

---

**CS** **Návod k obsluze**

**SK** Návod na obsluhu

---

**IO-HOB-1702 / 8515421**  
**(07.2022 V2)**

**CS** **Indukční varná deska**

**SK** Indukčná doska

---

**3IF-ZONE40BS**



Spotřebič obsluhujte pouze po přečtení tohoto návodu.  
Zariadenie používajte až po prečítaní týchto pokynov.

## VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

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

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

<b>POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ</b>	<b>4</b>
<b>POPIS VÝROBKU</b>	<b>9</b>
<b>INSTALOVÁNÍ</b>	<b>10</b>
<b>OBSLUHA</b>	<b>14</b>
<b>ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA</b>	<b>25</b>
<b>ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH</b>	<b>27</b>
<b>TECHNICKÉ ÚDAJE</b>	<b>29</b>

## 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:nehromad'te věci na ploše k vaření.



## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ

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

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

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

Zařízení neovládejte vnějšími hodinami anebo nezávislým systémem dálkového ovládní.

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 ovládacího varnou desku.
- Varnou desku musí zapojit oprávněný instalatér-elektrikář.
- Není dovoleno instalovat varné desky poblíž chladicích 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 zbuďte 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 popažením a poraněním.



## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ

- Při používání indukční varné desky používejte pouze hrnce a kastroly s plochým dnem, bez hran a výronků, protože v opačném případě může vzniknout poškrábání tabule.
- Hřejivý 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, lžice 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 ENERGIÍ



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

A provádí se to následujícími způsoby:

### ● Používání odpovídajících nádob na vaření.

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

### ● Dbalost o čistotu varných polí a dna hrnců.

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

### ● Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do hrnců“.

● Nevstavením varné desky do bezprostřední blízkosti chladniček/mrazniček. Spotřeba jejich elektrické energie zbytečně vzrůstá.

## VYBALENÍ



Spotřebič byl na čas transportu zabezpečený před poškozením. Po vybalení spotřebiče Vás prosíme o odstranění elementů obalu způsobem, který neohrožuje

životní prostředí. Všechny materiály použité do balení jsou v 100% pro životní prostředí neškodné, a jsou vhodné k zpětnému získání a označeno je příslušným symbolem.

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

## ODSTRAŇOVÁNÍ OPOTŘEBOVANÝCH SPOTŘEBIČŮ

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



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





# POPIS VÝROBKU

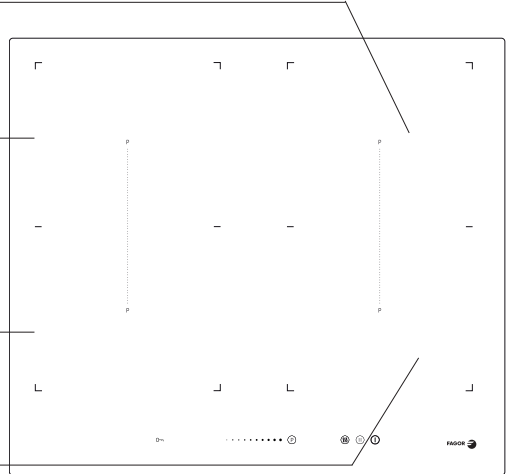
## Popis desky

Indukční varná zóna  
**booster** 220x190 mm (zadní pravé)

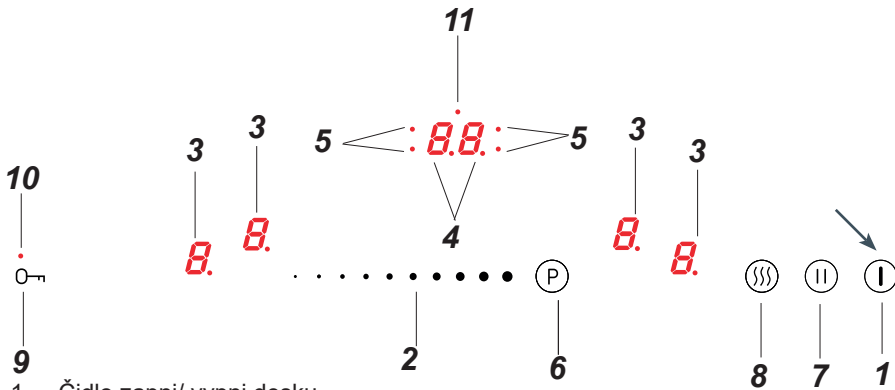
Indukční varná zóna  
**booster** 220x190 mm  
(zadní levé)

Indukční varná zóna  
**booster** 220x190 mm  
(přední levé)

Indukční varná zóna  
**booster** 220x190 mm  
(přední pravé)



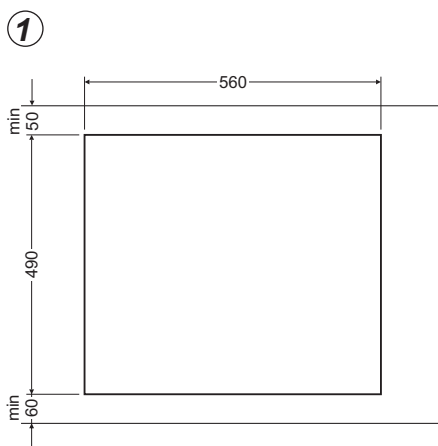
## Ovládací panel



1. Čidlo zapni/ vypni desku
2. Čidlo změny tepelného výkonu
3. Ukazatel varné zóny
4. Ukazatel hodin
5. Signalizační dioda hodin
6. Čidlo Booster
7. Čidlo funkce pauza
8. Čidlo funkce ohřívání
9. Čidlo klíč
10. Signalizační dioda čidla klíč
11. Signalizační dioda minutky

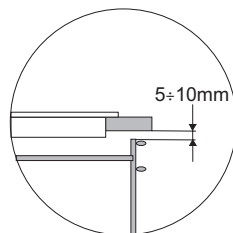
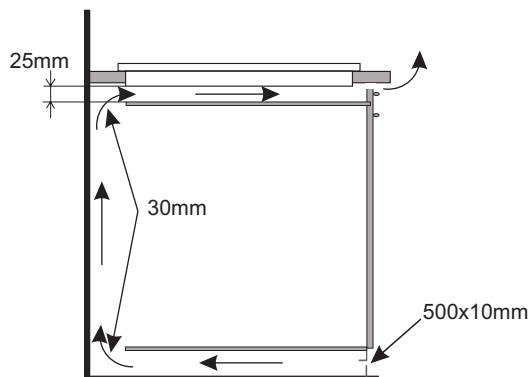
## ► Příprava desky nábytku do vestavění varné desky

- 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**.
- Pod spodem varné desky ponechejte nejméně 25 mm volného prostoru, aby umožnit odpovídající cirkulaci vzduchu a rovněž z důvodu vyhnutí se přehřátí povrchu okolo varné desky.

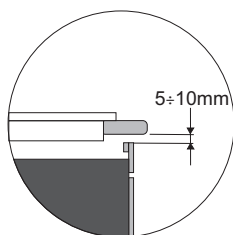
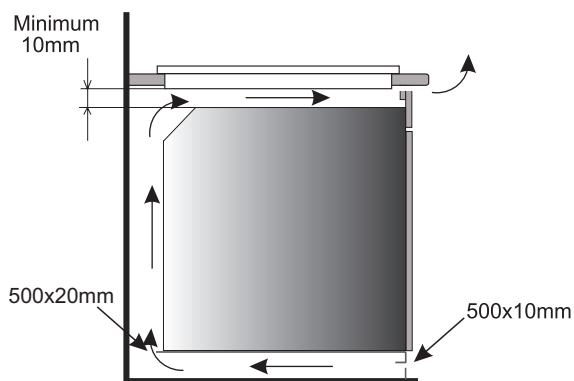




②



Vestavění do desky nosné skříně.



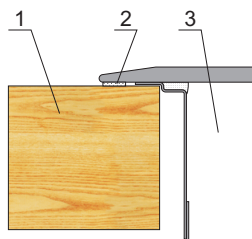
Vestavění do pracovní desky nad pečicí troubou s ventilací.

# INSTALOVÁNÍ

## Instalování desky

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

Výkr. 3



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

## Montáž pěnového těsnění. \*

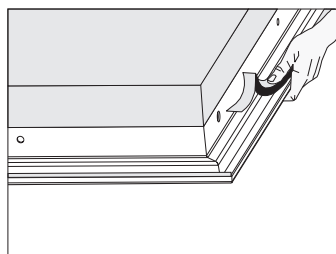
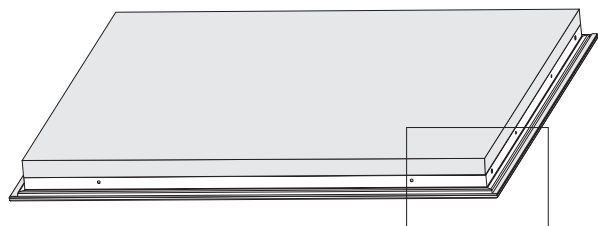
**Vstavení spotřebiče bez těsnění je zakázané.**

**Těsnění umístěte na spotřebiči následujícím způsobem:**

Před vstavením spotřebiče do kuchyňské vestavby, je zapotřebí zesponu k rámu kuchyňské desky přilepit pěnové těsnění, připojené k spotřebiči.

- z těsnění odstraňte ochrannou folii,
- poté těsnění přilepte zesponu rámu.

(výkr.)



\* v některých modelech je těsnění přilepené do desky.



## ► Připojení k elektrické instalaci

### Výstraha!

Elektrické práce by měl provádět pouze kvalifikovaný a oprávněný k těmto činnostem elektrikář. Zákaz provádění změn nebo zá-  
měrných modifikací na napájecím instalaci.

Deska je určena pro připojení k instalaci s  
jednofázovým střídavým proudem (230V  
1N~50Hz) a je vybavena propojovacím ka-  
belem 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.


Síť napájecího zařízení musí být vybavena  
bezpečnostním vypínačem umožňujícím  
nouzové odpojení napájení v náhlých situ-  
acích. Vzdálenost mezi pracujícími kontakty  
bezpečnostního spínače musí být minimálně  
3 mm.

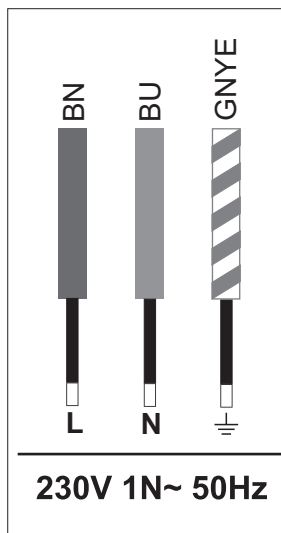
Před připojením zařízení ke zdroji napájení si  
bezpodmínečně přečtěte informace uvedené  
na typovém štítku a schéma zapojení.

Upozornění! Instalátor je povinen vydat uži-  
vateli „osvědčení o připojení výrobku k elek-  
trické instalaci“ (nachází se v záručním listu).

### Schéma zapojení

Upozornění! Napětí topných prvků 230V.

Upozornění! V každém zapojení musí být zemnicí  
vodič připojen ke svorce  PE.



Fáze L: BN - hnědý

Neutrální N: BU - modrý

Uzemnění PE: GNYE - zelený/žlutý

Napájecí obvod musí být chráněn pojistkou  
**16A**.

Doporučený typ propojovacího kabelu:  
**H05VV-F, 3 x 1,5mm<sup>2</sup>**.

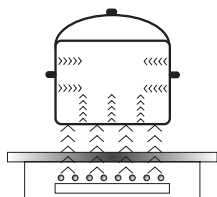
### Důležité!

Dojde-li k poškození napájecího kabelu, měl  
by jej vyměnit výrobce, autorizované servisní  
středisko nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby  
se předešlo nebezpečí.

## ► 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 zachování 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:

- Teplota je emitována výlučně prostřednictvím nádoby, využití tepla je téměř maximální,
- Nevyskytuje se jev tepelné bezvládnosti, protože vaření se automaticky začíná v okamžiku umístění nádoby na varnou desku a končí se s okamžikem jejího sejmutí z varné desky.

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

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


Zvuky, které mohou být slyšitelné v průběhu správné exploatace vznikají z práce chladicího ventilátoru, rozměrů nádob a materiálu, z kterého bylo vyrobené, způsobu vaření pokrmů a zapnutého tepelného výkonu.

Tyto zvuky nejsou normálním jevem a nejsou poruchami varné desky.



K indukčnímu vaření používejte pouze ferromagnetické nádoby, z materiálů jako:

- emailová ocel
- litina
- speciální nádoby z nerezavějící oceli pro indukční vaření.

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

## Rozměry nádob.

- Chce-li dosáhnout nejlepšího výsledku vaření, používejte nádoby s průměrem dna (ferromagnetickou částí) odpovídající velikosti varného pole.
- Používání nádob s průměrem dna menším než varné pole snižuje výkonnost varného pole a prodlužuje dobu vaření.
- Varná pole mají spodní mez možnosti zjišťování nádoby, která závisí na průměru ferromagnetické části dna nádoby a materiálu, ze kterého je nádoba vyrobena. Použití nevhodné nádoby může způsobit, že varná pole nezjistí nádobu.







## OBSLUHA

### Vypnutí varných zón

Varnou zónu můžete vypnout provedením jedné z níže uvedených činností:

- Desku vypněte senzorem ①.
- Dotkněte se ukazatele **B** a přidržeťte jej na 3 sekundy.
- Aktivujte varnou zónu dotknutím prstu senzoru . . • a přesuňte prst vlevo, abyste snížili úroveň výkonu na „0“.

### Vypnutí celé varné desky



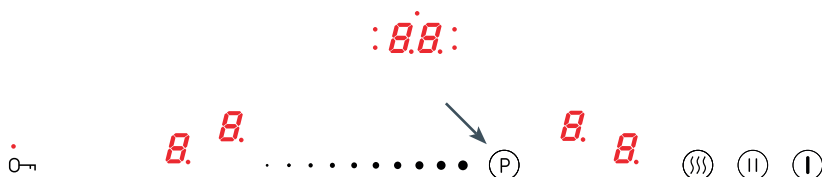
Varná deska je v provozu, když je zapnuta alespoň jedna varná zóna.

- 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 220x190 mm – z 2200 W na 3700 W, Bridge z 3600 W na 5500 W.

- Postavte hrnec na požadovanou varnou zónu.
- Hrnec bude automaticky detekován a ukazatel **B** odpovídající za vybranou varnou zónu začne blikat a indikovat „0“.
- Funkci Booster zapnete stisknutím senzoru **P** (na displeji se zobrazí písmeno „P“)

Chcete-li vypnout funkci Booster:

- Snižte výkon varné zóny s aktivovanou funkcí Booster na „0“ přesunutím prstu po senzoru . . •.



Doba provozu funkce Booster je omezena na 10 minut. Po tomto čase se výkon zóny nastaví na jmenovitý výkon (například, pokud rozsah nastavení výkonu desky má rozsah 0–9, pak jmenovitý výkon činí 9, pokud má deska rozsah nastavení výkonu 0–12, jmenovitý výkon činí 12 atd.)

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, nepřerušit se odpočítávání času 10 minut.

## OBSLUHA



Funkci Booster můžete aktivovat pouze na dvou zónách najednou, tj. na dvou vodorovných zónách nebo na dvou svislých zónách. Funkci nesmíte aktivovat na zónách v protilehlých rozích („na kříž“).

### Funkce dětské pojistky

Díky funkci dětské pojistky můžete uzamknout 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 5 sekund. Pokud je dětská pojistka aktivní, svítí kontrolka vedle senzoru .



**Deska se uzamkne, dokonce i když ji zapnete nebo vypnete senzorem .** Odpojení desky od napájecí sítě zruší uzamčení desky.

### Ukazatel zbytkového tepla „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 se zobrazuje symbol „H“.



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



\* Hodnoty teplot jsou orientační



**V době 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!**



## OBSLUHA

### Omezení doby provozu

Pro zvýšení spolehlivosti je indukční deska vybavena omezovačem doby provozu 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:

Stupeň tepelného výkonu	Maximální doba provozu
— = ≡	8 h
1	8 h
2	8 h
3	5 h
4	5 h
5	5 h
6	1,5 h
7	1,5 h
8	1,5 h
9	1,5 h
P	10min

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.

### Funkce automatického přihřívání

Aktivace funkce způsobí změnu času výkonu varné zóny na stupeň 9. Chcete-li ji aktivovat:

Pokud chcete aktivovat funkci:

- Postavte hrnec na požadovanou varnou zónu.
- Po automatické detekci hrnce vyberte výkon zóny v rozsahu 1–8
- Stiskněte opět ukazatel **B**.

Na displeji bude střídavě blikat nastavený výkonový stupeň a symbol „A“

Po uplynutí doby přehřívání pokrmů (viz tabulka vedle) se zóna automaticky přepne na dříve vybraný výkonový stupeň, bude se zobrazovat na ukazateli.

Stupeň tepelného výkonu	Doba trvání automatického přehřívání dodatečným výkonem
1	48 s
2	1 min., 12 s
3	2 min., 18 s
4	2 min., 30 s
5	4 min., 24 s
6	7 min., 12 s
7	2 min
8	3 min., 12 s

Pokud během aktivní funkce přehřívání sejmete z varné zóny hrnec a pak jej postavíte zpět, bude přehřívání pokračovat až do dosažení úplné doby přehřívání.

## Funkce hodin



Hodiny usnadňují proces vaření díky možnosti naprogramování času aktivace varných zón. Hodiny mohou také sloužit jako časovač. Funkci hodin můžete zapnout pouze během vaření (když je tepelný výkon větší než „0“). Funkci hodin můžete použít současně na všech varných zónách. Maximální doba provozu je 99 minut (každou 1 minutu).

Chcete-li nastavit na hodinách čas:

- Postavte hrnec na požadovanou varnou zónu.
- Po automatické detekci hrnce nastavte tepelný výkon.
- Vyberte zónu, na které chcete nastavit funkci hodin.
- Hodiny aktivujete stisknutím a přidržením **00** do okamžiku, až zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí číslice „00“.



Nejprve se nastaví druhá číslice (jednotková) a pak se nastaví první číslice (desetinná).

- Po aktivaci hodin přesuňte prst po senzoru **• • •**, díky tomu nastavíte jednotkovou číslici.
- Opět stiskněte senzor hodin, abyste přešli na nastavení první desetinné číslice.
- Přešuněte prst po senzoru **• • •**, díky tomu nastavíte desetinnou číslici.
- Pokud nenastavíte žádnou hodnotu pro první číslici, po 10 sekundách hodiny zobrazí hodnotu „0“ (například „06“ což znamená, že hodiny jsou nastaveny na 6 minut).

Hodiny začnou fungovat, když začne blikat kontrolka indikující zapnutí příslušné varné zóny (kontrolka na obrázku panelu je označeno 5).

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



Pokud nastavíte více než jeden čas, bude se na displeji hodin zobrazovat nejkratší čas. Indikuje to blikající kontrolka vedle ukazatele hodin.



## OBSLUHA

V každém okamžiku vaření můžete změnit naprogramovanou dobu jeho trvání. Za tímto účelem vyberte zónu během vaření, jejíž čas chcete změnit, tj. aktivujte ji ukazatelem **B**, pak se dotkněte ukazatele hodin **BB** a změňte čas tak, že provedete další činnosti, tak jak je uvedeno v popisu nastavení hodin.

Čas zbývající do konce vaření můžete zjistit kdykoli. Dotkněte se ukazatele hodin **BB**; aktivní doba fungování hodin pro danou zónu indikuje blikající kontrolka vedle ukazatele **BB**.

Po uplynutí naprogramované doby vaření zazní zvukový signál. Můžete jej vypnout dotknutím libovolného senzoru. Alarm se vypne automaticky po 2 minutách.

Chcete-li dříve vypnout hodiny, aktivujte varnou zónu dotknutím ukazatele zóny **B** (ukazatel výkonu bude svítit jasněji), pak se dotkněte ukazatele hodin a přidržte jej **BB** na 3 sekundy nebo aktivujte požadovanou zónu ukazatelem **B**, pak se dotkněte ukazatele hodin **BB** a senzorem . • • snižte čas na „00“ (krok spojený s přepnutím mezi číslicemi je uveden v popisu nastavení hodin).

### Hodiny jako časovač

Funkci hodin můžete použít jako nezávislý časovač, který neovládá žádnou zónu. Chcete-li nastavit nezávislý časovač, proveďte všechny kroky z popisu nastavení funkce hodin s tím rozdílem, že nevybíráte žádnou zónu, tj. ihned po zapnutí desky se dotkněte ukazatele hodin **BB** a nastavte čas. Fungování časovače bude indikovat blikající kontrolka nad ukazatelem **BB**. Časovač vypnete stejným způsobem jako vypnutí funkce hodin při naprogramované zóně.

## Funkce přehřívání



Funkce přehřívání pokrmu udržuje teplotu připraveného jídla na varné zóně. Vybraná varná zóna je zapnuta na nízký tepelný výkon. Díky této funkci budete mít teplý pokrm, hotový ke spotřebě, který nemění svou chuť a nepřipaluje dno hrnce. Navíc můžete tuto funkci použít pro rozpuštění másla, čokolády atp.



Aby teplotu hrnce přesně měřil snímač umístěný ve varné zóně, bezpodmínečně přizpůsobte používaný hrnec s ideálně plochým dnem provozu indukční desky (dle doporučení výrobce).

Funkci přehřívání pokrmu můžete zapnout na každé varné zóně. Každá varná zóna má 3 úrovně tepelného výkonu, tj.:

- 42 °C —
- 70 °C =
- 94 °C ≡

Zapnutí funkce přehřívání:

- Postavte hrnec na požadovanou varnou zónu.
- Po automatické detekci hrnce se dotkněte senzoru funkce přehřívání (☞), na ukazateli se zobrazí symbol —. Tento symbol znamená úroveň tepelného výkonu 42°C.
- Dotkněte se senzoru funkce přehřívání (☞) podruhé, ukazatel změní zobrazovaný symbol na = čili tepelný výkon se zvýší na 70 °C.
- Dotkněte se senzoru funkce přehřívání (☞) potřetí, na ukazateli se změní zobrazovaný symbol na ≡ čili úroveň tepelného výkonu se zvýší na 94°C.
- Funkci přehřívání můžete kdykoli vypnout dotknutím ukazatele varné zóny **8.** a pak přesuňte prst po senzoru . . • abyste nastavili úroveň tepelného výkonu do polohy „0“.

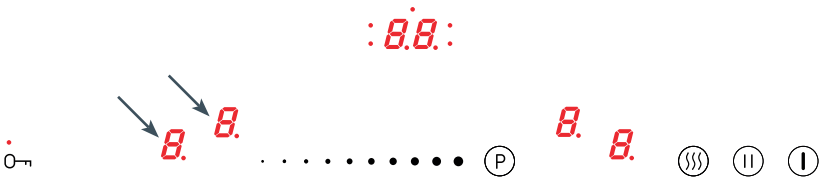


## Funkce Stop'n go „II”



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

## Funkce Bridge



Díky funkci Bridge můžete kontrolovat 2 varné zóny desky jako jednu rozšířenou zónu ohřevu. Funkce Bridge je velmi pohodlná, zejména, když ji používáte pro vaření v hrncích typu pekáč. Deska má funkci Bridge pro levé i pravé zóny.

Chcete-li zapnout funkci Bridge:

- Zapněte desku
- Postavte hrnec typu pekáč na levou nebo pravou varnou zónu
- Hrnec bude automaticky detekován a funkce Bridge se aktivuje, což bude indikovat symbol „L”



Pokud do 10 sekund nevyberete výkon, funkce Bridge nebude aktivní.

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

Od tohoto okamžiku ovládáte dvě varné zóny pomocí jednoho senzoru.



Funkci Bridge můžete vždy zapnout ručně.

Chcete-li zapnout funkci Bridge, dotkněte se senzoru varné zóny **B** a pak se současně dotkněte obou senzorů výběru varných zón **B** na levé nebo pravé straně. Na horním ukazateli se rozsvítí symbol „L“ a na spodním ukazateli se zobrazí číslice „0“. Pak přesunutím prstu po senzoru změny tepelného výkonu **• • •** nastavte libovolný tepelný výkon.

Chcete-li vypnout funkci Bridge, dotkněte se ukazatele výběru varné zóny **B** a přidržeť jej na 3 sekundy s rozsvíceným symbolem „L“. Na displejích se zobrazí číslice „0“.

Od tohoto okamžiku varné zóny fungují samostatně.

## **Funkce Přizpůsobení hrnce varné zóně**

Funkce umožňuje kontrolu přizpůsobení hrnce varné zóně pro dosažení nejvyšší účinnosti vaření a využití úplného tepelného výkonu varné zóny.

### **Testovací postup:**

- Postavte hrnce s množstvím vody zakrývajícím dno hrnce do středu varné zóny.
- Zapněte desku.
- Po automatické detekci hrnce přidržeť současně ukazatel detekované varné zóny a senzor **II** na 3 sekundy do okamžiku zaznění zvukového signálu.
- Na displeji se zobrazí symbol **L** střídavě s **L**, což znamená spuštění testu.
- Po ukončení testu (max. 20 s e k u n d ) se na ukazateli hodin zobrazí výsledek v rozsahu 00 až 99.
- Deska se automaticky vypne.



Během testu neměňte polohu hrnce.

Hodnota 99 znamená nejlepší přizpůsobení hrnce varné zóně.

Výsledek zobrazovaný na ukazateli hodin je přibližnou hodnotou a závisí na rozměru dna, materiálu a technologii výroby hrnce.

Na varnou zónu se doporučuje používat hrnce, jejichž výsledek překračuje číslo 60. Pokud je dno hrnce menší než varná zóna a výsledek testu nepřekračuje 60, zopakujte testy na menší dostupné zóně. Používání hrnců, jejichž výsledek nepřekračuje 60, způsobuje prodloužení procesu vaření a snížení jeho kvality. Výsledek testu 00 znamená, že testovaný hrnce není vhodný pro použití na indukční desce.

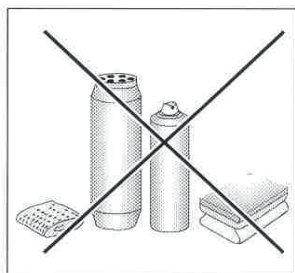




Péče uživatele o průběžné udržování varné desky v čistotě, jak rovněž její údržba, mají výrazný vliv na prodloužení bezporuchového exploatačního období.

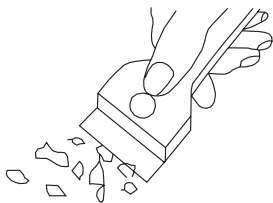


Při čištění keramické tabule jsou závazné identické zásady co v případě skleněného povrchu. V žádném případě nepoužívejte brusných anebo agresivních čisticích prostředků ani písku do drhnutí, či houbičky s drsným povrchem. Nepoužívejte také čisticí zařízení vyvíjejících páru na účely čištění.



## Čištění po každém použití

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



Škrabka na čištění varné desky

## Odstraňování skvrn

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

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

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

## Periodické prohlídky

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

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

### Pozor!

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

### Pozor!

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

### Pozor!

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




## ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH

V každé havarijní situaci proveďte následující:

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

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
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 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 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	

## ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
6. Nesvítil 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.	 <b>Nebezpečí!</b> Okamžitě odpojte varnou desku od sítě (pojistka). obraťte se na nejbližší servis.	
8. Pokud vada ještě nebyla odstraněna.	Odpojte varnou desku od sítě (pojistka!). obraťte se na nejbližší servis. <b>Důležité!</b> 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 nedodržením 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 hvizdy.	Je to normální jev. V souladu s frekvencí práce cívek v průběhu používání několika varných zón, při maximálním výkonu varná deska 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).
12. Zobrazení symbolu E na displeji varné zóny.	- poruchy měření v obvodu teplotního čidla.	- vypněte a znovu zapněte varnou desku



## TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	230/400V 1N~50 Hz
Jmenovitý výkon varných desek:	7,4 kW
Model:	PB*4VI517FTB4SAC
- indukční varné pole :	
- indukční varné pole : 220 x 190 mm	2200 W
- indukční varné pole Booster: 220 x 190 mm	3700 W
Rozměry	576 x 518x 51;
Hmotnost	ca.10,5 kg;

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

# VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK,

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 stanoviškách.

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 miestnosti) nezodpovedá jeho charakteristike a môže byť nebezpečné.

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

## OBSAH

<b>BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA</b>	<b>31</b>
<b>POPIS VÝROBKU</b>	<b>36</b>
<b>INŠTALÁCIA</b>	<b>37</b>
<b>OBSLUHA</b>	<b>41</b>
<b>ČISTENIE A ÚDRŽBA</b>	<b>54</b>
<b>ODSTRANOVANIE PORÚCH</b>	<b>56</b>
<b>TECHNICKÉ ÚDAJE</b>	<b>58</b>



## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA

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

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

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

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

**Pozor.** Nebezpečenstvo požiaru: nehromad'te veci potrebné k vareniu na ploche.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA

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

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

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

Zariadenie neovládajte vonkajšími hodinami alebo nezávislým systémom diaľkového ovládania.

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





## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA

- Pred prvým použitím indukčnej varnej dosky si pozorne preštudujte tento návod na obsluhu. Vďaka tomu si zaistíte bezpečnú prevádzku varnej dosky a zabránite jej poškodeniu.
- Ak indukčnú varnú dosku používate v tesnej blízkosti rádia, televízora alebo iného vyžarujúceho prístroja, overte či panel s tlačidlami správne funguje.
- Varnú dosku by mal inštalovať oprávnený inštalatér – elektrotechnik.
- Dosku neinštalujte v blízkosti chladiacich zariadení.
- Nábytok, do ktorého inštalujete varnú dosku, musí byť odolný voči teplotám cca 100°C. Vzťahuje sa to na preglejky, okraje, povrchy, ktoré sú vyrobené z plastickej hmoty, lepidlá a laky.
- Varnú dosku používajte až po jej vstavaní do nábytku. Vďaka tomu budete chránení pred nebezpečným dotykom častí ktoré zostávajú pod napätím.
- Opravu elektrických zariadení môžu vykonávať len odborníci. Neodborné opravy môžu byť pre užívateľa nebezpečné.
- Prístroj je odpojený od hlavného prívodu elektrickej energie len vtedy, ak je vypnutá poistka alebo ak zástrčka je vytiahnutá zo zásuvky.
- Zástrčka napájacieho vodiča po inštalovaní varnej dosky musí byť dostupná
- Nedovoľte deťom aby sa so spotrebičom hrali.
- Toto zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí prístroja, iba ak je uskutočňované pod dohľadom inej osoby alebo v súlade s návodom na obsluhu prístroja, poskytnutými osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- **Osoby s implantovanými zariadeniami na podporu životných funkcií (napr. kardio-stimulátorom, 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 bud' 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.



Každý, kto náležite využiva energiu, nielen šetrí peniaze, ale koná tiež vedome v súlade s potrebami životného prostredia. Preto pomôžeme 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.



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

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

## LIKVIDÁCIA ZARIADENÍ

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



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

# POPIS VÝROBKU

## Opis varnej dosky

Indukčná varná zóna

**booster** 220x190 mm (zadné pravé)

Indukčná varná zóna

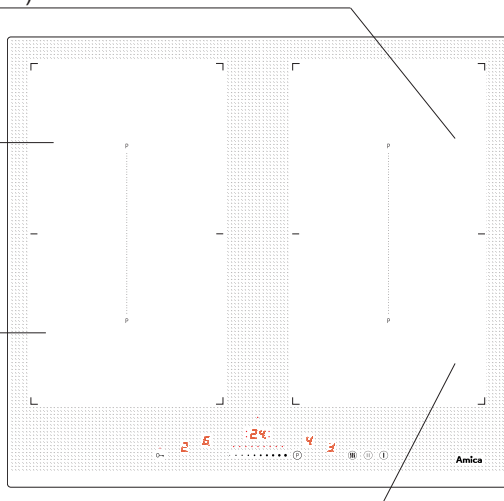
**booster** 220x190 mm (zadné ľavé)

Indukčná varná zóna

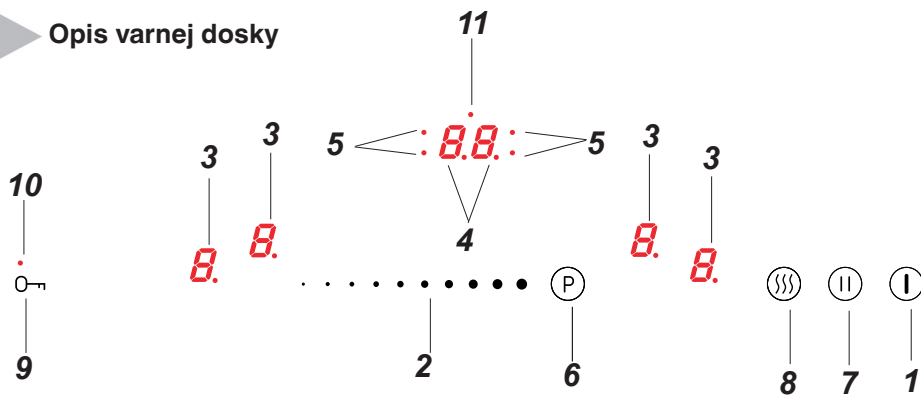
**booster** 220x190 mm (predné ľavé)

Indukčná varná zóna

**booster** 220x190 mm (predné pravé)



## Opis varnej dosky

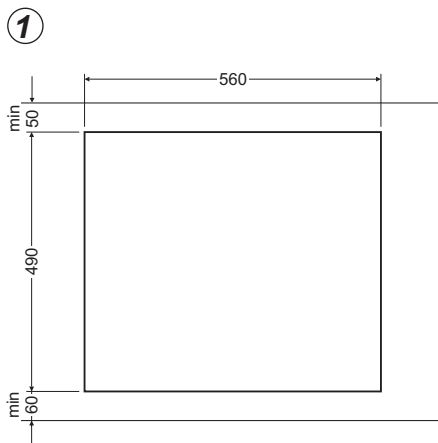


1. Senzor zapnúť / vypnúť dosky
2. Senzor zmeny tepelného výkonu
3. Ukazovateľ varnej zóny
4. Ukazovateľ hodín
5. Signalizačná dióda hodín
6. Senzor Booster
7. Senzor funkcie pauza
8. Senzor funkcie ohrievania
9. Senzor kľúč
10. Signalizační dióda senzora kľúč
11. Signalizačná dióda minútky



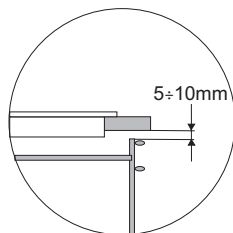
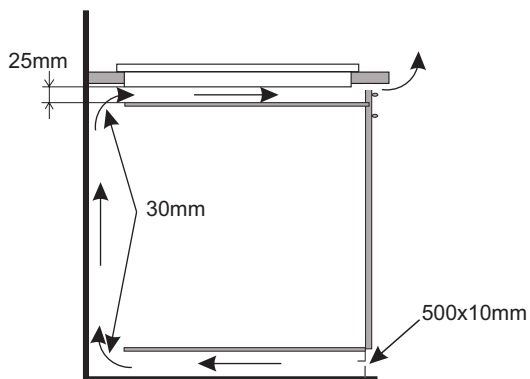
## ► Pripravte miesto v pracovnej doske k vstavaniu varnej dosky.

- 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.
- Pod spodkom dosky nechajte voľný priestor minimum 25 mm, aby ste umožnili správnu cirkuláciu vzduchu a aby ste unikli nahriatia plochy vôkol dosky.

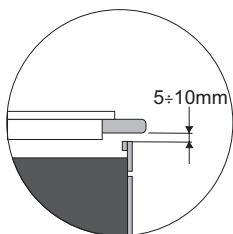
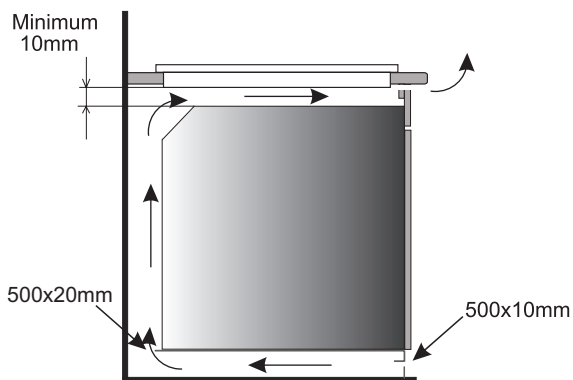


# INŠTALÁCIA

Obr. 2



Vstavenie skrinky v pracovnej doske.



Vstavenie v pracovnej doske nad sporákom s ventiláciou.



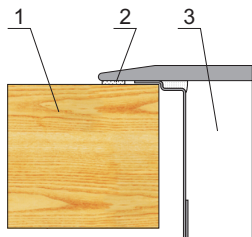
Neinštalujte dosku nad sporákom bez ventilácie.



## 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).

Výkr. 3



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

## Montáž penového tesnenia.\*

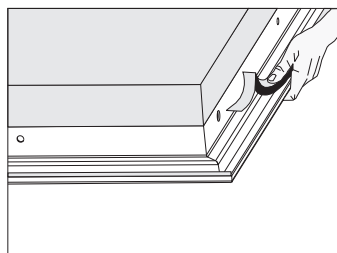
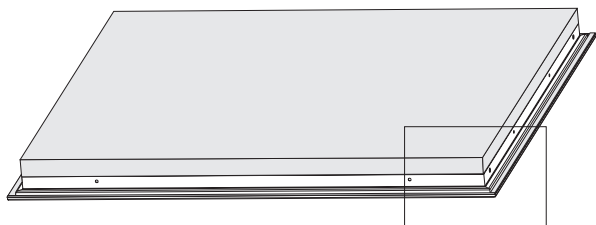
**Vstavenie spotrebiča bez tesnenia je zakázané.**

### Tesnenie umiestite na spotrebiču nasledujúcim spôsobom:

Pred vstavením spotrebiča do kuchynskej vstavby, je potrebné zosponu k rámu kuchynskej dosky prilepiť penové tesnenie, pripojené k spotrebiču.

- z tesnenia odstráňte ochrannú fóliu,
- potom tesnenie prilepte zosponu rámu.

(výkr.)



\* v niektorých modeloch je tesnenie prilepené do dosky

# INŠTALÁCIA

## Pripojenie k el. napätiu

### Varovanie!

Elektrické práce môže vykonať výhradne iba kvalifikovaný elektrikár, ktorý má všetky potrebné oprávnenia. Napájaciú inštaláciu v žiadnom prípade nemeňte ani neupravujte.

Doska je určená na pripojenie k jednofázovému obvodu striedavého prúdu (230 V 1N ~50 Hz), a má napájací kábel 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

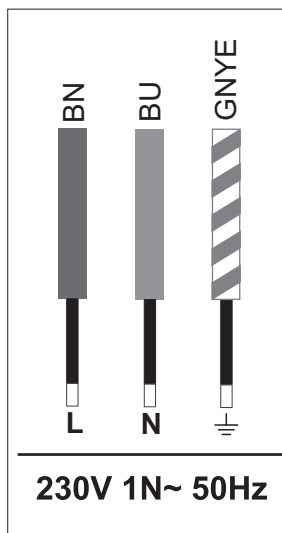
Súčasťou el. obvodu, ku ktorému je zariadenie pripojené, musí byť bezpečnostný vypínač umožňujúci vypnúť zariadenie v náhlych, núdzových situáciách. Vzdialenosť medzi fungujúcimi kontaktami bezpečnostného vypínača musí byť aspoň 3 mm.

Predtým, než zariadenie pripojíte k el. napätiu, najprv sa oboznámte s informáciami, ktoré sú uvedené na výrobnom štítku a na schéme pripojenia.

Pozor! Inštalatér je povinný vydať užívateľovi „osvedčenie pripojenia výrobku k elektrickej inštalácii“ (nachádza sa v záručnom listu).

### Schéma pripojenia

Pozor! Napätie ohrevných prvkov 230 V. Pozor! V každom pripojení musí byť vodič uzemnenia pripojený k svorke  $\oplus$  PE.



Fáza L: BN – hnedý

Neutrálny N: BU – modrý

Uzemnenie PE: GNYE – zeleno-žltý

Obvod, ku ktorému je zariadenie pripojené, musí byť chránený **16 A** poistkou.

Odporúčaný typ prípojného kábla:  
**H05VV-F, 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.**

### Dôležité!

Ak sa napájací kábel poškodí, aby ste predišli prípadnému ohrozeniu, môže ho vymeniť iba výrobca, autorizovaný servis alebo iná kvalifikovaná oprávnená osoba.

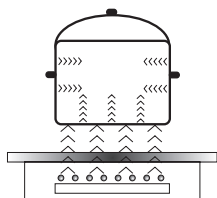




## Pred prvým použitím

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

## Spôsob fungovania indukčnej varnej zóny



Elektrický generátor napája cievku umiestnenú vo vnútri spotrebiča.

Táto cievka vytvára magnetické pole, ktoré je prenášané na nádobu.

Magnetické pole spôsobuje, že sa nádoba zahrieva

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

Všeobecne sa dá povedať, že indukčnú technológiu charakterizujú dve vlastnosti:

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

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

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

Zvuky, ktoré môžu byť počúvateľné v priebehu správnej exploatácie vznikajú z práce chladiaceho ventilátora, rozmerov nádob a materiálu, z ktorého boli vyrobené spôsobu varenia pokrmov a zapnutého tepelného výkonu.

Tieto zvuky nie sú normálnym javom a nie sú poruchami varnej dosky.

# OBSLUHA

## Ochranné zariadenie:

Ak doska bola správne inštalovaná a je správne využívaná, ochranné zariadenia sú potrebné zriedkakedy.

**Ventilátor:** chráni a ochladzuje ovládacie a napájacie komponenty. Môže pracovať na dve rýchlosti, funguje automaticky. Ventilátor pracuje vtedy, keď sú varné zóny zapnuté a funguje pri vypnutej doske do okamihu dostatočného ochladenia elektronického systému.


**Tranzistor:** Teplota elektronických komponentov je meraná nepretržite pomocou sondy. Ak sa nebezpečne zvyšuje teplota, systém automaticky znižuje výkon varnej zóny alebo odpojí varnú zónu nachádzajúcu sa najbližšie k horúcim elektronickým elementom.

**Detekcia:** detektor prítomnosti hrnca umožňuje prevádzku dosky, a teda ohrievanie. Malé predmety umiestnené na varnej ploche (napr. lyžička, nôž, prstienok, prsteň...) nebudú identifikované ako hrnce, preto sa tiež doska nezapne.

## ▶ Detektor prítomnosti hrnca v indukčnej zóne

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

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

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

Ak v priebehu desiatich minút nebude indikovaný žiaden hrniec operácia zapnutia dosky bude zrušená.

Ak chcete vypnúť zónu varenia, vypnite ju pomocou dotykových senzorov, nielen stiahnutím hrnca.



## Detektor hrnca nepracuje akosenzor zapni/vypni dosku.

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

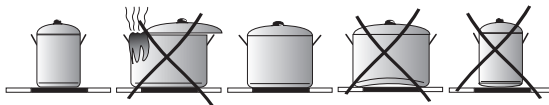
Pri zapínaní a vypínaní, a pri nastavovaní stupňa tepelného výkonu sa **vždy dotýkajte iba jedného senzora**. Ak sa dotknete súčasne niekoľkých senzorov (s výnimkou hodín a kľúča), systém bude ignorovať zadané ovládacie signály, a ak budete senzory dotýkať príliš dlho bude signalizovať poruchu.

Po zakončení používania vypnite varnú zónu regulátorom a nespoliehajte sa na ukazovateľoch detektora riadu.



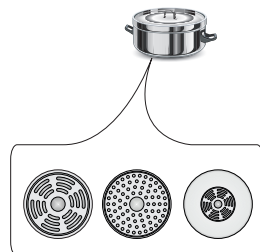
Výkon varnej dosky je podmienený výberom vhodného kvalitného riadu.

## ► Výber riadu k vareniu v indukčnej zóne



### Charakteristika riadu.


- Vždy používajte vysoko kvalitný riad s ideálne rovným dnom: používanie takýchto hrncov zabraňuje vzniku vysokej teploty, v ktorých by jedlá počas varenia mohli privrieť. Hrnce a panvice so silnými stenami zaručujú dokonalé rozvádzanie tepla.
- Vždy zaistíte aby dno hrncov bolo suché: po naplnení hrnca alebo jeho vytiahnutí z chladničky skontrolujte, či dno je suché. Vďaka tomu doska ostane čistá.
- Pokrievka na hrnci zabraňuje úniku tepla a tak skraca 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.**
- **Vyhýbané dno hrnca alebo hlboko vytlačené logo výrobcu majú negatívny vplyv na overovanú teplotu indukčným modulom a môžu zapríčiniť prehriatie nádob.**
- **Nepoužívajte poškodený riad napr. so zdeformovaným dnom, spôsobeným príliš vysokou teplotou.**
- Používajúc veľké nádoby s feromagnetickým dnom, ktorých priemer je menší od celkového priemeru nádoby, zohrieva sa len feromagnetická časť nádoby. Spôsobuje to situáciu, v ktorej nie je možné rovnomerné rozvádzanie tepla v nádobe. Feromagnetická v dnu nádoby je zmenšená z dôvodu v nej umiestnených hliníkových elementov, preto tiež dodávané množstvo tepla môže byť menšie. Môžu sa vyskytnúť problémy sa zaznamenaním nádoby alebo nádoba nebude vôbec zaznamenaná. Priemer feromagnetickú časť riadu musí byť prispôbený 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.

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

## Rozmery riadu.

- Aby ste pri varení dosiahli najlepšiu efekt, používajte riad s takým priemerom dna (feromagnetickje časti), aký je priemer daného varného poľa.
- Používanie riadu s menším priemerom dna ako dané varné pole znižuje efektívnosť poľa a predlžuje varenie.
- Detekcia riadu varnými poľami má svoj spodný limit, ktorý závisí od priemeru feromagnetického dna riadu a materiálu, z ktorého je riad vyrobený. Ak použijete nevhodný riad, je možné, že ho varné pole nedokáže detegovať.



## OBSLUHA

### Vypnutie varnej zóny

Varnú zónu môžete vypnúť jedným z nasledujúcich spôsobov.

- Vypnite dosku snímačom ①.
- Dotknite a na 3 sekundy podržte ukazovateľ **B**.
- Aktivujte danú varnú zónu, dotknite snímač **•••••** a presuňte prst doľava tak, aby ste varný výkon znížili na „0”.

### Vypnutie celej varnej dosky



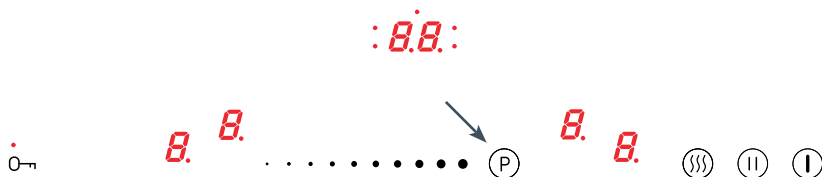
Varná doska je v zapnutá, ak je spustená aspoň jedna varná zóna.

- Vypnite dosku snímačom ①.



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

### Funkcia Booster „P”



Funkcia Booster zvyšuje výkon zóny 220x190 mm - z 2200 W na 3700 W, . Spojenej zóny Bridge z 3600 W na 5500 W.

- Umiestnite hrniec na varnej zóne.
- Doska hrniec automaticky deteguje a ukazovateľ **B** danej varnej zóny začne blikať zobrazujúc „0”.
- Funkciu Booster spustíte stlačením snímača **(P)** (na displeji sa zobrazí písmeno „P”)

Keď chcete funkciu Booster vypnúť:

- Znížte výkon zóny so spustenou funkciou Booster na „0” presunutím prstu po snímači **•••••**.



Čas spustenia funkcie Booster je obmedzený na 10 minút. Po uplynutí tohto času sa výkon zóny nastaví na nominálny výkon (napríklad, ak má doska rozsah nastavenia výkonu zóny 0 až 9, potom je nominálny 9; ak má doska rozsah nastavenia výkonu zóny 0 až 12, potom je nominálny výkon 12 ap.).

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 hrniec, odpočítavanie 10 minút sa nezastaví.



Funkciu Booster môžete súčasne spustiť iba na dvoch varných zónach, tzn. na dvoch pozdĺžnych, alebo na dvoch priečných zónach. Funkcia sa nedá súčasne spustiť na protiahlych zónach („krížom”).

## Funkcia blokády

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, stlačte a na 5 sekúnd podržte snímač . Keď je blokáda aktívna, svieti kontrolka vedľa snímača .



**Doska je zablokovaná, dokonca aj vtedy, keď ju zapínate alebo vypínate snímačom . V prípade odpojenia dosky od el. napätia sa funkcia blokády dosky automaticky vypne.**

## Ukazovateľ zvyškového tepla „H”

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

Ak je teplota dosky vyššia než  $60^{\circ}\text{C}^*$ , na ukazovateli danej varnej zóny sa zobrazuje symbol „H”.



Ak je teplota dosky v rozpätí  $45^{\circ}\text{C}^*$  -  $60^{\circ}\text{C}^*$ , na ukazovateli danej varnej zóny sa zobrazuje symbol „h” (nízke zvyškové teplo).



\* Hodnoty teplôt sú iba orientačné



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



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

## Obmedzenie času používania

Pre zvýšenie spoľahlivosti je indukčná doska vybavená obmedzovačom času práce pre každú varnú zónu.

	Úroveň výkonu varenia	Maximálny čas práce
Maximálne trvanie práce je nastavené individuálne, závisí od používaných úrovní varenia, ktoré sa používajú. Ak počas varenia dlhší čas používate iba jeden výkon varenia, maximálne trvanie bude obmedzené podľa nasledujúcej tabuľky:	— = ≡	8 hod.
	1	8 hod.
	2	8 hod.
	3	5 hod.
	4	5 hod.
	5	5 hod.
	6	1,5 hod.
	7	1,5 hod.
	8	1,5 hod.
	9	1,5 hod.
Keď varná zóna dosiahne maximálne trvanie varenia, automaticky sa vypne, a na displeji sa zobrazí symbol zvyškového tepla. Maximálne trvanie práce sa týka jednotlivých zón osobitne.	P	10min.

## Funkcia automatického dohrievania

Aktivovaním funkcie sa dočasne zvýši výkon varenia zóny na úroveň 9. Keď ju chcete aktivovať:

Keď chcete aktivovať funkciu, postupujte nasledovne:

- Umiestnite hrniec na varnej zóne.
- Po automatickej detekcii hrnca, nastavte výkon varenia v rozpätí 1 až 8.
- Opätovne stlačte ukazovateľ **8**.

Na displeji sa bude striedavo zobrazovať úroveň nastaveného výkonu a symbol „A“

Keď uplynie čas dohrievania jedla (pozri tabuľka vedľa), zóna sa automaticky prepne na predtým nastavenú úroveň, ktorá sa zobrazí na ukazovateli.

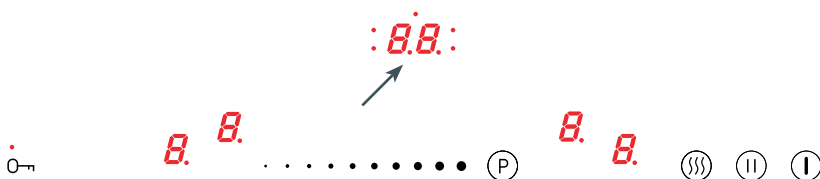
Úroveň výkonu varenia	Čas trvania automatického dohrievania s dodatočným výkonom
1	48 sek.
2	1 min., 12 sek.
3	2 min., 4 hod.
4	2 min., 4 hod.
5	4 min., 12 sek.
6	7 min., 12 sek.
7	2 min.
8	3 min., 12 sek.

Ak z varnej zóny s aktívnou funkciou dohrievania zložíte hrniec, a následne ho položíte späť, dohrievanie bude pokračovať, až kým neuplynie celý čas dohrievania.





## Funkcia časovača



Časovač uľahčuje varenie, pretože umožňuje nastaviť trvanie spustenia jednotlivých varných zón. Časovač sa tiež môže použiť ako budík. 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 hrniec na varnej zóne.
- Keď doska automaticky deteguje hrniec, nastavte výkon zóny.
- Vyberte zónu, na ktorej chcete nastaviť funkciu časovača.
- Časovač sa aktivuje stlačením a podržaním snímača **8.8.**, až kým nezaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazia číslice „00“.



Najprv sa nastavuje druhá číslica (jednotky), a následne sa nastavuje prvá číslica (desiatky).

- Keď sa časovač aktivuje, prstom presuňte po snímači **. . .** a nastavte číslicu jednotiek.
- Potom opätovne stlačte snímač časovača, prejdete na nastavenie prvej číslice.
- Prstom presuňte po snímači **. . .** a nastavte číslicu desiatok.
- Ak nenastavíte žiadnu hodnotu prvej číslice, časovač po 10 sekundách automaticky nastaví hodnotu „0“ (napríklad „06“, tzn. č časovač je nastavený na 6 minút).

Časovač sa spustí, keď kontrolka spustenia danej varnej zóny začne blikať (kontrolka na obrázku panela je označená ako 5).

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



Keď nastavíte viac ako jeden časovač, na displeji hodín sa bude zobrazovať najkratšie trvajúci. Signalizuje to blikajúca kontrolka vedľa ukazovateľa hodín.

## 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 **B**, a následne sa dotknite ukazovateľa hodín **8.8**. a nastavte čas, vykonávajúce činnosti tak, ako pri nastavovaní časovača.

Čas zostávajúci do konca varenia môžete v každej chvíli skontrolovať. Dotknite sa ukazovateľa hodín **8.8**; aktívny čas spustenia časovača pre danú zónu signalizuje blikajúca kontrolka vedľa ukazovateľa **8.8**.

Keď uplynie nastavený čas varenia, spustí sa zvukový signál. Môžete ho vypnúť dotknutím ľubovoľného snímača. Alarm sa vypne automaticky po 2 minútach.

Ak chcete spustený časovač vypnúť skôr, aktivujte varnú zónu dotknutím snímača zóny **B** (ukazovateľ výkonu bude svietiť jasnejšie), následne dotknite a na 3 sekundy podržte ukazovateľ hodín **8.8** alebo aktivujte požadovanú zónu ukazovateľom **B**, následne dotknite ukazovateľ hodín **8.8** a snímačom . • • zmeňte čas na „00“ (krok súvisiaci s prepnutím medzi číslicami je uvedený v opise nastavení časovača.

### ► Časovač ako budík

Funkciu časovača môžete využiť ako nezávislý budík, ktorý neovláda žiadnu zónu. Keď chcete nastaviť nezávislý budík, vykonajte všetky kroky uvedené v opise nastavovania funkcie časovača, ale s tým rozdielom, že nevyberiete žiadnu zónu, tzn. hneď po zapnutí dosky dotknite ukazovateľ hodín **8.8** a nastavte požadovaný čas. Keď je budík aktívny, signalizuje to blikajúca kontrolka nad ukazovateľom **B**. Budík sa vypína takým istým spôsobom, ako sa vypína funkcia časovača na nastavenej zóne.



## Funkcia ohrievania



Funkcia ohrievania jedla udržuje teplotu hotových jedál na varnej zóne. Zvolená varná zóna je spustená s nízkym varným výkonom. Vďaka tejto funkcii budete môcť mať teplé jedlo pripravené na konzumáciu, ktoré nezmení svoju chuť a nepripáli sa na dne hrnca. Dodatočne, túto funkciu môžete používať na roztápanie masla, čokolády ap.



Aby snímač umiestnený vo varnej zóne dokázal presne odmerať teplotu hrnca, hrniec ktorý používate, musí byť bezpodmienečne prispôbený na používanie s indukčnými doskami s ideálne plochým dnom (podľa pokynov výrobcu).

Funkciu ohrievania jedla môžete zapnúť na každej varnej zóne. Každá varná zóna má 3 úrovne teploty ohrievania, tzn.:

- 42 °C —
- 70 °C =
- 94 °C ≡

Zapnutie funkcie ohrievania:

- Umiestnite hrniec na varnej zóne.
- Keď doska automaticky deteguje hrniec, dotknite snímač funkcie ohrievania (☺), na displeji sa zobrazí znak —. Tento symbol označuje úroveň ohrievania 42°C.
- Dotknite snímač funkcie ohrievania (☺) druhýkrát, na displeji sa zobrazí symbol =, tzn. teplota ohrievania sa zvýši na 70°C.
- Dotknite snímač funkcie ohrievania (☺) tretíkrát, na displeji sa zobrazí symbol ≡, tzn. teplota ohrievania sa zvýši na 94°C.
- Funkciu ohrievania môžete kedykoľvek vypnúť, dotknite sa snímača varnej zóny 8., a následne presuňte prstom po snímači . • • a nastavte výkon varenia na „0“.

## Funkcia Stop'n go „II”



Funkcia Stop'n go funguje ako štandardná pauza. Vďaka tejto funkcii môžete v ľubovoľnej chvíli pozastaviť fungovanie dosky, a následne rýchlo obnoviť predchádzajúce nastavenia.

Keď chcete použiť funkciu stop'n go, musí byť zapnutá aspoň jedna varná zóna. Dotknite snímač (II). Na všetkých displejoch varných zón sa zapne symbol II. Keď je varná zóna horúca, symbol II bude blikať striedavo s písmenom „H” alebo „h”, podľa toho, ako silno je varná zóna zohriata (ukazovateľ zvyškového tepla).

Keď chcete funkciu Stop'n vypnúť, opätovne stlačte snímač (II). Na displejoch varných zón sa zobrazia nastavenia, ktoré boli nastavené pred zapnutím tejto funkcie.

## Funkcia Bridge



Vďaka funkcii Bridge môžete používať 2 varné zóny dosky ako jednu väčšiu varnú zónu. Funkcia Bridge je veľmi praktická, najmä keď na varenie používate hrnce typu pekáč.

Doska má funkciu Bridge pre ľavé ako aj pre pravé zóny.

Spustenie funkcie Bridge:

- Zapnite dosku
- Umiestnite požadovaný hrniec (napr. pekáč) na ľavej alebo pravej varnej zóne.
- Hrniec bude automaticky detegovaný, a funkcia Bridge aktivovaná, čo signalizuje symbol „L”.

 Ak v priebehu 10 minút nezvolíte výkon varenia, funkcia Bridge sa deaktivuje.

- Presúvaním prstu po snímači výkonu varenia . . • nastavte požadovaný výkon varenia.

Odtiaľ ovládajte dve varné zóny jedným snímačom.



Funkciu Bridge môžete vždy zapnúť ručne.

Keď chcete zapnúť funkciu Bridge, dotknite snímač varnej zóny **B** a následne súčasne dotknite oba snímače výberu varných zón **B** na ľavej a na pravej strane. Na hlavnom displeji sa zobrazí symbol „L” a na dolnom displeji sa zobrazí číslica „0”. Následne presúvaním prstu po snímači výkonu varenia **• • •**, nastavte požadovaný výkon varenia.

Keď chcete funkciu Bridge vypnúť, dotknite a na 3 sekundy podržte ukazovateľ výberu varnej zóny **B** so zobrazeným symbolom „L”. Na displeji sa zobrazí číslica „0”.

Odteraz varné zóny fungujú opäť samostatne.

## **Funkcia prispôsobenia hrnca k varnej zóne**

Funkcia umožňuje skontrolovať prispôsobenie hrnca k varnej zóne, aby sa dosiahla čo najvyššia efektívnosť varenia a mohol sa používať plný výkon varnej zóny.

### **Testová procedúra:**

- Hrnec, naplnený vodou tak, aby voda zakrývala dno hrnca, umiestnite v strede varnej zóny.
- Zapnite dosku.
- Keď doska automaticky deteguje hrniec, súčasne stlačte a na 3 sekundy podržte ukazovateľ detegovanej varnej zóny a snímač **Ⓜ**, až kým nezaznie zvukový signál.
- Na displeji sa zobrazí symbol **L** striedavo s **L**, čo znamená, že prebieha test.
- Keď sa test skončí (max. 20 sekúnd) na ukazovateli hodín sa zobrazí výsledok v rozpätí od 00 do 99.
- Doska sa automaticky vypne.



Počas vykonávania testu nemeňte polohu hrnca.  
Hodnota 99 označuje najlepšie prispôsobenie hrnca k varnej zóne.

Výsledok zobrazovaný na ukazovateli hodín je iba orientačný, a závisí od veľkosti dna, materiálu, ako aj od technológie výroby hrnca.

Odporúčame, aby ste hrniec používali na varných zónach, na ktorých výsledok presahuje 60. Ak je dno hrnca menšie ako varná zóna a výsledok testu nepresahuje hodnotu 60, test zopakujte na menšej zóne. V prípade, ak budete na danej varnej zóne používať hrnce, ktoré dosiahli menej ako 60, proces varenia sa predĺži a zníži sa jeho kvalita.

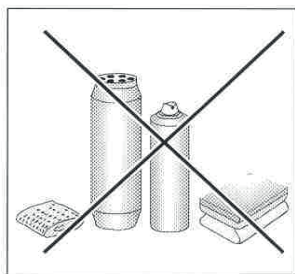
Výsledok testu “00” znamená, že testovaný hrniec nie je vhodný na používanie na indukčnej doske.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

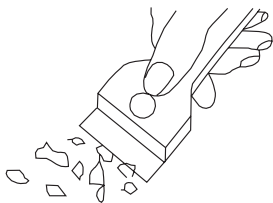


Keramickú dosku čistite podľa rovnakých pravidiel aké platia pri čistení sklenených tabulí. V žiadnom prípade nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky, piesok k drhnutiu alebo hubky s umelou drôtenkou. Nepoužívajte parné čističe.



### Čistenie po každom použití

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



Čistiaca škrabka

### Odstraňovanie škvŕn

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

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



## ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

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

### Periodická prehliadka spotrebiča

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

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

#### **Pozor!**

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

#### **Pozor!**

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

#### **Pozor!**

Všetky opravy a regulačné činnosti vykonávajú prostredníctvom vhodného strediska servisnej obsluhy alebo inštalátrom, 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 zaved'te 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	230/400V 1N~50 Hz
Menovitý výkon varných zón:	7,4 kW
Modèle :	3IF-ZONE40AC.2 3IF-ZONE40AC.2B
- indukčná varná zóna:	
- indukčná varná zóna: 220 x 190 mm	2100 W
- indukčná varná zóna Booster: 220 x 190 mm	3700 W
Rozmery	576 x 518x 51;
Hmotnosť	ca.10,5 kg;

Vyhovuje požiadavkám noriem EN 60335-1; EN 60335-2-6 platných v Európskej únii.





**FAGOR**  
ELECTRODOMÉSTICO

