lišta umožňuje následující spojení:
- jednofázové 220-240 V ~
- dvoufázové 380-415 V 2N ~

Připojení varné desky k příslušnému napájení je možné provedením přemostění svorek na přípojné liště v souladu s umístěným schématem spojů. Schémat spojů je rovněž umístěný na spodní části dolního krytu. Přístup do přípojné lišty je možný po otevření svorkovnicové skříňky. Pamatujte o správném výběru připojovacího vodiče, berouce do úvahy druh připojení a jmenovitý výkon varné desky.

Pozor!
Pamatujte o nutnosti připojení ochranného obvodu ke svorce přípojné lišty, označené znakem ⏚. Elektrická instalace napájející varnou desku musí být zabezpečená příslušně zvoleným zabezpečením a jako dodatečné zabezpečení napájecí linie může být vybavená odpovídajícím vypínačem, který umožňuje vypnutí proudu v havarijní situaci.

Před provedením připojení varné desky k elektrické instalaci, je nutné se seznámit s informacemi nacházejícími se na popisném štítku a schématu připojení.
Jiný způsob připojení varné desky než je ukázaný v schématu může způsobit její poškození.

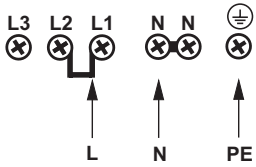
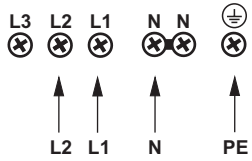
POZOR! Instalatér je povinen vydat uživateli „osvědčení o připojení výrobku k elektrické instalaci" (nachází se v záručním listu). Po ukončené instalaci instalatér je také povinen umístit informaci o způsobu provedeného připojení:

- jednofázovém, dvojfázovém anebo trojfázovém,

- průřezu připojovacího vodiče,

- druhu použitého zabezpečení (druh pojistky).

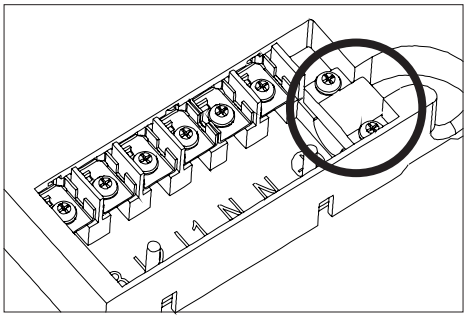
SCHÉMA PŘÍPUSTNÝCH ZAPOJENÍ
POZOR! Nebezpečné napětí

	POZOR! V případě každého spoje, ochranný vodič musí být spojený se svorkou ⏚.			Typ / průřez kabelu	Ochranná pojistka
1	Jednofázové připojení pro síťové napětí 220-240 50/60 Hz. Připojte svorku L2 pomocí můstku ke svorce L1. Utáhněte fázový vodič ke svorce L1. Nulový vodič k N. Přišroubujte ochranný vodič ke svorce ⏚.	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm²	32 A
2*	Dvoufázové připojení pro síťové napětí 220-240/380-415 50/60 Hz. Přišroubujte fázové vodiče ke svorkám L1 a L2. Nulový vodič k N. Přišroubujte ochranný vodič ke svorce ⏚.	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2,5mm²	16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= svorka neutrálního vodiče, ⏚ = svorka ochranného vodiče					

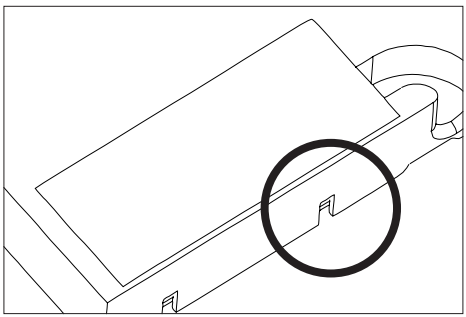
* Svorky N-N jsou vnitřně spojené, není zapotřebí je můstkovat

Balení výrobku obsahuje sadu prvků nutných pro správné připojení výrobku k elektroinstalaci. Použití připojených prvků je nezbytné pro správnou funkci výrobku. Sada obsahuje: Odlehčení tahu, Můstek, 2 šrouby a kryt přípojky.

Správná instalace odlehčení tahu by měla být provedena pomocí šroubů, které jsou součástí sady



Kryt přípojky by měl být zasunut, dokud neuslyšíte charakteristické cvaknutí upevňovacího prvku.



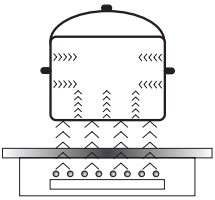
Chcete-li kryt demontovat, použijte šroubovák k vypáčení upevňovacích prvků, dokud kryt nevyskočí

OBSLUHA

Před prvním zapnutím varné desky

- nejdříve indukční varnou desku důkladně očistěte. Varné indukční desky ošetřujte jako skleněné povrchy,
- při prvním použití může dojít k přechodnému vylučování zápachu, proto v místnosti zapněte ventilaci anebo otevřete okno,
- obslužné činnosti provádějte při zachovávání bezpečnostních pokynů.

Zásady činnosti indukční zóny



Elektrický generátor napájí cívku umístěnou uvnitř spotřebiče. Tato cívka vytváří magnetické pole, které je přenášené na nádobu.
Magnetické pole způsobuje, že se nádoba zahřívá

Tento systém předpokládá používání nádob, jejichž dna jsou citlivá na činnost magnetického pole.

Všeobecně se indukční technologie charakterizuje dvěma přednostmi:
- Teplo je emitované výlučně prostřednictvím nádoby, využití tepla je téměř maximální,
- Nevyskytuje se jev tepelné bezvládnosti, protože vaření se automaticky začíná v okamžiku umístění nádoby na varné desce a končí se s okamžikem jejího sejmutí z varné desky.

V průběhu normálního používání varné desky mohou vzniknout zvuky různého druhu, které nemají žádný vliv na dobrou práci desky.

- Hvizd nízké frekvence. Zvuk vzniká, když je nádoba prázdná, ztrácí se po nalití vody anebo vložení pokrmu.
- Hvizd vysoké frekvence. Zvuk vzniká v nádobách, které byly vyrobené z mnoha vrstev různých materiálů a zapnutí maximálního tepelného výkonu. Tento zvuk se rovněž zesiluje, pokud současně používáme dvě anebo více varných zón na maximální výkon. Zvuk ztrácí se anebo je méně intenzivní po snížení výkonu.
- Zvuk skřípění. Zvuk vzniká v nádobách, které byly vyrobené z mnoha vrstev různých materiálů. Intenzita zvuku závisí od způsobu vaření.
- Zvuk zvonění. Zvuk vzniká během práce ventilátoru chladícího elektronické systémy.

Zvuky, které mohou být slyšitelné v průběhu správné exploatace vznikají z práce chladicího ventilátoru, rozměrů nádob a materiálu, z kterého bylo vyrobené, způsobu vaření pokrmů a zapnutého tepelného výkonu.
Tyto zvuky nejsou normálním jevem a nejsou poruchami varné desky.

OBSLUHA

Zabezpečující zařízení:
Jestliže varná deska byla instalovaná podle pravidel a je správně používaná, je jen zřídka potřebné zabezpečující zařízení.
Ventilátor: slouží pro ochranu a zchlazování ovládacích a napájejících elementů. Může pracovat při dvou různých rychlostech, je činný automatickým způsobem. Ventilátor pracuje tehdy, když varné zóny jsou zapnuté a funguje při vypnuté desce do okamžiku dostatečného ochlazení elektronického systému.
Tranzistor: Teplota elektronických elementů je nepřetržitě měřená prostřednictvím sondy. Jestliže teplo vzrůstá w nebezpečným způsobem, tato soustava automaticky snižuje výkon varné zóny anebo odpojí varné zóny nacházející se nejblíže zahřátých elektronických elementů.
Detekce: detektor přítomnosti hrnce umožňuje práci varné desky, a tím samým ohřívání. Malé předměty umístěné na varné zóně (např. lžička, nůž, prstýnek...) nebudou považované za hrnce a varná nebude zapnutá.

Detektor přítomnosti hrnce v indukčním poli

Detektor přítomnosti hrnce je instalovaný ve varných deskách obsahujících indukční zóny. V průběhu práce varné desky detektor přítomnosti hrnce automaticky začíná anebo zastavuje vylučování tepla v zóně vaření v okamžiku umístění hrnce na varné desce anebo jeho sejmutí z varné desky. Zajišťuje to větší energetickou úsporu.

- Jestliže je varná zóna používaná ve spojení s odpovídajícím hrncem, na displeji je uváděná úroveň tepla.
- Indukce vyžaduje používání hrnců přesně přizpůsobených, vybavených dnem z magnetického materiálu (Tabulka)

Jestliže na varné zóně nebudou umístěny hrnce anebo na nich byly umístěny neodpovídající hrnce, na displeji se objeví symbol U. Zóna nebude zapnutá
Jestliže v průběhu 10 minut nebude detekovaný hrnec, operace zapnutí varné desky bude zrušena.
Pro vypnutí varné zóny, proveďte tuto operaci prostřednictvím ovladače čidla, a ne pouze sejmutím hrnce.

Detektor hrnce nepracuje jakčidlo zapnutí/vypnutí varné desky.

Indukční varná deska je vybavená čidly obsluhované dotknutí prstem označených povrchů. Každé přesměrování čidla je potvrzované akustickým signálem.

Věnujte pozornost, aby při zapínání a vypínání, jak rovněž při nastavování stupně výkonu ohřevu **vždy stlačovat pouze jedno čidlo**. V případě současného stlačení většího počtu čidel (s výjimkou hodin a klíče), systém ignoruje ovládací signály, a při dlouhodobém stlačování uvolňuje signál poruchy.
Po ukončení používání vypněte varnou zónu regulátorem a nespoléhejte se na údaje detektoru nádob.

OBSLUHA

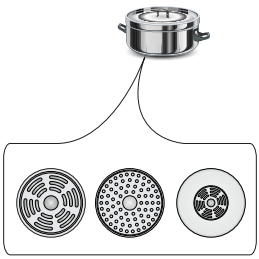
Odpovídající kvalita hrnců je základní podmínkou pro získání vysoké efektivnosti práce varné desky.

Volba nádob na vaření v indukční zóně



Charakteristika nádob.

- Vždy používejte hrnce vysoké kvality, s ideálně plochým dnem: používání nádob tohoto druhu předchází vzniku bodů s příliš vysokou teplotou, ve kterých by se pokrmy vaření mohly připalovat.Hrnce a pánve se zesílenými kovovými stěnami zajišťují výborný rozklad tepla.
- Věnujte pozornost tomu, aby dna nádob byla suchá: v průběhu naplňování hrnce anebo během používání nádoby vyjmuté z chladničky zkontrolujte před jejím umístěním na varné desce, zda povrch dna je úplně suchý. Umožní to vyhnout se zašpinění povrchu varné desky.
- Pokličkа na hrnci předchází úniku tepla a tímto způsobem zkracuje čas ohřívání a snižuje spotřebu elektrické energie.
- Pro zjištění zda nádoby jsou odpovídající, zkontrolujte, zda dno nádoby je přitahováno magnetem.
- **Pro zajištění optimální kontroly teploty indukčním modulem dno nádoby musí být ploché.**
- **Vypuklé dno hrnce anebo hlubokoko vytisknuté logo výrobce mají negativní vliv na kontrolování teploty indukčním modulem a mohou způsobit přehřátí nádob.**
- **Nepoužívejte poškozené nádoby např. se zdeformovaným dnem v důsledku nadměrné teploty.**
- Používajíce velké nádoby s ferromagnetickým dnem, jehož průměr je menší od celkového průměru nádoby, ohřívá se pouze ferromagnetická část nádoby. Způsobuje to situaci, ve které není možné rovnoměrné rozvádění tepla v nádobě. Ferromagnetická zóna v dnu nádoby je zmenšená z důvodu v něj umístěných hliníkových elementů, proto také dodávané množství tepla může být menší. Mohou se vyskytnout problémy se zaznamenáním nádoby anebo nádoba nebude vůbec zaznamenaná. Průměr ferromagnetické části 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.



OBSLUHA

K indukčnímu vaření používejte pouze ferromagnetické nádoby , z materiálů jako:
●emailová ocel
● litina
● speciální nádoby z nerezavějící oceli pro indukční vaření.

Označení na kuchyňských nádobách	 **Zkontrolujte, zda se na etiketě nachází znak informující , že hrnek je vhodný pro indukční varné desky**
	Používejte magnetické hrnce (z emailovaného plechu, ferritové nerezavějící oceli, z litiny), zkontrolujte přiložením magnetu do dna hrnce (musí přilehnout)
Nerezavějící ocel	Nereaguje na přítomnost hrnce
	S výjimkou hrnců z ferromagnetické oceli
Hliník	Nereaguje na přítomnost hrnce
Litina	Vysoká účinnost
	Pozor: hrnce mohou porýsovat varnou desku
Emailová ocel	Vysoká účinnost
	Doporučuje se nádoby s plochým, hrubým a hladkým dnem
Sklo	Nereaguje na přítomnost hrnce
Porcelán	Nereaguje na přítomnost hrnce
Nádoby měděným dnem	Nereaguje na přítomnost hrnce

Nejmenší užitečná velikost nádobí pro varnou zónu je:

Průměr varné zóny	Minimální průměr dna smaltované ocelové nádoby
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

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

Power Management

Tato funkce umožňuje aktivovat demo režim a omezit celkový maximální výkon indukční varné desky na jednu z následujících hodnot: 2,8 kW; 3,7 kW; 4,5 kW; 5,6 kW; 7,35 kW (maximální výkon).

Výběr maximálního výkonu můžete provést pouze během 5 minut od připojení indukční desky k elektrickému napájení. Chcete-li přejít na volbu výkonu, po zapnutí varné desky pomocí senzoru ⏻ je nutné po dobu 3 sekund senzor ⏯ a senzor 🕒.

Na dvojitém displeji hodin se zobrazí již dříve vybrané nastavení nebo – pokud jste dříve neprovedli výběr – výchozí nastavení 7,35 kW ve formátu „74“. Pomocí senzorů ⏫ a ⏬ můžete přepínat mezi dalšími nastaveními:
Po výběru požadovaného nastavení potvrďte výběr do 10 sekund stisknutím senzoru 🕒 na 3 sekundy.

00	DEMO
28	2,8 kW
37	3,7 kW
45	4,5 kW
56	5,6 kW
74	7,35 kW

Výběr je potvrzen několika bliknutími zvoleného nastavení, zvukovým signálem a následně vypnutím panelu. Od tohoto okamžiku deska pracuje s vybraným celkovým maximálním výkonem.

Pokud nepotvrdíte výběr, po 10 sekundách od výběru výkonu se panel vypne a deska pracuje s naposledy potvrzeným výkonem, nebo pokud jste dříve neprovedli výběr – s výchozím výkonem 7,35 kW.

Při nastavování výkonu na jednotlivých varných zónách funkce Power Management kontroluje, aby nedošlo k překročení vybraného celkového výkonu. Nastavení, které by způsobilo překročení výkonu, jsou blokována a nedostupná pro uživatele.

Funkce Power Management může zabránit zapnutí varné zóny, pokud by její výkon způsobil překročení vybraného maximálního výkonu.

OBSLUHA

Ovládací panel

- Po připojení varné desky k elektrické síti se na okamžik rozsvítí všechny ukazatele. Varná deska je připravena k provozu.
- Varná deska je vybavena elektronickými senzory, pro jejich použití se jich dotkněte prstem po dobu alespoň 1 sekundy.
- Při každém zapnutí senzoru se ozve pípnutí.

Na senzory ovládacího panelu nepokládejte žádné předměty. Dbejte zejména na to, aby nádobí během vaření nevyčnívalo 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 varné desky



Dotkněte se a podržte alespoň 3 sekundy prst na senzoru zapnutí/vypnutí ⏻ . Varná deska signalizuje správnou činnost (aktivitu), pokud na kontrolkách varných zón svítí číslo „00“.

Pokud do 15 sekund od zprovoznění desky nenastavíte vhodný výkon varné zóny, deska se automaticky vypne.

Zapnutí varné zóny a nastavení jejího výkonu

- Zapněte desku senzorem ⏻.
- Postavte hrnec na požadovanou varnou zónu.
- Pánev je automaticky detekována a ukazatel 8.8. odpovědný za vybranou varnou zónu začne blikat signalizujíc „00“, což znamená, že je vybraná zóna aktivní a výkon lze nastavit.

Pokud jsou během zapnutí na varné desce dvě nebo více pánví, varná deska neaktivuje zónu automaticky. Je nutné dotknout se ukazatele 8.8. zodpovědného za vybranou varnou zónu.

- Přejeďte po senzoru volby topného výkonu, počínaje zleva, a vyberte vhodný výkon zóny (zvolený výkon se zobrazí na ukazateli).
- Zóna je již aktivní.

Funkce automatické aktivace zóny po umístění nádoby je aktivní pouze pro první nádobu umístěnou na dané zóně.

Vypnutí varných zón

Varnou zónu můžete vypnout provedením jedné z níže uvedených činností:
- Desku vypněte senzorem ⏻.
- Dotkněte se ukazatele 8.8. a přidržte jej na 3 sekundy.
- Aktivujte varnou zónu tím, že se prstem dotknete senzoru pro volbu výkonu a posunete jej doleva pro snížení úrovně výkonu na „00“.

Vypnutí celé varné desky

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

- Desku vypněte senzorem ⏻.

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 „P“

Funkce Booster zvyšuje výkon zóny, 220x190 - z 2200W na 3000W
Zóny Bridge z 3000W na 3700W.
- Postavte hrnec na požadovanou varnou zónu.
- Hrnec bude automaticky detekován a ukazatel 8.8. odpovídající za vybranou varnou zónu začne blikat, signalizujíc „00“.
- Funkce Booster se aktivuje po stisknutí senzoru nebo pomocí senzoru změny výkonu (posuvníku). Na displeji se zobrazí písmeno "P"

Chcete-li vypnout funkci Booster:
- Snižte výkon varné zóny s aktivovanou funkcí Booster posunutím prstu po senzoru změny výkonu (posuvníku) nebo stisknutím senzoru Booster.

Doba provozu funkce Booster je omezena na 5 minut. Po této době bude výkon zóny nastaven na 14 (nominální výkon).
Tato funkce se může také přepnout na jmenovitý výkon, pokud topné články nebo elektronické obvody dosáhnou mezní teploty.
Funkci Booster budete moci opět použití, pokud teplota topných článků klesne na bezpečnou úroveň. Tato funkce nebude spuštěna automaticky.
Pokud sejmete hrnec z varné zóny s aktivní funkcí Booster, odpočítávání času 5 minut nebude přerušeno.

Funkci Booster lze spustit pro dvě zóny současně, tj. jednoho z polí levých a jednoho z pravých. Aktivace funkce Booster není možná, pokud je funkce Booster již aktivována na jiné vertikálně umístěné zóně.

Funkce blokády ovládacího panelu

Díky funkci dětské pojistky můžete zablokovat možnost ovládání desky, například dětmi nebo v případě čištění. Funkci dětské pojistky můžete aktivovat jak při zapnuté, tak i vypnuté desce. Chcete-li zapnout nebo vypnout dětskou pojistku, přidržte senzor na 3 sekund. Pokud je dětská pojistka aktivní, svítí kontrolka vedle senzoru.

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

Odpojení desky od napájecí sítě zruší uzamčení desky.

Ukazatel zbytkového tepla „h“, „H“

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



Pokud je teplota skla vyšší než 60 °C*, na ukazateli této zóny je zobrazen symbol „H“.



Pokud teplota skla činí 45°C*–60°C*), na ukazateli této zóny je zobrazen symbol „h“ (nízké zbytkové teplo).

* Hodnoty teplot jsou orientační

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

Při výpadku proudu se ukazatel zbytkového tepla „H“ nebo „h“ již nezobrazuje. I přesto mohou být varné zóny ještě horké!

Omezení doby provozu

Aby byla zajištěna bezpečnost uživatelů, je indukční varná deska vybavena omezením pracovní doby pro každou z varných zón.

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:

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.

Stupeň tepelného výkonu	Maximální doba provozu
1	8 h
2	8 h
3	8 h
4	8 h
5	5 h
6	5 h
7	5 h
8	5 h
9	1,5h
10	1,5h
11	1,5h
12	1,5h
13	1,5h
14	1,5h
P	5min
40	60 min
70	160 min
90	160 min
Gril	60 min

Funkce Časovače

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 Časovač můžete použít současně na všech varných zónách. Maximální doba provozu je 99 minut (každou 1 minutu).
Chcete-li nastavit čas Časovače:

- Postavte hrnec na požadovanou varnou zónu.
- Po automatické detekci hrnce nastavte tepelný výkon.
- Časovač se aktivuje stisknutím a podržením senzoru časovače dokud neuslyšíte pípnutí. Na displeji se zobrazí číslice „00“.
- Senzorem se čas snižuje, - zvyšuje.

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. Pamatujte, že funkci Časovače můžete nastavit pro každou zónu.

Pokud nastavíte více než jeden čas, bude se na displeji hodin zobrazovat nejkratší čas.

V každém okamžiku vaření můžete změnit naprogramovanou dobu jeho trvání. Chcete-li to provést, během vaření vyberte pole, jehož čas chcete změnit, tj. aktivujte jej pomocí ukazatele 88. a následně klepněte na a změňte čas podle kroků uvedených v popisu nastavení hodin.
Po uplynutí naprogramované doby vaření zazní zvukový signál. Můžete jej vypnout dotykem libovolného senzoru nebo se alarm automaticky vypne po 30 sekundách.
Pokud chcete časovač vypnout dříve, aktivujte varnou zónu dotykem senzoru vybrané zóny (ukazatel výkonu bude blikat), poté resetujte nastavení časovače jednou z následujících činností:

- klepněte a podržte senzorové hodin ;
- senzorem snižte čas na "00";
- současně držte senzory a .

Pokud chcete časovač vypnout dříve, aktivujte varnou zónu dotykem ukazatele zóny 88. (ukazatel napájení bude blikat), poté se dotkněte a podržte ukazatel hodin na 3 sekundy nebo pomocí ukazatele aktivujte pole, které vás zajímá 88. a potom klepněte na a senzorem snižte čas na "00".
Existuje ještě jedna možnost, jak smazat nastavení současným přidržením po dobu 2 sekund senzorů a senzoru .

Funkce minutky

Funkce minutky se používá k odpočítávání naprogramovaného času. Funkce neovládá varné zóny.
Chcete-li nastavit minutky:

- Zapněte desku.
- Dotkněte se senzoru a nastavte dobu trvání minutky pomocí senzorů zkrácení času, - prodloužení .

Naprogramovaný čas můžete kdykoli změnit. Použijte k tomu senzor a poté použijte senzory nebo .

Po uplynutí naprogramované doby vaření zazní zvukový signál. Můžete jej vypnout dotknutím libovolného senzoru. Alarm se automaticky vypne po 30 sekundách.

Pokud chcete minutky vypnout dříve, použijte senzor a následně se dotkněte a podržte senzor zkraťte čas na „00“ nebo se současně dotkněte a podržte senzor pro prodloužení času a senzor hodin pro snížení času .

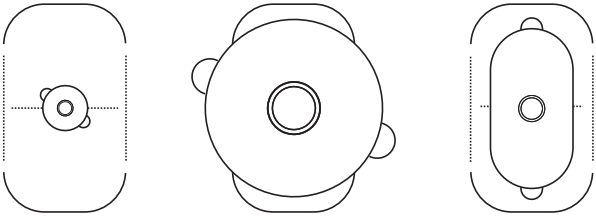
Funkce Pauza

Díky ní můžete v libovolném okamžiku zastavit provoz varné desky a následně se vrátit k předchozímu nastavení.
Chcete-li zapnout funkci Pauza, musí být zapnuta alespoň jedna varná zóna.
Dotkněte se senzoru . Na všech ukazatelích varných zón se zobrazí symbol II. Když bude varná zóna horká, symbol II bude blikat střídavě s písmenem „H“ nebo „h“, v závislosti na teplotě zóny (ukazatel zbytkového tepla).
Chcete-li vypnout funkci Pauza, opět stiskněte senzor . Na ukazatelích varných zón se zobrazí nastavení, která jste nastavili před zapnutím této funkce.

Funkce Pauza pozastaví čas odpočítávání Hodin
Funkce Pauza nepozastaví odpočítávání minutky

Funkce Bridge

Díky funkci Bridge můžete ovládat 2 varné zóny desky jako jednu rozšířenou zónu ohřevu. Funkce Bridge je velmi pohodlná a umožňuje používat například pekáče.



ŠPATNĚ **ŠPATNĚ** **DOBŘE**

Chcete-li zapnout funkci Bridge:

- Zapněte desku
- Umístěte pekáč na správnou varnou zónu – nádoba musí zakrývat obě varné zóny.
- Hrnec bude automaticky detekován a funkce Bridge se aktivuje, což bude signalizovat symbol „⌈ ⌋“

Pokud do 15 sekund nevyberete výkon, funkce Bridge se deaktivuje.

- Přesunutím prstu po senzoru tepelného výkonu nastavte libovolný tepelný výkon.

Od tohoto okamžiku ovládáte dvě varné zóny pomocí jednoho senzoru.

Funkci Bridge můžete kdykoli zapnout nebo vypnout ručně.

Dotkněte se senzoru (**6**) pro aktivaci funkce Bridge. Na horním ukazateli se rozsvítí symbol „⌈ ⌋“ a na spodním ukazateli se zobrazí číslice „00“. Následně přesunutím prstu přes senzor změny tepelného výkonu nastavte libovolný tepelný výkon.
Chcete-li deaktivovat funkci Bridge, dotkněte se senzoru (**6**). Na displejích se zobrazí číslice „00“.
Od tohoto okamžiku varné zóny fungují samostatně.

OBSLUHA

Programy udržování teploty

Varná deska je vybavena speciálními programy, které umožňují vaření při nastavené teplotě při co nejmenší spotřebě energie.

K dispozici jsou čtyři programy:

- 40 - Rozpouštění. Program určený k rozpouštění tabulky čokolády a másla.
  Máslo nebo čokoládu umístěte do nádoby při pokojové teplotě a poté aktivujte program 40.
- 70 - Ohřívání. Program určený k ohřevu hustých potravin, jako je polévka nebo omáčka. Umístěte hrnec s jídlem na varnou zónu a aktivujte pro ni program 70. Program 70 se aktivuje s hodnotou teploty 70 st. C .
- 90 - Ohřívání/Vaření
  Program určený k ohřívání a vaření řídkých potravin nebo vody.
  Umístěte hrnec s jídlem na varnou zónu a aktivujte pro ni program 90. Program 90 se aktivuje s hodnotou teploty 90 st. C .
- Gril
  Program určený pro grilování, tedy pokrmů, které vyžadují vysoké teploty.
  Pánve nebo vyhrazený grilovací plech by měly být umístěny na varnou zónu a měl by pro ně být aktivován program Gril . Program Gril se aktivuje s teplotou 200 st. C

Aktivace programu udržování teploty.

- Položte nádobí na varnou zónu
- Aktivujte varnou zónu, na kterou je umístěno nádobí
- Aktivujte zvolený teplotní program

Hodnoty teploty jsou orientační a mohou se lišit v závislosti na množství, typu náplně, typu použitého nádobí.

Digestoř - Paření a obsluha *

Chcete-li aktivovat postup bezdrátového připojení mezi varnou deskou a odsavačem par, podržte senzor automatického režimu po dobu 3 sekund. Nad senzorem začne blikat symbol ( ). Po správném připojení varné desky k digestoři se symbol ( ) rozsvítí trvale.



Automatický režim digestoře - režim, ve kterém se výkon ventilátoru odsavače nastavuje automaticky v závislosti na intenzitě vaření. Chcete-li aktivovat automatický režim digestoře, stiskněte senzor .Nad senzorem se rozsvítí dioda. Vezměte prosím na vědomí, že spuštění automatického režimu je možné pouze tehdy, pokud byla varná deska správně připojena k digestoři.
Pro vypnutí automatického režimu použijte senzor ( ). Dioda nad senzorem zhasne.
Pomocí senzorů ( ) a ( ) je možné manuálně ovládat výkon ventilátoru digestoře. Použití senzorů deaktivuje automatický režim digestoře.

Doporučuje se používat teplotní programy pro nádobí naplněné alespoň z poloviny jídlem.
Doporučuje se používat teplotní programy na studené varné zóně.

*v závislosti na modelu

PRAKTICKÉ RADY

Tabulky s příklady nastavení desky

FUNKCE	VYUŽITÍ	POKRM	ČAS (MIN.)	VELIKOST PORCE
Melt 40*	Rozpouštění čokolády	Brownie / Čokoládový fondant	10	300 g
Melt 40*	Rozmrazování produktů	Krkovice / Lečo	60	1 ks. cca 800 g
Melt 40*	Kynutí kynutého těsta	Drožďové těsto	40	1 kg
Simmer 70*	Paření uzenin a klobás	Vepřová panenka s kořením	60	1 kg
Simmer 70*	Sous vide	Sous-vide kuřecí řízek	60	1 ks. 200 g
Simmer 70*	Regenerace / udržování teploty	Gulášová polévka	30	2 l
Simmer 70*	Ohřívání	Mléko do cereálních vloček	10	0,5 l
Cook 90*	Zdravá snídaně	Ovesné vločky	20	0,5 l
Cook 90*	Polévka	Kuřecí vývar	150	4 l
Cook 90*	Vaření	Sázená vejce	12	2 ks vejce l
Grill**	Grilování	Grilovaný steak - Entrecote	6	1 ks. 300 g
Grill**	Stir-fry	Kuře se zeleninou a nudlemi	8	1 porce cca 400 g
Grill**	Hluboké smažení	Zelenina v teplotě	6	300 g

*symbol závisí na modelu

** není k dispozici u všech modelů

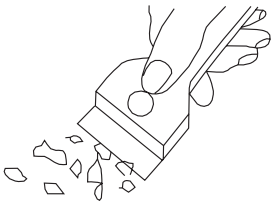
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Péče uživatele o průběžné udržování varné desky v čistotě, jak rovněž její údržba, mají výrazný vliv na prodloužení bezporuchového exploatačního období.

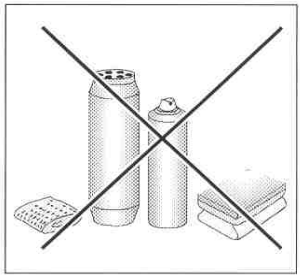
Při čištění keramické tabule jsou závazné identické zásady co v případě skleněného povrchu. V žádném případě nepoužívejte brusných anebo agresivních čisticích prostředků ani písku do drhnutí, či houbičky s drsným povrchem. Nepoužívejte také čisticí zařízeni vyvíjejících páru na účely čištění.

Čištění po každém použití

- **Slabé, nepřipálené nečistoty setřete vlhkou utěrkou bez čisticího přípravku.** Použití prostředku na mytí nádobí může způsobit výskyt modravého přebarvení. Tyto tvrdošíjné skvrny není vždy možné odstranit při prvním čištění a to i při použití speciálního čisticího prostředku.
- **Silně přichycené nečistoty odstraňujte ostrou škrabkou. Poté varný povrch setřete vlhkou utěrkou.**



Škrabka na čištění varné desky



Odstraňování skvrn

- **Světlé skvrny s perlovým odstínem (zůstatek hliníku)** je možné odstraňovat z ochlazené varné desky pomocí speciálního čisticího přípravku. Zůstatky vápenatých substancí (např. po vykypění vody) je možné odstraňovat octem anebo speciálním čisticím přípravkem.
- Při odstraňování cukru, pokrmů s obsahem cukru, umělých hmot a hliníkové folie není možné vypínat dané varné pole! Okamžitě důkladně z horkého varného pole seškrabujte zbytky (v horkém stavu) ostrou škrabkou. Po odstranění nečistot je možné varnou desku vypnout a již zchlazenou varnou desku dočistit speciálním čisticím přípravkem.

Speciální čisticí přípravky je možné koupit v obchodních domech, speciálních elektrotechnických obchodech, drogeriích, v potravinářských obchodech a kuchyňských salonech. Ostré škrabky je možné koupit v obchodech pro kutily, jak rovněž v obchodech se stavebním materiálem, jak rovněž v obchodech s malířským příslušenstvím.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nikdy nenanášejte čisticí přípravek na horkou varnou desku. Nejlépe umožněte čisticím přípravkům trochu oschnout a teprve potom je setřete na mokro. Eventuální zůstatky čisticího přípravku setřete vlhkou utěrkou před opětovným nahříním. V opačném případě mohou působit leptavě.

V případě nesprávného zacházení s keramickou tabulí varné desky neneseme odpovědnost z titulu záruky!

Pozor!
Jestliže ovládání z jakéhokoliv důvodu již není možné obsluhovat ve stavu zapnutí varné desky, tehdy vypněte existující hlavní vypínač anebo vyšroubujte odpovídající pojistku a obraťte se na servis.

Pozor!
V případě výskytu prasknutí anebo zlámání keramické tabule musíte varnou desku okamžitě vypnout a odpojit od sítě. Z tohoto důvodu vypněte pojistku anebo vyjměte zástrčku ze zásuvky. Poté se obraťte na servisní službu.

Periodické prohlídky

Mimo činnosti, které mají za úkol běžné udržování čistoty varné desky je dále potřebné:

- provádět periodickou kontrolu činnosti ovládacích elementů a pracovních soustav varné desky. po uplynutí záruky, nejméně jednou za dva roky, objednejte v středisku servisní obsluhy technickou prohlídku varné desky,
- odstraňte zjištěné provozní poruchy,
- proveďte periodickou údržbu pracovních soustav varné desky.

Pozor!

Veškeré opravy a regulační činnosti provádějte prostřednictvím vhodného střediska servisní obsluhy anebo instalatérem, který vlastní příslušná oprávnění.

ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH

V každé havarijní situaci proveďte následující:

- vypněte pracovní soustavy varné desky
- odpojte elektrické napájení
- přihlaste opravu
- Některé drobné poruchy si může uživatel odstranit sám, pokud se bude řídit pokyny uvedenými v níže umístěné tabulce; předtím než se obrátíte na oddělení obsluhy zákazníka anebo servisu zkontrolujte postupně body v tabulce.

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
Při pokusu o zapnutí se na displeji rozsvítí symbol „L“.	Aktivní blokáda panelu.	Deaktivujte blokádu ovládacího panelu přidržením senzoru blokády po dobu 3 sekund.
Zařízení se po stisknutí senzoru zapnutí nezapne.	Příliš krátké přidržení senzoru zapnutí.	Podržte senzor zapnutí po dobu 3 sekund.
	Špinavý / mokrý panel nebo zakryté senzory	Vyčistěte ovládací panel, odstraňte předměty zakrývající senzory.
	Není napájení.	Zkontrolujte pojistku domácí instalace.
	Vnější rušení.	Odpojte zařízení od napájení na 120 sekund odpojením napájecího obvodu v pojistkové skříni.
Během provozu zařízení vydá dlouhý zvukový signál a vypne se.	Aktivovala se bezpečnostní procedura.	Vyčistěte ovládací panel, odstraňte předměty zakrývající senzory.
Po zapnutí se zařízení samo vypne.	Nebyla aktivována žádná funkce zařízení.	Po zapnutí zařízení je nutné ihned aktivovat požadovanou funkci.

ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH

Varná zóna se sama vypnula.	Došlo k aktivaci ochrany maximální doby provozu.	Znovu aktivujte varnou zónu a nastavte stupeň ohřevu.
Během vaření jsou slyšet zvuky	Přirozená práce produktu. Zvuky závisí na použitých hrncích a nastavení výkonu	
Na displeji varné zóny se zobrazí symbol h nebo H	Správný provoz zařízení. Symboly h a H informují, že je varná zóna teplá / horká a je třeba zachovat zvýšenou opatrnost.	
Na displeji varné zóny se zobrazí symbol F0	Příliš nízké napájecí napětí produktu.	Kontaktujte svého dodavatele elektrické energie
Na displeji varné zóny se zobrazí symbol F1	Příliš vysoké napájecí napětí produktu.	Kontaktujte svého dodavatele elektrické energie
Na displeji varné zóny se zobrazí symbol F2	Elektronická ochrana se aktivovala.	Zkontrolujte, zda není ucpaný otvor chladicího ventilátoru.
Na displeji varné zóny se zobrazí symbol F3	Ochrana varné zóny byla aktivována.	Sundejte nádobu z varné zóny a počkejte, dokud nezhasne symbol F3
Na displeji varné zóny se zobrazí symbol F4, F5, F6, F7, F8, F9	Vnější rušení.	Odpojte zařízení od napájení na 120 sekund odpojením napájecího obvodu v pojistkové skříni.
Prasklá keramická deska	Nebezpečí! Okamžitě odpojte zařízení od napájení rozpojením napájecího obvodu v pojistkové skříni. Obraťte se na nejbližší servis.	

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Jmenovitý výkon varných desek:	7,35 kW
Typ:	KMI 776 760 E HC
Výkon indukčních zón:	
- indukční varná zóna : 220x190 mm	2200W
- indukční varná zóna Booster: 220x190 mm	3000W
Rozměry [mm]:	595 x 525 x 50
Hmotnost [kg]:	10,5

Spotřeba energie v pohotovostním režimu (Psm) [W]	-
Spotřeba energie ve vypnutém režimu [W]	0,5
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení k síti [W]	-
Čas automatického přechodu do pohotovostního/vypnutého režimu [min]	1

ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE

Varná doska je spojením výnimočnej jednoduchosti v používaní a skvelej účinnosti. Po prečítaní návodu nebude obsluha varnej dosky problémom.

Bezpečnosť a funkčnosť varnej dosky, ktorá opustila továreň, boli pred zabalením dôkladne preverené na kontrolných stanoviskách.

Vážený zákazník, prosíme Vás, aby ste si pred uvedením zariadenia do prevádzky pozorne prečítali tento návod. Dodržiavanie v ňom uvedených pokynov Vás ochráni pred nesprávnym používaním.

Návod na obsluhu si uschovajte a skladujte tak, aby bol vždy po ruke.

Dôkladne dodržiavajte návod na obsluhu z dôvodu vyhnutia sa nehodám.

Pozor!
Spotrebič používajte len po prečítaní tohto návodu.

Prístroj bol skonštruovaný len na účely varenia. Akékoľvek iné využitie (napr. na vykurovanie miestností) nezodpovedá jeho charakteristike a môže byť nebezpečné.

Výrobca si vyhradzuje právo zaviesť zmeny, ktoré nemajú vplyv na prevádzku prístroja.

Pozor. Spotrebič a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Možnosti dotknutia výhrevných prvkov musí byť venovaná mimoriadna pozornosť. Deti mladšie ako 8 rokov sa nemôžu pohybovať v blízkosti spotrebiča bez stáleho dozoru.

Tento spotrebič nie je určený pre používanie deťmi mladšími ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi obmedzeniami, či bez praktických skúseností a vedomostí, pokiaľ nie je zaistený ich dohľad a inštruktáž zodpovednou osobou, ktorá zaručí ich bezpečie. Nedovoľte deťom aby sa so spotrebičom hrali. Upratovanie a obslužné činnosti nemôžu byť vykonávané deťmi bez dozoru.

Pozor. Príprava pokrmov na varnej doske s použitím tuku bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

NIKDY nehaste oheň vodou. Vypnite spotrebič a prikryte plameň napr. pokrývkou alebo nehorľavou dekou.

Pozor. Nebezpečenstvo požiaru: nehromaďte veci potrebné k vareniu na ploche.

Pozor. Ak povrch varnej dosky je prasknutý, vypnite prístroj, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.

Odporúčame nenechávať na povrchu dosky kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, inak budú horúce.

Po použití vypnite varnú dosku ovládačom a nespoliehajte sa na detektor nádoby.

Zariadenie neovládajte vonkajšími hodinami alebo nezávislým systémom diaľkového ovládania.

K čisteniu spotrebiča nie je dovolené používať zariadenia pre čistenie parou.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA

- Pred prvým použitím indukčnej varnej dosky si pozorne preštudujte tento návod na obsluhu. Vďaka tomu si zaistíte bezpečnú prevádzku varnej dosky a zabránite jej poškodeniu.
- Ak indukčnú varnú dosku používate v tesnej blízkosti rádia, televízora alebo iného vyžarujúceho prístroja, overte či panel s tlačidlami správne funguje.
- Varnú dosku by mal inštalovať oprávnený inštalatér – elektrotechnik.
- Dosku neinštalujte v blízkosti chladiacich zariadení.
- Nábytok, do ktorého inštalujete varnú dosku, musí byť odolný voči teplotám cca 100°C. Vzťahuje sa to na preglejky, okraje, povrchy , ktoré sú vyrobené z plastickej hmoty, lepidlá a laky.
- Varnú dosku používajte až po jej vstavaní do nábytku. Vďaka tomu budete chránení pred nebezpečným dotykom častí ktoré zostávajú pod napätím.
- Opravu elektrických zariadení môžu vykonávať len odborníci. Neodborné opravy môžu byť pre užívateľa nebezpečné.
- Prístroj je odpojený od hlavného prívodu elektrickej energie len vtedy, ak je vypnutá poistka alebo ak zástrčka je vytiahnutá zo zásuvky.
- Zástrčka napájacieho vodiča po inštalovaniu varnej dosky musí byť dostupná
- Nedovoľte deťom aby sa so spotrebičom hrali.
- Toto zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí prístroja, iba ak je uskutočňované pod dohľadom inej osoby alebo v súlade s návodom na obsluhu prístroja, poskytnutými osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- **Osoby s implantovanými zariadeniami na podporu životných funkcií (napr. kardiostimulátorom, inzulínovou pumpou, alebo sluchovým prístrojom) musia sa uistiť, že indukčná varná doska (frekvenčný rozsah pôsobenia indukčnej varnej dosky činí 20-50 kHz) nebude rušiť prácu týchto prístrojov.**
- V prípade výpadku napätia v sieti všetky nastavenia budú vymazané. Po obnovení sieťového napätia odporúčame opatrnosť. Pokiaľ sú varné zóny horúce, bude zapnutý ukazovateľ zvyškového tepla „H", a ako v prípade prvého zapnutia kľúč blokády.
- Ukazovateľ zvyškového tepla vstavaný v elektronický systém informuje o tom, či je doska ešte zapnutá a či je ešte horúca.
- Ak sa v blízkosti varnej zóny nachádza napájacia zásuvka, uistite sa, že napájací kábel sa nedotýka horúcich miest.
- Počas varenia na tuku alebo oleji nenechávajte dosku bez dozoru, pretože tieto látky predstavujú nebezpečenstvo požiaru.
- Nepoužívajte plastové nádoby, alebo nádoby z hliníkovej fólie (alobalu). Pri vysokých teplotách sa tavia a môžu poškodiť keramickú tabuľu.
- Cukor, kyselina citrónová, soľ, atď. v tepelnom buď pevnom stave, ani plasty sa nesmú dostať do styku s horúcimi varnými zónami.
- Ak sa však na varnú zónu dostane neopatrnosťou cukor alebo plast, v žiadnom prípade nevypínajte varnú dosku, ale zoškrabte ostrou škrabkou. Chráňte si ruky pred popálením a poranením.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA

- Na indukčnej varnej doske používajte len hrnce a panvice s ideálne rovným dnom, bez ostrých okrajov a hrán, inak môže dôjsť k trvalému poškodeniu skla.
- Vykurovacia plocha indukčnej varnej dosky je odolná voči tepelnému nárazu. Nie je citlivá ani na chlad, ani na teplo.
- Nepustite na keramickú tabuľu žiadne predmety. Bodový náraz, napr. padajúca koreničkа môže viesť k vzniku prasklín a úlomkov keramickej tabuľe.
- V prípade poškodenia, zvyšky pokrmov, ktoré prekypeli môžu vniknúť do častí indukčnej varnej dosky, ktoré sú pod prúdom.
- Ak povrch varnej dosky je prasknutý, vypnite prístroj, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom
- Nepoužívajte povrch dosky ako kuchynskú doštičku na krájanie alebo ako pracovnú plochu.
- Odporúčame nenechávať na povrchu dosky kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, inak budú horúce.
- Neinštalujte varnú dosku nad šporák bez ventilátora, nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku alebo práčku.
- Ak ste inštalovali varnú dosku do pracovnej dosky, vzduch, ktorý vyteká z ventilačného systému dosky môže nahrievať na vysokú teplotu všetky kovové predmety, ktoré sa nachádzajú v skrinke. Z ohľadu na to odporúčame používanie bezprostredný kryt (viď obr. 2).
- Dodržujte pokyny pre údržbu a čistenie keramickej tabule. Ak nebudete postupovať v súlade s týmito pokynmi, stratíte nárok nároky plynúce zo záruky.

ÚSPORA ENERGIE



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

●Používaním vhodného riadu.
Hrnce s plochým a hrubým dnom pomáhajú ušetriť až 1/3 elektrickej energie. Pamätajte tiež na pokrievky, v opačnom prípade sa spotreba elektrickej energie zvyšuje až štvornásobne!

●Udržujte varné zóny a dná hrncov čisté.
Nečistoty bránia v prenose tepla – silne pripálené zvyšky potravín je 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.
Dochádza potom totiž k zbytočnému plytvaniu elektrickej energie.

VYBAĽOVANIE



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 sa obalové materiály (polyetylénové vrecká, kúsky polystyrénu atď.) nedostali do rúk deťom.

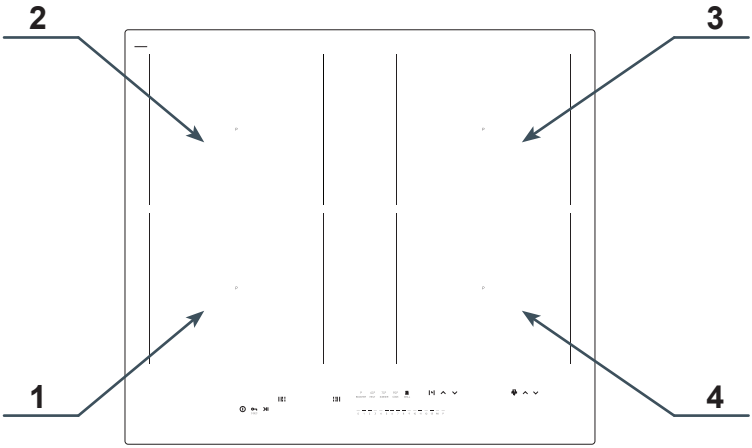
LIKVIDÁCIA ZARIADENÍ

Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou 2012/19/UE a poľským Zákonom o opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení príslušným symbolom prečiarknutého kontejnera na odpadky.



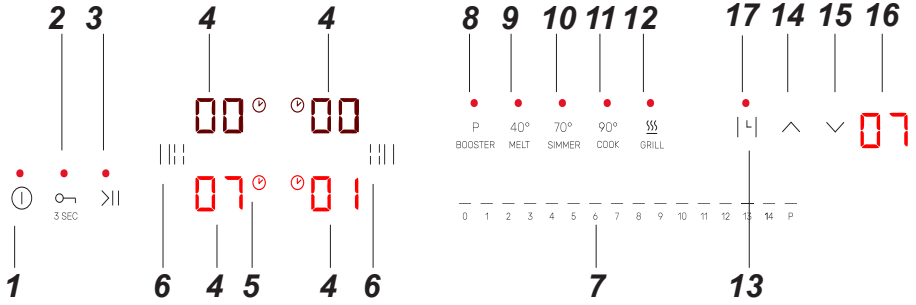
Tento symbol znamená, že sa pri likvidácii nesmie miešať s inými domácimi odpadmi . Užívateľ musí zariadenie odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení. vykonávajúci zber, v tom miestne zberné strediská, obchody a obecné úrady, tvoria systém umožňujúci odovzdávanie týchto spotrebičov Správny postup pri likvidácii elektrického a elektronického zariadenia predchádza negatívnemu vplyvu škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie konzekvencií, ktoré vyplývajú z prítomnosti nebezpečných častí ako aj nesprávneho skladovania a recyklácie takýchto zariadení.

POPIS VÝROBKU



1. Indukčná varná zóna Power Booster 220x190 (ľavá predná)
2. Indukčná varná zóna Booster 220x190 (zadná ľavá)
3 Indukčná varná zóna Booster 220x190 (zadná pravá)
4. Indukčná varná zóna Booster 220x190 (predná pravá)

Ovládací panel



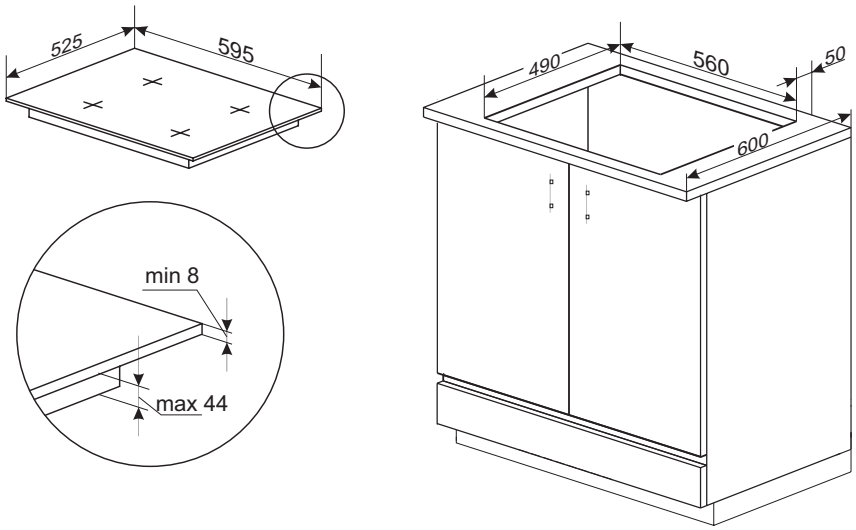
1.Senzor zapnúť / vypnúť dosky
2.Snímač blokády ovládacieho panela
3.Snímač funkcie pozastavenia
4.Ukazovateľ / snímač varnej zóny
5.Symbol aktívnej funkcie časovač (Timer)
6.Snímač funkcie premostenia (Bridge)
7.Snímač nastavenia výkonu – posúvač (Slider)
8.Snímač Booster
9.Program teploty 40°
10.Program teploty 70°
11.Program teploty 90°
12.Program teploty Gril
13.Snímač aktivácie funkcie časovača (Timer)
14.Snímač časovača – predĺženie
15.Snímač časovača – skrátenie
16.Ukazovateľ časovača
17.Kontrolka signalizujúca aktívnu funkciu minútnika

INŠTALÁCIA

Pripravte miesto v pracovnej doske k vstavaniu varnej dosky.

- Hrúbka pracovnej dosky nábytku je od 12 do 40 mm, hĺbka pracovnej dosky min 600 mm. Pracovná doska musí byť plochá a správne vyrovnaná. Pracovnú dosku treba utesniť a zabezpečiť ju od steny pred zaliatím a vlhkosťou.
- Minimálna vzdialenosť medzi okrajom otvoru a okrajom pracovnej dosky spredu je min 60 mm, a zozadu min 50 mm.
- Minimálna vzdialenosť medzi okrajom otvoru a bokmi susednej skrinky je min. 55 mm.
- 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 odolnou voči vlhkosti.
- Otvor v pracovnej doske vykonajte v súlade s rozmermi uvedenými na výkr.***1***.
- Varná doska môže byť inštalovaná bez tepelnoizolačnej dosky

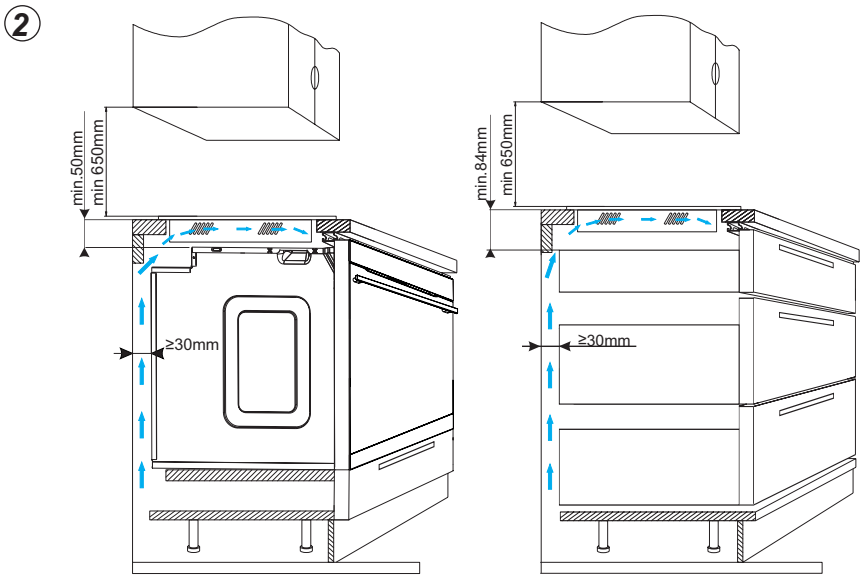
1



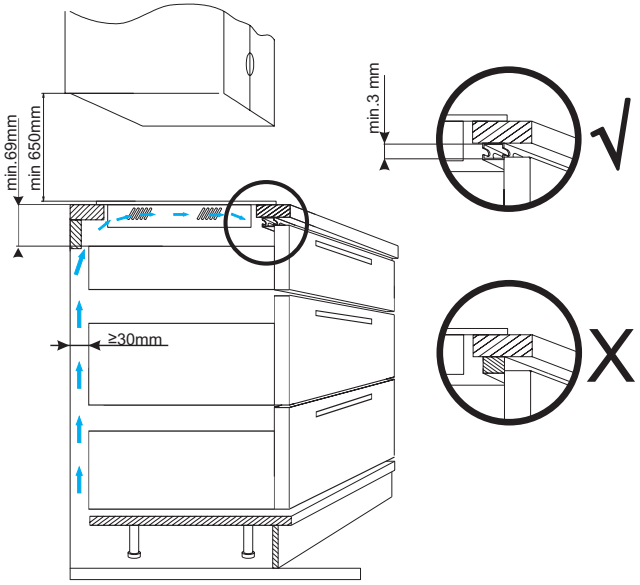
INŠTALÁCIA

Varianta 1

Varianta 2



Varianta 3

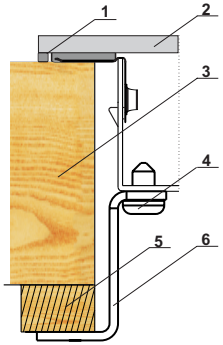


Neinštalujte dosku nad sporákom bez ventilácie.

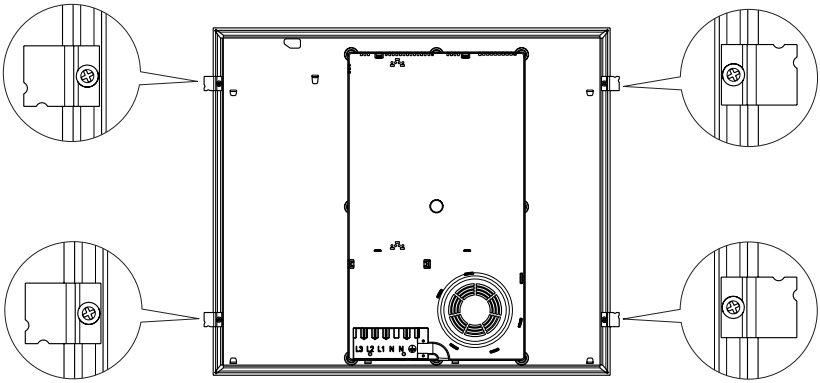
INŠTALÁCIA

Montáž varnej dosky - v pracovnej doske

- Skontrolujte, či tesnenie dôkladne prilieha k varnej doske.
- Ľahko priskrutkujte príchytky zospodu varnej dosky.
- Očistíte pracovnú dosku, vložte varnú dosku do otvoru a pritlačte ju do pracovnej dosky.
- Nastavte príchytky kolmo k hrane varnej dosky a dôkladne je priskrutkujte.
- Používajte skrutky s maximálnym závitom 15 mm.



1. Tesnenie varnej dosky
2. Varná doska
3. Pracovná doska
4. Skrutka
5. Drevený hranolček
6. Pripevňujúca príchytka



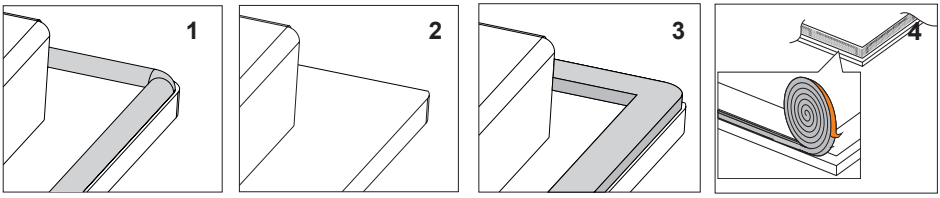
V závislosti od hrúbky pracovnej dosky použite drevené bloky vhodnej hrúbky.

Varná doska / Pracovná doska	38 mm	28 mm	12 mm
Hrúbka	9 mm	19 mm	35 mm

INŠTALÁCIA

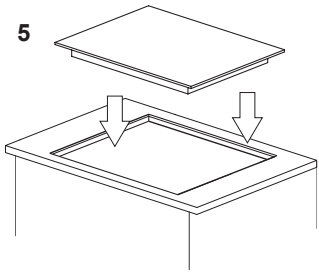
Montáž tesnenia

V závislosti od modelu, bolo tesnenie namontované výrobcom (obr. **1**)
Ak tesnenie nebolo namontované výrobcom, postupujte podľa nižšie uvedených pokynov:
Pred inštaláciou spotrebiča do otvoru v pracovnej doske musíte na spodnú stranu dosky nainštalovať tesnenie dodané s výrobkom (obr. **2**).
Pre tento krok, najskôr odstráňte ochrannú fóliu z tesnenia a následne ho prilepte čo najbližšie k okraju varnej dosky (obr. **3,4**).



Vstavenie spotrebiča bez tesnenia je zakázané.

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



INŠTALÁCIA

Pripojenie dosky k elektrickej inštalácii

Pozor!
Dosku k elektrickej sieti smie pripojiť iba kvalifikovaný elektrotechnik s príslušným oprávnením. Je zakázané vykonávať samostatné úpravy alebo zmeny v elektrickej inštalácii.

Pokyny pre montážneho technika

Doska je vybavená v spojovaciu lištu, ktorá umožňuje voľbu správneho pripojenia podľa daného typu elektrického prívodu.
Spojovacia lišta umožňuje nasledujúce pripojenia:
- jednofázový prúd 220-240 V ~
- dvojfázový prúd 380-415 V 2N ~

Pripojenie dosky k správnemu zdroju napájania je možné vhodným premostením na spojovacej lište v súlade s priloženou schémou. Schéma elektrického zapojenia je uvedená v dolnej časti spodného krytu. Prístup k spojovacej lište je možný po otvorení veka svorkovnicovej skinky. Nezabudnite na správnu voľbu napájacieho kábla, majúc na úvahe druh napojenia a menovitý výkon dosky.

Pozor!
Pamätajte o nutnosti pripojenia ochranného obvodu do svorky prípojnej lišty, označené znakom ⏚ . Elektrická inštalácia napájajúca varnou dosku musí byť zabezpečená príslušne zvoleným zabezpečením a ako dodatočné zabezpečenie napájacej línie môže byť vybavená odpovedajúcim vypínačom, ktorý umožňuje vypnutie prúdu v havarijnej situácii.

Pred pripojením dosky k elektrickej inštalácii prečítajte si informácie na výrobnom štítku a schéme pripojenia.
Iný spôsob pripojenia dosky než je to uvedené v schéme, môže zapríčiniť jej poškodenie.

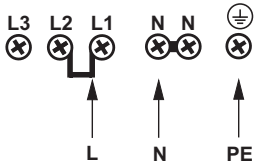
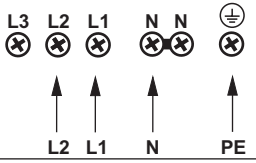
POZOR! Inštalatér je povinný vydať užívateľovi „osvedčenie pripojenia výrobku k elektrickej inštalácii" (nachádza sa v záručnom listu). Po ukončenej inštalácii inštalatér je tiež povinný umiestiť informáciu o spôsobe vykonaného pripojenia:

- jednofázovom, dvojfázovom alebo trojfázovom,

- prierezu pripojovacieho vodiča,

- druhu použitého zabezpečenia (druh poistky).

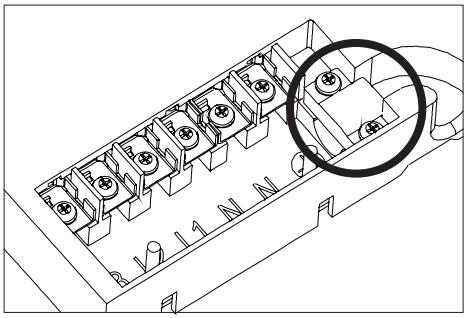
SCHÉMA PRÍPUSTNÝCH ZAPOJENÍ
Pozor! Nebezpečné napätie

	Pozor! V každom prípade musí byť ochranný vodič pripojený k svorke ⏚.			Typ / prierez kábla	Ochranná poistka
1	1-fázové pripojenie pre sieťové napätie 220-240 50/60 Hz. Svorku L2 pripojte pomocou mostíka k svorke L1. Priskrutkujte fázový vodič na svorku L1. Nulový vodič pripojte k N. Ochranný vodič priskrutkujte k svorke ⏚.	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm²	32 A
2*	Dvojfázové pripojenie pre sieťové napätie 220-240/380-415 50/60 Hz. Fázové vodiče naskrutkujte na svorky L1 a L2. Nulový vodič pripojte k N. Ochranný vodič naskrutkujte na svorku ⏚.	2N~		HO5VV-F4G2.5 4x2,5mm²	16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= svorka neutrálneho vodiča, ⏚ = svorka ochranného vodiča					

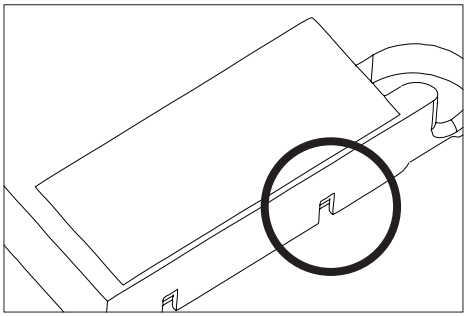
* Svorky N-N sú vnútorne spojené, nie je potrebné ich mostíkovať

V súprave výrobku sú tiež nevyhnutné prvky, ktoré sú potrebné na správne pripojenie výrobku k el. obvodu. Použitie dodaných prvkov je nevyhnutné na správne fungovanie výrobku. V súprave: Ochrana proti namáhaniu kábla, premostenie, a kryt prípojky.

Ochranu proti namáhaniu kábla správne namontujte s použitím skrutiek dodaných v súprave.



Kryt prípojky vyveďte, až kým nebudete počuť charakteristický zvuk zapadnutia upevňujúceho prvku.



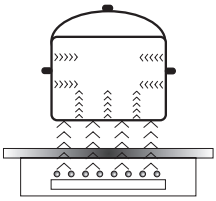
Keď chcete kryt zdemontovať, skrutkovačom vyvážte upevnenia, až kým kryt neodskočí.

OBSLUHA

Pred prvým použitím

- starostlivo očistite indukčnú dosku. S indukčnou doskou zaobchádzajte ako so sklenenou tabuľou,
- pri prvom použití sa môže objaviť slabý zápach, preto v miestnosti zapnite vetranie alebo otvorte okno,
- dosku prevádzkujte podľa bezpečnostných pokynov.

Spôsob fungovania indukčnej varnej zóny



Elektrický generátor napája cievku umiestenú vo vnútri spotrebiča.
Táto cievka vytvára magnetické pole, ktoré je prenášané na nádobu.
Magnetické pole spôsobuje, že sa nádoba zahrieva

Tento systém zaisťuje používanie nádob, ktorých dno je poddajné na pôsobenie magnetického pola.

Všeobecne sa dá povedať, že indukčnú technológiu charakterizujú dve vlastnosti:
- vďaka tomu, že teplo je vyžarované pomocou nádoby, je možné maximálne využitia tepla,
- nedochádza k javu tepelnej zotrvačnosti, pretože varenie sa automaticky začína vo chvíli umiestnenia nádoby na doske a končí sa okamihom jej stiahnutia z dosky.

V priebehu normálneho používania varnej dosky môžu vzniknúť zvuky rôzneho druhu, ktoré nemajú žiadny vplyv na dobrú prácu dosky.

- Hvizd nízkej frekvencie. Zvuk vzniká, keď je nádoba prázdna, stráca sa po naliatí vody alebo vložení pokrmu.
- Hvizd vysokej frekvencie. Zvuk vzniká v nádobách, ktoré boli vyrobené z veľa vrstiev rôznych materiálov a zapnutiu maximálneho tepelného výkonu. Tento zvuk sa tiež zosilňuje, pokiaľ súčasne používame dve alebo viacej varných zón na maximálny výkon. Zvuk sa ztráca alebo je menej intenzívny po znížení výkonu.
- Zvuk škrípania. Zvuk vzniká v nádobách, ktoré boli vyrobené z veľa vrstiev rôznych materiálov. Intenzita zvuku závisí od spôsobu varenia.
- Zvuk zvonenia. Zvuk vzniká behom práce ventilátora chladiaceho elektronické systémy.

Zvuky, ktoré môžu byť počúvateľné v priebehu správnej exploatácie vznikajú z práce chladiaceho ventilátora, rozmerov nádob a materiálu, z ktorého boli vyrobené spôsobu varenia pokrmov a zapnutého tepelného výkonu.
Tieto zvuky nie sú normálnym javom a nie sú poruchami varnej dosky.

OBSLUHA

Ochranné zariadenie:
Ak doska bola správne inštalovaná a je správne využívaná, ochranné zariadenia sú potrebné zriedkakedy.
Ventilátor: chráni a ochladzuje ovládacie a napájacie komponenty. Môže pracovať na dve rýchlosti, funguje automaticky. Ventilátor pracuje vtedy, keď sú varné zóny zapnuté a funguje pri vypnutej doske do okamihu dostatočného ochladenia elektronického systému.
Tranzistor: Teplota elektronických komponentov je meraná nepretržite pomocou sondy. Ak sa nebezpečne zvyšuje teplota, systém automaticky znižuje výkon varnej zóny alebo odpojí varnú zónu nachádzajúcu sa najbližšie k horúcim elektronickým elementom.
Detekcia: detektor prítomnosti hrnca umožňuje prevádzku dosky, a teda ohrievanie. Malé predmety umiestnené na varnej ploche (napr. lyžička, nôž, prstienok, prsteň...) nebudú identifikované ako hrnce, preto sa tiež doska nezapne.

Detektor prítomnosti hrnca v indukčnej zóne

Detektor prítomnosti hrnca je inštalovaný vo varných doskách s indukčnými zónami. Behom prevádzky varnej dosky detektor prítomnosti hrnca automaticky zapína alebo vypína tvorbu tepla v zóne varenia, vo chvíli umiestňovania hrnca na doske alebo po jeho stiahnutí z dosky. Zaručuje to úsporu energie.

- Ak zóna varenia je používaná s príslušným hrncom, na displejisa ukáže teplotná indikácia.
- Indukcia vyžaduje používanie hrncov presne prispôsobených, vybavených dnom z magnetického materiálu (Tabuľka)

Ak sa na zóne varenia nenachádza hrniec alebo použitý hrniec nie je vhodný, na displeji sa ukáže symbol U. Zóna sa nezapne.
Ak v priebehu desiatich minút nebude indikovaný žiaden hrniec operácia zapnutia dosky bude zrušená.
Ak chcete vypnúť zónu varenia, vypnite ju pomocou dotykových senzorov, nielen stiahnutím hrnca.

Detektor hrnca nepracuje akosenzor zapni/vypni dosku.

Indukčná varná doska je opatrená senzormi ovládanými dotykom označených oblastí.
Každý dotyk senzora je potvrdený akustickým signálom.

Pri zapínaní a vypínaní, a pri nastavovaní stupňa tepelného výkonu sa **vždy dotýkajte iba jedného senzora**. Ak sa dotknete súčasne niekoľkých senzorov (s výnimkou hodín a kľúča), systém bude ignorovať zadané ovládacie signály, a ak budete senzory dotýkať príliš dlho bude signalizovať poruchu.
Po zakončení používania vypnite varnú zónu regulátorom a nespoliehajte sa na ukazovateľoch detektora riadu.

OBSLUHA

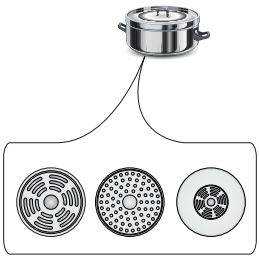
Výkon varnej dosky je podmienený výberom vhodného kvalitného riadu.

Výber riadu k vareniu v indukčnej zóne



Charakteristika riadu.

- Vždy používajte vysoko kvalitný riad s ideálne rovným dnom: používanie takýchto hrncov zabraňuje vzniku vysokej teploty, v ktorých by jedlá počas varenia mohli privrieť.Hrnce a panvice so silnými stenami zaručujú dokonalé rozvádzanie tepla.
- Vždy zaistite aby dno hrncov bolo suché: po naplnení hrnca alebo jeho vytiahnutí z chladničky skontrolujte, či dno je suché. Vďaka tomu doska ostane čistá.
- Pokrievka na hrnci zabraňuje úniku tepla a tak skracuje čas nahrievania a znižuje spotrebu elektrickej energie.
- Pre zistenie či riad je vhodný, skontrolujte, či je dno nádoby priťahované magnetom.
- **Optimálnu kontrolu teploty pomocou indukčného modulu zaručí ploché dno hrnca.**
- **Vyhĺbené dno hrnca alebo hlboko vytlačené logo výrobcu majú negatívny vplyv na overovanú teplotu indukčným modulom a môžu zapríčiniť prehriatie nádob.**
- **Nepoužívajte poškodený riad napr. so zdeformovaným dnom, spôsobeným príliš vysokou teplotou.**
- Používajúc veľké nádoby s feromagnetickým dnom, ktorých priemer je menší od celkového priemeru nádoby, zohrieva sa len feromagnetická časť nádoby. Spôsobuje to situáciu, v ktorej nie je možné rovnomerné rozvádzanie tepla v nádobe. Feromagnetická v dnu nádoby je zmenšená z dôvodu v nej umiestených hliníkových elementov, preto tiež dodávané množstvo tepla môže byť menšie. Môžu sa vyskytnúť problémy sa zaznamenaním nádoby alebo nádoba nebude vôbec zaznamenaná. Priemer feromagnetickej časti riadu musí byť prispôsobený k veľkosti varnej zóny, s cieľom získania optimálnych výsledkov varenia. V prípade, keď nádoba nebola zaznamenaná vo varnej zóne, odporúča sa jej vyskúšanie vo varnejzóne s príslušne menším priemerom.



OBSLUHA

K indukčnému vareniu používajte len feromagnetické nádoby , z materiálov ako:
- smaltovaná oceľ
- liatina
- špeciálne nádoby z nehrdzavejúcej oceli pre indukčné varenie.

Označenie riadu	 **Skontrolujte, či je na štítku uvedená informácia o tom, že hrniec je vhodný pre použitie na indukčných doskách.**
	Používajte magnetické hrnce (zo smaltovaného plechu, feritickej ocele, liatiny), vyskúšajte ich priložením magnetu ku dnu hrnca (musí ho prichytiť).
Nehrdzavejúca oceľ	Nerozozná prítomnosť hrnca
	Okrem hrncov z feritomagnetickej ocele
Hliník	Nerozozná prítomnosť hrnca
Liatina	Vysoká účinnosť
	Pozor: hrnce môžu poškriabať dosku
Smaltovaná oceľ	Vysoká účinnosť
	Odporúča sa nádoby s plochým, silným a rovným dnom
Sklo	Nerozozná prítomnosť hrnca
Porcelán	Nerozozná prítomnosť hrnca
Riad s medeným dnom	Nerozozná prítomnosť hrnca

Veľkosť najmenšieho užitočného hrnca/riadu pre varnú zónu je:

Priemer varnej zóny	Minimálny priemer dna hrnca z emailovanej ocele
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

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

Power management

Funkcia umožňuje aktivovať demo režim, a nastaviť obmedzenie maximálneho príkonu indukčnej varnej dosky na jednu z nasledujúcich hodnôt: 2,8 kW; 3,7 kW; 4,5 kW; 5,6 kW; 7,35 kW (maximálny príkon).

Maximálny príkon môžete nastaviť iba v priebehu prvých 5 minút po pripojení indukčnej varnej dosky k el. napätiu. Keď chcete otvoriť nastavenia príkonu, po zapnutí varnej dosky stlačením snímača ⏻, stlačte a na 3 sekundy podržte snímač ⏯ a snímač 🕒.

Na dvojitom displeji hodín sa zobrazí skôr nastavená hodnota, alebo – ak nebola predtým nastavená – predvolené nastavenie, tzn. 7,35 kW, vo formáte „74“. Stláčaním snímačov ⌃ a ⌄ vyberte z dostupných možností požadovanú hodnotu:
Keď vyberiete požadované nastavenie musíte v priebehu 10 sekúnd potvrdiť danú voľbu stlačením snímača 🕒 a podržaním na 3 sekundy.

00	DEMO
28	2,8kW
37	3,7kW
45	4,5kW
56	5,6kW
74	7,35kW

Nastavenie je potvrdené viacnásobným bliknutím zvoleného nastavenia, ako aj zvukovým signálom, a následne sa panel vypne. Od tejto chvíle má varná doska nastavený maximálny príkon.

V prípade, ak v priebehu 10 sekúnd od vybratia parametra vašu voľbu nepotvrdíte, panel sa vypne a varná doska bude mať nastavený predtým nastavený maximálny príkon, alebo ak maximálny príkon nebol nastavený, predvolený príkon na úrovni 7,35 kW.

Pri nastavovaní výkonu jednotlivých varných polí, funkcia Power Management kontroluje, aby nedošlo k prekročeniu nastaveného maximálneho príkonu. Nastavenia, ktorých výberom by došlo k prekročeniu maximálneho príkonu, sú zablokované a užívateľ nemá k nim prístup.

Funkcia Power Management môže znemožniť zapnutie varnej zóny, ak by sa jej zapnutím prekročil zvolený maximálny príkon.

OBSLUHA

Ovládací panel

- Po pripojení varnej dosky k el. napätiu, všetky ukazovatele na chvíľu zasvietia. Varná doska je pripravená na používanie.
- Varná doska má elektronické snímače, ktoré sa ovládajú dotykom trvajúcim aspoň 1 sekundu.
- Každé použitie snímačov je signalizované zvukom.

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 varnej zóny



Dotknite a na 3 sekundy podržte snímač zapnúť/vypnúť ⏻. Varná doska signalizuje správne fungovanie (spustenie), keď sa na ukazovateli danej varnej zóny svieti „00”.

Ak v priebehu 15 sekúnd od zapnutia varnej dosky nenastavíte výkon niektorej varnej zóny, varná doska sa automaticky vypne.

Zapnutie varnej zóny a nastavenie výkonu varenia

- Dosku zapnite stlačením snímača ⏻.
- Umiestnite riad na varnej zóne.
- Varná doska automaticky deteguje riad a ukazovateľ 8.8. danej varnej zóny začne blikať „00”, znamená to, že vybraná varná zóna je aktívna a môžete nastaviť jej výkon.

V prípade, ak sa pri zapínaní na varnej doske nachádzajú dva alebo viac riadov, doska zónu automaticky neaktivuje. Stlačte ukazovateľ 8.8. danej vybranej varnej zóny.

- Presunutím prstu po snímači nastavenia výkonu varenia, začínajúc zľava, nastavte požadovaný výkon varnej zóny (na displeji sa zobrazuje nastavený výkon).
- Varná zóna je už spustená.

Funkcia automatickej aktivácie zóna, po postavení riadu, je aktívna iba pre prvý položený riad na danej zóne.

Vypnutie varnej zóny

Varnú zónu môžete vypnúť jedným z nasledujúcich spôsobov.
- Vypnite dosku snímačom ⏻.
- Dotknite a na 3 sekundy podržte ukazovateľ 8.8..
- Aktivujte danú varnú zónu, stlačte snímač výberu výkonu a presuňte prst doľava tak, aby ste výkon varenia znížili na „00”.

Vypnutie celej varnej dosky

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

- Vypnite dosku snímačom ⏻.

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 „P”

Funkcia Booster zvyšuje výkon zóny 190x220 mm – z 2200 W na 3000 W.
Spojenej zóny Bridge z 3000 W na 3700 W.
- Umiestnite riad na varnej zóne.
- Doska automaticky deteguje riad a ukazovateľ 8.8. danej varnej zóny začne blikať zobrazujúc „00”.
- Funkcia Booster sa aktivuje stlačením snímača alebo snímačom zmeny výkonu, tzn. posúvačom (Slider). Na displeji sa zobrazí písmeno „ P”.

Keď chcete funkciu Booster vypnúť:
- Znížte výkon varnej zóny s aktivovanou funkciou Booster, presuňte prstom po snímači nastavenia výkonu, tzn. posúvači (Slider), alebo stlačte snímač Booster.

Čas spustenia funkcie Booster je obmedzený na 5 minút. Po tomto čase výkon zóna sa nastaví na 14 (menovitý výkon).
Táto funkcia sa môže automaticky prepnúť na nominálny výkon aj vtedy, keď výhrevné prvky alebo elektronické systémy dosiahnu limitnú teplotu.
Funkciu Booster môžete použiť opäť, keď teplota výhrevných prvkov klesne na bezpečnú úroveň. Táto funkcia sa nikdy nespustí automaticky.
Keď z varnej zóny so spustenou funkciou Booster zložíte riad, odpočítavanie 5 minút sa nezastaví.

Funkcia Booster sa dá aktivovať na dvoch zónach súčasne, tzn. na jeden ľavej zóne, a jednej pravej zóne. Funkcia Booster sa nedá aktivovať, ak iná zóna v danom stĺpci má už aktivovanú funkciu Booster.

Funkcia blokády ovládacieho panela

Vďaka funkcii blokády môžete zablokovať možnosť ovládania dosky, napríklad kvôli deťom alebo počas čistenia. Funkcia blokády sa dá aktivovať, keď je varná doska zapnutá, aj keď je vypnutá. Keď chcete blokádu zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa a na 3 sekundy podržte snímač . Keď je blokáda aktívna, svieti kontrolka vedľa snímača .

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

V prípade odpojenia dosky od el. napätia sa funkcia blokády dosky automaticky vypne.

Ukazovateľ zvyškového tepla „h“, „H” (angl. hot)



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

Ak je teplota skla vyššia než +60 °C*, na ukazovateli danej zóny sa zobrazuje symbol „H”.



Ak je teplota skla v rozpätí od +45 °C* do +60 °C*), na ukazovateli varnej zóny svieti symbol „h” (nízke zvyškové teplo).

* Hodnoty teplôt sú iba orientačné

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

V prípade poruchy (prerušenie) el. napätia, ukazovateľ zvyškového tepla „H” alebo „h” nesvieti. Napriek tomu môžu byť vtedy ešte varné zóny horúce!

Obmedzenie času prevádzky

S cieľom zabezpečiť bezpečnosť používateľom, indukčná doska má funkciu obmedzenia trvania práce, nastavenú pre každú varnú zónu.

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

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.

Úroveň výkonu varenia	Maximálny čas práce
1	8 hod.
2	8 hod.
3	8 hod.
4	8 hod.
5	5 hod.
6	5 hod.
7	5 hod.
8	5 hod.
9	1,5 hod.
10	1,5 hod.
11	1,5 hod.
12	1,5 hod.
13	1,5 hod.
14	1,5 hod.
P	5 min
40	60 min.
70	160 min.
90	160 min.
Gril	60 min.

Funkcia časovača (Timer)

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 môžete použiť súčasne na všetkých varných zónach. Maximálne trvanie práce je 99 minút (v krokoch po 1 minúte).
Postup nastavenia časovača:

- Umiestnite riad na varnej zóne.
- Keď doska automaticky deteguje hrniec, nastavte výkon zóny.
- Časovač sa aktivuje stlačení a podržaní snímača časovača, až kým nezaznie zvukový signál. Na ukazovateli zasvietia číslice „00“.
- Snímačom zmenšite, zväčšite hodnotu.

Keď chcete nastaviť časovač pre ďalšiu zónu, postupujte analogicky ako v predchádzajúcom prípade, ibaže na začiatku vyberte inú varnú zónu. Nezabúdajte, že funkcia časovača sa nastavuje pre každú zónu osobitne.

Keď nastavíte viac ako jeden časovač, na displeji hodín sa bude zobrazovať najkratšie trvajúci.

Počas varenia môžete v každej chvíli zmeniť nastavený čas časovača. Keď to chcete urobiť, počas varenia vyberte zónu, pre ktorú chcete zmeniť časovač, tzn. aktivujte ju ukazovateľom 88., a následne sa dotknite ◷ a nastavte trvanie, vykonávajte činnosti tak, ako pri nastavovaní časovača.

Keď uplynie nastavený čas varenia, spustí sa zvukový signál. Môžete ho vypnúť dotknutím ľubovoľného snímača, alebo sa alarm po 30 sekundách vypne automaticky. Ak chcete časovač vypnúť skôr, aktivujte varnú zónu stlačením snímača príslušnej zóne (ukazovateľ výkonu bude blikať), a následne vymažte nastavenia časovača jedným z nasledovných spôsobov:

- stlačte a podržte snímač času ◷;
- snímačom ⩛ nastavte hodnotu na „00”;
- súčasne stlačte a podržte snímače ⩓ a ⩛.

Ak chcete spustený časovač vypnúť skôr, aktivujte varnú zónu dotknutím snímača zóny 88. (ukazovateľ výkonu bude blikať), následne dotknite a na 3 sekundy podržte ukazovateľ hodín ◷ alebo aktivujte požadovanú zónu ukazovateľom 88., následne sa dotknite ◷ a snímačom ⩛ zmeňte hodnotu na „00”.
Existuje ešte jedna možnosť vymazania nastavenia súčasným stlačením a podržaním na 2 sekundy snímača ⩓ a snímača ⩛.

Funkcia minútnika

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

Nastavenie minútnika:

- Zapnite dosku.
- Stlačte snímač ◷ a nastavte trvanie minútnika, snímačom ⩛ skrátite, ⩓ predĺžite čas.

V každej chvíli môžete nastavený čas zmeniť. Použite na to snímač ◷, následne použite snímače ⩓ alebo ⩛.

Keď uplynie nastavený čas, spustí sa zvukový signál. Môžete ho vypnúť dotknutím ľubovoľného snímača. Alarm sa po 30 sekundách automaticky vypne.

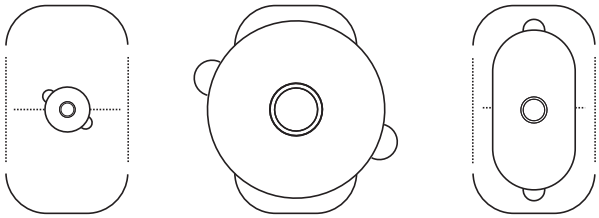
Keď chcete minútnik vypnúť skôr, použite snímač ◷, následne stlačte a podržte snímač ⩛, zmeňte hodnotu na „00”, alebo súčasne stlačte a podržte snímač predĺženia ⩓ a skrátenia ⩛ času.

Funkcia pozastavenia

Vďaka tejto funkcii môžete v ľubovoľnej chvíli pozastaviť prácu dosky, a následne vrátiť sa bez straty nastavení.
Keď chcete použiť funkciu pozastavenia, musí byť zapnutá aspoň jedna varná zóna. Stlačte snímač ⏯. Na všetkých ukazovateľoch varných zón zasvieti symbol ⏸. Keď je varná zóna horúca, symbol ⏸ bude blikať striedavo s písmenom „H” alebo „h”, podľa toho, ako silno je varná zóna zohriata (ukazovateľ zvyškového tepla).
Keď chcete funkciu pozastavenia vypnúť, opäť stlačte snímač ⏯. Na ukazovateľoch varných zón sa zobrazia nastavenia, ktoré boli nastavené pred zapnutím tejto funkcie.
Funkcia pozastavenia pozastavuje aj odpočítavanie času časovača
Funkcia pozastavenia nepozastavuje odpočítavanie času minútnika

Funkcia premostenia (angl. Bridge)

Vďaka funkcii premostenia môžete súčasne používať 2 varné zóny ako jednu väčšiu varnú zónu. Funkcia premostenia je veľmi pohodlná a umožňuje používať riad typu pekáč.



NESPRÁVNE **NESPRÁVNE** **SPRÁVNE**

Spustenie funkcie premostenia:
- Zapnite dosku
- Riad typu pekáč umiestnite na ľavá/prava varnej zóne, riad musí zakryť obe varné zóny.
- Hrniec bude automaticky detegovaný, a funkcia Bridge aktivovaná, čo signalizuje symbol „ ”.

Ak v priebehu 15 sekúnd nenastavíte výkon varenia, funkcia premostenia sa deaktivuje.

- Presúvaním prstu po snímači nastavenia výkonu varenia, nastavte požadovaný výkon varenia.

Odteraz ovládate dve varné zóny jedným snímačom.

Funkciu premostenia môžete v ľubovoľnej chvíli zapnúť a vypnúť.

Keď chcete funkciu premostenia zapnúť, stlačte snímač (**6**). Na hlavnom displeji sa zobrazí symbol „ ” a na dolnom displeji sa zobrazí číslica „00”. Následne presúvaním prstu po snímači nastavenia výkonu varenia, nastavte požadovaný výkon varenia.
Keď chcete funkciu premostenia vypnúť, stlačte snímač (**6**). Na displeji sa zobrazí číslica „00“.
Odteraz varné zóny fungujú opäť samostatne.

Programy udržiavania teploty

Varná doska má špeciálne programy, ktoré umožňujú variť so zadanou teplotou pri čo najnižšej spotrebe el. energie.
Dostupné sú štyri programy:

- 40 – Roztápanie. Program je určený na roztápanie čokolády a masla. Maslo alebo čokoládu vložte do hrnca s izbovou teplotou, a následne spustite program 40.
- 70– Zohrievanie. Program určený na zohrievanie hustých jedál, ako sú polievky a omáčky. Hrniec s jedlom umiestnite na varne zóne a následne aktivujte program 70. Program 70 sa aktivuje na úrovni 70 °C. C .
- 90 – Zohrievanie/Varenie. Program je určený na zohrievanie a varenie riedkych jedál alebo vody. Hrniec s jedlom umiestnite na varne zóne a následne aktivujte program 90. Program 90 sa aktivuje na úrovni 90 °C. C .
- Gril. Program je určený na grilovanie, čiže pre jedlá, ktoré vyžadujú vysoké teploty. Panvicu alebo dedikovanú grilovaciu tácku umiestnite na varne zóne a následne aktivujte program Gril. Program Gril sa aktivuje na úrovni +200 °C.

Aktivácia programu udržiavania teploty.

- Umiestnite riad na varnej zóne
- Aktivujte varnú zónu, na ktorej ste položili riad
- Aktivujte vybraný teplotný program

Hodnoty teplôt sú orientačné, a môžu sa líšiť podľa množstva, typu jedla, či type použitého riadu.

Odsávač – Parenie a obsluha *

Keď chcete aktivovať bezdrôtové prepojenie varnej dosky a odsávača, stlačte a na 3 sekundy podržte snímač automatického režimu. Nad snímačom začne blikať symbol ( ). Keď sa doska a odsávač prepoja správne, symbol ( ) bude svietiť.



Režim automatického odsávača – režim, v ktorom výkon práce ventilátora odsávača sa nastavia automaticky podľa intenzity varenia. Keď chcete aktivovať automatický režim odsávača, stlačte snímač . Nad snímačom zasvieti kontrolka. Nezabúdajte, automatický režim sa dá spustiť iba vtedy, keď sú doska a odsávač správne prepojené. Keď chcete automatický režim vypnúť, stlačte snímač ( ). Kontrolka nad snímačom zhasne.
Snímačom ( ) a ( ) môžete ručne ovládať výkon odsávača. Keď použijete tieto snímače, automatický režim odsávača sa vypne.

Odporúčame, aby ste používali programy s nastavenou teplotou iba vtedy, keď sú hrnce naplnené aspoň na polovicu. Odporúčame, aby ste používali programy s nastavenou teplotou na studených varných zónach.

*závisí od daného modelu

Tabuľky s príkladmi nastavení dosky

FUNKCIA	POUŽITIE	JEDLO	TRVANIE (MIN.)	VEĽKOSŤ PORCIE
Melt 40*	Varenie čokolády	Brownie / Čokoládový fondant	10	300 g
Melt 40*	Rozmrazovanie potravín	Krkovička / Kyslá kapusta	60	1 ks cca 800 g
Melt 40*	Kysnutie kysnutého cesta	Kysnuté cesto	40	1 kg
Simmer 70*	Parenie údenín a klobás	Karé s koreninami	60	1 kg
Simmer 70*	Sous vide	Kuracie filé sous-vide	60	1 ks 200 g
Simmer 70*	Regenerácia / udržiavanie teploty	Guľáš	30	2 l
Simmer 70*	Zohriatie	Mlieko do vločiek	10	0,5 l
Cook 90*	Zdravé raňajky	Ovsené vločky	20	0,5 l
Cook 90*	Polievka	Kurací vývar	150	4 l
Cook 90*	Varenie	Stratené vajcia	12	2 vajcia l
Gril**	Grilovanie	Grilované stejk – Roštenka	6	1 ks 300 g
Gril**	Stir-fry	Kura so zeleninou a cestovinou	8	1 porcia cca 400 g
Gril**	Vyprážanie v oleji	Zelenina v cestíčku	6	300 g

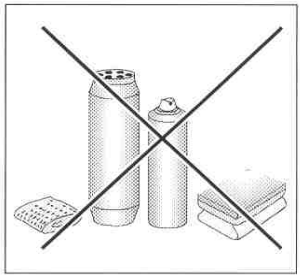
*symbol závisí od modelu

**dostupné vo vybraných modeloch

ČISTENIE A ÚDRŽBA

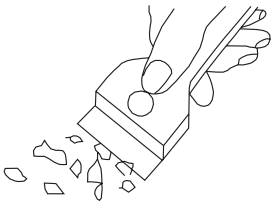
Na predĺženie obdobia bezporuchového pôsobenia dosky podstatný vplyv majú starostlivosť o udržanie čistoty dosky, a jej správna údržba.

Keramickú dosku čistite podľa rovnakých pravidiel aké platia pri čistení sklených tabúľ. V žiadnom prípade nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky, piesok k drhnutiu alebo hubky s umelou drôtenkou. Nepoužívajte parné čističe.



Čistenie po každom použití

- Mierne, nepripálené škvrny utrite vlhkou handričkou bez použitia 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.
- **Nečistoty, ktoré pevne lipnú na doske, odstraňujte pomocou ostrej škrabky. Nasledovne utrite tabuľu vlhkou handričkou.**



Čistiaca škrabka

Odstraňovanie škvŕn

- **Svetlé perleťové škvrny (zvyšky hliníka)** môžete odstrániť z vychladnutej dosky pomocou špeciálneho čistiaceho prostriedku. Vápenaté zvyšky (napr. po prekypení vody) môžete odstrániť octom alebo špeciálnymi čistiacimi prostriedkami.
- Pri odstraňovaní cukru, jedál obsahujúcich cukor, plastov a hliníkových fólií nevypínajte varnú zónu! Okamžite odstraňujte zvyšky (horúce) ostrou škrabkou z horúcej varnej zóny . Po odstránení nečistôt dosku môžete vypnúť , a už chladnú ju opätovne vyčistiť špeciálnym čistiacim prostriedkom.

Špeciálne čistiace prostriedky môžete zakúpiť v supermarketoch, špeciálnych obchodoch s elektrotechnickým zariadením, drogériách, v obchodoch s potravinami a obchodoch s kuchynskými prístrojmi. Ostré škrabky si môžete zakúpiť v obchodoch pre domácich majstrov a v obchodoch so staveným náradím a potrebami pre maliarov.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Čistiaci prostriedok nikdy neaplikujte na horúcu varnú dosku. Čistiaci prostriedok nechajte najskôr zaschnúť a potom ho zotrite vlhkou handričkou. Eventuálne zvyšky čistiacich prostriedkov je potrebné pred opätovným zahriatím varnej dosky zotrieť vlhkou handričkou. V opačnom prípade majú leptavé účinky.

V prípade nedodržania pokynov pre údržbu keramickej dosky nenesieme zodpovednosť za škody a stratíte nároky plynúce zo záruky!

Periodická prehliadka spotrebiča

Okrem činností, ktorých cieľom je bežná údržba varnej dosky v čistote je potrebné:

- vykonávať periodické prehliadky fungovania ovládacích komponentov a pracovných sústav varnej dosky. Po uplynutí záručnej doby je potrebné aspoň raz na dva roky vykonať kontrolu technického stavu v servise,
- odstrániť poruchy spôsobené exploatáciou
- vykonať periodickú údržbu pracovných sústav varnej dosky

Pozor!
Ak z akéhosi dôvodu nemôžete ovládať zapnutú dosku, vypnite hlavný vypínač alebo vyskrutkujte príslušnú poistku a zavolajte servisné stredisko

Pozor!
Ak sa na povrchu keramickej dosky objavia praskliny alebo trhliny, dosku okamžite vypnite a odpojte od zdroja napätia. Vypnite poistku alebo vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Nasledovne zavolajte servisné stredisko.

Pozor!

Všetky opravy a regulačné činnosti vykonávajte prostredníctvom vhodného strediska servisnej obsluhy alebo inštalatérom, ktorý vlastní príslušné oprávnenie.

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

V každej havarijnej situácii vykonajte nasledujúce:

- vypnúť pracovné sústavy varnej dosku, ktoré sú v prevádzke
- odpojiť prívod elektrickej energie
- zavolať servisné stredisko
- niektoré drobné poruchy môže užívateľ odstrániť sám podľa nižšie uvedených pokynov, skôr než zavoláte Oddelenie obsluhy zákazníka alebo servisné stredisko, prejdite si všetky body nižšie uvedenej tabuľky.

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Pri pokuse o zapnutie sa na displeji rozsvieti symbol "L".	Zapnutá blokáda panelu.	Deaktivujte zámok ovládacieho panela podržaním snímača zámku na 3 sekundy.
Spotrebič sa po stlačení snímača zapnutia nezapne.	Príliš krátke podržanie snímača zapnutia.	Snímač zapnutia podržte stlačený 3 sekundy.
	Znečistený/vlhký panel alebo zakryté snímače	Vyčistite ovládací panel, odstráňte predmety zakrývajúce snímače.
	Žiadne el. napätie.	Skontrolujte poistky domácej inštalácie
	Vonkajšie rušenie.	Po odpojení napájacieho obvodu v poistkovej skrinke odpojte spotrebič od elektrickej siete na 120 sekúnd.
Spotrebič počas prevádzky vydáva dlhý zvukový signál a vypína sa.	Spustil sa bezpečnostný postup.	Vyčistite ovládací panel, odstráňte predmety zakrývajúce snímače.
Po zapnutí sa spotrebič sám vypne.	Nebola aktivovaná žiadna funkcia zariadenia.	Po zapnutí spotrebiča okamžite aktivujte požadovanú funkciu.

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

Varné pole sa samo vyplo.	Aktivovala sa ochrana maximálneho prevádzkového času.	Opätovne aktivujte varné pole a nastavte výkon ohrevu.
Počas varenia je počuť zvuky	Prirodzená práca výrobku Zvuky závisia od použitého varného riadu a nastaveného výkonu.	
Na displeji varného poľa sa zobrazuje h alebo H	Správna prevádzka spotrebiča. Symboly h a H označujú, že varné pole je teplé/horúce a je potrebné venovať mu osobitnú pozornosť.	
Na displeji varného poľa sa zobrazuje symbol F0	Napájacie napätie výrobku je príliš nízke.	Kontaktujte svojho dodávateľa elektrickej energie
Na displeji varného poľa sa zobrazuje symbol F1	Napájacie napätie výrobku je príliš vysoké	Kontaktujte svojho dodávateľa elektrickej energie
Na displeji varného poľa sa zobrazí symbol F2	Elektronická ochrana obvodu sa vypne.	Skontrolujte, či nie je zablokovaný otvor chladiaceho ventilátora.
Na displeji varného poľa sa zobrazuje symbol F3	Vypína sa ochrana varného poľa.	Vyberte varný riad z ohrievacieho poľa a počkajte, kým nezmizne symbol F3.
Na displeji ohrievacieho poľa sa zobrazujú symboly F4 , F5, F6, F7, F8, F9	Vonkajšie rušenie.	Po 120 sekundách odpojte spotrebič od elektrickej siete odpojením napájacieho obvodu v poistkovej skrini.
Prasknutá keramická doska	Nebezpečenstvo! Okamžite odpojte zariadenie od napájania odpojením napájacieho obvodu v poistkovej skrinke. Zavolajte najbližšie servisné stredisko.	

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Menovitý výkon varných zón:	7,35 kW
Typ:	KMI 776 760 E HC
Výkon indukčných zón:	
- indukčná varná zóna: 190x220 mm	2200 W
- indukčná varná zóna Booster: 190x220 mm	3000 W
Rozmery [mm]:	595 x 525 x 50
Hmotnosť [kg]:	10,5

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

Spotreba energie v pohotovostnom režime (Psm) [W]	-
Spotreba energie vo vypnutom režime [W]	0,5
Spotreba energie v pohotovostnom režime pri pripojení k sieti [W]	-
Čas automatického pohotovostného/vypnutom režime [min]	1

OSNOVNE INFORMACIJE

Ploča je spoj izuzetno jednostavne uporabe i savršene učinkovitosti.
Nakon čitanja uputa uporaba ploče je jednostavna.

Ploča koja izlazi iz tvornice je prije pakiranja rigorozno provjerena s točke gledišta sigurnosti i funkcionalnosti na kontrolnim mjestima.

Molimo Vas da prije pokretanja uređaja pozorno pročitate upute za uporabu.
Pridržavanje pravila iz uputa sprečava nepravilnu eksploataciju.

Upute sačuvati i čuvati na mjestu koje je uvijek pri ruci.
Pozorno pročitati upute za uporabu da biste izbjegli nezgode.

Pozor!
Uređaj koristiti isključivo nakon čitanja ovih uputa.

Aparat je konstruiran isključivo kao uređaj za kuhanje.
Bilo kakva druga 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.

Izjava proizvođača

Proizvođač nižim izjavljuje da ovaj proizvod ispunjava osnovne uvjete niže navedenih europskih uredbi:

- *niskonaponske uredbe **2014/35/UE**,*
- *uredbe elektromagnetne kompatibilnosti **2014/30/UE**,*
- *uredbe ekodizajna **2009/125/UE***

*i sukladno tome proizvod je označen CE te je izdana **izjava o sukladnosti** koja je dostupna organima za nadzor tržišta.*

Pozor.Uređaj i njegovi dostupni dijelovi mogu biti vrući tijekom uporabe. Posebno pazite da ne dirate vruće 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 uređajem. Djeca bez nadzora ne bi trebala čistiti i koristiti uređaj.

Pozor. 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.

Pozor. Opasnost od požara: ne držati predmete na površini za kuhanje.

Pozor. Ako je pukla površina ploče, 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 mogu biti vrući.

Nakon uporabe isključiti grijaću ploču prekidačem i ne računati samo se 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. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati nezgode.

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

- Prije prve uporabe indukcijske ploče pročitati upute za uporabu. Na taj način jamčimo svoju sigurnost i izbjegavamo oštećenja ploče.
- Ako je indukcijska ploča korištena u blizini radija, televizora ili drugog uređaja koje emitira zračenje, provjeriti da li upravljački panel ploče radi pravilno.
- Ploču priključuje kvalificirani instalater – električar.
- Zabranjena je montaža ploče u blizini uređaja za hlađenje.
- Namještaj u koji je ugrađena ploča mora biti otporan na temperaturu oko 100°C.Tiče se to furnira, rubova, površina izrađenih od sintetičkih materijala, ljepila i lakova.
- Ploču koristiti tek nakon ugradnje. Na taj način izbjegavamo dodirivanje dijelova koji su pod naponom.
- 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 uređajem.
- Osobe s ugrađenim uređajima koji podržavaju životne funkcije (elektrostimulator, insulinska 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 preporučen je oprez. Dok su grijaća polja vruća prikazivan je pokazatelj preostale topline „H" i ključ blokade, kao i kod prvog uključenja,.
- Pokazatelj preostale topline je ugrađen u elektronički sustav i pokazuje da li je ploča uključena te da li je još uvijek vruća.
- Ako se utičnica nalazi u blizini grijaćeg polja, paziti da kuhinjski kablovi ne dodiruju vruće zone.
- Ne koristiti posude od sintetičkih materijala ili od aluminijske folije. Takvi materijali se tope na visokim temperaturama i mogu oštetiti staklokeramičko staklo.
- Šećer, limunska kiselina, sol itd. u tekućem ili krutom stanju te sintetički materijali ne bi trebali biti na grijaćim poljima.
- Ako se šećer ili sintetički materijal zbog nepažnje nađe na vrućem grijaćem polju ni u kojem slučaju ne isključivati ploču, šećer i plastiku ukloniti oštrom strugalicom. Štititi ruke od opeklina i ranjavanja.
- Prilikom uporabe indukcijske ploče koristiti isključivo posude i lonce s ravnim dnom, bez oštrih rubova i šiljaka, jer u protivnom mogu trajno izgrepsti ploču.

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

- 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, 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 perilice za posuđe, hladnjaka, zamrzivača, ili stroja za pranje rublja.
- Ako je ploča ugrađena u kuhinjski element, metalni predmeti koji se nalaze u ormarićima mogu se zagrijati do visokih temperatura zbog zraka koji ispušta sustav za ventilaciju ploče. Zbog toga preporučujemo uporabu štitnika za djecu (vidi crt. 2).
- 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:

- Uporaba pravilnih posuda za kuhanje.

Posude s ravnim i debelim dnom omogućavaju štednju do 1/3 električne energije. Pamtiti o poklopcu, bez njega potrošnja električne energije raste četverostruko!

- Briga za čistoću grijaćih polja i dna posuda.

Zaprljanja ograničavaju predavanje topline – tvrdokorne nečistoće često je moguće ukloniti samo sredstvima koja ozbiljno narušavaju okoliš.

- Izbjegavati nepotrebno „zavirivanje u posude“.

- Ne ugrađivati ploču u neposrednoj blizini hladnjaka/zamrzivača.

Zbog tih uređaja potrošnja električne energije nepotrebno raste.

UKLANJANJE PAKIRANJA



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/EU i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekriženog spremnika za otpatke.

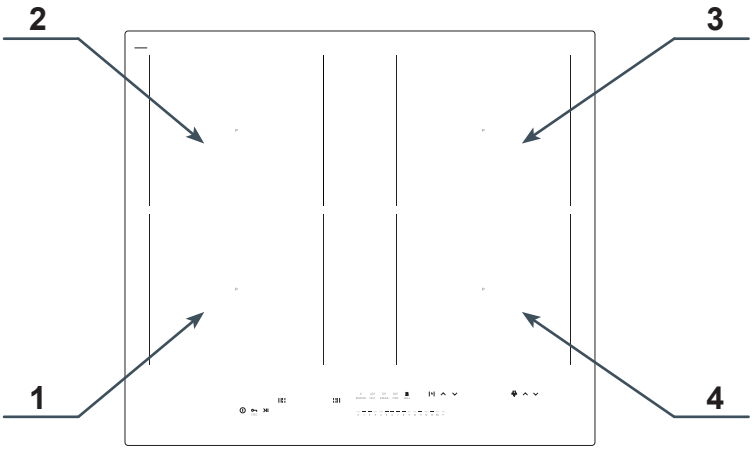


Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod nakon njegovog životnog vijeka ne može biti tretiran kao obični kućanski otpad.

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.

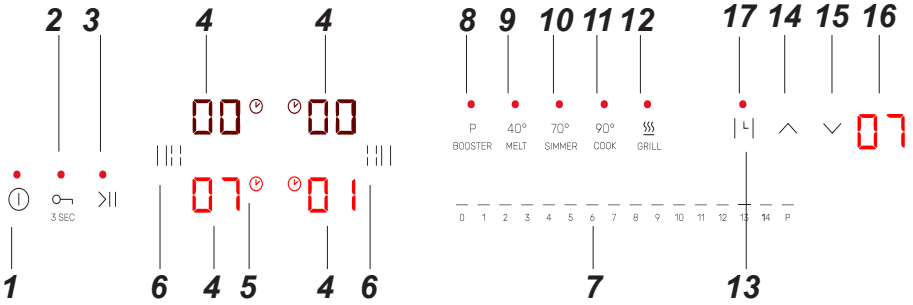
Pravilno odlaganje potrošene električne i elektroničke opreme sprečava potencijalne negativne posljedice za okoliš i ljudsko zdravlje, koje inače mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem i preradom ovog proizvoda.

OPIS PROIZVODA



1. Induktionskochzone Power Booster 220x190 (vorne links)
2. Induktionskochzone Power Booster 220x190 (hinten links)
3 Induktionskochzone Power Booster 220x190 (hinten rechts)
4. Induktionskochzone Power Booster 220x190 (vorne rechts)

Upravljačka ploča



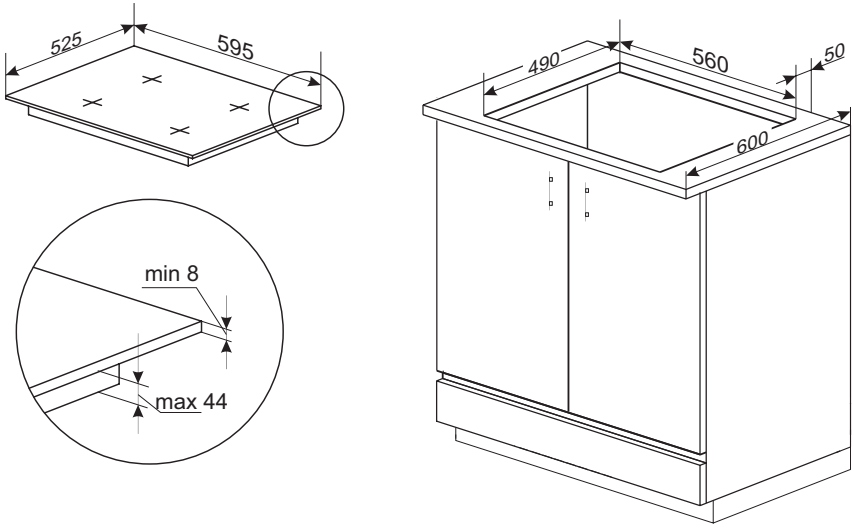
1.Senzor uključeno/isključeno ploče
2.Senzor blokade upravljačkog panela
3.Senzor funkcije Pauza
4.Indikator / senzor grijaćeg polja
5.Simbol aktivne funkcije Mjerača vremena
6.Senzor funkcije Bridge
7.Senzor za biranje snage - slider
8.Senzor Booster
9.Temperaturni program 40°
10.Temperaturni program 70°
11.Temperaturni program 90°
12.Temperaturni program Roštilj
13.Senzor za aktivaciju funkcije Mjerač vremena
14.Senzor Mjerača vremena - produljenje vremena
15.Senzor Mjerača vremena - smanjenje vremena
16.Indikator Mjerača vremena
17.Dioda za signalizaciju aktivne funkcije Brojača minuta

INSTALACIJA

Pripremanje pulta kuhinjskog elementa za ugradnju uređaja

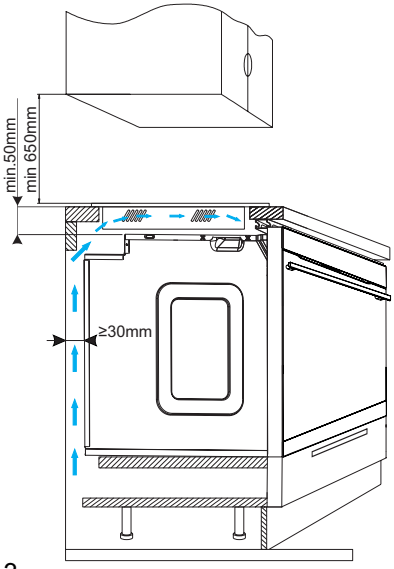
- debljina pulta kuhinjskog elementa trebala bi iznositi od 12 do 40 mm, dubina min 600 mm. Pult mora biti ravan i dobro niveliran. Zabrtviti i zaštititi pult kuhinjskog elementa sa strane zida od zalijevanja i vlage.
- razmak od ruba otvora do ruba pulta kuhinjskog elementa sprijeda treba iznositi min 60 mm, a straga min 50 mm.
- razmak između ruba otvora i bočne stijenke kuhinjskog elementa trebao bi iznositi minimalno 55 mm.
- aparatu najbliže susjedne stijenke, odnosno kuhinjski elementi moraju biti otporni na temperaturu od najmanje 100 °C. Ako taj uvjet nije ispunjen, površina namještaja se može deformirati, a površinski sloj odlijepiti.
- rubovi otvora trebali bi biti zaštićeni materijalom otpornim na upijanje vlage.
- otvor u pultu kuhinjskog elementa mora imati dimenzije u skladu s crt.1.
- Ploča za kuhanje može se ugraditi bez termoizolacijske ploče

1

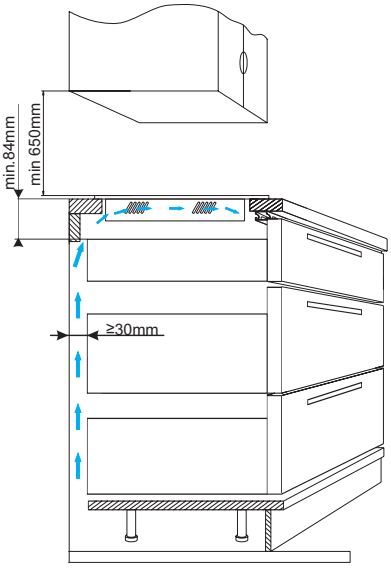


INSTALACIJA

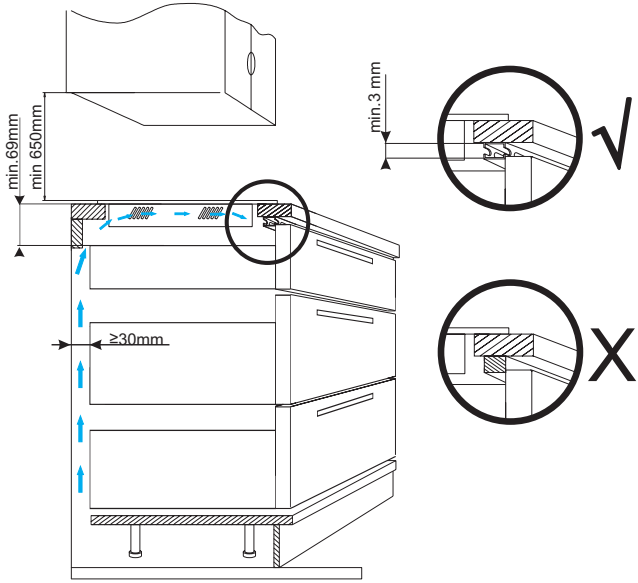
Varijanta 1



Varijanta 2



Varijanta 3

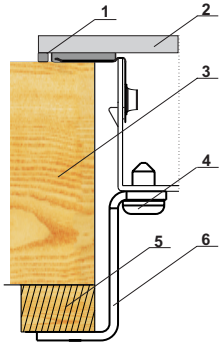


Zabranjeno je pričvršćivanje ploče iznad pećnice koja nema ventilaciju.

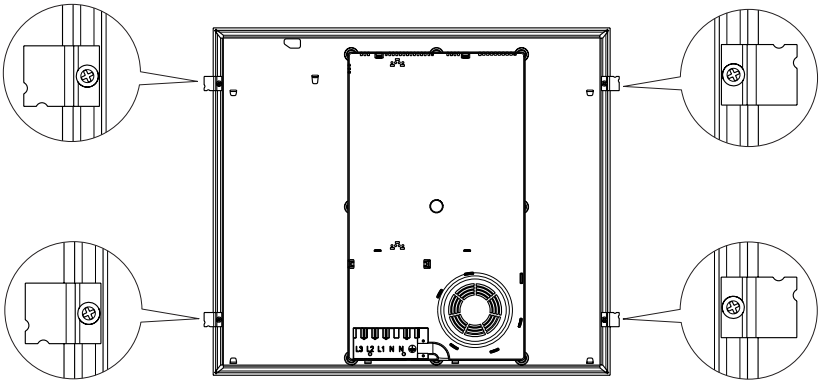
INSTALACIJA

Instalacija ploče – pričvrsni element

- Provjeriti da li brtva dobro leži na ploči.
- Lagano zavrnuti pričvrsne elemente ispod ploče.
- Očistiti pult, umetnuti ploču u otvor i pritisnuti na pult.
- Pričvrsne elemente podesiti okomito u odnosu na rubove ploče i do kraja zavrnuti.
- Koristite vijke s maksimalnim navojem od 15 mm.



1 – Brtva ploče
2 - Grijaća ploča
3 – Pult kuhinjskog elementa
4 – Vijak
5 – Drvena kocka
6 – Pričvrsni element



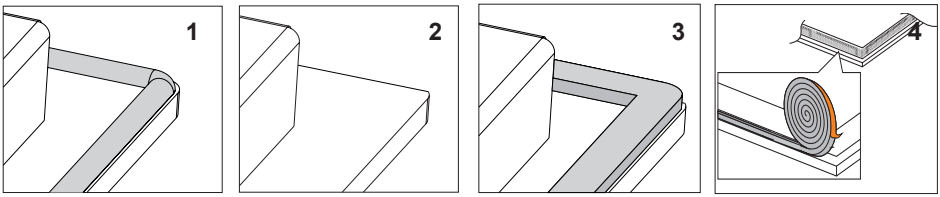
Bargobáikki assásvuođa mielde geavat heivvolaš assásvuođa muorračuoggáid.

Ploča za kuhanje / Radna ploča	38 mm	28 mm	12 mm
Debljina	9 mm	19 mm	35 mm

INSTALACIJA

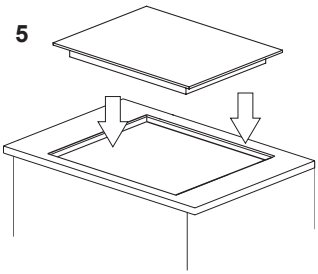
Ugradnja brtve

Brtvu je ugradio proizvođač u ovisnosti o modelu (sl. **1**)
Ako brtvu nije ugradio proizvođač, postupite na sljedeći način:
Prije ugradnje uređaja u otvor na radnoj ploči, brtvu isporučenu uz proizvod treba postaviti na dno ploče (sl. **2**).
Kako biste to učinili, najprije uklonite zaštitnu foliju s brtve, a zatim je zalijepite što bliže rubu ploče (sl.**3,4**).



Ne ugrađivati uređaj bez brtve.

Staviti ploču u montažni otvor, postavite je simetrično u otvoru tako da razmaci između ploče i ruba kuhinjske ploče budu isti sa svake strane (sl.**5**).



INSTALACIJA

Priključivanje ploče na električnu mrežu

Pozor!
Priključivanje na mrežu obavlja isključivo kvalificirani instalater koji posjeduje odgovarajuća ovlaštenja. Zabranjeno je samovoljno prerađivanje ili promjene u električnoj instalaciji.

Upute za instalatera

Ploča je opremljena priključnom pločom koja omogućava izbor odgovarajućih spojeva za konkretnu vrstu električnog napajanja.
Priključna ploča omogućava sljedeće spojeve:
- jednofazni 220-240 V ~
- dvofazni 380-415 V 2N ~

Priključivanje ploče na odgovarajuće napajanje je moguće preko odgovarajućeg spajanja stezaljki na priključnoj ploči u skladu s isporučenom shemom priključaka. Shema priključaka nalazi se i s donje strane kućišta. Pristup priključnoj ploči je moguć nakon otvaranja poklopca kutije. Pamtiti o odgovarajućem izboru priključnog kabela, uzimajući u obzir vrstu spoja i nazivnu snagu ploče.

Pozor!
Pamtiti o neophodnosti priključivanja zaštitnog električnog kruga na stezaljku priključne ploče, označenog znakom ⏚. Električna instalacija za napajanje ploče trebala bi biti odgovarajuće zaštićena, a dodatnu zaštitu linije za napajanje čini sigurnosni prekidač koji omogućava prekid napona u slučaju kvara.

Prije priključivanja ploče na električnu instalaciju upoznati se s informacijama koje se nalaze na natpisnoj pločici i shemi priključaka.
Drugi način spajanja ploče od pokazanog u shemi može prouzrokovati kvar.

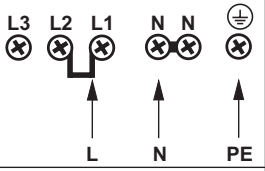
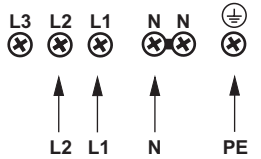
POZOR! Instalater ima obvezu korisniku izdati „potvrdu priključenja proizvoda na električnu instalaciju“ (nalazi se u jamstvenom listu). Nakon završene instalacije instalater treba upisati informaciju o vrsti priključka:

- jednofaznog, dvofaznog ili trofaznog,

- presjeku priključnog voda,

- vrsti primijenjene zaštite (vrsti osigurača).

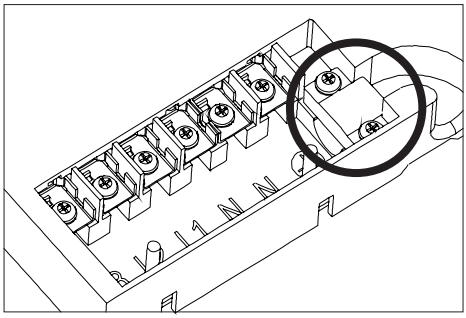
SHEMA MOGUĆIH SPOJEVA
Pozor! Opasan napon

	Pozor! U slučaju svakog spoja zaštitni vodič mora biti povezan sa stezaljkom ⏚.			Vrsta/ presjek vodiča	Zaštitni osigurač
1	Monofazni priključak za mrežni napon 220-240 50/60 Hz. Stezaljku L2 spojite mostom sa stezaljkom L1. Zategnite fazni vodič na stezaljku L1. Neutralni vodič na N. Pričvrstite zaštitni vodič na stezaljku ⏚.	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm²	32 A
2*	2-fazni spoj za mrežni napon 220-240/380-415 50/60 Hz. Pričvrstite fazne vodiče na stezaljke L1 i L2. Neutralni vodič na N. Pričvrstite zaštitni vodič na stezaljku ⏚.	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2,5mm²	16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= stezaljka neutralnog vodiča, ⏚= stezaljka zaštitnog vodiča					

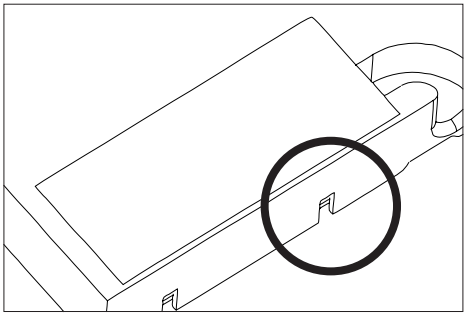
* Stezaljke N-N su unutrašnji povezane, nije potrebno premoštavanje

Pakiranje proizvoda sadrži skup elemenata potrebnih za ispravno priključivanje proizvoda na električnu instalaciju. Korištenje priloženih elemenata nužno je za ispravan rad proizvoda. Set sadrži: Sredstvo za rasterećenje, kratkospojnik, 2 vijka i poklopac.

Ispravna montaža sredstva za rasterećenje mora se izvršiti pomoću vijaka uključenih u set



Poklopac treba gurati sve dok ne čujete karakterističan klik pričvršćivača.



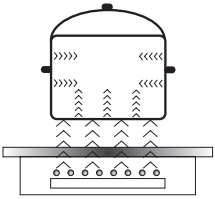
Kako biste rastavili poklopac, pomoću odvijača odvajajte pričvrsne elemente dok poklopac ne iskoči

UPORABA

Prije prvog uključivanja ploče

- prvo temeljito očistiti indukcijsku ploču. Indukcijsku ploču tretirati kao staklenu površinu,
- prilikom prve uporabe može se osjetiti miris, zato u prostoriji uključiti ventilaciju ili otvoriti prozor.
- koristiti uređaj pridržavajući se sigurnosnih uputa.

Princip rada indukcijskog polja



Električni generator napaja zavojnicu koja se nalazi unutar uređaja.
Zavojnica stvara magnetno polje koje je prenošeno na posudu.
Magnetno polje uzrokuje zagrijavanje posude.

Ovaj sustav predviđa uporabu posuda čije je dno osjetljivo na djelovanje magnetnog polja.

Tehnologija indukcije se odlikuje sljedećim vrlinama:
- toplina je emitirana isključivo pomoću posude, iskorištavanje topline je maksimalno,
- nema pojave toplinske inercije, jer kuhanje počinje automatski u trenutku postavljanja posude na ploču i završava kad je skinemo s ploče.

Tijekom normalne uporabe indukcijske ploče mogu se pojaviti raznovrsni zvukovi koji nemaju nikakav utjecaj na pravilni rad ploče.

- zvižduk niske frekvencije. Zvuk se oglašava kad je posuda prazna, nestaje nakon sipanja vode ili stavljanja hrane.
- zvižduk visoke frekvencije. Zvuk se oglašava u posudama koje su izrađene od više slojeva raznih materijala, kad je uključena maksimalna snaga grijanja. Zvuk se oglašava i kad istovremeno koristimo dva ili više grijaćih polja na maksimalnoj snazi. Zvuk nestaje ili je manje intenzivan nakon smanjivanja snage.
- zvuk škripanja. Zvuk nastaje u posudama koje su izrađene od više slojeva raznih materijala. Intenzivnost zvuka ovisi od načina kuhanja.
- zvuk zujanja. Zvuk nastaje tijekom rada ventilatora za hlađenje elektroničkih sklopova.

Zvukovi koji se mogu pojaviti tijekom pravilne eksploatacije proizlaze iz rada ventilatora za hlađenje, dimenzija posuda ili materijala od kojeg su izrađene, načina kuhanja i uključene snage grijanja.
Takvi zvukovi su normalna pojava i nisu oznaka mane indukcijske ploče.

UPORABA

Zaštitni uređaj:
Ako je ploča pravilno instalirana i pravilno korištena, rijetko su potrebni zaštitni uređaji.
Ventilator: služi za zaštitu i hlađenje upravljačkih elemenata i elemenata za napajanje. Može raditi s 2 različite brzine, djeluje na automatski način. Ventilator radi kad su grijaća polja isključena i aktivan je do trenutka dovoljnog hlađenja elektroničkog sustava.
Tranzistor: Temperatura elektroničkih elemenata je neprestano mjerena pomoću sonde. Ako toplina opasno raste, ovaj sustav automatski smanjuje snagu grijaćeg polja ili isključuje grijaće polje koje se nalazi najbliže vrućih elektroničkih elemenata.
Detekcija: detektor prisutnosti posude omogućava rad ploče i istovremeno zagrijavanje. Mali predmeti koji su postavljeni u zoni grijanja (žličice, nož, prsten) neće biti tretirani kao posude i ploča se neće uključiti.

Detektor posude u indukcijskom polju

Detektor posude je instaliran u pločama koje rade na temelju indukcijskog polja. Tijekom rada detektor posude automatski počinje ili zaustavlja predavanje topline u zoni kuhanja u trenutku postavljanja ili skidanja posude s ploče. To nam omogućava štednju energije.

- Ako je polje za kuhanje korišteno zajedno s odgovarajućom posudom, na zaslonu je prikazana razina topline.
- Indukcija zahtijeva uporabu posuda koje su prilagođene i opremljene s dnom od magnetskog materijala. (Tabela str.18).

Ako u polje za kuhanje nije postavljena posuda ili je postavljena neodgovarajuća posuda, na zaslonu se pojavljuje simbol. Polje se ne uključuje.
Ako u vremenu od 10 minuta posuda nije otkrivena, operacija uključivanja ploče je poništena.
Polje kuhanja isključiti senzorskim prekidačem, a ne samo skidanjem posude.

Detektor posude ne radi kao senzor uključiti/isključiti ploču.

Indukcijska grijaća ploča je opremljena senzorima koje aktiviramo prstom, dodirujući označene površine. Svako podešavanje senzora potvrđeno je zvučnim signalom.

Paziti da se prilikom uključivanja i isključivanja i prilikom postavljanja snage grijanja uvijek pritisne samo jedan senzor. U slučaju istovremenog pritiskanja većeg broja senzora (osim sata i ključa), sustav ignorira unesene upravljačke signale, a u slučaju dugotrajnog pritiskanja oglašava signal kvara.
Nakon uporabe grijaće polje isključiti regulatorom i ne računati samo na pokazatelje detektora posuda.

UPORABA

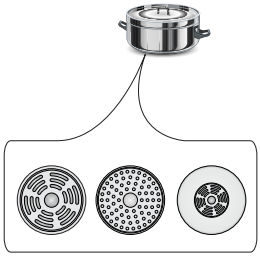
Odgovarajuća kvaliteta posuda je osnovni uvjet za visoku učinkovitost ploče.

Izbor posuda za kuhanje u indukcijskom polju



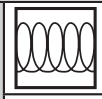
Specifikacija posuda.

- Uvijek koristiti posude visoke kvalitete, s idealno ravnim dnom: uporaba posuda tog tipa štiti od pojave točaka s previsokom temperaturom na koje se tijekom kuhanja lijepi hrana. Posude i tave s debelim metalnim stijenkama omogućavaju savršeni raspored topline.
- Obratiti pozornost na to da je dno posuda suho: tijekom punjenja posude ili uporabe posude izvađene iz hladnjaka prije stavljanja na ploču provjeriti da li je površina dna potpuno suha. Na taj način izbjegavamo zapljanja na površini ploče.
- Poklopac posude blokira ispuštanje topline i na taj način skraćuje vrijeme zagrijavanja i smanjuje potrošnju električne energije.
- U cilju potvrde kompatibilnosti posuda provjeriti da li dno posude privlači magnet.
- Za ostvarivanje optimalne kontrole temperature preko indukcijskog modula dno posude mora biti ravno.
- 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, np. s dnom deformiranim previsokom temperaturom.
- Kod uporabe velikih posuda s feromagnetnim dnom čiji je promjer manji od ukupnog promjera posude, zagrijava se isključivo feromagnetni dio posude. To uzrokuje da nije moguća ravnomjerna raspodjela topline u posudi. Feromagnetna 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 feromagnetnog 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.



UPORABA

Za indukcijsko kuhanje koristiti isključivo feromagnetne posude od materijala takvih kao:
- emajlirani čelik
- lijevano željezo
- specijalne posude od nehrđajućeg čelika za indukcijsko kuhanje.

Oznake na kuhinjskim posudama	 **Provjeriti da li se na etiketi nalazi znak koji informira da je posuda namijenjena za indukcijske ploče**
	Koristiti magnetne posude (od emajliranog lima, feritnog nehrđajućeg čelika, lijevanog željeza). Provjeriti približavajući magnet do dna posude (trebao bi se prilijepiti)
Nehrđajući čelik	Ne otkriva prisutnost posude
	Osim posuda od feromagnetskog čelika
Aluminij	Ne otkriva prisutnost posude
Lijevano željezo	Visoka učinkovitost
	Pozor: posude mogu izgrepsti ploču
Emajlirani čelik	Visoka učinkovitost
	Preporučujemo posude s pljosnatim, debelim i glatkim dnom
Staklo	Ne otkriva prisutnost posude
Porculan	Ne otkriva prisutnost posude
Posude s bakrenim dnom	Ne otkriva prisutnost posude

Najmanji korisni promjer posuđa za zonu za kuhanje:

Promjer zone kuhanja	Najmanji promjer dna emajliranog čeličnog posuđa
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

Minimalni promjer posuđa od materijala osim emajliranog čelika može varirati.

UPORABA

Power management

Funkcija omogućuje aktiviranje demo načina rada i ograničavanje ukupne maksimalne snage indukcijske ploče na jednu od sljedećih vrijednosti: 2,8kW; 3,7kW; 4,5kW; 5,6kW; 7,35kW (maksimalna snaga).

Korisnik može izabrati maksimalnu snagu samo 5 minuta od priključivanja indukcijske ploče u električnu mrežu. Za prijelaz na odabir snage, nakon uključivanja ploče pomoću senzora ⏻ 3 sekunde držite senzor ⏯ i senzor 🕒.

Na dvostrukom zaslonu sata prikazane su ranije izabrane postavke ili – ako prethodno nismo ništa izabrali – tvorničke postavke 7,35 kW u formatu „74”. Pomoću senzora ⌃ i ⌄ korisnik preskače na sljedeće vrijednosti:
Nakon izbora željene postavke korisnik mora u vremenu 10 sekundi potvrditi izbor pridržavanjem senzora 🕒 3 sekunde.

00	DEMO
28	2,8kW
37	3,7kW
45	4,5kW
56	5,6kW
74	7,35kW

Odabir se potvrđuje putem nekoliko treptaja odabrane postavke i zvučnim signalom, a zatim gašenjem ploče. Od tog trenutka ploča radi s ukupnom maksimalnom snagom koju je izabrao korisnik.

Ako ne potvrdimo izbor, nakon 10 sekundi od izbora snage, panel se isključuje, a ploča radi sa snagom koja je zadnji put potvrđena ili – ako prethodno nije izabrana nikakva vrijednost – s tvorničkom postavkom snage 7,35kW.

Kod podešavanja snage na pojedinim grijaćim poljima, funkcija Power Management kontrolira da ne bi došlo do prekoračenja izabrane ukupne snage. Vrijednosti koje bi prouzrokovale prekoračenje snage su blokirane i nisu dostupne za korisnika.

Funkcija Power Management može onemogućiti uključivanje grijaćeg polja, ako njegova snaga prekorači izabranu maksimalnu snagu.

UPORABA

Upravljačka ploča

- Nakon priključivanja ploče na električnu mrežu nakratko se pale svi pokazatelji. Grijaća ploča je spremna za eksploataciju.
- Grijaća ploča je opremljena elektroničkim senzorima koje koristimo tako da ih dodirnemo prstom najmanje 1 sekundu.
- Svako uključivanje senzora signalizira zvuk.

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 prekrijete, aktivirat ćete sigurnosni postupak i ploča će biti automatski isključena.

Uključivanje grijaće ploče



Dodirnite i pridržite prstom minimum 3 sekunde senzor uključivanja/isključivanja ⏻. Ploča signalizira ispravan rad (aktivnost) kada na indikatorima grijaćeg polja svijetli broj "00".

Ako u vremenu 15 sekundi od pokretanja ploče ne podesimo odgovarajuću snagu grijaćeg polja, ploča se automatski isključuje.

Uključivanje grijaćeg polja i podešavanje njegove snage

- Ploču uključiti senzorom ⏻.
- Staviti posudu na željeno grijaće polje.
- Posuda je automatski otkrivena, a pokazatelj 8.8. koji je odgovoran za izabrano grijaće polje počinje treperiti, pokazujući „00”. To znači da je odabrano polje aktivno i možete postaviti snagu.

Ako se na ploči nalaze dvije ili više posuda kada je uključena, ploča za kuhanje neće automatski aktivirati polje. Dodirnite indikator 8.8. odgovoran za odabrano grijaće polje.

- Prevucite prstom preko senzora za odabir snage grijanja, počevši od lijeve strane, kako biste odabrali odgovarajuću snagu polja (odabrana snaga se prikazuje na indikatoru).
- Polje je već pokrenuto.

Funkcija automatske aktivacije polja, nakon postavljanja posude, aktivna je samo za prvu posudu postavljenu na zadano polje.

UPORABA

Isključivanje grijaćih polja

Grijaće polje isključujemo na sljedeće načine:
- Ploču isključiti senzorom ⏻.
- Dodirnuti i pridržati senzor 8.8. 3 sekunde
- Aktivirajte grijaće polje dodirom senzora za odabir snage i pomaknite ulijevo kako biste smanjili razinu snage na "00".

Isključivanje cijele grijaće ploče

Grijaća ploča radi kad je uključeno najmanje jedno grijaće polje.

- Ploču isključiti senzorom ⏻.

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 „P"

Funkcija Booster povećava snagu polja 220x190 - s 2200W na 3000W.
Polja Bridge s 3000W na 3700W.
- Staviti posudu na željeno grijaće polje.
- Posuda je automatski otkrivena, a pokazatelj 8.8. koji je odgovoran za izabrano grijaće polje počinje treperiti, pokazujući „00".
- Funkcija Booster se aktivira nakon pritiska na senzor ili pomoću senzora za promjenu snage (slider). Na zaslonu će se prikazati slovo "P"

Za isključivanje funkcije Booster:
- Smanjite snagu grijaćeg polja s aktiviranom funkcijom Booster klizanjem prsta po senzoru za promjenu snage (slider) ili pritiskom na senzor Booster.

Vrijeme rada funkcije Booster je ograničeno na 5 minuta. Nakon tog vremena, snaga polja bit će postavljena na 14 (nominalna snaga).
Funkcija se može prebaciti na nominalnu snagu, ako grijaći elementi ili elektronički sklopovi ostvare graničnu temperaturu.
Funkciju Booster možemo ponovno koristiti kad temperatura grijaćih elemenata opet padne na sigurnu razinu. Ova funkcija se ne pokreće automatski.
Kad skinete lonac s grijaćeg polja dok je aktivna funkcija Booster odbrojavanje 5 minuta neće biti prekinuto.

Funkcija Booster može se pokrenuti za dva polja u isto vrijeme, tj. jedno od lijevih polja i jedno od desnih polja. Aktivacija funkcije Booster nije moguća ako je funkcija Booster već aktivirana na drugom okomitom grijaćem polju.

Funkcija blokade upravljačke ploče

Zahvaljujući funkciji blokade možete blokirati mogućnost upravljanja pločom, na primjer od strane djece ili tijekom čišćenja. Funkciju blokade možete aktivirati kad je ploča uključena i kad je isključena. Za uključivanje ili isključivanje blokade pridržati senzor 🔒 3 sekundi. Kad je blokada aktivna svijetli dioda pored senzora 🔒.

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

Isključivanje ploče iz električne mreže uzrokuje poništavanje blokade ploče.

Pokazatelj preostale topline „h", „H"

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



Ako temperatura stakla prelazi 60°C*, na pokazatelju tog polja prikazuje se simbol „H".



Ako temperatura stakla iznosi 45°C* - 60°C*), pokazatelj polja prikazuje simbol „h" (niska preostala toplina).

* Vrijednosti temperatura su orijentacijske

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

Kod prekida napona pokazatelj preostale topline „H" ili „h" se više ne pali. Bez obzira na to grijaća polja još uvijek mogu biti vruća!

Ograničavanje vremena rada

Kako bi se osigurala sigurnost korisnika, indukcijska ploča opremljena je ograničenjem radnog vremena za svako grijaće polje.

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:

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.

Stupanj snage grijanja	Maksimalno vrijeme rada
1	8h
2	8h
3	8h
4	8h
5	5h
6	5h
7	5h
8	5h
9	1,5 h
10	1,5 h
11	1,5 h
12	1,5 h
13	1,5 h
14	1,5 h
P	5 min
40	60 min
70	160 min
90	160 min
Grill	60 min

Funkcija Mjerača vremena

Sat olakšava proces kuhanja zahvaljujući mogućnosti programiranja vremena djelovanja grijaćih polja.
Funkciju Mjerača vremena možemo uključiti samo tijekom kuhanja (kad je snaga grijanja veća od „0"). Funkciju Mjerača vremena možemo upotrijebiti istovremeno na svim grijaćim poljima. Maksimalno vrijeme rada iznosi 99 minuta (po 1 minutu). U cilju postavljanja vremena Mjerača vremena treba:

- Staviti posudu na željeno grijaće polje.
- Nakon automatske detekcije prisutnosti posude podesiti snagu grijanja.
- Mjerač vremena se aktivira pritiskom i držanjem senzora Mjerača vremena dok ne čujete zvučni signal. Na zaslonu se prikazuju brojke „00".
- Pomoću senzora vrijeme se smanjuje, a - povećava.

Za podešavanje funkcije Mjerač vremena za sljedeće polje postupati u skladu s više navedenim koracima, najprije birajući drugačije polje od polja koje smo izabrali prvi put. Pamtiti da funkciju Mjerača vremena možemo podesiti za svako polje.

Ako podesimo više od jednog vremena, na zaslonu sata je prikazano kraće vrijeme.

UPORABA

U svakom trenutku možemo promijeniti programirano vrijeme kuhanja. Kako biste to učinili, tijekom kuhanja odaberite polje čije vrijeme želite promijeniti, tj. aktivirajte ga indikatorom 88., zatim dodirnite i promijenite vrijeme prateći korake kao u opisu podešavanja sata.
Nakon isteka programiranog vremena kuhanja uključuje se zvučni signal. Možete ga isključiti dodirivanjem bilo kojeg senzora ili će se alarm automatski isključiti nakon 30 sekundi.
Ako želite isključiti mjerač vremena ranije, aktivirajte grijaće polje dodirom senzora odabranog polja (indikator snage će treperiti), zatim resetirajte postavku Mjerača vremena na jedan od sljedećih načina:

- dodirnite i držite senzor sat ;
- pomoću senzora smanjite vrijeme na "00";
- istovremeno držite senzore i .

Ako želite ranije isključiti sat, aktivirajte grijaće polje dodirom indikatora polja 88. (indikator snage će treperiti), zatim dodirnite i držite indikator sata 3 sekunde ili aktivirajte polje koje Vas zanima pomoću indikatora 88., zatim dodirnite i senzorom smanjite vrijeme na "00".
Postoji još jedna opcija za brisanje postavki istovremenim držanjem 2 sekunde senzora i senzora .

Funkcija Brojača minuta

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

- Uključiti ploču.
- Dodirnite senzor i postavite vrijeme brojača minuta pomoću senzora za smanjenje vremena, - za produljenje.

U svakom trenutku možemo promijeniti programirano vrijeme. Za to iskoristite senzor , zatim upotrijebite senzore ili .
Nakon isteka programiranog vremena uključuje se zvučni signal. Možemo ga isključiti dodirivanjem bilo kojeg senzora. Alarm će se automatski isključiti nakon 30 sekundi.
Ako želite ranije isključiti brojač minuta, upotrijebite senzor , zatim dodirnite i držite senzor smanjite vrijeme na "00" ili istovremeno dodirnite i držite senzor sata za produljenje vremena i senzor sata za smanjenje vremena.

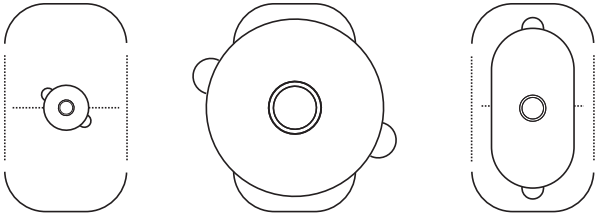
Funkcija Pauza

Zahvaljujući njoj možemo u bilo kojem trenutku prekinuti rad ploče te se nakon toga vratiti na prethodne postavke.
Za uključenje funkcije Pauza mora biti uključeno najmanje jedno grijaće polje.
Dodirnuti senzor . Na svim pokazateljima grijaćih polja se prikazuje simbol . Kad je grijaće polje vruće, simbol naizmjenično treperi sa slovom „H.” ili „h.”, ovisno o temperaturi polja (pokazatelj preostale topline).
Za isključivanje funkcije Pauza ponovno pritisnite senzor . Na zaslonima grijaćih polja pale se postavke koje su bile podešene prije uključivanja ove funkcije.
Funkcija Pauza pauzira odbrojavanje vremena Sata
Funkcija Pauza ne pauzira odbrojavanje vremena Brojača minuta

UPORABA

Funkcija Bridge

Zahvaljujući funkciji Bridge možemo kontrolirati 2 grijaća polja kao jednu povećanu zonu grijanja. Funkcija Bridge vrlo je praktična i omogućuje korištenje vatrostalnih posuda.



LOŠE **LOŠE** **DOBRO**

Za uključenje funkcije Bridge:
- Uključiti ploču
- Stavite vatrostalnu posudu na desno/lijevo polje - posuda mora pokrivati oba grijaća polja.
- Posuda je automatski otkrivena i funkcija Bridge se aktivira, što prikazuje simbol „ ٢ ـ ”

Ako u vremenu 15 sekundi nije izabrana snaga, funkcija Bridge će biti deaktivirana.

- Podesite željenu snagu grijanja povlačenjem prsta po senzoru promjene snage grijanja

Od tog trenutka upravljamo s dva grijaća polja pomoću jednog senzora.

Uvijek možete ručno omogućiti i onemogućiti funkciju Bridge.

Dodirnite senzor (**6**) za aktiviranje funkcije Bridge. Na gornjem zaslonu pali se simbol „ ٢ ـ ” a na donjem zaslonu pojavljuje se brojka „00”. Nakon toga povlačenjem prsta po senzoru promjene snage grijanja podesiti potrebnu snagu grijanja.
Kako biste onemogućili funkciju Bridge, dodirnite senzor (**6**). Na zaslonima se pali brojka „00”.
Od tog trenutka polja rade zasebno.

UPORABA

Programi za održavanje temperature

Ploča je opremljena posebnim programima koji omogućuju kuhanje na zadanoj temperaturi uz minimalnu moguću potrošnju energije.

Dostupna su četiri programa:

- 40 - Topljenje
  Program posvećen topljenju pločice čokolade i maslaca.
  Maslac ili čokoladu stavite u posudu na sobnu temperaturu i zatim uključite program 40.
- 70 - Podgrijavanje
  Program namijenjen zagrijavanju guste hrane poput juhe ili umaka.
  Lonac s hranom stavite na grijaće polje i uključite program 70. Program 70 aktivira se uz temperaturu od 70 stupnjeva C .
- 90 - Podgrijavanje/Kuhanje
  Program namijenjen podgrijavanju i kuhanju rijetke hrane ili vode.
  Lonac s hranom stavite na grijaće polje i uključite program 90. Program 90 aktivira se uz temperaturu od 90 stupnjeva C .
- Grill - Roštilj
  Program namijenjen roštiljanju, odnosno jelima koja zahtijevaju visoke temperature.
  Na grijaće polje potrebno je staviti tavu ili ploču za roštilj i uključiti program Grill.
  Program Grill se aktivira na 200 stupnjeva C

Aktivacija programa za održavanje temperature.

- Stavite posudu na grijaće polje
- Aktivirajte grijaće polje na kojem je stavljena posuda
- Aktivirajte odabrani temperaturni program

Vrijednosti temperature su indikativne i mogu varirati ovisno o vrsti korištenog posuđa i hrane.

Napa - Uparivanje i korištenje *

Kako biste aktivirali bežičnu vezu između ploče za kuhanje i nape, držite senzor automatskog načina rada 3 sekunde. Iznad senzora će treptati simbol ( ). Nakon što je ploča ispravno spojena na napu, simbol ( ) će svijetliti trajno.



Automatski način rada nape - način rada u kojem se snaga ventilatora nape podešava automatski ovisno o intenzitetu kuhanja. Za aktiviranje automatskog načina rada nape pritisnite senzor .
LED iznad senzora će za- svijetliti. Imajte na umu da je pokretanje automatskog načina rada moguće samo ako je ploča prethodno ispravno spojena na napu.
Za isključivanje automatskog načina rada koristite senzor). LED iznad senzora će se ugasiti.
Korištenjem senzora ( ) i ( ) moguće je ručno kontrolirati snagu ventilatora nape. Korištenje senzora isključit će automatski način rada nape.

Preporučuje se koristiti temperaturne programe za posuđe barem do pola napunjeno hranom.
Preporučuje se koristiti temperaturne programe na hladnom grijaćem polju.

*ovisno o modelu

Tablice s primjerima postavki ploče

FUNKCIJA	NAMJENA	JELO	VRIJEME (MIN)	VELIČINA PORCIJE
Melt 40*	Topljenje čokolade	Brownie / čokoladni fondant	10	300 g
Melt 40*	Odmrzavanje proizvoda	Svinjski vrat / Podvarak	60	1 komad oko 800 g
Melt 40*	Dizanje kvasnog tijesta	Kvasno tijesto	40	1 kg
Simmer 70*	Kuhanje suhomesnatih proizvoda i kobasica	Svinjski lungić sa začinima	60	1 kg
Simmer 70*	Sous vide	Sous-vide pileći file	60	1 kom. 200 g
Simmer 70*	Regeneracija / održavanje temperature	Gulaš juha	30	2 l
Simmer 70*	Podgrijavanje	Mlijeko za žitarice za doručak	10	0,5l
Cook 90*	Zdrav doručak	Zobena kaša	20	0,5l
Cook 90*	Juha	Pileća juha	150	4 l
Cook 90*	Kuhanje	Poširana jaja	12	2 jajeta l
Roštilj**	Roštilj	Odrezak na roštilju - Entrecote	6	1 kom. 300 g
Roštilj**	Stir-fry	Piletina s povrćem i rezancima	8	1 porcija oko 400 gr
Roštilj**	Prženje u dubokom ulju	Povrće u tempuri	6	300 g

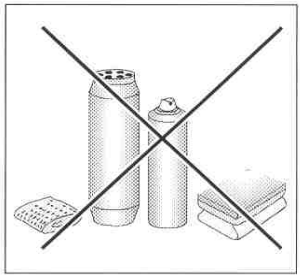
*simbol ovisi o modelu

** ne pojavljuje se na svim modelima

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

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 koristi uređaje za čišćenje parom.

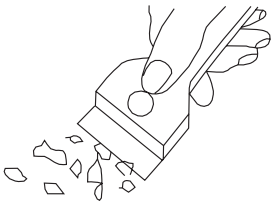


Čišćenje nakon svake uporabe

- Blaže nečistoće koje se nisu zapekle obrisati 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.
- Tvrdokornu, zapečenu nečistoću uklanjamo oštrom strugalicom. Nakon toga grijaću površinu prebrisati vlažnom krpom.

Uklanjanje mrlja

- Svijetle mrlje biserne boje (ostaci aluminija) uklanjati z grijaće ploče pomoću specijalnog sredstva za čišćenje. Ostatke kamenca (koje stvara kipuća voda) možemo ukloniti octom ili specijalnim sredstvom za čišćenje.
- Prilikom uklanjanja šećera, jela koja sadržavaju šećer, sintetičkih materijala i aluminijske folije zabranjeno je isključivanje danog grijaćeg polja! Odmah ostrugati ostatke (dok su vrući) oštrom strugalicom s vrućeg grijaćeg polja. Nakon uklanjanja zaprljanija možemo isključiti ploču, a kad se ohladi dodatno očistiti specijalnim sredstvom za čišćenje.



Strugalica za čišćenje ploče

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.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Nikad ne nanositi sredstvo za čišćenje na vruću ploču. Najbolje je ostaviti sredstva za čišćenje da se lagano osuše i tek nakon toga ih obrisati mokrom krpom. Potencijalne ostatke sredstva za čišćenje obrisati vlažnom krpom prije ponovnog zagrijavanja. U suprotnom mogu nagrizati površine.

U slučaju nepravilnog postupanja sa staklokeramičkom pločom ne preuzimamo odgovornost u okviru jamstva!

Pozor!
Ako zbog bilo kojeg razloga nije moguće upravljanje upaljenom pločom, isključiti glavni prekidač ili izvaditi odgovarajući osigurač i obratiti se servisu.

Pozor!
U slučaju pojave pukotina ili lomova na staklokeramičkoj površini odmah isključiti ploču i isključiti iz električne mreže. Isključiti osigurač ili izvući utikač iz utičnice. Nakon toga se obratiti servisu.

Periodični pregledi

Osim svakodnevnog održavanja čistoće ploče:

- obavljati periodične kontrole funkcioniranja upravljačkih elemenata i radnih komponenata ploče. Nakon isteka jamstva, najmanje jednom svake dvije godine naručiti u servisnoj točki tehnički pregled ploče,
- ukloniti potvrđene eksploatacijske mane,
- vršiti periodično održavanje radnih komponenata ploče.

Pozor!

Sve popravke i regulacije obavljaju odgovarajuće servisne točke ili instalater koji posjeduje potrebna ovlaštenja.

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:
- isključiti radne elemente ploče
- isključiti iz električne mreže
- prijaviti za popravak
- neke sitne kvarove korisnik može samostalno ukloniti pomoću napomena koje su navedene u nižoj tablici. Prije nego što se obratite centru za korisnike ili servisu provjerite sljedeće točke u tablici.

PROBLEM	UZROK	POSTUPAK
Simbol "L" svijetli na zaslonu kada pokušate uključiti	Uključena blokada panela.	Isključite blokadu upravljačke ploče držeći senzor za blokadu 3 sekunde.
Uređaj se ne uključuje nakon pritiska na senzor za uključivanje.	Prekratko držanje senzora za uključivanje.	Držite senzor za uključivanje 3 sekunde.
	Prljava/mokra ploča ili prekriveni senzori	Očistite upravljačku ploču, uklonite predmete koji prekrivaju senzore.
	Nedostatak napajanja.	Provjeriti osigurače u kućnoj instalaciji.
	Vanjske smetnje.	Isključiti uređaj iz napajanja na 120 sekundi isključivanjem strujnog kruga u kutiji s osiguračima.
Tijekom rada uređaj emitira dugi zvučni signal i gasi se.	Uključila se sigurnosna procedura.	Očistite upravljačku ploču, uklonite predmete koji prekrivaju senzore.
Nakon uključivanja uređaj se sam isključuje.	Nijedna funkcija uređaja nije aktivirana.	Nakon uključivanja uređaja treba odmah aktivirati željenu funkciju.

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

Grijaće polje se samo isključilo.	Aktivirala se zaštita maksimalnog vremena rada.	Ponovo uključite grijaće polje i postavite snagu grijanja.
Tijekom kuhanja čuju se zvukovi	Prirodni rad proizvoda. Zvukovi ovise o korištenim loncima i postavkama snage	
Simbol h ili H prikazuje se na zaslonu grijaćeg polja	Ispravan rad uređaja. Simboli h i H pokazuju da je grijaće polje toplo/vruće i da je potreban dodatan oprez.	
Simbol F0 prikazuje se na zaslonu grijaćeg polja	Napon je prenizak.	Obratite se svom dobavljaču električne energije
Simbol F1 prikazuje se na zaslonu grijaćeg polja	Napon je previsok.	Obratite se svom dobavljaču električne energije
Simbol F2 prikazuje se na zaslonu grijaćeg polja	Aktivirala se zaštita elektroničkog sustava.	Provjerite nije li otvor ventilatora za hlađenje začepljen.
Simbol F3 prikazuje se na zaslonu grijaćeg polja	Aktivirala se zaštita grijaćeg polja.	Uklonite posudu s grijaćeg polja i pričekajte da se simbol F3 ugasi
Simbol F4, F5, F6, F7, F8, F9 prikazan je na zaslonu grijaćeg polja	Vanjske smetnje.	Isključiti uređaj iz napajanja na 120 sekundi isključivanjem strujnog kruga u kutiji s osiguračima.
Puknuta keramička ploča	Opasnost! Odmah isključiti uređaj iz napajanja isključivanjem strujnog kruga u kutiji s osiguračima. Obratiti se najbližem servisu.	

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Nazivna snaga ploča:	7,35 kW
Model:	KMI 776 760 E HC
Snaga indukcijskih polja:	
- indukcijsko grijaće polje:	
- indukcijsko grijaće polje: 220x190 mm	2200W
- indukcijsko grijaće polje Booster: 220x190 mm	3000W
Dimenzije [mm]:	595 x 525 x 50
Težina [kg]:	10,5

Potrošnja energije u stanju pripravnosti (Psm) [W]	-
Potrošnja energije u isključenom stanju [W]	0,5
Potrošnja energije u stanju pripravnosti kada je uređaj spojen na mrežu [W]	-
Vrijeme automatskog prebacivanja u stanje pripravnosti / isključivanja [min]	1

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

TEMELJNE INFORMACIJE

Plošča je pojem izjemne enostavnosti uporabe in visoke učinkovitosti.
Ko enkrat preberete navodila, delo s ploščo ne bo problem.

Vsaka plošča, ki zapusti proizvodni obrat, je pred pakiranjem na kontrolnih mestih temeljito preverjena z vidika varnosti in funkcionalnosti.

Prosimo, da pred začetkom uporabe naprave pozorno preberite navodila za uporabo.
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.

Pozor!
Napravo začnite uporabljati šele, ko preberete ta navodila in jih popolnoma razumete.

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.

Izjava proizvajalca

Proizvajalec s tem izjavlja, da ta izdelek izpolnjuje temeljne zahteve spodaj navedenih evropskih direktiv:

- *nizkonapetostne direktive **2014/35/UE**,*
- *direktive o elektromagnetni združljivosti **2014/30/UE**,*
- *direktive o okoljsko primerni zasnovi **2009/125/UE,***

*zato je bil ta izdelek označen CE in je bila zanj izstavljena **izjava o skladnosti** predložena organom nadzora trga.*

Opozorilo.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.

Opozorilo. Segrevanje masti in olja na kuhinjski plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar.

NIKOLI ne skušajte gasiti ognja z vodo; izklopite napravo in nato prekrijte plamen npr. s pokrovko ali negorljivo odejo.

Opozorilo. Nevarnost požara: ne postavljajte stvari na kuhalno površino.

Opozorilo. 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 s stikalom izključite grelni element plošč in na označene dele ne polagajte 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.

Opozorilo. Ne uporabljajte neprimernih prekrivnih elementov, da bi s tem otrokom onemogočili dostop do grelne plošče. Uporaba neprimernih prekrivnih elementov lahko povzroči nesrečo.

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE

- Pred prvo uporabo indukcijske plošče preberite navodila za uporabo. Na ta način si zagotovimo varnost in preprečimo poškodovanje plošče.
- Če se indukcijsko ploščo uporablja v neposredni bližini radia, televizije ali drugega oddajnika, je treba preveriti, ali je zagotovljena pravilnost delovanja kontrolnega zaslona plošče.
- Ploščo sme priklopiti izključno ustrezno pooblaščeni inštalater - električar.
- Plošče se ne sme nameščati v bližini hladilnih naprav.
- 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.
- Ploščo se sme uporabljati šele po ustrezni vgradnji le-te. Na ta način je onemogočen dotik elementov pod električno napetostjo.
- 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 ogreta, bo osvetljen indikator glavnega gretja „H" ali kot pri prvi izključitvi ključ blokade.
- V elektronskem sistemu vgrajeni indikator segretosti plošče po zaključku kuhanja kaže, ali je plošča ostala vklopljena oziroma ali je še vroča.
- Če se vtičnica nahaja v bližini grelnega polja, je treba paziti, da se vod štedilnika ne bo dotikal segretih mest.
- Ne uporabljajte posod iz plastike ali aluminijaste folije. Le-te se topijo pri visokih temperaturah in lahko poškodujejo keramično steklo.
- Sladkor, artikli iz citronske kisline, sol itd. v trdnem ali tekočem stanju ter plastični artikli ne smejo prihajati v stik s segretim grelnim poljem.
- Če zaradi nepazljivosti sladkor ali plastika pride v stik z grelnim poljem, se v nobenem primeru ne sme izklopiti plošče, pač pa je treba postrgati z nje sladkor ali plastiko z ostrim strgalom. Ščitite roke pred opeklinami in poškodbami.
- 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.

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE

- Grelna površina indukcijske plošče je odporna na termični šok. Ni občutljiva niti na mraz, niti na vročino.
- Ne dopuščajte padcev predmetov na steklo. Točkovni udarci, npr. padec stekleničke z začimbami, lahko v določenem primeru povzročijo pok in okrušitev keramične steklo.
- 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 bila plošča vgrajena v kuhinjski pult, se lahko zaradi zraka, ki prehaja prek ventilacijskega sistema plošče, kovinski predmeti, ki se nahajajo v omarici segrejejo do visoke temperature. Zaradi tega razloga se priporoča namestitev neposredne zaščite (glej sliko 2).
- 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 naredimo na naslednji način:

- **Uporaba pravilnih posod za kuhanje.**

Z uporabo loncev in posod s ploščatim in debelim dnom privarčujemo do 1/3 električne energije. Uporabljajte pokrovke, v nasprotnem primeru lahko poraba energije poskoči do štirikrat!

- **Skrb za čistočo grelnih polj in spodnjih površin posod.**

Nečistoča ovira prenos toplote - močno ožgano nečistočo je pogosto možno odstraniti edinole s sredstvi, ki so zelo obremenjujoča za okolje.

- **Izogibajte se nepotrebnemu „kukanju pod pokrovko ".**

- **Plošče ne namestimo v neposredno bližino hladilnika/zamrzovalnika.**
  Poraba energije se zaradi tega po nepotrebnem poveča.

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 razpakiranju hraniti izven dosega otrok.

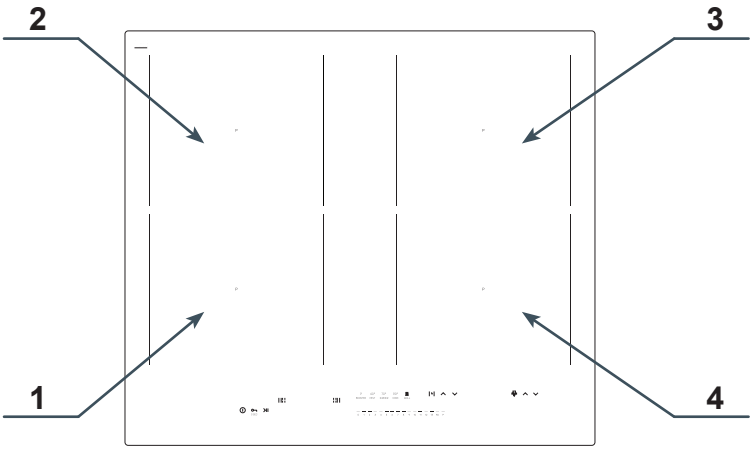
ODSTRANJEVANJE IZRABLJENIH NAPRAV

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.



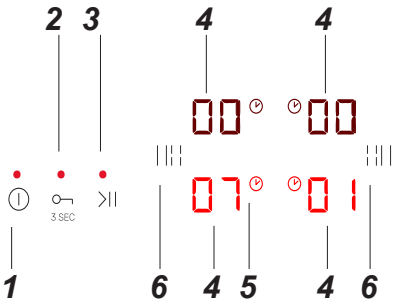
Taka oznaka obvešča, da se zadevne opreme po odrabi ne sme odlagati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki.
Uporabnik jo je dolžan oddati subjektu, specializiranemu za zbiranje odpadne električne in elektronske opreme. Ti zbiralci odpadkov, v tem lokalna zbirna mesta, trgovine in občinske enote, tvorijo ustrezni sistem, ki omogoča sprejem te odrabljene opreme.
Ustrezno ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo pomaga preprečiti škodljive posledice za zdravje ljudi in stanje naravnega okolja, izhajajoče iz prisotnosti v njej nevarnih sestavin in iz neustreznega skladiščenja in predelave take opreme.

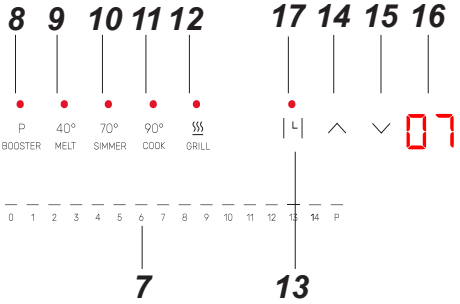
OPIS IZDELKA



1. Indukcijsko grelno polje Power Booster 220x190 (sprednje levo)
2. Indukcijsko grelno polje Power Booster 220x190 (zadnje levo)
3 Indukcijsko grelno polje Power Booster 220x190 (zadnje desno)
4. Indukcijsko grelno polje Power Booster 220x190 (prednje desno)

Kontrolna plošča





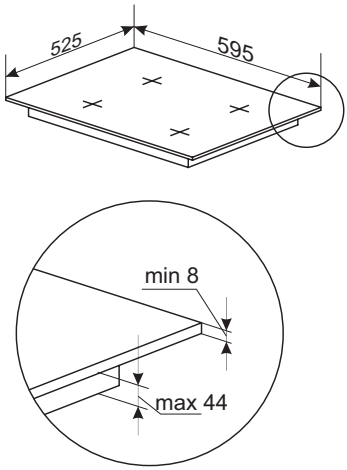
1.Senzor vklop/ izklop plošče
2.Senzor blokade nadzorne plošče
3.Senzor funkcije premora
4.Indikator/senzor grelnega polja
5.Simbol aktivne funkcije Timerja
6.Senzor funkcije Bridge
7.Senzor izbora moči - slider
8.Senzor Booster
9.Program temperature 40°
10.Program temperature 70°
11.Program temperature 90°
12.Program temperature Grill
13.Senzor aktivacije funkcije Timerja
14.Senzor Timerja - podaljšanje časa
15.Senzor Timerja – skrajšanje časa
16.Indikator Timerja
17.Dioda, ki prikazuje aktivno funkcijo Kuhinjske ure

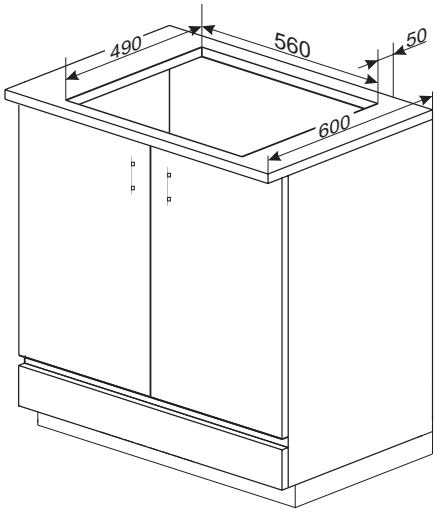
INŠTALACIJA

Priprava pohištvenega pulta za vgradnjo plošče

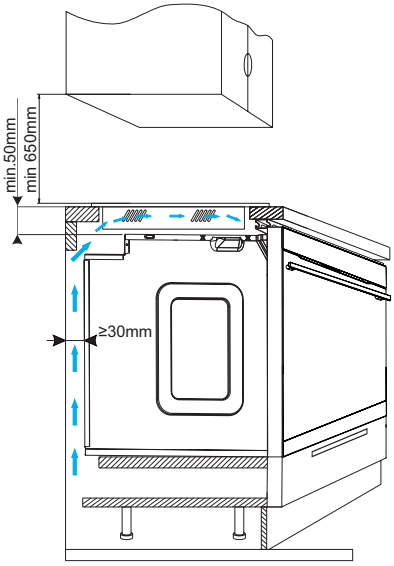
- Debelina pohištvenega pulta mora znašati od 12 do 40 mm, globina pa min. 600 mm. Pult mora biti raven in postavljen v vodoravno lego. Pult mora biti zatesnjen in zaščiten ob robu pri steni pred zalitjem z vodo in vlago.
- Razdalja od roba odprtine v pultu do sprednjega zunanjega roba pulta mora znašati min. 60 mm, do roba pulta ob steni pa min. 50 mm.
- Razdalja med robom odprtine in bočno stranico pohištvenega elementa mora znašati najmanj 55 mm.
- Pohištvo za vgradnjo štedilnika mora biti prevlečeno z materiali in oblepljeno z lepilom, odpornim na temperaturo 100°C. Posledica neizpolnjevanja tega pogoja je lahko deformiranje površine ali odlepitev obloge.
- Robove odprtine je treba zaščititi z materialom, odpornim na absorpcijo vlage.
- Odprtina v pultu mora imeti dimenzije kot na sl.***1***.
- Varná doska môže byť inštalovaná bez tepelnoizolačnej dosky

1

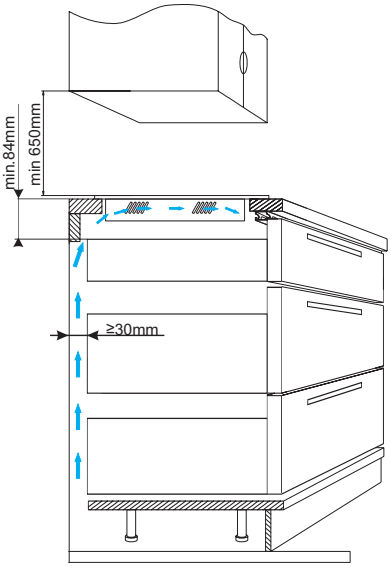




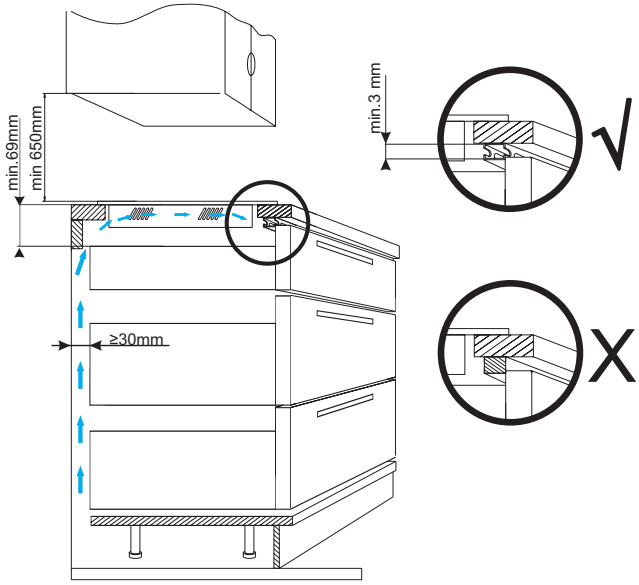
Različice 1



Različice 2



Različice 3

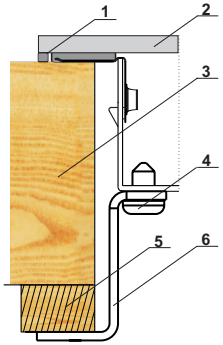


Prepovedano je montirati ploščo nad pečico, ki je brez ventilacije.

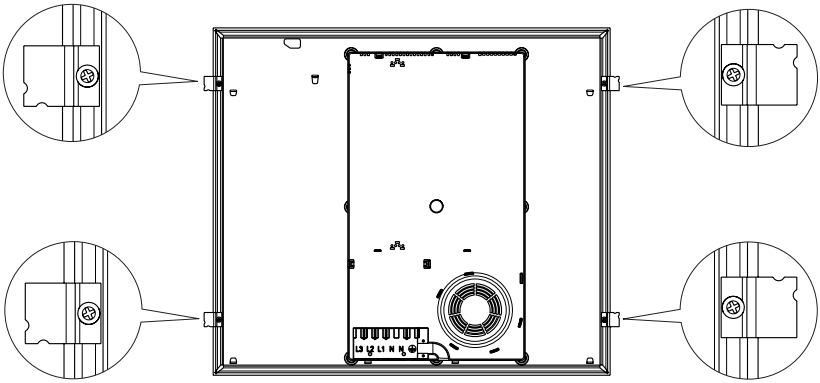
INŠTALIRANJE

Instalacija plošče - nosilec

- Preveriti, ali tesnila natančno nalegajo na ploščo.
- Rahlo priviti držaje s spodnje strani plošče.
- Očistite pult, vstavite ploščo v odprtino in jo pritisnite k pultu.
- Namestiti držaje pravokotno glede na robove plošče in priviti.
- Uporabite vijake z največjim navojem 15 mm.



1 – Tesnilo plošče
2 – Grelna plošča
3 – Pohištveni pult
4 – Vijak
5 – Lesena kladica
6 – Montažni nosilec



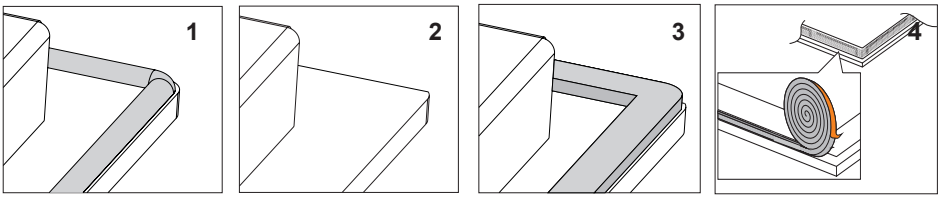
Glede na debelino delovne plošče uporabite lesene bloke ustrezne debeline.

Kuhalna plošča / Delovna plošča	38 mm	28 mm	12 mm
Debelina	9 mm	19 mm	35 mm

INŠTALACIJA

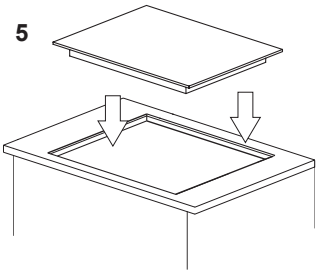
Namestitev tesnila

Odvisno od modela je, ali je tesnilo namestil proizvajalec (slika **1**)
Če proizvajalec ni namestil tesnila, postopajte tako, kot je opisano spodaj:
Pred vgradnjo naprave v odprtino v delovnem pultu je treba na spodnji del plošče namestiti tesnilo, ki je priloženo izdelku (slika **2**).
V ta namen najprej s tesnila odstranite zaščitno folijo, nato pa ga prilepite čim bližje robu plošče (slika **3,4**).



Montaža naprave brez tesnila je prepovedana.

Ploščo postavite v odprtino v pohištvu, vanjo jo postavite simetrično, tako, da so reže med kuhalno ploščo in robom kuhinjskega pulta enake na vseh straneh (slika **5**).



INŠTALACIJA

Priklop plošče na električno napeljavo

Pozor!
Priklop na napeljavo sme opraviti izključno kvalificirani inštalater z ustreznim dovoljenjem. Prepovedano je samovoljno izvajati predelave ali spremembe na električni napeljavi.

Navodila za inštalaterja

Plošča je opremljena s priključno letvijo, ki omogoča izbor določene povezave za konkretno vrsto napajanja električne energije.
Priključna letev omogoča naslednje povezave:
- enofazna 220-240 V ~
- dvofazna 380-415 V 2N ~

Povezava plošče s primernim napajanjem je možna s primerno namestitvijo priključnih spojk z mostičkom na priključno letev glede na umeščeno shemo povezav. Shema povezav se nahaja tudi na spodnjem delu spodnjega okrova. Dostop do priključne letve je možen po odprtju pokrova skrinjice s priključnimi spojkami. Treba je paziti, da se izbere pravilni priključni vod, upoštevajoč vrsto priklopa in nazivno moč plošče.

Pozor!
Ne pozabite priklopiti zaščitne žile v vtičnico priključne letve, označene z oznako ⏚
Električna napeljava za napajanje plošče mora biti zavarovana z ustrezno izbrano zaščito ali, po zavarovanju napajalne linije, z ustreznim izklopnim stikalom, ki omogoča prekinitev napajanja v sili.

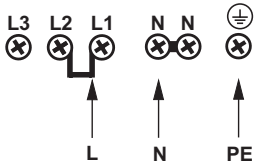
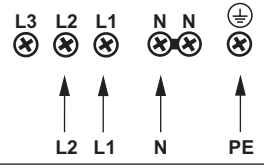
Pred priklopom plošče na električno napeljavo se je treba seznaniti z informacijami, nahajajočimi se na nazivni ploščici in na priklopni shemi.
Način priklopa plošče, ki je neskladen s prikazanim na shemi, lahko povzroči poškodovanje le-te.

POZOR! Inštalater je obvezan, da uporabniku izda "potrdilo o priklopu plošče na električno napeljavo" (obrazec le-tega se nahaja v garancijskem listu). Po končani inštalaciji mora inštalater tja zapisati tudi informacije o vrsti opravljenega priklopa (povezave):

- enofazne, dvofazne ali trifazne,

- prerez priklopljene povezave,

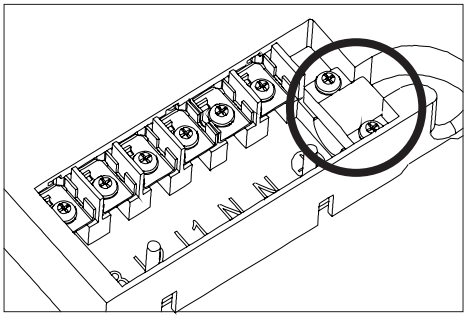
- vrsti namestitve varnosti (vrsta varovalke).

SHEMA MOŽNIH POVEZAV Pozor! Nevarna napetost					
Pozor! V primeru vsake od povezav mora biti zaščitna žila povezana s terminalom ⏚.				Vrsta/ prerez kabla	Varoval-ka
1	Enofazni priključek za omrežno napetost 220-240 50/60 Hz. Povežite spojko L2 z mostom na spojko L1. Privijte fazni vodnik na spojko L1. Nevtralni vodnik na N. Zaščitni vodnik privijte na spojko ⏚.	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm^2	32 A
2*	Dvofazni priključek za omrežno napetost 220-240/380-415 50/60 Hz. Na sponki L1 in L2 privijte fazne vodnike. Nevtralni vodnik na N. Zaščitni vodnik privijte na spojko ⏚.	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2,5mm^2	16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N=spojka priključka nevtralnega, ⏚ =spojka nevtralnega priključka					

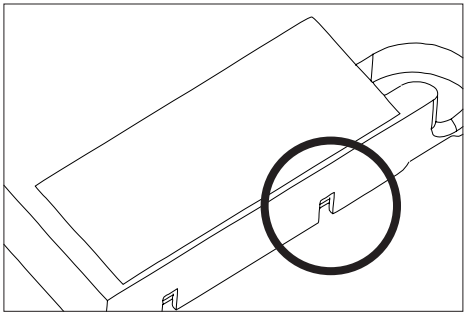
* Spojki N-N so notranje povezane, ni jih treba povezati z mostičkom

Embalaža izdelka vsebuje nabor elementov, ki so potrebni za pravilno priključitev izdelka na električno napeljavo. Uporaba priloženih elementov je nujna za pravilno delovanje izdelka. Set vsebuje: Razbremenilec napetosti, mostiček, 2 vijaka in priključni pokrov.

Pravilno namestitev razbremenilca napetosti je treba izvesti z vijaki, ki so priloženi v kompletu



Pokrov terminala je treba vstaviti, dokler ne zaslišite značilnega klika pritrdilnega elementa.



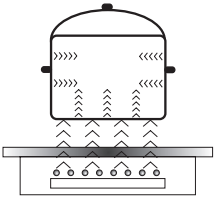
Če želite razstaviti pokrov, z izvijačem dvignite pritrdilne elemente, dokler pokrov ne odskoči

UPORABA

Pred prvim vklopom plošče

- najprej je potrebno natančno očistiti indukcijsko ploščo, z indukcijsko ploščo je potrebno ravnati kot s stekleno površino,
- pri prvi uporabi lahko pride do prehodne izločitve vonjav, zato je treba vklopiti ventilacijo v prostoru ali odpreti okno,
- izvesti opravila v zvezi s štedilnikom ob upoštevanju varnostnih navodil.

Pravila delovanja indukcijskega polja



Električni generator napaja induktor, umeščeno v notranjosti naprave.
Indukcijska cev ustvarja magnetno polje, ki se prenaša na posodo.
Magnetno polje povzroči, da se posoda segreje

Ta sistem predvideva uporabo posod, katerih dna so primerna za delovanje magnetnega polja.

Na splošno indukcijsko tehnologijo odlikujeta dve prednosti:
- toplota se prenaša izključno s pomočjo posode, možen je maksimalen izkoristek toplote,
- ne prihaja do pojava toplotne inercije, saj se kuhanje začne avtomatično s trenutkom postavitve posode na ploščo in se konča v trenutku, ko jo vzamemo s plošče.

Med normalno uporabo indukcijske plošče lahko nastopijo različne vrste zvokov, ki nimajo nobenega vpliva na pravilno delovanje plošče.

- Žvižg nizke frekvence. Zvok nastane, ko je posoda prazna, in izgine, ko v njo vlijemo vodo ali položimo jed.
- Žvižg visoke frekvence. Zvok nastane v posodi, ki so narejene iz več plasti različnih materialov, pri vklopu maksimalne moči gretja. Ta zvok nastane tudi, kadar istočasno uporabljamo dve ali več grelni plošči na maksimalni moči. Zvok izgine oz. je manj intenziven, ko moč zmanjšamo.
- Zvok škripanja. Zvok nastane v posodah, ki so izdelane iz več plasti različnih materialov. Intenzivnost zvoka je odvisna od načina kuhanja.
- Zvok brenčanja. Zvok nastane v času delovanja ventilatorja, ki hladi električni sistem.

Zvoki, ki se lahko slišijo med pravilno uporabo, lahko izhajajo iz delovanja hladilnega ventilatorja, velikosti posode ali materiala, iz katerega je narejena, načina kuhanja jedi in vklopljene grelne moči.
Ti zvoki so normalen pojav in ne pomenijo okvare indukcijske plošče.

UPORABA

Varnostne naprave:
Če je bila plošča pravilno nameščena in je pravilno uporabljana, so le redko potrebne varnostne naprave.
Ventilator: služi varovanju in ohlajanju upravljalnih oz. napajalnih elementov. Lahko deluje v dveh različnih hitrostih, deluje na avtomatičen način. Ventilator deluje takrat, kadar so grelna polja vklopljena in pri izklopljeni plošči do trenutka zadostne ohladitve elektronskega sistema.
Tranzistor: Temperatura elektronskih elementov se ves čas meri s pomočjo sonde. Če se toplota nevarno poviša, ta sistem avtomatično zmanjša moč grelnega polja ali odklopi grelna polja, ki se nahajajo najbližje ogretim elektronskim elementom.
Detekcija: detektor prisotnosti posode omogoča delovanje plošče, s tem pa ogrevanja. Majhni predmeti, ki so umeščeni na grelni površini (npr. žlička, nož, prstan) ne bodo zamenjani za posode in plošča se ne bo vklopila.

Detektor prisotnosti posode v indukcijskem polju

Detektor prisotnosti posode je nameščen v ploščah, katerih del so indukcijska polja. Med delovanjem plošče detektor prisotnosti posode v trenutku, ko posodo umestimo na ploščo ali ko jo iz nje odmaknemo, avtomatično začne ali prekine oddajanje toplote v polju kuhanja To zagotavlja varčevanje z energijo.

- Če je polje kuhanja uporabljano skupaj s primerno posodo, se na ekranu izpiše stopnja toplote.
- Indukcija zahteva uporabo primernih posod, ki imajo dna narejena iz magnetnega materiala (Tabela str.18).

Če na polje kuhanja nismo umestili posode, ali pa smo nanj umestili neprimerno posodo, se na ekranu pojavi simbol  . Polje se ne vklopi.
Če v 10 minutah ne zazna posode, se operacija vklopa plošče prekine.
Da izklopite polje kuhanja, je to potrebno storiti s pomočjo senzoričnega upravljanja, ne pa samo s tem, da posodo umaknete.

Detektor posode ne deluje kot senzor vklopi/ izklopi plošče.

Indukcijska grelna plošča je opremljena s senzorji, ki se jih upravlja s prstnim dotikom označenih mest na površini. Vsaka ponastavitev senzorja se potrdi z zvočnim signalom.

Treba je paziti na to, da se pri vklapljanju in izklapljanju ter pri nastavitvah stopnje moči gretja vedno pritiska samo na en senzor. V primeru istočasnega pritiska na večje število senzorjev (razen ure i ključ) sistem ne upošteva vnesenih upravljalnih signalov, pri dolgotrajnem pritiskanju pa sproži signaliziranje napake.
Po koncu uporaba izklopite grelno polje z regulatorjem in se ne zanašajte na detektorja posode.

UPORABA

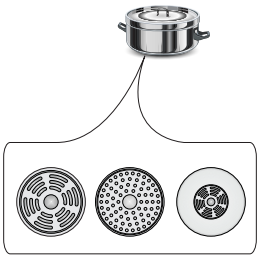
Primerna kvaliteta posode je glavni pogoj za dobro izrabo in učinkovito delovanje plošče.

Izbor posod za kuhanje na indukcijskem polju



Značilnosti posod.

- Vedno je potrebno uporabljati posode visoke kakovosti, idealno s ploščatim dnom: uporaba posod te vrste pomeni, da se izognemo pojavitvi točk s previsoko temperaturo, na katerih bi se lahko hrana med kuhanjem prilepila. Posode in ponve z debelimi kovinskimi stenami zagotavljajo popolno porazdelitev toplote.
- Potrebno je paziti, da so dna posod vedno suha: medtem, ko polnimo posodo ali uporabljamo posodo, ki smo jo vzeli iz hladilnika, je potrebno, preden jo umestimo na ploščo, preveriti, da je površina dna popolnoma suha. S tem se izognemo nečistočam na površini plošče.
- Pokrov na loncu preprečuje uhajanje toplote, s čimer skrajšuje potrebni čas gretja in zmanjšuje porabo električne energije.
- Če želimo preveriti, če je posoda primerna, moramo preveriti, ali bata posode privlači magnet.
- **Da zagotovimo optimalni nadzor indukcijskega modula nad temperaturo, mora biti dno posode ploščato.**
- **Vbočeno dno posode ali globoko vgraviran logo proizvajalca imajo negativen vpliv na indukcijski modul, ki nadzira temperaturo, prihaja lahko do pregretja posode.**
- **Ne smemo uporabljati poškodovanih posod, npr. z deformiranim dnom zaradi previsoke temperature.**
- Če uporabljamo velike posode s feromagnetnim dnom, katerega srednji del je manjši od celotnega premera dna posode, se ogreva izključno feromagnetni del posode. To povzroči situacijo, v kateri ni možna enakomerna porazdelitev toplote v posodi. Feromagnetni obseg se zmanjša v osnovi posode zaradi vanjo umeščenih aluminijastih elementov, zato je lahko količina toplote manjša. Lahko se zgodi, da nastopijo problemi z zaznavo posode ali pa sploh ni zaznana. Da dosežemo optimalne rezultate kuhanja, mora biti premer feromagnetnega dela posode prilagojen velikosti grelnega pasu. V primeru, da posoda v grelnem pasu ni bila zaznana, se priporoča, da ga preizkusimo v grelnem pasu s primerno manjšim premerom.



UPORABA

Za indukcijsko kuhanje je potrebno uporabljati izključno feromagnetne posode, iz materialov kot so:

- emajlirano jeklo
- železova litina
- posebne posode nerjavečega jekla za indukcijsko kuhanje.

Označbe na kuhinjskih posodah	 **Preverite, če se na etiketi nahaja znak, ki zagotavlja, da je posoda primerna za indukcijske plošče**
	Uporabljajte magnetne posode (iz emajlirane pločevine, feritnega nerjavečega jekla, iz železove litine), preverite tako, da k dnu magneta pristavite magnet (mora privlačiti).
Nerjaveče jeklo	Ne zaznava prisotnosti posode
	Z izjemo posod iz feromagnetnega jekla
Aluminij	Ne zaznava prisotnosti posode
Litina	Visoka učinkovitost
	Pozor: posode lahko opraskajo ploščo
Emajlirano jeklo	Visoka učinkovitost
	Priporoča se uporaba posode s ploščatim, debelim in gladkim dnom
Steklo	Ne zaznava prisotnosti posode
Porcelan	Ne zaznava prisotnosti posode
Posode z bakrenim dnom	Ne zaznava prisotnosti posode

Velikost najmanjše uporabne posode za kuhališče je:

Premer kuhalnega polja	Najmanjši premer dna emajlirane jeklene posode
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

Najmanjši premeri za posode iz drugih materialov, razen emajliranega jekla, se lahko razlikujejo.

Power management

Ta funkcija vam omogoča, da aktivirate način demo in omejite skupno največjo moč indukcijske kuhalne plošče na eno od naslednjih vrednosti: 2,8kW; 3,7kW; 4,5kW; 5,6kW; 7,35kW (maksimalna moč).

Izbor maksimalne moči lahko uporabnik izvede le v preteku 5 minut od priklopa indukcijske plošče na električno napeljavo. Za izbiro moči po vklopu kuhalne plošče s senzorjem ⏻ držite senzorja ⏯ in 🕒 3 sekunde.

Na dvojnem zaslonu ure je prikazana prej izbrana nastavitev ali – če niste že prej izvedli izbora – privzet izbor 7,35 kW v formatu „74”. S pomočjo senzorjev ⏫ in ⏬ uporabnik preklaplja med naslednjimi nastavitvami:
Po izboru želene nastavitve mora uporabnik v preteku 10 sekund izvesti potrditev izbora s pritiskom na senzor 🕒 za 3 sekunde.

00	DEMO
28	2,8kW
37	3,7kW
45	4,5kW
56	5,6kW
74	7,35kW

Izbiro potrdi večkratno utripanje izbrane nastavitve in zvočni signal, nato pa izklop plošče. Od tega trenutka dalje plošča deluje s polno maksimalno močjo, ki jo je izbral uporabnik.

V primeru, da izbor ni bil potrjen, se po 10 sekundah od izbora moči panel izklopi, plošča pa deluje z nazadnje potrjeno močjo ali če ni bilo prejšnjega izbora – z določeno močjo 7,35 kW.

Med nastavitvijo moči na posameznih grelnih polji funkcija Power Management preverja, da ne pride do preseganja izbrane polne moči. Nastavitve, ki bi povzročile preseganje moči so blokirane in za uporabnika niso dostopne.

Funkcija Power Management lahko onemogoči vklop grelnega polja, če bi njegova moč povzročila preseganje izbrane maksimalne moči.

UPORABA

Panel za upravljanje

- Ko ploščo povežemo z električno napeljavo, se za trenutek vklopijo vsi indikatorji. Grelna plošča je pripravljena za uporabo.
- Grelna plošča je opremljena z elektronskimi senzorji. Če jih želite uporabiti, se jih dotaknite s prstom za najmanj 1 sekundo.
- Vsaka vključitev senzorjev je signalizirana z zvočnim signalom.

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 grelne plošče



Dotaknite se in držite prst vsaj 3 sekunde na senzorju za vklop/izklop ⏻. Kuhalna plošča signalizira pravilno delovanje (aktivnost), ko na na indikatorjih grelnih polj zasveti številka „00”.

Če v preteku 15 sekund od zagona plošče ne nastavite želene moči grelnega polja, se bo plošča avtomatično izklopila.

Vklop grelnega polja in nastavitev njegove moči

- Ploščo vklopite s senzorjem ⏻.
- Postavite posodo na želeno grelno polje.
- Posoda se samodejno zazna in indikator 8.8., ki je odgovoren za izbrano grelno ploščo, začne utripati ter kaže "00", kar pomeni, da je izbrano polje aktivno in moč lahko nastavite.

Če sta na kuhalni plošči, ko je ta vklopljena, dve ali več posod, kuhalna plošča ne bo samodejno aktivirala območja. Dotaknite se indikatorja 8.8., ki je odgovoren za izbrano grelno polje.

- Povlecite s prstom po senzorju za izbiro moči ogrevanja, začenši z leve, da izberete ustrezno jakost polja (izbrana moč se prikaže na indikatorju).
- Polje je zagnano.

Funkcija avtomatične aktivacije polje, po postavitvi posode, je aktivna samo za prvo položeno posodo na danem polju.

UPORABA

Izklop grelnih polj

Grelno polje lahko izklopite z enim izmed dejanj, ki so opisana spodaj:
- Izklopite ploščo s senzorjem ⏻.
- Dotaknite se in držite indikator 8.8. 3 sekunde
- Aktivirajte grelno polje tako, da se s prstom dotaknete senzorja za izbiro moči in ga premaknete v levo, da znižate stopnjo moči na "00".

Izklop celotne grelne plošče

Grelna plošča deluje, ko je vklopljeno vsaj eno grelno polje.

- Izklopite ploščo s senzorjem ⏻.

Če je grelno polje 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 „P”

Funkcja Booster poveča moč polja 190x220 - z 2200W na 3000W. Polja Bridge z 3000W na 3700W.
- Postavite posodo na želeno grelno polje.
- Posoda bo avtomatično odkrita, indikator 8.8. odgovoren za izbrano grelno polje pa bo začel utripati s cifro „00”.
- Funkcija Booster se aktivira po pritisku na senzor ali uporabi senzorja za spremembo moči (drsnik). Na zaslonu se pojavi črka „P”

Da bi izklopili funkcijo Booster:
- Zmanjšajte moč grelnega polja s funkcijo Booster, ki jo aktivirate tako, da s prstom povlečete po senzorju za spremembo moči (drsnik) ali s pritiskom na senzor Booster.

Čas delovanja funkcije Booster je omejen na 5 minut. Po tem času bo jakost polja nastavljena na 14 (nazivna moč).
Ta funkcija se lahko prav tako preklopi na nominalno moč, če grelni elementi ali elektronski sistemi dosežejo mejno temperaturo.
Funkcijo Booster boste lahko spet uporabili, ko bo temperatura grelnih elementov padla na varno. Ta funkcija ne bo nikoli zagnana avtomatično.
Če posodo odmaknete iz grelnega polja pri aktivni funkciji Booster, se odštevanje časa 5 minut ne prekine.

Funkcijo Booster lahko zaženete za dve polji hkrati, to je eno od levih polj in eno od desnih polj. Vklop funkcije Booster ni mogoč, če ima funkcijo Booster že aktivirano drugo grelno polje, ki je navpično vzporedno.

Funkcija blokade nadzorne plošče

Zahvaljujoč funkciji blokada lahko zablokirate možnost upravljanja s ploščo, na primer s strani otrok ali v primeru čiščenja. Funkcijo blokada lahko aktivirate pri vklopljeni ali pri izklopljeni plošči. Da bi vklopili ali izklopili blokado, držite senzor 3 sekund. Ko je blokada aktivna, dioda ob senzorju sveti.

Ko je kuhalna plošča vklopljena in blokirana, jo lahko takoj izklopite z dotikom senzorja .

Odklop plošče od napajalne napeljave povzroči izklop blokade plošče.

Indikator preostale toplote „h”, „H”

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



Če je temperatura stekla višja od 60°C*, na indikatorju tega polja sveti simbol „H”.



Če je temperatura stekla 45°C* - 60°C*, indikator polja prikazuje "h" (nizka preostala toplota).

* Vrednosti temperatur so informativne

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

Med premorom v električnem napajanju indikator preostale toplote „H” ali „h” ni prižgan. Vendar pa so lahko grelna polja še vroča!

Omejitev časa dela

Zaradi zagotavljanja varnosti uporabnikov je indukcijska kuhalna plošča opremljena z omejitvijo časa delovanja za vsako od grelnih polj.

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:

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.

Stopnja grelne moči	Maksimalen čas delovanja
1	8 h
2	8 h
3	8 h
4	8 h
5	5 h
6	5 h
7	5 h
8	5 h
9	1,5 h
10	1,5 h
11	1,5 h
12	1,5 h
13	1,5 h
14	1,5 h
P	5 min.
40	60 min.
70	160 min.
90	160 min.
Grill	60 min.

Funkcija 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”). Funkcije Timerja lahko uporabite istočasno na vseh grelnih poljih. Maksimalen čas delovanja je 99 minut (po 1 minuto).
Za nastavitev časa Timerja je potrebno:

- Postavite posodo na želeno grelno polje.
- Po avtomatičnem odkritju posode nastavite moč gretja.
- Timer aktivirate tako, da pritisnete in držite senzor Timer dokler ne zaslišite zvočni signal. Na ekranu se pojavita cifri „00”.
- Senzor skrajša čas, - podaljša.

Da bi nastavili funkcijo Timerja za naslednje polje, se držite zgornjih korakov tako, da najprej izberete drugo polje od prvega. Vedite, da lahko funkcijo Timerja nastavite za vsako polje.

Če nastavite več kot en čas na ekranu ure, bo prikazan najkrajši izmed njih.

V vsakem trenutku kuhanja lahko spremenite trajanje nastavljenega časa. To storite tako, da med kuhanjem izberete polje, katerega čas želite spremeniti, tj. aktivirate ga z indikatorjem 88, nato se dotaknete in spremenite čas po korakih kot v opisu nastavljanja ure.

Po preteku nastavljenega časa kuhanja se vklopi zvočni signal. Izklopite ga lahko z dotikom katerega koli senzorja ali pa se alarm samodejno izklopi po 30 sekundah.
Če želite Timer izklopiti prej, aktivirajte grelno polje tako, da se dotaknete senzorja izbranega polja (indikator moči bo utripal), nato ponastavite nastavitev Timerja z enim od naslednjih dejanj:

- dotaknite se in držite senzor ure;
- s senzorjem zmanjšajte čas na „00”;
- hkrati držite senzorja in .

Če želite uro izklopiti prej, vključite grelno polje tako, da se dotaknete indikatorja polja 8.8. (indikator moči bo utripal), nato se dotaknite indikatorja ure in ga držite 3 sekunde oz. aktivirajte želeno območje z 8. 8., nato tapnite in uporabite , da skrajšate čas na "00".
Obstaja še ena možnost za brisanje nastavitev s sočasnim držanjem senzorjev in za 2 sekundi.

Funkcija Kuhinjske ure

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

Če želite nastaviti kuhinjsko uro:

- Vklopite ploščo.
- Dotaknite se senzorja in nastavite trajanje kuhinjske ure s senzorji , da skrajšate čas, - da ga podaljšate.

Programirani čas lahko kadar koli spremenite. Če želite to narediti, uporabite senzor , nato uporabite senzorja ali .

Po preteku nastavljenega časa kuhanja se vklopi zvočni signal. Lahko ga izklopite tako, da se dotaknete poljubnega senzorja. Alarm se avtomatično izklopi po 30 sekundah.

Če želite kuhinjsko uro izklopiti prej, uporabite senzor , nato se dotaknite in držite senzor skrajšajte čas na "00" ali se dotaknite in držite senzor podaljšanega časovnika in istočasno zmanjšajte senzor časovnika .

Funkcija Premor

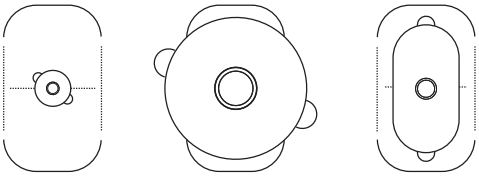
S pomočjo te funkcije lahko v izbranem trenutku zaustavimo delovanje plošče in se nato vrnemo na prejšnje nastavitve.
Za aktiviranje funkcije premora mora biti vključeno vsaj eno kuhalno polje.
Dotaknite se senzorja . Na vseh zaslonih grelnih polj se bo prižgal simbol . Ko je grelno polje vroče bo simbol izmenjaje utripal s črko „H” ali „h”, odvisno od višine temperature polja (indikator preostale toplote).
Za izklop funkcije Premor znova pritisnite senzor . Na ekranih grelnih polj se prižgejo nastavitve, ki so bile nastavljene pred vklopom te funkcije.

Funkcija Premor zadrži odštevanje časa ure
Funkcija Premor ne zaustavi odštevanja kuhinjske ure

UPORABA

Funkcija Bridge

Zahvaljujoč funkciji Bridge lahko nadzorujete dve grelni polji plošče kot eno samo povečano cono gretja. Funkcija Bridge je zelo priročna in omogoča uporabo daljših ovalnih posod.



Da bi vklopili funkcijo Bridge:

- Vklopite ploščo
- Na desno/levo grelno polje postavite ovalno posodo – ta mora pokrivati obe grelni polji.
- Posoda je avtomatično odkrita, funkcija Bridge pa je aktivirana, kar nakazuje simbol „ ٢ ـ ”

Če v preteku 15 sekund ne izberete grelne moči, bo funkcija Bridge dezaktivirana.

- S premikanjem prsta po senzorju spremembe grelne moči nastavite želeno grelno moč

Od tega trenutka dalje upravljamo z dvema grelnima poljema s pomočjo enega senzorja.

Funkcijo Bridge lahko kadar koli vklopite in izklopite Bridge.

Če želite vklopiti funkcijo Bridge, se dotaknite senzorja (**6**). Na zgornjem ekranu se prikaže simbol „ ٢ ـ ” na spodnjem ekranu pa se pojavi številka „00”. Nato s premikanjem prsta po senzorju spremembe grelne moči nastavimo želeno grelno moč. Če želite vklopiti funkcijo Bridge, se dotaknite senzorja (**6**). Na ekranih se prikaže številka „00”. Od tega trenutka naprej delujeta posebej.

Programi za vzdrževanje temperature

Kuhalna plošča je opremljena s posebnimi programi, ki omogočajo kuhanje pri nastavljeni temperaturi ob čim manjši porabi energije.

Dostopni so štiri programi:

- 40 - Topljenje
  Program, namenjen topljenju tablice čokolade in masla.
  Maslo ali čokolado damo v ponev na sobno temperaturo in nato vključimo program 40.
- 70 – Pogrevanje
  Program, namenjen pogrevanju goste hrane, kot je juhe ali omake.
  Lonec z živili postavimo na grelno polje in zanj vključimo program 70. Program 70 se aktivira z vrednostjo temperature 70 st. C .

- 90 – Pogrevanje/Kuhanje
  Program, namenjen pogrevanju in kuhanju redke hrane ali vode.
  Posodo z živili postavimo na grelno polje in zanj vključimo program 90. Program 90 se aktivira pri vrednosti temperature 90 stopinj. C .
- Žar
  Program namenjen pečenju na žaru, torej jedem, ki zahtevajo visoke temperature.
  Na grelno polje postavite ponve ali namenski pekač za žar in zanj vključite program Žar. Program Žar je aktiviran s temperaturo 200 st. C

Aktivacija programa vzdrževanja temperature.

- Posodo namestite na grelno polje
- Aktivirajte grelno polje, na katerega ste postavili posodo
- Aktivirajte izbrani temperaturni program

Vrednosti temperatur so okvirne in se lahko razlikujejo glede na količino, vrsto obremenitve, vrsto uporabljene posode.

Napa - Para in delovanje *

Za aktiviranje postopka brezžične povezave med kuhalno ploščo in napo držite senzor za samodejni način delovanja 3 sekunde. Nad senzorjem začne utripati simbol ( ). Ko je kuhalna plošča pravilno priključena na napo, simbol ( ) ves čas sveti.



Samodejni način delovanja nape – način, pri katerem se moč ventilatorja nape samodejno nastavi glede na intenzivnost kuhanja. Za aktiviranje samodejnega načina nape pritisnite senzor .
Nad senzorjem se prižge dioda. Upoštevajte, da je zagon samodejnega načina možen le, če je bila kuhalna plošča predhodno pravilno priključena na napo.
Če želite izklopiti samodejni način, uporabite senzor ( ). Dioda nad senzorjem se ugasne.

S pomočjo senzorjev ( ) in ( ) je možno ročno upravljati moč ventilatorja nape. Uporaba senzorjev bo izklopila samodejni način nape.

Uporabo temperaturnih programov priporočamo za posode, ki so vsaj do polovice napolnjene s hrano.
Priporočamo uporabo temperaturnih programov na hladnem grelnem polju.

*odvisno od modela

PRAKTIČNI NASVETI

Tabele s primeri nastavitev plošče

FUNKCIJA	UPORABA	JED	ČAS (MIN)	VELIKOST PORCIJE
Melt 40*	Topljenje čokolade	Brownie / Čokoladni fondant	10	300 g
Melt 40*	Zamrzovanje izdelkov	Svinjski vrat / poljski bigos	60	1 kos pribl. 800 g
Melt 40*	Vzhajanje kvašenega testa	Kvašeno pecivo	40	1 kg
Simmer 70*	Kuhanje mesa in klobas v pari	Svinjski kotlet začimbami	60	1 kg
Simmer 70*	Sous vide	Piščančji file sous-vide	60	1 kos 200 g
Simmer 70*	Regeneracija / vzdrževanje temperature	Golaž juha	30	2 l
Simmer 70*	Pogrevanje	Mleko za kosmiče	10	0,5 l
Cook 90*	Zdrav zajtrk	Ovsena kaša	20	0,5 l
Cook 90*	Juha	Kokošja juha	150	4 l
Cook 90*	Kuhanje	Poširana jajca	12	2 kosa jajc l
Žar**	Žar	Zrezek na žaru - Entrecote	6	1 kos 300 g
Žar**	Stir-fry	Piščanec z zelenjavo in rezanci	8	1 porcija pribl. 400 g
Žar**	Globoko cvrtje	Zelenjava v tempuri	6	300 g

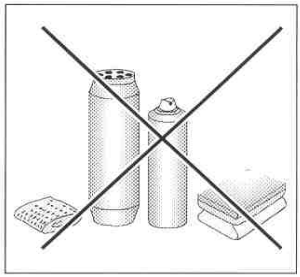
*simbol odvisen od modela

** ne nastopa pri vsakem modelu

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

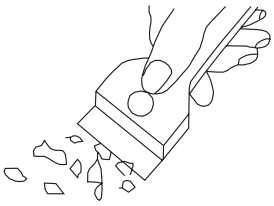
Skrb uporabnika za redno vzdrževanje plošče v čistem stanju in za ustrezno drugo vzdrževanje pomembno vpliva na dolžino njenega brezhibnega delovanja.

Za čiščenje keramičnega stekla obvezujejo ista pravila kot v primeru steklenih površin. Nikoli ne uporabljajte abrazivnih ali agresivnih čistil in praškov za drgnjenje, kot tudi ne gobic z grobo površino.
Prav tako ne smemo uporabljati naprav za čiščenje s paro.



Čiščenje po vsaki uporabi

- **Rahlo, nezažgano umazanijo** odstraniti z vlažno krpico brez uporabe čistilnega sredstva. 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 sprijeto umazanijo odstranjevati z ostrim strgalom. Nato grelno površino prebrisati z vlažno krpo.**



Strgalo za čiščenje plošče

Odstranjevanje madežev

- **Svetle lise bisernih odtenkov (sledi aluminija)** je možno odstraniti z ohlajene grelne plošče z uporabo posebnega čistilnega sredstva. Ostanke apnenca (npr. po prekipeli vodi) lahko odstranimo s kisom ali posebnim čistilnim sredstvom.
- Pri odstranjevanju sladkora, živil vsebujočih sladkor, plastike in aluminijastih folij se ne sme izklopiti danega grelnega polja! Treba je takoj z ostrim strgalom temeljito postrgati ostanke (v vročem stanju) z vročega grelnega polja. Po odstranitvi nesnage lahko izklopite ploščo in nato že ohlajeno ploščo do konca očistite s specialnim čistilnim sredstvom.

Specialna čistilna sredstva je možno kupiti v trgovinah z blagom za gospodinjske potrebe, v specializiranih elektrotehničnih trgovinah, drogerijah, v trgovinah s prehrambenimi artikli in v salonih kuhinj. Ostra strgala je možno kupiti v hobi trgovinah ter v trgovinah z gradbeno opremo, kot tudi v trgovinah s pleskarskimi pripomočki.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Nikoli ne nanašajte čistilnega sredstva na vročo ploščo. Najbolje je, če pustite, da se čistilna sredstva posušijo in šele potem obrišete na mokro. Po potrebi možne ostanke čistilnega sredstva obrišite z vlažno krpo pred ponovnim segretjem plošče. V nasprotnem primeru lahko učinkujejo razžirajoče.

V primeru nepravilnega ravnanja s keramično ploščo ne odgovarjamo iz naslova garancije!

Pozor!
Če iz kakršnega koli razloga ni možno več upravljati plošče ko je le-ta vklopljena, je treba izklopiti glavno izklopno stikalo ali odviti ustrezno varovalko in se obrniti na servis.

Pozor!
V primeru nastanka razpok ali nalomov keramične plošče je treba le-to takoj izklopiti in jo odkopiti od omrežja. V ta namen je treba odklopiti varovalko ali izvleči vtič iz vtičnice. Nato je treba kontaktirati servis.

Periodični pregledi

Poleg opravil s ciljem tekočega vzdrževanja plošče v čistem stanju je treba:

- izvajati periodične kontrole delovanja krmilnih elementov in delovnih sklopov plošče. Po poteku garancije je treba vsaj enkrat na dve leti v servisu naročiti opravitev tehničnega pregleda plošče,
- odstraniti ugotovljene napake v delovanju,
- opraviti periodična vzdrževalna opravila na delovnih sklopih plošče.

Pozor!

Kakršna koli popravila in regulacijska opravila sme izvajati izključno ustrezni servis ali inštalater z ustreznimi dovoljenji.

RAVNANJE V PRIMERIH OKVAR

V vsaki situaciji okvare je treba:
- izklopiti delovne sklope plošče
- odklopiti električno napajanje
- prijaviti potrebo popravila
- nekatere drobne napake lahko uporabnik sam odpravi tako, da sledi navodilom v spodnji tabeli, preden se obrnete na službo za stranke proizvajalca ali na servis, opravite preveritve po zaporednih točkah v tabeli.

PROBLEM	VZROK	POSTOPEK
Ko ga poskušate vklopiti, na zaslonu zasveti simbol "L"	Vklopljena blokada nadzorne plošče.	Izklopite blokado nadzorne plošče tako, da držite senzor za blokado 3 sekunde.
Naprava se po pritisku na senzor za vklop ne vklopi.	Prekratek čas ste držali senzor za vklop.	Držite senzor za vklop 3 sekunde.
	Umazana/mokra nadzorna plošča ali zakriti senzorji	Očistite nadzorno ploščo, odstranite predmete, ki zakrivajo senzorje.
	Ni napajanja	Preverite varovalke hišne napeljave
	Zunanje motnje.	Napravo za 120 sekund odklopite iz električnega omrežja tako, da odklopite napajalni tokokrog v omarici z varovalkami.
Med delovanjem naprava odda dolg zvočni signal in se izklopi.	Varnostni postopek začne delovati.	Očistite nadzorno ploščo, odstranite predmete, ki zakrivajo senzorje.
Po vklopu se naprava sama izklopi.	Nobena funkcija naprave ni bila aktivirana.	Po vklopu naprave takoj aktivirajte želene funkcije.

RAVNANJE V PRIMERIH OKVAR

Kuhalno polje se je samo izklopilo.	Sprožila se je zaščita maksimalnega časa delovanja.	Ponovno vključite kuhalno polje in nastavite stopnjo kuhanja.
Med kuhanjem se slišijo zvoki	Običajno delovanje izdelka. Zvoki so odvisni od uporabljenih posod in nastavitev moči	
Na ekranu kuhalnega polja se prikaže simbol h ali H	Pravilno delovanje naprave. Simbola h in H označujeta, da je kuhalno polje toplo/vroče in je potrebna posebna pazljivost.	
Na ekranu kuhalnega polja se prikaže simbol F0	Napajalna napetost izdelka je prenizka.	Obrnite se na dobavitelja električne energije
Na ekranu kuhalnega polja se prikaže simbol F1	Napajalna napetost izdelka je previsoka	Obrnite se na dobavitelja električne energije
Na prikazovalniku kuhalnega polja se prikaže simbol F2	Sprožila se je zaščita elektronskega sistema.	Preverite, ali odprtina hladilnega ventilatorja ni zamašena.
Na prikazovalniku kuhalnega polja se prikaže simbol F3	Aktivirana je zaščita kuhalnega polja.	Odstranite posodo s kuhalnega polja in počakajte, da se simbol F3 ugasne.
Na zaslonu kuhalnega polja se prikaže simbol F4, F5, F6, F7, F8, F9.	Zunanje motnje.	Stroj za 120 sekund odklopite iz električnega omrežja tako, da odklopite napajalni tokokrog v omarici z varovalkami.
Počena keramična plošča	Nevarnost! Napravo takoj izključite iz električnega omrežja tako, da odklopite napajalni tokokrog v omarici z varovalkami. Obrniti se na najbližji servis.	

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Nazivna moč plošče:	7,35 kW
Tip:	KMI 776 760 E HC
Moč indukcijskih grelnih polj:	
- indukcijsko grelno polje: 190x220 mm	2200 W
- indukcijsko grelno polje Booster: 190x220 mm	3000 W
Premer [mm]:	595 x 525 x 50
Teža [kg]:	10,5

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

Poraba energije v načinu pripravljenosti [W]	-
Poraba energije v načinu izklopa [W]	0,5
Poraba energije v stanju pripravljenosti ob priključitvi na omrežje W]	-
Čas samodejnega preklopa v način pripravljenosti/izklopa [min].	1