

PB*4VI540LFTB4AUUt /
PIH6540PHTULN 3.0 / DI 6410 PPB



CZ - NÁVOD K OBSLUZE.....	2
SK - NÁVOD NA OBSLUHU.....	27

Varná deska Amica 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.....	3
Popis výrobku.....	8
Instalování.....	9
Základní informace o zařízení.....	12
Obsluha.....	16
Čištění a údržba.....	22
Činnost v havarijních situacích.....	24
Technické údaje.....	26

Vyhlasenie výrobcu

Výrobca týmto prehlasuje, že tento výrobok spĺňa základné požiadavky nižšie uvedených európskych smerníc:

- smernice nízkeho napätia **2014/35/ES**,
- smernice elektromagnetickej kompatibility **2014/30/ES**,
- smernice eko projektovanie **2009/125/ES**,

a preto bol tento výrobok označený **CE** a bolo mu udelené **prehlásenie o shode**
Sprístupnené orgánom kontrolujúcim trh.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

senzorem nebo knoflíkem a nespolehejte se na signalizaci detektoru nádobí.

- Zařízení neovládejte vnějšími hodinami nebo nezávislým systémem dálkového ovládání.
- K čištění varné desky není dovoleno používat zařízení k čištění parou.
- Upozornění. Nepoužívejte nevhodné kryty varné desky, abyste zabránili dětem v přístupu k varné desce. Používání nevhodných ochranných krytů může způsobit úraz.
- Jestliže je indukční varná deska používána v bezprostřední blízkosti radia, televizoru anebo jiného emitujícího zařízení, zkontrolujte, zda je zajištěná správná činnost panelu ovládajícího varnou desku.
- Varnou desku musí připojit autorizovaný instalatér - elektrikář. Neplatí pro varné desky s továrně instalovanou jednofázovou zástrčkou.
- Nábytek do kterého je vestavěna varná deska musí být odolný vůči teplotě cca 100°C. Týká se to překližek, hran a povrchů, vyrobených z umělých hmot, lepidel a laků.
- Varná deska by měla být používána pouze po vestavění v souladu s tímto návodem k obsluze.
- Opravy elektrických spotřebičů mohou provádět pouze specialisté. Neodborně provedené opravy mohou způsobit vážné nebezpečí pro uživatele.
- Zařízení je odpojeno od elektrické sítě pouze tehdy, pokud bude vypnutá pojistka anebo zástrčka bude vytažena ze zásuvky.
- Zástrčka napájecího vodiče po instalování varné desky musí být dostupná.
- Věnujte pozornost dětem, aby si se zařízením nehrály.
- Osoby s implantovanými zařízeními podporujícími životní funkce (např. kardiostimulátor, inzulinová pumpa anebo naslouchátka) se musí přesvědčit, zda práce těchto zařízení nebude indukční varnou deskou narušena (oblast frekvence činnosti indukční varné desky obnáší 20-50 kHz).
- V případě zániku napětí v síti dochází ke zrušení veške-

rých nastavení. Po opětovném objevení se napětí v síti je doporučovaná opatrnost. Pokud jsou varné zóny horké, bude zobrazen ukazovatel zbytkového tepla „H”.

- Jestliže se zásuvka nachází poblíž varné zóny, dávejte pozor, aby se kabel zařízení nedotýkal zahřátých míst.
- Nepoužívejte nádob z umělých hmot a hliníkové folie. Dochází k jejich roztavení ve vysokých teplotách a mohou poškodit keramickou tabuli.
- Potraviny a jejich složky (zejména: cukr, kyselina citronová, sůl) a plasty by se neměly dostat na zahřáté varné zóny.
- Při používání indukční varné desky používejte pouze hrnce a kastrolы s plochým dnem, bez hran a výronků, jelikož v opačném případě může dojít k poškrábání tabule.
- Hřejný povrch indukční varné desky je odolný vůči tepelnému šoku. Není citlivá ani na chladno ani na horko.
- Vyhněte se úpadku předmětů na tabuli varné desky. Bodové údery např. úpadek lahvičky s kořením, může způsobit prasknutí a úlomky keramické tabule.
- Pokud dojde k poškození, kypící pokrm může vniknout do částí indukční varné desky, které jsou pod napětím.
- Není dovolené používat povrchu varné desky jako krájecí desky anebo pracovního stolu.
- Není možné vestavět varnou desku nad pečicí troubou, nad myčkou nádobí, chladničkou a mrazničkou anebo pračkou.
- Pokud je pod varnou deskou zásuvka nebo skříň s kuchyňským náčiním, může se ohřívat vzduchem vyfukovaným z ventilačního systému varné desky.
- Dodržujte pokyny týkající se ošetřování a čištění keramické tabule.
- V případě nesprávného zacházení s ní, neodpovídáme z titulu záruky.

- Při používání indukční varné desky používejte pouze hrnce a kastroly s plochým dnem, bez hran a výronků, protože v opačném případě může vzniknout poškrábání tabule.
- Hřejný povrch indukční varné desky je odolný vůči tepelnému šoku. Není citlivá ani na chladno ani na horko.
- Vyhněte se úpadku předmětů na tabuli varné desky. Bodové údery např. úpadek lahvičky s kořením, může způsobit prasknutí a úlomky keramické tabule.
- Pokud dojde k poškození, kypící jídlo může vniknout do částí indukční varné desky, které jsou pod napětím.
- Jestliže je povrch 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 pečí 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.
- Na zapnutou varnou desku nikdy nestavte prázdné varné nádoby, mohlo by vést k poškození jak hrnce tak i varné zóny.

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

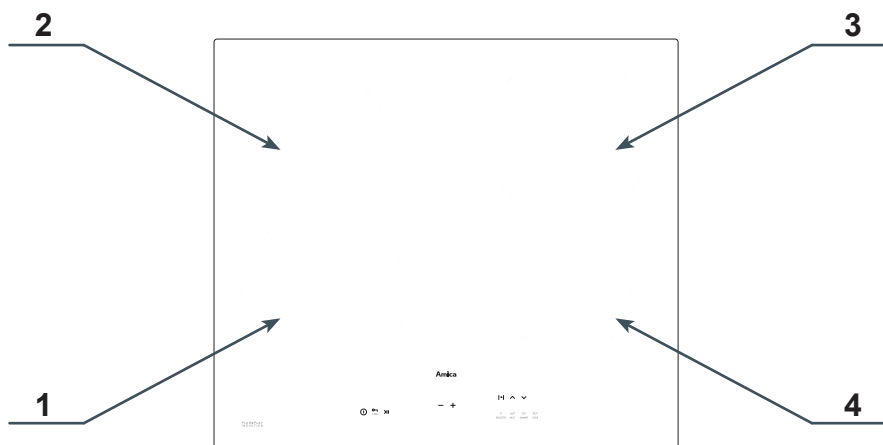
Tento spotřebič je označený v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/UE a polským zákonem o opotřebovaném elektrickém a elektronickém zařízení symbolem přeškrtnutého kontejneru na odpady.



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

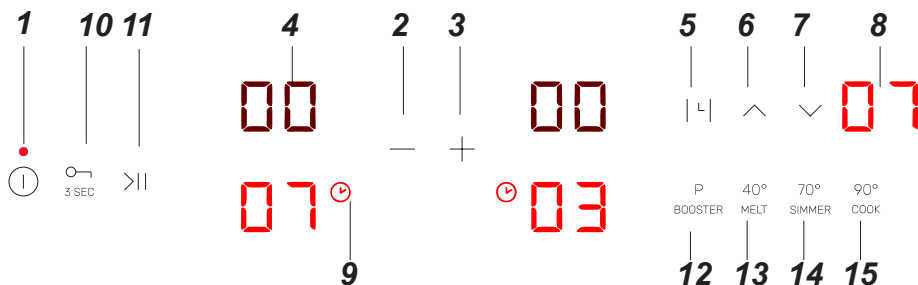
se sběrem opotřebovaného elektrického a elektronického zařízení. Provádějí sběr, v tom místní sběrná střediska, obchody a obecní úřady, tvoří systém umožňující odevzdávání těchto spotřebičů. Odpovídající zacházení s opotřebovanými elektrickými a elektronickými spotřebiči přispívá k vyhnutí se pro lidské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

Ovládací panel



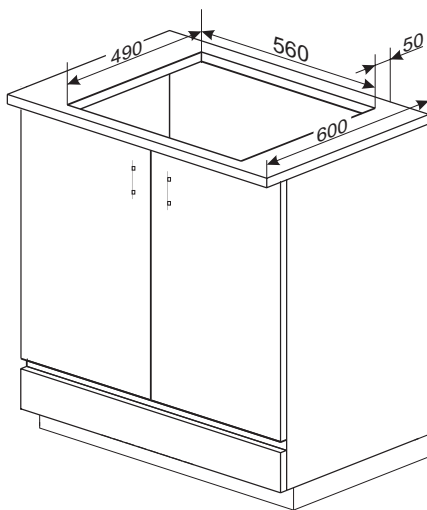
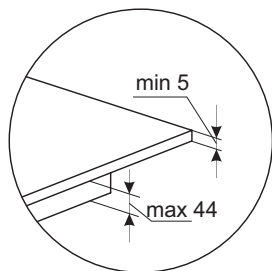
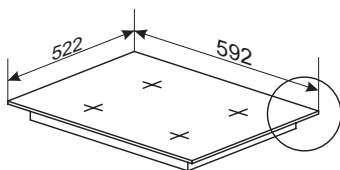
- | | |
|--|--|
| 1. Plocha za uključivanje/isključivanje senzora s LED diodou | 8. Aktivnost mjerača vremena signalizacije diode |
| 2. Minus senzora za podešavanje snage | 9. Senzorski ključ |
| 3. Plus senzor za podešavanje snage | 10. Pauza senzora |
| 4. Indikator zone kuhanja | 11. Senzorsko pojačalo snage |
| 5. Senzor sata | 12. Program održavanja temperature od 40 °C |
| 6. Senzor sata + | 13. Program održavanja temperature od 70 °C |
| 7. Senzor sata - | 14. Program održavanja temperature od 90 °C |
| 8. Indikator sata | |

INSTALOVÁNÍ

► Příprava desky nábytku do vestavění varné desky

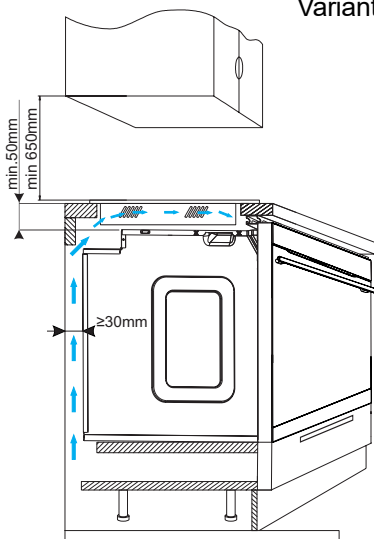
- Tloušťka stolní desky nábytku se musí pohybovat v rozmezí 28 až 40 mm, hloubka desky min. 600 mm. Stolní deska musí být plochá a správně nivelovaná. Je nutné utěsnit a zajistit stolní desku od strany stěny před zalitím a vlhkem.
- Vzdálenost mezi hranou otvoru a hranou stolní desky vpředu by měla být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

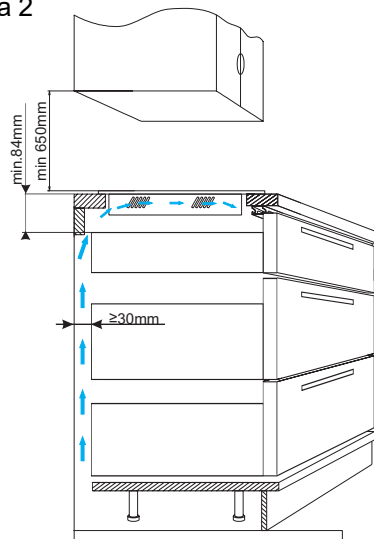


2

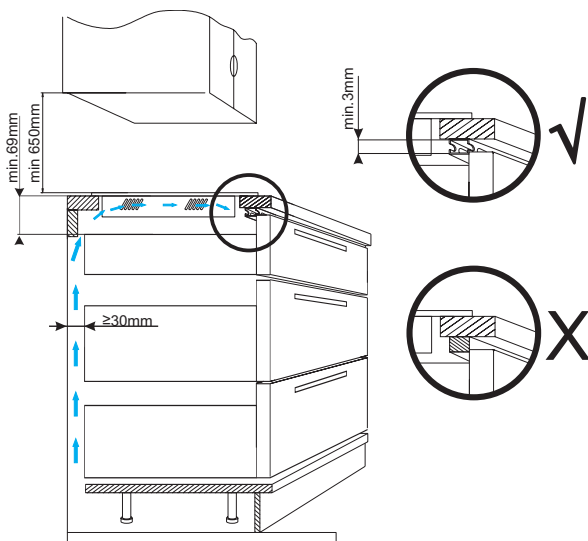
Varianta 1



Varianta 2



Varianta 3

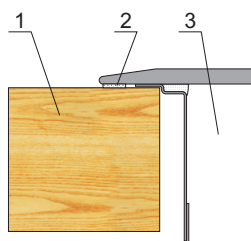


Je zakázané připevnění varné desky nad pečicí troubou bez ventilace.

Instalování desky

- provést spojení desky elektrickým vodičem podle připojeného schématu spojení
- očistěte stolní desku z prachu, vložte desku do otvoru a silně přitlačte k stolní desce (Výkr. 3).

Výkr. 3



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

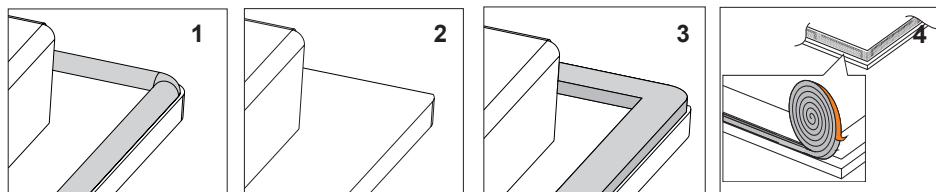
Montáž těsnění

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

Pokud těsnění nebylo namontováno výrobcem, postupujte následovně:

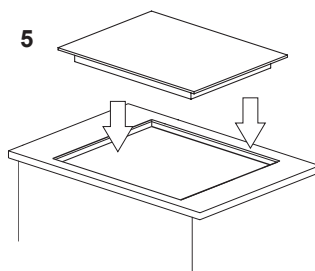
Před instalací zařízení do otvoru v pracovní desce by mělo být na spodní stranu varné desky namontováno těsnění dodané s výrobkem (obr. 2).

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



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

ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

Zásada fungování indukční desky

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



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

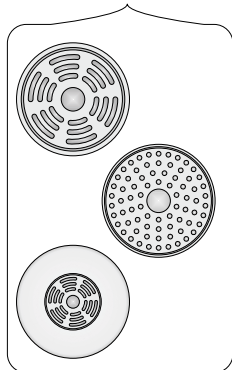
Charakteristika nádobí

- Chcete-li zkontrolovat, zda je hrnec vhodný pro indukční varnou desku zkontrolujte, zda dno hrnce přitahuje magnet. Čím je větší síla přitahování, tím je hrnec lepší.
- Vždy používejte kvalitní hrnce, ideálně s plochým dnem. Používání hrnců tohoto druhu zabraňuje tvorbě bodů s příliš vysokou teplotou, což může vést k přilepení potravin k hrnci. Hrnce a pánve se zesílenými kovovými stěnami zajišťují výborný rozklad tepla. Vypuklé dno hrnce anebo hluboko vyryté logo výrobce mají negativní vliv na kontrolování teploty indukčním modulem a mohou způsobit přehřátí nádob.



- Nepoužívejte poškozené hrnce, např. s deformovaným dnem v důsledku působení nadměrné teploty.

- Při použití velkých hrnců s feromagnetickým dnem (místo přitahování magnetu), jejichž průměr je menší než celkový průměr hrnce, se zahřívá pouze feromagnetická část hrnce. Způsobuje to situaci, ve které není možné rovnoměrné rozvádění tepla v nádobě. Feromagnetická oblast ve dnu nádoby je zmenšená z důvodu umístěných v něm hliníkových elementů, proto také dodávané množství tepla může být menší. Mohou se vyskytnout problémy se zaznamenáním nádoby anebo nádoba nebude vůbec zaznamenána. Průměr feromagnetické oblasti nádoby musí být přizpůsobený k velikosti varné zóny, s cílem získání optimálních výsledků vaření. V případě, kdy nádoba nebyla zaznamenána ve varné zóně, doporučuje se její vyzkoušení ve varné zóně s příslušně menším průměrem.



Detektor přítomnosti hrnce v indukčním poli

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

- Pokud je na varnou zónu umístěna vhodná nádoba, zobrazí se nastavený výkonový stupeň na příslušném displeji.
- Varná deska vyžaduje použití odpovídajících hrnců, vybavených dnem z feromagnetického materiálu (Tabulka str. 16).

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

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

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



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



Nedoporučuje se použití externích indukčních adaptérů.

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



Označení na kuchyňských
nádobách



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

Nerezová ocel

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 hlad-
kým dnem

Sko

Nereaguje na přítomnost hrnce

Porcelán

Nereaguje na přítomnost hrnce

Nádoby měděným dnem

Nereaguje na přítomnost hrnce

Nejmenší užitečná velikost nádobí pro varnou zónu je:

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

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

Před prvním zapnutím varné desky

- Očistěte důkladně indukční desku. Deska má skleněnou plochu, proto s ní za-
cházejte s náležitou opatrností.
- Po prvním zapnutí zařízení se může uvolňovat zápach. V takovém případě
zapněte ventilaci nebo otevřete okno v místnosti. Uvolňování zápachu je pře-
chodné.

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 (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 3,7 kW ve formátu „37“. 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



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 3,7 kW.

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

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

OBSLUHA

Ovládací panel

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



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

Zapnutí varné desky



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



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

Zapnutí varné zóny a nastavení jejího výkonu

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



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

- Použijte senzory nastavení výkonu   pro výběr vhodné intenzity pole (na ukazateli je zobrazen zvolený výkon).
- 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 – současně přidržte senzory nastavení výkonu ⊕ a ⊖.
- Aktivujte varnou zónu, použijte senzor nastavení výkonu ⊖ nastavte výkon na „0“.

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 210 - z 2000W na 3000W, zóny Ø 160 - z 1400W na 2100W.

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 „P“. Na displeji se zobrazí písmeno „P“

Chcete-li vypnout funkci Booster:

- Snižte výkon varné zóny s aktivní funkcí Booster aktivovanou pomocí senzoru změny výkonu ⊖ nebo stisknutím senzoru Booster.



Doba provozu funkce Booster je omezena na 5 minut. Po této době bude výkon zóny nastaven na 14 (nominální výkon).

Tato funkce se může také přepnout na jmenovitý výkon, pokud topné články nebo elektronické obvody dosáhnou mezní teploty.

Funkci Booster budete moci opět použít, pokud teplota topných článků klesne na bezpečnou úroveň. Tato funkce nebude spuštěna automaticky.

Pokud sejmete hrnec z varné zóny s aktivní funkcí Booster, odpočítávání času 5 minut nebude přerušeno.



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 zablokována, lze ji okamžitě vypnout dotykem senzoru .



Odpojení desky od napájecí sítě zruší uzamčení desky.

Ukazatel zbytkového tepla „h“, „H“

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

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



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



* Hodnoty teplot jsou orientační



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



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

Omezení doby provozu

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

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

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

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

Funkce Časovače

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

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

Chcete-li nastavit čas Časovače:

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

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



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

V každém okamžiku vaření můžete změnit naprogramovanou dobu jeho trvání. Chcete-li to provést, během vaření vyberte pole, jehož čas chcete změnit, tj. aktivujte jej pomocí ukazatele **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

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.
Máslu nebo čokoládu umístíte do nádoby při pokojové teplotě a poté aktivujete program 40.
- 70 - Ohřívání
Program určený k ohřevu hustých potravin, jako je polévka nebo omáčka.
Umístíte hrnec s jídlem na varnou zónu a aktivujete pro ni program 70. Program 70 se aktivuje s hodnotou teploty 70 st. C .
- 90 - Ohřívání/Vaření
Program určený k ohřívání a vaření řídkých potravin nebo vody.
Umístíte hrnec s jídlem na varnou zónu a aktivujete pro ni program 90. Program 90 se aktivuje s hodnotou teploty 90 st. C .

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.

*v závislosti na modelu



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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

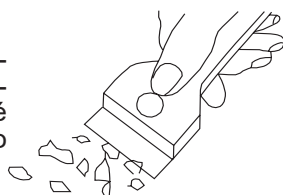


Při čištění keramického skla platí stejné zásady jako v případě skleněných povrchů. V žádném případě nepoužívejte brusné nebo agresivní čisticí prostředky ani brusný písek nebo drátěnky. Nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Čištění po každém použití

• Lehké, nepřipálené nečistoty

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



• Silně přichycené nečistoty

Odstraňte ostrou škrabkou. Pak otřete keramické sklo vlhkým hadříkem.

Odstraňování znečištění

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



Nesprávný postup s keramickým sklem není základem pro reklamaci.



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

PRAKTICKÉ RADY

Tabulky s příklady nastavení desky

FUNKCE	VYUŽITÍ	POKRM	ČAS (MIN.)	VELIKOST PORCE
Melt 40*	Rozpouštění čokolády	Brownie / Čokoládový fondant	10	300 g
Melt 40*	Rozmrazování produktů	Krkovice / Lečo	60	1 ks. cca 800 g
Melt 40*	Kynutí kynutého těsta	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 snídáně	Ovesné vločky	20	0,5 l
Cook 90*	Polévka	Kuřecí vývar	150	4 l
Cook 90*	Vaření	Sázená vejce	12	2 ks vejce l

*symbol závisí na modelu

** není k dispozici u všech modelů

ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH

V každé havarijní situaci proveďte následující:

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

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
1.Spotřebič nefunguje	- výluka dodávky elektrického proudu	- zkontrolujte pojistku domácí instalace, spálenou vyměňte
2.Spotřebič nereaguje na zaváděné hodnoty	- dotykový panel nebyl zapnutý	- zapněte
	- příliš krátce bylo stlačováno tlačítko (méně než 1 sekundu)	- o něco déle stlačujte tlačítko
	- 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 zaveďte 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	

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
6. Nesvítlí ukazatel zbytkového tepla, mimo že varné zóny jsou ještě horké.	- výluka v dodávce proudu, spotřebič byl odpojený od sítě.	- ukazatel zbytkového tepla se aktivuje teprve po opětovném zapnutí zařízení.
7. Prasknutí v keramické varné desce.	 Nebezpečí! Okamžitě odpojte varnou desku od sítě (pojistka). Obrat'te se na nejbližší servis.	
8. Pokud vada ještě nebyla odstraněna.	Odpojte varnou desku od sítě (pojistka!). Obrat'te 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 chraptivé zvuky.	Je to normální jev. Pracuje ventilátor chladící elektronické soustavy.	
10. Indukční varná deska vydává zvuky, které se spojují s hvizdy.	Je to normální jev. V souladu s pracovní frekvencí varných polí při používání několika varných zón deska při maximálním výkonu vydává lehký hvizd.	
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).

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	220-240V~ 50/60Hz
Jmenovitý výkon varných desek:	
Typ:	PIH6540PHTULN 3.0
Výkon indukčních zón:	3,7 kW
- indukční varná zóna Booster: Ø 210-220 mm	2000W / 3000W
- indukční varná zóna Booster: Ø 160-180 mm	1400W / 2100W
Rozměry [mm]:	592 x 522 x 49
Hmotnost [kg]:	cca 7,65
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

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

Varná doska Amica 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.

Vážení zákazníci, 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.....	27
Bezpečnostné pokyny používania.....	28
Vaše zariadenie.....	32
Inštalácia.....	33
Základné informácie o zariadení.....	36
Používanie.....	40
Praktické rady.....	46
Čistenie a údržba.....	47
Odstraňovanie porúch.....	48
Technické údaje.....	50

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODPORÚČANIA

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

pätia, aby ste predišli zásahu el. prúdom.

- Neodporúčame, aby ste kovové predmety, také ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, či alobaly, kládli na povrch varnej dosky, keďže sa môžu značne nahriať.
- Po použití vždy vypnite používanú varnú zónu, stlačením snímača alebo kolieskom, a nespoliehajte sa na detektor riadu.
- Spotrebiče neovládajte vonkajšími hodinami alebo nezávislým systémom diaľkového ovládanie.
- K čisteniu varnej dosky nie je dovolené používať zariadení na čistenie parou.
- Pozor. Nepoužívajte nevhodné kryty dosky, určené na bránenie prístupu deťom k varnej doske. V opačnom prípade, pri používaní nevhodných krytov, môže dôjsť k úrazu alebo nehode.
- Ak sa indukčná varná doska používa v priamej blízkosti rádia, televízora alebo iného rádiového zariadenia, skontrolujte, či ovládací panel dosky funguje správne.
- Dosku môže k el. obvodu pripojiť iba oprávnený elektrikár. Netýka sa to varných dosiek, ktoré majú originálne (tovársky) napájací kábel s jednofázovou zástrčkou.
- Nábytok, v ktorom sa doska používa, musí byť odolný voči teplote cca +100 OC. Týka sa to laminátov, hrán, plastových povrchov, lepidiel a lakov.
- Dosku používajte iba vtedy, keď je náležite zastavaná, v súlade s touto používateľskou príručkou.
- Opravu elektrických zariadení môžu vykonávať len odborníci. Neodborné opravy môžu byť pre používateľa nebezpečné.
- Zariadenie je iba vtedy úplne odpojené od el. napätia, keď je vypnutý príslušný istič, alebo je vytiahnutá zástrčka napájacieho kábla zariadenia z el. zásuvky.
- Zástrčka napájacieho kábla po namontovaní varnej dosky musí byť vždy dostupná.
- Dávajte pozor na deti, aby sa nehrali so zariadením.
- Osoby, ktoré majú implantované zariadenia podporujúce životné funkcie (napr. kardiostimulátory, inzulínové pumpy, sluchové aparáty ap.), musia sa uistiť, či prácu týchto

zariadení neruší indukčná doska (frekvenčný rozsah indukčnej dosky je 20 – 50 kHz).

- V prípade, ak dôjde k prerušeniu el. napätia, vymažú sa všetky nastavenia. Po obnovení el. napätia odporúčame, aby ste postupovali opatrne. Kým sú varné zóny horúce, svieti ukazovateľ zvyškového tepla „H“ (angl. hot).
- Ak sa zásuvka nachádza v blízkosti varnej zóny, dávajte pozor, aby sa napájací kábel nedotýkal zohriatych miest.
- Nepoužívajte plastové ani alobalové nádoby. Tavia sa pri vysokých teplotách, a môžu poškodiť keramické sklo.
- Jedlá a ich zložky (predovšetkým: cukor, kyselina citrónová, soľ), ako aj rôzne plasty, nesmú varné zóny zohrievať.
- Pri používaní indukčnej varnej dosky používajte iba hrnce, rajnice, panvice, s plochým dnom, ktoré nemajú žiadne ostré hrany či trne, keďže v opačnom prípade môže dôjsť k poškriabaniu skla dosky.
- Vykurovacia plocha indukčnej varnej dosky je odolná voči tepelnému nárazu. Nie je citlivá ani na chlad, ani na teplo.
- Nepustite na keramickú tabuľu žiadne predmety. Bodové nárazy, napríklad pád fľaštičky s koreninami, môže viesť k puknutiu a odfrknutiu keramického skla.
- Ak sa sklo poškodí, kypiace jedlá môžu preniknúť k častiam indukčných dosiek, ktoré sú pod napätím.
- Nepoužívajte povrch dosky ako kuchynskú doštičku na krájanie alebo ako pracovnú plochu.
- Doska nemôže byť zastavaná nad rúrou bez ventilátora, nad umývačkou, chladničkou, mrazničkou alebo práčkou.
- Ak je pod doskou zásuvka alebo skrinka s kuchynským príborom, môže ich zohriať horúci vzduch, ktorý vychádza z vetracieho systému dosky.
- Dodržujte pokyny ohľadne údržby a čistenia keramického skla.
- Ak nebudete postupovať v súlade s týmito pokynmi, stráca práva vyplývajúce zo záruky.

ÚSPORA ENERGIE



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

môžeme to urobiť takto:

● Používaním vhodného riadu.

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

● Udržujte varné zóny a dna hrncov čisté.

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

● Snažte sa „nenakukovať“ do hrncov príliš často.

● Neinštalujte varnú dosku v tesnej blízkosti chladničiek/mrazničiek.

Dochádza potom totiž k zbytočnému plytvaniu elektrickej energie.

VYBALOVANIE



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

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

LIKVIDÁCIA ZARIADENÍ

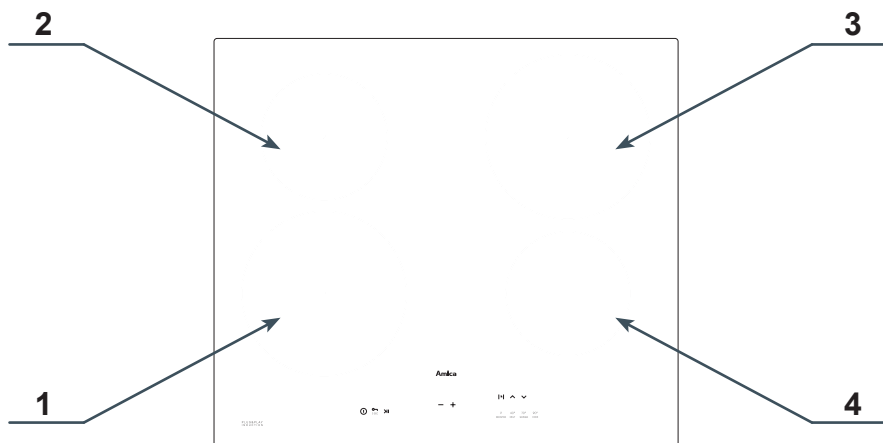
Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou 2012/19/UE a poľským Zákonom o opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení príslušným symbolom prečiarknutého kontajnera na odpadky.



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

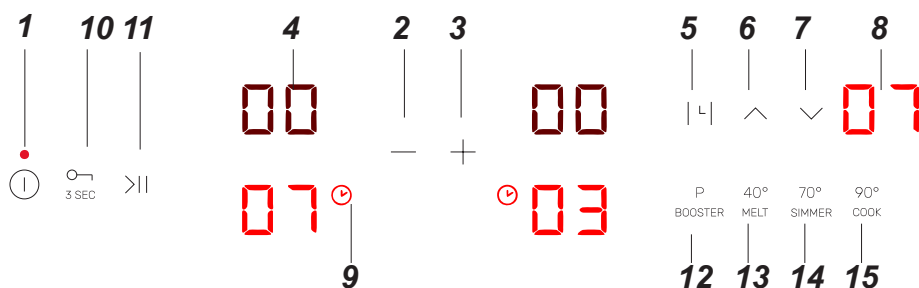
zber, v tom miestne zberné strediská, obchody a obecné úrady, tvoria systém umožňujúci odovzdávanie týchto spotrebičov. Správny postup pri likvidácii elektrického a elektronického zariadenia predchádza negatívnemu vplyvu škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie konzekvencií, ktoré vyplývajú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

VAŠE ZARIADENIE



- | | |
|---|--|
| 1. Indukčná varná zóna Power Booster
Ø 210 (ľavá predná) | 3. Indukčná varná zóna Power Booster
Ø 210 (zadná pravá) |
| 2. Indukčná varná zóna Power Booster
Ø 160 (zadná ľavá) | 4. Indukčná varná zóna Power Booster
Ø 160 (predná pravá) |

Ovládací panel

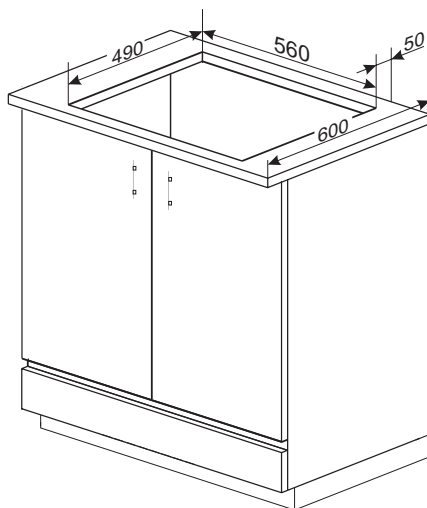
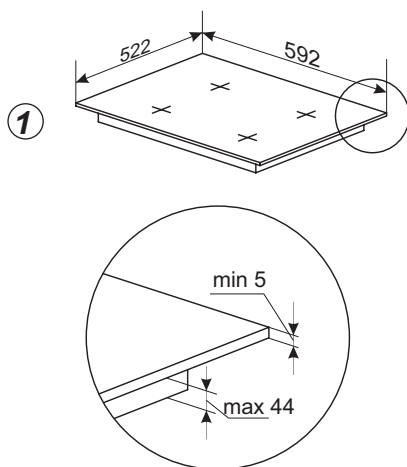


- | | |
|--|---|
| 1. Doska zapnutia/vypnutia senzora s LED | 8. Indikátor hodín |
| 2. Snímač nastavenia výkonu mínus | 8. Dióda signalizujúca činnosť časovača |
| 3. Plus snímač nastavenia výkonu | 9. Senzorový kľúč |
| 4. Indikátor varnej zóny | 10. Pauza snímača |
| 5. Snímač hodín | 11. Zosilňovač výkonu snímača |
| 6. Snímač hodín + | 12. Program udržiavania teploty 40°C |
| 7. Snímač hodín - | 13. Program udržiavania teploty 70°C |
| | 14. Program udržiavania teploty 90°C |

INŠTALÁCIA

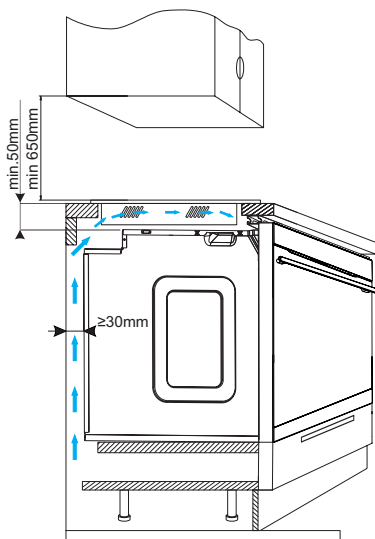
► Pripravte miesto v pracovnej doske k vstavaniu varnej dosky.

- 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.
- Vstavaný nábytok musí mať preglejku, a lepidlo k jej prilepeniu musí byť odolné voči teplote 100°C. Nesplnenie tejto podmienky môže zapríčiniť deformáciu povrchu, alebo odlepenie preglejky.
- Okraje otvoru musia byť zabezpečené látkou odolnou voči vlhkosti.
- Otvor v pracovnej doske vykonajte v súlade s rozmermi uvedenými na výkr. 1.

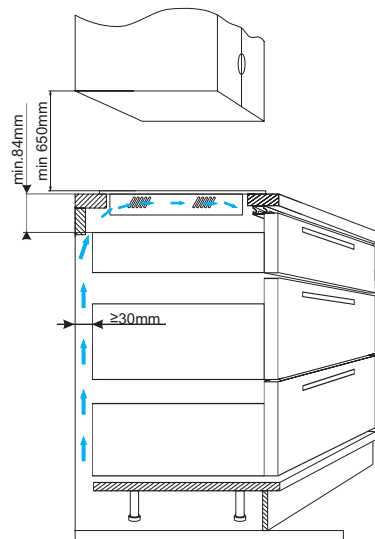


Varianta 1

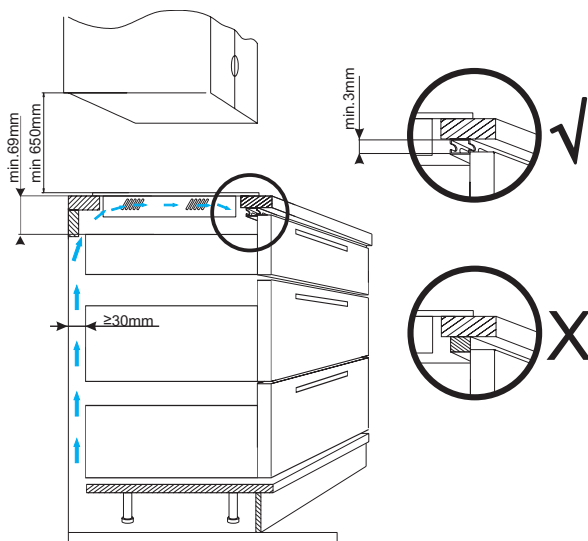
2



Varianta 2



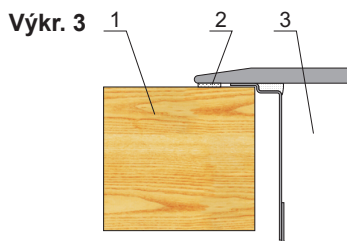
Varianta 3



Neinštalujte dosku nad sporákom bez ventilácie.

Inštalovanie dosky

- spojenie dosky s elektrickým vodičom vykonajte na základe priloženej schémy zapojenia
- pracovnú dosku očistite z prachu, varnú dosku vložte do otvoru a silno pritlačte k pracovnej doske (Výkr. 3).



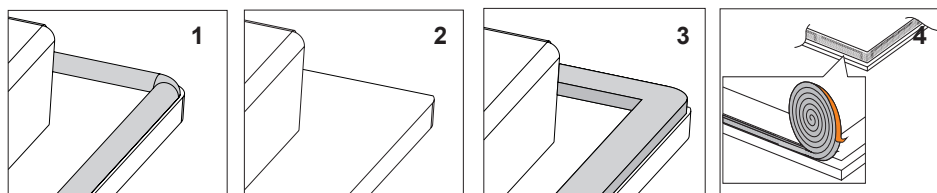
- 1 – stolná doska
2 – tesnenie dosky
3 – keramická doska

Montáž tesnenia

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

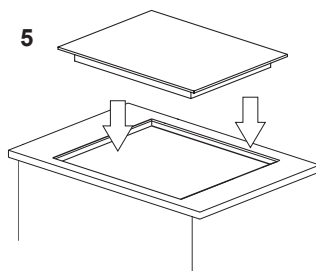
Ak tesnenie nebolo namontované výrobcom, postupujte podľa nižšie uvedených pokynov: Pred inštaláciou spotrebiča do otvoru v pracovnej doske musíte na spodnú stranu dosky nainštalovať tesnenie dodané s výrobkom (obr. 2).

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



Vstavenie spotrebiča bez tesnenia je zakázané.

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



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

ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ

Princíp fungovania indukčnej varnej dosky

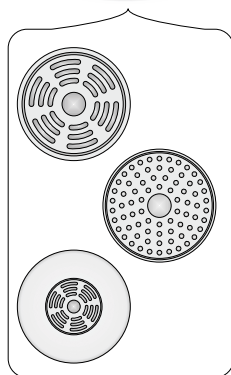
Pod sklom indukčnej dosky sú indukčné cievky, ktoré vytvárajú elektromagnetické pole. Hrnec umiestnený na elektromagnetickom poli sa vplyvom tohto poľa zohrieva. Nezabúdajte, musíte používať iba hrnce, ktoré majú vhodné dno, určené na používanie s indukčnými doskami.



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

Charakteristika riadu

- Ak chcete overiť, či sa daný hrniec dá používať na indukčnej doske, skontrolujte, či k dnu hrnca prilieha magnet. Čím je sila priťahovania väčšia, tým je hrniec lepší.
- Vždy používajte iba kvalitné hrnce, s ideálne plochým dnom. Používaním takýchto hrncov zabránite, aby vznikali body s príliš vysokou teplotou, čo môže viesť k pripaľovaniu vareného jedla k hrncu. Hrnce a panvice s hrubými kovovými stenami zaručujú vynikajúce šírenie tepla. Preliačené dno alebo hlboko vylisované logo výrobcu negatívne ovplyvňujú kontrolovanie teploty indukčným modulom, čo môže viesť k prehrievaniu riadu.



- Nepoužívajte poškodené hrnce, napr. s dnom zdeformovaným následkom nadmernej teploty.

- Keď používate veľký riad s feromagnetickým dnom (miesto, kde je priťahovaný magnet), ktorého priemer je menší ako celkový priemer daného riadu, zohrieva sa výhradne iba feromagnetická čas riadu. V takom prípade nie je možné rovnomerné šírenie tepla v riade. Feromagnetická zóna môže byť v podstavci riadu zmenšená, ak sú v nej umiestnené hliníkové prvky, v takom prípade je množstvo dodávaného tepla menšie. Môže sa stať, že sa objavia problémy s detekciou riadu alebo doska vôbec nedokáže taký riad detegovať. K priemeru feromagnetickej zóny riadu prispôbte použitú varnú zónu, aby ste dosiahli optimálne výsledky varenia. V prípade, ak varná doska riad na danej varnej zóne nedokáže detegovať, skúste v inej varnej zóne s príslušne menším priemerom.

Detektor prítomnosti hrnca v indukčnej zóne

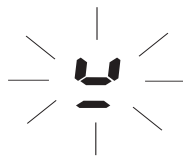
Detektor prítomnosti hrnca je inštalovaný vo varných doskách s indukčnými zónami. Keď je doska spustená, snímač prítomnosti hrnca automaticky deteguje elektromagnetické pole, ak je na danej zóne položený riad. Zaručuje to úsporu energie.

- Keď na varnej zóne umiestnite vhodný riad, nastavený výkon varenia sa zobrazuje na displeji.
- Na varnej doske sa môžu používať iba hrnce, ktoré majú dno z feromagnetického materiálu (tabuľka na str. 16).

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

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

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



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



Neodporúčame, aby ste používali externé indukčné adaptéry.

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



Označenie riadu



Skontrolujte, či je na štítku uvedená informácia o tom, že hrniec je vhodný pre použitie na indukčných doskách.

Nehrdzavejúca oceľ

Nedeteguje prítomnosť hrnca

Okrem hrncov z feromagnetickje ocele

Hliník

Nedeteguje prítomnosť hrnca

Liatina

Vysoká účinnosť

Pozor: hrnce môžu poškriabať varnú dosku

Smaltovaná oceľ

Vysoká účinnosť

Odporúčame riad s plochý, hrubým a hladkým dnom

Sklo

Nedeteguje prítomnosť hrnca

Porcelán

Nedeteguje prítomnosť hrnca

Riad s medeným dnom

Nedeteguje 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	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

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

Pred prvým použitím

- Indukčnú dosku dôkladne vyčistite. Doska má sklenený povrch, dbajte o neho s náležitou opatrnosťou.
- Pri prvom spustení sa zo zariadenia môže uvoľňovať zápach. V takom prípade v danej miestnosti zapnite ventiláciu, alebo otvorte okno. Uvoľňovanie zápachu je iba dočasné.

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; (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. 3,7 kW, vo formáte „37“. 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



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 3,7 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.

POUŽÍVANIE

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 ①. 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 zapnete stlačením snímača ①.
- 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.

- Snímačmi výkonu ⊕ ⊖ nastavte požadovaný výkon varnej zóny (na ukazovateli 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 varnú zónu – súčasne stlačte a podržte snímače nastavenia výkonu  a .
- Aktivujte varnú zónu, snímačom nastavenia výkonu  nastavte hodnotu „0“.

Vypnutie celej varnej dosky



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

- Vypnite dosku snímačom .



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

Funkcia Booster „P”

Funkcia Booster zvyšuje výkon zóny Ø 210 mm – z 2000 W na 3000 W, zóny Ø 160 mm – z 1400 W na 2100 W.

Umiestnite riad na varnej zóne.

- Doska automaticky deteguje riad a ukazovateľ **8.8** danej varnej zóny začne blikať zobrazujúc „00”.
- Funkciu Booster zapnete stlačením snímača „P”. Na displeji sa zobrazí písmeno „P”.

Keď chcete funkciu Booster vypnúť:

- Znížte výkon varnej zóny s aktivovanou funkciou Booster, použite snímač nastavenia výkonu  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 zablokovat' 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.

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 zón.
- Časovač sa aktivuje stlačením a podržaním snímača časovača , až kým nezazníe 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.

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

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

Ak chcete časovač vypnúť skôr, aktivujte varnú zónu stlačením snímača príslušnej 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 zohriata (ukazovateľ zvyškového tepla).

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

Funkcia pozastavenia pozastavuje aj odpočítavanie času časovača
Funkcia pozastavenia nepozastavuje odpočítavanie času minútnika

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.
Hrniec s jedlom umiestnite na varnej zóne a následne aktivujte program 70. Program 70 sa aktivuje na úrovni 70 °C.
- 90 – Zohrievanie/Varenie
Program je určený na zohrievanie a varenie riedkych jedál alebo vody.
Hrniec s jedlom umiestnite na varnej zóne a následne aktivujte program 90. Program 90 sa aktivuje na úrovni 90 °C.

Aktivácia programu udržiavania teploty.

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



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



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.

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.

*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

*symbol závisí od modelu

**dostupné vo vybraných modeloch

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

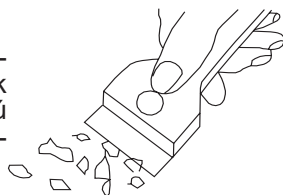


Pri čistení skla keramickej varnej dosky platia tie isté zásady, ako v prípade iných sklenených povrchov. V žiadnom prípade nepoužívajte drsné alebo agresívne čistiace prostriedky, ani piesok na drhnutie, tvrdú špongiu či drôtenku. Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.

Čistenie po každom použití

• Malé, nepripálené nečistoty

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



• Silno pripálené nečistoty

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

Odstraňovanie nečistôt

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



Reklamácie poškodení spôsobených následkom nesprávneho používania keramickeho skla nebudú uznané.



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

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	

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 tepla začne opäť fungovať po opätovnom pripojení zariadenia k el. napätiu.
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. Podľa pracovnej frekvencie varných polí, ak sa používa niekoľko varných polí súčasne, pri maximálnom výkone doska jemne píska.	
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).

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	220-240V~ 50/60Hz
Menovitý výkon varných zón:	
Typ:	PIH6540PHTULN 3.0
Výkon indukčných zón:	3,7 kW
- indukčná varná zóna:	
- indukčná varná zóna Booster: Ø 210-220 mm	2000W / 3000W
- indukčná varná zóna Booster: Ø 160-180 mm	1400W / 2100W
Rozmery [mm]:	592 x 522 x 49
Hmotnosť [kg]:	cca 7,65

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

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

Kontakty pro záruční a pozáruční servis výrobku značky Amica.

ČR

Martykán servis

Zámecká 3

698 01 Veselí nad Moravou

Tel: 518 324 555

e-mail: servis@martykanservis.cz

www.martykanservis.cz

SK

Servisní Středisko Amica SK

Se sídlem :

Fastplus s.r.o.

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

Tel: 2 4910 5851

e-mail: servis.biela@fastplus.sk

www.fastplus.sk
