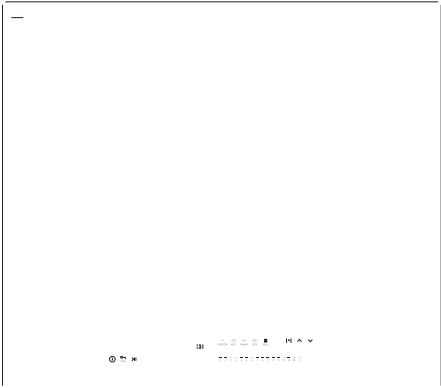




PB*4VI542FTB4SACUUt /
KMI 772 660 C

(CS) NÁVOD K OBSLUZE.....	2
(SK) NÁVOD NA OBSLUHU.....	36

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.

OBSAH

Základní informace.....	2
Pokyny týkající se bezpečného používání.....	4
Popis výrobku.....	9
Instalování.....	10
Obsluha.....	18
Praktické rady.....	30
Čištění a údržba.....	31
Činnost v havarijních situacích.....	33
Technické údaje.....	35

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ

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

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 ne-
závislým 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 zajištěná správná činnost panelu ovládajícího varnou desku.
- Varnou desku musí zapojit oprávněný instalatér-elektrikář.
- Není dovoleno instalovat varné desky poblíž chladících zařízení.
- Nábytek, ve kterém je umístěna varná deska, musí být odolný vůči teplotě cca 100°C. Týká se to překližek, hran, umělohmotných povrchů, lepidel, jak rovněž laků.
- Varnou desku používejte pouze po jejím vestavění. Tímto způsobem se zabezpečujeme před dotknutím částí, které jsou pod napětím.
- Opravy elektrických spotřebičů mohou provádět pouze specialisté. Neodborně provedené opravy mohou způsobit vážné nebezpečí pro uživatele.
- Spotřebič zbude odpojený od elektrické sítě pouze tehdy, pokud bude vypnutá pojistka anebo zástrčka bude vytáhnutá ze zásuvky.
- Zástrčka napájecího vodiče po instalování varné desky musí být dostupná.
- Věnujte 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 kastrolы 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 prasknutí, vypněte proud, aby nevznikla možnost úrazu elektrickým proudem.
- Není dovolené používat povrchu varné desky jako krájecí desky anebo pracovního stolu.
- Nedoporučuje se kladení kovových předmětů, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky na povrch varné desky, protože se mohou stát horké.
- Není možné vestavět varnou desku nad pečicí troubou, nad myčkou nádobí, chladničkou a mrazničkou anebo pračkou.
- Jestliže byla varná deska vestavěná do stolní desky, kovové předměty, které se nacházejí ve 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 ENERGII



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 překáží v odevzdávání tepla – silně připálené zašpinění se často dá odstranit pouze přípravky, které silně zatěžují přírodní prostředí.

●Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do hrnců”.

●Nevstavením varné desky do bezprostřední blízkosti chladniček/mrazniček.

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

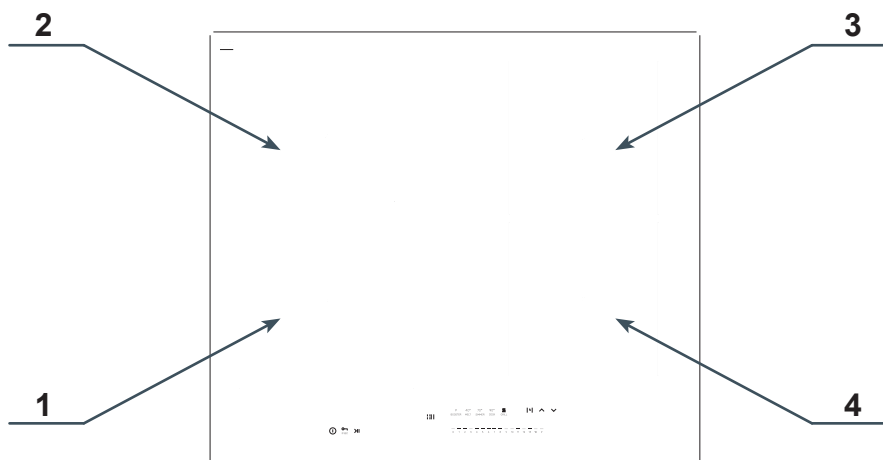
Tento spotřebič je označený v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/UE a polským zákonem o opotřebovaném elektrickém a elektronickém zařízení symbolem přeškrtnutého kontejneru na odpady.



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 zabývajícím

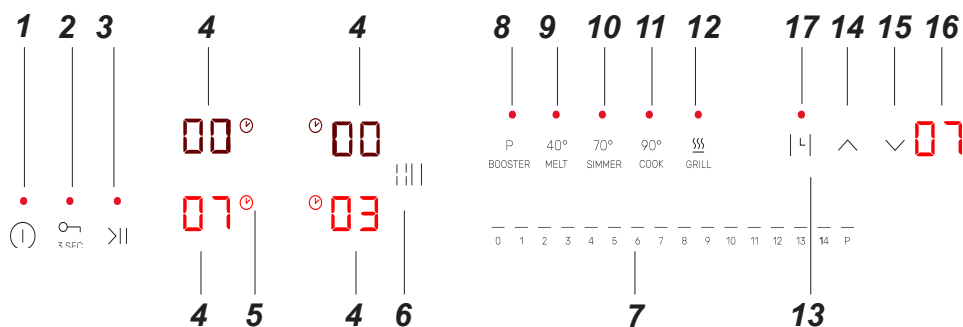
se sběrem opotřebovaného elektrického a elektronického zařízení. Provádějí sběr, v tom místní sběrná střediska, obchody a obecní úřady, tvoří systém umožňující odevzdávání těchto spotřebičů. Odpovídající zacházení s opotřebovanými elektrickými a elektronickými spotřebiči přispívá k vyhnutí se pro lidské 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
Ø 210 (vlevo vpředu) | 3. Indukční varná zóna Booster
Ø 180 (zadní pravá) |
| 2. Indukční varná zóna Booster
Ø 160 (zadní levá) | 4. Indukční varná zóna Booster
Ø 180 (přední pravá) |

Ovládací panel



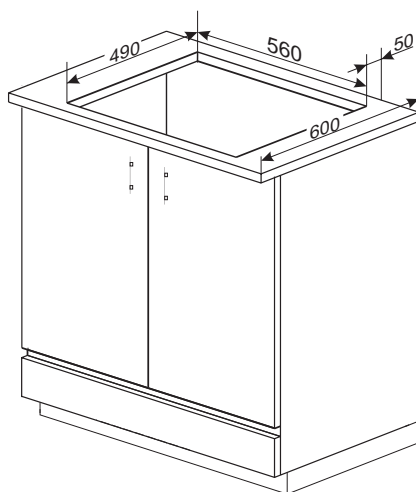
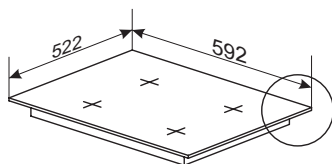
- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Senzor zapni/ vypni desku | 10. Teplotní program 70 °C |
| 2. Senzor blokády ovládacího panelu | 11. Teplotní program 90 °C |
| 3. Senzor funkce pauza | 12. Teplotní program Gril |
| 4. Ukazatel / senzor varné zóny | 13. Senzor aktivace funkce Časovače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

INSTALOVÁNÍ

Příprava desky nábytku do vestavění varné desky

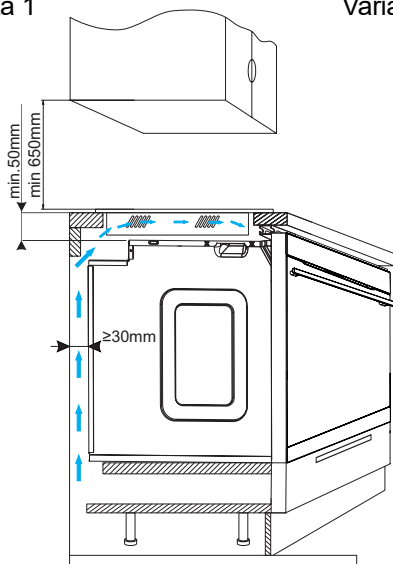
- Tloušťka stolní desky nábytku se musí pohybovat v rozmezí 28 až 40 mm, hloubka desky min. 600 mm. Stolní deska musí být plochá a správně nivelovaná. Je nutné utěsnit a zajistit stolní desku od strany stěny před zalitím a vlhkem.
- Vzdálenost mezi hranou otvoru a hranou stolní desky vpředu by měla být 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.

1

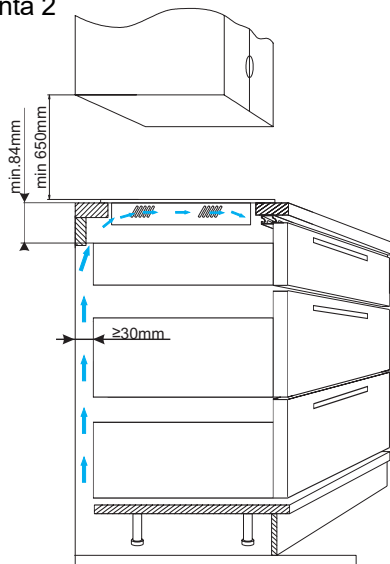


INSTALOVÁNÍ

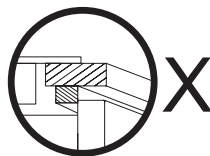
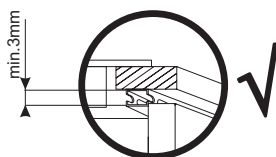
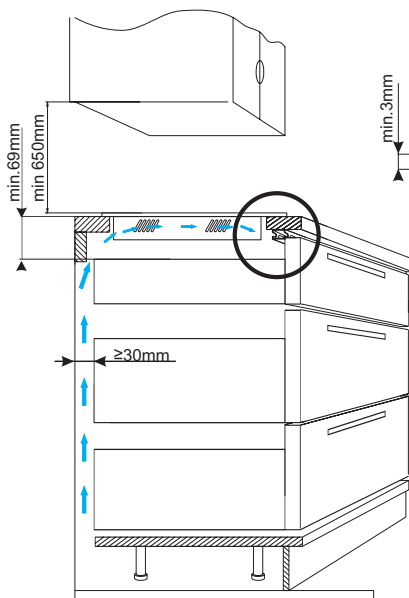
② Varianta 1



Varianta 2



Varianta 3

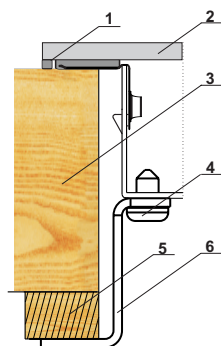


Je zakázané připevnění varné desky nad pečicí troubou bez ventilace.

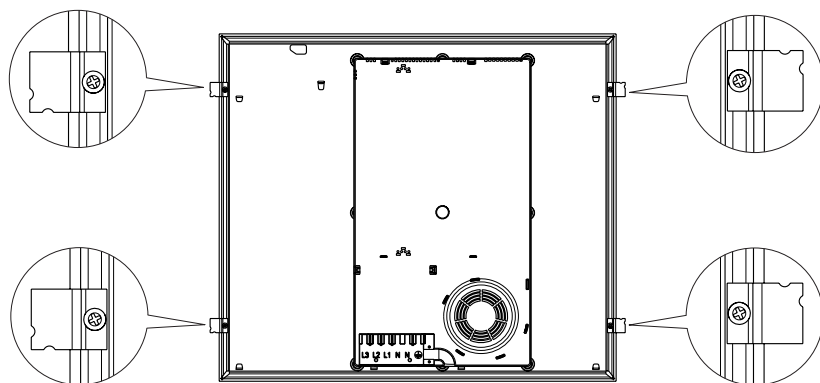
INSTALOVÁNÍ

Montáž varné desky v pracovní desce nábytku

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



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



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

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

INSTALOVÁNÍ

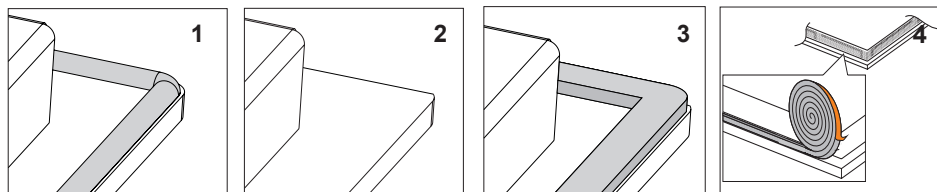
Montáž těsnění

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

Pokud těsnění nebylo namontováno výrobcem, postupujte následovně:

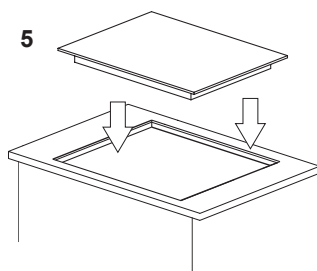
Před instalací zařízení do otvoru v pracovní desce by mělo být na spodní stranu varné desky namontováno těsnění dodané s výrobkem (obr. 2).

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



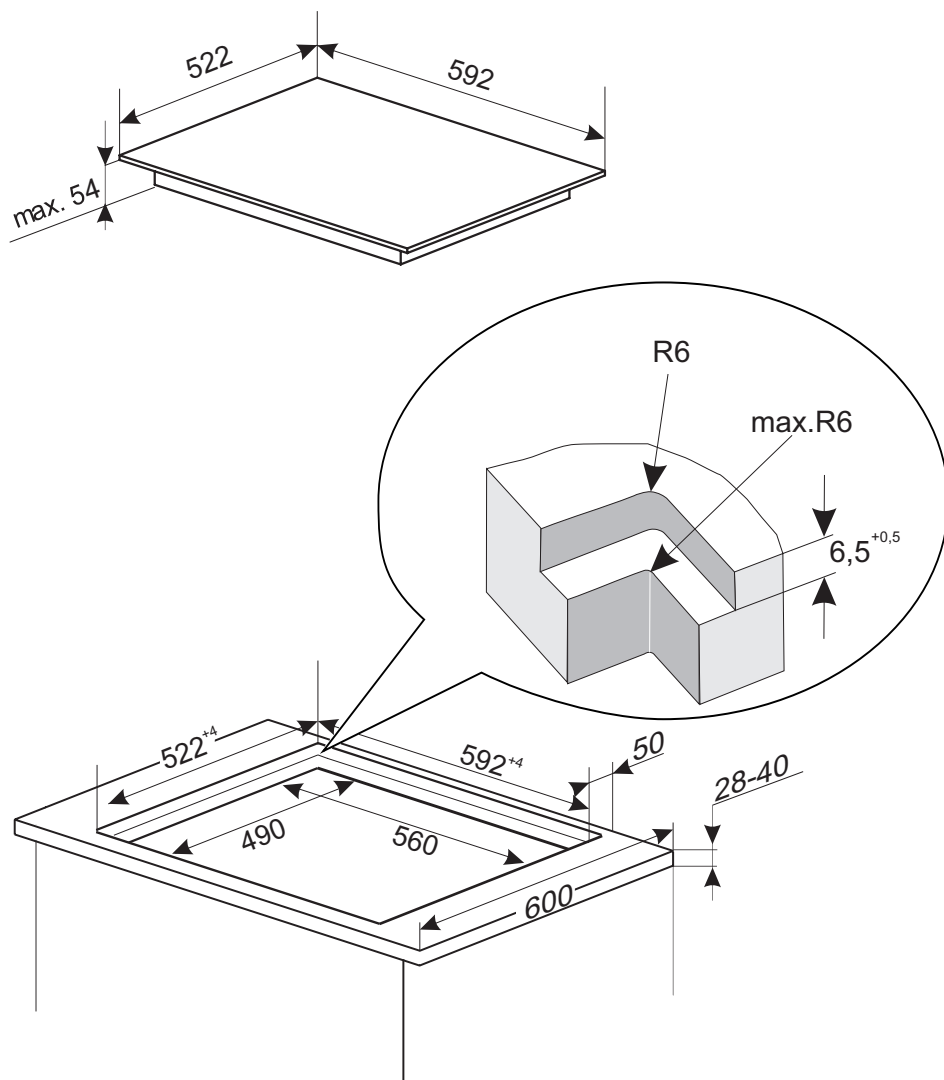
Vestavba zařízení bez těsnění je zakázána.

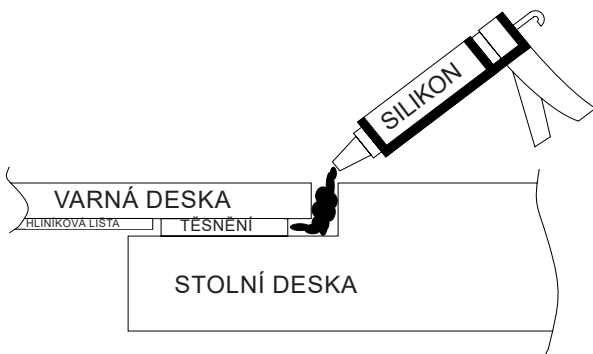
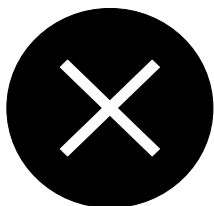
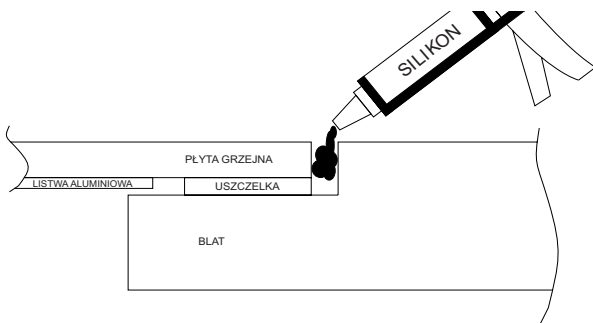
Umístěte varnou desku symetricky v otvoru tak, aby vzdálenosti mezi varnou deskou a okrajem kuchyňské desky byly na každé straně stejné (obr.5).



Montáž varné desky v rovině s pracovní deskou

Připravte montážní otvor podle následujících rozměrů (mm):





Upozornění: Výrobce neodpovídá za škody spojené s nesprávnou instalací varné desky do pracovní desky, zejména s trvalým přilepením varné desky k pracovní desce zespodu.

Tipy pro instalátora zařízení

- Varnou desku je nejlepší zabudovat v jedné rovině s kuchyňskou pracovní deskou z kamene nebo keramických dlaždic.
- Těsnění nanesené na spodní část varné desky by nemělo způsobit, že se silikon dostane pod spodek varné desky. V případě nutnosti demontáže zařízení se musí vyříznout ostrým nožem silikon kolem varné desky a pokud se silikon dostane pod varnou desku, tak se nebude moci vyříznout a demontáž varné desky může vést k prasknutí keramického skla.
- Silikon použitý k utěsnění okrajů by měl být odolný vůči min. 160 °C.
- Povrch pracovní desky po vyříznutí se doporučuje natřít vhodným lakem (například silikonovým), což ochrání pracovní desku před pronikáním vlhkosti.
- Nevhodný silikon může způsobit změnu barvy přírodního kamene.
- Je naprosto nezbytné dodržet rozměry z montážního výkresu, zejména pak šířku frézování, o kterou se bude varná deska opírat.
- V případě poruchy varné desky se doporučuje kontaktovat osobu, která měla instalaci desky na starostu, aby ji demontovala před návštěvou servisního pracovníka k provedení nahlášené opravy.

► 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 skřínky. Památujte 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

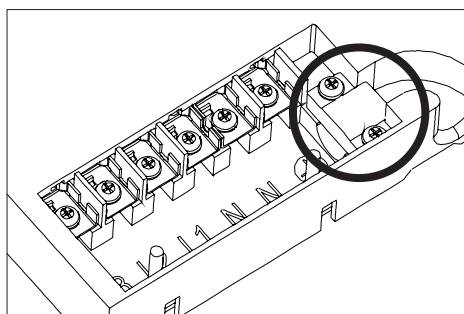
SCHÉMA PŘÍPUSTNÝCH ZAPOJENÍ POZOR! Nebezpečné napětí					
POZOR! V případě každého spoje, ochranný vodič musí být spojený se svorkou (⊕).				Typ / průřez kabelu	Ochranná pojistka
1	Jednofázové připojení pro síťové napětí 220-240 50/60 Hz. Připojte svorku L2 pomocí můstku ke svorce L1. Utáhněte fázový vodič ke svorce L1. Nulový vodič k N. Přišroubujte ochranný vodič ke svorce (⊕).	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm ²	32 A
2*	Dvufázové 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 ²	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

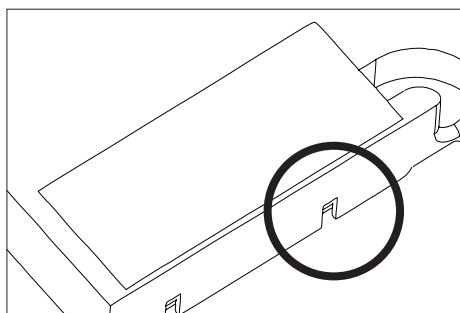


Balení výrobku obsahuje sadu prvků nutných pro správné připojení výrobku k elektroinstalaci. Použití připojených prvků je nezbytné pro správnou funkci výrobku. Sada obsahuje: Odlehčení tahu, Můstek, 2 šrouby a kryt přípojky.

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.

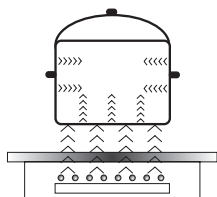


Chcete-li kryt demontovat, použijte šroubovák k vypáčení upevňovacích prvků, dokud kryt nevyskočí

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.

- Hvízd nízké frekvence. Zvuk vzniká, když je nádoba prázdná, ztrácí se po nalití vody anebo vložení pokrmu.
- Hvízd 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.

Zabezpečující zařízení:

Jestliže varná deska byla instalovaná podle pravidel a je správně používána, je jen zřídka potřebné zabezpečující zařízení.

Ventilátor: slouží pro ochranu a chlazení 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 w 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 . 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.

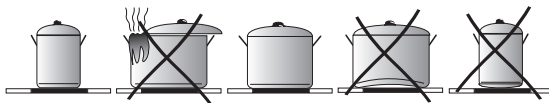
Věnujte pozornost, aby při zapínání a vypínání, jak rovněž při nastavování stupně výkonu ohřevu **vždy stlačovat pouze jedno čidlo**. V případě současného stlačení většího počtu čidel (s výjimkou hodin a klíče), systém ignoruje ovládací signály, a při dlouhodobém stlačování uvolňuje signál poruchy.

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

OBSLUHA

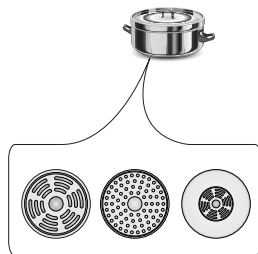
Odpovídající kvalita hrnců je základní podmínkou pro získání vysoké efektivity práce varné desky.

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.

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

Nejmenší užitečná velikost nádobí pro varnou zónu je:

Průměr varné zóny [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 ① 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.

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 nádoby během vaření nevyčnívaly za obrys ohřívací zóny. Umístěním nádob 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 ①. 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 ①.
- 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 180 mm - z 1600W na 2500W, zóny Ø 210 - z 2000W na 3000W, zóny Ø 160 - z 1400W na 2100W .

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 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.



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

Funkce blokády ovládacího panelu

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



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



Odpojení desky od napájecí sítě zruší uzamčení desky.

Ukazatel zbytkového tepla „h“, „H“

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



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

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



* Hodnoty teplot jsou orientační



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



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

Omezení doby provozu

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

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

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

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

Funkce Časovače

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

Funkci Časovač můžete zapnout pouze během vaření (když je tepelný výkon větší než „0“). Funkci Časovač můžete použít současně na všech varných zónách. Maximální doba provozu je 99 minut (každou 1 minutu).

Chcete-li nastavit čas Časovače:

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

Chcete-li nastavit funkci Časovač pro další zónu, postupujte podle výše uvedených kroků a v první řadě vyberte zónu jinou, než kterou jste vybrali poprvé. Pamatujte, že funkci Časovače můžete nastavit pro každou zónu.



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

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 senzorové hodiny  ;
- 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).

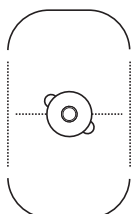
Chcete-li vypnout funkci Pauza, opět stiskněte senzor . Na ukazatelích varných zón se zobrazí nastavení, která jste nastavili před zapnutím této funkce.

Funkce Pauza pozastaví čas odpočítávání Hodin

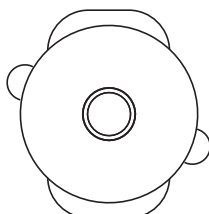
Funkce Pauza nepozastaví odpočítávání minutky

Funkce Bridge

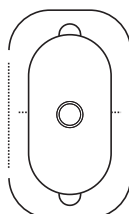
Díky funkci Bridge můžete ovládat 2 varné zóny desky jako jednu rozšířenou zónu ohřevu. Funkce Bridge je velmi pohodlná a umožňuje používat například pekáče.



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 displeji se zobrazí číslice „00“.

Od tohoto okamžiku varné zóny fungují samostatně.

Programy udržování teploty

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

K dispozici jsou čtyři programy:

- 40 - Rozpouštění. Program určený k rozpouštění tabulky čokolády a másla. Máslo nebo čokoládu umístěte do nádoby při pokojové teplotě a poté aktivujte program 40.
- 70 - Ohřívání. Program určený k ohřevu hustých potravin, jako je polévka nebo omáčka. Umístěte hrnec s jídlem na varnou zónu a aktivujte pro ni program 70.

OBSLUHA

Program 70 se aktivuje s hodnotou teploty 70 st. C .

- 90 - Ohřívání/Vaření
Program určený k ohřívání a vaření řídkých potravin nebo vody. Umístěte hrnec s jídlem na varnou zónu a aktivujte pro ni program 90. Program 90 se aktivuje s hodnotou teploty 90 st. C .
- Gril
Program určený pro grilování, tedy pokrmů, které vyžadují vysoké teploty. Pánve nebo vyhrazený grilovací plech by měly být umístěny na varnou zónu a měl by pro ně být aktivován program. Program Gril se aktivuje s teplotou 200 st. C

Aktivace programu udržování teploty.

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



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

Digestoř - Paření a obsluha *

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



Automatický režim digestoře - režim, ve kterém se výkon ventilátoru odsavače nastavuje automaticky v závislosti na intenzitě vaření. Chcete-li aktivovat automatický režim digestoře, stiskněte senzor ☒.

Nad senzorem se rozsvítí dioda. Vezměte prosím na vědomí, že spuštění automatického režimu je možné pouze tehdy, pokud byla varná deska správně připojena k digestoři.

Pro vypnutí automatického režimu použijte senzor (☒). Dioda nad senzorem zhasne.

Pomocí senzorů (^) a (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*	Rozpouštění čokolády	Brownie / Čokoládový fondant	10	300 g
Melt 40*	Rozmrazování produktů	Krkovice / Lečo	60	1 ks. cca 800 g
Melt 40*	Kynutí kynutého těsta	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 snídane	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

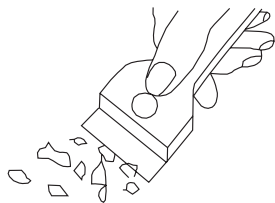
Péče uživatele o průběžné udržování varné desky v čistotě, jak rovněž její údržba, mají výrazný vliv na prodloužení bezporuchového exploatačního období.



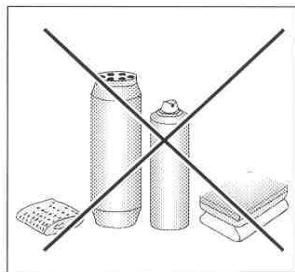
Při čištění keramické tabule jsou závazné identické zásady co v případě skleněného povrchu. V žádném případě nepoužívejte brusných anebo agresivních čisticích prostředků ani písku do drhnutí, či houbičky s drsným povrchem. Nepoužívejte také čisticí zařízení vyvíjejících páru na účely čištění.

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 zchladenou 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!

Pozor!

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

Pozor!

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

Periodické prohlídky

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

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

Pozor!

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

ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH

V každé havarijní situaci proveďte následující:

- vypněte pracovní soustavu 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
1.Spotřebič nefunguje	- výluka dodávky elektrického proudu	-zkontrolujte pojistku domácí instalace, spálenou vyměňte
2.Spotřebič nereaguje na zavedené hodnoty	- dotykový panel nebyl zapnutý	- zapněte
	- příliš krátce bylo stlačováno tlačítko (méně než 1 sekundu)	- o něco déle stlačujte tlačítka
	- současně bylo stlačeno více tlačítek	- vždy stlačujte pouze jedno tlačítko (s výjimkou kdy vypínáme varnou zónu)
3.Spotřebič nereaguje a vydává dlouhý zvukový signál	- nesprávná odsluha (bylo stlačeno nevhodné čidlo anebo příliš rychle)	- opětovně uveďte do provozu varnou desku
	- čidlo (a) zakryté(á) anebo zašpiněné(á)	- odkryjte anebo očistěte čidla
4.Celý spotřebič se vypíná	- po zapnutí nebyly zavedené žádné hodnoty v čase delším než 10 s	- opětovně zapněte dotykový panel a okamžitě zavedte údaje
	- čidlo (a) zakryté(á) anebo zašpiněné(á)	- odkryjte anebo očistěte čidla
5.Jedna varná zóna se vypíná, na displeji se svítí písmeno „H”	- omezení času práce	- opětovně zapněte varnou zónu
	- čidlo (a) zakryté(á) anebo zašpiněné(á)	- odkryjte anebo očistěte čidla
	- přehřátí elektronických elementů	

ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
6. Nesvítilí ukazatel zbytkového tepla, mimo že varné zóny jsou ještě horké.	- výluka v dodávce proudu, spotřebič byl odpojený od sítě.	- ukazatel zbytkového tepla bude opětovně fungovat teprve po nejbližším zapnutí a vypnutí ovládacího panelu.
7. Prasknutí v keramické varné desce.	 Nebezpečí! Okamžitě odpojte varnou desku od sítě (pojistka). Obráťte se na nejbližší servis.	
8. Pokud vada ještě nebyla odstraněna.	Odpojte varnou desku od sítě (pojistka!). Obráťte se na nejbližší servis. Důležité! Zákazník odpovídá za správný stav spotřebiče a jeho odpovídající používání v domácnosti. Jestliže z důvodu chyby v obsluze objednáte servis, tehdy taková návštěva v záruční lhůtě bude pro Vás spojena s náklady. Za škody způsobené nedodržováním tohoto návodu nemůžeme bohužel odpovídat.	
9. Indukční varná deska vyluzuje chraplavé zvuky.	Je to normální jev. Pracuje ventilátor chladící elektronické soustavy.	
10. Indukční varná deska vydává zvuky, které se spojují s hvízdami.	Je to normální jev. V souladu s frekvencí práce cívek v průběhu používání několika varných zón, při maximálním výkonu varná deska vydává lehký hvízd.	
11. Varná deska nefunguje, varné zóny se nedají zapnout a nefungují	- závada elektroniky	- desku resetujte, na několik minut ji odpojte od sítě (vyjměte pojistku instalace).
12. Zobrazení symbolu E na displeji varné zóny.	- poruchy měření v obvodu teplotního čidla.	- vypněte a znovu zapněte varnou desku

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Jmenovitý výkon varných desek:	
Typ:	KMI 772 660 C PBP4VI542FTB4SACUUt
Výkon indukčních zón:	7,35 kW
- indukční varná zóna :	
- indukční varná zóna : Ø 160 mm	1400W
- indukční varná zóna : Ø 180 mm	1600W
- indukční varná zóna : Ø 210 mm	2000W
- indukční varná zóna Booster: Ø 160 mm	2100W
- indukční varná zóna Booster: Ø 180 mm	2500W
- indukční varná zóna Booster: Ø 210 mm	3000W
Rozměry [mm]:	592 x 522 x 49
Hmotnost [kg]:	cca 7,85
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

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

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

OBSAH

Základné informácie.....	36
Bezpečnostné pokyny používania.....	38
Popis výrobku.....	43
Inštalácia.....	44
Obsluha.....	52
Praktické rady.....	64
Čistenie a údržba.....	65
Odstraňovanie porúch.....	67
Technické údaje.....	69

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: nehromadte veci potrebné k vareniu na ploche.

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

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

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

Zariadenie neovládajte vonkajšími hodinami alebo nezávislým systémom diaľkového ovládania.

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA

- Pred prvým použitím indukčnej varnej dosky si pozorne preštudujte tento návod na obsluhu. Vďaka tomu si zaistíte bezpečnú prevádzku varnej dosky a zabránite jej poškodeniu.
- Ak indukčnú varnú dosku používate v tesnej blízkosti rádia, televízora alebo iného vyžarujúceho prístroja, overte či panel s tlačidlami správne funguje.
- Varnú dosku by mal inštalovať oprávnený inštalatér – elektrotechnik.
- Dosku neinštalujte v blízkosti chladiacich zariadení.
- Nábytok, do ktorého inštalujete varnú dosku, musí byť odolný voči teplotám cca 100°C. Vztahuje 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 dná hrncov čisté.

Nečistoty bránia v prenose tepla – silne pripálené zvyšky potravín je možné odstrániť len prostriedkami, ktoré sú pre životné prostredie škodlivé.

● Snažte sa „nenakukovať“ do hrncov príliš často.

● Neinštalujte varnú dosku v tesnej blízkosti chladničiek/mrazničiek.

Dochádza potom totiž k zbytočnému plytvaniu elektrickej energie.

VYBAĽOVANIE



Zariadenie je chránené pred poškodením počas prepravy. Prosíme Vás, aby ste po vybalení zariadenia zlikvidovali obalové materiály spôsobom neohrozujúcim životné prostredie. Všetky materiály použité na zabalenie sú neškodné pre životné prostredie, sú 100% recyklovateľné a sú označené príslušným symbolom.

Pozor! Dávajte pozor, aby sa obalové materiály (polyetylénové vrecká, kúsky polystyrénu atď.) nedostali do rúk deťom.

LIKVIDÁCIA ZARIADENÍ

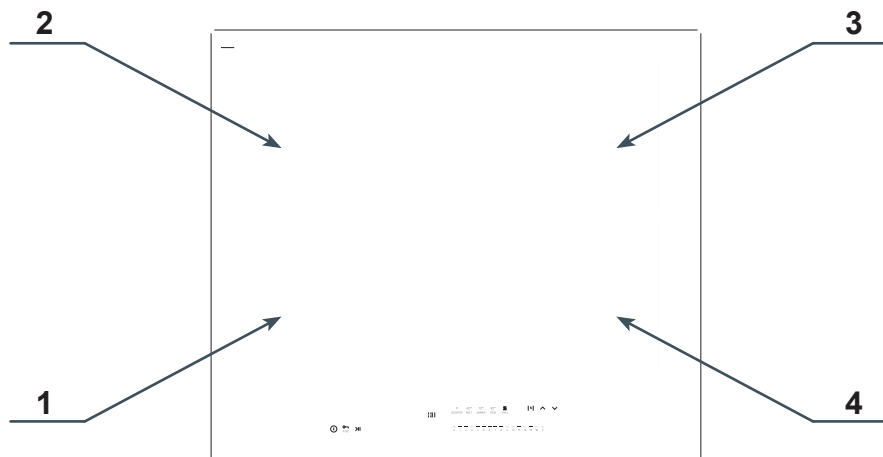
Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou 2012/19/UE a poľským Zákonom o opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení príslušným symbolom prečiarknutého kontajnera na odpady.



Tento symbol znamená, že sa pri likvidácii nesmie miešať s inými domácimi odpadmi. Užívateľ musí zariadenie odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení. vykonávajúci

zber, v tom miestne zberné strediská, obchody a obecné úrady, tvoria systém umožňujúci odovzdávanie týchto spotrebičov. Správny postup pri likvidácii elektrického a elektronického zariadenia predchádza negatívnemu vplyvu škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie konzekvencií, ktoré vyplývajú z prítomnosti nebezpečných častí ako aj nesprávneho skladovania a recyklácie takýchto zariadení.

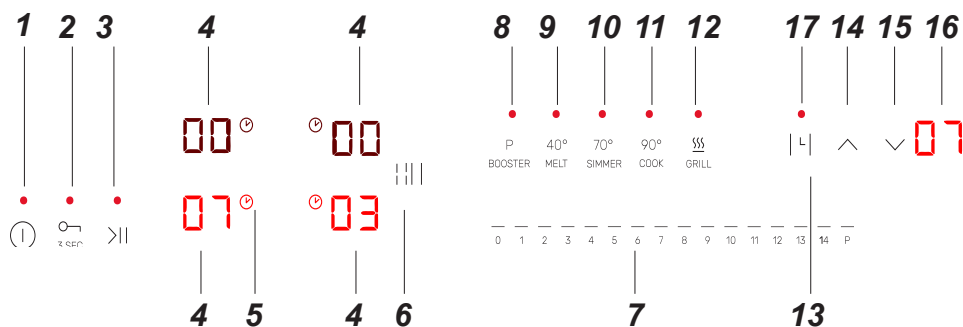
POPIS VÝROBKU



1. Indukčná varná zóna Power Booster Ø 210 (ľavá predná)
2. Indukčná varná zóna Booster Ø 160 (zadná ľavá)

3. Indukčná varná zóna Booster Ø 180 (zadná pravá)
4. Indukčná varná zóna Booster Ø 180 (predná pravá)

Ovládací panel



1. Senzor zapnúť / vypnúť dosky
2. Snímač blokády ovládacieho panela
3. Snímač funkcie pozastavenia
4. Ukazovateľ / snímač varnej zóny
5. Symbol aktívnej funkcie časovač (Timer)
6. Snímač funkcie premostenia (Bridge)
7. Snímač nastavenia výkonu – posúvač (Slider)
8. Snímač Booster
9. Program teploty 40°

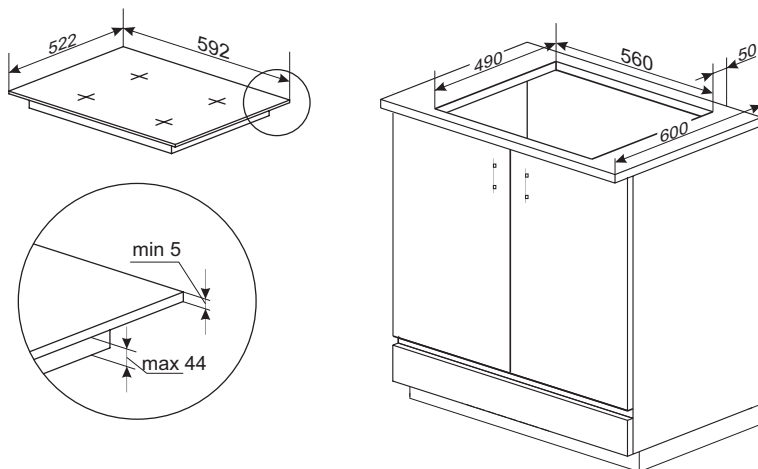
10. Program teploty 70°
11. Program teploty 90°
12. Program teploty Gril
13. Snímač aktivácie funkcie časovača (Timer)
14. Snímač časovača – predĺženie
15. Snímač časovača – skrátenie
16. Ukazovateľ časovača
17. Kontrolka signalizujúca aktívnu funkciu minútника

INŠTALÁCIA

► Pripravte miesto v pracovnej doske k vstavaniu varnej dosky.

- Hrúbka pracovnej dosky nábytku je od 28 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.
- Vstavany 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.

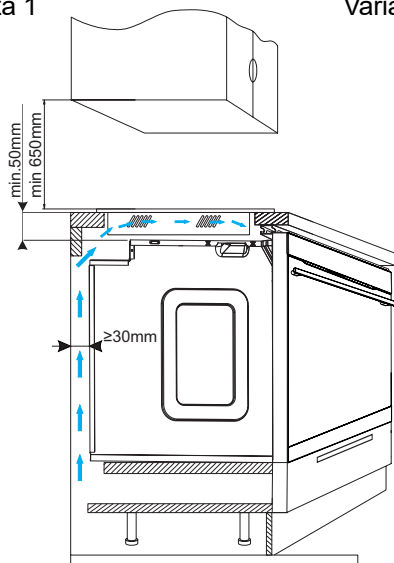
1



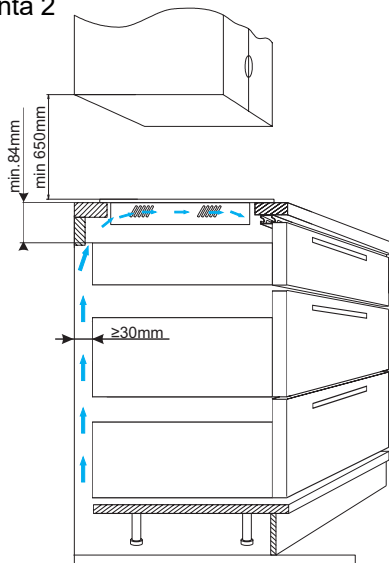
INŠTALÁCIA

Varianta 1

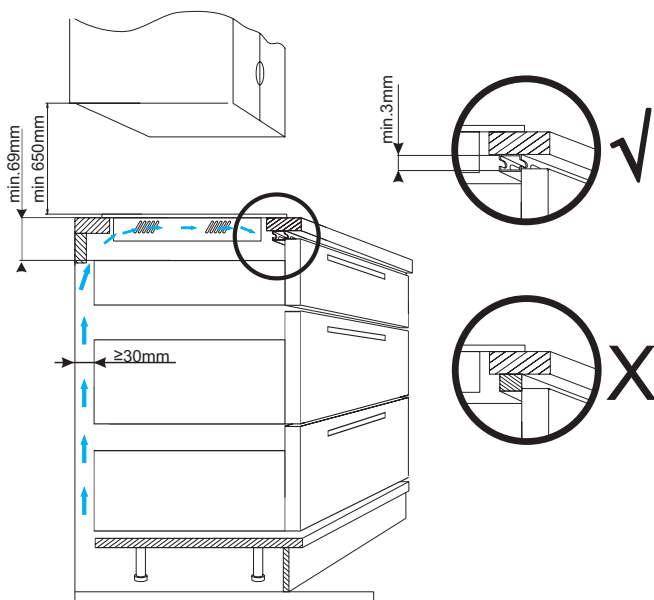
②



Varianta 2



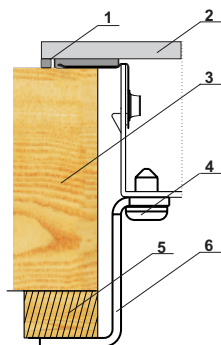
Varianta 3



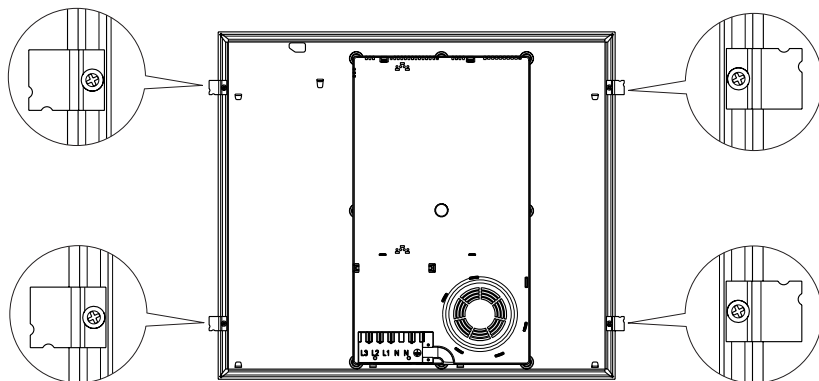
Neinštalujte dosku nad sporákom bez ventilácie.

Montáž varnej dosky - v pracovnej doske

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



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



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

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

INŠTALÁCIA

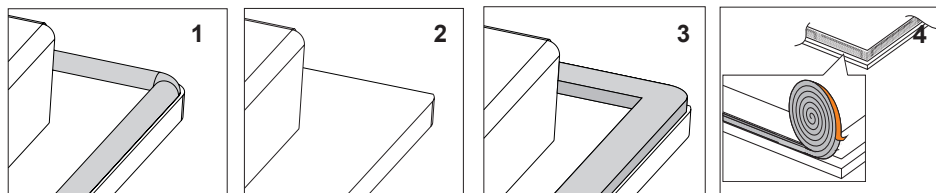
Montáž tesnenia

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

Ak tesnenie nebolo namontované výrobcom, postupujte podľa nižšie uvedených pokynov:

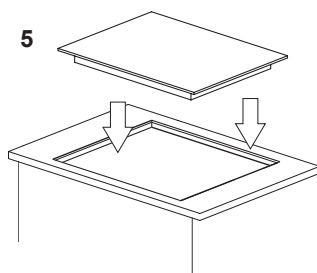
Pred inštaláciou spotrebiča do otvoru v pracovnej doske musíte na spodnú stranu dosky nainštalovať tesnenie dodané s výrobkom (obr. 2).

Pre tento krok, najskôr odstráňte ochrannú fóliu z tesnenia a následne ho prilepte čo najbližšie k okraju varnej dosky (obr. 3,4).



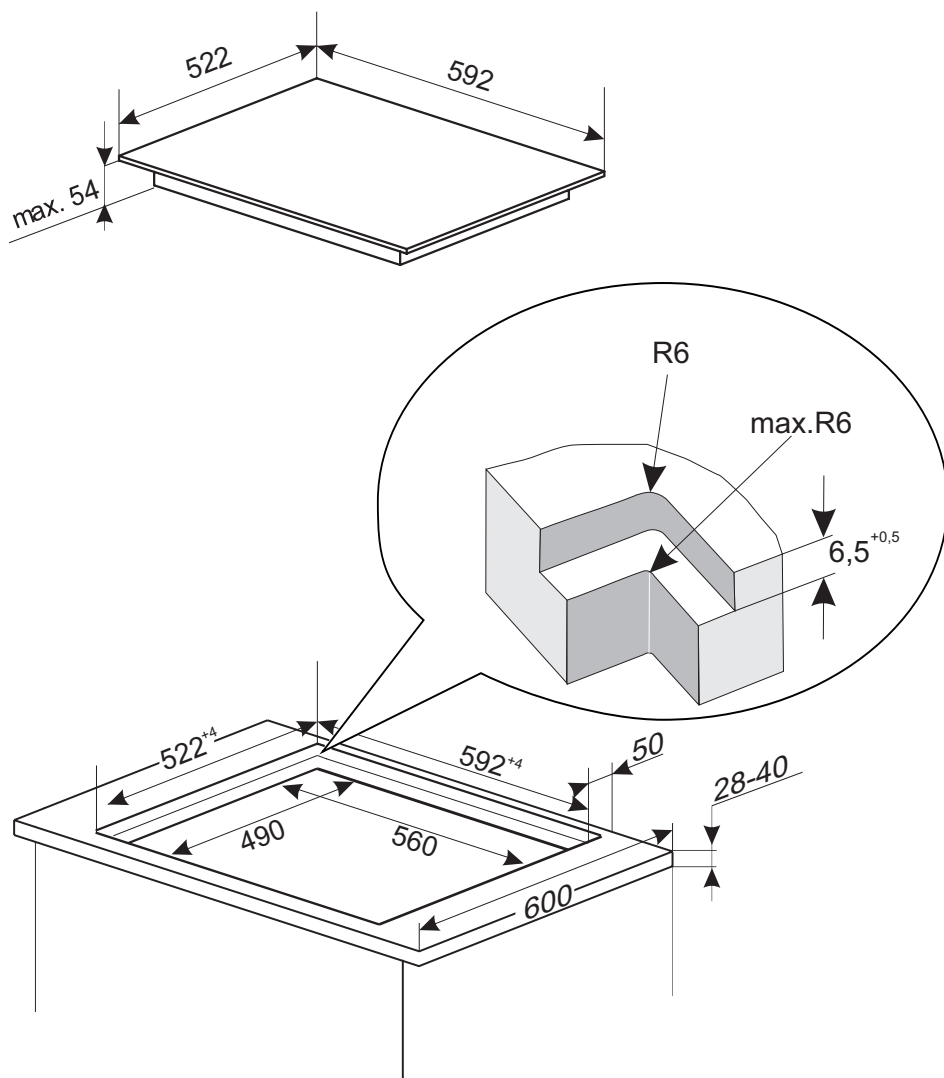
Vstavenie spotrebiča bez tesnenia je zakázané.

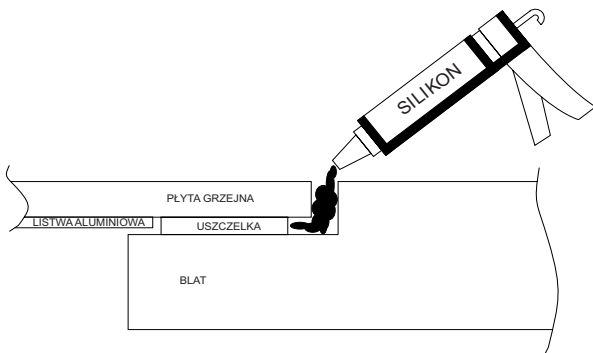
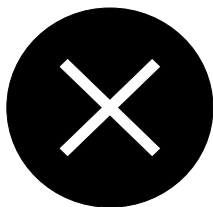
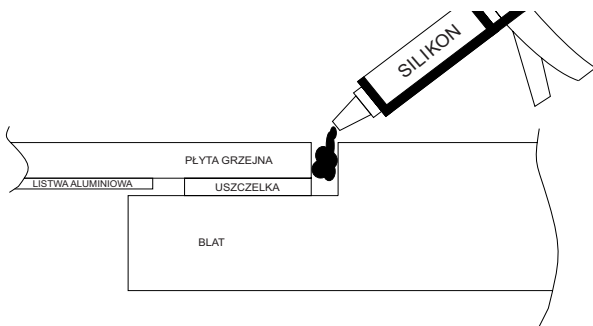
Vložte varnú dosku do otvoru kuchynskej dosky, umiestnite ju v otvore symetricky tak, aby škáry medzi varnou doskou a okrajom kuchynskej dosky boli zo všetkých strán rovnaké (obr. 5).



Montáž varnej dosky v jednej rovine s kuchynskou doskou

Pripravte montážny otvor v súlade s nasledujúcimi rozmermi (mm):





Pozor: Výrobca nezodpovedá za škody späť s nesprávnou montážou varnej dosky v kuchynskej doske, predovšetkým v prípade trvalého prilepenia varnej dosky k kuchynskej doske zospodu.

Pokyny pre montážneho technika zariadenia

- Odporúčame, aby ste varnú dosku namontovali v jednej rovine s kuchynskou doskou, ktorá je vyrobená z kameňa alebo keramických dlaždíc.
- Tesnenie použité na spodnej strane varnej dosky nesmie spôsobiť, aby silikón, použitý pri montáži, prenikol pod spodok varnej dosky. Keď zariadenie musíte zdemontovať, najprv ostrým nožom vyrežte silikón dookola varnej dosky, keď silikón prenikne pod dosku, silikón sa nebude dať vyrezať, a pri demontáži takej varnej dosky môže prasknúť keramické sklo.
- Silikón použitý na utesnenie hrán musí byť odolný voči teplote min. 1600C.
- Odporúčame, aby ste povrchy kuchynskej dosky, ktoré vzniknú po vyrezaní, natreli vhodným lakom (napríklad silikónovým), zabezpečíte dosku pred vnikaním vlhkosti.
- Prírodný kameň sa použitím nevhodného silikónu môže prefarbiť.
- Bezpodmienečne dodržte rozmery uvedené na montážnom výkrese, predovšetkým šírky frézovalí, na ktorých bude položená varná doska.
- V prípade, ak sa varná doska pokazí, odporúčame, aby ju pred príchodom servisného technika, ktorý ju má opraviť, najprv zdemontovala osoba, ktorá ju namontovala.

Pripojenie dosky k elektrickej inštalácii

Pozor!

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

Pokyny pre montážneho technika

Doska je vybavená v spojovaciu lištu, ktorá umožňuje voľbu správneho pripojenia podľa daného typu elektrického prívodu.

Spojovacia lišta umožňuje nasledujúce pripojenia:

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

Pripojenie dosky k 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, označené 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 $\oplus$.				Typ / prierez kábla	Ochranná poistka
1	1-fázové pripojenie pre sieťové napätie 220-240 50/60 Hz. Svorcu L2 pripojte pomocou mostíka k svorke L1. Priskrutkujte fázový vodič na svorku L1. Nulový vodič pripojte k N. Ochranný vodič priskrutkujte k svorke $\oplus$.	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm ²	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 $\oplus$.	2N~		HO5VV-F4G2.5 4x2,5mm ²	16 A

L1=R, L2=S, L3=T, N= svorka neutrálneho vodiča, $\oplus$ = svorka ochranného vodiča

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

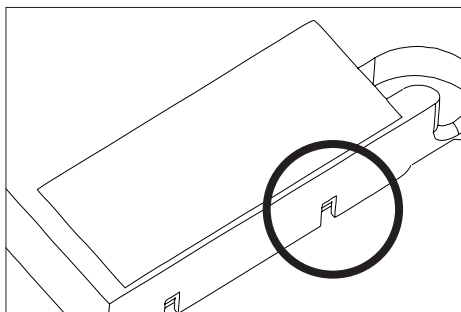
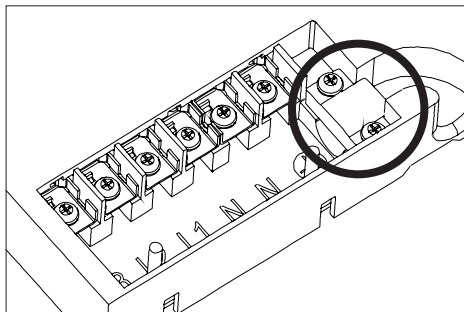
* V prípade domácej 3-fázovej inštalácie 220-240/380-415V, ostávajúci vodič pripojte do svorky: L3, ktorá nie je spojená s vnútornou inštaláciou dosky.



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

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

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

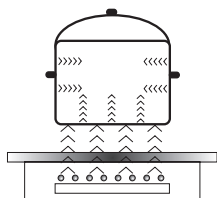


Keď chcete kryt zdemontovať, skrutko-vačom vyvážte upevnenia, až kým kryt neodskočí.

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 využitie 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 elektronického systému.

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.

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 prispôbosených, 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.

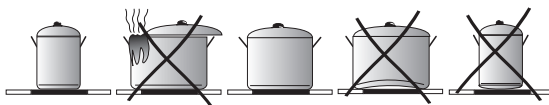
Indukčná varná doska je opatrená senzormi ovládanými dotykcom označených oblastí. Každý dotyk senzora je potvrdený akustickým signálom.

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.

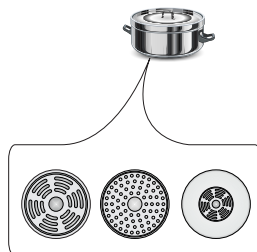
Výkon varnej dosky je podmienený výberom vhodného kvalitného riadu.

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 feromagnetickkej časti riadu musí byť prispôsobený k veľkosti varnej zóny, s cieľom získania optimálnych výsledkov varenia. V prípade, keď nádoba nebola zaznamenaná vo varnej zóne, odporúča sa jej vyskúšanie vo varnej zóne s príslušne menším priemerom.



OBSLUHA

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

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

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

Veľkosť najmenšieho užitočného hrnca/riadu pre varnú zónu je:

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

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

Power management

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



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

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

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



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



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

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

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

Ovládací panel

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



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

Zapnutie varnej zóny



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



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

Zapnutie varnej zóny a nastavenie výkonu varenia

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



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

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



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

Vypnutie varnej zóny

Varnú zónu môžete vypnúť jedným z nasledujúcich spôsobov.

- Vypnite dosku snímačom .
- Dotknite a na 3 sekundy podržte ukazovateľ **8.8**.
- Aktivujte danú varnú zónu, stlačte snímač výberu výkonu a presuňte prst doľava tak, aby ste výkon varenia znížili na „00“.

Vypnutie celej varnej dosky



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

- Vypnite dosku snímačom .



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

Funkcia Booster „P”

Funkcia Booster zvyšuje výkon zóny Ø 180 mm – z 1600 W na 2500 W, zóny Ø 210 mm – z 2000 W na 3000 W, zóny Ø 160 mm – z 1400 W na 2100 W .
Spojenej zóny Bridge z 3000 W na 3700 W.

- Umiestnite riad na varnej zóne.
- Doska automaticky deteguje riad a ukazovateľ **8.8** danej varnej zóny začne blikať zobrazujúc „00“.
- Funkcia Booster sa aktivuje stlačením snímača alebo snímačom zmeny výkonu, tzn. posúvačom (Slider). Na displeji sa zobrazí písmeno „P“.

Keď chcete funkciu Booster vypnúť:

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



Čas spustenia funkcie Booster je obmedzený na 5 minút. Po tomto čase výkon zóna sa nastaví na 14 (menovitý výkon).

Táto funkcia sa môže automaticky prepnúť na nominálny výkon aj vtedy, keď výhrevné prvky alebo elektronické systémy dosiahnu limitnú teplotu.

Funkciu Booster môžete použiť opäť, keď teplota výhrevných prvkov klesne na bezpečnú úroveň. Táto funkcia sa nikdy nespustí automaticky.

Keď z varnej zóny so spustenou funkciou Booster zložíte riad, odpočítavanie 5 minút sa nezastaví.



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

Funkcia blokády ovládacieho panela

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



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



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

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

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



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



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

* Hodnoty teplôt sú iba orientačné



Keď svieti ukazovateľ zvyškového tepla, nedotýkajte sa danej varnej zóny, vzhľadom na možnosť popálenia; a tiež neklad'te 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  skráťte,  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 zahriata (ukazovateľ zvyškového tepla).

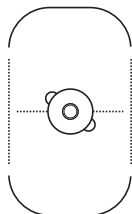
Keď chcete funkciu pozastavenia vypnúť, opäť stlačte snímač . Na ukazovateľoch varných zón sa zobrazia nastavenia, ktoré boli nastavené pred zapnutím tejto funkcie.

Funkcia pozastavenia pozastavuje aj odpočítavanie času časovača

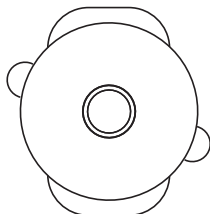
Funkcia pozastavenia nepozastavuje odpočítavanie času minútnika

Funkcia premostenia (angl. Bridge)

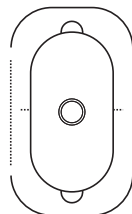
Vďaka funkcii premostenia môžete súčasne používať 2 varné zóny ako jednu väčšiu varnú zónu. Funkcia premostenia je veľmi pohodlná a umožňuje používať riad typu pekáč.



NESPRÁVNE



NESPRÁVNE



SPRÁVNE

Spustenie funkcie premostenia:

- Zapnite dosku
- Riad typu pekáč umiestnite na pravej varnej zóne, riad musí zakryť obe varné zóny.
- Hrnec bude automaticky detegovaný, a funkcia Bridge aktivovaná, čo signalizuje symbol „“.



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

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

Odteraz ovládate dve varné zóny jedným snímačom.



Funkciu premostenia môžete v ľubovoľnej chvíli zapnúť a vypnúť.

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

Keď chcete funkciu premostenia vypnúť, stlačte snímač **(6)**. Na displeji sa zobrazí číslica „00“.

Odteraz varné zóny fungujú opäť samostatne.

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. Program 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 () 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

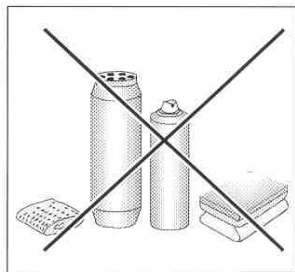
**dostupné vo vybraných modeloch

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

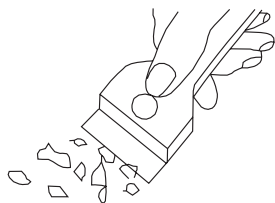


Keramicú dosku čistite podľa rovnakých pravidiel aké platia pri čistení sklenených tabúl. V žiadnom prípade nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky, piesok k drhnutiu alebo hubky s umelou drôtenkou. Nepoužívajte parné čističe.



Čistenie po každom použití

- Mierne, nepripálené škvrny utrite vlhkou handričkou bez použitia čistiaceho prostriedku. Použitie prípravku na umývanie riadu môže zapríčiniť vznik modrých odfarbení. Takéto trvalé škvrny sa často nedajú odstrániť po prvom čistení, dokonca ani s použitím špeciálnych čistiacich prostriedkov.
- **Nečistoty, ktoré pevne lipnú na doske, odstraňujte pomocou ostrej škrabky. Nasledovne utrite tabuľu vlhkou handričkou.**



Čistiaca škrabka

Odstraňovanie škvŕn

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

Špeciálne čistiace prostriedky môžete zakúpiť v supermarketoch, špeciálnych obchodoch s elektrotechnickým zariadením, drogériách, v obchodoch s potravinami a obchodoch s kuchynskými prístrojmi. 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 inštalatérom, 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	KONANIE
1.Spotrebič nefunguje	- výluka dodávky elektrického prúdu	-skontrolujte poistku domácej inštalácie, spálenú vymeňte
2.Spotrebič nereaguje na zavádzané nastavenia	- ovládací panel nie je zapnutý	- zapnite ho
	- dotyk senzora trval príliš krátko (menej než sekundu)	- dostýkajte sa senzora o niečo dlhšie
	- dotkli ste sa zároveň niekoľkých senzorov	- vždy sa dotýkajte len jedného senzora (okrem vypínania varnej zóny)
3.Spotrebič nereaguje a vydáva dlhý akustický signál	- nesprávna obsluha (dotkli ste sa nesprávnych senzorov, alebo príliš rýchlo)	- opätovne zapnite varnú dosku
	- zakrytý(é) alebo špinavý(é)senzor(y)	- odkryte alebo očistite senzory
4.Celý spotrebič sa vypína	- od zapnutia dosky neboli v rozmedzí 10 sekúnd zadané žiadne nastavenia	- opätovne zapnite ovládací panel a okamžite zavedte údaje
	- zakrytý(é) alebo špinavý(é)senzor(y)	- odkryte alebo očistite senzory
5.Jedna varná zóna sa vypína, na displeji svieti písmeno „H”	- obmedzený čas prevádzky	- opätovne zapnite varnú zónu
	- zakrytý(é) alebo špinavý(é)senzor(y)	- odkryte alebo očistite senzory
	- prehriatie elektronických prvkov	

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

PROBLÉM	PRÍČINA	KONANIE
6. Ukazovateľ zvyškového tepla nesvieti, aj keď varné zóny sú ešte horúce.	- výpadok elektrického prúdu, spotrebič bol odpojený od elektrickej siete.	- ukazovateľ zvyškového začne opäť fungovať až po najbližšom vypnutí a zapnutí ovládacieho panelu.
7. Prasklina v keramickej varnej doske.	 Nebezpečenstvo! Okamžite odpojte doku od siete (poistka). Zavolajte najbližšie servisné stredisko.	
8. Ak porucha nebola odstránená.	Odpojte varnú dosku od siete (poistka!). Zavolajte najbližšie servisné stredisko Dôležité! Ste zodpovední za riadny stav a prevádzku spotrebiča vo Vašej domácnosti. Ak zavoláte servisné stredisko z dôvodu poruchy, ktorá vznikla nesprávnou obsluhou, budú Vám účtované náklady návštevy, a to aj v zaručenej lehote. Nenesieme žiadnu zodpovednosť za poruchy vzniknuté nedodržaním pokynov v tejto príručke.	
9. Indukčná varná doska vydáva hrubé zvuky.	Je to bežný jav. Ventilátor ochladzujúci elektronický systém funguje.	
10. Indukčná varná doska vydáva pískavé zvuky.	Je to bežný jav. Doska mierne píska z dôvodu frekvencie cievky, pokiaľ používate niekoľko varných zón na maximálny výkon.	
11. Varná doska nefunguje, varné zóny sa nedajú zapnúť a nefungujú.	- porucha elektroniky	- dosku resetujte, na niekoľko minút ju odpojte od siete (vyberte poistku inštalácie).
12. L'apparition du symbole E sur l'affichage de la zone de cuisson.	Perturbations de mesure dans le circuit du capteur de température.	Éteignez et rallumez le disque

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Menovitý výkon varných zón:	
Typ:	KMI 772 660 C PBP4VI542FTB4SACUUt
Výkon indukčných zón:	7,35 kW
- indukčná varná zóna:	
- indukčná varná zóna: Ø 160 mm	1400 W
- indukčná varná zóna: Ø 180 mm	1600 W
- indukčná varná zóna: Ø 210 mm	2000 W
- indukčná varná zóna Booster: Ø 160 mm	2100 W
- indukčná varná zóna Booster: Ø 180 mm	2500 W
- indukčná varná zóna Booster: Ø 210 mm	3000 W
Rozmery [mm]:	592 x 522 x 49
Hmotnosť [kg]:	cca 7,85

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
