PB*4VI542FTB4SACUUt /
DI 6417 ASBB
DI 6418 SBW

CZ - NÁVOD K OBSLUZE.....2
SK - NÁVOD NA OBSLUHU.....30

IO-HOB-1824 v1/ 8515956
(03.2023)

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU, **CZ**

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 zkontrolovaná s ohledem na bezpečnost a funkčnost.

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

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

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

Pozor!
Spotřebič obsluhujte pouze po přečtení tohoto návodu.

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

Výrobce si vyhrazuje možnost z provádění změn neovlivňujících činnost zařízení.

OBSAH

Základní informace....2
Pokyny týkající se bezpečného používání....3
Popis výrobku....8
Instalování....9
Základní informace o zařízení....14
Power Management....17
Obsluha....18
Praktické rady....25
Čištění a údržba....26
Činnost v havarijních situacích....27
Technické údaje....29

Vyhlásenie výrobcu

Výrobca týmto prehlasuje, že tento výrobok splňuje 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:nehromaďte 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 nespoléhejte 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 používaná 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 kastroly 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.
- Vyhýbejte se úpadku předmětů na tabuli varné desky. Bodové údery např. úpadek lahvičky s kořením, může způsobit prasknutí a úlomky keramické tabule.
- Pokud dojde k poškození, kypící 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.
- Vyhýbejte se úpadku předmětů na tabuli varné desky. Bodové údery např. úpadek lahvičky s kořením, může způsobit prasknutí a úlomky keramické tabule.
- Pokud dojde k poškození, kypící jídlo může vniknout do částí indukční varné desky, které jsou pod napětím.
- Jestliže je povrch prasknutí, vypněte proud, aby nevznikla možnost úrazu elektrickým proudem.
- Není dovolené používat povrchu varné desky jako krájecí desky anebo pracovního stolu.
- Nedoporučuje se kladení kovových předmětů, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky na povrch varné desky, protože se mohou stát horké.
- Není možné vestavět varnou desku nad pečicí troubou, nad myčkou nádobí, chladničkou a mrazničkou anebo pračkou.
- Jestliže byla varná deska vestavěná do stolní desky, kovové předměty, které se nacházejí ve skříncе, 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 ENERGIÍ

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

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

●Dbalost o čistotu varných polí a dna hrnců.
Nečistoty překážejí v odevzdávání tepla – silně připálené zašpinění se často dá odstranit pouze přípravky, které silně zatěžují přírodní prostředí.

●Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do hrnců".

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

VYBALENÍ

Spotřebič byl na čas transportu zabezpečený před poškozením. Po vybalení spotřebiče Vás prosíme o odstranění elementů obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí. Všechny materiály použité do balení jsou v 100% pro životní prostředí neškodné, a jsou vhodné k zpětnému získání a označeno je příslušným symbolem.

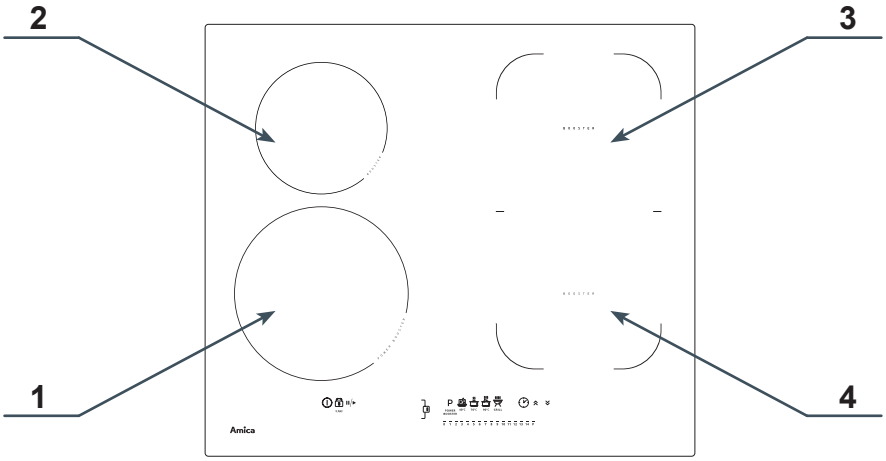
Pozor! Materiály použité pro balení (polyetylenové sáčky, pěnový polystyren apod.) v průběhu vybalování nenechávejte v blízkosti dětí.

ODSTRAŇOVÁNÍ OPOTŘEBOVANÝCH SPOTŘEBIČŮ

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

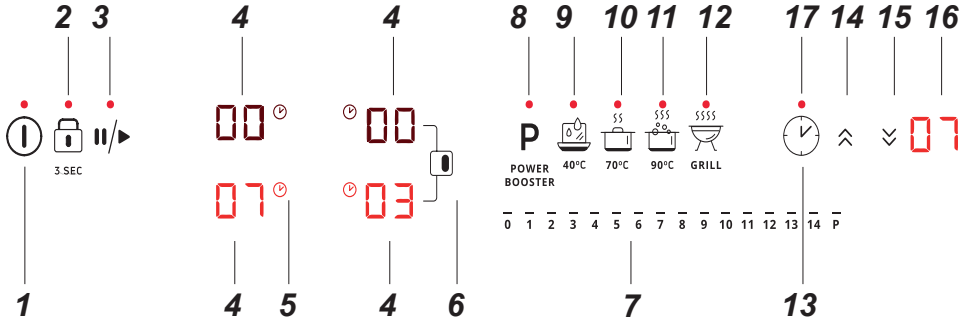
Takové označení informuje, že toto zařízení, po období jeho používání nemůže být umístěné spolu s jinými odpadky, pocházejícími z domácího hospodářství. Uživatel je povinný odevzdat ho osobám zabývajícími se sběrem opotřebovaného elektrického a elektronického zařízení. Provádějící sběr, v tom místní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

POPIS VÝROBKU



1. Indukční varná zóna Power Booster Ø 210 (vlevo vpředu)
2. Indukční varná zóna Booster Ø 160 (zadní levá)
3 Indukční varná zóna Booster Ø 180 (zadní pravá)
4. Indukční varná zóna Booster Ø 180 (přední pravá)

Ovládací panel



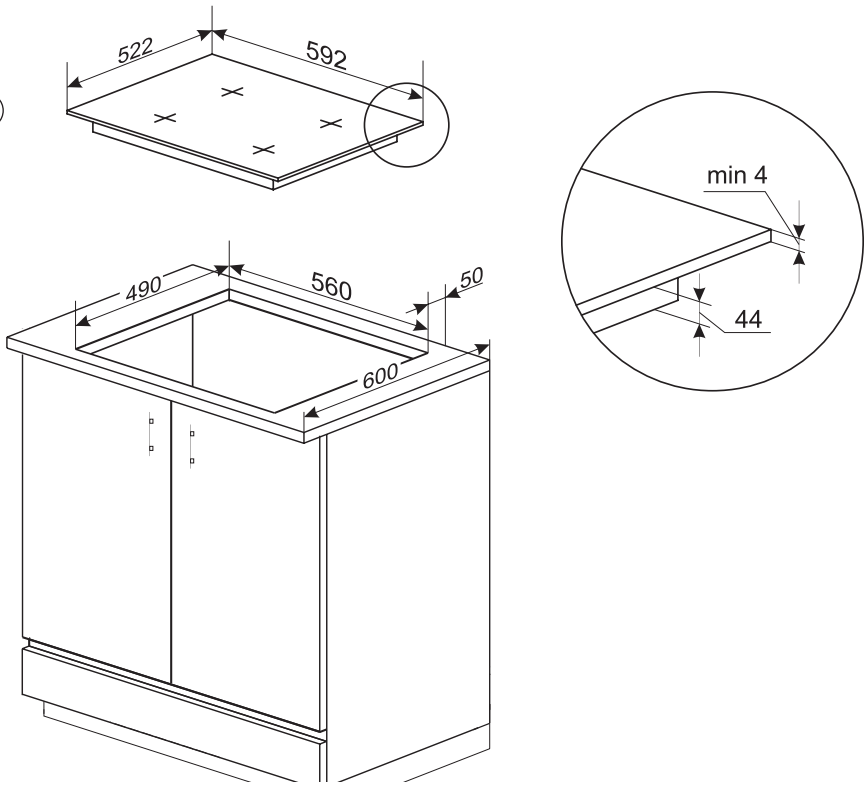
1.Senzor zapni/ vypni desku
2.Senzor blokády ovládacího panelu
3.Senzor funkce pauza
4.Ukazatel / senzor varné zóny
5.Symbol aktivní funkce Časovače
6.Senzor funkce Bridge
7.Senzor volby výkonu - posuvník
8.Senzor Booster
9.Teplotní program 40 ˚C
10.Teplotní program 70 ˚C
11.Teplotní program 90 ˚C
12.Teplotní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

INSTALOVÁNÍ

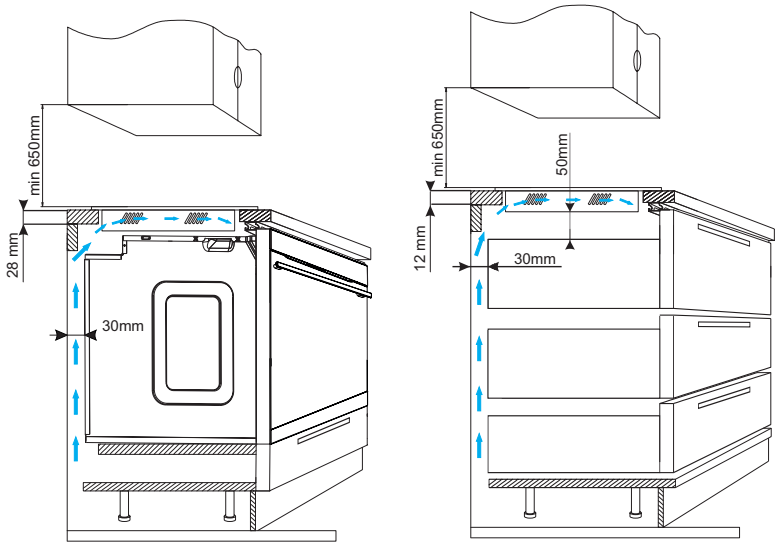
Příprava desky nábytku do vestavění varné desky

- Tloušťka stolní desky nábytku se musí pohybovat v rozmezí 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.

1



2

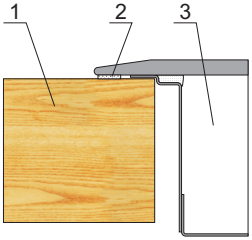


Je zakázané připevnění varné desky nad pečicí troubou bez ventilace.

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).

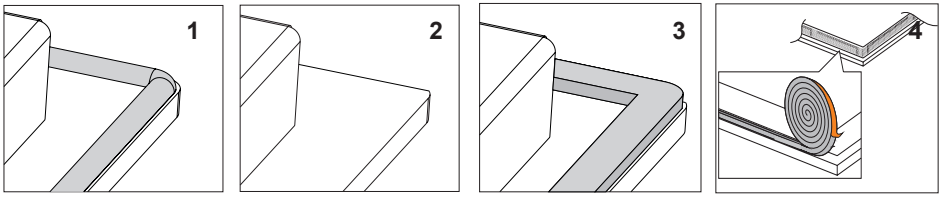
Výkr. 3



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

Montáž těsnění

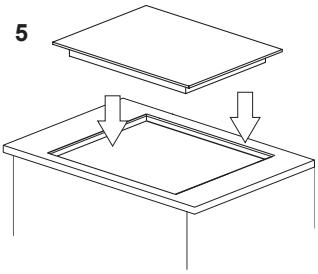
V závislosti na modelu bylo těsnění namontováno výrobcem (obr. **1**)
Pokud těsnění nebylo namontováno výrobcem, postupujte následovně:
Před instalací zařízení do otvoru v pracovní desce by mělo být na spodní stranu varné desky namontováno těsnění dodané s výrobkem (obr. **2**).
Za tímto účelem nejprve odstraňte ochrannou fólii z těsnění a následně ji přilepte co nejblíže k okraji desky (obr. **3, 4**).



Vestavba zařízení bez těsnění je zakázána.

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

5



Připojení varné desky k elektrické instalaci

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

Pokyny pro instalatéra

Varná deska je vybavená přípojnou lištou umožňující volbu odpovídajících spojů pro konkrétní druh napájení elektrickou energií.
Přípojná lišta umožňuje následující spojení:
- jednofázové 220-240 V ~
- dvoufázové 380-415 V 2N ~
Připojení varné desky k příslušnému napájení je možné provedením přemostění svorek na přípojné liště v souladu s umístěným schématem spojů. Schémat spojů je rovněž umístěný na spodní části dolního krytu. Přístup do přípojné lišty je možný po otevření svorkovnicové skříňky. Pamatujte o správném výběru připojovacího vodiče, berouce do úvahy druh připojení a jmenovitý výkon varné desky.

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

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

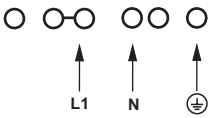
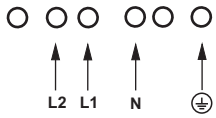
POZOR! Instalatér je povinen vydat uživateli „osvědčení o připojení výrobku k elektrické instalaci" (nachází se v záručním listu). Po ukončené instalaci instalatér je také povinen umístit informaci o způsobu provedeného připojení:

- jednofázovém, dvojfázovém anebo trojfázovém,

- průřezu připojovacího vodiče,

- druhu použitého zabezpečení (druh pojistky).

SCHÉMA PŘÍPUSTNÝCH ZAPOJENÍ
Pozor! Napětí výhřevných elementů 220-240V

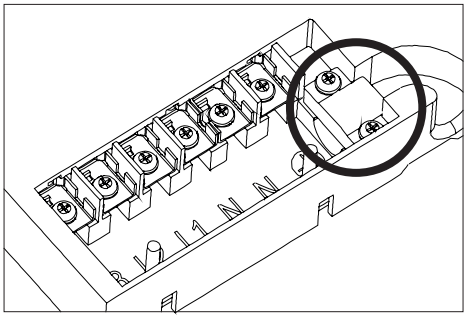
				Typ / průřez vodiče	Ochranná pojistka
Pozor! V případě každého spoje, ochranný vodič musí být spojený se svorkou ⏚					
1	Pro síť 220-240 V připojení jednofázové s neutrálním vodičem, svorky L1 a L2 spojené můstkem, neutrální vodič do N, ochranný vodič do ⏚	1N~		HO5VV-FG 3X 4 mm^2	min. 30 A
2*	Pro síť 220-240/380-415V dvoufázové připojení s neutrálním vodičem, neutrální vodič do N, ochranný vodič do ⏚	2N~		HO5VV-FG 4X2,5mm^2	min. 16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= svorka neutrálního vodiče, ⏚ = svorka ochranného vodiče					

* V případě domácí 3-fázové instalace 220-240/380-415V, zbývající vodič připojte do svorky:L3, která není spojená s vnitřní instalací desky.

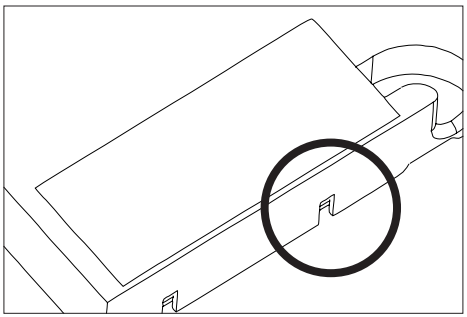
* Svorky N-N jsou vnitřně spojené, není zapotřebí je můstkovat

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

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



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



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

ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

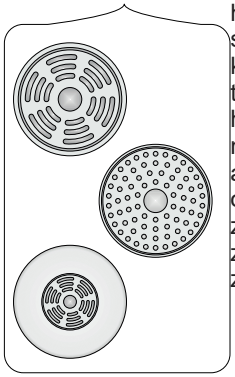
Zásada fungování indukční desky

Pod sklem indukční varné desky se nachází indukční cívky, které generují elektromagnetické pole. Hrnec umístěný v elektromagnetickém poli se vlivem působení tohoto pole zahřívá. Pamatujte, 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. Ferromagnetická 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 zaznamenaná. Průměr ferromagnetické 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 nádoba. 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 efektivnosti práce varné desky. Používání prázdných nádob na varných zónách může způsobit jejich přehřátí.

Nedoporučuje se použití externích indukčních adaptérů.

- K indukčnímu vaření používejte pouze ferromagnetické 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 nachází 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 hladkým dnem	
Sklo	Nereaguje na přítomnost hrnce	
Porcelán	Nereaguje na přítomnost hrnce	
Nádoby měděným dnem	Nereaguje na přítomnost hrnce	

Nejmenší užitečná velikost nádobí pro varnou zónu je:

Průměr varné zóny	**Minimální průměr dna smaltované ocelové nádoby**
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
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 zacházejte s náležitou opatrností.
- Po prvním zapnutí zařízení se může uvolňovat zápach. V takovém případě zapněte ventilaci nebo otevřete okno v místnosti. Uvolňování zápachu je přechodné.

POWER MANAGEMENT

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

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

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

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

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

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

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

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

OBSLUHA

Ovládací panel

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

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

Zapnutí varné desky

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

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

Zapnutí varné zóny a nastavení jejího výkonu

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

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

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

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

Vypnutí varných zón

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

Vypnutí celé varné desky

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

- Desku vypněte senzorem ⏻.

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

Funkce Booster „P“

Funkce Booster zvyšuje výkon zóny Ø 180 mm - z 1600W na 2500W, zóny Ø 210 - z 2000W na 3000W, zóny Ø 160 - z 1400W na 2100W .
Zóny Bridge z 3000W na 3700W.
- Postavte hrnec na požadovanou varnou zónu.
- Hrnec bude automaticky detekován a ukazatel 8.8. odpovídající za vybranou varnou zónu začne blikat, signalizujíc „00“.
- Funkce Booster se aktivuje po stisknutí senzoru nebo pomocí senzoru změny výkonu (posuvníku). Na displeji se zobrazí písmeno "P"

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

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

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

Funkce blokády ovládacího panelu

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

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

Odpojení desky od napájecí sítě zruší uzamčení desky.

Ukazatel zbytkového tepla „h“, „H“

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

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

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

* Hodnoty teplot jsou orientační

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

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

Omezení doby provozu

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

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

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

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

Funkce Časovače

Hodiny usnadňují proces vaření díky možnosti naprogramování času aktivace varných zón.
Funkci Časovač můžete zapnout pouze během vaření (když je tepelný výkon větší než „0“). Funkci Časovač můžete použít současně na všech varných zónách. Maximální doba provozu je 99 minut (každou 1 minutu).
Chcete-li nastavit čas Časovače:

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

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

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

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

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

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

Funkce minutky

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

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

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

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

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

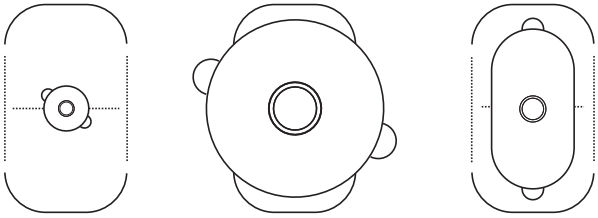
Funkce Pauza

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

Funkce Pauza pozastaví čas odpočítávání Hodin
Funkce Pauza nepozastaví odpočítávání minutky

Funkce Bridge

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



ŠPATNĚ **ŠPATNĚ** **DOBŘE**

Chcete-li zapnout funkci Bridge:

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

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

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

Od tohoto okamžiku ovládáte dvě varné zóny pomocí jednoho senzoru.

Funkci Bridge můžete kdykoli zapnout nebo vypnout ručně.

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

Programy udržování teploty

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

K dispozici jsou čtyři programy:

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

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

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

Aktivace programu udržování teploty.

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

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

Digestoř - Paření a obsluha *

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

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

Pomocí senzorů ( ) a ( ) je možné manuálně ovládat výkon ventilátoru digestoře. Použití senzorů deaktivuje automatický režim digestoře.

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

*v závislosti na modelu

PRAKTICKÉ RADY

Tabulky s příklady nastavení desky

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

*symbol závisí na modelu

** není k dispozici u všech modelů

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

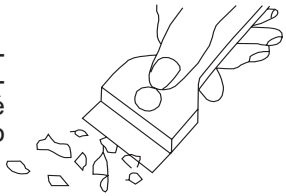
Dbalost o průběžné udržování varné desky v čistotě a její správná údržba významně prodlužují dobu jejího bezporuchového provozu.

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 zahříváním. 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.

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	

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
6. Nesvítí 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). Obraťte se na nejbližší servis.	
8.Pokud vada ještě nebyla odstraněna.	Odpojte varnou desku od sítě (pojistka!). Obraťte se na nejbližší servis. Důležité! Zákazník odpovídá za správný stav spotřebiče a jeho odpovídající používání v domácnosti. Jestliže z důvodu chyby v obsluze objednáte servis, tehdy taková návštěva v záruční lhůtě bude pro Vás spojena s náklady. Za škody způsobené nedodržováním tohoto návodu nemůžeme bohužel odpovídat.	
9. Indukční varná deska vyluzuje chraplavé zvuky.	Je to normální jev. Pracuje ventilátor chladící elektronické soustavy.	
10. Indukční varná deska vydává zvuky, které se spojují s 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/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Jmenovitý výkon varných desek:	
Typ:	PB*4VI542FTB4SACUUt DI 6417 ASBB DI 6418 SBW
Výkon indukčních zón:	7,35 kW
- indukční varná zóna :	
- indukční varná zóna : Ø 160 mm	1400W
- indukční varná zóna : Ø 180 mm	1600W
- indukční varná zóna : Ø 210 mm	2000W
- indukční varná zóna Booster: Ø 160 mm	2100W
- indukční varná zóna Booster: Ø 180 mm	2500W
- indukční varná zóna Booster: Ø 210 mm	3000W
Rozměry [mm]:	592 x 522 x 48
Hmotnost [kg]:	cca 7,85

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 stanoviskách.

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

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

Dôkladne dodržiavajte návod na obsluhu z dôvodu vyhnutia sa nehodám.

Pozor!
Spotrebič používajte len po prečítaní tohto návodu.

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

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

OBSAH

Základné informácie.....30
Bezpečnostné pokyny používania.....31
Vaše zariadenie.....35
Inštalácia.....36
Základné informácie o zariadení.....41
Power management.....44
Používanie.....45
Praktické rady.....53
Čistenie a údržba.....54
Odstraňovanie porúch.....55
Technické údaje.....56

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 čistení 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 (továrensky) 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 tŕne, 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, strácate 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, šetrime elektrickou energiou! A môžeme to urobiť takto:

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

●Udržujte varné zóny a dná hrncov čisté.
Nečistoty bránia v prenose tepla – silne pripálené zvyšky potravín je možné odstrániť len prostriedkami, ktoré sú pre životné prostredie škodlivé.

●Snažte sa „nenakukovať do hrncov" príliš často.

●Neinštalujte varnú dosku v tesnej blízkosti chladničiek/mrazničiek.
Dochádza potom totiž k zbytočnému plytvaniu elektrickej energie.

VYBAĽOVANIE

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

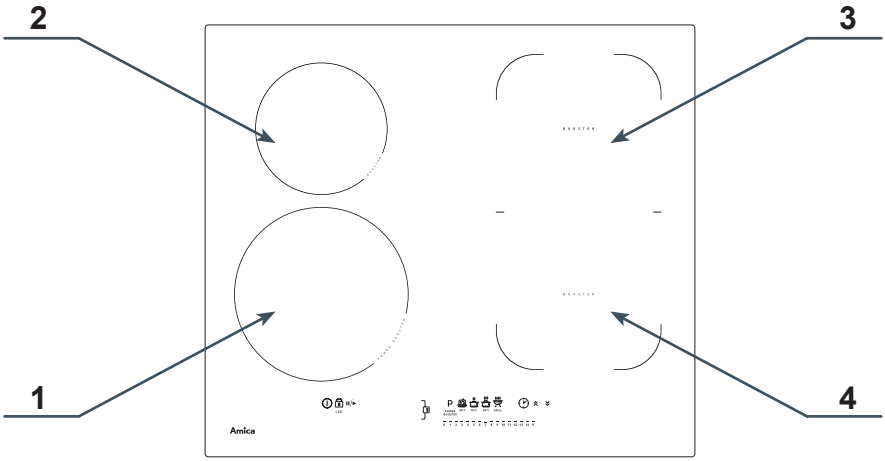
Pozor! Dávajte pozor, aby sa obalové materiály (polyetylénové vrecká, kúsky polystyrénu atď.) nedostali do rúk deťom.

LIKVIDÁCIA ZARIADENÍ

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

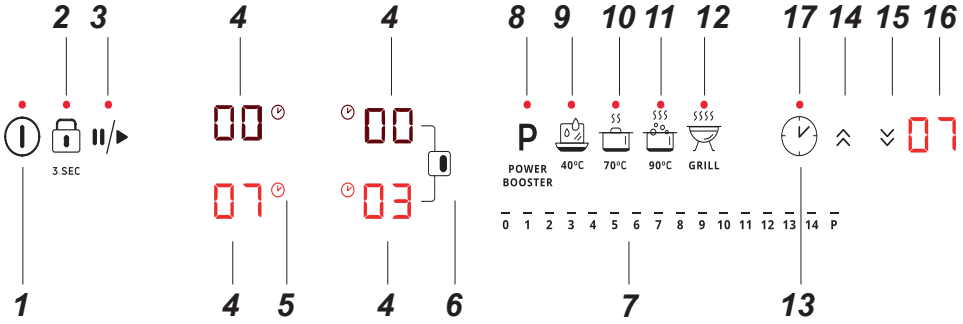
Tento symbol znamená, že sa pri likvidácii nesmie miešať s inými domácimi odpadmi . Užívateľ musí zariadenie odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení. vykonávajúci zber, v tom miestne zberné strediská, obchody a obecné úrady, tvoria systém umožňujúci odovzdávanie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

VAŠE ZARIADENIE



1. Indukčná varná zóna Power Booster Ø 210 (ľavá predná)
2. Indukčná varná zóna Booster Ø 160 (zadná ľavá)
3. Indukčná varná zóna Booster Ø 180 (zadná pravá)
4. Indukčná varná zóna Booster Ø 180 (predná pravá)

Ovládací panel



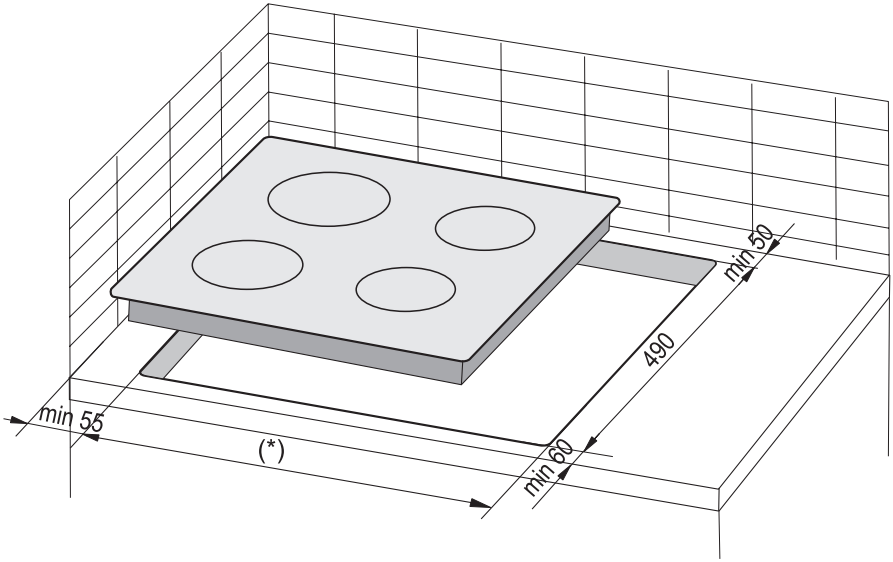
1.Senzor zapni/ vypni desku
2.Senzor blokády ovládacího panelu
3.Senzor funkce pauza
4.Ukazatel / senzor varné zóny
5.Symbol aktivní funkce Časovače
6.Senzor funkce Bridge
7.Senzor volby výkonu - posuvník
8.Senzor Booster
9.Teplotní program 40 ˚C
10.Teplotní program 70 ˚C
11.Teplotní program 90 ˚C
12.Teplotní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

INŠTALÁCIA

Pripravte miesto v pracovnej doske k vstavaniu varnej dosky.

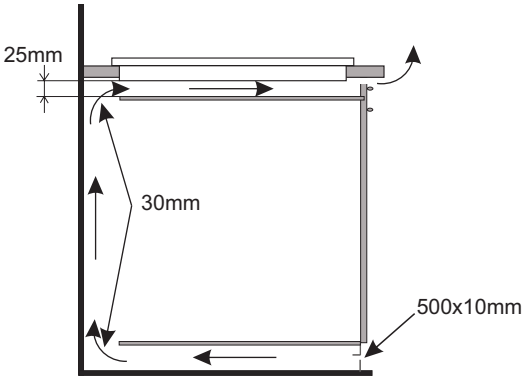
- Hrúbka pracovnej dosky nábytku je od 28 do 40 mm, hĺbka pracovnej dosky min 600 mm. Pracovná doska musí byť plochá a správne vyrovnaná. Pracovnú dosku treba utesniť a zabezpečiť ju od steny pred zaliatím a vlhkosťou.
- Minimálna vzdialenosť medzi okrajom otvoru a okrajom pracovnej dosky spredu je min 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***.
- Pod spodkom dosky nechajte voľný priestor minimum 25 mm, aby ste umožnili správnu cirkuláciu vzduchu a aby ste unikli nahriatia plochy vôkol dosky.

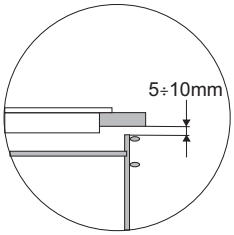
1



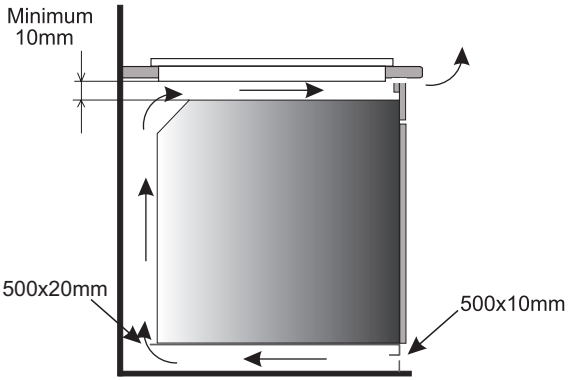
(*) 560 mm pro desky 600 mm
(*) 750 mm pro desky 770 mm

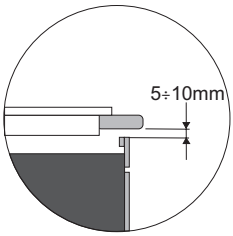
Obr. 2





Vstavanie skrinky v pracovnej doske.





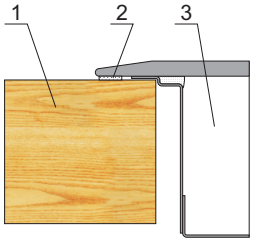
Vstavanie v pracovnej doske nad sporákom s ventiláciou.

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).

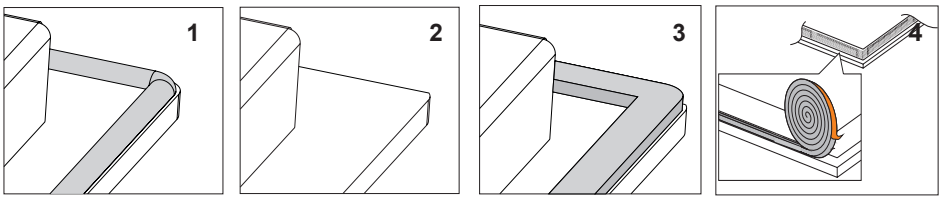
Výkr. 3



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

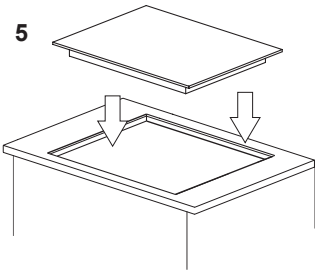
Montáž těsnění

V závislosti na modelu bylo těsnění namontováno výrobcem (obr. **1**)
Pokud těsnění nebylo namontováno výrobcem, postupujte následovně:
Před instalací zařízení do otvoru v pracovní desce by mělo být na spodní stranu varné desky namontováno těsnění dodané s výrobkem (obr. **2**).
Za tímto účelem nejprve odstraňte ochrannou fólii z těsnění a následně ji přilepte co nejblíže k okraji desky (obr. **3, 4**).



Vestavba zařízení bez těsnění je zakázána.

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



Pripojenie dosky k elektrickej inštalácii

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

Pokyny pre montážneho technika

Doska je vybavená v spojovaciu lištu, ktorá umožňuje voľbu správneho pripojenia podľa daného typu elektrického prívodu.
Spojovacia lišta umožňuje nasledujúce pripojenia:
- jednofázový prúd 220-240 V ~
- dvojfázový prúd 380-415 V 2N ~
Pripojenie dosky k správnemu zdroju napájania je možné vhodným premostením na spojovacej lište v súlade s priloženou schémou. Schéma elektrického zapojenia je uvedená v dolnej časti spodného krytu. Prístup k spojovacej lište je možný po otvorení veka svorkovnicovej skinky. Nezabudnite na správnu voľbu napájacieho kábla, majúc na úvahe druh napojenia a menovitý výkon dosky.

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

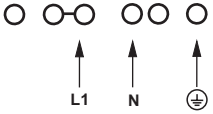
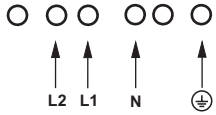
Pred pripojením dosky k elektrickej inštalácii prečítajte si informácie na výrobnom štítku a schéme pripojenia.
Iný spôsob pripojenia dosky než je to uvedené v schéme, môže zapríčiniť jej poškodenie.

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

- jednofázovom, dvojfázovom alebo trojfázovom,

- prierezu pripojovacieho vodiča,

- druhu použitého zabezpečenia (druh poistky).

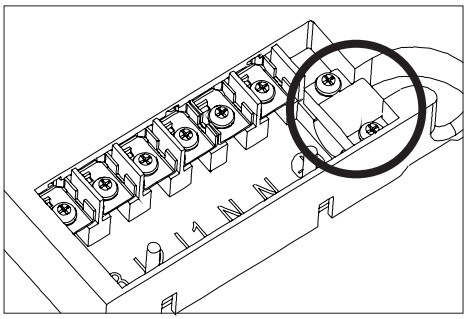
SCHÉMA PRÍPUSTNÝCH ZAPOJENÍ Pozor! Napätie výhrevných elementov 220-240V					
Pozor! V prípade každého zo spojenia ochranný vodič musí byť spojený so svorkou ⏚				Typ / prierez vodiča	Ochranná poistka
1	Pre sieť 220-240 V pripojenie jednofázové s neutrálnym vodičom, svorky L1 a L2 spojené mostíkom, neutrálny vodič do N, ochranný vodič do ⏚	1N~		HO5VV-FG 3X 4 mm^2	min.30 A
2*	Pre sieť 220-240/380-415V dvojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, neutrálny vodič do N, ochranný vodič do ⏚	2N~		HO5VV-FG 4X2,5mm^2	min.16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= svorka neutrálneho vodiča, ⏚ = svorka ochranného vodiča					

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

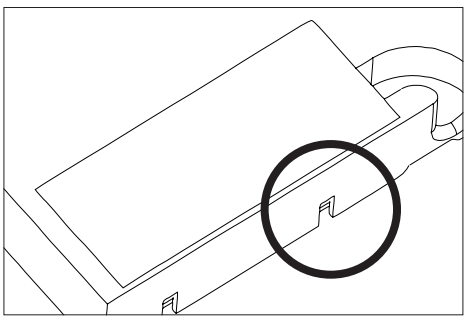
* Svorky N-N sú vnútorne spojené, nie je potrebné ich mostíkovať

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

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



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



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

ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ

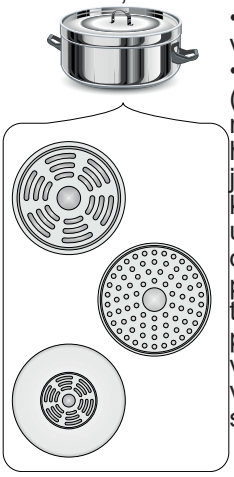
Princíp fungovania indukčnej varnej dosky

Pod sklom indukčnej dosky sú indukčné cievky, ktoré vytvárajú elektromagnetické pole. Hrniec 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 prispôsobte 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 nepotrebnej 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 feromagnetickej 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; 4,5 kW; 5,6 kW; 7,35 kW (maximálny príkon).

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

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

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

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

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

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

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

POUŽÍVANIE

Ovládací panel

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

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

Zapnutí varné desky

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

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

Zapnutí varné zóny a nastavení jejího výkonu

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

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

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

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

Vypnutí varných zón

Varnou zónu můžete vypnout provedením jedné z níže uvedených činností:
- Desku vypněte senzorem ⏻.
- Dotkněte se ukazatele 88. a přidržte jej na 3 sekundy.
- Aktivujte varnou zónu tím, že se prstem dotknete senzoru pro volbu výkonu a posunete jej doleva pro snížení úrovně výkonu na „00“.

Vypnutí celé varné desky

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

- Desku vypněte senzorem ⏻.

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

Funkce Booster „P“

Funkce Booster zvyšuje výkon zóny Ø 180 mm - z 1600W na 2500W, zóny Ø 210 - z 2000W na 3000W, zóny Ø 160 - z 1400W na 2100W .
Zóny Bridge z 3000W na 3700W.
- Postavte hrnec na požadovanou varnou zónu.
- Hrnec bude automaticky detekován a ukazatel 88. odpovídající za vybranou varnou zónu začne blikat, signalizujíc „00“.
- Funkce Booster se aktivuje po stisknutí senzoru nebo pomocí senzoru změny výkonu (posuvníku). Na displeji se zobrazí písmeno "P"

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

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

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

Funkce blokády ovládacího panelu

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

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

Odpojení desky od napájecí sítě zruší uzamčení desky.

Ukazatel zbytkového tepla „h“, „H“

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

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

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

* Hodnoty teplot jsou orientační

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

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

Omezení doby provozu

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

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

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

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

Funkce Časovače

Hodiny usnadňují proces vaření díky možnosti naprogramování času aktivace varných zón.
Funkci Časovač můžete zapnout pouze během vaření (když je tepelný výkon větší než „0“). Funkci Časovač můžete použít současně na všech varných zónách. Maximální doba provozu je 99 minut (každou 1 minutu).
Chcete-li nastavit čas Časovače:

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

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

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

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

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

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

Funkce minutky

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

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

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

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

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

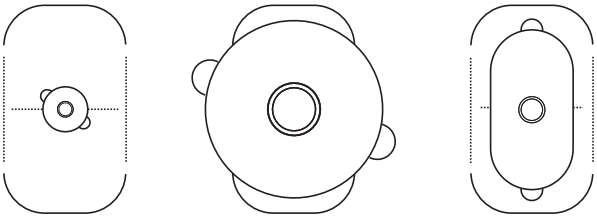
Funkce Pauza

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

Funkce Pauza pozastaví čas odpočítávání Hodin
Funkce Pauza nepozastaví odpočítávání minutky

Funkce Bridge

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



ŠPATNĚ **ŠPATNĚ** **DOBŘE**

Chcete-li zapnout funkci Bridge:

- Zapněte desku
- Umístěte pekáč na správnou varnou zónu – nádoba musí zakrývat obě varné zóny.
- Hrnec bude automaticky detekován a funkce Bridge se aktivuje, což bude signalizovat symbol „ ٣ ل“

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

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

Od tohoto okamžiku ovládáte dvě varné zóny pomocí jednoho senzoru.

Funkci Bridge můžete kdykoli zapnout nebo vypnout ručně.

Dotkněte se senzoru (**6**) pro aktivaci funkce Bridge. Na horním ukazateli se rozsvítí symbol „ ٣ ل“ a na spodním ukazateli se zobrazí číslice „00“. Následně přesunutím prstu přes senzor změny tepelného výkonu nastavte libovolný tepelný výkon.
Chcete-li deaktivovat funkci Bridge, dotkněte se senzoru (**6**). Na displejích se zobrazí číslice „00“.
Od tohoto okamžiku varné zóny fungují samostatně.

Programy udržování teploty

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

K dispozici jsou čtyři programy:

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

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

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

Aktivace programu udržování teploty.

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

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

Digestoř - Paření a obsluha *

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

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

Pomocí senzorů ( ) a ( ) je možné manuálně ovládat výkon ventilátoru digestoře. Použití senzorů deaktivuje automatický režim digestoře.

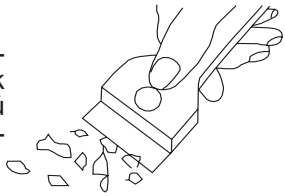
Doporučuje se používat teplotní programy pro nádobí naplněné alespoň z poloviny jídlem.
Doporučuje se používat teplotní programy na studené varné zóně.

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 nečistite čistiacimi prostriedkami.
- Keď na dosku nanesiete 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 keramického skla nebudú uznané.

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

PRAKTICKÉ RADY

Tabulky s příklady nastavení desky

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

*symbol závisí na modelu

** není k dispozici u všech modelů

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

V každej havarijnej situácii vykonajte nasledujúce:

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

PROBLÉM	PRÍČINA	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 zaveďte 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

Jmenovité napětí	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Jmenovitý výkon varných desek:	
Typ:	PB*4VI542FTB4SACUUt DI 6417 ASBB DI 6418 SBW
Výkon indukčních zón:	7,35 kW
- indukční varná zóna :	
- indukční varná zóna : Ø 160 mm	1400W
- indukční varná zóna : Ø 180 mm	1600W
- indukční varná zóna : Ø 210 mm	2000W
- indukční varná zóna Booster: Ø 160 mm	2100W
- indukční varná zóna Booster: Ø 180 mm	2500W
- indukční varná zóna Booster: Ø 210 mm	3000W
Rozměry [mm]:	592 x 522 x 48
Hmotnost [kg]:	cca 7,85

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