

**PB\*4VI544AFThB4SACUUt**

**PID7541PHTSU HC 3.0  
PID7541PHTSU 3.0 HC BL**

**(CS)  
(SK)  
(HU)**

**NÁVOD K OBSLUZE  
NÁVOD NA OBSLUHU  
HASZNÁLATI UTASÍTÁS**

<b>CS</b>	
ZÁKLADNÍ INFORMACE	3
POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ	4
POPIS VÝROBKU	9
INSTALOVÁNÍ	10
OBSLUHA	17
PRAKTICKÉ RADY	29
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	30
ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH	32
TECHNICKÉ ÚDAJE	34
<b>SK</b>	
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA	36
POPIS VÝROBKU	41
INŠTALÁCIA	42
OBSLUHA	49
PRAKTICKÉ RADY	61
ČISTENIE A ÚDRŽBA	62
ODSTRAŇOVANIE PORÚCH	64
TECHNICKÉ ÚDAJE	66
<b>HU</b>	
TISZTELT VÁSÁRLÓ, A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK	67
A TERMÉK LEÍRÁSA	68
TELEPÍTÉS	72
HASZNÁLAT	73
PRAKTICKÉ RADY	80
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	92
ELJÁRÁSMÓD VÁLSÁGHELYZETBEN	93
TECHNIKAI ADATOK	95
	97

# 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 zkontrolována s ohledem na bezpečnost a funkčnost.*

*Prosíme Vás o pozorné přečtení návodu k obsluze před uvedením spotřebiče do provozu. Dodržování 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.

## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ

---

**Pozor.** Toto zařízení může být používáno dětmi ve věku 8 let a staršími. Osoby s omezenými fyzickými 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 jen 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: nehromadte věci na ploše k vaření.

## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ

---

**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 ne-spoléhejte 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 používána v bezprostřední blízkosti radia, televizoru anebo jiného emitujícího zařízení, zkontrolujte, zda je zajištěna správná činnost panelu ovládacího 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 pozorností, pozornost dětem, aby si se spotřebičem nehráli.
- **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 blokady.
- 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 používání 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.
- Vyhněte 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 prasknutý, 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 skřínce, 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 ENERGÍÍ



Kdo používá energii odpovědným způsobem, chrání nejenom domácí rozpočet, ale vědomě a činně působí ve prospěch životního prostředí. Proto pomůžeme, 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.**

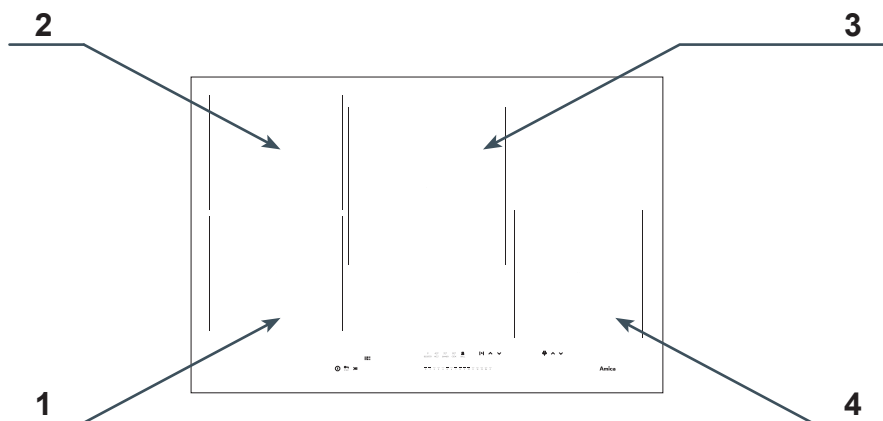
## ODSTRAŇOVÁNÍ OPOTŘEBOVANÝCH SPOTŘEBIČŮ

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.



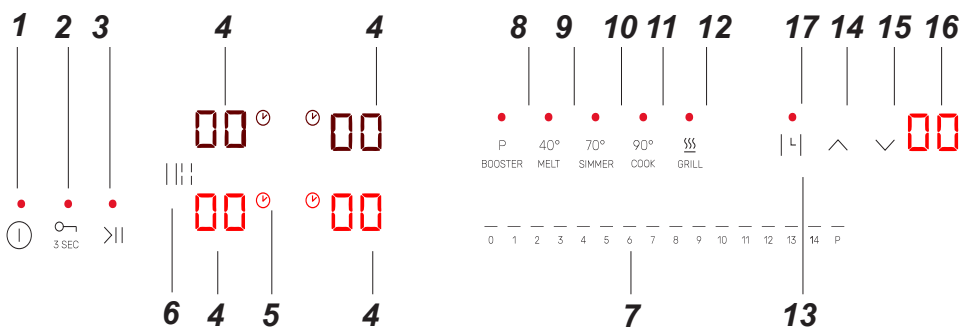
Takové označení informuje, že toto zařízení, po období jeho používání nemůže být umístěné spolu s jinými odpady, pocházejícími z domácího hospodářství. Uživatel je povinný odevzdat ho osobám zabývajících se sběrem opotřebovaného elektrického a elektronického zařízení. Provádějí sběr, v tom místní sběrná 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 Ø 260 (zadní pravá)
4. Indukční varná zóna Power Booster Ø 210 (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

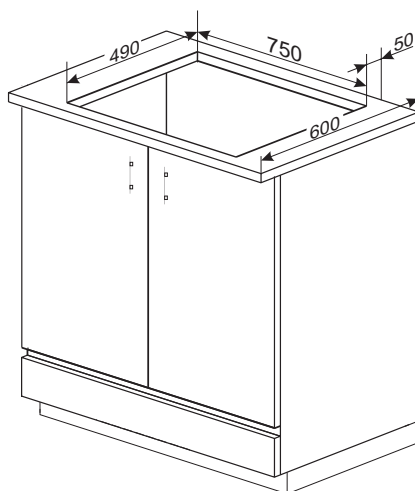
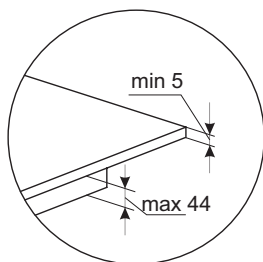
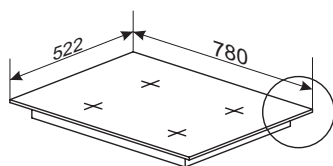
10. Teplotní program 70 °C
11. Teplotní program 90 °C
12. Teplotní program Gril
13. Senzor aktivace funkce Časovače
14. Senzor Časovače - prodloužení času
15. Senzor Časovače - zkrácení času
16. Ukazatel Časovače
17. LED dioda signalizující aktivní Funkce minutky

# INSTALOVÁNÍ

## ► Příprava desky nábytku do vestavění varné desky

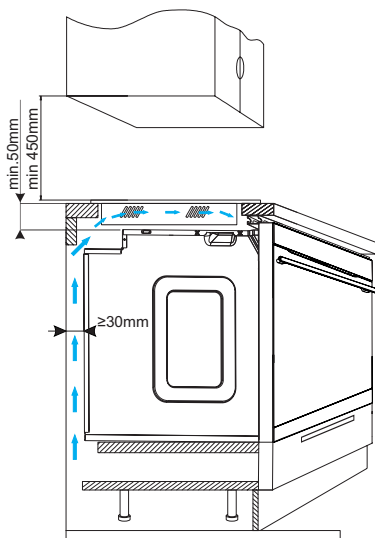
- Tloušťka stolní desky nábytku se musí pohybovat v rozmezí 12 až 40 mm, hloubka desky min. 600 mm. Stolní deska musí být plochá a správně nivelovaná. Je nutné utěsnit a zajistit stolní desku od strany stěny před zalitím a vlhkem.
- Vzdálenost mezi hranou otvoru a hranou stolní desky vpředu by měla být 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

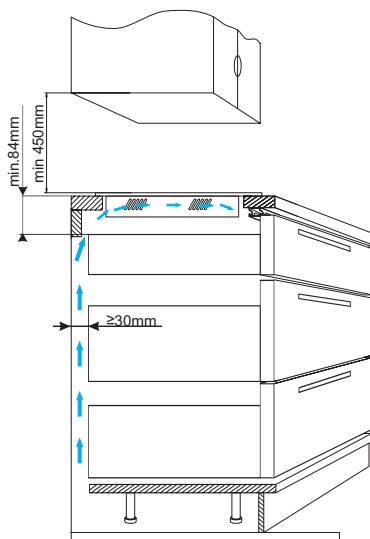


# INSTALOVÁNÍ

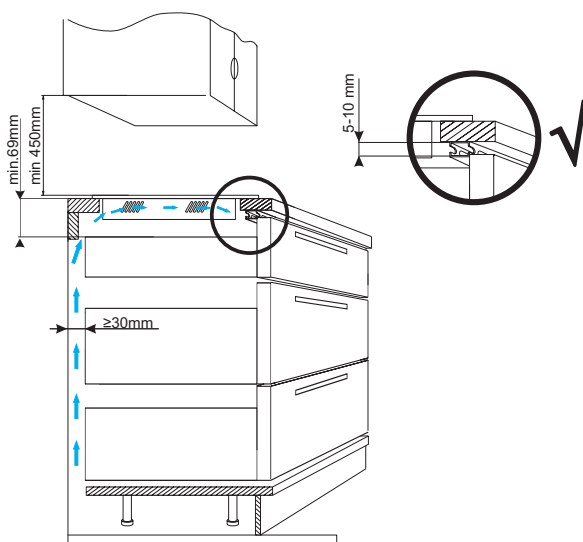
②  
Varianta 1



Varianta 2



Varianta 3

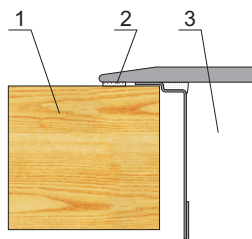


Je zakázané připevnění varné desky nad pečicí troubou bez ventilace.

# INSTALOVÁNÍ

## Instalování desky

- provést spojení desky elektrickým vodičem podle připojeného schématu spojení
- očistěte stolní desku z prachu, vložte desku do otvoru a silně přitlačte k stolní desce.



- 1 - stolní deska
- 2 - těsnění desky
- 3 - keramická deska

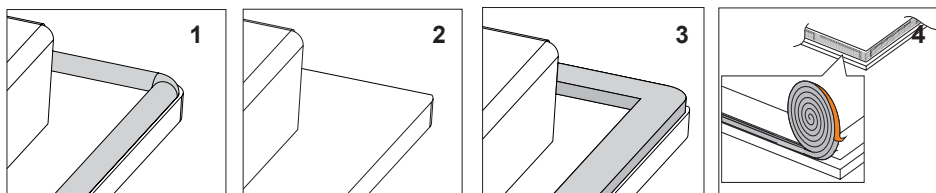
## Montáž těsnění

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

Pokud těsnění nebylo namontováno výrobcem, postupujte následovně:

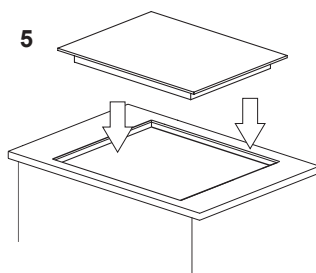
Před instalací zařízení do otvoru v pracovní desce by mělo být na spodní stranu varné desky namontováno těsnění dodané s výrobkem (obr. 2 ).

Za tímto účelem nejprve odstraňte ochrannou fólii z těsnění a následně ji přilepte co nejbliže 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).



## ► 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 přípojně liště v souladu s umístěným schématem spojů. Schémat spojů je rovněž umístěný na spodní části dolního krytu. Přístup do přípojně 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 přípojně lišty, označené znakem  $\oplus$ . 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, dvoufázovém anebo trojfázovém,
- průřezu připojovacího vodiče,
- druhu použitého zabezpečení (druh pojistky).

# INSTALOVÁNÍ

## 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 mm <sup>2</sup>	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 4x2,5mm <sup>2</sup>	16 A

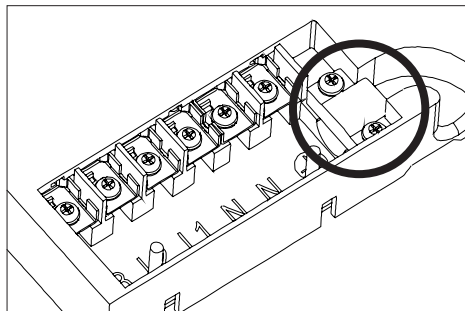
L1=R, L2=S, L3=T, N= svorka neutrálního vodiče, (⊕) = svorka ochranného vodiče

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

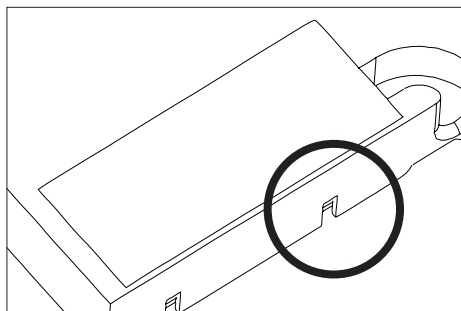


Balení výrobku obsahuje sadu prvků nutných pro správné připojení výrobku k elektroinstalaci. Použití připojených prvků je nezbytné pro správnou funkci výrobku. Sada obsahuje: Odlehčení tahu, Můstek, 2 šrouby a kryt přípojky.

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.



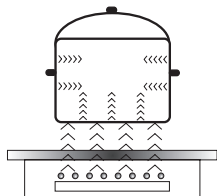
Chcete-li kryt demontovat, použijte šroubovák k vypáčení upevňovacích prvků, dokud kryt nevyskočí

# 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 zachovávaní bezpečnostních pokynů.

## ► Zásady činnosti indukční zóny



Elektrický generátor napájí cívku umístěnou uvnitř spotřebiče. Tato cívka vytváří magnetické pole, které je přenášeno 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 varnou desku 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 chladicího elektronického systému.

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 napájecích elementů. Může pracovat při dvou různých rychlostech, je činný automatickým způsobem. Ventilátor pracuje tehdy, když varné zóny jsou zapnuté a funguje při vypnutí desce do okamžiku dostatečného ochlazení elektronického systému.

**Tranzistor:** Teplota elektronických elementů je nepřetržitě měřená prostřednictvím sondy. Jestliže teplo vzrůstá v nebezpečným způsobem, tato soustava automaticky snižuje výkon varné zóny anebo odpojí varné zóny nacházející se nejbližše 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 používána 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  $\supset\underset{\downarrow}{\cup}\supset$ . Zóna nebude zapnutá. Jestliže v průběhu 10 minut nebude detekovaný hrnce, operace zapnutí varné desky bude zrušena.

Pro vypnutí varné zóny, proveďte tuto operaci prostřednictvím ovladače čidla, a ne pouze sejmutím hrnce.



## Detektor hrnce nepracuje jak čidlo zapnutí/vypnutí varné desky.

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

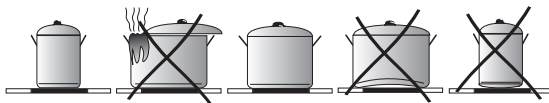
Věnujte pozornost, aby při zapínání a vypínání, jak rovněž při nastavování stupně výkonu ohřevu **vždy stlačovat pouze jedno čidlo**. V případě současného stlačení většího počtu čidel (s výjimkou hodin a klíče), systém ignoruje ovládací signály, a při dlouhodobém stlačování uvolňuje signál poruchy.

Po ukončení používání vypněte varnou zónu regulátorem a nespolehejte se na údaje detektoru nádob.

## OBSLUHA

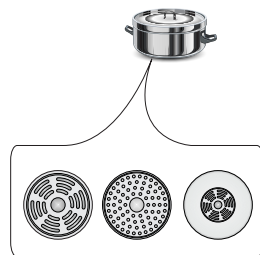
Odpovídající kvalita hrnců je základní podmínkou pro získání vysoké efektivity práce varné desky.

### 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.
- Poklička 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.**
- Používající 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 zaznamenána. 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.

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

Nejmenší užitečná velikost nádobí pro varnou zónu je:




Průměr varné zóny [mm]	Minimální průměr dna smaltované ocelové nádoby [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 nevyčnivalo za obrys ohřívací zóny. Umístěním nádobí příliš blízko k ovládacímu panelu nebo jeho úplným zakrytím se aktivuje bezpečnostní procedura a varná deska se automaticky vypne.

## Zapnutí 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.

- Přejedte 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 ①.
- 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 ①.



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

## Funkce Booster „P“

Funkce Booster zvyšuje výkon zóny Ø 260 - z 2200W na 3000W, zóny Ø 210 - z 2000W na 3000W, 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 použít, 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.

## OBSLUHA



Funkci Booster lze spustit pro dvě zóny současně, tj. jednoho z polí levých. 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 ovládní 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, přidržete senzor  na 3 sekund. Pokud je dětská pojistka aktivní, svítí kontrolka vedle senzoru .



**Pokud je varná deska zapnutá a zablokována, 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
Grill	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.




## OBSLUHA



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 **8.8** 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 sensorové hodin ;
- senzorem  snižte čas na "00";
- současně držte senzory  a .




Pokud chcete časovač vypnout dříve, aktivujte varnou zónu dotykem ukazatele zóny **8.8** (ukazatel napájení bude blikat), poté se dotkněte a podržte ukazatel hodin  na 3 sekundy nebo pomocí ukazatele aktivujte pole, které vás zajímá **8.8** 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  zkrátte 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 . Když bude varná zóna horká, symbol  bude blikat střídavě s písmenem „H“ nebo „h“, v závislosti na teplotě zóny (ukazatel zbytkového tepla).

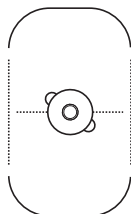
Chcete-li vypnout funkci Pauza, opět stiskněte senzor . Na ukazatelích varných zón se zobrazí nastavení, která jste nastavili před zapnutím této funkce.

Funkce Pauza pozastaví čas odpočítávání Hodin  
Funkce Pauza nepozastaví odpočítávání minutky

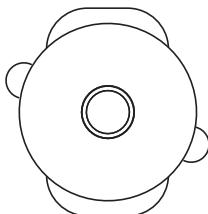
# OBSLUHA

## Funkce Bridge

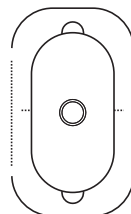
Díky funkci Bridge můžete ovládat 2 varné zóny desky jako jednu rozšířenou zónu ohřevu. Funkce Bridge je velmi pohodlná a umožňuje používat například pekáče.



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 umístíte do nádoby při pokojové teplotě a poté aktivujete program 40.
- 70 - Ohřívání. Program určený k ohřevu hustých potravin, jako je polévka nebo omáčka. Umístíte hrnec s jídlem na varnou zónu a aktivujete 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. Umístíte hrnec s jídlem na varnou zónu a aktivujete 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 Grill . Program Grill 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, stisknete 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 (v) 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	POKRМ	ČAS (MIN.)	VELIKOST PORCE
Melt 40*	Rozpuštění čokolády	Brownie / Čokoládový fondant	10	300 g
Melt 40*	Rozmrazování produktů	Krkovice / Lečo	60	1 ks. cca 800 g
Melt 40*	Kynutí kynutého těsta	Droždové 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

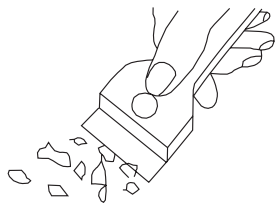
Péče uživatele o průběžné udržování varné desky v čistotě, jak rovněž její údržba, mají výrazný vliv na prodloužení bezporuchového exploatačního období.



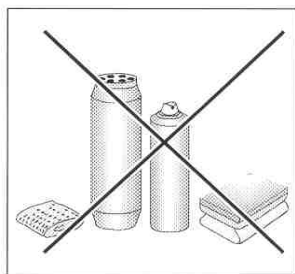
Při čištění keramické tabule jsou závazné identické zásady co v případě skleněného povrchu. V žádném případě nepoužívejte brusných anebo agresivních čisticích prostředků ani písku do drhnutí, či houbičky s drsným povrchem. Nepoužívejte také čisticí zařízení vyvíjejících páru na účely čištění.

## Čištění po každém použití

- **Slabé, nepřipálené nečistoty setřete vlhkou utěrkou bez čisticího přípravku.** Použití prostředku na mytí nádobí může způsobit výskyt modravého přebarvení. Tyto tvrdošijné 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 nahřáním. V opačném případě mohou působit leptavě.

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

## 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!**

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.

### **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 / moký 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. Obrat'te 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:	PID7541PHTSU HC 3.0 PID7541PHTSU 3.0 HC BL
Výkon indukčních zón:	
- indukční varná zóna : 220x190 mm	2200W
- indukční varná zóna : Ø 260 mm	2200W
- indukční varná zóna : Ø 210 mm	2000W
- indukční varná zóna Booster: 220x190 mm	3000W
- indukční varná zóna Booster: Ø 260 mm	3000W
- indukční varná zóna Booster: Ø 210 mm	3000W
Rozměry [mm]:	780 x 522 x 49
Hmotnost [kg]:	cca 12
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 továrňu, boli pred zabalením dôkladne preverené na kontrolných stanovištiach.*

*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.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA

---

**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: nehromadzte veci potrebné k vareniu na ploche.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA

---

**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 nespoľiehajte 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 inštalovaní 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 korenička 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 využiva energiu, nielen šetrí peniaze, ale koná tiež vedome v súlade s potrebami životného prostredia. Preto pomôžme aj my, šetríme 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 dna 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.

## VYBALOVANIE



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.**

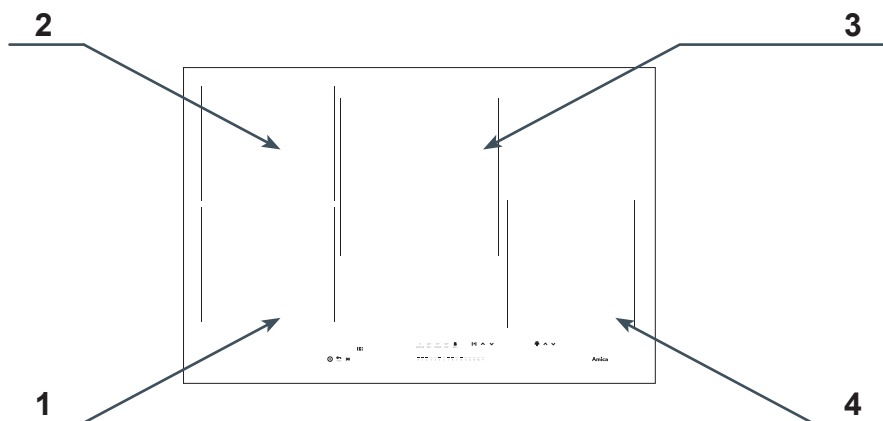
## LIKVIDÁCIA ZARIADENÍ

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



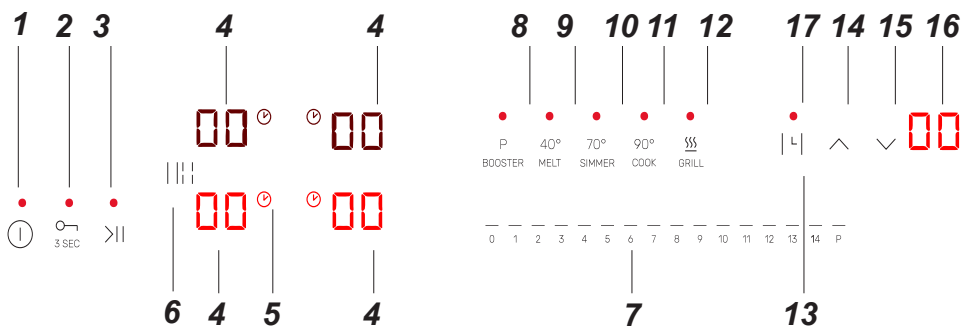
Tento symbol znamená, že sa pri likvidácii nesmie miešať s inými domácimi odpadmi. Užívateľ musí zariadenie odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení. vykonávajúci zber, v tom miestne zberné strediská, obchody a obecné úrady, tvoria systém umožňujúci odovzdávanie 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



- |   |   |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Indukčná varná zóna Power Booster 220x190 (ľavá predná)</li> <li>2. Indukčná varná zóna Booster 220x190 (zadná ľavá)</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Indukčná varná zóna Booster Ø 260 (zadná pravá)</li> <li>4. Indukčná varná zóna Booster Ø 210 (predná pravá)</li> </ol> |
|---|---|

## Ovládací panel



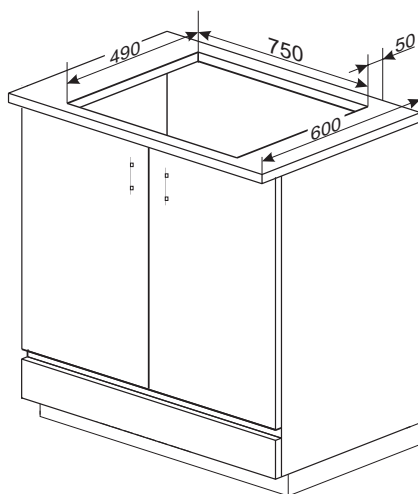
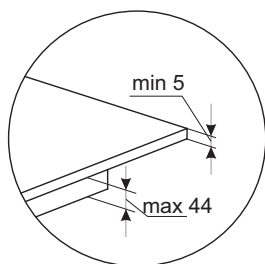
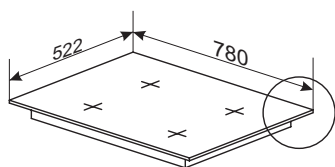
- |   |  |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Senzor zapnúť / vypnúť dosky</li> <li>2. Snímač blokády ovládacieho panela</li> <li>3. Snímač funkcie pozastavenia</li> <li>4. Ukazovateľ / snímač varnej zóny</li> <li>5. Symbol aktívnej funkcie časovača (Timer)</li> <li>6. Snímač funkcie premostenia (Bridge)</li> <li>7. Snímač nastavenia výkonu – posúvač (Slider)</li> <li>8. Snímač Booster</li> <li>9. Program teploty 40°</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Program teploty 70°</li> <li>11. Program teploty 90°</li> <li>12. Program teploty Gril</li> <li>13. Snímač aktivácie funkcie časovača (Timer)</li> <li>14. Snímač časovača – predĺženie</li> <li>15. Snímač časovača – skrátenie</li> <li>16. Ukazovateľ časovača</li> <li>17. Kontrolka signalizujúca aktívnu funkciu minútника</li> </ol> |
|---|--|

# 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

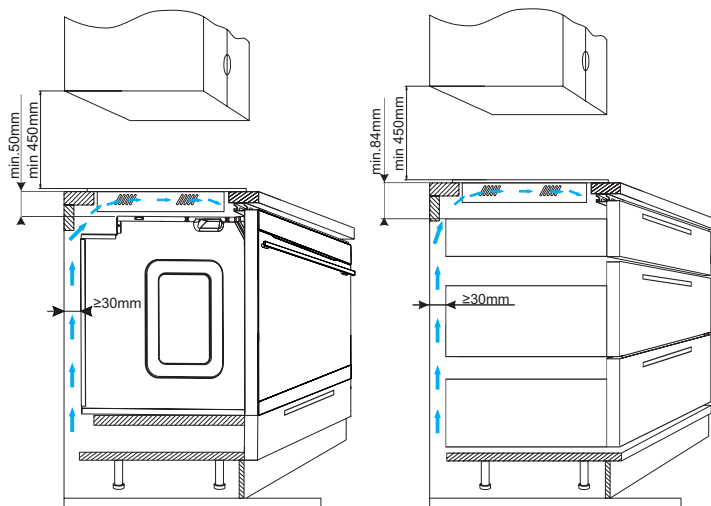


# INŠTALÁCIA

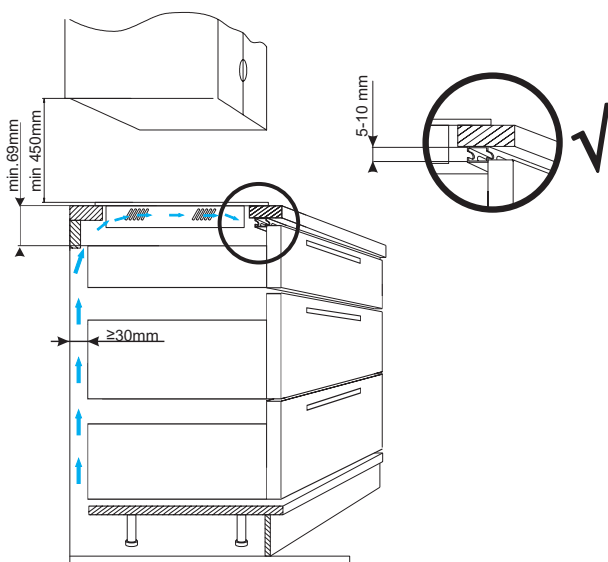
Varianta 1

Varianta 2

2



Varianta 3

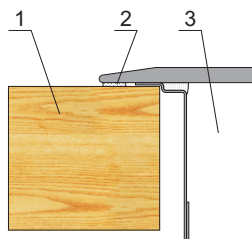


Neinštalujte dosku nad sporákom bez ventilácie.

# INŠTALÁCIA

## Inštalovanie dosky

- spojenie dosky s elektrickým vodičom vykonajte na základe priloženej schémy zapojenia
- pracovnú dosku očistite z prachu, varnú dosku vložte do otvoru a silno pritlačte k pracovnej doske.



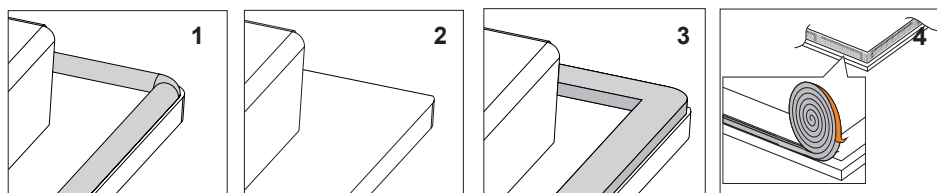
- 1 – stolná doska
- 2 – tesnenie dosky
- 3 – keramická doska

## Montáž tesnenia

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

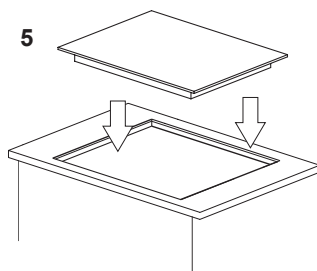
Ak tesnenie nebolo namontované výrobcom, postupujte podľa nižšie uvedených pokynov: Pred inštaláciou spotrebiča do otvoru v pracovnej doske musíte na spodnú stranu dosky nainštalovať tesnenie dodané s výrobkom (obr. 2).

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



## 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 privodu.

Spojovacia lišta umožňuje nasledujúce pripojenia:

- jednofázový prúd 220-240 V ~
- dvojfázový prúd 380-415 V 2N ~

Pripojenie dosky k správnejmu 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, majú na úvahe druh napojenia a menovitý výkon dosky.

### **Pozor!**

Pamätajte o nutnosti pripojenia ochranného obvodu do svorky prípojnej lišty, označenej znakom  $\oplus$ . 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).

# INŠTALÁCIA

## 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. Svoroku 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 mm <sup>2</sup>	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 4x2,5mm <sup>2</sup>	16 A

L1=R, L2=S, L3=T, N= svorka neutrálneho vodiča, ⊕ = svorka ochranného vodiča

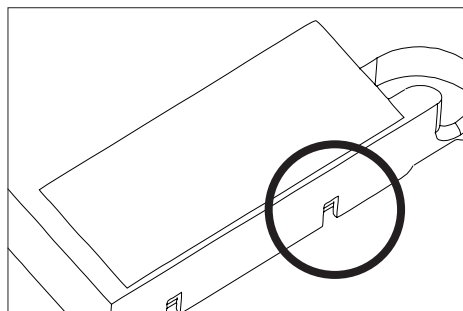
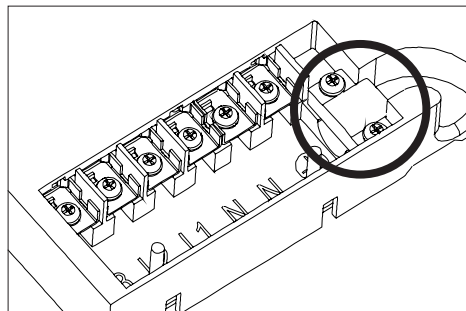
\* Svorky N-N sú vnútorne spojené, nie je potrebné ich mostíkovať



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.

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

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

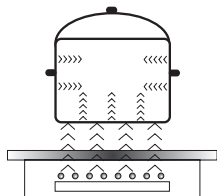


Keď chcete kryt zdemontovať, skrutkovačom vyvážte upevnenia, až kým kryt neodskočí.

## 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 umiestnenú 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 dosku 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 škripania. 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 displejsa ukáže teplotná indikácia.
- Indukcia vyžaduje používanie hrncov presne prispôbených, vybavených dnom z magnetického materiálu (Tabuľka)

Ak sa na zóne varenia nenachádza hrniec alebo použitý hrniec nie je vhodný, na displeji sa ukáže symbol . 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.

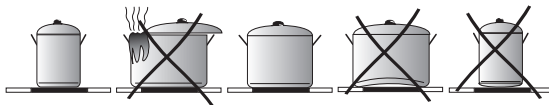
Indukčná varná doska je opatrená senzormi ovládanými dotykovo označených oblastí. Každý dotyk senzora je potvrdený akustickým signálom.

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.

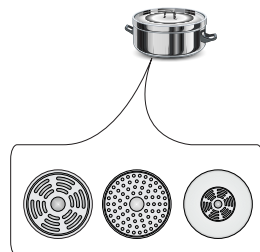
Výkon varnej dosky je podmienený výberom vhodného kvalitného riadu.

## ► 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 zaistíte 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.**
- **Vyhíbené 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 umiestnených hliníkových elementov, preto tiež dodávané množstvo tepla môže byť menšie. Môžu sa vyskytnúť problémy sa zaznamenaním nádoby alebo nádoba nebude vôbec zaznamenaná. Priemer feromagnetickú časť 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 varnej zóne s príslušne menším priemerom.



## OBSLUHA

K indukčnému vareníu používajte len feromagnetické nádoby , z materiálov ako:

- smaltovaná oceľ
- liatina
- špeciálne nádoby z nehrdzavejúcej ocele pre indukčné varenie.

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

Veľkosť najmenšieho užitočného hrnca/riadu pre varnú zónu je:




Priemer varnej zóny [mm]	Minimálny priemer dna hrnca z emailovanej ocele [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. napätíu, 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 sa 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 Ø 210 mm – z 2000 W na 3000 W, zóny Ø 260 mm – z 2000 W na 3000 W, 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.

## OBSLUHA



Funkcia Booster sa dá aktivovať na dvoch zónach súčasne, tzn. na jeden ľavej 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 nekladte 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 úrovni 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 stlačením a podržaním snímača časovača , až kým nezaznie zvukový signál. Na ukazovateli zasvietia číslice „00“.
- Snímačom  zmenšíte,  zväčšíte 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.

## OBSLUHA

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 **8.8.**, 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 zóny (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 **8.8.** (ukazovateľ výkonu bude blikať), následne dotknite a na 3 sekundy podržte ukazovateľ hodín  alebo aktivujte požadovanú zónu ukazovateľom **8.8.**, 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  skrátime,  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.

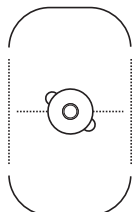
Funkcia pozastavenia pozastavuje aj odpočítavanie času časovača

Funkcia pozastavenia nepozastavuje odpočítavanie času minútnika

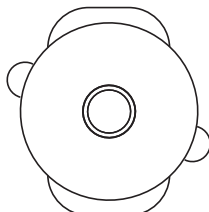
# OBSLUHA

## Funkcia premostenia (angl. Bridge)

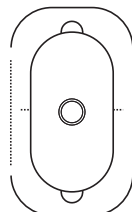
Vďaka funkcii premostenia môžete súčasne používať 2 varné zóny ako jednu väčšiu varnú zónu. Funkcia premostenia je veľmi pohodlná a umožňuje používať riad typu pekáč.



NESPRÁVNE




NESPRÁVNE



SPRÁVNE

Spustenie funkcie premostenia:

- Zapnite dosku
- Riad typu pekáč umiestnite na ľavú 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.

Odtiaľ 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“.

Odtiaľ varné zóny fungujú opäť samostatne.

# OBSLUHA

## 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 spustíte program 40.
- 70– Zohrievanie. Program určený na zohrievanie hustých jedál, ako sú polievky a omáčky. Hrnec s jedlom umiestnite na varnej 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. Hrnec s jedlom umiestnite na varnej 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 varnej zóne a následne aktivujte program Grill. Program Grill 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 typu 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 nastaví 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 (v) 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

## PRAKTICKÉ RADY

### 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	Guláš	30	2 l
Simmer 70*	Zohriatie	Mlieko do vložiek	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

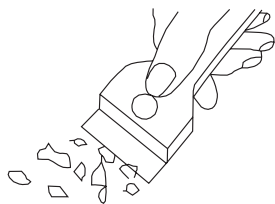
Na predĺženie obdobia bezporuchového pôsobenia dosky podstatný vplyv majú starostlivosť o udržanie čistoty dosky, a jej správna údržba.



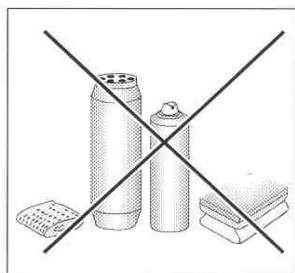
Keramicкую dosku čistite podľa rovnakých pravidiel aké platia pri čistení sklenených tabúľ. V žiadnom prípade nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky, piesok k drhnutiu alebo hubky s umelou drôtenkou. Nepoužívajte parné čističe.

### Čistenie po každom použití

- Mierne, nepripálené škvrný utrite vlhkou handričkou bez použitia čistiaceho prostriedku. Použitie prípravku na umývanie riadu môže zapríčiniť vznik modrých odfarbení. Takéto trvalé škvrný 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 škvŕny (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 odstráňte 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. Ostre škrabky si môžete zakúpiť v obchodoch pre domáчих 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 vykonávajú prostredníctvom vhodného strediska servisnej obsluhy alebo inštalátérom, ktorý vlastní príslušné oprávnenie.

## ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

V každej havarijnej situácii vykonajte nasledujúce:

- vypnúť pracovné sústavy varnej dosky, 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	Prírodná 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 skrini. 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:	PID7541PHTSU HC 3.0 PID7541PHTSU 3.0 HC BL
Výkon indukčných zón:	
- indukčná varná zóna: 190x220 mm	2200 W
- indukčná varná zóna: Ø 260 mm	2200 W
- indukčná varná zóna: Ø 210 mm	2000 W
- indukčná varná zóna Booster: 190x220 mm	3000 W
- indukčná varná zóna Booster: Ø 260 mm	3000 W
- indukčná varná zóna Booster: Ø 210 mm	3000 W
Rozmery [mm]:	780 x 522 x 49
Hmotnosť [kg]:	cca 12

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

# TISZTELT VÁSÁRLÓ,

Az Amica főzőlap ötvözi a rendkívül egyszerű használatot és a kiváló teljesítményt. A használati utasítás elolvasása után a főzőlap kezelése nem okoz majd problémát.

A főzőlap, mielőtt elhagyta volna a gyárat - még a pakolás előtt - minőségellenőrzésen esett át, melynek célja a használat biztonságának és funkcionalitásának ellenőrzése.

Kérjük Önöket, hogy a készülék üzembe helyezése előtt figyelmesen olvassák el a használati utasítást.

A használati utasításban foglaltak betartása segít megelőzni a helytelen üzemeltetést.

A használati utasítást meg kell tartani és el kell rakni úgy, hogy szükség esetén kéz alatt legyen. **A balesetek elkerülése érdekében gondosan követni kell a használati utasításban foglaltakat.**

## **Figyelem!**

A készüléket csakis a használati utasítás elolvasása után lehet használni.


A készüléket csak főzésre alkalmas készülékként tervezték. A készülék minden másfajta felhasználása (pl. helyiség fűtésére) helytelen és veszélyes lehet.

A gyártó fenntartja magának a jogot olyan újítások bevezetésére, melyek nem lesznek hatással a készülék használatára.

## **A gyártó nyilatkozata**

A gyártó kijelenti, hogy a termék megfelel a következő európai direktívák követelményeinek:

- Kisfeszültségű direktíva **2014/35/UE**,
- elektromágneses kompatibilitás Irányelv **2014/30/UE**,
- környezetbarát tervezésről szóló európai irányelv **2009/125/UE**

Ezért is a készülék el lett látva a  szimbólummal valamint ki lett hozzá adva egy **megfelelőségi nyilatkozat**, melyet a piacfelügyelő szerveknek betekintésre bocsátottunk.

## A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK

**Figyelem.** A készülék valamint az elérhető alkatrészei forróvá válnak a működés közben. Különleges körültekintéssel kell ellenőrizni az egyes elemek megérinthetőségét. A nyolc évesnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartani a készüléktől, kivéve, ha felnőtt felügyelete alatt vannak.

Ezt a készüléket használhatják a nyolc éves illetve ennél idősebb gyerekek, valamint azok a személyek, akik csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek a szükséges tapasztalatuk, tudásuk hiányzik, az esetben, amikor egy, az ő biztonságukért felelős személy felvilágosította őket a használatról illetve felügyeli őket a készülék használata során. Ügyeljünk a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel. A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyerekek felnőtt felügyelete nélkül.

**Figyelem.** Olaj illetve zsír főzése a főzőmezőn felügyelet nélkül veszélyes, és tüzet okozhat.

SOHA nem szabad vízzel oltani a keletkezett tüzet, ehelyett ki kell kapcsolni a készüléket s a tüzet le kell takarni pl. egy nem éghető pokróccal illetve fedővel.

**Figyelem.** Tűzveszély: a főzőfelületre nem szabad tárgyakat rakni.

**Figyelem.** Ha a lemez felülete repedt, áramtalanítsa a készüléket elkerülvén ezzel az áramütés veszélyét.

A fém tárgyakat, mint például a kések, villák, kanalak, fedők illetve alumíniumfóliát nem ajánlatos a lemez felületére tenni, mert gyorsan forróak lesznek.

## A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK

A használatot követően kapcsolja ki a főzőlap fűtőelemét a kapcsolóval, s ne törődjön az edénydetektor jelzéseivel.

A készüléket nem szabad külső időzítő illetve független irányítórendszer segítségével irányítani.

A főzőlap tisztításához nem szabad gőztisztító készüléket használni.

- A főzőlap első használata előtt olvassuk el figyelmesen a használati útmutatót. Ezáltal biztosítjuk a készülék biztonságos használatát és megóvjuk a készüléket a meghibásodástól.
- Ha az indukciós főzőlapot rádió, tévékészülék illetve egyéb, sugarakat kibocsátó készülék mellé helyezünk, bizonyosodjunk meg arról, hogy a főzőlap irányítópanelje helyesen működik-e.
- A főzőlap felszerelését csakis villanyszerelő szakember végezheti el.
- A készüléket tilos hűtőberendezések mellé telepíteni.
- Azok a bútorok, amelyekbe a készülék beépítésre kerül, kb. 100°C hő hatásra ellenállóak kell hogy legyenek. Ez vonatkozik a furnérra, az élekre, a műanyag felületekre, a ragasztókra valamint a lakkokra.
- A készüléket csakis a beépítését követően lehet használni. Ily módon gátoljuk meg a feszültség alatt lévő alkatrészek megérintésének a lehetőségét.
- Az elektromos készülékek szervizelését csakis szakemberek végezhetik. A szakszerűtlen javítás komoly veszélyt okozhat.
- A készülék csak akkor van áramtalanítva, ha a biztosíték ki lesz kapcsolva illetve a dugó ki lesz húzva a konnektorból.
- A főzőlap felszerelését követően a csatlakozó kábel dugója elérhető kell hogy legyen.
- Ügyeljünk a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- **Azok a személyek, akiknek életfunkciókat támogató készülékei vannak (pacemaker, inzulinpumpa, hallókészülék) bizonyosodjanak meg arról, hogy az indukciós főzőlap nem zavarja a készülékek munkáját (az indukciós főzőlap működési frekvenciája 20-50 kHz).**
- Áramszünet esetén az összes beállítás törölve lesz. Amikor az áram visszaáll legyünk óvatosak. Amíg a főzőmező forró addig világít majd a maradékhő „H” jelzése és mint az első bekapcsolásnál a blokádkulcsa.
- Az elektronikus rendszerbe beépített maradékhő jelző mutatja, hogy a főzőmező be van kapcsolva illetve hogy forró-e.

## A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK

- Ha a konnektor a főzőlap közelében található, ügyeljünk rá, hogy a csatlakozó kábel ne érintkezzen a megmelegedett részekkel.
- Ne használjunk műanyag illetve alumíniumfólia edényeket. Ezek magas hőmérsékletnél elolvadnak és a kerámia lap megsérülhet.
- Cukor, citromsav, só stb. szilárd illetve folyékony állapotban illetve műanyag nem kerülhet a meleg főzőmezőre.
- Ha figyelmetlenség eredményeként cukor illetve műanyag kerül a forró főzőmezőre, tilos a főzőmezőt kikapcsolni, a cukrot illetve műanyagot egy kaparóval el kell távolítani. A kezünket óvjuk égésektől és sérülésektől.
- Az indukciós főzőlapon csak lapos fenekű edényeket és fazekakat használjunk, melyeknek nincsen éle illetve érdes felülete, különben karcolások keletkezhetnek az üvegen.
- Az indukciós főzőlap melegítő felülete hőszigetelő. Nem érzékeny sem hidegre, sem melegre.
- Ne ejtsünk tárgyakat az üvegre. Egy pontos ütközésnél, mint pl. fűszeres üveg leejtésénél a kerámia üveglap megrepedhet és szilánkok keletkezhetnek.
- Ha az üveglap megsérül, a kiömlő étel a réseken keresztül a készülék belsejében feszültség alatt lévő alkatrészekre kerülhet.
- A lemez felületét ne használjuk vágódeszkaként illetve munkaasztalként.
- Nem lehet a főzőlemezt ventilátor nélkül a sütő fölé építeni, illetve mosogatógép, hűtő és mosógép fölé építeni.
- Ha a lemezt munkalapba építettük be, a bútorban található fém eszközök nagyon felmelegedhetnek a lemez hűtőrendszeréből kiáramló meleg levegő által. Ez okból javasoljuk a közvetlen szigetelés használatát (lásd a 2. rajzon).
- Kérjük, kövessék az üvegkerámia ápolásával és tisztításával kapcsolatos utasításokat. Helytelen eljárás esetén a garancia érvényét veszti.

## HOGYAN LEHET ENERGIÁT MEGTAKARÍTANI



Aki az energiát tudatosan használja, nem csak a saját házi büdzséjét, hanem a környezetét is tudatos formában védi. Ezért is segítsünk, takarékoskodjunk az energiával! A következőképpen lehet ezt megtenni:

- **Használjunk megfelelő edényeket a főzéshez.**

A lapos és vastag aljú edények segítenek 1/3 energiát megtakarítani. Ne feledkezzünk meg a fedőről, hiszen ellenkező esetben az energiafelhasználás a négyszeresére emelkedhet!

- **Ügyeljünk a főzőmezők és az edényaljak tisztaságára.**

A piszok zavarja a hőátadást – az erősen égett szennyeződések csak a környezetet súlyosan szennyező anyagokkal lehet eltávolítani.

- **Kerüljük a felesleges „fedőemelgetést”.**

- **Ne építsük be a főzőlapot hűtők/mélyhűtők közvetlen közelébe.** Emiatt az energia felhasználás feleslegesen növekszik.

## KICSOMAGOLÁS



A készülék a szállítás idejére megfelelő módon be lett csomagolva a biztonság érdekében. Miután kicsomagoltuk a készüléket, a csomagolást környezetkímélő módon kell

eltakarítani.

Az összes csomagolóanyag a környezet számára ártalmatlan, 100% újrahasználatos és megfelelő jelekkel van ellátva.

**Figyelem! A csomagolóanyagokat (polietilén zacskók, polisztirol stb.) a kicsomagolás közben tartsuk távol a gyerekektől.**

## A HASZNÁLT KÉSZÜLÉKEK ELTÁVOLÍTÁSA

Ez a készülék el lett látva az 2012/19/UE direktíva valamint a lengyel, használt elektronikai cikkekről szóló törvény szerinti jellel – egy keresztülhúzott hulladéktartállyal.

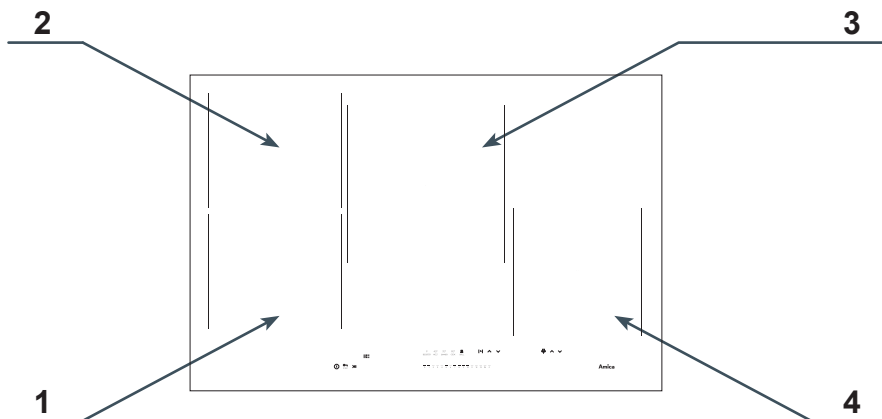


Ez a jelzés arról tájékoztat, hogy a készülék, miután használata befejeződött, nem kerülhet a szemétkosárba az összes többi házi hulladékkal együtt.

A felhasználó köteles az elhasznált készüléket egy elektronikus és elektromos hulladékgyűjtő pontban leadni. A hulladékgyűjtő pontok, többek között a lokális pontok, a boltok, az önkormányzati szervezetek egy rendszert alkotnak, mely lehetővé teszi a hulladék leadását.

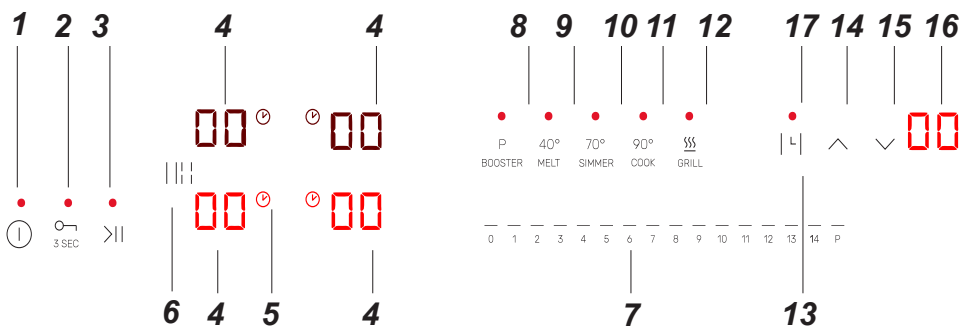
Az elektronikus és elektromos hulladékkal való megfelelő bánásmód segít megelőzni az emberi egészségre és környezetre káros mellékhatásokat, melyeket a hulladékkal való nem megfelelő bánásmód és a hulladékban található veszélyes anyagok okozhatnak.

# A TERMÉK LEÍRÁSA



1. Power Booster indukciós főzőmező 220 x 190 (bal első)
2. Power Booster indukciós főzőmező 220 x 190 (bal hátsó)
3. Power Booster indukciós főzőmező Ø 260 (jobb hátsó)
4. Power Booster indukciós főzőmező Ø 210 (jobb előső)

## Írányítópanel



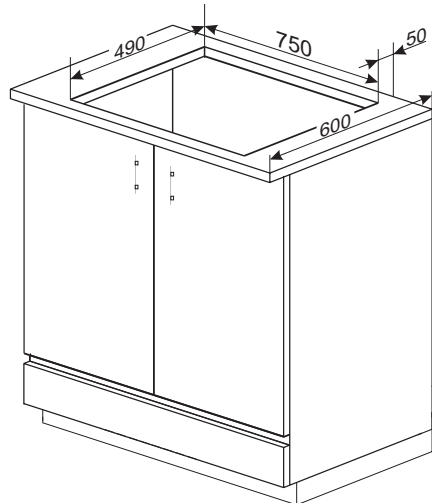
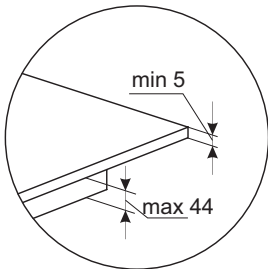
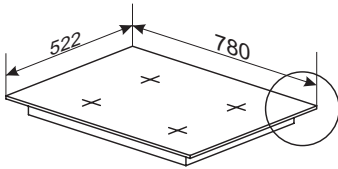
1. A főzőlap bekapcsolás / kikapcsolás szenzora
2. Vezérlőpanel blokádi szenzor
3. Szünet funkció szenzora
4. Főzőmező kijelző / szenzor
5. Időzítő aktív funkció szimbólum
6. Bridge funkció szenzor
7. Teljesítményválasztó szenzor - csúszka
8. Booster szenzor
9. 40°Hőmérséklet program
10. 70°Hőmérséklet program
11. 90°Hőmérséklet program
12. Grill Hőmérséklet program
13. Időzítő funkciót aktiváló szenzor
14. Időzítő szenzor - az idő meghosszabbítása
15. Időzítő szenzor – az idő lerövidítése
16. Időzítő kijelző
17. Az aktív időzítő funkciót jelző LED dióda

# TELEPÍTÉS

## A bútor munkalapjának előkészítése a főzőlap beépítéséhez.

- A munkalap vastagsága 28 és 40 mm között kell hogy legyen, a munkalap mélysége legalább 600 mm kell hogy legyen. A munkalapnak laposnak és jól kivízszintezetnek kell lennie. A munkalapot a fal felőli oldalról be kell biztosítani/szigetelni kell a nedvesség elől.
- A nyílás széle és a munkalap széle közötti távolságnak elől 50 mm-esnek, hátul 60 mm-esnek kell lennie.
- A nyílás széle és a bútor oldalfala közötti távolságnak legalább 55 mm-esnek kell lennie.
- A beépítendő bútorok furnérja és ragasztója legalább 100°C hőmérsékletig hőálló kell hogy legyen. Eme feltétel be nem tartása a bútor felületének deformálódásához illetve a furnér leválásához vezethet.
- A nyílás szélét olyan anyaggal kell konzerválni, mely megátolja a nedvesség magába szívását.
- A munkalap nyílásának meg kell felelnie méretekben z **1.** rajzon látható méreteknek.

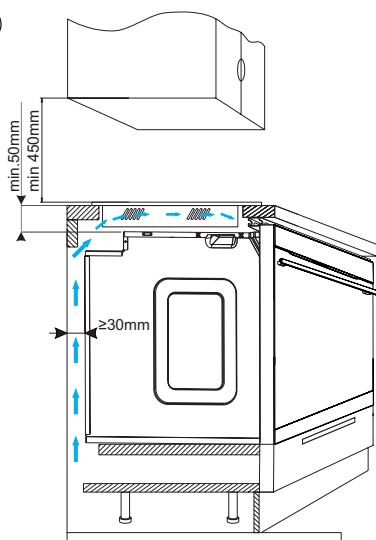
1



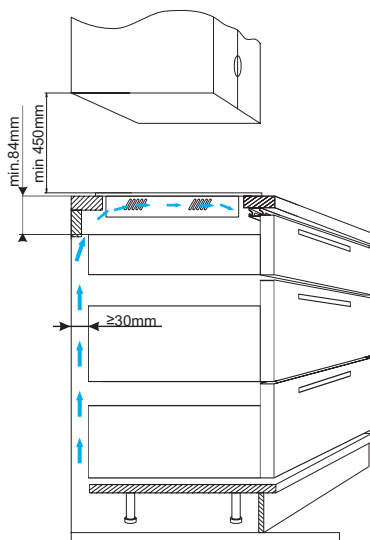
# TELEPÍTÉS

Opció 1

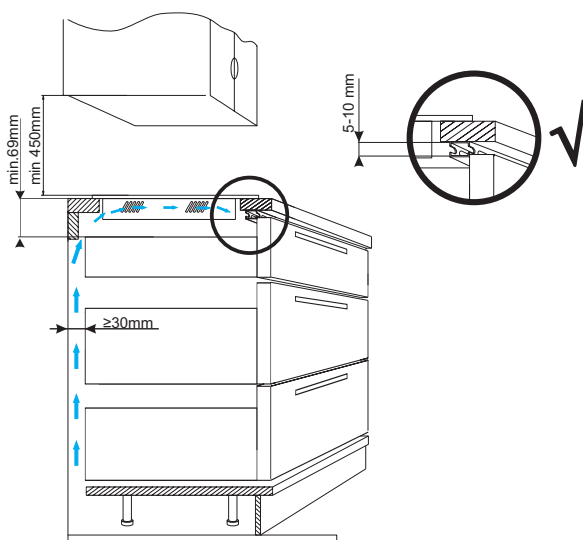
②



Opció 2



Opció 3



# TELEPÍTÉS

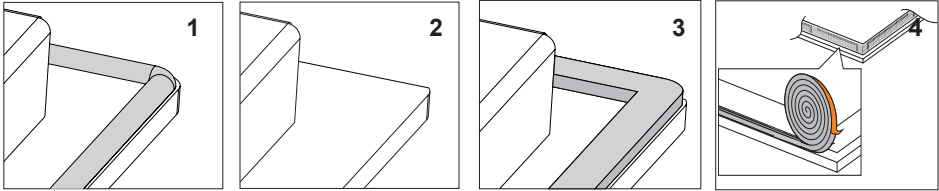
## A tömítés felszerelése

A modelltől függően a tömítést a gyártó telepítette (1. rajz)

Ha a tömítést a gyártó nem szerelte fel, kövesse az alábbi utasításokat:

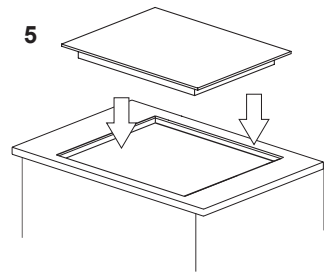
Mielőtt a készüléket a munkalap nyílásába építené, telepítse a készülék alján a termékhez mellékelt tömítést (2. rajz).

Ehhez először távolítsa el a védőfóliát a tömítésről, majd pedig ragassza a lehető legközelebb a készülék széléhez képest (3.,4.rajz).



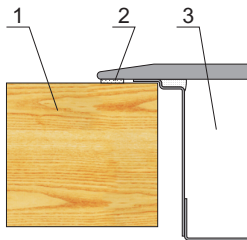
**A készüléket nem szabad tömítés nélkül beépíteni.**

Helyezze a készüléket a bútor nyílásába, és szimmetrikusan állítsa be a lyukba oly módon, hogy a készülék és a konyhai munkalap széle közötti távolság mindkét oldalon egyenlő legyen (5.rajz).



## A főzőlap felszerelése

- a készüléket csatlakoztatni kell az elektromos rendszerhez a mellékelt csatlakoztatási séma alapján
- tisztítsuk meg a munkalapot, illesszük a nyílásba a főzőlapot, és nyomjuk a munkalaphoz.

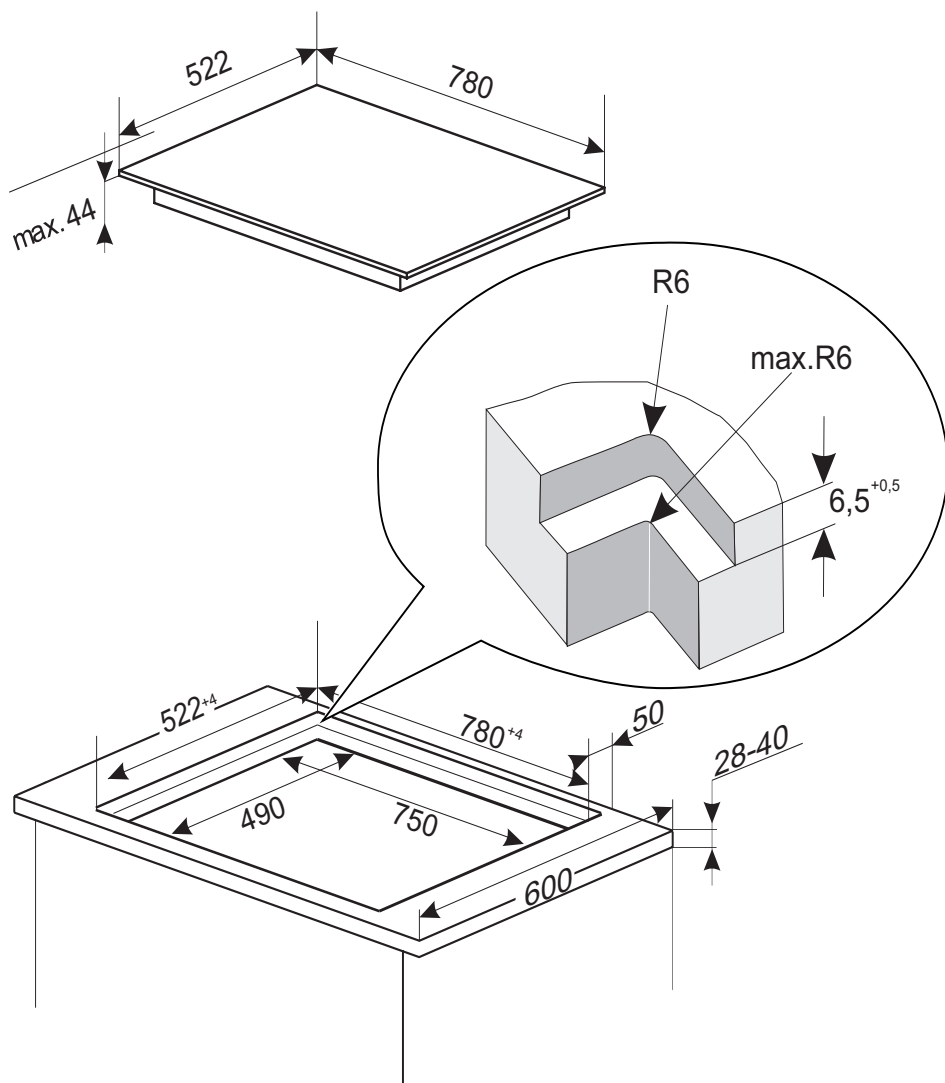


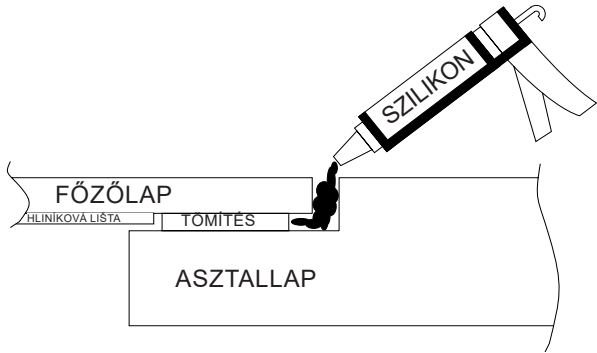
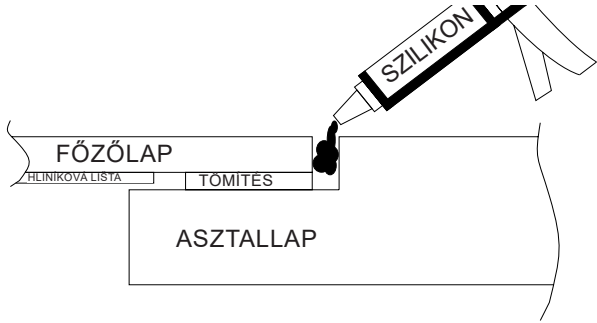
- 1 - munkalap
- 2 - a főzőlap szigetelése
- 3 - kerámialap

# TELEPÍTÉS

## A főzőlap munkalappal egy síkba történő beszerelése

Készítse elő a szerelési nyílást az alábbi méretek (mm) szerint:





Figyelmeztetés: A gyártó nem vállal felelősséget a főzőlap munkalapba történő helytelen beszereléséből eredő károkért, különösen a főzőlap alulról történő tartós rögzítéséért.

## Tippek a készüléket beszerelő szakember számára

- A főzőlapot a legjobb a konyhai munkalappal egy síkba beépíteni, különösen kőből vagy kerámialapokból készült munkalap esetén.
- A főzőlap alsó részére felvitt tömítés nem eredményezheti azt, hogy a szilikon a főzőlap alá kerüljön. Ha a készüléket valaha el kell távolítani, a főzőlap körüli szilikont éles késsel ki kell vágni. Ha azonban a szilikon a főzőlap alá kerül, nem lesz kivágható, és a főzőlap eltávolítása a kerámiaüveg megrepedéséhez vezethet.
- A szélek tömítéséhez használt szilikonnak legalább 160 °C-ig hőállónak kell lennie.
- A kivágott munkalap felületét ajánlott megfelelő lakkréteggel (például szilikonlakkal) kezelni, hogy megvédje a munkalapot a nedvesség behatolásától.
- A nem megfelelő szilikon elszíneződést okozhat a természetes kő felületén.
- A beépítési rajzon szereplő méreteket – különösen azt a marási szélességet, amelyre a főzőlap támaszkodik – szigorúan be kell tartani.
- A főzőlap meghibásodása esetén ajánlott felvenni a kapcsolatot azzal a személlyel, aki a beépítést végezte, hogy a szerviztechnikus érkezése előtt ő távolítsa el a készüléket.

## Csatlakoztatás az elektromos rendszerhez.

### Figyelem!

A készülék elektromos áramkörhöz történő csatlakoztatását csakis erre jogosult szakember végezheti el. Tilos az elektromos rendszer szándékosan történő módosítása illetve változtatása.

## Íránymutatók a telepítő szakember számára


A főzőlap egy olyan kapcsoléccel van ellátva, mely lehetővé teszi egy megfelelő típusú tápegységhez való csatlakozást.

A kapcsoléc a következő kapcsolatokat teszi lehetővé:

- egyfázisú 220-240 V ~
- kétfázisú 380-415 V 2N ~

A főzőlap helyes csatlakoztatása a tápegységhez aképpen történik, hogy a kapcsoléccen található kapcsokat át kell hidalni a kapcsolási rajzot követve. A kapcsolási rajz az alsó védőburkolat alsó részén is megtalálható. A kapcsoléc hozzáférhető a kapocsdoboz fedelének megnyitásával. Ügyeljünk a megfelelő kapcsolási kábel kiválasztására, figyelembe véve a csatlakozás típusát és a névleges teljesítményt.

### Figyelem!

Ne feledkezzünk meg a védelmi áramkör csatlakoztatásáról a kapcsoléc  jellel ellátott kapcsához. A főzőlapot tápláló elektromos rendszer biztonságát biztosítani kell egy megfelelően kiválasztott biztonsági eszközzel, s ráadásul a csatlakozó kábelt el lehet látni egy kapcsolóval mely kapcsoló segítségével ki lehet kapcsolni az áramot vészhelyzet esetén.

Mielőtt a készüléket elektromos áramkörhöz csatlakoztatnánk, olvassuk el figyelmesen az adattáblán és a csatlakozási rajzon található információkat.

**A főzőlap másfajta telepítése, mint azt a használati útmutató előírja, a termék meghibásodását vonhatja maga után.**

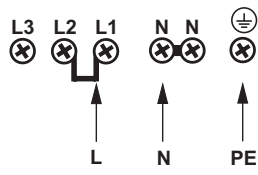
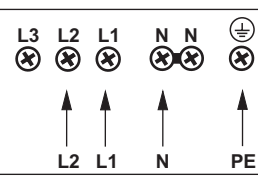
**FIGYELEM!** A telepítő köteles átadni a felhasználónak a „termék elektromos rendszerhez való csatlakoztatásáról szóló igazolást” (a garanciakártyában található). A telepítés befejeztével a telepítő köteles feltüntetni, hogy a csatlakoztatás milyen módon történt:

- egyfázisú, kétfázisú illetve háromfázisú,
- a csatlakozó kábel keresztmetszete,
- a védelem típusa (a biztosíték típusa).

# TELEPÍTÉS

## A LEHETSÉGES KAPCSOLATOK SÉMÁJA

**Figyelem! Veszélyes feszültség**

Figyelem! Minden egyes csatlakozó vezeték esetében a védelmi áramkör össze kell hogy legyen kötve a $\oplus$ kapoccsal.			Kábel típusa/ kereszt- metszete	Biztosíték	
1	Egyfázisú csatlakozás 220-240 50/60 Hz hálózati feszültséghez. Csatlakoztassa az L2 csatlakozót egy híddal az L1 csatlakozóhoz. Csavarja a fázisvezetőt az L1 csatlakozóhoz. Semleges vezeték az N-hez. Csavarja a védővezetékét a $\oplus$ csatlakozóhoz.	1N~	 L3 L2 L1 N N $\oplus$ ↑ ↑ ↑ ↑ L N PE	HO5VV-F3G4 3x4 mm <sup>2</sup>	32 A
2*	2 fázisú csatlakozás 220-240/380-415 50/60 Hz hálózati feszültséghez. Csavarja a fázisvezetőket az L1 és L2 csatlakozókhoz. Semleges vezeték az N-hez. Csavarja a védővezetékét a $\oplus$ csatlakozóhoz.	2N~	 L3 L2 L1 N N $\oplus$ ↑ ↑ ↑ ↑ L2 L1 N PE	HO5VV-F4G2,5 4x2,5mm <sup>2</sup>	16 A

L1=R, L2=S, L3=T, N= a semleges kábel kapcsa,  $\oplus$  = a védelmi áramkör kapcsa

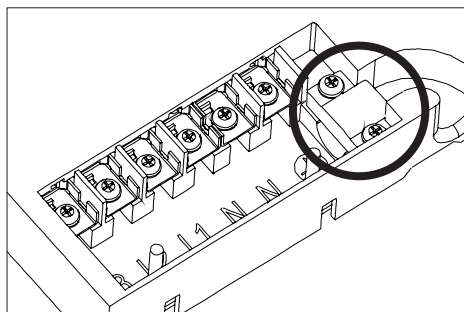
\* 3-fázisú 220-240/380-415V-os házi villamos rendszernél, a maradék kábelt az: L3-hoz kell csatlakoztatni, mely nincs összekapcsolva a főzőlap belső rendszerével.

\* Az N-N kapcsok belül össze vannak kötve, nem kell őket áthidalni

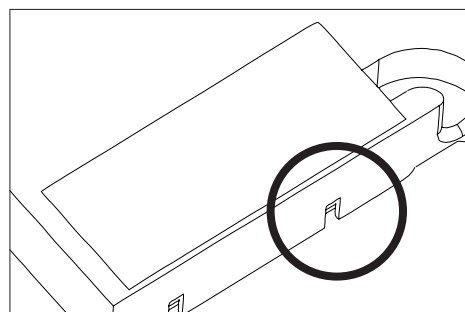


A termék csomagolása olyan elemeket tartalmaz, amelyek szükségesek a termék elektromos rendszerhez való helyes csatlakoztatásához. A mellékelt elemek használata a termék megfelelő működéséhez szükséges. A készlet tartalma: Húzásmentesítő, Híd áramkör, 2 csavar és 2 csatlakozófedél.

A húzásmentesítő helyes felszerelését a készletben található csavarok segítségével kell elvégezni



A csatlakozófedelelet addig kell behelyezni, amíg a rögzítőelem jellegzetes kattánását nem hallja.



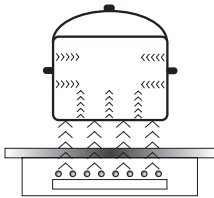
A csatlakozófedél leszereléséhez csavarhúzóval feszítse meg a rögzítőelemeket, amíg a fedél le nem pattan

# HASZNÁLAT

## A lemez első üzembe helyezésénél

- először is alaposan meg kell tisztítani az indukciós főzőlapot, az indukciós főzőlapot üveg felületként kell kezelni,
- az első használatnál a készülék kellemetlen szagokat áraszthat, ezért is ajánlatos bekapcsolni a légáramlást a helyiségben illetve kinyitni az ablakot,
- a biztonsági előírások betartásával végezzük el a karbantartási műveleteket.

## Az indukciós mező működési elve



Az elektromos generátor a készülék belsejében elhelyezett tekercset táplálja.

Ez a tekercs egy mágneses mezőt idéz elő, ami a fazéka irányul.

A mágneses mezőnek hála a fazék felmelegszik.

Ez a rendszer olyan edények használatát írja elő, melyek mágneses aljjal rendelkeznek.

Az indukciós technológia két előnye:

- A meleget csak az edény bocsátja ki, a hő felhasználása maximális fokú
- A hőtehetetlenség jelensége nem fordul elő, ugyanis a főzés csak az edény felhelyezésekor kezdődik, s az edény eltávolításával ér véget.

Az indukciós főzőlap normális használata közben különféle hangokat hallathat, melyek nem befolyásolják a főzőlap működését.

- Alacsony frekvenciájú sípolás. Ez a hang akkor keletkezik, amikor az edény üres, s eltűnik, amint az edénybe vizet önt illetve ételt tesz be.
- Magas frekvenciájú sípolás. Ez a hang olyan edények esetében fordul elő, melyek különféle anyagokból készült sokféle réteggel rendelkeznek s a maximális teljesítmény lett beállítva. Ez a hang fokozódik, ha egyszerre kettő vagy több főzőmezőt használunk a maximális teljesítménnyel. A hang elhal illetve lehalkul ha csökkentjük a teljesítményt.
- Nyikorgó hang. Ez a hang olyan edények esetében fordul elő, melyek különféle anyagokból készült sokféle réteggel rendelkeznek. A hang intenzitása a főzés típusától függ.
- Zümmögő hang. A hang akkor keletkezik, amikor a hűtőrendszer ventilátora bekapcsol.

A rendeltetésszerű használat közben hallható hangok a hűtőrendszer ventilátorának működéséből, az edények méretéből és anyagából valamint az ételek főzési módszeréből és a beállított teljesítményből adódnak.

Ezek a hangok normál jelenségnek számítanak s nem jelentik a főzőlap meghibásodását.

# HASZNÁLAT

## Biztonsági rendszer:

Ha a készülék megfelelő módon lett felszerelve valamint használata rendeltetésszerűen történik, ritkán van szükség a biztonsági rendszerekre.

**Ventilátor:** az irányító és tápegységek védelmét és hűtését szolgálja. Két teljesítményfokozatban működhet, automatikus módon. A ventilátor akkor működik, amikor a főzőlemezek be vannak kapcsolva, s a bekapcsolt főzőlapnál addig működik, amíg a főzőlap elektromos rendszer le nem hűl.


**Tranzisztor:** Az elektronikus elemek hőmérsékletét egy szonda automatikus módon állandóan méri. Ha a hőmérséklet veszélyes módon növekszik, a rendszer automatikusan csökkenti a főzőmező melegítő teljesítményének fokozatát illetve kikapcsolja a felmelegedett elektronikus elemekhez legközelebb eső főzőmezőket.

**Detekció:** az edény detektor lehetővé teszi a főzőmező munkáját, s ezáltal a melegedését. A főzőfelületre helyezett kis tárgyak (pl. kiskanál, kés, gyűrű...) nem lesznek edényként azonosítva és a főzőmező nem kapcsol be.

## Az indukciós főzőmező edény detektora

Az indukciós főzőmezővel rendelkező főzőlapok fel vannak szerelve edény detektorokkal. A főzőlap munkájának ideje alatt az edény detektor automatikusan beindítja illetve kikapcsolja a hőkibocsátását az edény elhelyezésekor illetve annak levételekor. Ezáltal energiát takarítunk meg.

- Ha a főzőmezőt egy megfelelő edénnyel használjuk, a kijelzőn látható a melegítés fokozata.
- Az indukció megfelelő típusú edények használatát követeli meg, melyek alja mágneses anyagból készült (Táblázat).

Ha a főzőmezőre nem került edény illetve nem megfelelő típusú edényt tettünk rá, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum. A főzőmező nem kapcsol be.

Ha 10 percen belül az edény detektor nem érzékeli ez edény jelenlétét, a főzőmező bekapcsolásának parancsa törölve lesz.

A főzőmező kikapcsolásának céljából nem elég levenni róla az edényt, hanem meg kell nyomni a megfelelő szenzort.



**Az edény detektor nem működik bekapcsolás/kikapcsolás szenzorként.**

Az indukciós főzőlap érintésszenzorokkal van felszerelve, melyek megjelölt felületét kell megérinteni a beállítás megváltoztatásához. A szenzor beállításának minden változtatásánál a készülék egy hangjelzést hallat.

**Ügyelnünk kell arra, hogy a be illetve kikapcsolásnál illetve a főzőmező melegítő teljesítmény fokozat beállításánál csak egy szenzort nyomjunk meg egyszerre. Ha egyszerre több szenzort nyomunk meg (kivéve az órát és a kulcsot) a rendszer figyelmen kívül hagyja a beállítást, s a hosszabb ideig tartó megnyomásnál egy hangjelzést hallat.**

**A használat befejeztével kapcsoljuk ki a főzőmezőt a szabályzóval és ne vegyük figyelembe az edény detektor kijelzéseit.**

# HASZNÁLAT

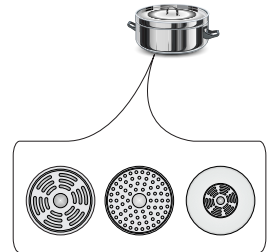
Az edények megfelelő minősége kulcsfontosságú tényezője a kiváló munkateljesítmény elérésének.

## Az indukciós mezőnek megfelelő edények kiválasztása



### Az edények jellemzői.


- Mindig csak magas minőségű, ideálisan lapos aljú edényt használunk: az e fajtájú edények használata segít kiküszöbölni a túl meleg pontok keletkezését, ahol is az étel az edény aljához tapadhatna. A vastag acél falú edények és serpenyők ideális hőeloszlást biztosítanak.
- Ügyeljünk arra, hogy az edények alja száraz legyen: amikor teletöltjük az edényt illetve amikor kivesszük azt a hűtőből ellenőrizzük az aljának szárazságát, mielőtt azt a főzőmezőre helyeznénk. Ezáltal megelőzzük a főzőmező felületének szennyezését.
- Az edény fedele segít meggátolni a hő szökését, ezáltal lerövidíti a főzés idejét és energiát takarít meg.
- Annak megállapításához, hogy az edények alkalmasok-e, ellenőrizni kell, hogy az edények alja vonzza-e a mágneset.
- **Az indukciós modul megfelelő hőmérséklet kontroll céljából az edény aljának ideálisan laposnak kell lennie.**
- **A homorú, illetve dombornyomásos aljú edények negatívan hatnak a hőmérséklet ellenőrzés folyamatára és az edények túlmelegedéséhez vezethetnek.**
- **Nem szabad (pl. a túl magas hőmérséklet miatt) deformált aljú edényeket használni.**
- Ferromágneses alsóval rendelkező nagyméretű edények használatánál, ahol az edények aljának átmérője kisebb az edény átmérőjénél, csakis az edény ferromágneses része melegszik fel. Ez azt a helyzetet eredményezi, ahol nem lehetséges a hő egyenletesen történő elosztása. Az edény talapzatának ferromágneses része le lett szűkítve a benne található alumínium elemek miatt, ezért is a szolgáltatott hő mennyisége kisebb lehet. Előfordulhat, hogy a főzőlap nem lesz képes felismerni az edényt, illetve problémás lesz a felismerése. A ferromágneses rész átmérőjét hozzá kell igazítani a fűtőzóna méretéhez, hogy optimális főzési hatékonyságot tudjunk elérni. Abban az esetben, amikor az edényt nem sikerült felismerni az adott fűtőzónában, ajánlatos azt egy megfelelően kisebb átmérőjű fűtőzónára helyezni.



# HASZNÁLAT

Az indukciós főzéshez csakis ferromágneses edényeket szabad használni, mint például:

- zománcozott acél
- öntöttvas
- speciális, indukciós főzéshez használható rozsdamentes acél edények.

<b>Az edények megfelelő megjelölése</b>		<b>Ellenőrizzük, hogy ez edényen megtalálható-e az indukciós főzés lehetőségét jelző jelölés.</b>
	Mágneses edényeket használjunk (zománcozott acél, ferrites rozsdamentes acél, öntöttvas), ezt egy mágnesnek az edényhez történő illesztésével tudjuk ellenőrizni (hozzá kell hogy tapadjon)	
<b>Rozsdamentes acél</b>	A detektor nem látja az edényt Kivéve a ferrites rozsdamentes acélt	
<b>Alumínium</b>	A detektor nem látja az edényt	
<b>Öntöttvas</b>	Magas hatékonyság	
	Figyelem: az edények karcolhatják a főzőlemezt	
<b>Zománcozott acél</b>	Magas hatékonyság	
	Lapos, vastag és sima aljú edények használata ajánlott.	
<b>Üveg</b>	A detektor nem látja az edényt	
<b>Porcelán</b>	A detektor nem látja az edényt	
<b>Réz aljú edény</b>	A detektor nem látja az edényt	

A főzőmezőn használható legkisebb edény mérete:

<b>A főzőmező átmérője</b>	<b>A zománcozott acélból készült edény aljának minimális átmérője</b>
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	



A zománcozott acéltól eltérő anyagokból készült főzőedények minimális átmérője változhat.



# HASZNÁLAT

## Power Management

Ez a funkció lehetővé teszi a demó mód aktiválását és az indukciós főzőlap teljes maximális teljesítményének korlátozását a következő értékek egyikére: 2,8kW; 3,7kW; 4,5kW; 5,6kW; 7,35kW (maximális teljesítmény).



A maximális teljesítményt a felhasználó 5 percen belül választhatja ki azt követően, hogy az indukciós főzőlap a villanyhálózathoz lett csatlakoztatva. A teljesítmény kiválasztásához a főzőlap ① szenzorral történő bekapcsolását követően tartsa lenyomva a  valamint a  szenzort 3 másodpercen keresztül.

A kettős óra kijelzőjén az előzőleg kiválasztott beállítás jelenik meg, vagy - ha előzőleg nem történt kiválasztás - az alapértelmezett 7,35k kW beállítás a "74" formátumban. A  és  szenzorok segítségével a felhasználó a következő beállítások között választhat:

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

A kívánt beállítás kiválasztása után a felhasználónak 10 másodpercen belül meg kell erősítenie a beállítást a  szenzor 3 másodpercig történő lenyomásával.



A kiválasztást a kiválasztott beállítás többszöri felvillanása és egy hangjelzés, majd pedig a panel kikapcsolása igazolja vissza. Ettől a pillanattól kezdve a főzőlap a felhasználó által kiválasztott teljes maximális teljesítménnyel működik.



Ha nem erősíti meg a beállítást 10 másodperc elteltével a teljesítmény kiválasztását követően, a vezérlőpanel kikapcsol és a főzőlap az utolsó jóváhagyott teljesítménnyel működik, vagy ha nem volt korábban beállítás - az alapértelmezett 7,35 kW teljesítménnyel.

Az egyes főzőmezők teljesítményének beállításakor az Energiagazdálkodás funkció ügyel arra, hogy ne lépje túl a kiválasztott maximális teljesítményt. Azok a beállítások, amelyek meghaladnák a beállított teljesítményt, le vannak blokkolva és nem érhetők el a felhasználó számára.

Az Energiagazdálkodás funkció megakadályozhatja, hogy a főzőmező aktiválódjon, ha teljesítménye meghaladná a kiválasztott maximális teljesítményt.

# HASZNÁLAT

## Irányítópanel


- A főzőlap áramhoz történő csatlakoztatását követően egy pillanatra meggyullad az összes kijelző. A főzőlap használatra kész.
- A főzőlap elektronikus szenzorokkal van felszerelve, amelyek használatához érintse meg ezeket az ujjával legalább 1 másodpercig.
- A szenzor bekapcsolását hangjelzés jelzi.



Ne helyezzen semmilyen tárgyat a vezérlőpanel szenzoraira. Különösen arra ügyeljen, hogy főzés közben az edények ne nyúljanak túl a fűtőmező körvonalain. Ha az edényt túl közel helyezi a vezérlőpanelhez, vagy teljesen letakarja, akkor aktiválódik a biztonsági mód, és a főzőlap automatikusan kikapcsol.

## A főzőlap bekapcsolása




Érintse meg és tartsa lenyomva a  bekapcsolás/kikapcsolás szenzort legalább 3 másodpercig. A főzőlap megfelelő működést (aktivitást) jelez, ha a főzőmező kijelzőjén a „00” számjegy világít.



Ha a főzőlap bekapcsolásától számított 15 másodpercen belül nem állítja be a főzőmező megfelelő teljesítményét, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

## A főzőmező bekapcsolása és teljesítményének beállítása

- Kapcsolja be a főzőlapot a  szenzorral.
- Helyezze az edényt a kiválasztott főzőmezőre.
- A rendszer automatikusan felismeri az edényt, és a kiválasztott főzőmezőért felelős **B.B.** jelzőfény villogni kezd „00” jelzéssel, ami azt jelenti, hogy a kiválasztott főzőmező aktív és a teljesítmény beállítható.



Ha két vagy több edény található a főzőlapon, amikor az be van kapcsolva, a főzőlap nem aktiválja automatikusan a zónát. Ilyenkor meg kell érinteni a kiválasztott főzőmezőért felelős **B.B.** szenzort.

- A megfelelő teljesítmény kiválasztásához húzza el a melegítési teljesítményválasztó érzékelőt balról kezdve (a kiválasztott teljesítmény megjelenik a kijelzőn).
- A mező be van kapcsolva.




Az automatikus mezőaktiválás funkció egy edény felhelyezését követően csak az adott főzőmezőre felhelyezett első edénynél aktív.

# HASZNÁLAT

## A főzőmezők kikapcsolása

A főzőmezőt a következő műveletek egyikével kapcsolhatja ki:

- Kapcsolja ki a főzőlapot a  szenzorral.
- Érintse meg és tartsa lenyomva a **B.B.** kijelzőt 3 másodpercig.
- Aktiválja a főzőzónát úgy, hogy ujjával megérinti a teljesítményválasztó szenzort, majd balra mozgatva a teljesítményszintet „00”-ra csökkenti.

## A teljes főzőlap kikapcsolása



A főzőlap üzemel, amikor legalább egy főzőmező aktív.

- Kapcsolja ki a főzőlapot a  szenzorral.



Ha a főzőmező forró, akkor a főzőmező kijelzőjén kigyullad a "H" vagy "h" betű - a maradék hő szimbóluma. A szimbólum leírása a használati utasítás további fejezetében található.

## A Booster „P” funkció

A Booster funkció növeli a Ø 260 - 2200W-ról 3000W-ra, zóny Ø 210 - 2000W-ról 3000W-ra, 220x190 - 2200W-ról 3000W-ra. Bridge 3000W-ról - 3700W-ra.

- Helyezze az edényt a kiválasztott főzőmezőre.
- Az edény automatikusan észlelésre kerül, a **B.B.** kijelző, mely az adott főzőmezőért felelős elkezd villogni s a „00” értéket mutatja.
- A Booster funkció a szenzor vagy a teljesítménymódosító szenzor (csúszka) megnyomása után aktiválódik. A kijelzőn megjelenik a "P" betű

A Booster funkció kikapcsolása:

- Csökkentse a főzőmező teljesítményét az aktivált Booster funkcióval az ujját a teljesítménymódosító szenzoron (csúszkán) csúsztatva, vagy pedig a Booster szenzor megnyomásával.



A Booster funkció működési ideje 5 percre korlátozódik. Ez után az idő után a teljesítmény 14-re áll be (névleges teljesítmény).

A funkció akkor is átválthat névleges teljesítményre, ha a fűtőelemek vagy az elektronika eléri a határhőmérsékletet.

A Booster funkciót akkor tudja újra használni, ha a fűtőelemek hőmérséklete biztonságos szintre csökken. Ez a funkció nem indul el automatikusan.



Ha az edényt leveszi az aktív Booster funkciójú főzőmezőről, az 5 perces visszaszámlálás nem szakad meg.

## HASZNÁLAT



A Booster funkció egyszerre két mezőre is bekapcsolható, azaz a bal oldali és a jobb oldali mezők egyikére. A Booster funkció aktiválása nem lehetséges, ha egy másik függőleges főzőmezőnél már aktiválva van a Booster funkció.

### Vezérlőpanel blokádfunkció

A blokádfunkciónak köszönhetően megakadályozhatja a főzőlap működését, például gyermekek jelenlétének vagy tisztítás céljából. A blokádfunkciót a főzőlap be- és kikapcsolásával aktiválhatja. A blokádfunkció aktiválásához vagy deaktiválásához tartsa lenyomva a  szenzort 3 másodpercig. Amikor a blokádfunkció aktív, a  szenzor melletti LED világít.



**Ha a főzőlap be van kapcsolva és le van blokkolva, a  szenzor megérintésével azonnal kikapcsolható.**



**A főzőlap áramtalanítása a főzőlap blokádfunkciójának kikapcsolását eredményezi.**

### "H", "h" maradékhő jelző

A főzést követően az indukciós főzőlap üvege az adott főzőmező területén meleg marad, ezt nevezzük maradékhőnek.

Ha az üveg hőmérséklete magasabb, mint 60°C\*, akkor a "H" szimbólum jelenik meg ezen mező kijelzőjén.



Ha az üveg hőmérséklete 45°C\* - 60°C\*), akkor a mező kijelzőjén "h" (alacsony maradékhő) jelenik meg.



\* A hőmérsékleti értékek hozzávetőlegesek



**Ez idő alatt tilos megérinteni a főzőmezőt, mivel megégés veszélye áll fenn, valamint tilos bármilyen, hőmérsékletre érzékeny tárgyat a főzőmező felületére helyezni!**



**Áramkimaradásakor a "H" vagy "h" maradékhő-kijelző nem jelenik meg. Ennek ellenére a főzőmező még mindig forró lehet!**

# HASZNÁLAT

## A működési idő korlátozása

A felhasználók biztonsága érdekében az indukciós főzőlap működési időkorlátozással rendelkezik minden főzőmezőnél.

A maximális üzemidő a főzés során felhasznált teljesítményszinttől függően egyedileg kerül beállításra. Ha csak egy teljesítményszintet használ hosszabb főzési időre, a maximális főzési idő a táblázat szerint korlátozott:

A maximális főzési idő elérésekor az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol, és a maradékhő szimbóluma megjelenik a főzőmező kijelzőjén. A maximális üzemidő egyetlen főzőmezőre vonatkozik.




Melegítő teljesítmény fokozat	Maximális munkaidő
1	8h
2	8h
3	8h
4	8h
5	5h
6	5h
7	5h
8	5h
9	1,5h
10	1,5h
11	1,5h
12	1,5h
13	1,5h
14	1,5h
P	5 perc
40	60 perc
70	160 perc
90	160 perc
Grill	60 perc

## Időzítő funkció

Az óra megkönnyíti a főzési folyamatot, köszönhetően a főzőmezők működési időtartama programozásának.

Az Időzítő funkciót csak főzés közben kapcsolhatja be (ha a melegítési teljesítmény nagyobb, mint "0"). Az Időzítő funkciót minden főzőmezőn egyszerre használhatja. A maximális munkaidő 99 perc (1 percenként).

Az Időzítő idejének beállítása:


- Helyezze az edényt a kiválasztott főzőmezőre.
- Az edény automatikusan észlelését követően állítsa be a melegítési teljesítményt.
- Az Időzítő az Időzítő  szenzor lenyomásával és lenyomva tartásával - amíg hangjelzést nem lesz hallható - aktiválható. A kijelzőn a "00" számjegy lesz látható.
- A  szenzorral lerövidítjük az időt, a  szenzorral meghosszabbítjuk az időt.

A következő főzőmező Időzítő funkciójának beállításához kövesse a fenti lépéseket, és először válassza ki a főzőmezőt. Ne feledje, hogy az Időzítő funkciót minden egyes főzőmezőhöz beállíthatja.







Ha egynél több időt állít be az óra kijelzőjén, akkor a legrövidebb idő jelenik meg.




## HASZNÁLAT



A programozott időtartamot bármikor megváltoztathatja. Ehhez főzés közben válassza ki azt a mezőt, amelynek az időpontját módosítani szeretné, azaz aktiválja a **BB** kijelzővel, majd pedig érintse meg a  és módosítsa az időt az óra beállításáról szóló fejezetnek megfelelően.

Amikor a beprogramozott főzési idő letelt, hangjelzés hallható. Bármely szenzor megérintésével kikapcsolhatja, ha Ön ezt nem teszi meg, a hangjelzés 30 másodperc után automatikusan kikapcsol.

Ha korábban szeretné kikapcsolni az Időzítőt, aktiválja a főzőmezőt a kiválasztott mező szenzorának megérintésével (a tápellátás jelzőfénye villogni kezd), majd pedig törölje az Időzítő beállítását a következő műveletek egyikével:

- érintse meg és tartsa lenyomva az  óra szenzort;
- a  szenzorral csökkentse az időt "00"-ra;
- egyidejűleg tartsa lenyomva a  és a  szenzorokat.




Ha korábban szeretné kikapcsolni az órát, aktiválja a főzőmezőt a mező kijelző **BB** megérintésével (a teljesítményjelző villogni kezd), majd érintse meg és tartsa lenyomva az  óra kijelzőt 3 másodpercig, vagy aktiválja a kívánt főzőmezőt a **BB** kijelzővel, majd pedig érintse meg a  és a  szenzorral csökkentse az időt „00-ra”.

Van még egy lehetőség a beállítások törlésére, ha egyszerre 2 másodpercig lenyomva tartja a  és a  szenzorokat.




### Időzítő funkció

Az Időzítő funkció a beprogramozott idő visszaszámlálására szolgál. A funkció nem vezérli a főzőmezőket.

Az időzítő beállításához:





- Kapcsolja be a főzőlapot.
- Érintse meg a  szenzort és állítsa be az időzítő időtartamát az időlerövidítő  vagy az időmeghosszabbító  szenzorokkal.



A beprogramozott időt bármikor módosíthatja. E célból használja a  szenzort, majd pedig a  vagy a  szenzort.

Amikor a beprogramozott főzési idő letelt, hangjelzés hallható. Ön ezt kikapcsolhatja bármelyik szenzor megérintésével. A hangjelzés 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.






Ha korábban szeretné kikapcsolni az időzítőt, használja a  szenzort, majd pedig érintse meg és tartsa lenyomva a  szenzort és csökkentse az időt „00-ra”, vagy érintse meg és tartsa lenyomva az időmeghosszabbító  szenzort és az időlerövidítő  szenzort.

### Szünet funkció

Ennek köszönhetően bármikor felfüggesztheti a főzőlap működését, majd pedig visszatérhet az előző beállításokhoz.

A szünet funkció akkor kapcsolható be, ha legalább egy főzőmező aktív.

Érintse meg a  szenzort. A  szimbólum világitani fog az összes főzőmező kijelzőjén. Amikor a főzőmező forró, a  szimbólum felváltva villog a "H" vagy "h" betűvel, a főzési zóna hőmérsékletétől függően (maradékhő jelző).

## HASZNÁLAT

Nyomja meg ismét a **II/▶** szenzort a Szünet funkció kikapcsolásához. A funkció aktiválása előtt beállított beállítások világítani fognak a főzőmezők kijelzőin.

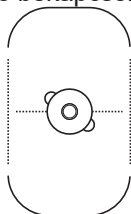
A Szünet funkció szünetelteti az Óra visszaszámlálását.

A Szünet funkció nem szünetelteti az Időzítő visszaszámlálását.

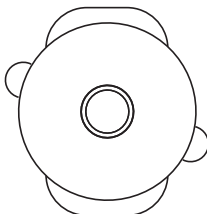
### A Bridge funkció

A Bridge funkciónak köszönhetően a főzőlap 2 főzőmezőjét egy megnövelt főzőmezőként vezérelheti. A Bridge funkció nagyon kényelmes, és lehetővé teszi a tepsis típusú edények használatát.

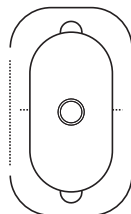
A Bridge funkció bekapcsolása:



ROSSZUL



ROSSZUL



HELYESEN

- Kapcsolja be a főzőlapot
- Helyezzen a tepsis típusú edényt a jobb/ball oldali főzőzónára – az edénynek mindkét főzőmezőt le kell fednie.
- Az edény automatikusan felismerését követően a Bridge funkció aktiválódik, amit a „**⚡**” szimbólum is jelez.



Ha 15 másodpercen belül nem állítja be a teljesítményt, a Bridge funkció kikapcsol.

- Csúsztassa az ujját a főzési teljesítmény módosításának szenzorán s állítsa be a kívánt főzési teljesítményt.

Ettől a pillanattól kezdve egy szenzorral lehet irányítani a két főzőmezőt.



A Bridge funkciót manuálisan bármikor be- illetve kikapcsolhatja.

Érintse meg a **(6)** szenzort a Bridge funkció bekapcsolásához. A felső kijelzőn megjelenik a „**⚡**” szimbólum, az alsó kijelzőn megjelenik a „00” számjegy. Ezután csúsztassa ujját a főzési teljesítmény módosításának szenzorán s állítsa be a kívánt főzési teljesítményt.

A Bridge funkció kikapcsolásához érintse meg a **(6)** szenzort. A kijelzőn megjelenik a „00” számjegy.

Ettől a pillanattól kezdve a főzőmezők külön működnek.

### Hőmérséklet fenntartó programok

A főzőlap speciális programokkal van felszerelve, amelyek lehetővé teszik a beállított hőmérsékleten történő főzést a lehető legkisebb energiafogyasztás mellett.

Négy program érhető el:

## HASZNÁLAT

- 40 - Olvasztás  
Egy tábla csokoládé és vaj olvasztásának szentelt program.  
Helyezze a vaját vagy a csokoládét egy szobahőmérsékletű serpenyőbe, majd aktiválja a 40-es programot.
- 70 - Melegítés  
Sűrű ételek, például levesek vagy szósok melegítésére szolgáló program.  
Helyezze az edényt az étellel a főzőmezőre, és aktiválja a 70-es programot. A 70-es program 70 fokos hőmérsékleti értékkel aktiválódik. C .
- 90 - Melegítés/Főzés  
A híg ételek vagy víz melegítésére és főzésére szolgáló program.  
Helyezze az edényt az étellel a főzőmezőre, és aktiválja a 90-es programot. A 90-es program 90 C fokos hőmérsékleti értékkel aktiválódik.
- Grill  
A grillezésre, azaz a magas hőmérsékletet igénylő ételekre szánt program.  
A főzőmezőre serpenyőt vagy dedikált grilltálcát kell helyezni, és ehhez aktiválni kell a programot. A program 200 C fokos hőmérsékleten aktiválódik.

A hőmérséklet fenntartó program aktiválása.

- Helyezze az edényt a főzőmezőre
- Aktiválja azt a főzőmezőt, amelyre az edényt helyezte
- Aktiválja a kiválasztott hőmérsékleti programot



A hőmérsékleti értékek tájékoztató jellegűek, és a mennyiségtől, a töltet típusától és a használt edények típusától függően változhatnak.

### Páraelszívó - gőzölés és kezelés \*

A főzőlap és a páraelszívó közötti vezeték nélküli kapcsolat aktiválásához tartsa lenyomva az automatikus üzemmód szenzort 3 másodpercig. A (☰) szimbólum villogni fog az érzékelő felett. Miután a főzőlapot megfelelően csatlakoztatta a páraelszívóhoz, a (☰) szimbólum folyamatosan világítani fog.



Páraelszívó automatikus üzemmódja – olyan üzemmód, amelyben a páraelszívó ventilátorának teljesítménye automatikusan alkalmazkodik a főzés intenzitásától függően. Az automatikus páraelszívó mód aktiválásához nyomja meg a (☰) szenzort. Az érzékelő feletti LED dióda kigyullad. Kérjük, vegye figyelembe, hogy az automatikus üzemmód elindítása csak akkor lehetséges, ha a főzőlapot előzőleg megfelelően csatlakoztatta a páraelszívóhoz.

Használja a (☰) szenzort az automatikus mód kikapcsolásához. A szenzor feletti LED dióda kialszik.

A (^) és a (v) szenzorok segítségével manuálisan szabályozható a páraelszívó ventilátor teljesítménye. A szenzorok használata kikapcsolja az automatikus páraelszívó üzemmódot.



Javasoljuk, hogy a legalább félig étellel töltött edényekhez hőmérséklet-programokat használjon.  
Hideg főzőmezőknél ajánlott a hőmérséklet-programok használata.

\*modelltől függően

## PRAKTICKÉ RADY

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	Guláš	30	2 l
Simmer 70*	Zohriatie	Mlieko do vložiek	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 cestičku	6	300 g

\*symbol závisí od modelu

\*\*dostupné vo vybraných modeloch

# TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A főzőlap rendszeres tisztítása és megfelelő karbantatása a felhasználó által növeli a készülék problémamentes élettartamát.

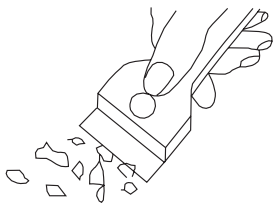


A kerámia üveg tisztítására ugyanazok a szabályok vonatkoznak, mint az üveg felületek tisztítására. Semmilyen esetben sem lehet súroló-, illetve agresszív tisztítószereket, valamint homokot illetve érdes felületű szivacsot használni.

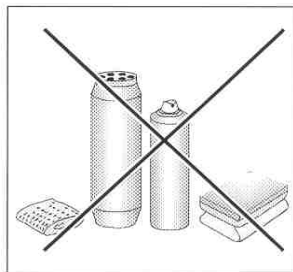
Nem lehet pára segítségével tisztító eszközöket használni.

## Minden használat után meg kell tisztítani

- **A könnyen eltávolítható,** nem odaégett szennyeződések távolítsuk el egy nedves törölkendővel súrolószer használata nélkül. Mosószer használata kékes színű elszíneződéshez vezethet. A makacsul tapadó szennyeződések nehéz eltávolítani első ízben, még a speciális tisztítószerek segítségével is.
- **A makacsul tapadó szennyeződést egy éles kaparóval távolítsuk el. Majd pedig töröljük le a felületet egy nedves törölkendővel.**



*Kerámia tűzhely tisztító-kaparó*



## Folt eltávolítás

- **Gyöngyszínű fényes foltokat (alumínium maradék)** speciális tisztítószerrel lehet eltávolítani a már kihűlt főzőlemezről. Meszes maradékot (pl. mikor kibugyogott a víz) ecet illetve speciális tisztítószer segítségével lehet eltakarítani.
- Cukor, cukor tartalmú élelmiszer, műanyag illetve alumíniumfólia eltávolításánál nem szabad kikapcsolni az adott főzőlemezt. A maradékot rögtön le kell kaparni (még forró állapotban) egy éles kaparóval a főzőlemez felszínéről. A szennyeződés eltávolítása után ki lehet kapcsolni a főzőlemezt és speciális tisztítószerrel meg lehet tisztítani.

A speciális tisztítószereket áruházakban, speciális elektromos szaküzletekben, drogériákban, kiskereskedelmi élelmiszerüzletekben és konyhai bemutatótermekben lehet megvásárolni. Az éles kaparókat barkácsboltokban, építőipari szaküzletekben és festékboltokban lehet kapni.

# TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Soha ne vigyük a tisztítószert a forró főzőlemezre. A legjobb megoldás, ha hagyjuk a tisztítószert megszáradni majd pedig egy vizes kendővel eltávolítjuk azt. A maradék tisztítószert távolítsuk el egy vizes kendővel a főzőlemezről. Ellenkező esetben maró hatásúak lehetnek.

**Ha a kerámiaüveg nem megfelelő módon lesz karbantartva, nem vállalunk érte garanciális felelősséget.**

## Időszakos ellenőrzések

A tisztítási műveleteken kívül melyek a készülék tisztán tartására irányulnak, a következők a teendők:

- Időszakos felülvizsgálatot tartani az irányítópanel és a lemez munkaegységei felett A garancia leteltével, legalább két évente egyszer, egy szakszervizben felül kell vizsgálni a készülék állapotát
- Eltávolítani a fellelt hibákat,
- Végrehajtani a rendszeres karbantartási munkákat a főzőlap egységen.

### Figyelem!

Ha az irányítás bármely okból nem lehetséges miközben a készülék be van kapcsolva, akkor ki kell kapcsolni a fő kapcsolót illetve le kell kapcsolni a biztosítékot és fel kell venni a kapcsolatot a szakszervizzel.

### Figyelem!

Ha a kerámiaüvegen repedéseket illetve töréseket veszünk észre, azonnal ki kell kapcsolni és áramtalanítani kell a készüléket E célból kapcsoljuk le a biztosítékot illetve húzzuk ki a dugót a konnektorból. Majd pedig kapcsolatba kell lépni a szervizzel.

### Figyelem!

Az összes javítási és karbantartási munkát csakis egy szakszerviz illetve megfelelően képzett szakember végezheti el.


## ELJÁRÁSMÓD VÁLSÁGHELYZETBEN

Minden válsághelyzetben a következő a teendő:

- Kapcsoljuk ki a főzőegységeket
- Áramtalanítsuk a készüléket
- Hívjunk ki szerelőt
- Néhány kisebb hibát önállóan is el lehet távolítani, az alábbi táblázatban foglaltak segítségével, mielőtt Önök az ügyfélszolgálathoz illetve a szervizhez fordulnak, kérjük, ellenőrizzék a táblázatban foglalt pontokat.

PROBLÉMA	KIVÁLTÓ OK	ELJÁRÁSMÓD
1.A készülék nem működik	- áramszünet	-ellenőrizzük a házi biztosítékot, cseréljük ki ha kiégett
2.A készülék nem reagál a megadott értékekre	- az irányítópanel nem lett bekapcsolva	- kapcsoljuk be
	- a gomb túl rövid ideig volt megnyomva (kevesebb, mint egy másodperc)	- hosszabb ideig tartunk megnyomva a gombot
	- egyszerre több gomb lett megnyomva	- mindig csak egy gombot nyomunk meg egyszerre (kivéve a főzőmező kikapcsolásánál)
3.A készülék nem reagál és egy hosszú hangjelzést hallat	- nem megfelelő kezelés (helytelen szenzorok lettek megnyomva illetve túl rövid ideig)	- ismét kapcsoljuk be a lemezt
	- a szenzor(ok) el van(nak) takarva vagy piszkos(ak)	- a szenzorokat fedjük fel illetve tisztítsuk meg
4.Az egész készülék kikapcsol	- a készülék bekapcsolását követően nem lette beállítva egy érték sem több mint 10 másodpercig tartó időszakon keresztül	- ismét kapcsoljuk be az irányítópanelt és tápláljuk be az adatokat
	- a szenzor(ok) el van(nak) takarva vagy piszkos(ak)	- a szenzorokat fedjük fel illetve tisztítsuk meg
5.Az egyik főzőmező kikapcsol, s a kijelzőn világít a „H” betű	- munkaidő korlátozás	- ismét kapcsoljuk be a főzőmezőt
	- a szenzor(ok) el van(nak) takarva vagy piszkos(ak)	- a szenzorokat fedjük fel illetve tisztítsuk meg
	- az elektronikus alkatrészek túlmelegedése	

## ELJÁRÁSMÓD VÁLSÁGHELYZETBEN

PROBLÉMA	KIVÁLTÓ OK	ELJÁRÁSMÓD
6. A maradékhő jelző nem világít, bár a főzőmező még forró.	- áramszünet lépett fel, a készülék áramtalanítva lett.	- a maradékhő jelző csak az irányítópanel ismételt be és kikapcsolásánál aktiválódik
7. A kerámialemez megrepedt.	 <b>Veszély!</b> Azonnal áramtalanítsuk a készüléket (biztosíték). Lépünk kapcsolatba a legközelebbi szervizzel.	
8. Ha a hibát nem sikerült eltávolítani.	Azonnal áramtalanítsuk a készüléket (biztosíték). Lépünk kapcsolatba a legközelebbi szervizzel. Fontos! Önök felelősek a készülék karbantartásáért és készülék rendeltetésszerű használatért a háztartásban. Ha a helytelen kezelésből adódó hiba miatt Önök kihívják a szervizt, akkor még ha ez a garancia érvényességének ideje alatt is történik, a kiszállás költségét Önökre terheljük. A jelen használati utasítás be nem tartásából eredő káreseményekért nem vállaljuk a felelősséget.	
9. Az indukciós főzőlap hörgéshez hasonló hangokat hallat.	Ez egy normális jelenség. Az elektronikus elemeket hűtő ventilátor működik.	
10. Az indukciós lemez síp-hoz hasonló hangokat hallat.	Ez egy normális jelenség. Több melegítő zóna használata esetén az indukciós orsók a maximális teljesítménynél munkafrekvenciájuk miatt sípoló hangot hallatnak.	
11. A főzőlap nem működik, a főzőmezőket nem lehet bekapcsolni s nem működnek.	A hiba okozója az elektromos hálózat lehet.	- indítsa újra a főzőlapot, 60 másodperces időtartamra áramtalanítsa (húzza ki a biztosítékot).

## TECHNIKAI ADATOK

---

Névleges feszültség	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
A lemezek névleges teljesítménye:	7,35 kW
Modell:	PID7541PHTSU HC 3.0 PID7541PHTSU 3.0 HC BL
- indukciós főzőmező:	
- indukciós főzőmező: 220 x 190 mm	2200W
- indukciós főzőmező: Ø 260 mm	2200W
- indukciós főzőmező: Ø 210 mm	2000W
- Booster indukciós főzőmező: 220 x 190 mm	3000W
- Booster indukciós főzőmező: Ø 260 mm	3000W
- Booster indukciós főzőmező: Ø 210 mm	3000W
Méretek	780 x 522 x 49
Súly	12 kg

Megfelel az EN 60335-1; EN 60335-2-6 Európai Uniós szabványoknak.

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban [W]	-
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban [W]	0,5
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban, az internethez való csatlakozást követően [W]	-
A készenléti/kikapcsolt üzemmódba történő automatikus kapcsolási időtartam [perc]	1





---