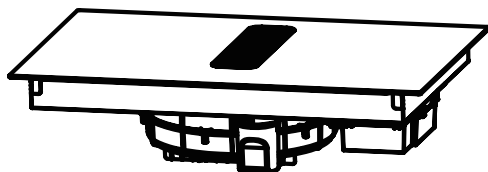


NÁVOD K OBSLUZE
NÁVOD NA OBSLUHU
NOTICE D'UTILISATION
UPUTE ZA UPORABU
NAVODILA ZA UPORABO
INSTRUKCJA OBSŁUGI
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

CS
SK
FR
HR
SL
PL
SR



Integrovaná indukční varná deska s digestoří / Integrovaná indukčná varná doska s digestorom / Table de cuisson à induction intégrée avec hotte aspirante / Integrirana indukcijska ploča s napom / Integrirana indukcijska kuhalna plošča z napo / Płyta indukcyjna zintegrowana z okapem / Indukciona ploča za kuvanje sa integrisanim aspiratorom

DSI 842 SBB



CS- Obsah

POKYNY K BEZPEČNÉMU POUŽÍVÁNÍ	11
ROZBALENÍ	16
LIKVIDACE POUŽITÝCH ZAŘÍZENÍ	16
JAK ŠETŘIT ENERGIÍ	17
ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ	18
ZÁSADA FUNGOVÁNÍ INDUKČNÍ DESKY	18
CHARAKTERISTIKA NÁDOBÍ	18
UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA „H“	21
PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM VARNÉ DESKY	21
PŘÍKLAD NASTAVENÍ VÝKONU OHŘÍVÁNÍ	21
PROVOZNÍ REŽIM DIGESTOŘE	22
REŽIM ODTAHU (ODVÁDĚNÍ VZDUCHU DO VENTILAČNÍHO KANÁLU)	22
REŽIM POHLCOVAČE (RECIRKULACE VZDUCHU)	22
INFORMACE PŘED INŠTALACÍ	23
INŠTALACE A MONTÁŽ	24
ROZMĚRY ZAŘÍZENÍ	24
OBSAH BALENÍ	25
PŘÍPRAVA DESKY NÁBYTKU DO VESTAVĚNÍ VARNÉ DESKY	25
INŠTALACE V REŽIMU POHLCOVAČE (RECIRKULACE VZDUCHU)	27
INŠTALACE V REŽIMU ODSÁVÁNÍ (ODSÁVÁNÍ VZDUCHU DO VENTILAČNÍHO POTRUBÍ)	31
ELEKTRICKÉ SCHÉMA	35
SADA POTRUBÍ PRO INDUKČNÍ VARNOU DESKU S ODSAVAČEM	36
OVLÁDÁNÍ	38
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	44
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	45
SPECIFIKACE	46
ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS	47
ZÁRUKA	47

SK- Obsah

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA	49
ROZBALENIE	54
LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ZARIADENÍ	54
AKO UŠETRIT ENERGIU	55
ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ	56
PRINCÍP FUNGOVANIA INDUKČNEJ VARNEJ DOSKY	56
CHARAKTERISTIKA RIADU	56
UKAZOVATEĽ ZVÝŠKOVÉHO TEPLA „H“	59
PRED PRVÝM POUŽITÍM	59
PRÍKLAD NASTAVENIA TEPLoty	59
PREVÁDZKOVÝ REŽIM DIGESTORA	60
REŽIM ODSÁVAČA (ODVÁDZANIE VZDUCHU DO VETRACIEHO KANÁLA)	60
REŽIM ABSORPCIE (RECIRKULÁCIA VZDUCHU)	60
INFORMÁCIE PRED INŠTALÁCIOU	61
INŠTALÁCIA A MONTÁŽ	62
ROZMERY ZARIADENIA	62
OBSAH BALENIA	63
PRÍPRAVA KUCHYNSKEJ DOSKY NA VSTAVANIE VARNEJ DOSKY	63
INŠTALÁCIA V REŽIME ABSORBÉRA (RECIRKULÁCIA VZDUCHU)	65
INŠTALÁCIA V REŽIME ODSÁVANIA (ODVÁDZANIE DO POTRUBIA)	69
ELEKTRICKÁ SCHÉMA	73
SADA POTRUBIA PRE INDUKČNÚ VARNÚ DOSKU S ODSÁVAČOM	74
POUŽÍVANIE:	76
ČISTENIE A ÚDRŽBA	82
RIEŠENIE PROBLÉMOV	83
SPECIFIKÁCIA	84
ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS	85
ZÁRUKA	85

FR- Table des matières

INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION	87
DÉBALLAGE	93
ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS	93
ÉCONOMIES D'ÉNERGIE	94
INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'APPAREIL	95
LE PRINCIPE DU FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE À INDUCTION	95
CARACTÉRISTIQUE DES RÉCIPIENTS.	95
INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE « H »	98
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA PLAQUE	98
EXEMPLES DE RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DE CHAUFFE	98
MODE DE FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE	99
MODE D'EXTRACTION (ÉVACUATION DE L'AIR DANS UNE CONDUITE D'AÉRATION)	99
MODE ABSORPTION (RECIRCULATION DE L'AIR)	99
INFORMATIONS AVANT LE MONTAGE	100
INSTALLATION ET MONTAGE	101
DIMENSIONS DE L'APPAREIL	101
CONTENU DE L'EMBALLAGE	102
PRÉPARATION DU PLATEAU DE MEUBLE POUR L'AMÉNAGEMENT DE LA PLAQUE.	102
INSTALLATION EN MODE ABSORPTION (RECIRCULATION DE L'AIR)	104
INSTALLATION EN MODE D'EXTRACTION (ÉVACUATION DE L'AIR DANS UNE CONDUITE D'AÉRATION)	108
SCHEMA ÉLECTRIQUE	112
KIT DE CONDUITS POUR PLAQUE À INDUCTION AVEC EXTRACTEUR	113
FONCTIONNEMENT	115
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	121
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	122
SPECIFICATION	124
GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE	125
GARANTIE	125

HR- Kazalo

INFORMACIJE O SIGURNOSTI	127
UKLANJANJE PAKIRANJA	132
ZBRINJAVANJE POTROŠENIH UREĐAJA	132
KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU	133
OSNOVNE INFORMACIJE O UREĐAJU	134
PRINCIP RADA INDUKCIJSKE PLOČE	134
SPECIFIKACIJA POSUDA	134
POKAZATELJ PREOSTALE TOPLINE „H“	137
PRIJE PRVOG UKLJUČIVANJA PLOČE	137
PRIMJER POSTAVKI SNAGE GRIJANJA	137
MOD RADA	138
MOD IZVLAČENJA (IZVLAČENJE ZRAKA U VENTILACIJSKI KANAL)	138
REŽIM APSORBERA (RECIRKULACIJA ZRAKA)	138
INFORMACIJE PRIJE INSTALACIJE	139
INSTALACIJA I MONTAŽA	140
DIMENZIJE UREĐAJA	140
SADRŽAJ PAKETA	141
PRIPREMANJE PULTA KUHINJSKOG ELEMENTA ZA UGRADNJU UREĐAJA	141
INSTALACIJA U REŽIMU APSORBERA (RECIRKULACIJA ZRAKA)	143
INSTALACIJA U SLUČAJU REŽIMA IZVLAČENJA ZRAKA (IZVLAČENJE ZRAKA U VENTILACIJSKI KANAL)	147
ELEKTRIČNA ŠHEMA	151
SET CIJEVI ZA INDUKCIJSKU PLOČU S ISPUŠNIM SUSTAVOM	152
UPORABA	154
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	160
RJEŠAVANJE PROBLEMA	161
SPECIFIKACIJA	162
JAMSTVO, POSLIJEPRODAJNE AKTIVNOSTI	163
JAMSTVO	163

SL- Sadržaj

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE	165
RAZPAKIRANJE	170
ODSTRANJEVANJE IZRABLJENIH NAPRAV	170
KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO	171
OSNOVNE INFORMACIJE O NAPRAVI	172
PRINCIPI DELOVANJA INDUKCIJSKE PLOŠČE	172
ZNAČILNOSTI POSOD	172
INDIKATOR PREOSTALE TOPLOTE „H“	175
PRED PRVIM VKLOPOM PLOŠČE	175
PRIMERI NASTAVITEV MOČI GRETJA	175
NACIN DELOVANJA NAPE	176
ODVODNI NAČIN (ODVOD ZRAKA V PREZRAČEVALNI KANAL)	176
NAČIN ABSORPCIJE (RECIRKULACIJA ZRAKA)	176
INFORMACIJE PRED NAMESTITVIJO	177
INSTALACIJA IN NAMESTITEV	178
MERE NAPRAVE	178
VSEBINA EMBALAŽE	179
PRIPRAVA POHIŠTVENEGA PULTA ZA VGRADNJO PLOŠČE	179
NAMESTITEV V NAČINU ABSORPCIJE (RECIRKULACIJA ZRAKA)	181
VGRADNJA V ODVODNEM NAČINU (IZPUST V PREZRAČEVALNI KANAL)	185
ELEKTRICNI DIAGRAM:	189
KOMPLET CEVI ZA INDUKCIJSKO KUHALNO PLOŠČO Z IZVLEČNIKOM	190
UPRAVLJANJE	192
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	198
REŠEVANJE PROBLEMOV	199
SPECIFIKACIJA	200
GARANCIJA, POPRODAJNE STORITVE	201
GARANCIJA	201

PL- Spis treści

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA	203
ROZPAKOWANIE	208
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	209
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIE	209
PODSTAWOWE INFORMACJE O URZĄDZENIU	210
ZASADY DZIAŁANIA PŁYTY INDUKCYJNEJ	210
CHARAKTERYSTYKA NACZYŃ	210
WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO „H”	213
PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM PŁYTY	213
PRZYKŁADOWE USTAWIENIA MOCY GRZANIA	213
TRYB PRACY	214
TRYB WYCIĄGU (ODPROWADZANIA POWIETRZA DO KANAŁU WENTYLACYJNEGO)	214
TRYB POCHŁANIACZA (RECYRKULACJI POWIETRZA)	214
INFORMACJE PRZED MONTAŻEM	215
INSTALACJA I MONTAŻ	216
WYMIARY URZĄDZENIA	216
ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA	217
PRZYGOTOWANIE BLATU MEBLA DO ZABUDOWY PŁYTY	217
INSTALACJA W TRYBIE POCHŁANIACZA (RECYRKULACJI POWIETRZA)	219
INSTALACJA ZESTAWU PROWADNICY POWIETRZA	221
INSTALACJA W TRYBIE WYCIĄGU (ODPROWADZANIA POWIETRZA DO KANAŁU WENTYLACYJNEGO)	223
SCHEMAT ELEKTRYCZNY	227
ZESTAWU PROWADNICY POWIETRZA	228
OBSŁUGA	230
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	236
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	237
SPECYFIKACJA	238
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA	239
GWARANCJA	239

SR- Sadržaj

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA ZA UPOTREBU	241
RASPAKIVANJE	246
ZBRINJAVANJE ISKORIŠĆENIH UREĐAJA	246
KAKO UŠTEDETI ENERGIJU	247
OSNOVNE INFORMACIJE O UREĐAJU	248
NAČIN RADA INDUKCIONIH PLOČA ZA KUVANJE	248
KARAKTERISTIKE POSUĐA	248
INDIKATOR PREOSTALE TOPLOTE "H"	251
PRE PRVOG UKLJUČIVANJA PLOČE	251
PRIMERI PODEŠAVANJA SNAGE GREJANJA	251
REŽIM RADA	252
REŽIM IZDUVAVANJA VAZDUHA U VENTILACIONI KANAL	252
REŽIM APSORPCIJE (RECIRKULACIJA VAZDUHA)	252
INFORMACIJE PRE INSTALACIJE	253
UGRADNJA I MONTAŽA	254
DIMENZIJE UREĐAJA	254
SADRŽAJ PAKETA	255
PRIPREMA GORNJE PLOČE NAMEŠTAJA ZA UGRADNU PLOČU	255
UGRADNJA U APSORPCIONOM REŽIMU (RECIRKULACIJA VAZDUHA)	257
UGRADNJA KOMPLETA ZA USMERAVANJE VAZDUHA	259
INSTALACIJA SA ODVODOM VAZDUHA U VENTILACIONI KANAL	261
ELEKTRIČNI DIJAGRAM	265
KOMPLET ZA USMERAVANJE VAZDUHA	266
UPOTREBA	268
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	274
REŠAVANJE PROBLEMA	275
SPECIFIKACIJA	276
GARANCIJA, USLUGE POSLE PRODAJE	277
GARANCIJA	277

Vážený kliente,

počínaje dnešním dnem jsou každodenní povinnosti jednodušší než kdykoli jindy. Zařízení **Amica** je spojením výjimečně snadné obsluhy a vynikající efektivity. Po přečtení návodu nebudete mít problém s obsluhou.

Zařízení, které opustilo továrnu, bylo důkladně zkontrolováno před zabalením z hlediska bezpečnosti a funkčnosti na kontrolních stanovištích.

Před uvedením zařízení do provozu si pozorně přečtěte návod k obsluze. Dodržováním pokynů uvedených v návodu předejdete nesprávnému používání. Návod si ponechte a uschovejte tak, abyste jej měli vždy při ruce.

Dodržujte přesně návod k obsluze, abyste zabránili nešťastným událostem.

S úctou

Amica

POKYNY K BEZPEČNÉMU POUŽÍVÁNÍ

- Před prvním použitím zařízení je potřebné si přečíst návod k používání. Tímto způsobem si zajistíme bezpečnost a vyhneme se poškození zařízení.
- **UPOZORNĚNÍ:** Vždy dohlížejte na proces vaření.
- Zařízení je určeno výlučně pro domácí použití.
- 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 chladících zařízení.
- Během používání se zařízení a jeho topná tělesa mohou zahřát na vysokou teplotu. Zvláštní pozornost je třeba věnovat možnosti náhodného dotyku horkých povrchů. Děti do 8 let by se neměly zdržovat v blízkosti zařízení, pokud nejsou pod neustálým dohledem dospělé osoby.
- Zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby s tělesným, senzorickým nebo mentálním omezením nebo bez zkušeností a znalostí, pouze pokud jsou pod dozorem nebo si přečetly pokyny pro bezpečné používání zařízení. Je důležité, aby osoby odpovědné za jejich bezpečnost dohlížely na používání zařízení. Dávejte pozor, aby si děti nehráli se spotřebičem. Činnosti spojené s čištěním a údržbou zařízení nesmějí provádět děti bez dozoru.
- Vaření tuků nebo olejů bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár. Pokud se tuk vznítí, nikdy se nepokoušejte uhasit oheň vodou;

vypněte zařízení a zakryjte plamen víkem nebo protipožární dekou.

- Upozornění: V případě shromažďování produktů na varné ploše hrozí nebezpečí požáru.
- Pokud je povrch varné desky prasklý, okamžitě odpojte zařízení od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nedoporučuje se pokládat na kuchyňskou desku kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce, poklice nebo hliníkové fólie, protože se mohou zahřát a způsobit popálení.
- Po zakončení vaření vypněte topné těleso pomocí příslušných senzorů.
- Neovládejte zařízení pomocí externích hodin nebo nezávislých systémů dálkového ovládání.
- K čištění varné desky se nesmí používat zařízení vytvářející páru.
- 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.
- Varnou desku používejte pouze po jejím vestavění.
- Opravy elektrických spotřebičů mohou provádět pouze specialisté. Neodborně provedené opravy mohou způsobit vážné nebezpečí pro uživatele.
- Zařízení je odpojeno od elektrické sítě pouze tehdy, když je vypnuto bezpečnostní pojistkou.
- Venujte pozornost dětem, aby si se zařízením nehrály.
- Osoby s implantovanými zařízeními podporujícími životní funkce (např. kardiostimulátor, inzulínová 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 je zrušeno jakékoliv nastavení. Po opětovném objevení se napětí v síti

je doporučovaná opatrnost.

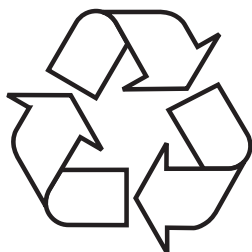
- Vestavěný do elektronické soustavy ukazatel zbytkového tepla ukazuje, zda je varná deska zapnutá, případně, zda je ještě horká.
- Nepoužívejte nádob z umělých hmot a hliníkové folie. Roztavují se ve vysokých teplotách a mohou poškodit keramickou tabuli.
- Používejte pouze nádobí určené pro indukční varné desky.
- Cukr, kyselina citrónová, sůl apod. v stálém i kapalném stavu, jak rovněž umělá hmota se nemůže ocitnout na horké varné zóně.
- Pokud se cukr nebo plast náhodou dostane na horkou varnou zónu, vypněte varnou desku a cukr a plast okamžitě seškrábněte ostrou škrabkou. Chraňte ruce před popařením a poraněním.
- Při používání indukční varné desky používejte pouze hrnce a kastrolы s plochým dnem, bez hran a výronků, protože v opačném případě může vzniknout poškrábání tabule.
- Hřejný povrch indukční varné desky je odolný vůči tepelnému šoku. Není citlivá ani na chladno ani na horko.
- Vyhýbejte se úpadku předmětů na tabuli varné desky. Bodové údery např. úpadek lahvičky s kořením, může způsobit prasknutí a úlomky keramické tabule.
- Pokud je povrch varné desky prasklý, vypněte napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem. Vroucí jídlo se může dostat do částí indukční varné desky pod napětím.
- Není dovolené používat povrchu varné desky jako krájecí desky anebo pracovního stolu.
- Pokud je varná deska zabudována do pracovní desky, mohou být kovové předměty ve skříni nebo zásuvce ohřívány vzduchem vypouštěným z ventilačního systému varné desky.
- Dodržujte pokyny týkající se ošetřování a čištění

keramické tabule. V případě jakýchkoliv nesrovnalostí při manipulaci s keramickým sklem, neneseme odpovědnost v rámci záruky.

- Jestliže napájecí vodič bude poškozený, musí být vyměněný v specializovaném servisu.
- Nepoužívejte zařízení venku nebo ve vlhkém prostředí.
- Výrobce si vyhrazuje právo na změny, které nemění funkčnost zařízení.
- Odsavač slouží k odsávání kuchyňských výparů. Nepoužívejte ji pro jiné účely.
- Odsavač pracující v odtahovém režimu napojte na příslušný ventilační kanál (nenapojujte komínové, kouřové nebo spalínové kanály, které jsou v provozu).
- Odsavač pracující v recirkulačním režimu vyžaduje filtr s aktivním uhlím.
- Před čištěním, výměnou filtru nebo opravou zařízení odpojte.
- Tukový filtr kuchyňského odsavače je třeba čistit alespoň jednou za měsíc, jelikož nasycený tukem je hořlavý.
- Pokud jsou v místnosti kromě odsavače používána jiná neelektrická zařízení (např. kotle na kapalná paliva, průtokové ohřivače, radiátory), zajistěte dostatečné větrání (přívod vzduchu). Bezpečný provoz je možný, pokud při současném provozu odsavače a spalovacích zařízení závislých na vzduchu v místnosti je v místě instalace těchto zařízení podtlak nejvýše 0,004 milibaru (tento bod neplatí, pokud se vestavěný odsavač používá jako pohlcovač pachů).
- Odsavač by měl být často čištěn, a to jak zevnitř, tak zevnitř (nejméně jednou za měsíc, podle pokynů pro údržbu uvedených v této příručce). Nedodržení pravidel týkajících se čištění odsavače a výměny filtrů může mít za následek riziko požáru).

- Při montáži odsavače na vnější ventilační potrubí (odtah) doporučujeme použít zpětný ventil na konci vnějšího vývodu, který lze zakoupit v instalačních prodejnách.
- Je třeba zajistit odpojení zařízení od elektrické sítě vypnutím bezpečnostního jističe.
- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku odpovídá parametrům místního napájení.
- Před použitím rozviňte a narovnejte síťový kabel.
- Před připojením zařízení k elektrické síti vždy zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně nainstalován. Před dokončením montáže nepřipojujte zařízení k elektrické síti.
- Je zakázáno používat odsavač bez nainstalovaného tukového filtru.
- Z hlediska technických a bezpečnostních opatření nutných pro odvod výfukových plynů je třeba přísně dodržovat předpisy vydané příslušnými místními úřady.
- Nedotažení šroubů a spojovacích prvků v souladu s těmito pokyny může vést k ohrožení zdraví a života.
- POZOR! Instalace šroubů a upevňovacích prvků v rozporu s pokyny může vést k riziku úrazu elektrickým proudem.
- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za eventuální škody nebo požár způsobené zařízením, vyplývající z nedodržování pokynů uvedených v tomto návodu.

ROZBALENÍ



Zařízení bylo na čas transportu zabezpečeno proti poškození. Po vybalení zařízení Vás prosíme o likvidaci 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.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ZAŘÍZENÍ



Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/ES symbolem přeškrtnutého kontejneru na odpady. Toto označení znamená, že toto zařízení se po ukončení životnosti nesmí vyhazovat společně s jiným domácím odpadem.

Uživatel je povinen jej odevzdat do sběrný použitých elektrických a elektronických zařízení. Provádějící sběr, v tom místní sběrná místa, obchody a obecní úřady, tvoří systém umožňující odevzdávání těchto zařízení.

Příslušné nakládání s použitým elektrickým a elektronickým zařízením zabraňuje negativním následkům pro lidské zdraví a životní prostředí, vznikajícím z přítomnosti nebezpečných složek a nesprávného skladování a zužitkování takových zařízení.

JAK ŠETŘIT ENERGIÍ



- Ten kdo používá energii odpovědným způsobem, chrání nejenom domácí rozpočet, ale vědomě a činně působí ve prospěch životního prostředí. Pomozme proto, 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.
- Dbalost o čistotu varné zóny 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. Tato zařízení zbytečně zvyšují spotřebu elektrické energie

ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

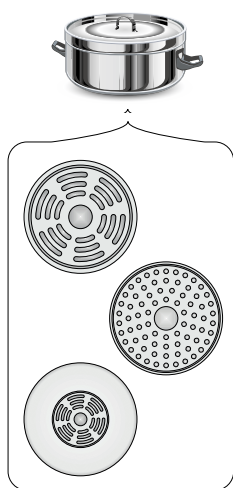
Zásada fungování indukční desky

Pod sklem indukční varné desky jsou indukční cívky, které vytvářejí magnetické pole. Hrnci umístěný na magnetickém poli se ohřívá vlivem právě tohoto pole. 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.



- Používající velké nádoby s ferromagnetickým dnem, jehož průměr je menší od celkového průměru nádoby, ohřívá se pouze ferromagnetická část nádoby. Způsobuje to situaci, ve které není možné rovnoměrné rozvádění tepla v nádobě. Ferromagnetická oblast ve dnu nádoby je zmenšená z důvodu umístěných v něm hliníkových elementů, proto také dodávané množství tepla může být menší. Mohou se vyskytnout problémy se zaznamenáním nádoby anebo nádoba nebude vůbec zaznamenána. Průměr 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.

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



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.

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

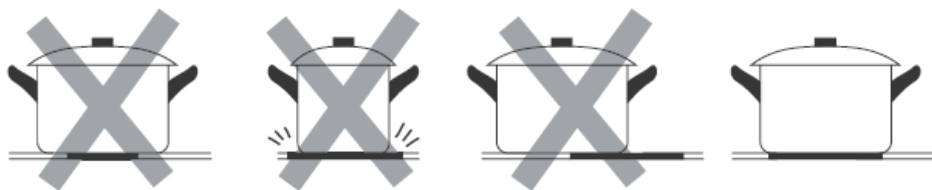
Nereaguje na přítomnost hrnce

Porcelán

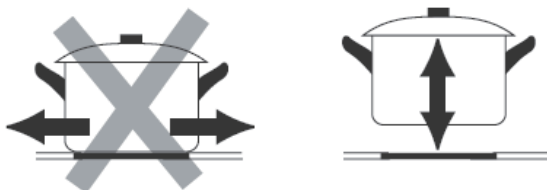
Nereaguje na přítomnost hrnce

Nádoby měděným dnem Nereaguje na přítomnost hrnce

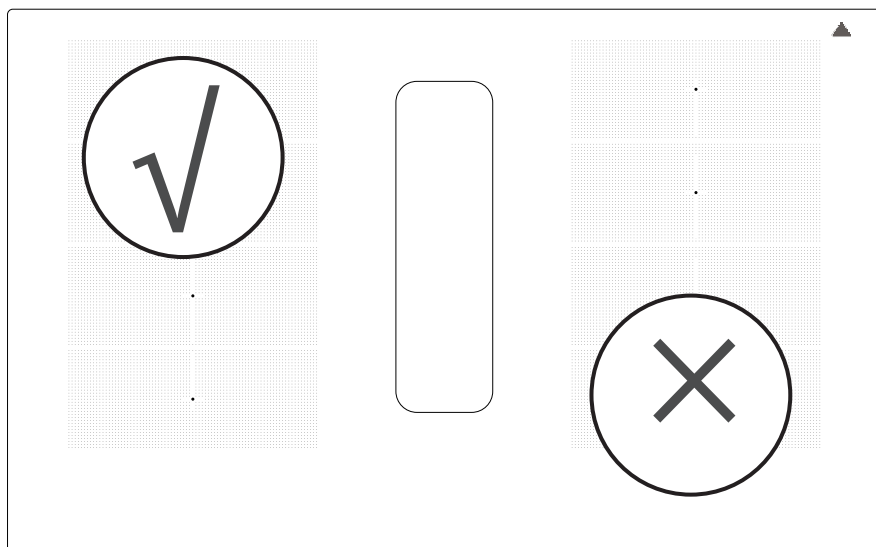
- Povrch na hrnci během vaření předchází úniku tepla a tímto způsobem se zkracuje doba naghřívání a snižuje se spotřeba elektrické energie.
- Dávejte pozor na to, aby dno hrnce bylo suché. Během plnění nádoby nebo při použití nádoby vyjmuté z chladničky zkontrolujte, zda je spodní plocha zcela suchá. Umožní to vyhnout se zašpinění povrchu varné desky.
- Ujistěte se, že je dno hrnce hladké, přiléhá rovně ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte hrnce, jejichž průměr je stejně velký jako grafika vybrané zóny. Použitím o něco širšího hrnce bude výkon varné zóny využit s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, může být výkon nižší, než očekáváte. Hrnec s průměrem menším než 140 mm nemusí varná deska rozpoznat. Hrnec vždy umístěte do středu varné zóny.



- Hrnce z indukční varné desky vždy zvedněte, nepřesouvejte, abyste ochránili její povrch před možným poškrábáním.



- Při používání výrobku se prosím řiďte níže uvedeným vyobrazením pro správné umístění hrnce. Hrnec by měl být umístěn v místě potisku na skle.



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 sklo horké, zobrazí se na indikátoru této zóny symbol „H“.



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

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

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.

Příklad nastavení výkonu ohřívání

Níže uvedená nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, jako je nádobí, které používáte, a množství jídla, které vaříte. Experimentujte s indukční varnou deskou, abyste našli nastavení, které nejlépe vyhovuje Vaším potřebám.

Nastavení	Používání
1-2	• Šetrné ohřívání malého množství jídla • Rozpouštění čokolády, másla a dalších produktů, které se snadno připalují • Šetrné vaření na "slabém ohni" • Pomalé ohřívání
3-4	• Ohřívání • Vaření na "slabém ohni" • Vaření rýže
5-6	• Smažení palačinek
7-8	• Smažení • Vaření těstovin
P	• Vaření vody • Přivedení polévky k varu • Smažení v hlubokém oleji

PROVOZNÍ REŽIM DIGESTOŘE

Toto zařízení pracuje v režimu odsávání (odvádění vzduchu do ventilačního potrubí) nebo v režimu pohlčovače (recirkulace vzduchu).

Režim odtahu (odvádění vzduchu do ventilačního kanálu)

Provoz v režimu odtahu: Když odsavač pracuje v režimu odvádění vzduchu do ventilačního kanálu, je vzduch odváděn ven přes odtahový kanál. V tomto provozním režimu je nutné vyjmout filtr s aktivním uhlím. Odsavač je připojen pomocí kanálu s otvorem pro odvádění vzduchu, který vede do hlavního ventilačního kanálu (komínu). Zařízení musí nainstalovat kvalifikovaný instalatér.

Režim pohlčovače (recirkulace vzduchu)

V režimu pohlčovače se přefiltrovaný vzduch vrací do místnosti speciálními výstupy. Pro zajištění efektivního provozu zařízení je nutné nainstalovat filtr s aktivním uhlím, který je zodpovědný za neutralizaci pachů. Pro optimální účinnost se také doporučuje instalovat sadu vedení vzduchu, která zlepšuje cirkulaci a distribuci vyčištěného vzduchu v prostoru.

Pozor!

- Sada vedení vzduchu není součástí zařízení a je nutné ji zakoupit samostatně (PSD 100 DOWNAIR SET). Součásti sady a schéma zapojení jsou uvedeny v části "Sada potrubí pro indukční varnou desku s odsavačem".
- Postup výměny filtru s aktivním uhlím je popsán v kapitole „Čištění a údržba“.

INFORMACE PŘED INSTALACÍ

Před instalací zařízení se ujistěte, že:

- Pracovní plocha je obdélníková a vodorovná a žádné konstrukční prvky nezasahují do prostorových nároků.
- Pracovní plocha je vyrobena z izolovaného a tepelně odolného materiálu.
- Ve stálé elektrické instalaci je instalován vhodný odpojovač pro zajištění úplného odpojení od síťového napájení, instalovaný v souladu s místními předpisy pro elektrické instalace.
- Odpojovač musí být schváleného typu a musí mít přerušení 3 mm ve všech pólech (nebo ve všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní předpisy umožňují takovou odchylku).
- Po instalaci varné desky bude pro uživatele snadno přístupný vypínač.
- Pokud si nejste jisti instalací, poraďte se s místními stavebními úřady a předpisy.
- Stěny kolem varné desky by měly být vyrobeny z tepelně odolných materiálů a snadno přístupné pro čištění (např. keramické dlaždice).

Po instalaci varné desky se ujistěte, že:

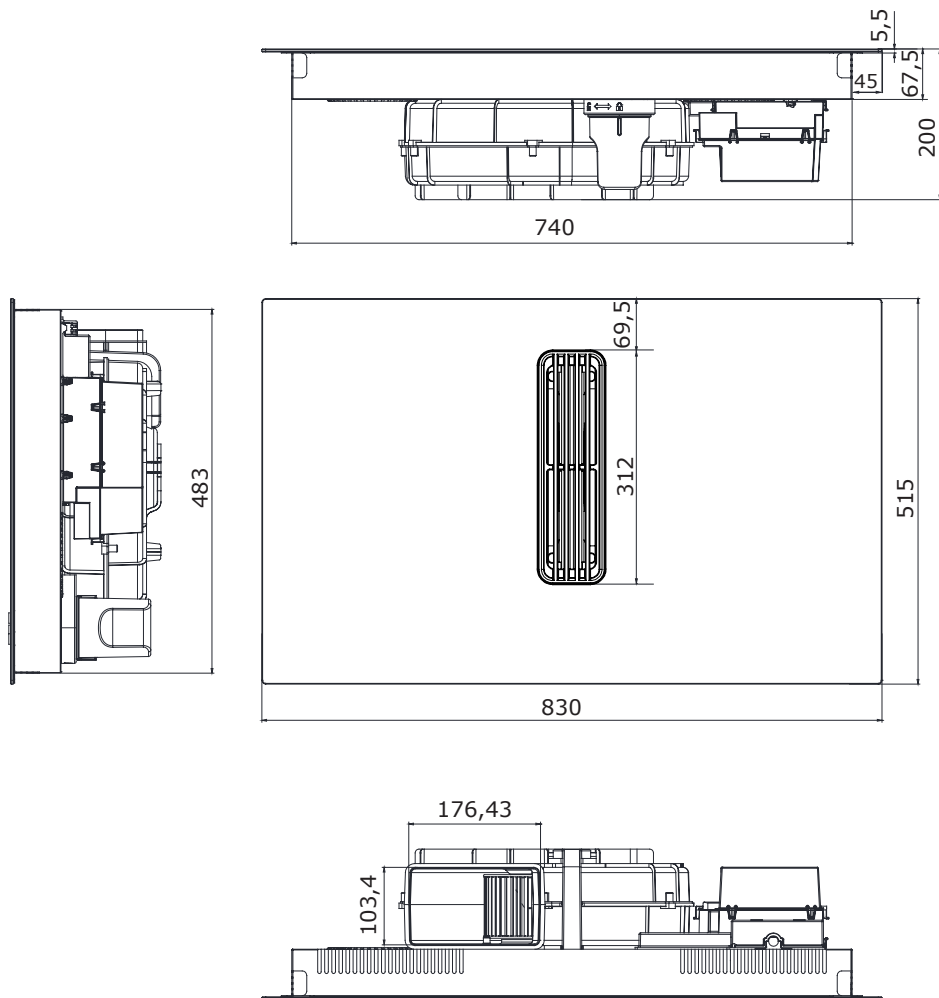
- Napájecí kabel není přiskřípnutý ve dveřích skříně nebo zásuvkách.
- Je zajištěn dostatečný průtok vzduchu.

Výstraha

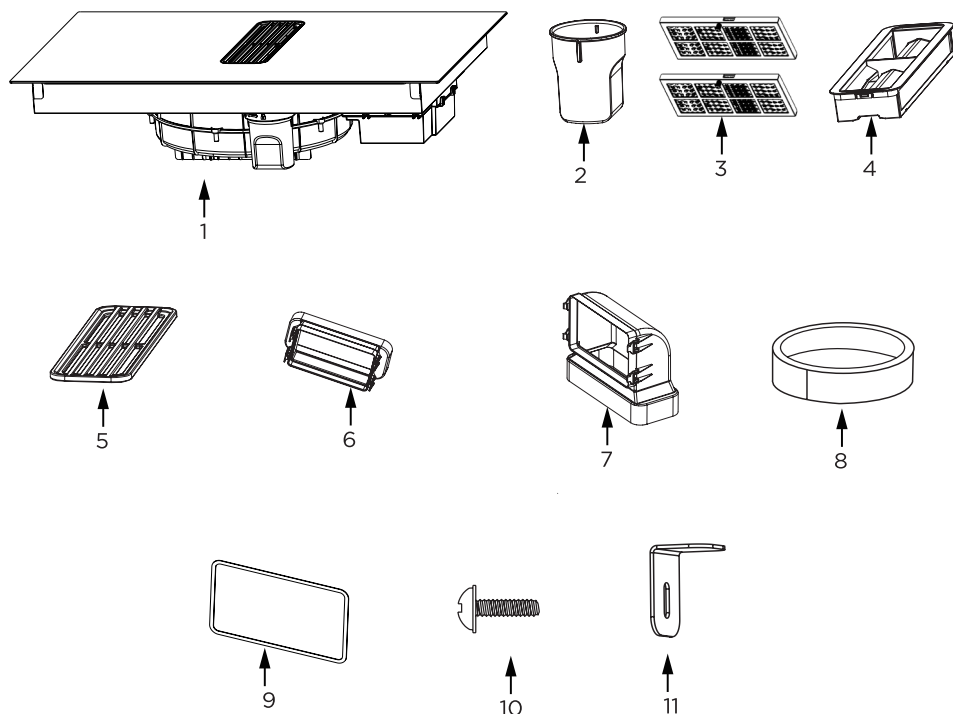
- Instalaci varné desky by měli provádět pouze kvalifikovaní odborníci. Provedení této činnosti samostatně není povoleno.
- Varná deska nesmí být instalována přímo nad spotřebiči, které mohou vytvářet vlhkost, jako jsou myčky nádobí, chladničky, mrazničky, pračky nebo sušičky, aby nedošlo k poškození elektroniky varné desky.
- Varná deska by měla být instalována způsobem, který umožňuje efektivní odvod tepla, což zvyšuje její spolehlivost.

INSTALACE A MONTÁŽ

Rozměry zařízení



Obsah balení



- | | |
|---|-------------------------|
| 1. Integrovaná indukční varná deska s digestoří | 6. Konektor |
| 2. Nádržka na vodu | 7. Konektor 90° |
| 3. Uhlíkový filtr | 8. Těsnicí páska |
| 4. Tukový filtr | 9. Těsnění |
| 5. Mřížka | 10. Šroub M4*10 (x4) |
| | 11. Montážní držák (x4) |

Pozor!

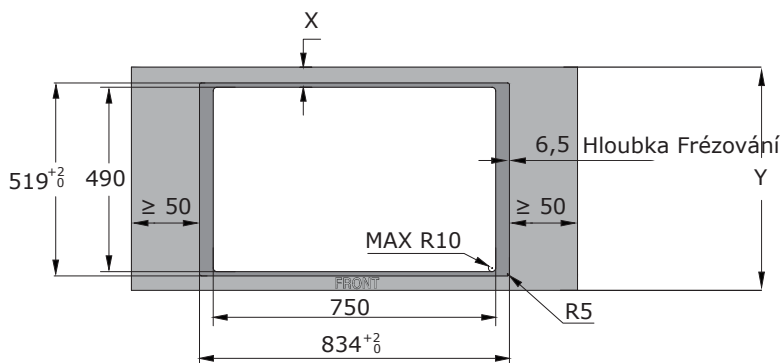
Volitelná sada vedení vzduchu není součástí zařízení a je nutné ji zakoupit samostatně (PSD 100 DOWNAIRE SET). Součásti sady a schéma zapojení jsou uvedeny v části "Sada vedení vzduchu".

Příprava desky nábytku do vestavění varné desky

- Stolní deska musí být plochá a správně nivoletovaná. Je nutné utěsnit a zajistit stolní desku od strany stěny před zalitím a vlhkem.
- Vestavný nábytek musí mít překližku a lepidla k jeho 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 pracovní desce by měl být vyroben podle rozměrů uvedených na obrázku níže (jednotka [mm]):

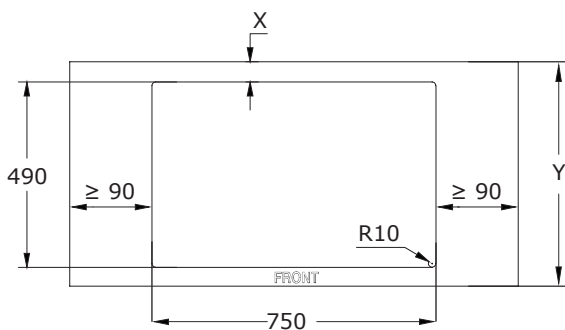
Montáž v jedné rovině s povrchem pracovní desky

V tomto řešení je indukční deska s integrovaným odsavačem par zapuštěna do kuchyňské pracovní desky tak, aby její povrch byl v jedné rovině s deskou.

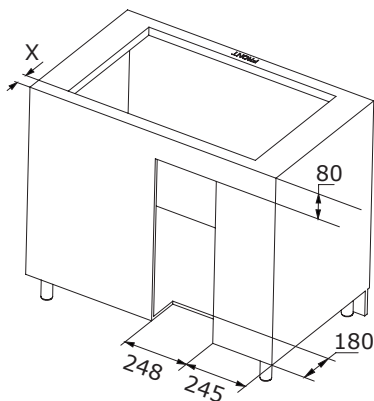


Standardní montáž

Při standardní montáži je indukční deska s integrovaným odsavačem par umístěna na pracovní desce, přičemž její hrany vyčnívají nad povrch desky.

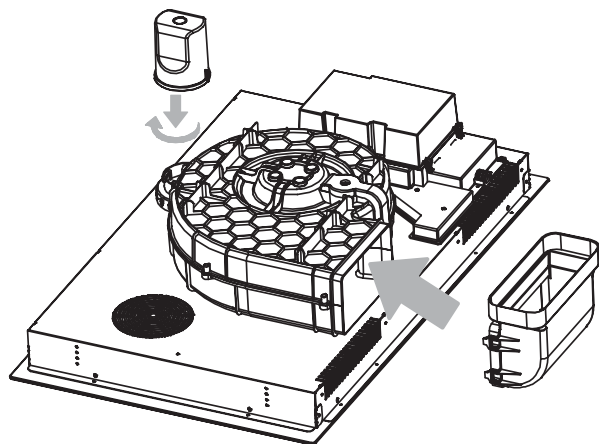


Hloubka pracovní desky (Y)	X
600-650mm	54mm
≥650mm	65mm

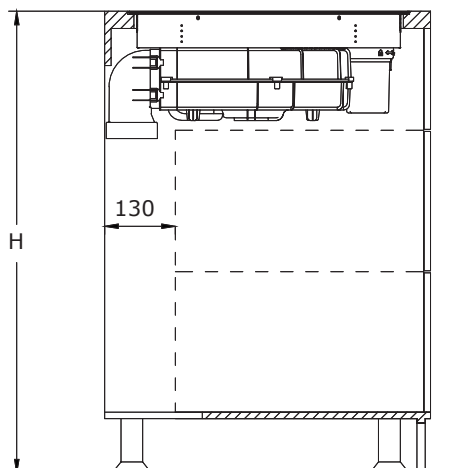
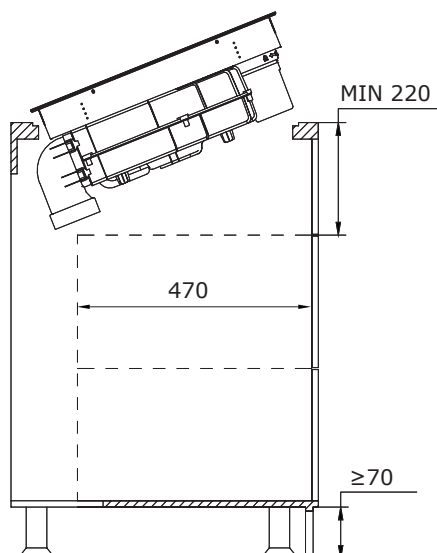


Instalace v režimu pohlčovače (recirkulace vzduchu)

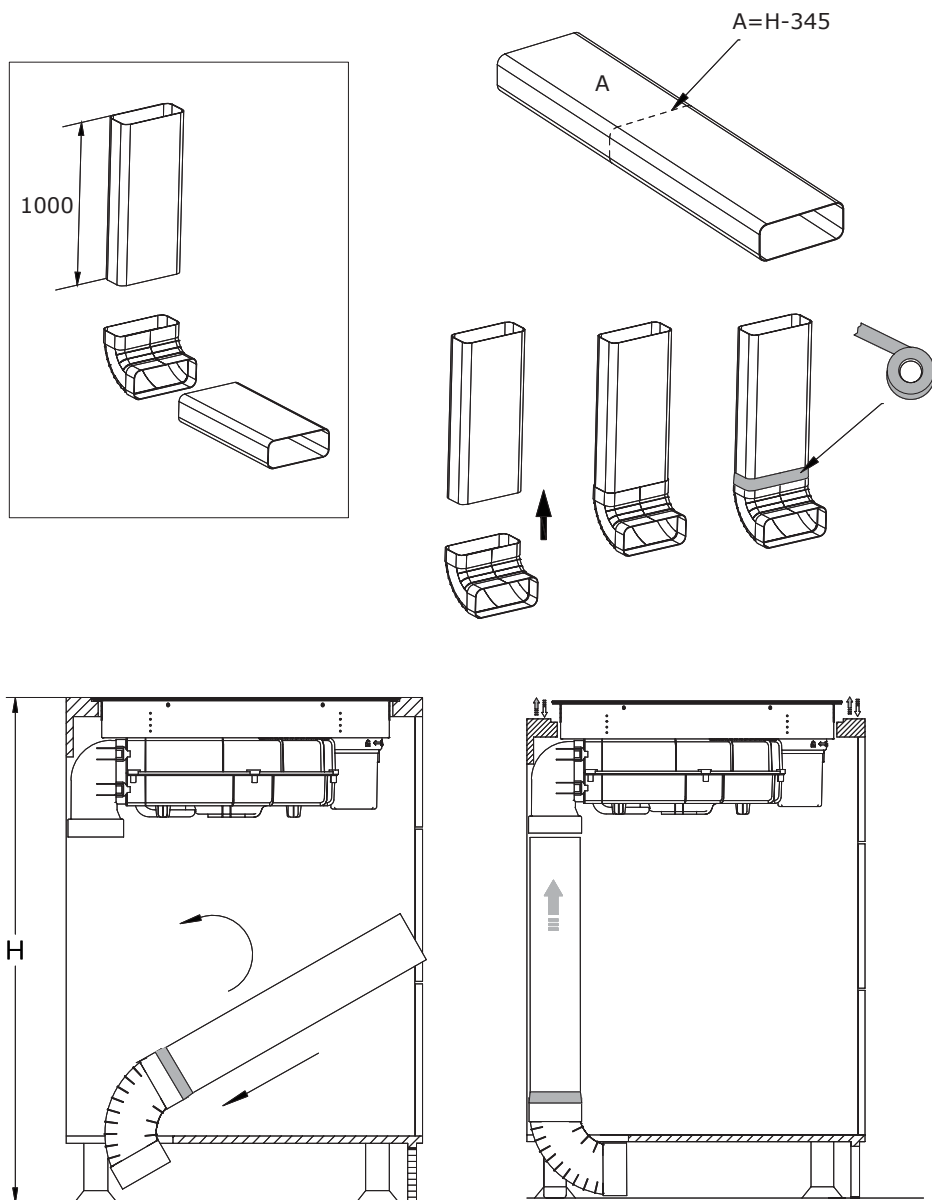
Nainstalujte nádržku na vodu otočením ve správném směru, jak je naznačeno šipkou. Následně umístěte příložené pryžové těsnění na místo označené šipkou na obrázku níže. Nakonec připojte 90° konektor do otvoru znázorněného na obrázku a ujistěte se, že správně sedí.



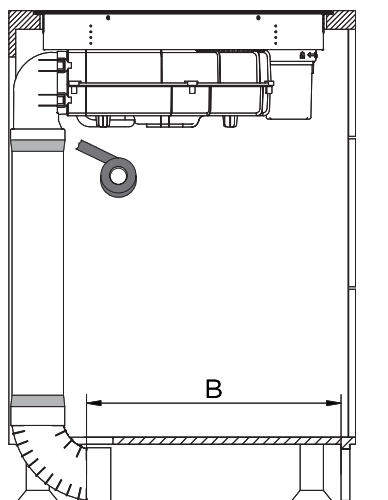
Umístěte výrobek na pracovní desku a upravte.



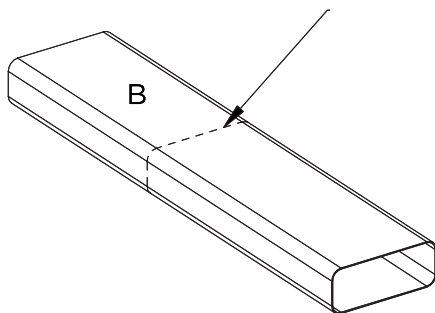
Pro efektivní recirkulaci doporučujeme instalaci sady potrubí pro indukční varnou desku s odsavačem. Tuto sadu lze zakoupit samostatně pod názvem PSD 100 DOWNAIR SET. Níže je uveden přehled jednotlivých součástí. Příslušné rozměry najdete v kapitole „Sada potrubí pro indukční varnou desku s odsavačem“.



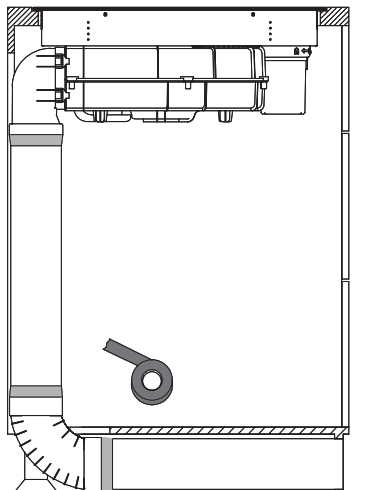
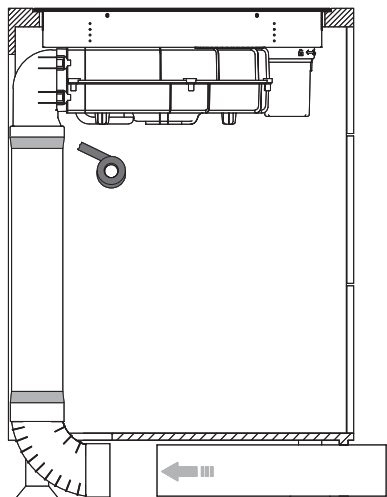
Sada potrubí pro indukční varnou desku s odsavačem

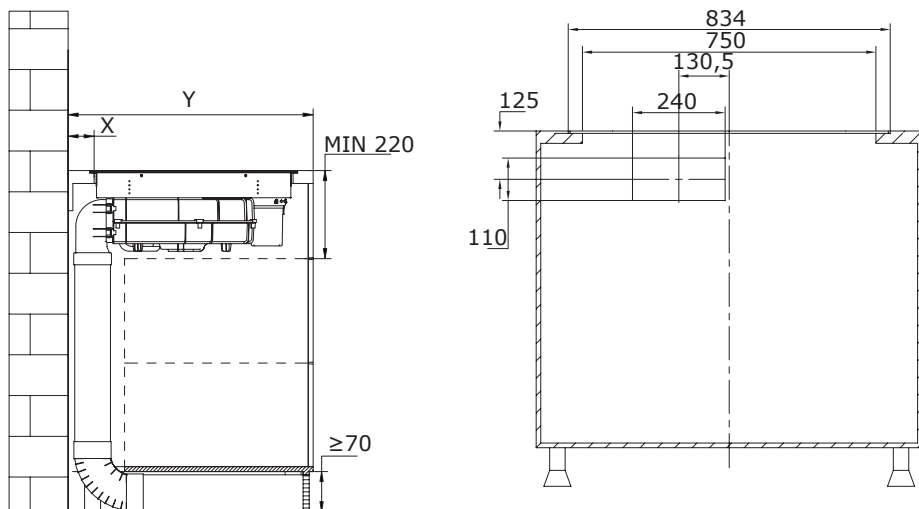


Pomocí pily odřízněte trubku na požadovanou délku.

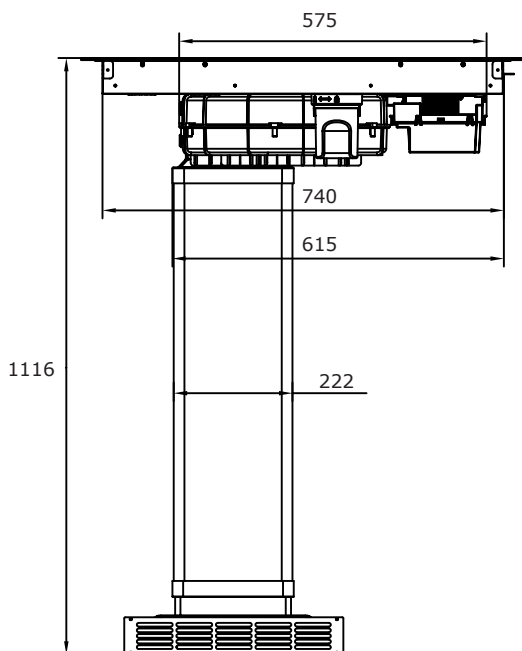


Aplikujte přiloženou těsnicí pásku na všechny spoje podle pokynů na obrázcích.





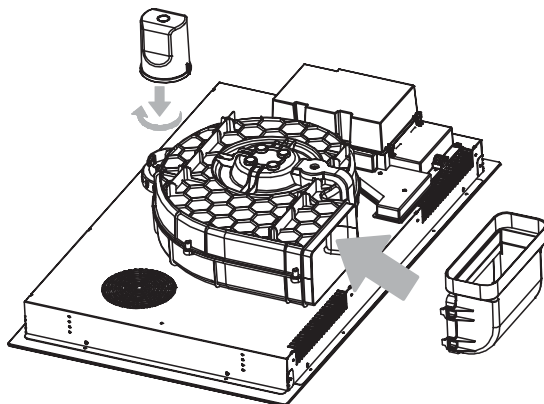
Na závěr je třeba připevnit spojku a ventilační mřížku. Přesné rozměry ventilační mřížky a dalších prvků sady naleznete v sekci „Sada potrubí pro indukční varnou desku s odsavačem“.



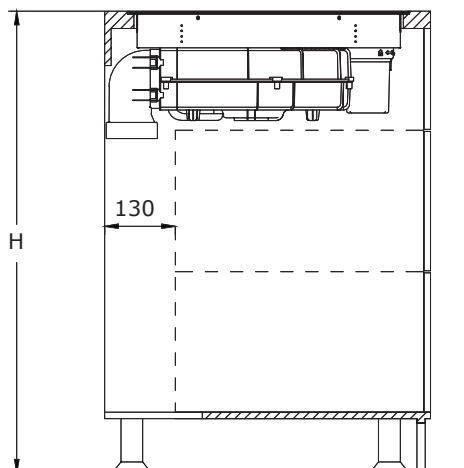
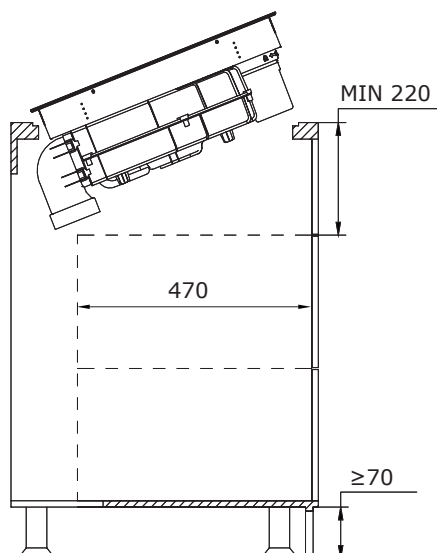
Instalace v režimu odsávání (odsávání vzduchu do ventilačního potrubí)

Způsob 1

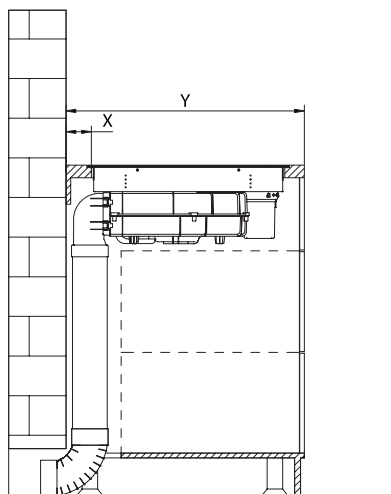
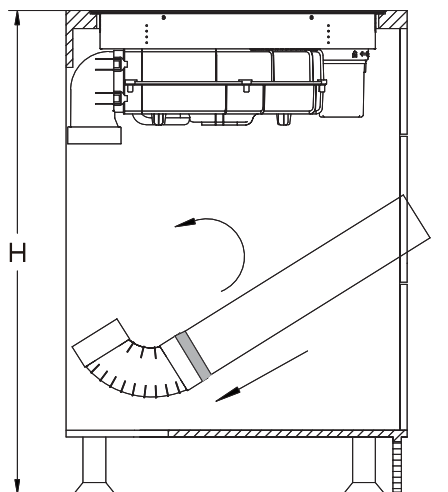
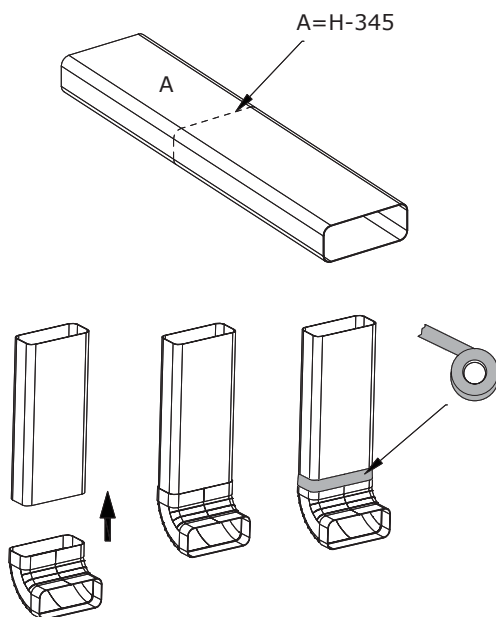
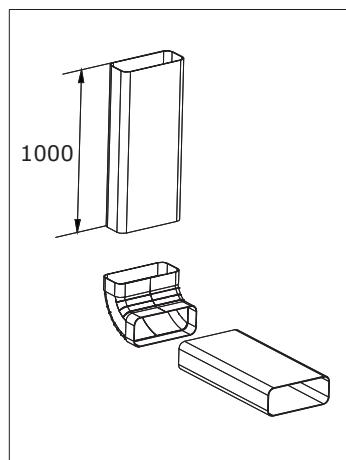
Nainstalujte nádržku na vodu otočením ve správném směru, jak je naznačeno šipkou. Následně umístěte přiložené pryžové těsnění na místo označené šipkou na obrázku níže. Nakonec připojte 90° konektor do otvoru znázorněného na obrázku a ujistěte se, že správně sedí.



Umístěte výrobek na pracovní desku a upravte.

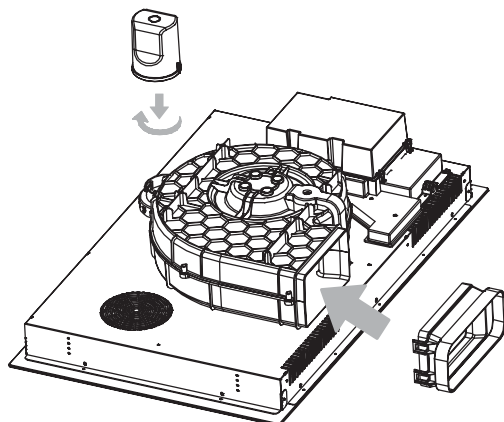


K tomu použijte komponenty ze sady potrubí PSD 100 DOWNAIR SET pro indukční varnou desku s odsavačem, která musí být zakoupena samostatně.

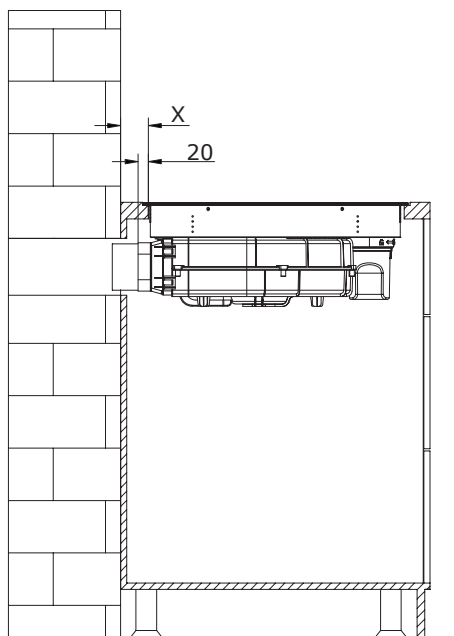
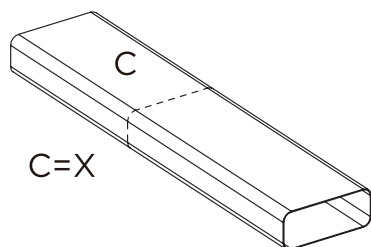


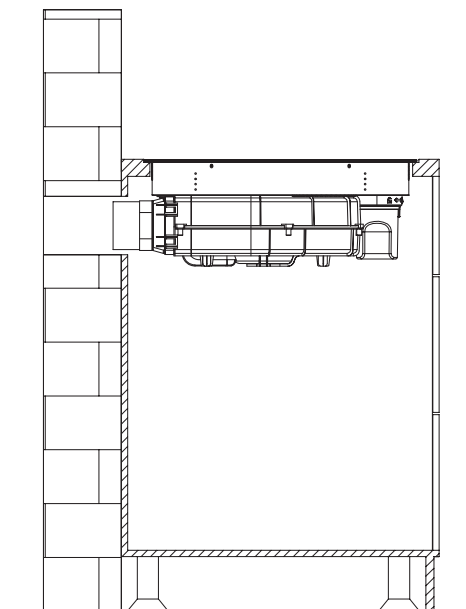
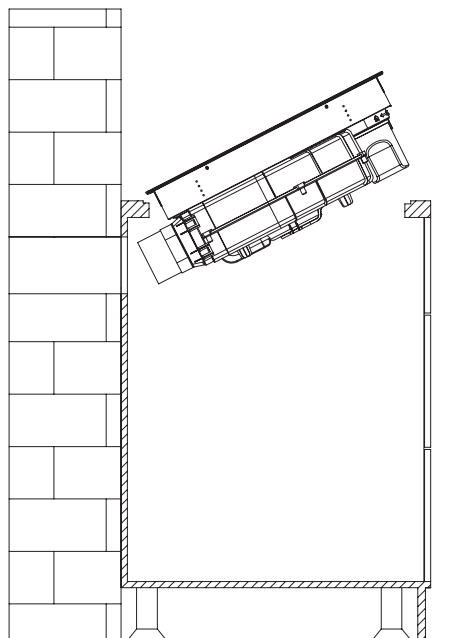
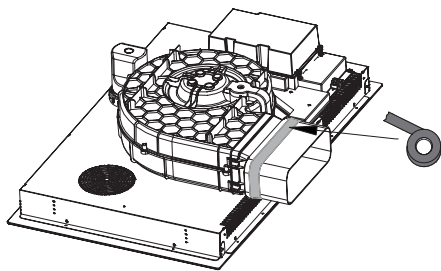
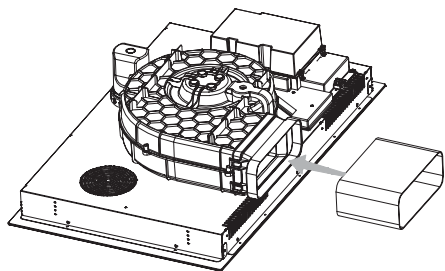
Způsob 2

Nainstalujte nádržku na vodu otočením ve správném směru, jak je naznačeno šipkou. Následně umístěte příložené pryžové těsnění na místo označené šipkou na obrázku níže. Nakonec připojte konektor do otvoru znázorněného na obrázku a ujistěte se, že správně sedí.



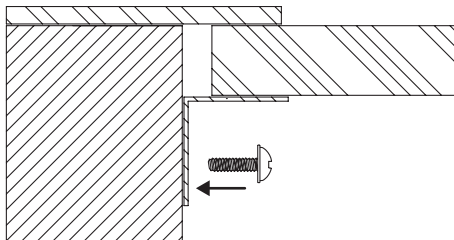
Pomocí pily uřízněte trubku na vhodnou délku, následně ji připojte ke spojce a zajistěte těsnicí páskou, jak je znázorněno na obrázku.





Pozor!

Po instalaci produktu nainstalujte čtyři držáky na obě strany produktu, abyste zabránili jeho pohybu.



Pozor!

Minimální vzdálenost mezi závěsnou skříňkou a indukční varnou deskou je 450 mm.

ELEKTRICKÉ SCHÉMA

Napájecí napětí

AC220-240V 50/60Hz

Celkový výkon

AC380-415V 3N~ 50/60Hz
7,58kW

Elektrické schéma:

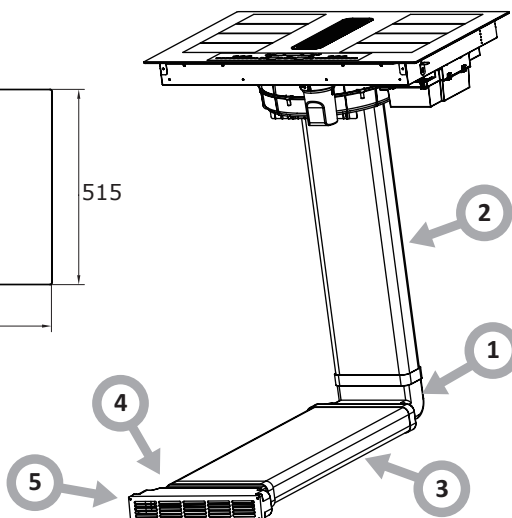
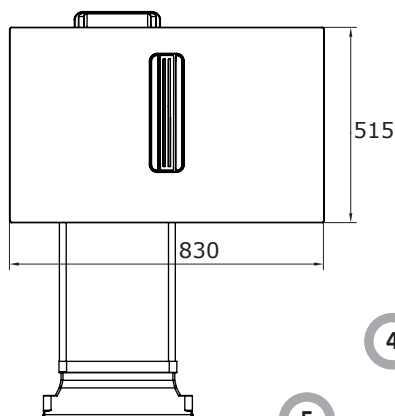
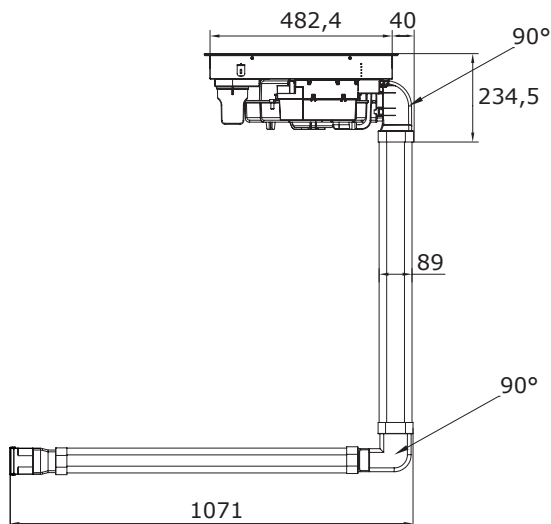
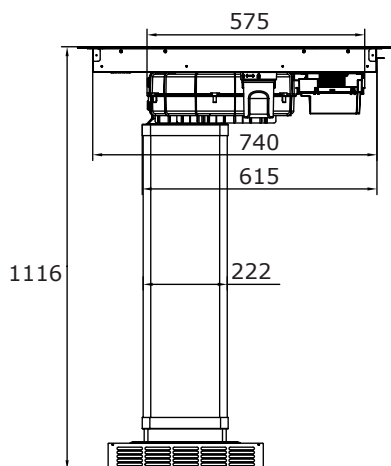
Napětí	Elektrické připojení	Schéma zapojení	Napájecí kabel
220-240 V~			5G 2,5mm ² H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm ² H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

L1, L2 = fáze
N1, N2 = neutrální
PE = uzemnění

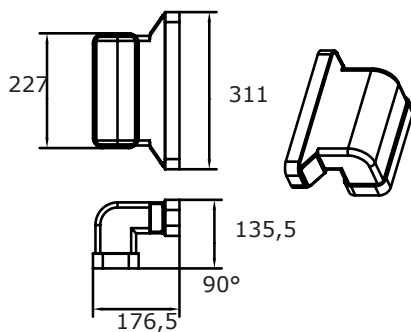
SADA POTRUBÍ PRO INDUKČNÍ VARNOU DESKU S ODSAVAČEM

Volitelná sada vedení vzduchu (PSD 100 DOWNAIR SET), kterou lze zakoupit samostatně, obsahuje následující montážní prvky, které jsou znázorněny na příložených výkresech:

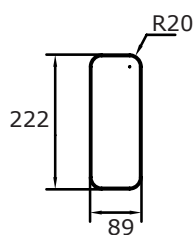
- | | | |
|--------------------------|--------------------------|-----------------------|
| 1. Konektor 90° | 3. Trubka rovná (306*66) | 5. Větrací mřížky |
| 2. Trubka rovná (222*89) | 4. Konektor | 6. Těsnící páska (2x) |



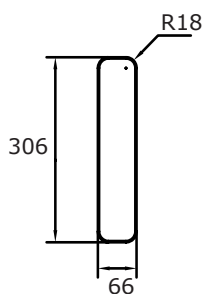
1 →



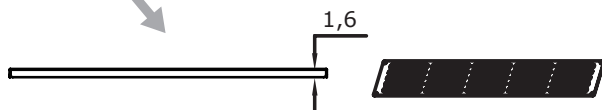
2 ↙



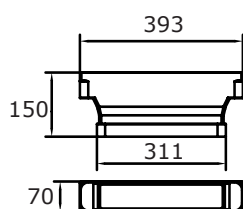
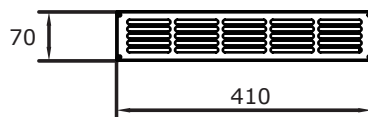
3 ↙



5 ↙

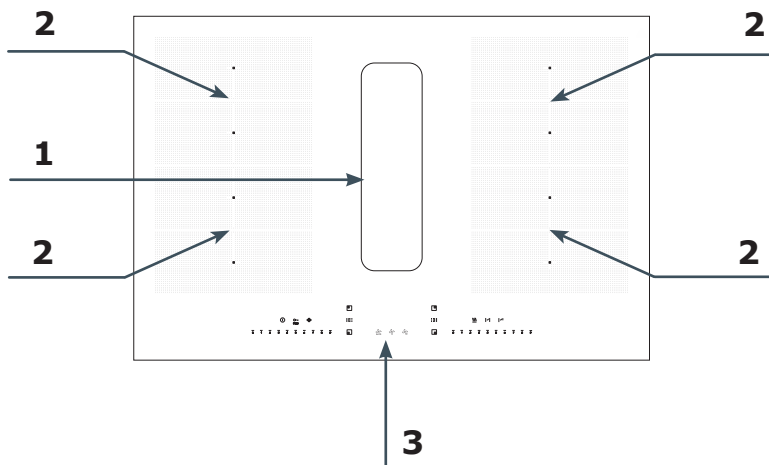


4 ↙



OVLÁDÁNÍ

Vaše zařízení



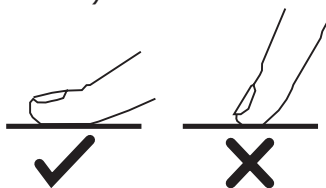
1. Vstup ventilátoru odsávače par
2. Indukční varná pole booster
3. Dotykový ovládací panel

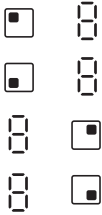
Ovládací panel

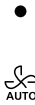
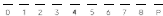


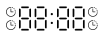
Vaše zařízení je vybaveno dotykovým ovládacím panelem:

- Přesvědčte se, že jsou ovládací prvky vždy čisté, suché a že je nezakrývá žádný předmět (např. nádobí nebo utěrka). Obsluhu ovládacích prvků může zkomplikovat dokonce jen tenká vrstva vody.
- Ovládací prvky vašeho zařízení reagují na dotyk, takže není nutné na ně tlačit.
- Pokud, když je detekován dotyk, se ozve zvukový signál.
- Používejte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.



Čidlo	Funkce	Popis
	Čidlo ON/OFF ZAPNOUT/ VYPNOUT	Podržetím čidla zařízení zapnete. Když je zařízení zapnuto a odsávač par je v provozu (není v režimu odloženého vypnutí): způsobí podržení čidla vypnutí všech varných polí a odsávač par přejde do režimu odloženého vypnutí. Opětovné podržení čidla způsobí úplné vypnutí zařízení. Když je zařízení zapnuto a odsávač par je vypnutý: způsobí podržení čidla vypnutí celého zařízení.
 3 SEC	ChildLock	Pomocí funkce ChildLock můžete zablokovat možnost ovládání varné desky, například dětmi nebo při čištění. Podržetím čidla ChildLock aktivujete zámek ovládacího panelu. Pokud LED dioda svítí, signalizuje, že je zámek aktivní. Po opětovném podržení čidla LED dioda zhasne a ovládací panel opět začne fungovat.
	Bridge (Most)	Po zapnutí funkce Bridge pracují obě indukční pole (svisle pod sebou) společně. To znamená, že tato pole budou mít stejná nastavení teploty a výkonu, která lze měnit pohybem prstu podél čidla ovládání výkonu. Krátkým dotykem snímače funkce Bridge vlevo režim funkce Bridge zapnete. Rozsvítí se kontrolka a levá indukční pole začnou pracovat společně. Pokud chcete režim funkce Bridge vypnout, stiskněte znovu čidlo funkce Bridge. Funkce Bridge vpravo funguje stejným způsobem jako ta pro pole vlevo. K jejímu zapnutí stačí použít k tomu určené čidlo funkce Bridge, které je umístěno na pravé straně ovládacího panelu.
	Udržování teploty	Funkce udržování teploty umožňuje udržovat konstantní minimální teplotu varného pole, což z ní dělá ideální řešení pro udržení správné teploty hotových pokrmů až do okamžiku jejich servírování. Pro aktivaci režimu se stačí dotknout čidla udržování teploty – LED indikátor svítí, když je funkce aktivní. Opětovný dotyk čidla způsobí vypnutí funkce udržování teploty pro aktivní varné pole. Pokud chcete zapnout nebo vypnout režim udržování teploty pro všechna aktivní varná pole, podržte stisknuté čidlo funkce udržování teploty. Funkce funguje pouze tehdy, když je výkon varného pole vyšší než 0.
	Čidlo varného pole	Pro přechod k nastavení výkonu nebo doby zapnutí zvolte čidlo příslušného varného pole. Po dotyku vybrané oblasti začne digitální displej blikat, čímž signalizuje, že je aktivní a připraven ke konfiguraci. Pro nastavení výkonu ohřevu plynule pohybujte prstem podél čidla pro nastavení výkonu. Pokud chcete nastavit dobu zapnutí (po dřívějším nastavení výkonu), dotkněte se k tomu určeného čidla časovače a následně opět použijte čidlo nastavení výkonu, kterým nastavíte požadovaný čas.

	Čidlo ventilátoru odsavače par	Pro přechod do režimu nastavené použijte čidlo ventilátoru odsavače par, když je odsavač vypnutý, nebo v provozu – displej bude 5 sekund blikat. Během této doby můžete, pomocí čidla ovládání výkonu, nastavit rychlost odsavače par, a to v rozsahu 1–8–P, přičemž maximální rychlostí je stupeň „P“ tedy „Power booster“. Po nastavení rychlosti znovu stiskněte čidlo ventilátoru odsavače par, abyste jej vypnuli. Zařízení lze také vypnout krátkým stisknutím čidla ventilátoru odsavače během jeho provozu. Během provozu odsavače je na displeji zobrazena aktuální provozní rychlost. V režimu zablokování se na displeji zobrazuje písmeno „L“.
	Čidlo automatického provozu ventilátoru odsavače par	Díky této funkci ventilátor odsavače automaticky upravuje své otáčky a pracuje na optimální úrovni, která odpovídá intenzitě vaření na varných polích. Krátkým stisknutím zapnete nebo vypnete funkci automatického provozu ventilátoru odsavače par – zazní zvukový signál a rozsvítí se indikátor funkce. Po spuštění varné desky se odsavač par automaticky zapne. Když jsou všechna varná pole vypnutá, přejde odsavač par po 6 sekundách do režimu odloženého vypnutí. Odsavač par se po uplynutí 1 minuty vypne.
	Čidlo zpožděného vypnutí odsavače par	Tato funkce slouží ke zpoždění vypnutí motoru odsavače a lze ji použít po ukončení vaření k vyčištění vzduchu v místnosti od výparů. Funkce se zapíná nebo vypíná krátkým stisknutím – ozve se zvukový signál a objeví se indikátor zapnutí funkce. Po zapnutí funkce přechází odsavač par do režimu zpožděného vypnutí. Zařízení se vypne po 10 minutách.
	Připomenutí výměny filtru	Po 300 hodinách provozu odsavač par automaticky signalizuje nutnost výměny uhlíkového filtru tím, že aktivuje čidlo na ovládacím panelu. Podržením čidla jej vypnete. Krátké stisknutí čidla zobrazí na displeji zbývající dobu provozu.
	Časovač	Krátkým stisknutím čidla časovače se spustí funkce odpočítávání – rozsvítí se indikátor časovače a na displeji se zobrazí čas – maximální čas je „99:59“ (99 minut a 59 sekund); Během provozu zařízení způsobí další stisknutí čidla časovače vynulování počítadla a odpočítávání se spustí znovu; Pokud je časovač v provozu, způsobí dlouhé stisknutí jeho čidla vypnutí funkce časovače.
	Čidlo nastavení výkonu typu slider (posuvné)	Úroveň výkonu varného pole, rychlost ventilátoru a čas na časovači mohou být nastavovány posunutím prstem podél ovládacího čidla vlevo nebo vpravo.

  	Zónový časovač	Funkce zónového časovače umožňuje přesně nastavit dobu, po kterou bude v provozu vybrané varné pole v rozsahu od 00:00 do 3:00 h. Pokud chcete nastavit dobu provozu konkrétnímu varnému poli, dotkněte se čidla časovače, když je toto varné pole aktivní. Na displeji se zobrazí „00:00“, ikona časovače bude 3 sekundy blikat a rozsvítí se indikátor časovače. Během této doby můžete nastavit časovač pomocí čidla nastavení výkonu daného varného pole. Pokud během 3 sekund neprovedete žádnou akci, systém režim nastavování automaticky ukončí. Pokud chcete nastavit čas, nastavte nejdříve hodiny a potom minuty. Během nastavování každé položky bude číslice blikat po dobu 3 sekund. Po uplynutí této doby systém automaticky přejde na další položku. Krátké stisknutí čidla časovače způsobí ruční přechod na další položku. Po nastavení všech číslic přejde časovač do provozního režimu a ikona časovače pro dané varné pole se nepřetržitě rozsvítí. Pokud je aktivních několik varných polí, ale časovač neběží, je na displeji zobrazen poslední potvrzený čas. Když je časovač v provozu, je implicitně zobrazena doba odpočítávání. Pokud probíhá potvrzování nastavení pro některé z varných polí, zobrazí se na displeji doba časovače pro toto konkrétní varné pole. Když dosáhne časovač pro varné pole hodnoty menší než 1 minuta, číslice minut na displeji se změní na odpočítávání v sekundách.
	Displej	• Když je varné pole v provozu, zobrazí se úroveň jeho výkonu (1–8–P). • Pokud na varném poli není žádný hrnec – zobrazí se symbol „u“; • V režimu udržování teploty – se zobrazí „E“.
	Kontrolka přítomnosti hrnce	• Kontrolka je rozdělena na dvě varná pole. • Pokud některé z varných polí detekuje nebo ztratí kontakt s hrncem, přejde do stavu aktualizace: po detekci hrnce kontrolka 5 sekund bliká a následně bude nepřetržitě svítit. Pokud hrnec není detekován, kontrolka okamžitě zhasne. • Když je zařízení vypnuto, kontrolka zůstává zhasnutá. • Funkce platí pro všechny čtyři varná pole.
	Signalizace chyb	• Pokud je vadný odsávač par, zobrazí se na jeho displeji „E“; pokud se závada týká indukční varné desky, zobrazí se „E“ na displeji varného pole, kterého se závada týká, a na displeji časovače se zobrazí kód závady. • Pokud dojde k poruše v okamžiku, kdy je aktivní funkce časovače pro varné pole, bude na displeji po dobu 10 sekund zobrazen kód chyby. Následně po uplynutí této doby začne displej blikat a zobrazovat zbývající dobu vaření (která se už nebude odpočítávat). Odpočítávání doby vaření bude možné po odstranění chyby.

Ostatní informace

● Koordinace výkonu

Při nastavování provozu indukční varné desky nesmí maximální výkon dvou varných polí na stejné straně překročit 3700 W. Pokud během nastavování překročí vypočtený celkový výkon 3700 W, je nutné snížit výkon nepoužívaného varného pole na stejné straně tak, aby bylo zajištěno, že aktuální výkon odpovídá požadovanému výkonu uživatele, a aby celkový výkon nepřekročil 3700 W.

● Funkce regulace výkonu

Pro vstup do režimu regulace výkonu přidržte dva senzory:  ^{3 SEC} blokáda ChildLock a senzor levé spodní varné zóny . Po vstupu do režimu regulace:

Chcete-li snížit maximální výkon, dotkněte se levého senzoru přemostění.

Chcete-li zvýšit maximální výkon, dotkněte se pravého senzoru přemostění.

K dispozici je 5 úrovní výkonu: 2800W, 3600W, 4600W, 5800W, 7400W
Potvrďte zvolený maximální výkon stisknutím senzoru ON/OFF nebo počkejte 30 sekund.

● Funkce úspory energie varného pole

Když jsou všechna varná pole po dobu 5 minut vypnuta, napájení polí se automaticky vypne. Během této doby nebudou fungovat funkce, které souvisí s varnými poli; budou vypnuty: ukazatel přítomnosti hrnce a ukazatel úrovně výkonu. Varná pole lze znovu zapnout krátkým stisknutím čidla varného pole nebo čidla ON/OFF.

● Kalibrace detekce hrnců

V pohotovostním režimu během 1 minuty po zapnutí podržte dlouze stisknuté čidlo ChildLock a čidlo časovače, to vám umožní vstup do kalibračního režimu. Na displeji digitálního časovače se zobrazí „CALI“. Následně se dotkněte čidla funkce Bridge, čímž spustíte kalibraci detekce hrnců. Během kalibrace nesmí být na varné desce nádobí.

Na displeji digitálního časovače se zobrazí odpočítávání 5 sekund.

Na konci odpočítávání se v případě úspěšné kalibrace na digitálním displeji polohy varného pole zobrazí písmeno „P“.

V opačném případě se zobrazí písmeno „F“.

Pokud proběhnou kalibrace všech varných polí úspěšně, zobrazí se písmeno „P“. Jinak se zobrazí písmeno „F“.

Úrovně výkonu varných polí:

Úroveň	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Výkon (W)	0	50	180	280	380	600	900	1200	1850	3500

Úrovně výkonu varných polí při zapnuté funkci Bridge:

Úroveň	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Výkon (W)	0	100	180	280	380	760	1200	1800	2400	3700

Úrovně výkonu ventilátoru odsavače par:

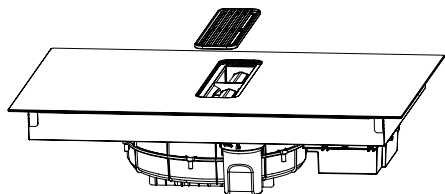
Rychlost	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Objem vzduchu (m ³ /h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Doba provozu (min)	Neomezená									5

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Dbalost o průběžné udržování varné desky v čistotě a její správná údržba významně prodlužují dobu jejího bezporuchového provozu. Indukční varná deska s integrovaným odsavačem par by se měla po každém použití vyčistit.

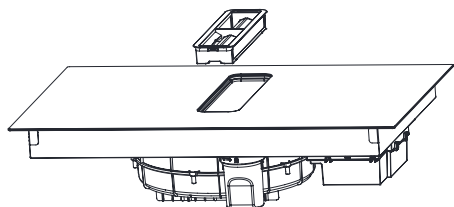
Čištění skleněného povrchu

Skleněný povrch indukční varné desky je třeba pravidelně čistit vlhkým, měkkým hadříkem. Vyvarujte se používání abrazivních čisticích prostředků a houbiček s drsným povrchem, které mohou povrch skla poškrábat. Při údržbě dávejte pozor, aby se voda nedostala do ventilačního otvoru odsavače.



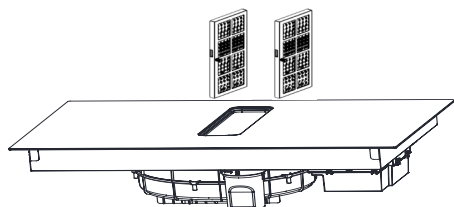
Čištění mřížky

Vyjměte mřížku a očistěte ji hadříkem a jemným, tekutým čisticím prostředkem. Vyhněte se používání přípravků obsahujících abrazivní látky.



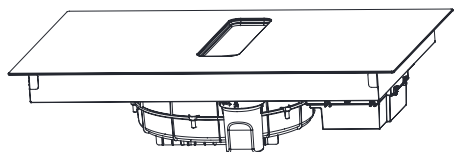
Čištění Tukového Filtru

Opatrně vysuňte držák filtru a držte jej vodorovně. Nahromaděný tuk vylít a tukový filtr umýt ručně nebo v myčce.



Výměna uhlíkového filtru

Chcete-li vyměnit filtr, vyjměte jej z držáku filtru a následně nainstalujte nový. Filtr by měl být vyměněn po 300 hodinách provozu.



Čištění nádoby na vodu

Jemným otáčením nádružky ve směru šipky jej vyjměte. Následně vyprázdněte nahromaděnou vodu a vyčistěte nádrž. Znovu nainstalujte nádrž otočením v opačném směru. Doporučuje se vyprazdňovat nádobu na vodu denně nebo méně často, v závislosti na používání.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možný důvod	Řešení problému
Varnou desku nelze zapnout	Není napájení.	Ujistěte se, že je indukční varná deska připojena ke zdroji napájení a je zapnutá. Zkontrolujte, zda ve Vašem domě nebo sousedství nedošlo k výpadku proudu. Pokud bylo vše zkontrolováno a problém stále přetrvává, kontaktujte prosím kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládání nereaguje	Ovládání je zablokováno	Odblokujte ovládání. Podrobnosti naleznete v části "Obsluha" v návodu.
Dotyková tlačítka se obtížně ovládají	Na povrchu tlačítek může být vrstva vody nebo se panelu dotýkáte pouze špičkou prstu	Ujistěte se, že je ovládací panel suchý a dotýkejte se ovládacích prvků celou plochou prstu.
Sklo je poškrábané	Hrnce s drsnými okraji.	Používejte nádobí s rovným a hladkým dnem. Viz část "Základní informace o zařízení".
Indukční varná deska nebo varná zóna se vypnuly, zobrazí se chybový kód.	Technická závada	Poznamenejte si chybová písmena a čísla, odpojte indukční varnou desku a kontaktujte kvalifikovaného technika.
Hrnce se nezahřívají	Indukční varná deska nedetekuje hrnec, jelikož není vhodný pro indukční vaření nebo je hrnec pro danou varnou zónu příliš malý nebo špatně umístěný.	Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz část "Základní informace o zařízení". Vycentrujte hrnec a ujistěte se, že jeho dno odpovídá velikosti varné zóny.
Hluk ventilátoru vycházející z indukční varné desky	Chladicí ventilátor zabudovaný do indukční varné desky byl zapnut, aby se zabránilo přehřátí elektroniky. Po vypnutí indukční varné desky může ještě chvíli fungovat.	To je normální a nevyžaduje žádnou akci. Neodpojujte přívod elektrické energie k indukční varné desce, pokud běží ventilátor.
Některé hrnce vydávají zvuky praskání nebo cvakání	To může být způsobeno konstrukcí nádobí (vrstvy různých kovů vibrují různými způsoby).	U nádobí je to normální a nejedná se o závadu.

SPECIFIKACE

TECHNICKÁ SPECIFIKACE	
Model	DSI 842 SBB
Napájecí napětí	220-240V~ / 380-415V 3N~
Frekvence	50/60Hz
Výkon	7580W
Celkový výkon varné desky	7400W
Celkový Výkon Digestoře	180W
Rozměry (ŠxHxV)	830 x 515 x 200 mm
Rozměry balení	965 x 650 x 325 mm
Instalační rozměry	750*490 mm
Hmotnost zařízení	24 kg
Povrchový materiál	Keramické sklo
Úroveň výkonu	1-8, P
Úrovně výkonu v režimu recirkulace	1-8, P
Výkon varných zón	
Maximální výkon zadní varné zóny	1850W
Zvýšený výkon (boost) zadní varné zóny	3500W
Maximální výkon přední varné zóny	1850W
Zvýšený výkon (boost) přední varné zóny	3500W

Podrobné technické specifikace naleznete v produktové kartě zařízení.

Splňuje požadavky norem EN 60335-1; EN 60335-2-6; EN 60335-2-31, platných v Evropské unii.

ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS

Záruka

Záruční plnění podle záručního listu. Výrobce neodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným zacházením s výrobkem.

Servis

- Výrobce zařízení doporučuje, aby všechny opravy a seřizovací činnosti prováděl tovární servis nebo autorizovaný servis výrobce. Z bezpečnostních důvodů neopravujte zařízení vlastními silami.
- Opravy osobami bez požadované kvalifikace mohou představovat vážné nebezpečí pro uživatele zařízení.
- Minimální doba platnosti záruky na zařízení nabízené výrobcem, dovozcem nebo oprávněným zástupcem je uvedena v záručním listu.
- Zařízení ztrácí záruku v důsledku svépomocných adaptací, úprav, porušení plomb nebo dalších zabezpečení přístroje nebo jeho částí a dalších svépomocných zásahů do zařízení v rozporu s návodem k obsluze.

Oznámení poruchy a pomoc v případě závady

Potřebuje-li zařízení opravit, kontaktujte servis. Kontaktní údaje servisu včetně telefonního čísla se nacházejí v záručním listu. Před kontaktem si připravte výrobní číslo zařízení, nachází se na výrobním štítku. Pro pohodlí si ho přepište níže:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Prohlášení výrobce

Producent tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky níže uvedených evropských směrnic:

- Směrnice pro nízkonapětová zařízení 2014/35/EU
- Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU
- Směrnice ErP - 2009/125/EC
- Směrnice RoHS 2011/65/EU

Zařízení je označeno symbolem  a má prohlášení o shodě pro kontrolu příslušným orgánem dozoru nad trhem.

Vážený zákazník

Od dnešného dňa každodenné povinnosti budú jednoduchšie ako kedykoľvek predtým. Zariadenie značky **Amica** spája výnimočne jednoduché používanie a dokonalú efektívnosť. Keď sa oboznámite s užívateľskou príručkou, s používaním zariadenia nebudete mať žiadne problémy.

Zariadenie, ktoré opúšťa továreň, bolo pred konečným zabalením na kontrolných staniciach dôkladne skontrolované, čo sa týka bezpečnosti a funkčnosti zariadenia.

Pred spustením zariadenia sa podrobne a dôkladne oboznámte s užívateľskou príručkou. Dodržiavaním pokynov a odporúčaní, ktoré sú v príručke uvedené, predídete nesprávnemu používaniu zariadenia. Príručku uchovajte a uložte ju na takom mieste, aby bola v prípade potreby ľahko dostupná.

Dôkladne dodržiavajte pokyny a odporúčania uvedené v príručke, vyhnite sa tak nešťastným nehodám či úrazom.

S úctou

Amica

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- Pred prvým použitím spotrebiča si prečítajte návod na použitie. Zabezpečíte tak svoju bezpečnosť a predídete poškodeniu prístroja.
- POZOR: Vždy dohliadajte na proces varenia.
- Zariadenie je určené výhradne iba na domáce, neprofesionálne používanie.
- 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.
- Počas používania sa spotrebič a jeho vykurovacie prvky môžu veľmi zahriať. Osobitnú pozornosť treba venovať možnosti náhodného dotyku horúcich povrchov. Deti mladšie ako 8 rokov by sa nemali k spotrebiču približovať, pokiaľ nie sú pod stálym dohľadom dospeléj osoby.
- Spotrebič môžu obsluhovať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby s fyzickým, zmyslovým alebo mentálnym obmedzením, ako aj osoby bez skúseností a príslušných znalostí, len pod dohľadom alebo po prečítaní pokynov na bezpečné používanie spotrebiča. Je dôležité, aby na používanie spotrebiča dohliadali osoby zodpovedné za ich bezpečnosť. Dávajte pozor, aby si deti nehrali so spotrebičom. Čistenie a údržbu spotrebiča nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Varenie tukov alebo olejov bez dozoru môže byť nebezpečné a viesť k požiaru. V prípade požiaru tuku sa nikdy nepokúšajte uhasiť oheň vodou;

spotrebič vypnite a plameň zakryte pokrievkou alebo protipožiarnou dekou.

- Upozornenie: Ak sa na ohrevnej ploche nahromadia predmety, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Ak sa povrch varnej dosky rozbije, okamžite spotrebič odpojte od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom.
- Na povrch varnej dosky sa neodporúča odkladať kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice, pokrievky alebo hliníková fólia, pretože sa môžu zahriať a spôsobiť riziko popálenia.
- Po skončení varenia vypnite vykurovací element pomocou príslušných snímačov.
- Spotrebič neovládajte pomocou externých časovačov alebo nezávislých systémov diaľkového ovládania.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte zariadenia vytvárajúce paru.
- Nábytok, v ktorom sa doska používa, musí byť odolný voči teplote cca +100 °C. Týka sa to preglejok, hrán a povrchov, vyrobených z umeľých hmôt, lepidiel a lakov.
- Varnú dosku používajte až po jej vstavaní do nábytku.
- Opravu elektrických zariadení môžu vykonávať len odborníci. Neodborné opravy môžu byť pre používateľa nebezpečné.
- Spotrebič sa odpojí od elektrickej siete až po vypnutí bezpečnostnej poistky.
- Dávajte pozor na deti, aby sa nehrali so zariadením.
- Osoby, ktoré majú implantované zariadenia podporujúce životné funkcie (napr. kardiostimulátory, inzulínové pumpy, sluchové aparáty ap.), sa musia uistiť, či prácu týchto zariadení neruší indukčná doska (frekvenčný rozsah indukčnej dosky je 20 – 50 kHz).
- V prípade výpadku napätia v sieti všetky nastá-

venia budú vymazané. Po obnovení sieťového napätia odporúčame opatrnosť.

- Ukazovateľ zvyškového tepla vstavaný v elektronický systém informuje o tom, či je varná doska ešte zapnutá a či je ešte horúca.
- Nepoužívajte plastové nádoby, alebo nádoby z hliníkovej fólie (alobalu). Pri vysokých teplotách sa tavia a môžu poškodiť keramickú tabuľu.
- Používajte len riad určený pre indukčné varné dosky.
- Cukor, kyselina citrónová, soľ, atď. v tepelnom buď pevnom stave, ani plasty sa nesmú dostať do styku s horúcimi varnými zónami.
- Ak sa cukor alebo plast neúmyselne dostane do horúceho varného priestoru, vypnite varnú dosku a okamžite cukor a plast zoškrabte ostrou škrabkou. Chráňte si ruky pred popálením a poranením.
- 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 šoku. Nie je citlivá ani na chlad, ani na teplo.
- Vyhnite sa pádom predmetov na sklo. Bodový náraz, napr. padajúca korenička môže viesť k vzniku prasklín a úlomkov keramickej tabule.
- Ak je povrch k varnej doske prasknutý, vypnite prívod elektrického prúdu, aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom. Variace sa potraviny sa môžu dostať do častí indukčnej varnej dosky, ktoré sú pod napätím.
- Nepoužívajte povrch dosky ako kuchynskú dosku na krájanie alebo ako pracovnú plochu.
- Ak je varná doska zabudovaná do pracovnej dosky, kovové predmety v skrinke alebo zásuvke sa môžu ohrievať vzduchom, ktorý vychádza z

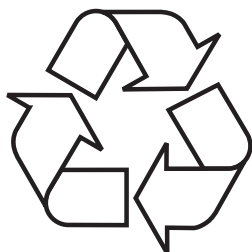
ventilačného systému varnej dosky.

- Dodržujte pokyny pre údržbu a čistenie keramickej tabule. V prípade nesprávneho zaobchádzania s keramickým sklom nenesieme záručnú zodpovednosť.
- Ak bude napájací kábel bude poškodený, musí byť vymenený v špecializovanom servise.
- Zariadenie sa nesmie používať vo vonkajšom prostredí alebo v podmienkach vystavenia vlhkosti.
- Výrobca si vyhradzuje právo na zmeny, ktoré nemenia funkčnosť spotrebiča.
- Odsávač pár sa používa na odvádzanie výparov z varenia. Nepoužívajte ho na iné účely.
- Odsávač pár pracujúci v režime odsávania vzduchu musí byť pripojený k vhodnému ventilačnému kanálu (nepripájajte ho k používaným komínovým potrubiam, dymovodom alebo k potrubiam slúžiacim na odsávanie spalín).
- Odsávač pár pracujúci v režime pohlčovania vyžaduje filter s aktívnym uhlím.
- Pred čistením, výmenou filtra alebo opravou spotrebiča ho odpojte od elektrickej siete.
- Protitukový filter do kuchynského odsávača sa musí čistiť minimálne raz mesačne, keďže zachytený tuk je ľahko horľavý.
- Ak sa v miestnosti, okrem odsávača, využívajú iné zariadenia s neelektickým spaľovaním (napr. pece na tekuté palivo, prietokové ohrievače), musí sa zabezpečiť dostatočné vetranie (prísun vzduchu). Bezpečná prevádzka je možná vtedy, keď pri súčasnej prevádzke odsávača pár a spaľovacích spotrebičov, ktoré sú závislé od vzduchu v miestnosti, je v mieste týchto spotrebičov podtlak najviac 0,004 milibarov (tento bod neplatí, ak sa vstavaný odsávač pár používa ako pohlčovač pachov).
- Odsávač často čistite, tak z vonku ako aj z vnútra (minimálne raz mesačne), pričom dodržiavajte

pokyny uvedené v tejto príručke. V prípade nedodržiavania zásad týkajúcich sa čistenia odsávača, ako aj výmeny filtrov, hrozí riziko vzniku požiaru.

- Pri montáži odsávača pár na externé ventilačné potrubie (odsávač) odporúčame použiť na konci externého výstupu spätný ventil, ktorý je možné zakúpiť v predajniach s inštalátorskými potrebami.
- Musí byť možné odpojiť spotrebič od elektrickej siete vypnutím bezpečnostného spínača.
- Skontrolujte, či el. napätie uvedené na výrobnom štítku zariadenia sa zhoduje s parametrami el. napätia siete.
- Pred montážou napájací kábel rozviňte a vyrovnejte.
- Pred pripojením zariadenia k elektrickej sieti vždy skontrolujte, či je napájací kábel správne nainštalovaný. Zariadenie nepripájajte k el. napätiu predtým, než úplne skončíte montáž zariadenia.
- Odsávač pár nepoužívajte bez nainštalovaného tukového filtra.
- Pokiaľ ide o technické a bezpečnostné opatrenia potrebné na odvod spalín, musia sa prísne dodržiavať predpisy vydané oprávnenými miestnymi orgánmi.
- V prípade, ak skrutky, ako aj montážne a upevňujúce prvky nebudú správne (v súlade s touto príručkou) dotiahnuté (upevnené), hrozí riziko úrazu, či dokonca smrti.
- POZOR! Inštalácia skrutiek a upevňovacích prvkov, ktoré nie sú v súlade s pokynmi, môže spôsobiť ohrozenie elektrickým prúdom.
- Výrobca nezodpovedá za prípadné škody alebo požiare spôsobené zariadením následkom nedodržiavania pokynov a odporúčaní, ktoré sú uvedené v tejto príručke.

ROZBALENIE



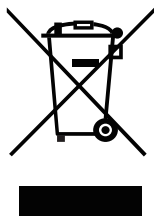
Zariadenie je chránené pred poškodením počas prepravy. Prosíme Vás, aby ste po vybalení zariadenia zlikvidovali obalové materiály spôsobom neohrožujúcim životné prostredie.

Všetky materiály použité na zabalenie sú neškodné pre životné prostredie, sú 100% recyklovateľné a sú označené príslušným symbolom.

Pozor! Dávajte pozor, aby boli obalové materiály (polyetylénové vrecká, kúsky polystyrénu atď.) po-

čas vybaľovania mimo dosahu detí.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ZARIADENÍ



Toto zariadenie je v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES a so zákonom PR o opotrebovaných elektrických a elektronických zariadeniach označené symbolom prečiarknutého smetného koša. Tento symbol informuje, že toto zariadenie sa po opotrebovaní (skončení používania) nesmie vyhodiť do komunálneho odpadu.

Užívateľ je povinný zariadenie odovzdať v zbernom mieste opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Subjekty, ktoré sa zaoberajú spracovaním opotrebovaných

zariadení, tzn. miestne zberné miesta, obchody alebo jednotky štátnej správy, vytvárajú príslušný systém, ktorý každému umožňuje odovzdať takéto zariadenia.

Vďaka správne mu zaobchádzaniu s opotrebovanými elektrickými a elektronickými zariadeniami nedochádza k úniku látok, ktoré sú škodlivé pre ľudské zdravie a pre životné prostredie, také látky sa nachádzajú v týchto zariadeniach, a v prípade nesprávneho skladovania alebo spracovávania týchto zariadení môže dôjsť k úniku týchto látok.

AKO UŠETRIŤ ENERGIU



- Každý, kto náležite využíva energiu, nielen šetrí peniaze, ale koná tiež vedome v súlade s potrebami životného prostredia. Preto pomôžme aj my, šetríme elektrickou energiou! A môžeme to urobiť takto:
 - Používaním vhodného riadu.
 - Hrnce s plochým a hrubým dnom pomáhajú ušetriť až 1/3 elektrickej energie. Nezabudnite na pokrievku, inak sa zvýši spotreba elektrickej energie.
- Udržujte varné zóny a dná hrncov čisté.
 - Nečistoty bránia v prenose tepla – silne pripálené zvyšky potravín je často 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. Prostredníctvom týchto zariadení sa zbytočne zvyšuje spotreba elektrickej energie

ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ

Princíp fungovania indukčnej varnej dosky

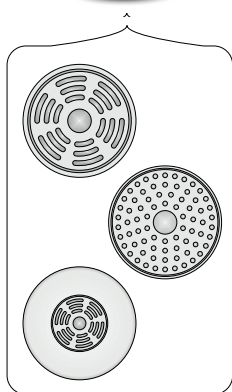
Pod sklom indukčnej dosky sú indukčné cievky vytvárajúce elektromagnetické pole. Hrnec umiestnený na magnetickom poli sa vplyvom tohto poľa zohrieva. Nezabúdajte, musíte používať iba hrnce, ktoré majú vhodné dno, určené na používanie s indukčnými doskami.



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

 Výkon varnej dosky je podmienený používaním vhodného kvalitného riadu.

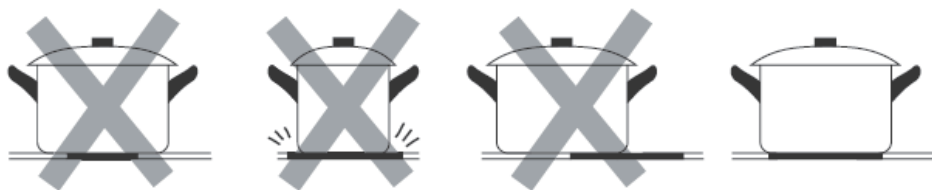
 Neodporúčame, aby ste používali externé indukčné adaptéry.

- Na indukčné varenie používajte iba feromagnetický riad, vyrobený z:
 - Emailovej ocele
 - Liatiny
 - Nehrdzavejúcej ocele (iba riad určený na indukčné varenie).

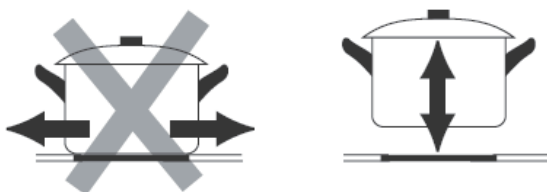
Označenie riadu		Skontrolujte, či je na štítku uvedená informácia o tom, že hrniec je vhodný pre použitie na indukčných doskách.
Nehrdzavejúca oceľ	Nedeteguje prítomnosť hrnca	Okrem hrncov z feromagnetickkej ocele
Hliník	Nedeteguje prítomnosť hrnca	
Liatina	Vysoká účinnosť	Pozor: hrnce môžu poškríabať varnú dosku
Smaltovaná oceľ	Vysoká účinnosť	Odporúčame riad s plochým, hrubým a hladkým dnom
Sklo	Nedeteguje prítomnosť hrnca	
Porcelán	Nedeteguje prítomnosť hrnca	

Riad s medeným dnom Nedeteguje prítomnosť hrnca

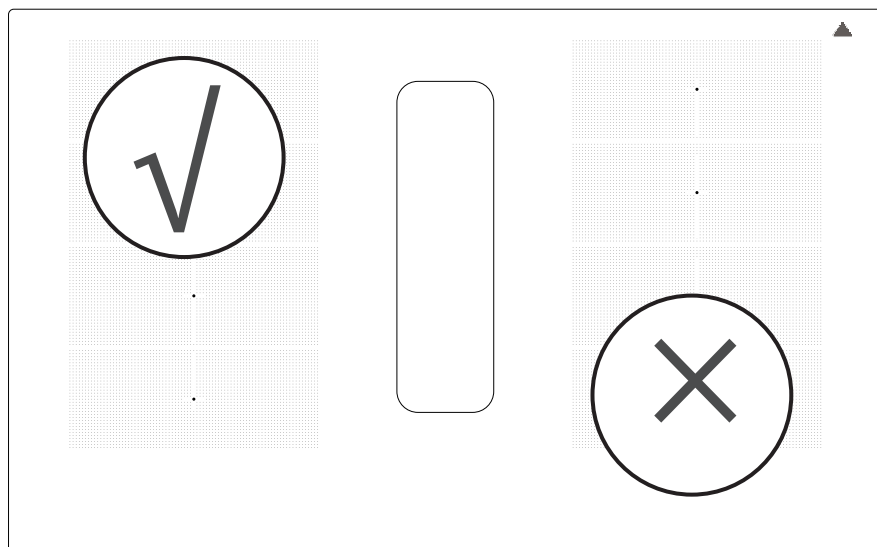
- Používanie pokrievok počas varenia predchádza nepotrebné strate tepla. Používaním pokrievok môžete skrátiť zohrievanie a znížiť množstvo spotrebovanej el. energie.
- Dávajte pozor, aby dno hrnca bolo vždy suché. Keď naplňujete hrniec, alebo keď používate hrniec vytiahnutý z chladničky, skontrolujte, či je povrch dna úplne suchý. Vďaka tomu varná doska ostane čistá.
- Uistite sa, že dno hrnca je hladké, rovne prilieha k sklu a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Použite hrniec, ktorého priemer je rovnako veľký ako grafika vybranej zóny. Použitím hrnca, ktorý je o niečo širší, sa výkon varnej zóny využije s maximálnou účinnosťou. Ak použijete menší hrniec, výkon môže byť nižší, ako sa očakáva. Hrnec s priemerom menším ako 140 mm nemusí varná doska rozpoznať. Hrnec vždy umiestnite do stredu varného poľa.



- Hrnce z indukčnej varnej dosky vždy zdvíhajte namiesto ich pre-miestňovania, aby ste povrch varnej dosky chránili pred možným poškriabaním.



- Pri používaní výrobku si pre správne umiestnenie hrncov pozrite ob-
rázok nižšie. Varič musí byť umiestnený v oblasti s potlačou na skle.



Ukazovateľ zvyškového tepla „H“

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

Keď je sklo horúce, na ukazovateli danej zóny svieti symbol „H“.



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

! Pozor! V prípade prerušenia el. napätia, ukazovateľ zvyškového tepla „H“ nesvieti. Napriek tomu môžu byť vtedy ešte varné zóny horúce!

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.

Príklad nastavenia teploty

Nasledujúce nastavenia sú len orientačné. Presné nastavenie bude závisieť od viacerých faktorov, napríklad od použitého kuchynského riadu a množstva vareného jedla. Experimentujte s indukčnou varnou doskou, aby ste našli nastavenie, ktoré najlepšie vyhovuje vašim potrebám.

Nastavenie	Použitie
1-2	• Jemný ohrev malého množstva jedla • Rozpúšťanie čokolády, masla a iných potravín, ktoré sa ľahko pripália • Jemné varenie • Pomalý ohrev
3-4	• Ohrievanie • Varenie • Varenie ryže
5-6	• Smaženie palacinek
7-8	• Smaženie • Varenie cestovín
P	• Varenie vody • Privedenie polievky do varu • Vyprážanie v hlbokom oleji

PREVÁDZKOVÝ REŽIM DIGESTORA

Tento spotrebič pracuje v režime odsávania (odvádzanie vzduchu do ventilačného potrubia) alebo v režime absorpcie (recirkulácia vzduchu).

Režim odsávača (odvádzanie vzduchu do vetracieho kanála)

Používanie režimu odsávača: Keď sa digestor používa v režime odsávača, vzduch sa odvádza zvnútra cez vetrací kanál vonku. V tomto režime sa nepoužíva uhlíkový filter, preto ho vyberte. Odsávač je pripojený cez kanál do výstupného otvoru, ktorým sa vzduch odvádza do hlavného vetracieho kanála (komína). Zariadenie musí namontovať kvalifikovaný inštalatér.

Režim absorpcie (recirkulácia vzduchu)

V režime absorpcie sa filtrovaný vzduch vracia do miestnosti cez špeciálne vývody. Na zabezpečenie účinnej prevádzky jednotky je potrebné nainštalovať filter s aktívnym uhlím, ktorý je zodpovedný za neutralizáciu pachov. Na dosiahnutie optimálnej účinnosti sa odporúča namontovať aj súpravu na vedenie vzduchu, aby sa zlepšila cirkulácia a distribúcia vyčisteného vzduchu v priestore.

Pozor!

- Súprava na vedenie vzduchu nie je súčasťou jednotky a musí sa zakúpiť samostatne (PSD 100 DOWNAIR SET). Komponenty súpravy a schéma pripojenia sú uvedené v časti „Sada potrubia pre indukčnú varnú dosku s odsávačom“.
- Postup výmeny filtra s aktívnym uhlím je znázornený v kapitole „Čistenie a údržba“.

INFORMÁCIE PRED INŠTALÁCIOU

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že:

- Pracovná plocha je obdĺžniková a vodorovná a žiadne konštrukčné prvky nezasahujú do priestorových požiadaviek.
- Pracovná plocha je vyrobená z izolovaného a tepelne odolného materiálu.
- V pevnej elektrickej inštalácii je nainštalovaný vhodný oddeľovací spínač, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie od elektrickej siete, pričom je namontovaný v súlade s miestnymi predpismi o elektrickej inštalácii.
- Oddeľovací spínač musí byť schváleného typu a musí zabezpečovať 3 mm prerušenie vo všetkých póloch (alebo vo všetkých aktívnych [fázových] vodičoch, ak miestne predpisy takúto výnimku umožňujú).
- Oddeľovací spínač bude po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný pre používateľa.
- V prípade pochybností o inštalácii sa poraďte s miestnymi stavebnými úradmi a predpismi.
- Steny okolo varnej dosky by mali byť z tepelne odolných materiálov a ľahko prístupné na čistenie (napr. keramické dlaždice).

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že:

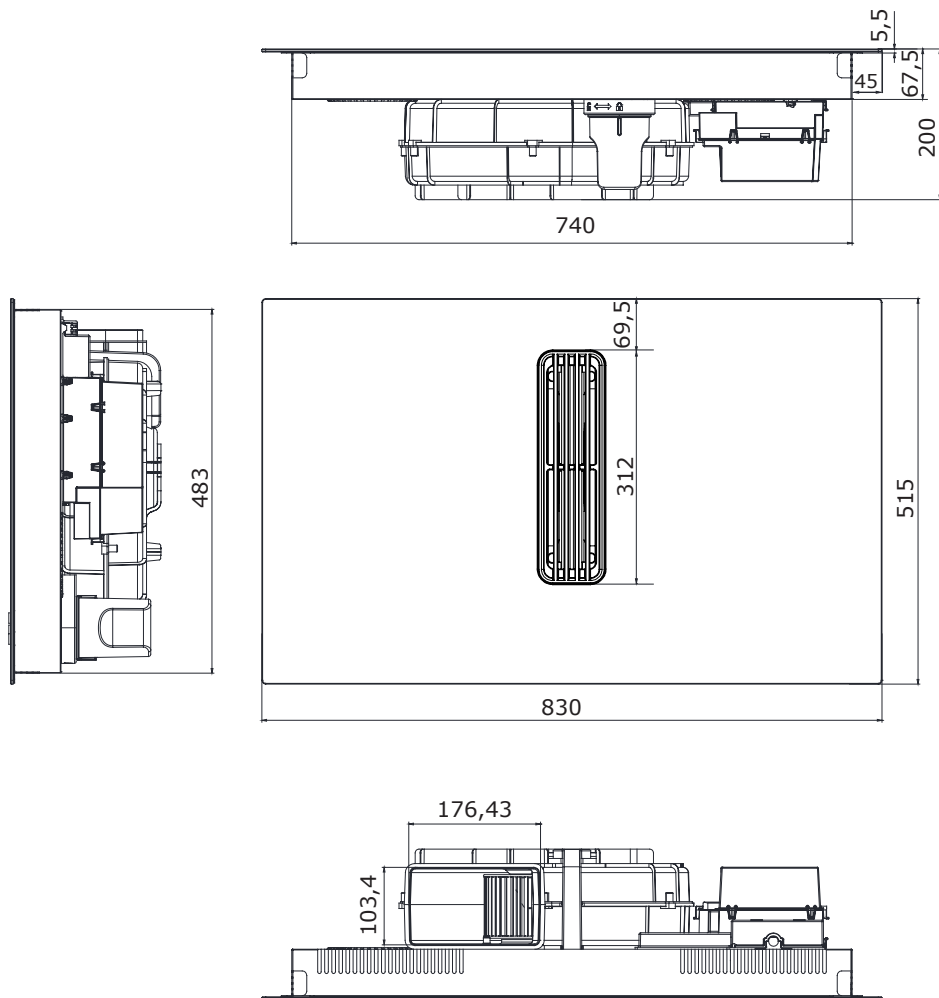
- Napájací kábel nebol pritlačený dvierkami skrinky alebo zásuvkami.
- Je zabezpečené dostatočné prúdenie vzduchu.

Upozornenia

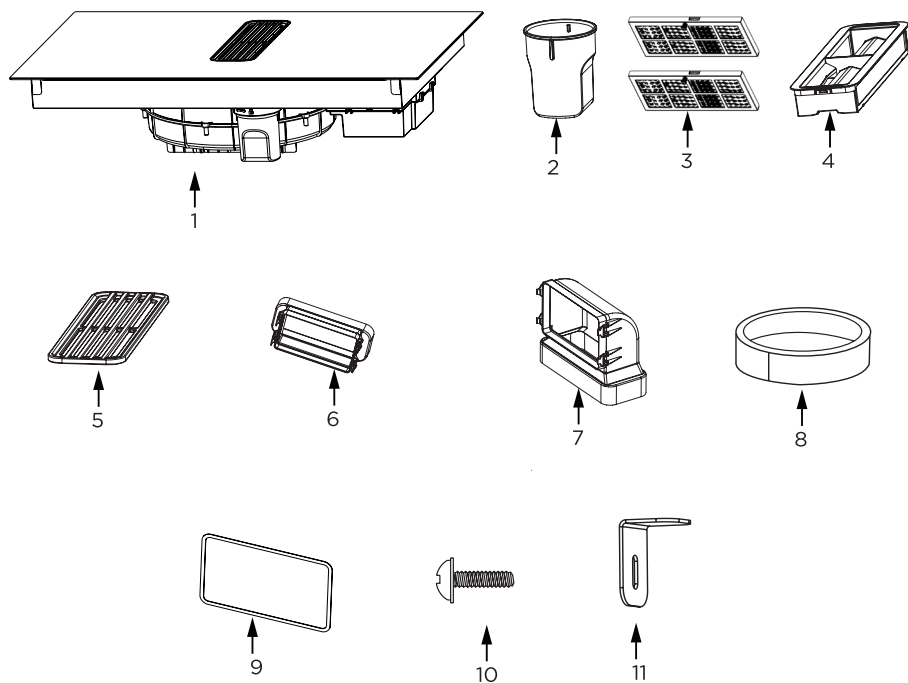
- Varnú dosku nechajte nainštalovať len kvalifikovaným odborníkom. Samostatné vykonávanie tejto činnosti nie je povolené.
- Varnú dosku neinštalujte priamo nad spotrebičmi, ktoré môžu vytvárať vlhkosť, ako sú umývačky riadu, chladničky, mrazničky, práčky alebo sušičky, aby ste zabránili poškodeniu elektroniky varnej dosky.
- Varná doska by mala byť namontovaná spôsobom, ktorý umožňuje účinný odvod tepla, čo zvyšuje jej spoľahlivosť.

INŠTALÁCIA A MONTÁŽ

Rozmery zariadenia



Obsah balenia



- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Integrovaná indukčná varná doska s digestorom | 6. Spájací element |
| 2. Nádobu na vodu | 7. Konektor 90° |
| 3. Uhlíkový filter | 8. Tesniaca páska |
| 4. Tukový filter | 9. Tesnenie |
| 5. Mriežka | 10. Skrutka M4*10 (x4) |
| | 11. Upevňovacia konzola (x4) |

Pozor!

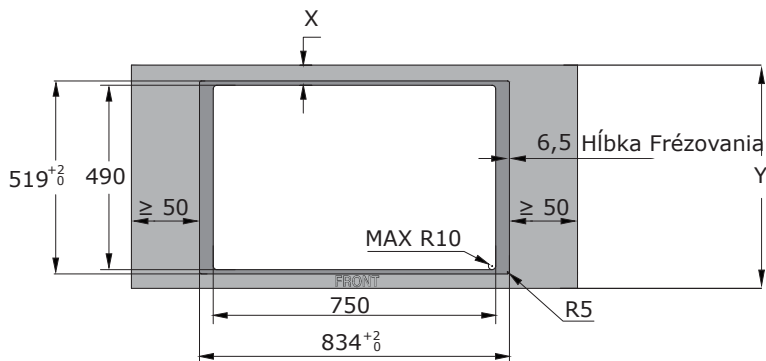
Voliteľná súprava na privádzanie vzduchu nie je súčasťou zariadenia a musí sa zakúpiť samostatne (PSD 100 DOWNAIR SET). Komponenty súpravy a schéma pripojenia sú uvedené v časti „Sada potrubia pre indukčnú varnú dosku s odsávačom“.

Príprava kuchynskej dosky na vstavenie varnej dosky

- Pracovná doska musí byť plochá a správne vyrovnaná. Pracovnú dosku treba utesniť a zabezpečiť ju od steny pred zaliatím a vlhkosťou.
- 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, ktorá je odolná voči pohlcovaniu vlhkosti.
- Otvor v kuchynskej doske urobte v súlade s rozmermi, ktoré sú uvedené na nasledujúcom obrázku (merná jednotka [mm]):

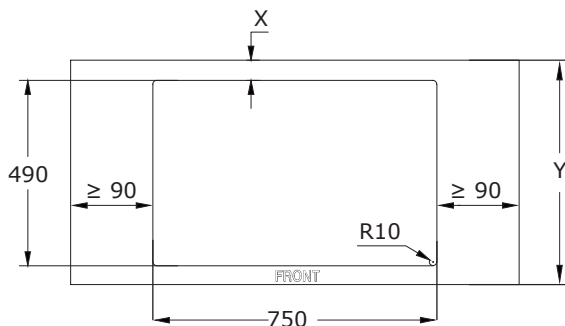
Montáž pod omietku

Pri tomto riešení je indukčná varná doska s integrovaným odsávačom pár zapustená do kuchynskej pracovnej dosky tak, aby jej povrch bol zarovno s doskou.

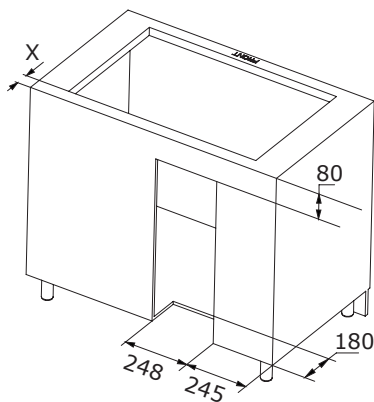


Štandardná inštalácia

Pri štandardnej montáži je indukčná doska s integrovaným odsávačom pár osadená na pracovnej doske, pričom jej okraje vyčnievajú nad povrch dosky.

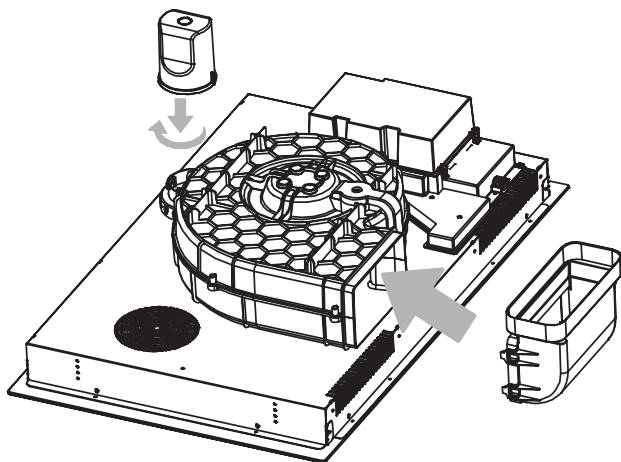


Hĺbka pracovnej dosky (Y)	X
600-650 mm	54 mm
≥650mm	65mm

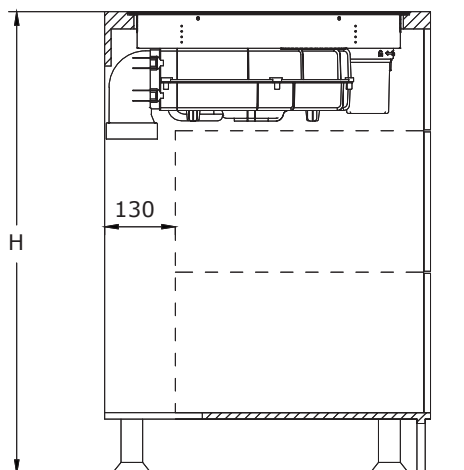
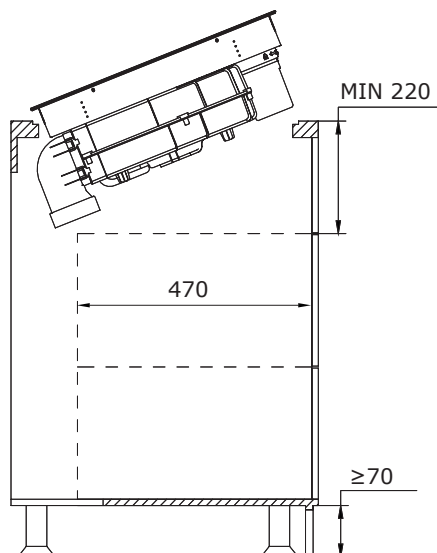


Inštalácia v režime absorbéra (recirkulácia vzduchu)

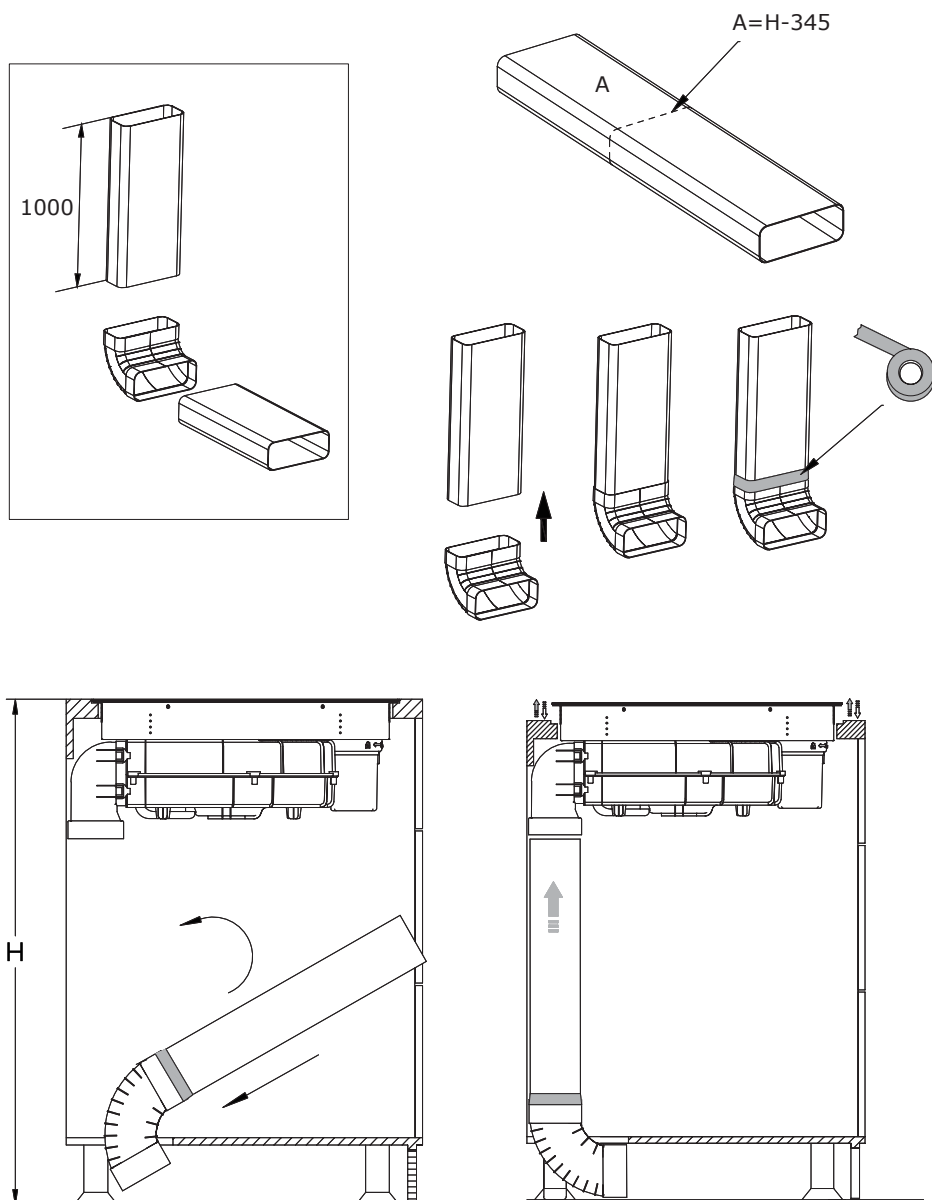
Nádržku na vodu nasadíte otočením v správnom smere, ako je vyznačené šípkou. Potom umiestnite dodané gumové tesnenie na miesto označené šípkou na obrázku nižšie. Nakoniec nasadíte 90° konektor do otvoru znázorneného na obrázku, pričom dbajte na jeho správne nasadenie.



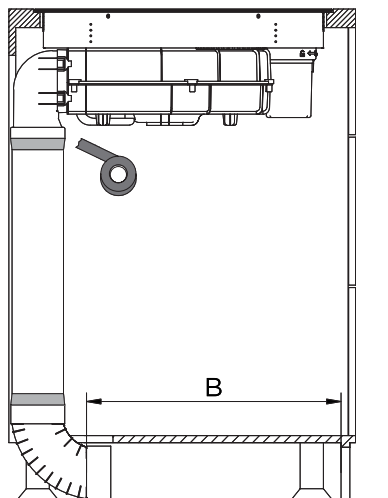
Umiestnite výrobok do pracovnej dosky a nastavte ho.



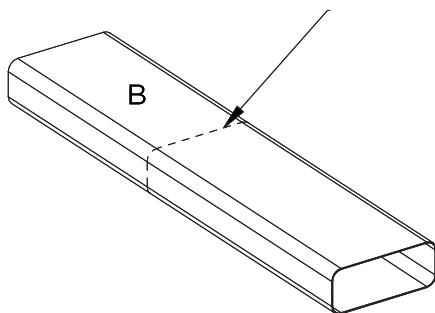
Pre efektívnu recirkuláciu odporúčame inštaláciu sady potrubí pre indukčnú varnú dosku s odsávačom. Táto sada je dostupná na samostatný nákup pod názvom PSD 100 DOWNAIR SET. Nižšie nájdete prehľad jednotlivých komponentov. Príslušné rozmery nájdete v kapitole „Sada potrubia pre indukčnú varnú dosku s odsávačom“.



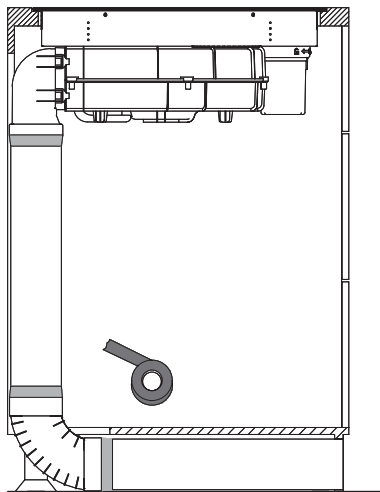
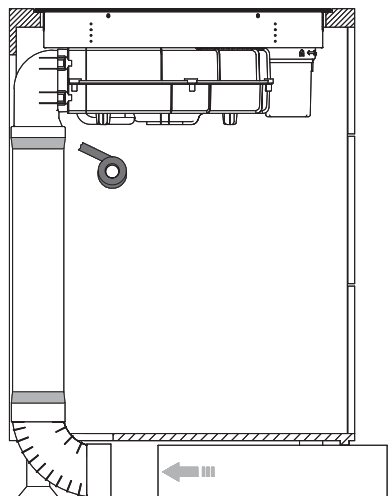
Sada potrubia pre indukčnú varnú dosku s odsávačom

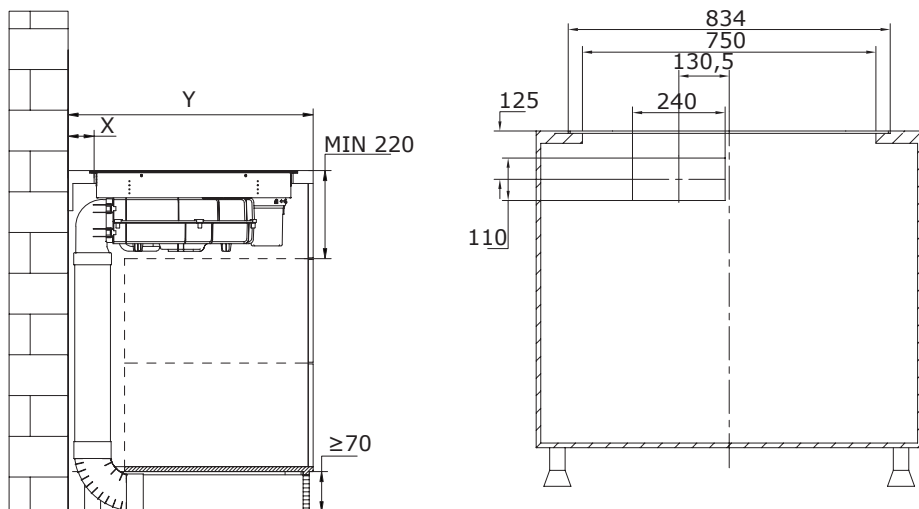


Pomocou píly, odrežte rúrku na požadovanú dĺžku.

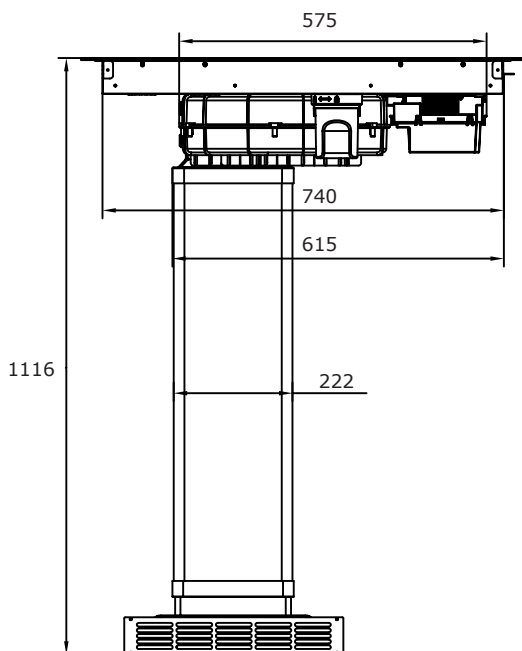


Na všetky spoje naneste dodanú tesniacu pásku podľa pokynov uvedených na obrázkoch.





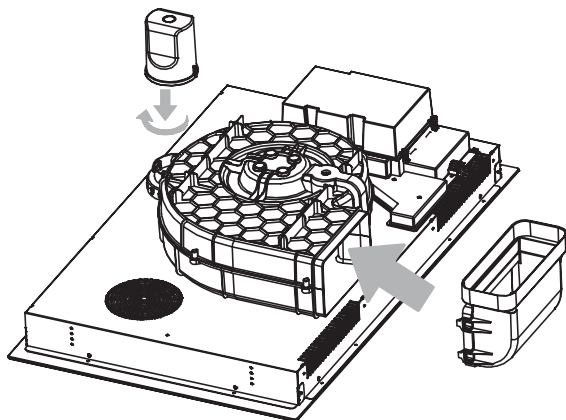
Na záver je potrebné pripevniť spojku a ventilačnú mriežku. Presné rozmery ventilačnej mriežky a ostatných prvkov sady nájdete v sekcii „Sada potrubia pre indukčnú varnú dosku s odsávačom“.



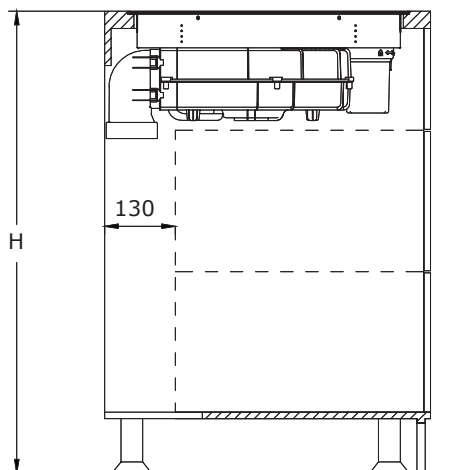
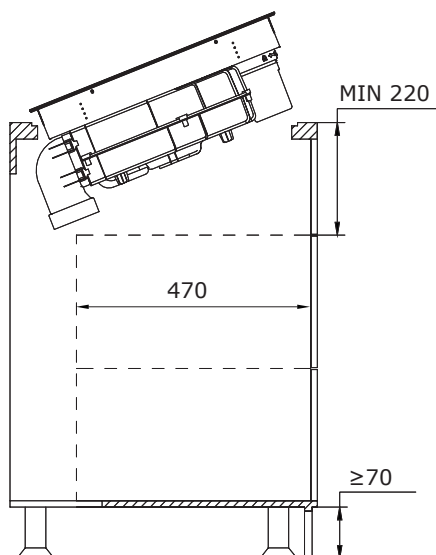
Inštalácia v režime odsávania (odvádzanie do potrubia)

Spôsob 1

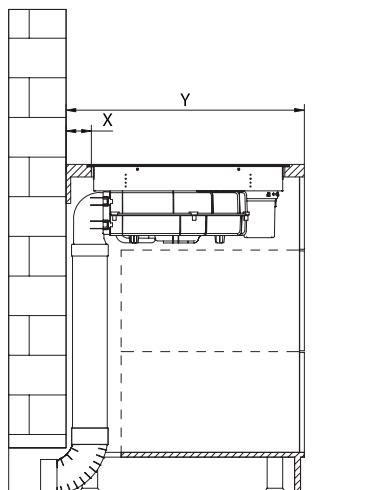
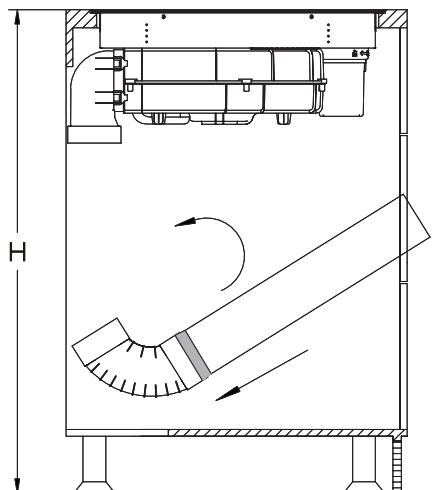
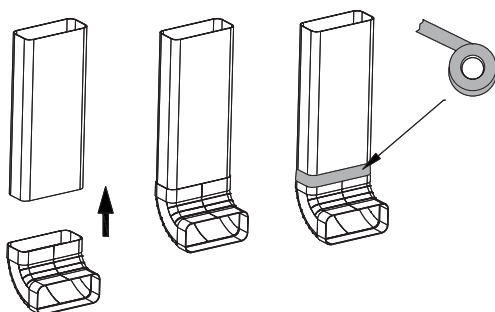
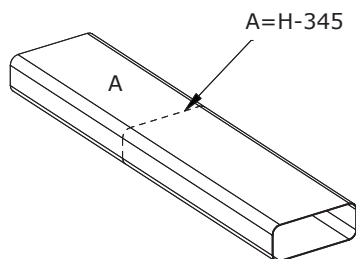
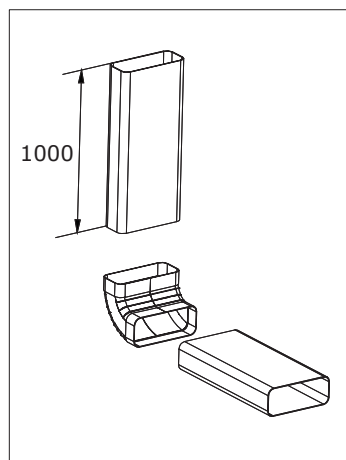
Nádržku na vodu nasadíte otočením v správnom smere, ako je vyznačené šípkou. Potom umiestnite dodané gumové tesnenie na miesto označené šípkou na obrázku nižšie. Nakoniec nasadíte 90° konektor do otvoru znázorneného na obrázku, pričom dbajte na jeho správne nasadenie.



Umiestnite výrobok do pracovnej dosky a nastavte ho.

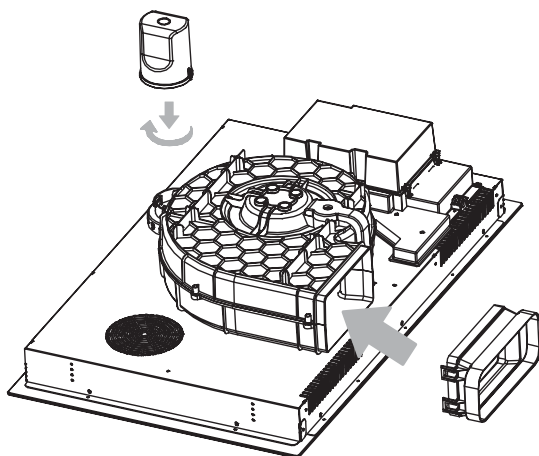


Na tento účel použite komponenty zo sady potrubia PSD 100 DOWNAIR SET pre indukčnú varnú dosku s odsávačom, ktorá sa musí zakúpiť samostatne.

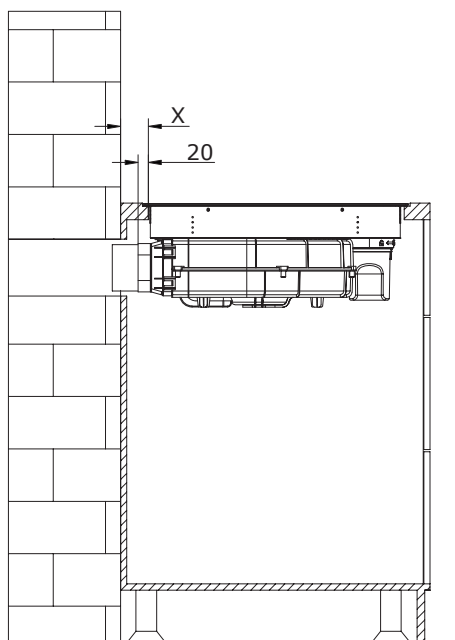
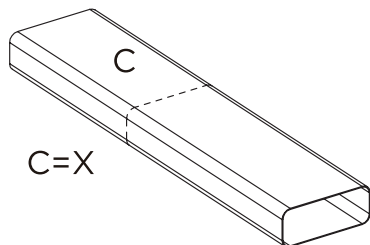


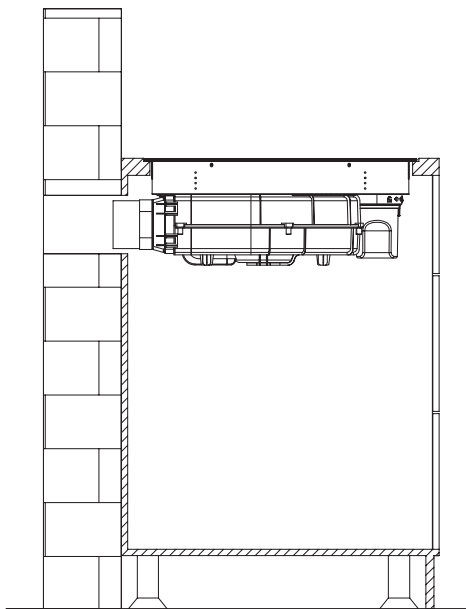
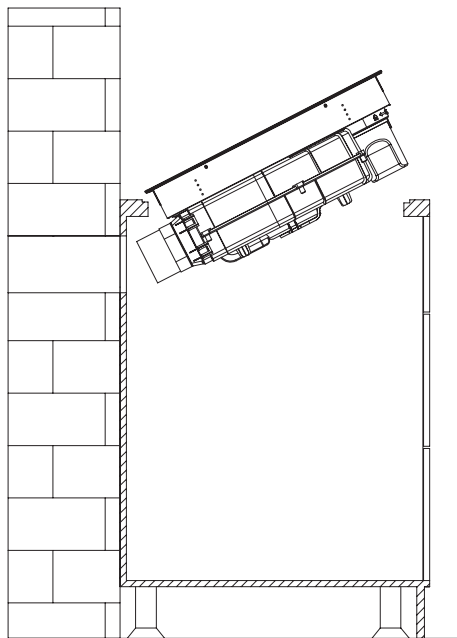
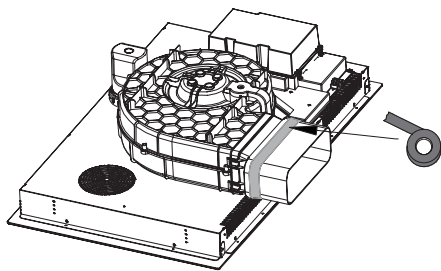
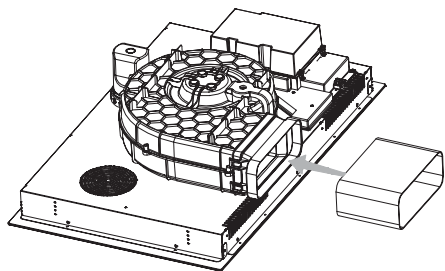
Spôsob 2

Nádržku na vodu nasadíte otočením v správnom smere, ako je vyznačené šípkou. Potom umiestnite dodané gumové tesnenie na miesto označené šípkou na obrázku nižšie. Nakoniec nasadíte konektor do otvoru znázorneného na obrázku, pričom dbajte na jeho správne nasadenie.



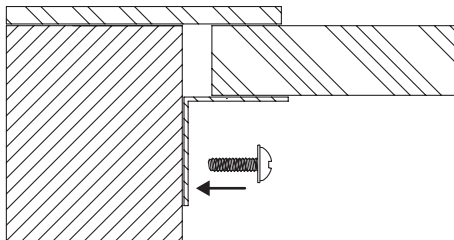
Pomocou píly odrežte rúrku na správnu dĺžku, potom ju pripevnite ku konektoru a zaistite tesniacou páskou podľa obrázka.





Pozor!

Po inštalácii výrobku namontujte štyri držiaky na oboch stranách výrobku, aby ste zabránili jeho pohybu.



Pozor!

Minimálna vzdialenosť medzi závesnou skrinkou a indukčnou varnou doskou je 450 mm.

ELEKTRICKÁ SCHÉMA

El. napätie zdroja

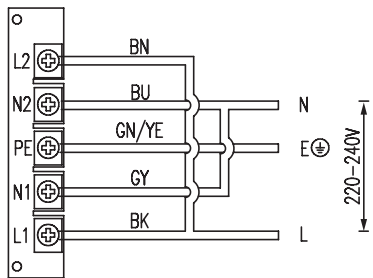
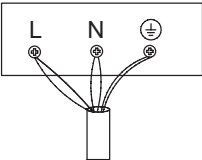
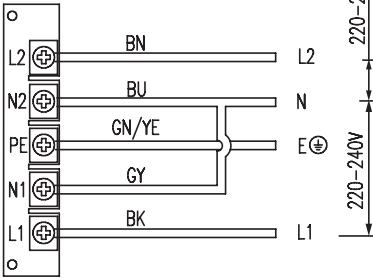
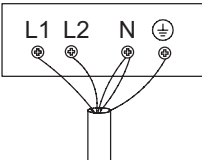
AC220-240V 50/60Hz

Celkový výkon

AC 380 – 415 V 3N~ 50/60 Hz

Elektrická schéma:

7,58 kW

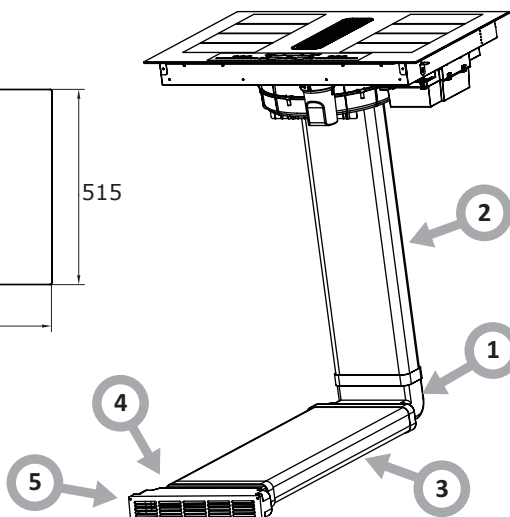
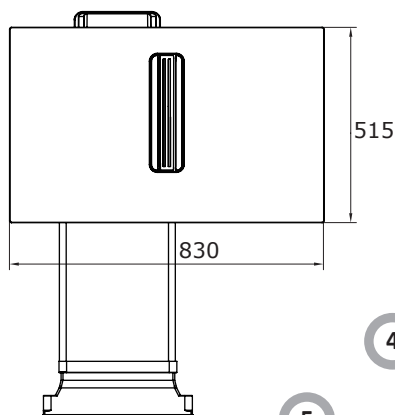
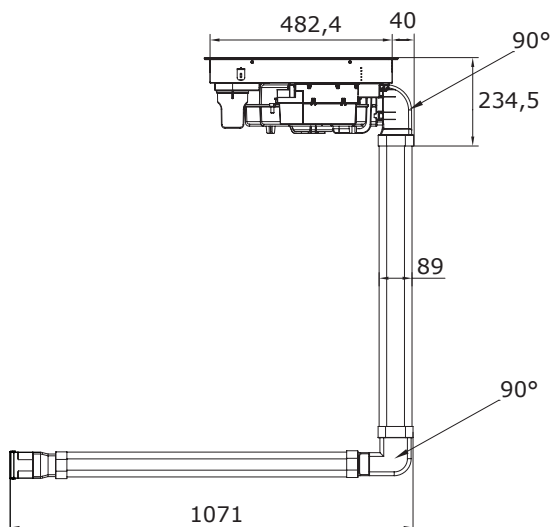
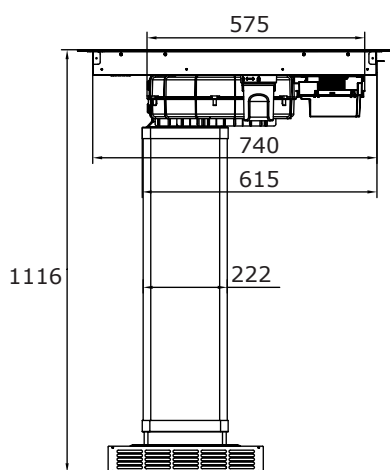
Napätie	Elektrické pripojenie	Schéma pripojenia	Napájací kábel
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

L1, L2 = Fáza
N1, N2 = Neutrálna
PE = Uzemnenie

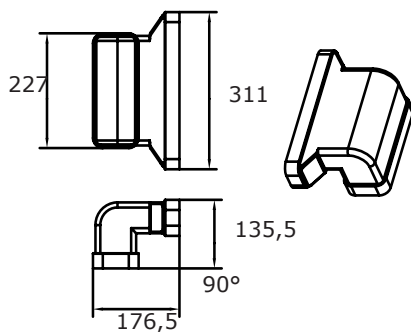
SADA POTRUBIA PRE INDUKČNÚ VARNÚ DOSKU S ODSÁVAČOM

Voliteľná súprava na vedenie vzduchu (PSD 100 DOWNAIR SET), ktorú je možné zakúpiť samostatne, obsahuje nasledujúce montážne komponenty, ako je znázornené na priložených výkresoch:

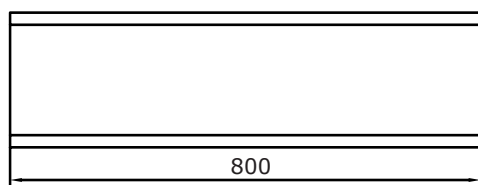
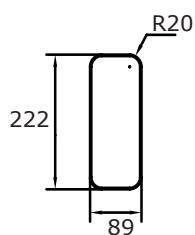
- | | |
|-------------------------|------------------------|
| 1. Konektor 90° | 4. Spájací element |
| 2. Rovná rúrka (222*89) | 5. Vetracia mriežka |
| 3. Rovná rúrka (306*66) | 6. Tesniaca páska (x2) |



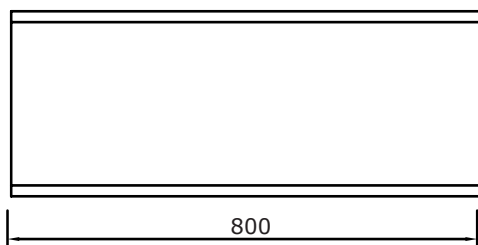
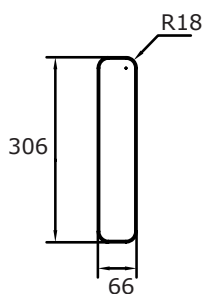
1 →



2 ↙

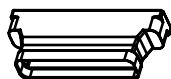
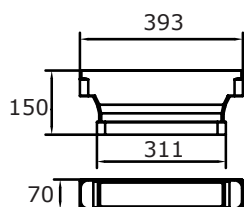
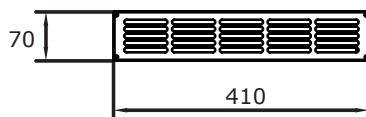
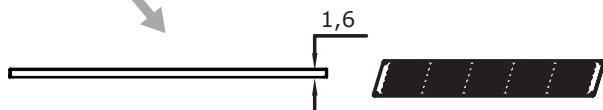


3 ↙



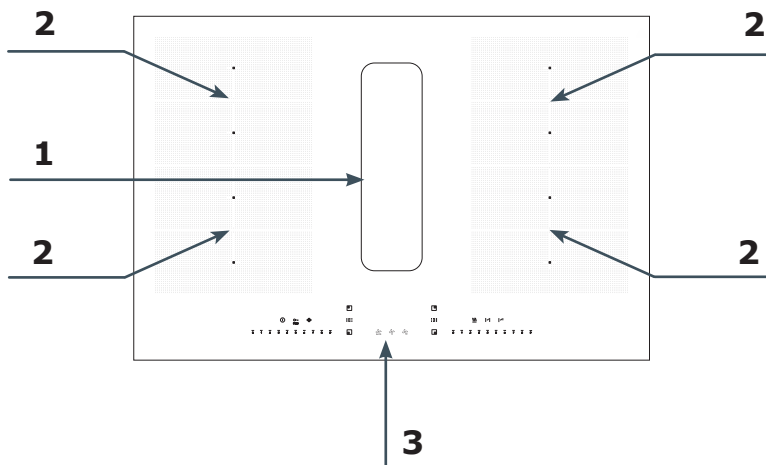
5 ↙

4 ↙



POUŽÍVANIE:

Vaše zariadenie



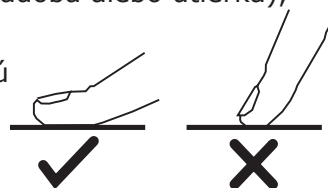
1. Prívod ventilácie digestora
2. Indukčná varná doska s funkciou booster
3. Dotykový ovládací panel

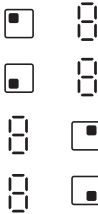
Ovládací panel

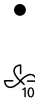
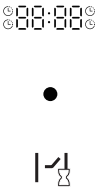


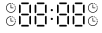
Vaše zariadenie je vybavené dotykovým ovládacím panelom:

- Presvedčte sa, že ovládacie prvky sú vždy čisté, suché a že na nich nie je položený nijaký predmet (napríklad nádoba alebo utierka), ktorý by ich zakrýval. Aj nepatrná vrstva vody môže znížiť citlivosť ovládacích prvkov.
- Ovládacie prvky vo Vašom zariadení reagujú na dotyk, preto nie je potrebné na ne tlačiť.
- Pri každom dotyku sa ozve zvukový signál.
- Použite konček prsta, a nie jeho špičku.



Senzor	Funkcia	Opis
	Senzor ON/OFF	Dotknite sa senzora a zapnete zariadenie. Keď je zariadenie zapnuté a digestor je v prevádzke (nie je v režime oneskoreného vypnutia): podržaním senzora sa vypnú všetky varné zóny a digestor prejde do režimu oneskoreného vypnutia. Opätovné dotknutie senzora spôsobí úplné vypnutie zariadenia. Keď je spotrebič zapnutý a digestor vypnutý: podržanie senzora vypne celé zariadenie.
	ChildLock	Pomocou funkcie ChildLock môžete zablokovat' ovládanie varnej dosky, napríklad pred deťmi alebo počas čistenia. Podržanie senzora ChildLock aktivuje blokáciu ovládacieho panela. Svetiaca dióda signalizuje aktiváciu blokády. Opätovné podržanie senzora spôsobí, že dióda zhasne a ovládaci panel získá späť svoju funkčnosť.
	Bridge	Po zapnutí funkcie Bridge dve indukčné varné zóny (umiestnené vertikálne) pracujú spoločne. To znamená, že tieto varné zóny budú mať rovnaké nastavenia teploty a výkonu, ktoré je možné meniť posúvaním prsta po dotykovom posuvníku. Krátky dotyk senzora funkcie Bridge na ľavej strane aktivuje režim funkcie Bridge. Ukazovateľ sa rozsvieti a ľavé indukčné zóny začnú spolupracovať. Ak chcete zrušiť režim funkcie Bridge, dotknite senzor funkcie Bridge znova. Funkcia Bridge na pravej strane funguje rovnako ako v prípade zón na ľavej strane. Na jej aktiváciu stačí použiť senzor funkcie Bridge, ktorý je umiestnený na pravej strane ovládacieho panela.
	Udržovanie tepla	Funkcia udržiavania tepla umožňuje zachovať stálu, minimálnu teplotu vykurovacej zóny, čo je ideálne na udržiavanie hotových jedál v teplom stave až do chvíle servírovania. Na aktiváciu režimu stačí, ak sa dotknete senzora udržiavania tepla – ukazovateľ LED svieti, keď je funkcia aktívna. Opätovný dotyk senzora vypne funkciu udržiavania tepla pre aktívnu varnú zónu. Na zapnutie alebo vypnutie režimu udržiavania tepla pre všetky aktívne varné zóny je potrebné podržať palec na senzore funkcie udržiavania tepla. Funkcia je aktívna iba vtedy, keď je výkon varnej zóny vyšší než 0.
	Senzor varnej zóny	Dotknite sa senzora varnej zóny, ktorú chcete nastaviť, aby ste zmenili výkon alebo čas. Po dotknutí vybranej oblasti bude digitálny displej blikať, čo znamená, že funkcia je aktivovaná a pripravená na nastavenie. Na nastavenie výkonu potiahnite prstom po dotykovom posuvníku. Ak chcete nastaviť čas práce (po zvolení výkonu), dotknite sa senzora časovača a potom znova použite dotykový posuvník na výber požadovaného času.

	Senzor ventilátora digestora	Použite senzor ventilátora digestora, keď je digestor vypnutý alebo zapnutý, aby ste prešli do režimu nastavení – displej začne blikať na 5 sekúnd. Počas tohto času môžete nastaviť stupeň odsávania pomocou dotykového posuvníka v rozsahu 1–8-P, pričom najvyššou úrovňou je stupeň „P“, teda „Power booster“. Keď nastavíte požadovaný stupeň odsávania, dotknite senzor ventilátora, aby ste spotrebič vypli. Krátko dotknutie senzora ventilátora digestora počas jeho práce tiež zariadenie vypne. Počas chodu digestora je na displeji viditeľný aktuálny stupeň výkonu. Pri režime blokáda sa na displeji zobrazuje písmeno „L“.
	Senzor automatického spustenia ventilátora digestora	Vďaka tejto funkcii sa ventilátor digestora automaticky zapína a nastavuje na správny výkon podľa intenzity varenia na varných zónach. Krátkym dotykem zapnete alebo vypnete funkciu automatickej práce ventilátora digestora – zaznie zvukový signál a rozsvieti sa kontrolka. Po zapnutí varnej dosky sa digestor automaticky spustí. Keď sa všetky varné zóny vypnú, po 6 sekundách digestor prejde do režimu oneskoreného vypnutia. Digestor sa vypne po 1 minúte vypne.
	Senzor oneskoreného vypnutia digestora	Táto funkcia slúži na oneskorené vypnutie digestora po skončení varenia, aby sa z miestnosti odsali zvyšné výpary a pachy. Krátkym dotykem zapnete alebo vypnete funkciu – ozve sa zvukový signál a rozsvieti sa kontrolka. Po zapnutí funkcie digestor prejde do režimu oneskoreného vypnutia. Zariadenie sa vypne po 10 minútach.
	Upozornenie na výmenu filtra	Po 300 hodinách práce digestor automaticky upozorní na potrebu výmeny uhlíkového filtra tým, že aktivuje senzor na ovládacom paneli. Podržte senzor, ak ho chcete vypnúť. Keď sa krátko dotknete senzora, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas práce.
	Časovač	Krátkym dotykem senzora časovača spustíte odpočítavanie – kontrolka časovača svieti a na displeji sa zobrazuje čas -maximálny čas je „99:59“ (99 minút a 59 sekúnd); Počas práce zariadenia sa ďalším dotykem senzora časovača odpočítavanie vynuluje a počítadlo začne počítať od začiatku; Dlhé pridrżanie senzora časovača vypína funkciu časovača, keď je aktívna.
	Dotykový posuvník výkonu	Výkon varnej zóny, rýchlosť ventilátora aj časovač nastavíte jednoducho posúvaním prsta po dotykovom senzore doľava alebo doprava.

  	Časovač varnej zóny	Funkcia časovača varnej zóny umožňuje presne nastaviť čas práce vybranej varnej zóny v rozsahu od 00:00 do 3:00 hodín. Ak chcete nastaviť čas pre konkrétnu varnú zónu, dotknite sa senzora časovača, keď je táto varná zóna zapnutá. Displej zobrazí „00:00“, ikona časovača bude blikať 3 sekundy a indikátor časovača sa rozsvieti. Počas tých 3 sekúnd môžete nastaviť časovač pomocou dotykového posuvníka a vybrať požadovaný čas pre danú varnú zónu. Ak do 3 sekúnd nevykonáte nijakú činnosť, systém automaticky ukončí režim nastavenia času. Na nastavenie času si najskôr vyberte počet hodín a potom nastavte počet minút. Pri nastavovaní každej hodnoty bude číslica blikať počas 3 sekundy. Po uplynutí tohto času systém automaticky prejde na ďalšiu hodnotu. Krátkym dotykcom na senzor časovača môžete manuálne preskočiť na ďalšie nastavenie, bez čakania na automatický prechod. Po nastavení všetkých číslic sa časovač prepne do pracovného režimu a ikona časovača pre túto zónu bude svietiť nepretržite. Keď je zapnutých viac varných zón, ale časovač nie je spustený, na displeji sa zobrazuje naposledy nastavený čas. Keď je časovač zapnutý, displej automaticky ukazuje čas, ktorý zostáva do vypnutia. Keď nastavujete časovač pre konkrétnu zónu, na displeji sa ukazuje čas nastavený pre túto zónu. Keď časovač v danej zóne ukáže menej než 1 minútu, displej začne odpočítavať čas v sekundách.
	Displej	• Počas práce danej varnej zóny sa na displeji zobrazuje jej úroveň výkonu (1-8-P). • Ak na varnom poli nie je nijaká nádoba, na displeji sa zobrazí „u“; • V režime udržiavania teploty sa zobrazuje „≡“.
	Indikátor prítomnosti nádob	• Kontrolka je rozdelená na dve varné zóny. • Ak niektorá varná zóna zistí alebo stratí kontakt s nádobou, prejde do režimu aktualizácie: ak zaregistruje nádobu kontrolka bliká 5 sekúnd, potom začne stále svietiť. Keď varná zóna nerozpozná nádobu, kontrolka sa okamžite vypne. • Po vypnutí zariadenia zostáva kontrolka zhasnutá. • Funkcia sa vzťahuje na všetky štyri varné zóny.
	Signalizácia chýb	• Ak je digestor poškodený, jeho displej zobrazuje „E“; ak je porucha na indukčnej doske, displej príslušnej varnej zóny ukazuje „E“; a displej časovača zobrazuje kód chyby. • Ak sa počas aktívnej funkcie časovača varnej zóny dôjde k poruche, chybový kód bude zobrazený 10 sekúnd. Potom displej začne blikať a zobrazí zostávajúci čas varenia (ktorý sa už nebude odpočítavať). Odpočítavanie času varenia bude možné po odstránení poruchy.

Ďalšie informácie

● Koordinácia výkonu

Pri nastavovaní výkonu indukčnej varnej dosky by maximálny výkon dvoch varných zón na tej istej strane nemal presiahnuť 3700 W. Ak pri nastavovaní výkonu celkový výkon na jednej strane prekročí 3700 W, treba znížiť výkon nevyužívanej varnej zóny na tej istej strane, aby sa zabezpečilo, že aktuálny výkon zodpovedá požadovanému výkonu používateľa a celkový výkon neprekročí 3700 W.

● Funkcia nastavenia výkonu

Podržte stlačené dva snímače: ChildLock  a snímač ľavého dolného vykurovacieho poľa , aby ste vstúpili do režimu nastavenia výkonu.

Po vstupe do režimu nastavenia:

Dotknite sa snímača ľavého premostenia, aby ste znížili maximálny výkon.

Dotknite sa pravého premostovacieho snímača, aby ste zvýšili maximálny výkon.

K dispozícii je 5 úrovní výkonu: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7400 W.

Potvrdenie zvoleného maximálneho výkonu sa vykoná stlačením snímača zapnutia/vypnutia alebo počkaním 30 sekúnd.

● Funkcia úspory energie varnej zóny

Po vypnutí všetkých varných zón na 5 minút sa napájanie varných zón automaticky odpojí. V tomto čase nebudú funkcie spojené s varnými zónami aktívne, indikátor prítomnosti nádoby a dotykový posuvník budú vypnuté. Varné zóny je možné znova spustiť krátkym dotykcom senzora varnej zóny alebo senzora ON/OFF.

● Kalibrácia rozpoznávania nádoby

V pohotovostnom režime, do 1 minúty od zapnutia napájania, dotknite súčasne dlhšie senzor ChildLock a senzor časovača, aby ste vstúpili do kalibračného režimu. Na digitálnom displeji časovača sa zobrazí „CALI“. Následne sa dotknite senzora funkcie Bridge, aby ste spustili kalibráciu rozpoznávania nádoby. Počas kalibrácie nesmú byť nádoby na varnej zóne.

Digitálny displej časovača bude odpočítavať 5 sekúnd.

Po odpočítavaní sa na digitálnom displeji polohy varnej zóny zobrazí „P“ ako potvrdenie úspešnej kalibrácie.

V opačnom prípade sa zobrazí „F“.

Ak budú všetky kalibrácie úspešné, na displeji sa zobrazí „P“. V opačnom prípade sa zobrazí „F“.

Úrovně výkonu varných zón:

Stupeň	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Výkon (W)	0	50	180	280	380	600	900	1200	1850	3500

Úrovně výkonu varných zón pri aktivovanej funkcii Bridge:

Stupeň	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Výkon (W)	0	100	180	280	380	760	1200	1800	2400	3700

Úrovně výkonu ventilátora digestora:

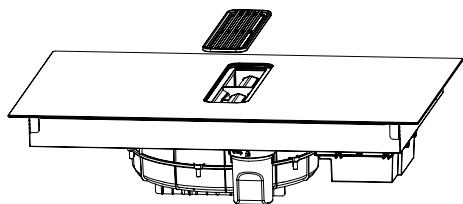
Stupeň	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Objem vzduchu (m ³ /h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Doba prevádzky (min)	Bez obmedzení									5

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Starostlivosť o priebežnú údržbu dosky v čistote, ako aj jej správna údržba, majú podstatný vplyv na predĺženie obdobia bezporuchového fungovania. Po každom použití integrovaná indukčná varná doska s digestorom dosku vyčistíte.

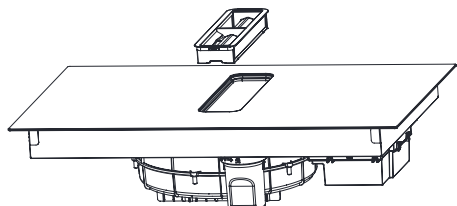
Čistenie skleneného povrchu

Sklenený povrch indukčnej varnej dosky by sa mal pravidelne čistiť vlhkou, mäkkou handričkou. Mali by ste sa vyhýbať abrazívnym čistiacim prostriedkom, ako aj hubkám s drsným povrchom, ktoré môžu poškriabať povrch skla. Pri čistení treba dbať na to, aby sa voda nedostala do vetracieho otvoru odsávača pár.



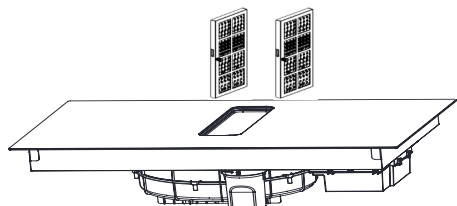
Čistenie mriežky

Odstráňte mriežku, vyčistite ju pomocou handričky s jemným tekutým čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte prostriedky obsahujúce abrazívne látky.



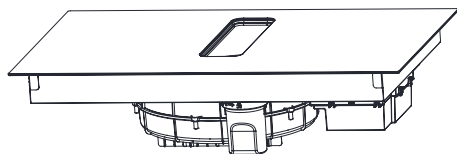
Čistenie Tukového Filtra

Opatrne vysuňte držiak filtra, pričom ho udržiajte vo vodorovnej polohe. Vylejte nahromadený tuk a tukový filter a umyte ho ručne alebo v umývačke riadu.



Výmena uhlíkového filtra

Ak chcete vymeniť filter, vyberte ho z držiaka filtra a potom nasadte nový filter. Filter by sa mal vymeniť po 300 hodinách prevádzky.



Čistenie nádrže na vodu

Jemným otočením zásobníka v smere šípky ho vyberte. Potom vyprázdňte nahromadenú vodu a vyčistite nádržku. Nádrž nasadte späť na miesto otočením v opačnom smere. Odporúča sa vyprázdňovať nádobu na vodu denne alebo menej často, v závislosti od používania.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie problému
Varná doska sa nedá zapnúť	Žiadne el. napätie	Skontrolujte, či je indukčná varná doska pripojená k zdroju napájania a zapnutá. Skontrolujte, či vo vašej domácnosti alebo v okolí nedošlo k výpadku elektrického prúdu. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, obráťte sa na kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládanie nereaguje	Ovládanie je zablokované	Odomknite ovládanie. Podrobnosti nájdete v časti „Obsluha“ v návode na obsluhu.
Dotykové tlačidlá sa ťažko ovládajú	Na povrchu tlačidiel sa môže nachádzať vrstva vody alebo sa panela dotýkate len špičkou prsta	Uistite sa, že je ovládací panel suchý, a na dotyk ovládania použite celú plochu prsta.
Sklo je poškriabané	Hrnce s drsnými okrajmi.	Používajte riad s rovným a hladkým dnom. Pozrite si časť „Základné informácie o spotrebiči“.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa vypli, zobrazil sa chybový kód.	Technická porucha	Zapíšte si písmená a čísla chyby, vypnite indukčnú varnú dosku z elektrickej siete a potom sa obráťte na kvalifikovaného technika.
Varná doska sa nezahrieva	Indukčná varná doska neregistruje riad, pretože nie je vhodný na indukčné varenie alebo je riad príliš malý pre varnú zónu alebo je nesprávne umiestnený.	Používajte riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite si časť „Základné informácie o spotrebiči“. Vycentrujte riad a uistite sa, že dno riadu zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Hluk ventilátora vychádzajúci z indukčnej varnej dosky	Chladiaci ventilátor zabudovaný v indukčnej varnej doske bol zapnutý, aby sa zabránilo prehriatiu elektroniky. Môže fungovať ešte chvíľu po vypnutí indukčnej varnej dosky.	Je to normálne a nevyžaduje si to žiadne opatrenia. Neodpájajte indukčnú varnú dosku, keď je ventilátor v prevádzke.
Niektoré varné nádoby vydávajú praskavý alebo cvakavý zvuk	Môže to byť spôsobené konštrukciou varného riadu (vrstvy rôznych kovov vibrujú odlišne).	Je to normálne pre daný riad a neznamená to poruchu.

ŠPECIFIKÁCIA

TECHNICKÉ ÚDAJE	
Model	DSI 842 SBB
El. napätie zdroja	220-240 V~ / 380-415 V 3N~
Frekvencia	50/60Hz
Výkon	7580 W
Celkový výkon varnej dosky	7400 W
Celkový Výkon Digestora	180 W
Rozmery (ŠxHxV)	830 x 515 x 200 mm
Rozmery balenia	965 x 650 x 325 mm
Inštalačné rozmery	750*490 mm
Hmotnosť jednotky	24 kg
Povrchový materiál	Keramické sklo
Úroveň výkonu	1-8, P
Úrovne výkonu v režime recirkulácie	1-8, P
Výkon výhrevných zón	
Maximálny výkon zadnej výhrevnej zóny	1850 W
Zvýšenie výkonu (boost) zadnej výhrevnej zóny	3500 W
Maximálny výkon prednej výhrevnej zóny	1850 W
Zvýšený výkon (boost) prednej výhrevnej zóny	3500 W

Podrobné technické špecifikácie nájdete na produktovej karte zariadenia.

Výrobok spĺňa požiadavky noriem EN 60335-1; EN 60335-2-6; EN 60335-2-31, ktoré platia v Európskej únii.

ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS

Záruka

Záruka sa poskytuje podľa podmienok uvedených v záručnom liste. Výrobca neodpovedá za akékoľvek škody spôsobené nesprávnym zaobchádzaním a používaním výrobku.

Servis

- Výrobca zariadenia odporúča, aby všetky opravy a nastavovania výrobku vždy vykonával továrenský servis alebo autorizovaný servis výrobcu. Z bezpečnostných dôvodov neopravujte spotrebič svojpomocným spôsobom.
- Opravy vykonávané osobami, ktoré nemajú požadované kvalifikácie, môže predstavovať vážne nebezpečenstvo pre používateľa zariadenia.
- Minimálna lehota platnosti záruky na zariadenie ponúkané výrobcom, dovozcom alebo oprávneným zástupcom, je uvedená v záručnom liste.
- Záruka na zariadenie prestáva platiť v dôsledku vykonania adaptácie, prerobenia zariadenia, poškodenia plômb alebo iných ochrán a zabezpečení zariadenia alebo jeho častí alebo v dôsledku iných nepovolených zásahov do zariadenia, vykonaných v rozpore z používateľskou príručkou.

Nahlásenie opravy a pomoc v prípade poruchy

Ak je potrebné zariadenie opraviť, obráťte sa na autorizovaný servis. Kontaktné údaje servisu, vrátane kontaktného telefónneho čísla, sú uvedené v záručnom liste. Pred tým, ako sa obrátite na servis, pripravte sériové číslo zariadenia, ktoré je uvedené na výrobnom štítku. Na uľahčenie ho prepíšte tu:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Vyhlásenie výrobcu

Výrobca týmto vyhlasuje, že výrobok spĺňa dôležité požiadavky nasledujúcich európskych smerníc:

- **Smernica pre nízke napätie 2014/35/EU**
- **Smernica elektromagnetickej kompatibility 2014/30/EU**
- **Smernica ErP - 2009/125/EC**
- **Smernica RoHS 2011/65/EU**

Zariadenie je označené symbolom  a má vyhlásenie o zhode na kontrolu príslušným orgánom dohľadu nad trhom.

Cher Client

À partir d'aujourd'hui les tâches quotidiennes deviennent encore plus faciles. Cet appareil **Amica** combine une facilité d'utilisation exceptionnelle à une efficacité parfaite. Après la lecture du mode d'emploi, l'utilisation de l'appareil ne vous posera aucun problème.

La sécurité et la fonctionnalité de l'équipement sorti d'usine ont été soigneusement vérifiées sur les postes de contrôle avant son emballage.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte. Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter des accidents.

Respectueusement

Amica

INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION

- Avant la première utilisation de l'appareil, lire le mode d'emploi. Ainsi la sécurité est assurée et les dommages de l'appareil sont évités.
- REMARQUE : Le processus de cuisson doit être surveillé.
- L'appareil n'est destiné qu'à l'usage dans un cadre domestique.
- Si la plaque à induction est utilisée à proximité directe d'un poste de radio, télé ou tout autre appareil émetteur, vérifier que le panneau de commande de la plaque à induction fonctionnent normalement.
- La plaque doit être branchée par un installateur-électricien certifié.
- Ne pas installer la plaque à proximité d'appareils de refroidissement.
- Lors de l'utilisation, l'appareil et ses éléments chauffants peuvent se chauffer fortement. Veiller à ne pas toucher accidentellement les surfaces chaudes. En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ainsi que par les personnes sans expérience et connaissances nécessaires, à condition d'être sous surveillance ou après avoir pris connaissance des instructions pour l'utilisation de l'appareil en toute sécurité. Il est important que les personnes responsables de leur sécurité les surveillent lors de l'utilisation de l'appareil. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Ne pas laisser les enfants nettoyer ou entretenir l'appareil sans surveillance.

- Le réchauffement de l'huile et de la graisse sans surveillance peut être dangereux et entraîner un incendie. En cas d'apparition d'un feu de graisse, ne jamais essayer de l'éteindre avec de l'eau ; éteindre l'appareil et couvrir les flammes avec un couvercle ou une couverture d'extinction.
- Note : Il existe un risque d'incendie dans le cas d'accumulation d'objets sur la surface de chauffe.
- En cas de fissure de la surface de la plaque, débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique.
- Il est déconseillé de placer sur la surface de la plaque de cuisson des objets en métal, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles ou les feuilles d'aluminium, car ils peuvent fortement se chauffer et entraîner des risques de brûlures.
- Après la cuisson, éteindre l'élément chauffant en utilisant les touches sensibles correspondantes.
- Il est interdit d'utiliser des systèmes de commande et d'horloge externes et de commande à distance pour contrôler l'appareil.
- L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite.
- Les meubles où la plaque doit être encastrée doivent résister à des températures d'env. 100°C. Ceci s'applique au placage, aux bords, aux surfaces en plastique, aux colles et aux vernis.
- La plaque ne peut être utilisée qu'après son aménagement dans le meuble.
- Seul un spécialiste peut effectuer des réparations sur les appareils électriques. Les réparations non professionnelles peuvent créer un danger pour la sécurité de l'utilisateur.
- L'appareil est débranché du réseau électrique seulement s'il est éteint à l'aide de l'interrupteur

de sécurité.

- Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Les personnes ayant des appareils implantés de soutien des fonctions vitales (p. ex. stimulateur cardiaque, pompe à insuline ou appareil auditif) doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils ne sera pas perturbé par la plaque à induction (l'étendue des fréquences de fonctionnement de la plaque à induction est de 20-50 kHz).
- En cas de coupure d'électricité, tous les réglages et affichages sont supprimés. Au retour de l'électricité, rester prudent.
- L'indicateur de chaleur résiduelle intégré dans le système électronique indique si la plaque est allumée ou si elle est encore chaude.
- Ne pas utiliser de récipients en matières plastiques ou avec papier aluminium. Les températures élevées provoquent leur fusion ce qui peut endommager la vitre céramique.
- Utiliser uniquement des casseroles destinées aux plaques à induction.
- Le sucre, l'acide citrique, le sel, etc. à l'état solide ou liquide ainsi que les matières plastiques ne doivent pas être en contact avec les foyers chauds.
- Si par inattention du sucre ou du plastique se déversent sur la zone de cuisson chaude, éteindre la plaque et enlever immédiatement le sucre et le plastique avec un racloir acéré. Protéger ses mains contre brûlures et blessures.
- Utiliser uniquement des casseroles et des pots avec un fond plat, sans arêtes ni bavures, qui pourraient créer des rayures durables sur la plaque.
- La surface de cuisson de la plaque à induction est résistante aux chocs thermiques. Elle n'est sensible ni au froid ni au chaud.

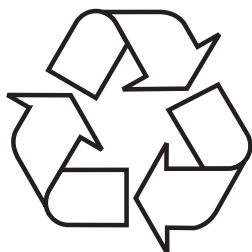
- Éviter de faire tomber des objets sur la vitre. Les chocs ponctuels, p. ex. lors de la chute d'une petite canette d'épices, peuvent provoquer des fissures et des écaillures de la vitre céramique.
- Si la surface de la plaque est fissurée, débrancher l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique. Les aliments bouillants peuvent pénétrer dans les parties sous tension de la plaque à induction.
- Il est interdit d'utiliser la surface de la plaque comme une planche à découper ou une table de travail.
- Si la plaque est encastrée dans le plan de travail, les objets en métal se trouvant dans le placard ou le tiroir peuvent se chauffer, ce qui est causé par l'air rejeté par le système de ventilation de la plaque.
- Respecter les indications concernant l'entretien et le nettoyage de la vitre céramique. En cas d'utilisation incorrecte de la vitre céramique, nous ne sommes pas responsables au titre de la garantie.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé dans un centre de réparation spécialisé.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans des conditions d'exposition à l'humidité.
- Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications qui ne changent pas les fonctionnalités de l'appareil.
- La hotte sert à éliminer les vapeurs de cuisine. Elle ne doit pas être utilisée à d'autres fins.
- La hotte fonctionnant en version évacuation doit être raccordée à un canal de ventilation approprié (ne la raccordez pas à des conduits de cheminée, des carnaux ou des conduits de fumée en exploitation).
- La hotte en mode de recyclage nécessite l'installation d'un filtre à charbon actif.

- Débrancher l'appareil avant le nettoyage, le remplacement du filtre et les réparations.
- Le filtre à graisse de la hotte doit être nettoyé au moins une fois par mois, car saturé de graisse, il pourra facilement prendre feu.
- Une ventilation convenable de la pièce doit être prévue (amenée de l'air), lorsque la hotte est utilisée simultanément avec des appareils alimentés par une source d'énergie différente de l'énergie électrique (p.ex. combustibles liquides, chaudières). L'utilisation sûre de l'appareil est possible; si la pression négative est de 0,004 milibar (ce point n'est pas pertinent quand la hotte est utilisée pour absorber les odeurs) à l'endroit d'installation des appareils de combustion et de la hotte qui travaillent simultanément et qui dépendent de l'air dans la pièce.
- La hotte doit être souvent nettoyer à l'extérieur et à l'intérieur (au moins une fois par mois, en suivant les consignes relatives à l'entretien indiquées dans le présent mode d'emploi). Le non-respect des consignes de nettoyage et de remplacement des filtres entraîne un risque d'incendie.
- En cas de montage de la hotte avec une conduite de ventilation (extraction) extérieure, il est recommandé d'utiliser un clapet anti-retour à l'extrémité de la sortie extérieure, vous pouvez l'acheter dans les magasins de matériaux d'installation.
- Il faut assurer la possibilité de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique par l'utilisation d'un interrupteur de sécurité.
- Vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond aux paramètres de la section locale du secteur.
- Avant le montage, dérouler et redresser le cordon d'alimentation.
- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation élec-

trique, toujours vérifier si le câble d'alimentation est bien branché. Ne pas brancher l'appareil à l'alimentation électrique avant la fin du montage.

- Il est interdit d'utiliser la hotte sans filtre à graisse installé.
- Suivre strictement les règles locales en matière des mesures techniques et de sécurité indispensables à appliquer pour l'évacuation des gaz de combustion.
- Le serrage trop faible des vis et des éléments de fixation par rapport aux instructions applicables présente des risques pour la santé et la vie humaine.
- ATTENTION L'assemblage des vis et des éléments de fixation de manière non conforme au mode d'emploi peut entraîner un risque électrique.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou d'incendies provoqués par l'appareil du fait de non-respect des dispositions contenues dans la présente notice d'utilisation.

DÉBALLAGE



Pour son transport, l'appareil a été emballé afin de le protéger contre les endommagements. Après déballage de l'appareil, prière d'éliminer les éléments de l'emballage d'une façon non nuisible à l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont inoffensifs pour l'environnement et recyclables à 100% (ils sont marqués par un symbole approprié). Attention ! Lors du déballage, garder les matériaux

d'emballage (petits sacs polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.

ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS

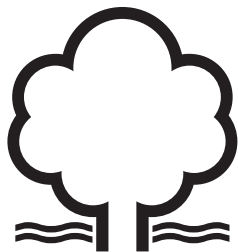


Cet appareil est marqué par le symbole du conteneur à déchets, rayé, conformément à la Directive européenne 2012/19/CE. Ce symbole signale que le produit, après sa période d'utilisation, ne pourra pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers.

L'utilisateur est obligé de le rendre à un point de collecte des appareils électriques et électroniques usagés. De tels points de collecte sont mis en place par les communes, certains magasins et entreprises de ramassage des déchets.

Respecter les règles d'élimination des appareils électriques et électroniques permet d'éviter des conséquences nuisibles à la santé humaine et à l'environnement naturel, à cause de la possibilité de présence de constituants dangereux ou de transformations inappropriées à ce type d'appareil.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE



- Qui profite de l'énergie de manière responsable non seulement protège le budget du ménage, mais aussi participe consciemment à la protection de l'environnement. C'est pourquoi aidons, économisons l'énergie électrique! Et pour cela il faut respecter règles suivantes :
 - Utilisation d'ustensiles de cuisine appropriés
 - Les casseroles à fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie électrique. Ne pas oublier le couvercle, sinon la consommation d'énergie augmente.
- Maintien de la propreté des foyers et des fonds des récipients.
 - Les salissures perturbent la transmission de la chaleur et les restes de nourriture brûlés à plusieurs reprises ne peuvent être enlevés qu'à l'aide de produits chimiques nuisibles à l'environnement.
 - Éviter les inutiles „coups d'œil dans les casseroles”.
 - Ne pas aménager la plaque à proximité directe de réfrigérateurs ou congélateurs. A cause de l'utilisation de ses dispositifs, la consommation d'énergie électrique augmente inutilement

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'APPAREIL

Le principe du fonctionnement de la plaque à induction

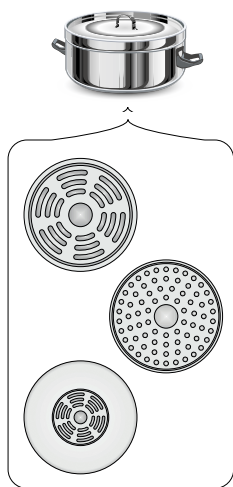
Sous le verre de la plaque à induction se trouvent des bobines d'induction produisant un champ magnétique. Une casserole placée sur le champ magnétique est chauffée sous l'influence de ce champ. Il est très important d'utiliser les casseroles avec le fond approprié.



En fonction des casseroles utilisées et de la puissance réglée pendant la cuisson, l'appareil émet un sifflement spécifique. Il s'agit d'un phénomène naturel qui ne constitue pas un motif de réclamation.

Caractéristique des récipients.

- Pour vérifier si la casserole est adaptée à votre plaque à induction, vérifier si l'aimant s'accroche au fond de la casserole. Plus la force d'attraction est importante, mieux la casserole est adaptée.
- Toujours utiliser les casseroles de haute qualité avec un fond parfaitement plat. L'utilisation de ce type de casseroles empêche la formation de points à une température trop élevée, ce qui peut causer l'accrochage des aliments à la casserole. Les casseroles et les poêles avec des parois métalliques épaisses assurent une parfaite répartition de la chaleur. Les fonds de casserole bombés en creux ou avec un logo du fabricant profondément gravé ont une influence négative sur le contrôle de la température par le module d'induction et peuvent causer une surchauffe des ustensiles.
- Ne pas utiliser de casseroles endommagées, par exemple avec un fond déformé par une température excessive.



- En utilisant de grands récipients avec un fond ferromagnétique dont le diamètre est inférieur au diamètre total du récipient, seul la partie ferromagnétique du récipient se réchauffe. Ceci provoque une situation où il est impossible de répartir uniformément la chaleur dans le récipient. La zone ferromagnétique est réduite dans la base du récipient en raison des éléments en aluminium qu'y sont placés, c'est pourquoi la quantité de chaleur fournie peut être inférieure. Des problèmes avec la détection du récipient ou l'absence de son détection peuvent apparaître. Le diamètre de la partie ferromagnétique du récipient devrait être adapté à la dimension de la zone de chauffage afin d'obtenir des résultats optimaux de cuisson. Dans le cas où le récipient n'est pas détecté sur la zone de chauffage il est conseillé de le tester sur une zone de chauffage avec un diamètre respectivement inférieur.

 La qualité des ustensiles de cuisine est une condition de base pour que le fonctionnement de la plaque soit efficace.

 L'utilisation des adaptateurs à induction externes n'est pas recommandée.

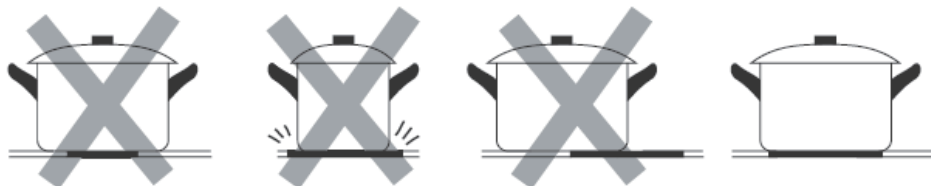
- Pour la cuisson à induction il faut utiliser uniquement des récipients ferromagnétiques en matériaux tels que :

- Acier émaillé
- Fonte
- Ustensiles de cuisson en acier inoxydable pour la cuisson par induction.

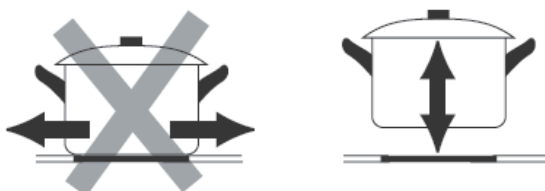
Symboles sur les ustensiles de cuisine		Vérifier si sur l'étiquette se trouve le symbole informant que la casserole est appropriée aux plaques à induction.
Acier inoxydable		Ne détecte pas la présence de la casserole A l'exception des casseroles en acier ferromagnétique
Aluminium		Ne détecte pas la présence de la casserole
Fonte		Haute efficacité Attention : les casseroles peuvent rayer la plaque
Acier émaillé		Haute efficacité Les ustensiles de cuisson recommandés devraient posséder un fond plat, épais et lisse
Verre		Ne détecte pas la présence de la casserole
Porcelaine		Ne détecte pas la présence de la casserole
Ustensiles de cuisson possédant un fond en cuivre		Ne détecte pas la présence de la casserole

- Le couvercle sur la casserole pendant la cuisson empêche la chaleur de s'échapper, raccourcissant ainsi le temps de chauffe et réduisant la consommation d'électricité.
- S'assurer que le fond de la casserole est sec. Lors du remplissage de la casserole ou l'utilisation de la casserole sortie du réfrigérateur, vérifier que la surface du fond est sèche. Cela empêchera de salir la surface de la plaque.
- S'assurer que le fond de la casserole est lisse, qu'il repose bien sur le verre et qu'il a la même taille que la zone de cuisson. Utiliser des

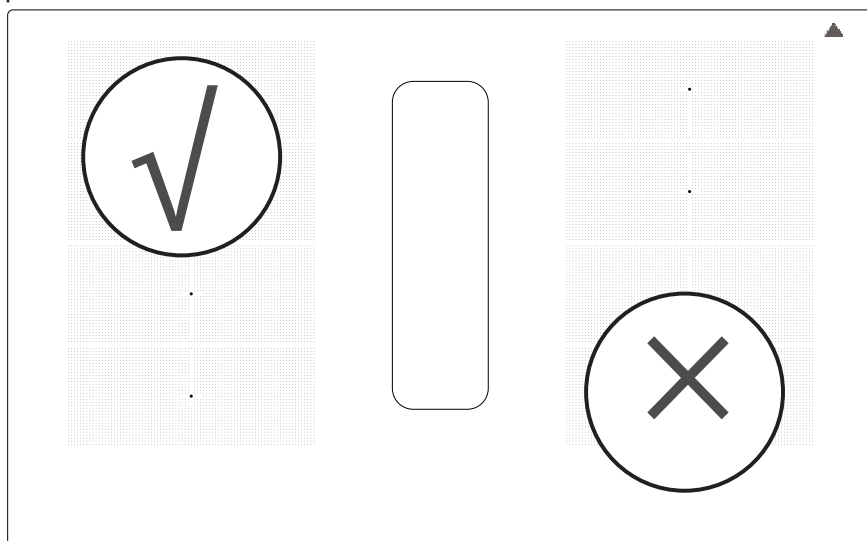
casserolles dont le diamètre est aussi grand que le montre l'image. En utilisant une casserole un peu plus large, la puissance de la zone de cuisson est utilisée le plus efficacement possible. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité peut être inférieure à celle attendue. Une casserole d'un diamètre inférieur à 140 mm peut ne pas être détectée par la plaque de cuisson. Toujours placer la casseroles au milieu de la zone de cuisson.



- Toujours soulever les casseroles de la plaque à induction, ne pas les faire glisser pour protéger la surface contre les rayures éventuelles.



- En utilisant le produit, se référer à l'image ci-dessous pour placer correctement la casserole sur la plaque. Placer la casserole sur l'imprimé sur le verre



Indicateur de chaleur résiduelle « H »

Une fois la cuisson terminée, la surface de la plaque à induction dans la zone du foyer activé est encore chaude, cela est appelé chaleur résiduelle.

Si le vitre est chaud, le symbole "H" est affiché sur l'indicateur de ce foyer.



! Tant que s'affiche la lettre « H », ne pas toucher le foyer (risques de brûlures !) et n'y déposer aucun objet sensible à la chaleur !

! En cas de coupure d'électricité, l'indicateur de chauffe résiduelle „H“ n'est plus affiché. Malgré cela les foyers peuvent être encore chauds !

Avant la première utilisation de la plaque

- Nettoyer soigneusement la plaque à induction. La surface de la plaque est en verre, la traiter avec précaution.
- Au premier démarrage de l'appareil, des odeurs peuvent être libérées. Dans ce cas, allumer la ventilation ou ouvrir une fenêtre. La libération des odeurs est transitoire.

Exemples de réglage de la puissance de chauffe

Les réglages ci-dessous ne sont donnés qu'à titre d'exemple. Le réglage dépend de quelques facteurs comme les casseroles utilisées et la quantité d'aliments. Testez la plaque à induction pour trouver les réglages qui correspondent le mieux à vos besoins.

Réglage	Utilisation
1-2	• Réchauffement délicat de petites quantités de nourriture • Faire fondre le chocolat, le beurre et les autres produits qui brûlent facilement • Cuisson délicate à petit feu • Réchauffement lent
3-4	• Réchauffement • Cuisson à petit feu • Cuisson de riz
5-6	• Préparation de crêpes
7-8	• Friture • Cuisson de pâtes
P	• Faire bouillir l'eau • Porter la soupe à ébullition • Friture

MODE DE FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE

Cet appareil fonctionne en mode extraction (évacuation de l'air vers une conduite de ventilation) ou en mode absorption (recirculation de l'air).

Mode d'extraction (évacuation de l'air dans une conduite d'aération)

Fonctionnement en mode d'extraction : Quand la hotte travaille en mode d'extraction d'air vers la conduite d'aération, l'air est extrait à l'extérieur à travers la conduite d'extraction. Dans ce mode, retirer le filtre à charbon actif. La hotte est raccordée par une conduite avec l'orifice de sortie d'air menant vers la conduite d'aération principale (la cheminée). Un installateur qualifié doit installer l'appareil.

Mode absorption (recirculation de l'air)

En mode absorption, l'air filtré retourne dans la pièce à travers des orifices de sortie spéciaux. Pour assurer le fonctionnement efficace de l'appareil, il est impératif d'installer un filtre à charbon actif qui permet d'éliminer les odeurs. Pour une efficacité optimale, il est également recommandé d'installer le set de conduites d'air qui améliore la circulation et la distribution de l'air purifié dans l'espace donné.

Attention !

- Le set de conduites d'air n'est pas fourni avec l'appareil, il doit être acheté séparément (PSD 100 DOWNAIR SET). Les éléments du set et le schéma de raccordement sont indiqués dans le chapitre « Kit de conduits pour plaque à induction avec extracteur ».
- Vous trouverez les instructions relatives au remplacement du filtre à charbon actif dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

INFORMATIONS AVANT LE MONTAGE

Avant d'installer la plaque de cuisson, s'assurer que :

- La surface de travail est rectangulaire et horizontale et qu'aucun élément de la structure n'interfère avec les exigences relatives à l'espace.
- La surface de travail est en matériau isolé et résistant à la chaleur.
- Dans l'installation électrique fixe, un disjoncteur d'arrêt est installé, pour assurer le débranchement total de l'alimentation. Il doit être monté conformément aux règles locales relatives aux installations électriques.
- Le disjoncteur d'arrêt doit être conforme et assurer 3 mm de distance entre tous les pôles (ou dans toutes les conduites actives [de phase], si les règles locales permettent une telle dérogation).
- Le disjoncteur d'arrêt est facilement accessible pour l'utilisateur, après l'installation de la plaque de cuisson.
- En cas de doutes relatifs à l'installation, consulter les autorités compétentes et les lois correspondantes.
- Les murs et parois autour de la plaque de cuisson sont en matériaux résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (p.ex. carrelage en céramique).

Après l'installation de la plaque de cuisson, s'assurer que :

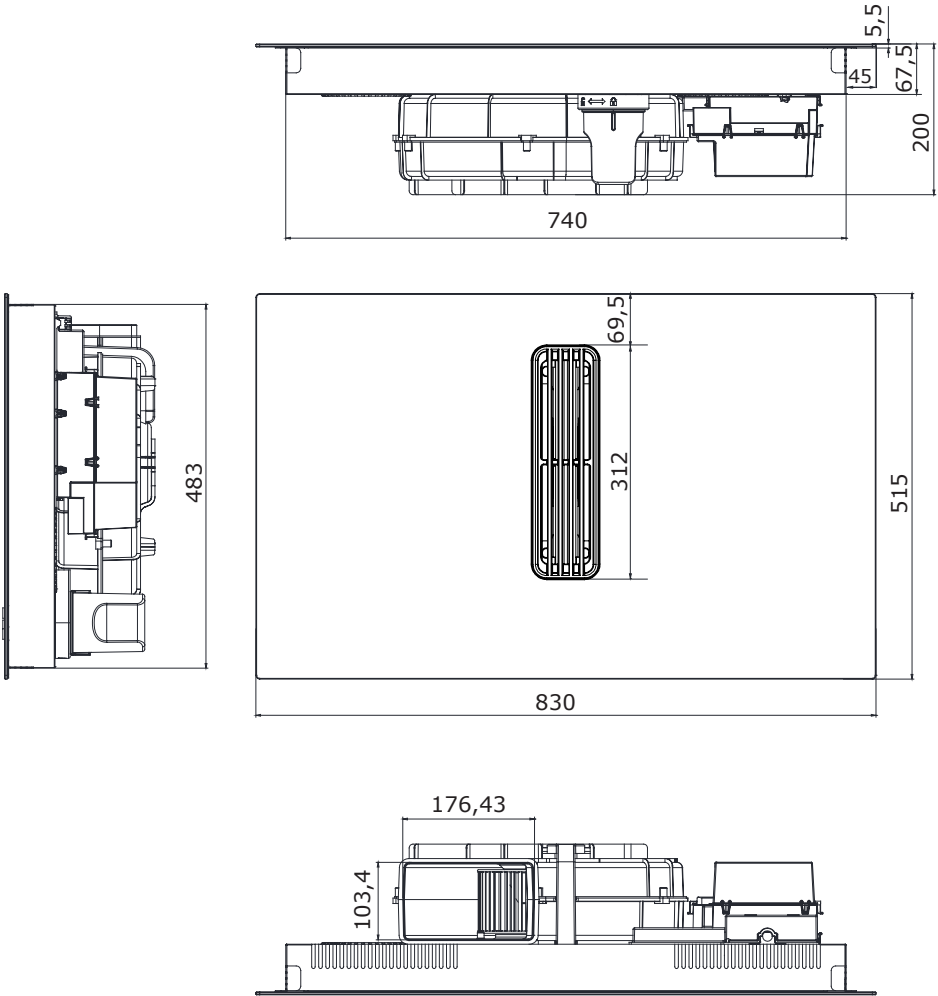
- Le câble d'alimentation n'est pas serré par les portes ou les tiroirs des placards.
- Une circulation d'air appropriée est assurée.

Avertissement

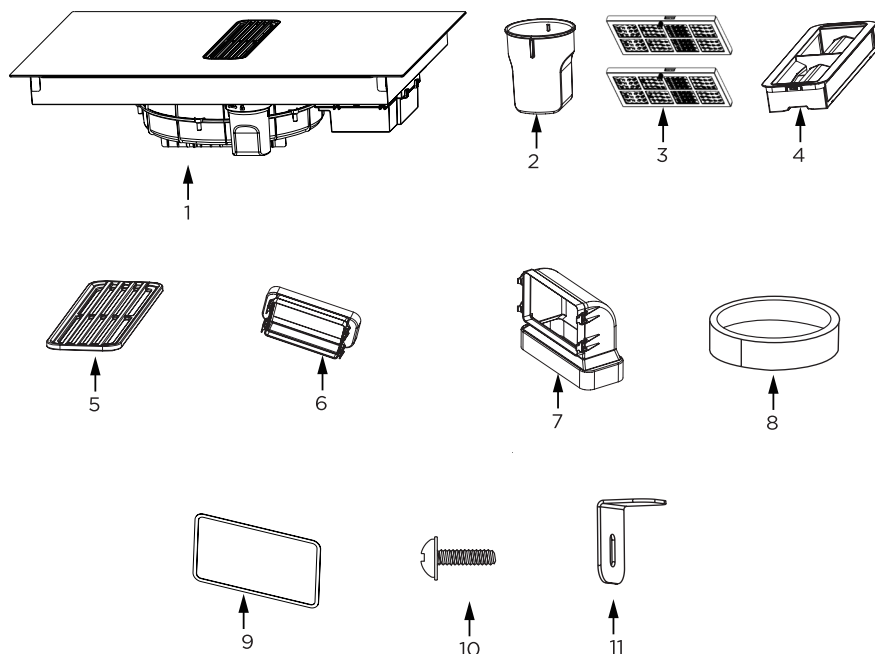
- Seuls des spécialistes qualifiés peuvent assurer l'installation de la plaque de cuisson. Il est interdit d'effectuer les opérations d'installation tout seul.
- Il est interdit d'installer la plaque de cuisson directement au-dessus des appareils qui peuvent générer de l'humidité, comme les lave-vaisselles, les réfrigérateurs, les congélateurs, les lave-linges et les sèche-linges, pour éviter d'endommager l'électronique de la plaque.
- La plaque doit être installée de façon permettant l'évacuation efficace de la chaleur pour assurer sa fiabilité.

INSTALLATION ET MONTAGE

Dimensions de l'appareil



Contenu de l'emballage



- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Table de cuisson à induction
intégrée avec hotte aspirante | 6. Connecteur |
| 2. Réservoir d'eau | 7. Raccord 90° |
| 3. Filtre à charbon | 8. Bande d'étanchéité |
| 4. Filtre à graisse | 9. Joint |
| 5. Grille | 10. Vis M4*10 (x4) |
| | 11. Support de fixation (x4) |

Attention !

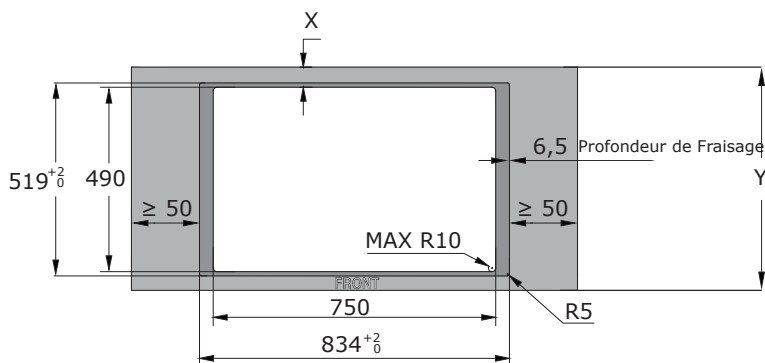
Le set optionnel de conduites d'air n'est pas fourni avec l'appareil, il doit être acheté séparément (PSD 100 DOWNAIR SET). Les éléments du set et le schéma de raccordement sont indiqués dans le chapitre « Kit de conduits pour plaque à induction avec extracteur ».

Préparation du plateau de meuble pour l'aménagement de la plaque.

- Le plan de travail doit être plat et bien nivelé. Étancher et protéger le plan de travail du côté du mur contre l'inondation et l'humidité.
- Les placages et les colles du meuble dans lequel la plaque est aménagée doivent pouvoir supporter des températures jusqu'à 100°C. Le non-respect de cette condition peut causer la déformation de la surface ou le décollement du placage.
- Les bords d'ouverture doivent être protégés avec un matériau résistant à l'absorption de l'humidité.
- L'ouverture dans le plan de travail doit être réalisée selon les dimensions indiquées dans le dessin ci-dessous (unité [mm]) :

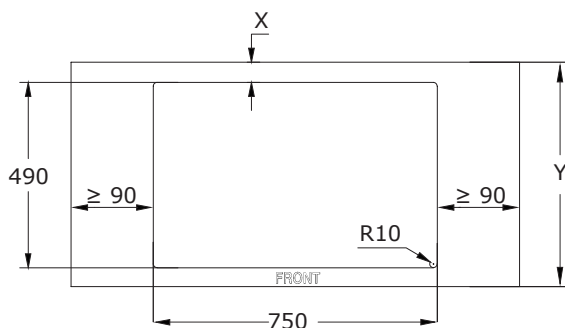
Montage au ras du plan de travail

Dans cette solution, la plaque à induction intégrant une hotte est encastree dans le plan de travail de la cuisine, de sorte que sa surface soit affleurante avec le plan de travail.

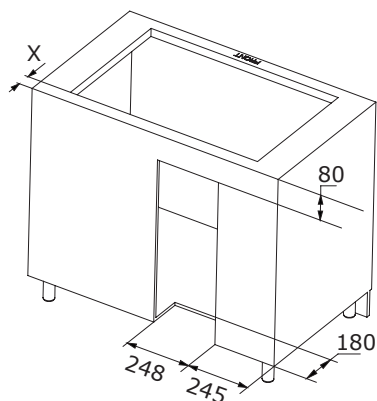


Montage standard

Dans une installation standard, la plaque à induction avec hotte intégrée est posée sur le plan de travail, avec ses bords dépassant de la surface du plan.

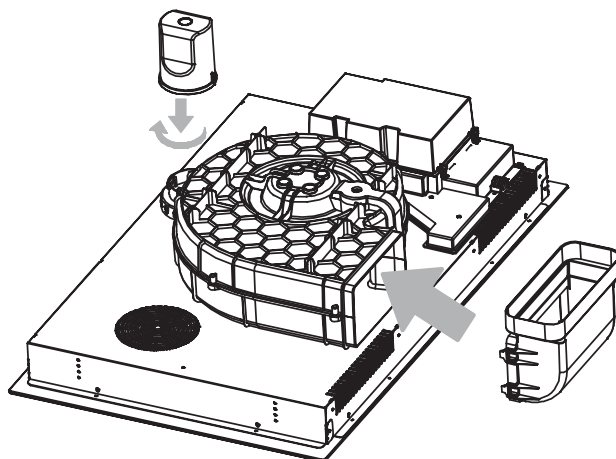


Profondeur du plan de travail (Y)	X
600-650mm	54mm
≥650mm	65mm

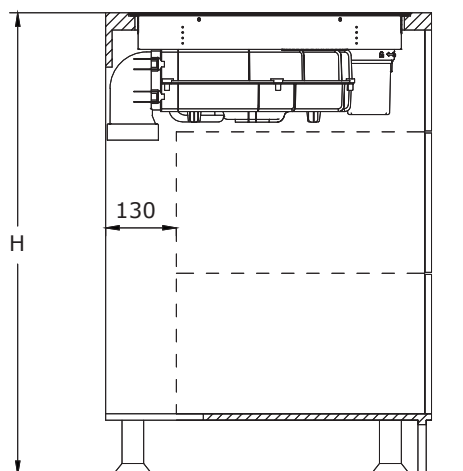
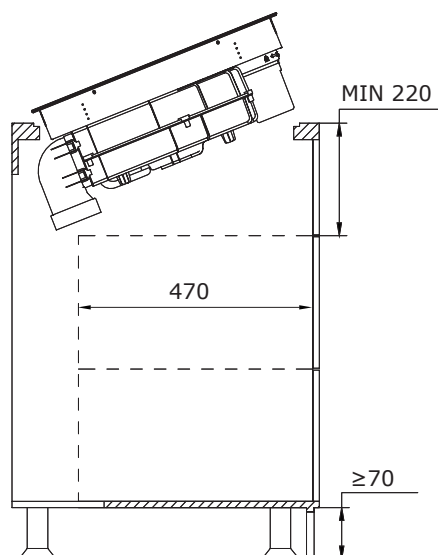


Installation en mode absorption (recirculation de l'air)

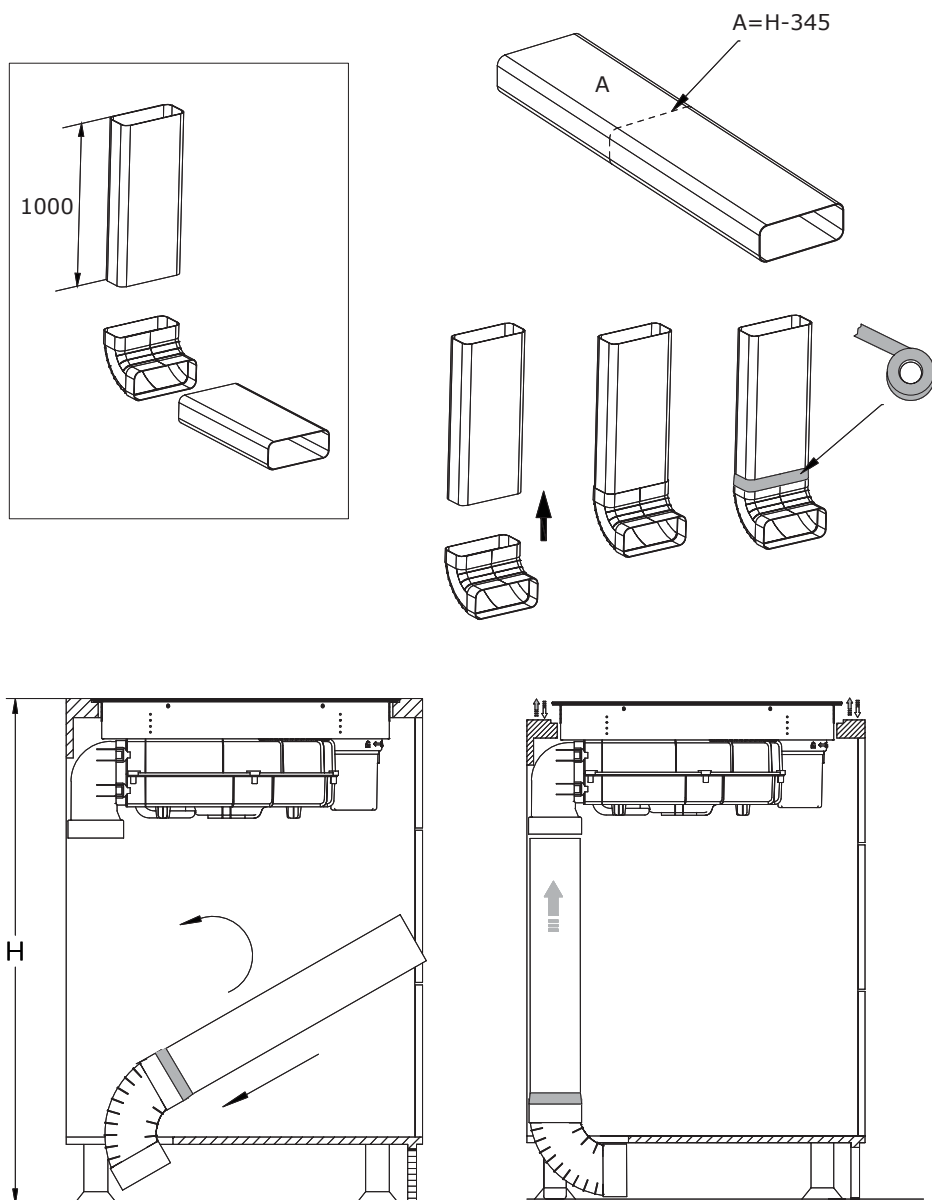
Installer le réservoir d'eau en le tournant dans la bonne direction conformément à l'indication de la flèche. Ensuite, placer le joint en caoutchouc fourni à l'endroit indiqué par la flèche sur la figure ci-dessous. Enfin, fixer le raccord 90° dans l'orifice montré sur l'image, en veillant à son bon encastrement.



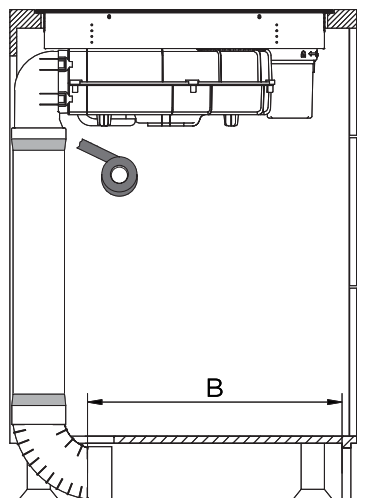
Placer le produit dans le plan de travail et ajuster.



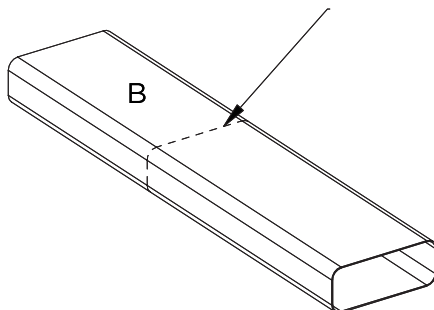
Pour une recirculation efficace, nous recommandons d'installer un kit de conduits pour une plaque à induction avec extracteur. Ce kit peut être acheté séparément sous le nom PSD 100 DOWNAIR SET. Vous trouverez ci-dessous un aperçu des différents composants inclus. Les dimensions correspondantes se trouvent dans le chapitre « Kit de conduits pour plaque à induction avec extracteur ».



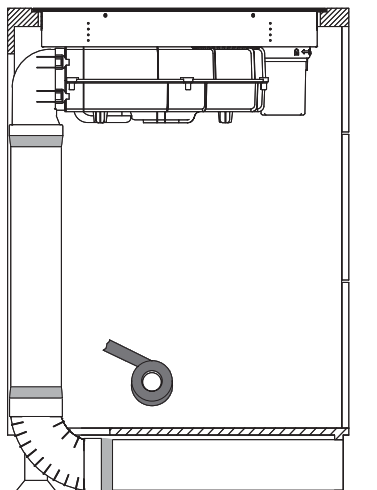
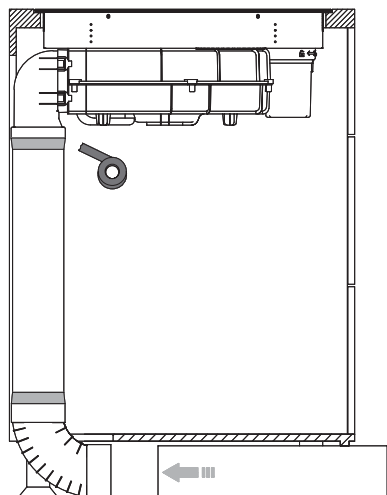
Kit de conduits pour plaque à induction avec extracteur

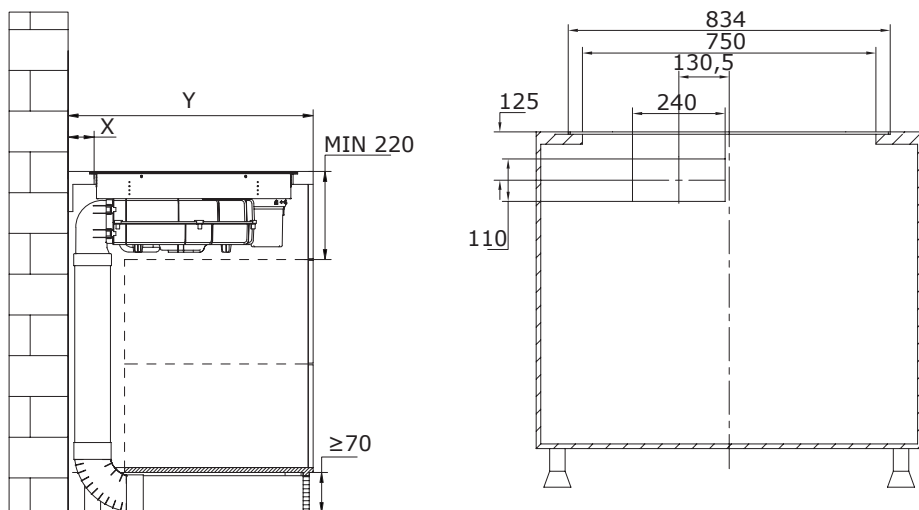


À l'aide d'une scie, couper le tuyau de la longueur exigée.

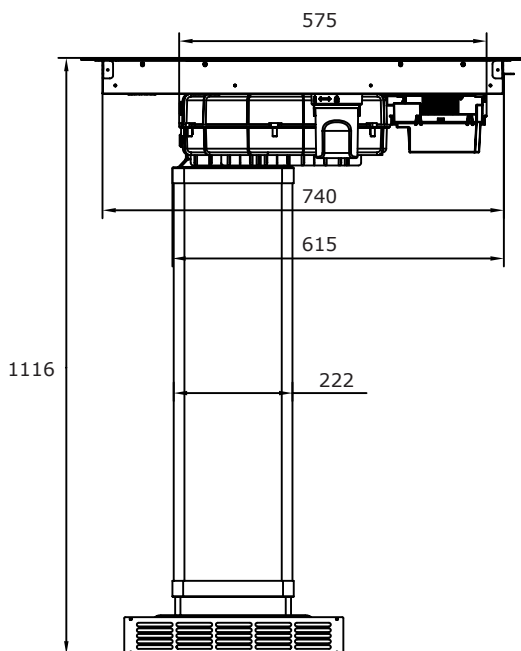


Utiliser la bande d'étanchéité fournie sur tous les points de raccordement, conformément aux instructions indiquées sur les images.





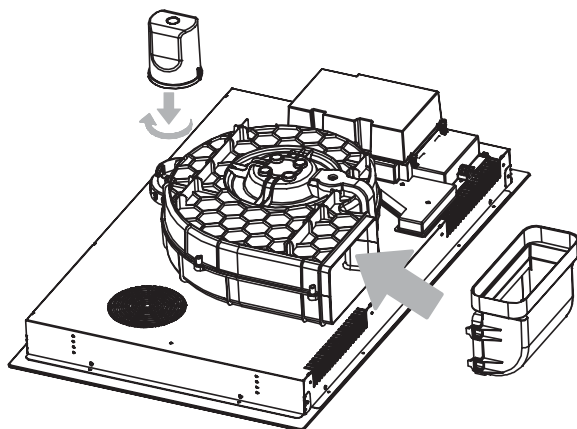
Enfin, il faut fixer le raccord et la grille de ventilation. Les dimensions exactes de la grille de ventilation et des autres éléments du kit se trouvent dans la section « Kit de conduits pour plaque à induction avec extracteur ».



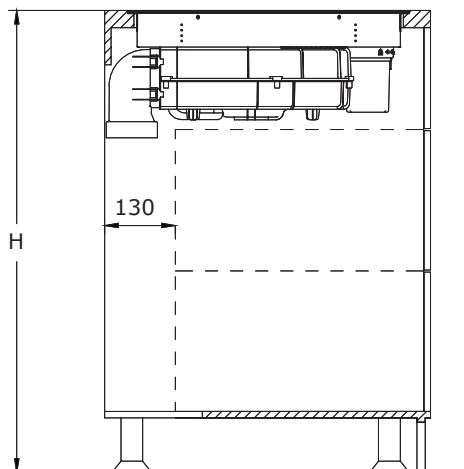
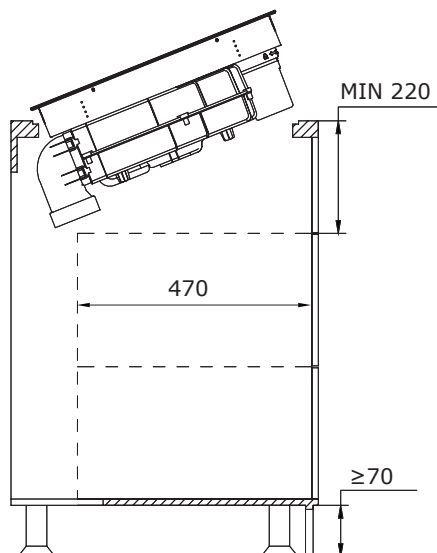
Installation en mode d'extraction (évacuation de l'air dans une conduite d'aération)

Méthode 1

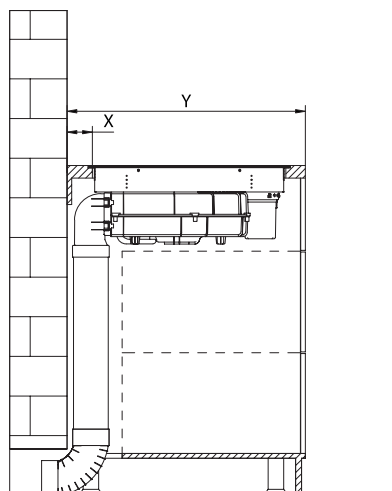
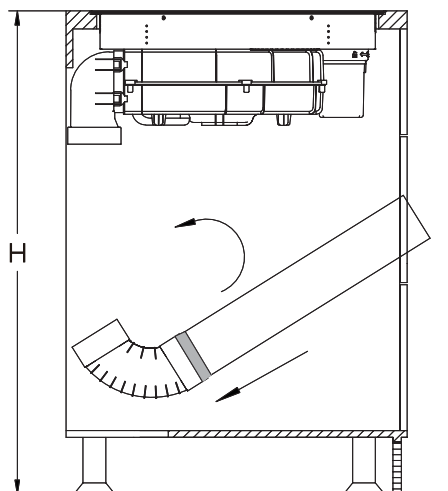
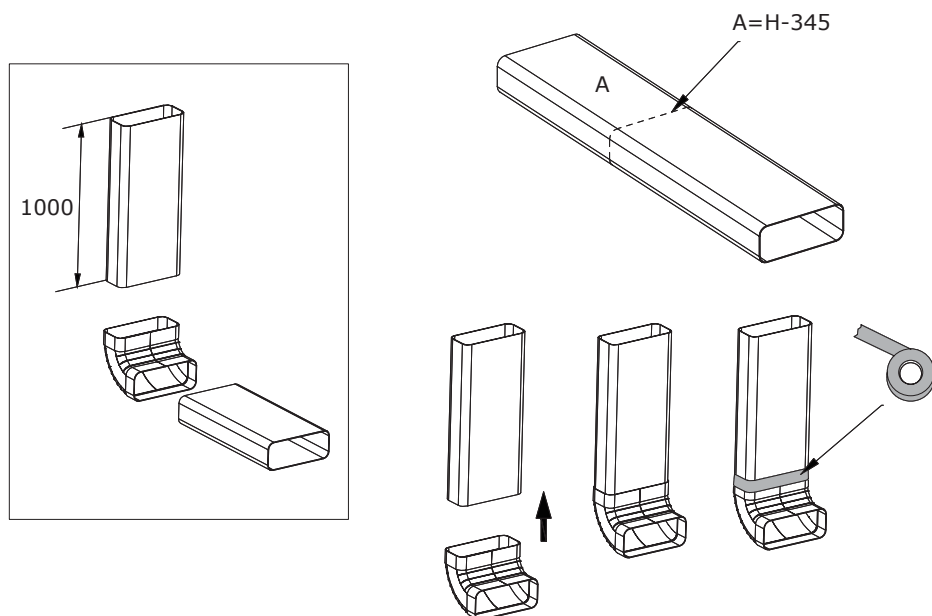
Installer le réservoir d'eau en le tournant dans la bonne direction conformément à l'indication de la flèche. Ensuite, placer le joint en caoutchouc fourni à l'endroit indiqué par la flèche sur la figure ci-dessous. Enfin, fixer le raccord 90° dans l'orifice montré sur l'image, en veillant à son bon encastrement.



Placer le produit dans le plan de travail et ajuster.

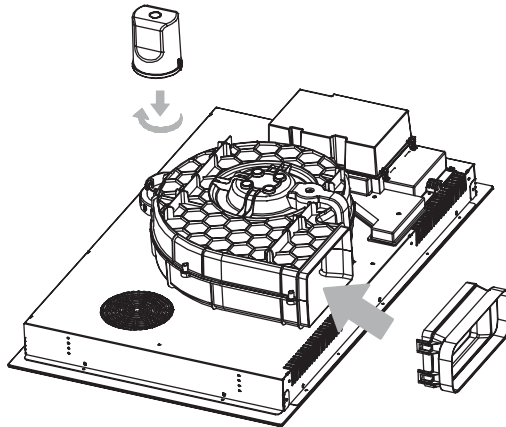


Pour cela, utilisez les composants du kit de conduits PSD 100
DOWNAIR SET pour une plaque à induction avec extracteur, qui doit
être acheté séparément.

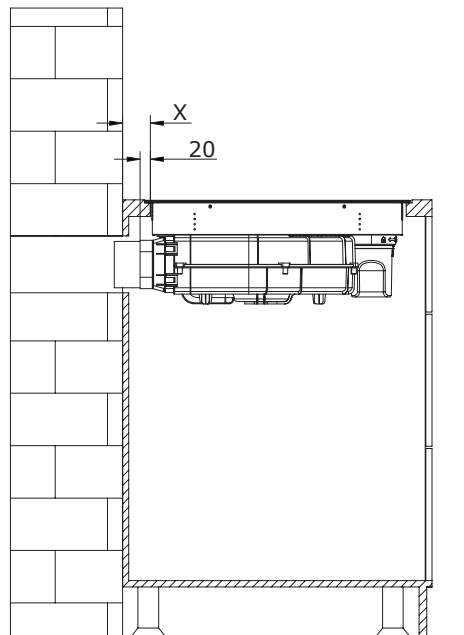
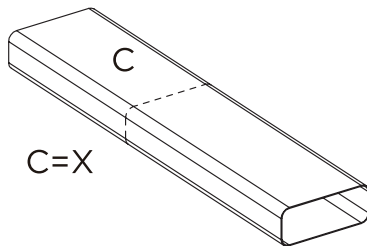


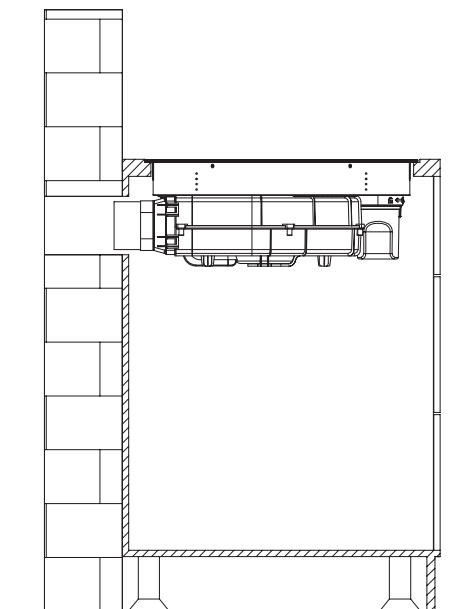
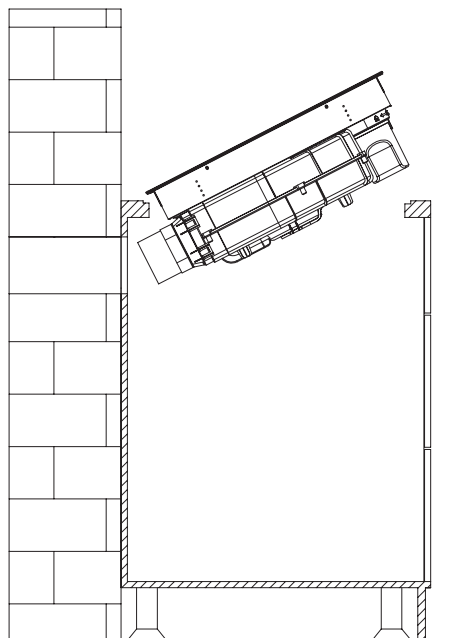
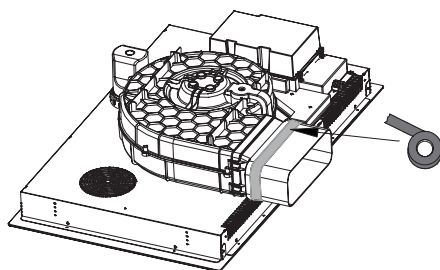
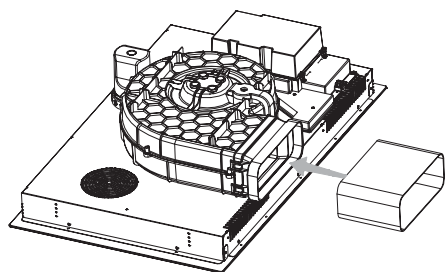
Méthode 2

Installer le réservoir d'eau en le tournant dans la bonne direction conformément à l'indication de la flèche. Ensuite, placer le joint en caoutchouc fourni à l'endroit indiqué par la flèche sur la figure ci-dessous. Enfin, fixer le raccord dans l'orifice indiqué sur l'image en veillant à son bon ajustement.



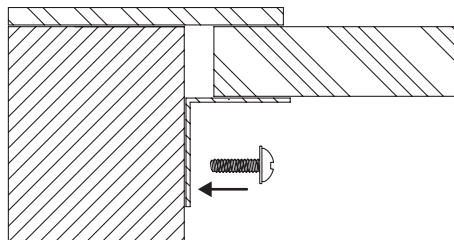
Couper à l'aide d'une scie le tuyau de la longueur nécessaire et ensuite, le raccorder au raccord et sécuriser avec la bande d'étanchéité, conformément à l'image indiquée.





Attention !

Après l'installation du produit, monter les quatre supports des deux côtés pour empêcher son glissement.



Attention !

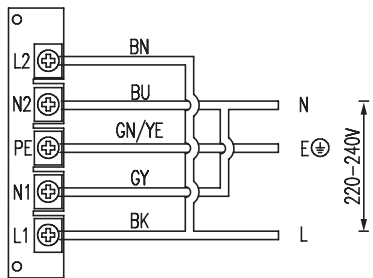
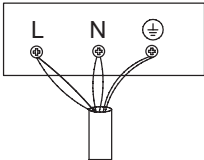
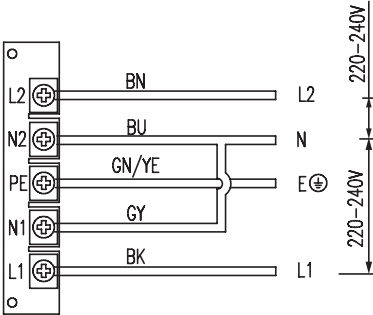
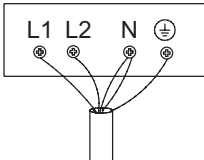
La distance minimale entre le meuble mural et la plaque à induction est de 450 mm.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE

Napięcie zasilania
Puissance totale

AC220-240V 50/60Hz
AC380-415V 3N~ 50/60Hz
7,58kW

Schéma électrique :

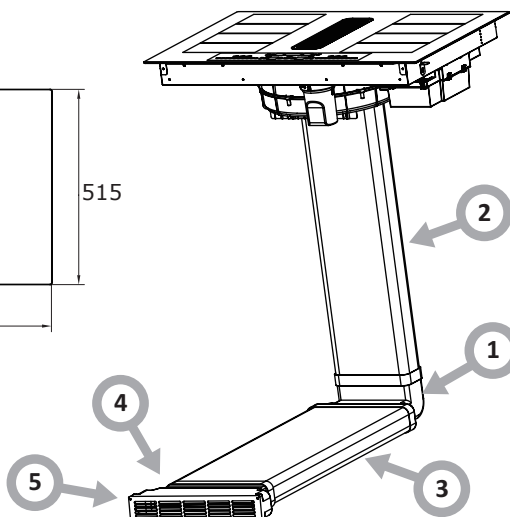
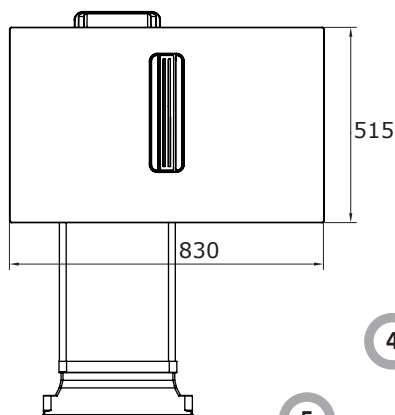
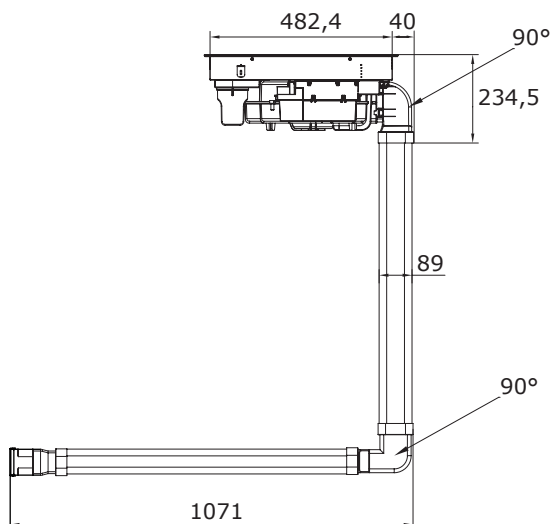
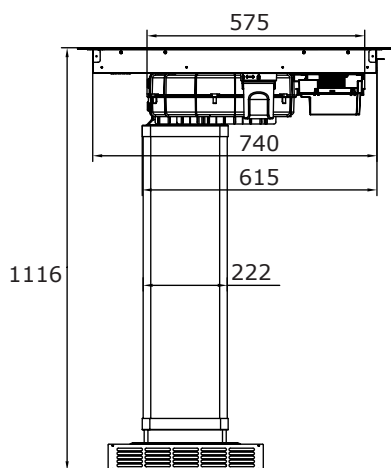
Tension	Raccordement électrique	Schéma des raccordements	Câble d'alimentation
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

L1, L2 = Phase
N1, N2 = Neutre
PE = Mise à la terre

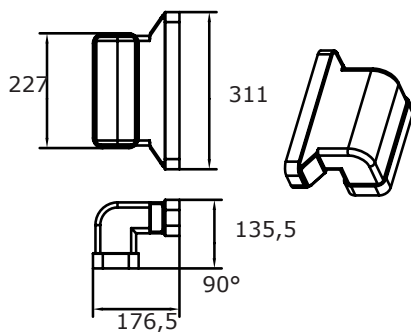
KIT DE CONDUITS POUR PLAQUE À INDUCTION AVEC EXTRACTEUR

Le set optionnel de conduites d'air (PSD 100 DOWNAIR SET), à acheter séparément, est composé des éléments de montage suivants, présentés sur les images jointes :

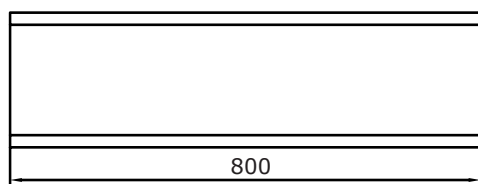
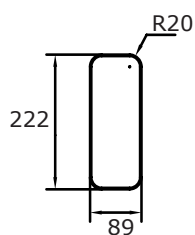
1. Raccord 90°
2. Tuyau droit (222*89)
3. Tuyau droit (306*66)
4. Connecteur
5. Grille de ventilation
6. Bande d'étanchéité (x2)



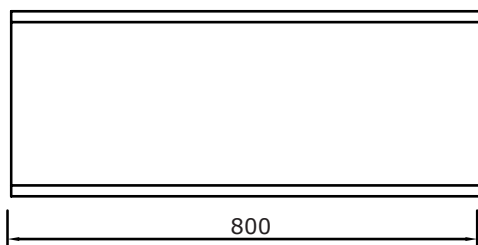
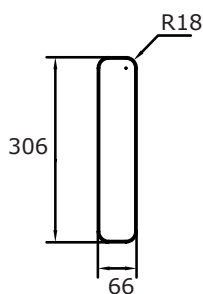
1 →



2 ↙

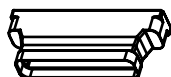
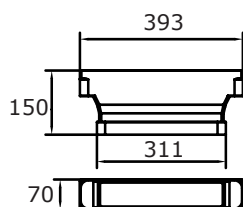
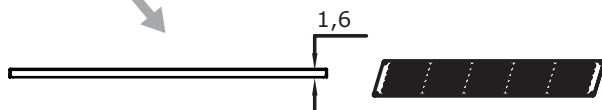


3 ↙



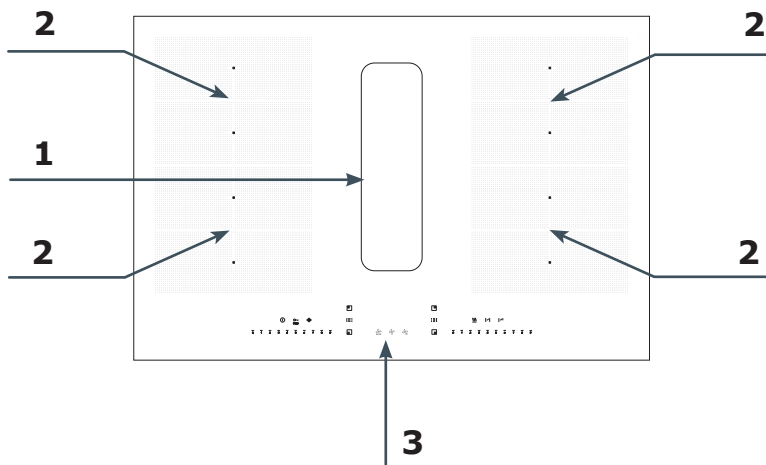
5 ↙

4 ↙



FONCTIONNEMENT

Votre appareil



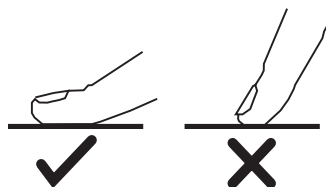
1. Entrée de ventilation de la hotte aspirante
2. Zone de chauffe du booster à induction
3. Panneau de commande tactile

Panneau de commande

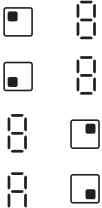
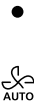


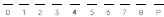
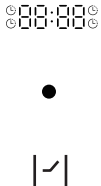
Votre appareil est équipé d'un panneau de commande à écran tactile :

- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches et à ce qu'aucun objet (par exemple un plat ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine couche d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.
- Les commandes de votre appareil réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer de pression.
- Chaque fois qu'une touche est détectée, vous entendez un bip.
- Utilisez le bout de votre doigt, pas seulement la pointe.



Capteur	Fonction	Description
	Capteur ON/OFF	Maintenez le capteur enfoncé pour allumer l'appareil. Lorsque l'appareil est allumé et que la hotte fonctionne (pas en mode d'arrêt différé) : en maintenant le capteur enfoncé, toutes les zones de cuisson s'éteignent et la hotte passe en mode d'arrêt différé. Si vous maintenez à nouveau le capteur enfoncé, l'appareil s'éteint complètement. Lorsque l'appareil est en marche et que la hotte est éteinte : le fait de maintenir le capteur enfoncé éteint l'ensemble de l'appareil.
	ChildLock	La fonction ChildLock permet de verrouiller la possibilité de commander la table de cuisson, par exemple par des enfants ou pendant le nettoyage. Le fait de maintenir la touche capteur ChildLock déclenche le verrouillage du panneau de commande. Une diode allumée indique l'activation du verrouillage. En appuyant à nouveau sur le capteur, la LED s'éteint et le panneau de contrôle redevient fonctionnel.
	Bridge	Lorsque la fonction Bridge est activée, les deux zones d'induction (verticalement) fonctionnent ensemble. Cela signifie que ces zones auront des réglages de température et de puissance identiques, qui peuvent être modifiés en glissant le doigt sur le capteur de contrôle de puissance. Une brève pression sur le capteur de fonction Bridge situé à gauche active le mode de fonction Bridge. L'indicateur s'allume et les zones d'induction de gauche commencent à fonctionner ensemble. Pour annuler le mode de fonction Bridge, appuyez à nouveau sur le capteur de fonction Bridge. La fonction Bridge à droite fonctionne de la même manière que pour les zones à gauche. Pour l'activer, il suffit d'utiliser le capteur de fonction Bridge situé sur le côté droit du panneau de commande.
	Maintien au chaud	La fonction de maintien au chaud permet au champ de cuisson de maintenir une température minimale constante, ce qui est idéal pour conserver les plats à la bonne température jusqu'au moment de les servir. Pour activer le mode, il suffit de toucher le capteur de maintien au chaud - le voyant s'allume lorsque la fonction est active. Le fait de toucher à nouveau le capteur désactive la fonction de maintien au chaud pour le champ de cuisson actif. Pour activer ou désactiver le mode maintien au chaud pour toutes les zones de cuisson actifs, maintenez enfoncée la touche de fonction de maintien au chaud. Cette fonction ne peut être utilisée que si la puissance du champ de cuisson est supérieure à 0.

	Capteur de champ de cuisson	Sélectionnez le capteur du champ de cuisson correspondant pour accéder aux réglages de puissance ou de durée de fonctionnement. Lorsque la zone sélectionnée est touchée, l'affichage numérique clignote pour indiquer l'activation et la disponibilité de la configuration. Pour régler la puissance de cuisson, faites glisser doucement votre doigt le long du capteur de réglage de la puissance. Si vous souhaitez régler la durée de fonctionnement (après avoir spécifié la puissance à l'avance), touchez le capteur de la minuterie dédiée, puis utilisez à nouveau le capteur de contrôle de la puissance pour sélectionner la durée souhaitée.
	Capteur du ventilateur de la hotte	Utilisez le capteur du ventilateur de la hotte lorsque celle-ci est éteinte ou en marche pour entrer dans le mode paramètres - l'écran clignote pendant 5 secondes. Pendant ce temps, vous pouvez régler la vitesse de la hotte à l'aide du capteur de contrôle de la puissance de 1-8-P, le niveau maximum étant la vitesse « P » ou « Power booster ». Une fois la vitesse réglée, appuyez à nouveau sur le capteur du ventilateur de la hotte pour éteindre la hotte. Une brève pression sur le capteur du ventilateur de la hotte pendant le fonctionnement arrête également l'appareil. Pendant le fonctionnement de la hotte, l'écran affiche le mode de fonctionnement actuel. En mode verrouillage, l'écran affiche la lettre "L".
	Capteur pour le fonctionnement automatique du ventilateur de la hotte	Grâce à cette fonction, le ventilateur de la hotte ajuste automatiquement sa vitesse et fonctionne au niveau optimal correspondant à l'intensité de cuisson des zones de cuisson. Appuyez brièvement sur cette touche pour activer ou désactiver la fonction de ventilation automatique de la hotte - un signal sonore retentit et l'indicateur de fonction s'allume. Lorsque la table de cuisson est allumée, la hotte s'allume automatiquement. Lorsque toutes les zones de cuisson sont éteintes, la hotte passe en mode d'arrêt différé après 6 secondes. La hotte s'éteint au bout d'une minute.
	Capteur d'arrêt différé de la hotte	Cette fonction permet de retarder l'arrêt du moteur de la hotte et peut être utilisée après la cuisson pour purifier l'air des fumées présentes dans la pièce. Une brève pression active ou désactive la fonction - un signal sonore et un indicateur d'activation de la fonction apparaissent. Lorsque la fonction est activée, la hotte passe en mode d'arrêt différé. L'appareil s'éteint au bout de 10 minutes.
	Rappel de changement du filtre	Après 300 heures de fonctionnement, la hotte signale automatiquement la nécessité de remplacer le filtre à charbon en activant un capteur sur le panneau de commande. Maintenez le capteur enfoncé pour l'éteindre. Une brève pression sur le capteur permet d'afficher le temps de fonctionnement restant sur l'écran.

	Minuterie	Une brève pression sur le capteur de minuterie active la fonction de compte à rebours - l'indicateur de minuterie s'allume et l'écran affiche le temps - le temps maximum est de "99:59" (99 minutes 59 secondes) ; Lorsque l'appareil est en marche, une nouvelle pression sur le capteur de minuterie réinitialise le compteur et relance le compte à rebours ; Une pression prolongée sur le capteur de minuterie désactive la fonction de minuterie lorsqu'elle est en cours.
	Capteur de contrôle de puissance de type curseur	Le niveau de puissance du champ de cuisson, la vitesse du ventilateur et la durée de la minuterie peuvent être réglés en faisant glisser le capteur de commande vers la gauche ou la droite avec le doigt.
	Minuterie de zone	La fonction de minuterie de zone permet de minuter avec précision le champ de cuisson sélectionné de 00:00 à 3:00h. Pour attribuer une durée à un champ de cuisson spécifique, touchez le capteur de minuterie lorsque le champ de cuisson est actif. L'écran affiche "00:00", l'icône de la minuterie clignote pendant 3 secondes et l'indicateur de la minuterie s'allume. Pendant ce temps, vous pouvez régler la minuterie à l'aide du capteur de contrôle de puissance de la zone. Si aucune action n'est entreprise dans les 3 secondes, le système quitte automatiquement le mode paramètres. Pour effectuer les réglages, il faut d'abord sélectionner la durée souhaitée, puis le nombre de minutes. Lors du réglage de chaque position, le chiffre clignote pendant 3 secondes. Passé ce délai, le système passe automatiquement à l'élément suivant. Une brève pression sur le capteur de la minuterie permet de passer manuellement à la position suivante. Une fois que tous les chiffres sont réglés, la minuterie entre en mode de fonctionnement et l'icône de la minuterie pour cette zone s'allume en continu. Lorsque plusieurs zones de cuisson sont actives mais que la minuterie n'est pas en marche, l'écran affiche le dernier temps validé. Lorsque la minuterie est en cours, le compte à rebours est affiché par défaut. Si la confirmation d'un réglage pour l'une des zones est en cours, l'écran affiche la durée de la minuterie pour cette zone. Lorsque la minuterie d'une zone atteint moins d'une minute, les chiffres des minutes sur l'écran sont convertis en un compte à rebours en secondes.
	Affichage	• Lorsqu'une zone de cuisson est en service, son niveau de puissance est affiché (1-8-P). • S'il n'y a pas d'ustensile sur le champ de chauffe - "u" s'affiche ; • En mode de maintien de la chaleur - "≡" est affiché.

	Témoin de présence	• Le voyant lumineux est divisé en deux zones de cuisson. • Si l'une des zones détecte ou perd le contact avec un ustensile, il passe à l'état de mise à jour : lorsqu'un ustensile est détecté, le témoin lumineux clignote pendant 5 secondes, puis s'allume en continu. Lorsque rien n'est pas détecté, le voyant s'éteint immédiatement. • Lorsque l'appareil est éteint, la lumière reste éteinte. • La fonction s'applique aux quatre zones de cuisson.
	Signalisation des erreurs	• Si la hotte est défectueuse, l'écran affiche "E" ; si le défaut concerne la plaque à induction, l'écran du champ de cuisson correspondant au défaut affiche "E" ; et l'écran de la minuterie affiche le code de défaut. • Si un défaut se produit alors que la fonction de minuterie d'une zone de cuisson est active, le code de défaut s'affiche pendant 10 secondes. Passé ce délai, l'écran se met à clignoter et affiche le temps de cuisson restant (sans décompte). Le décompte du temps de cuisson sera possible dès que l'erreur sera résolue.

Autres informations

• Coordination de la puissance

Lors du réglage du fonctionnement d'une table de cuisson à induction, la puissance maximale de deux zones de cuisson sur le même côté ne doit pas dépasser 3700W. Si, lors du réglage, la puissance totale calculée dépasse 3700W, la puissance du champ non utilisé du même côté doit être réduite pour que la puissance actuelle corresponde à la puissance souhaitée par l'utilisateur et que la puissance totale ne dépasse pas 3700W.

• Fonction de réglage de la puissance

Maintenir pressées deux touches sensibles : le verrouillage  3 SEC ChildLock et la touche sensitive de la zone de cuisson inférieure gauche  pour passer au mode de réglage de la puissance. Après le passage en mode veille :

Toucher la touche sensitive gauche de pontage pour réduire la puissance maximale.

Toucher la touche sensitive droite pour augmenter la puissance maximale.

5 niveaux de puissance sont disponibles : 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7400 W.

Confirmer la puissance maximale choisie en touchant la touche sensitive ON/OFF ou attendre 30 secondes.

• Fonction d'économie d'énergie de la zone de cuisson

Lorsque toutes les zones de cuisson ont été éteints pendant 5 minutes, l'alimentation électrique des zones est automatiquement coupée. Pendant ce temps, les fonctions liées aux zones de cuisson ne fonctionnent pas, l'indicateur d'ustensile et l'affichage du niveau de puissance s'éteignent. Les zones de cuisson peuvent être relancées en appuyant brièvement sur le capteur de champ de cuisson ou sur le capteur ON/OFF.

● Étalonnage de la détection des ustensiles

En mode veille, dans la minute qui suit la mise sous tension, maintenez enfoncés le capteur de verrouillage des enfants et le capteur de minuterie pendant une longue période pour entrer en mode d'étalonnage.

L'écran de la minuterie numérique affiche "CALI".

Touchez ensuite le capteur de la fonction Bridge pour lancer l'étalonnage de la détection d'ustensile. Aucun ustensile ne doit se trouver sur la table de cuisson pendant l'étalonnage.

L'écran numérique de la minuterie affiche un compte à rebours de 5 secondes.

A la fin du compte à rebours, l'affichage numérique de la position du champ de cuisson indique "P" si l'étalonnage a réussi.

Dans le cas contraire, un "F" apparaît.

Si tous les étalonnages sont réussis, "P" s'affiche. Sinon "F".

Niveaux de puissance des zones de cuisson :

Vitesse	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Puissance (W)	0	50	180	280	380	600	900	1200	1850	3500

Niveaux de puissance des zones de cuisson lorsque la fonction Bridge est activée :

Vitesse	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Puissance (W)	0	100	180	280	380	760	1200	1800	2400	3700

Niveaux de puissance du ventilateur de la hotte :

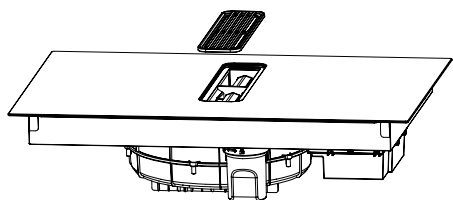
Vitesse	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Volume d'air (m3/h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Durée de fonctionnement (min)	Illimité									5

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Une attention quotidienne de l'utilisateur pour la propreté de la table de cuisson et pour son entretien approprié a une influence importante pour prolonger son utilisation sans problèmes. Nettoyer la plaque de à induction intégrée avec hotte aspirante après chaque utilisation.

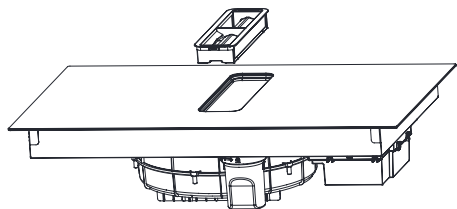
Nettoyage de la surface en verre

La surface en verre de la plaque à induction devrait être régulièrement nettoyée à l'aide d'un chiffon doux et humide. Éviter les produits nettoyants aux propriétés abrasives et les éponges rugueuses qui peuvent rayer la surface vitrée. Lors de l'entretien de l'appareil, veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans la ventilation de plan de travail.



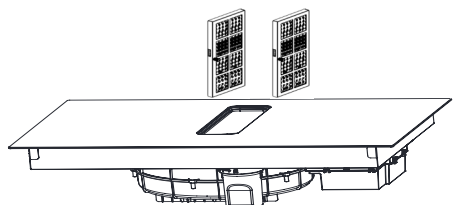
Nettoyage de la grille

Retirer la grille, la nettoyer à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux. Éviter l'utilisation de produits contenant des substances abrasives.



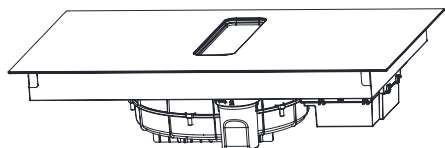
Nettoyage du Filtre à Graisse

Sortir avec précaution le support du filtre en le maintenant en position horizontale. Déverser la graisse accumulée et laver le filtre à graisses à la main ou dans un lave-vaisselle.



Remplacement du filtre à charbon

Pour remplacer le filtre, le retirer du support du filtre et ensuite installer un nouveau. Le filtre doit être remplacé après 300 heures de travail.



Nettoyage du réservoir d'eau

Tourner délicatement le réservoir dans la direction indiquée par la flèche, pour le retirer. Ensuite, déverser l'eau accumulée et nettoyer le réservoir. Replacer le réservoir en le tournant dans le sens inverse. Il est recommandé de vider le réservoir d'eau quotidiennement ou moins fréquemment, en fonction de l'utilisation.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Résolution du problème
Impossible d'allumer la plaque	Panne de courant	S'assurer que la plaque à induction est branché à une source d'alimentation et qu'elle est allumée. Vérifier s'il n'y a pas de panne de courant dans la maison ou dans le quartier. Si tout a été vérifié et le problème persiste, contacter un technicien qualifié.
La commande tactile ne fonctionne pas	La commande est verrouillée	Déverrouiller la commande tactile. Voir la section « Utilisation » dans le mode d'emploi pour en savoir plus.
Les touches tactiles réagissent difficilement	De l'eau peut se trouver sur la surface des touches ou la pression se fait uniquement avec le bout du doigt	S'assurer que le panneau de commande est sec et utiliser toute la surface du doigt pour utiliser les touches de commande.
Le verre est rayé	Casserolles aux bords rugueux.	Utiliser des casseroles aux fonds plats et lisses. Voir la section « Informations essentielles sur l'appareil ».
La plaque à induction ou la zone de cuisson s'est arrêtée, un code d'erreur s'affiche.	Défaillance technique	Noter les lettres et les chiffres de l'erreur, débrancher la plaque à induction de l'alimentation et ensuite, contacter un technicien qualifié.
Les casseroles ne se réchauffent pas	La plaque à induction ne détecte pas la casserole car elle n'est pas adaptée à l'induction ou la casserole est trop petite pour la zone de cuisson donnée ou mal positionnée.	Utiliser des récipients adaptés à la cuisson à induction. Voir la section « Informations essentielles sur l'appareil ». Placer la casserole bien au milieu et s'assurer que sa taille correspond aux dimensions de la zone de cuisson.

Un bruit de ventilateur se fait entendre	Le ventilateur de refroidissement de la plaque à induction a été enclenché pour éviter la surchauffe de l'électronique. Il peut rester en marche encore quelques instants après l'arrêt de la plaque à induction.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne pas débrancher l'alimentation de la plaque à induction quand le ventilateur est en marche.
Certaines casseroles émettent des bruits de cliquetis	Ceci peut être causé par la structure des casseroles (les couches de différents métaux vibrent de différentes manières).	Ceci est normal pour les casseroles et n'indique pas de défaillance.

SPÉCIFICATION

SPÉCIFICATION TECHNIQUE	
Modèle	DSI 842 SBB
Tension d'alimentation	220-240V~ / 380-415V 3N~
Fréquence	50/60Hz
Puissance	7580W
Puissance totale de la plaque de cuisson	7400W
Puissance totale de la Hotte	180W
Dimensions (SxGxW)	830 x 515 x 200 mm
Dimensions de l'emballage	965 x 650 x 325 mm
Dimensions d'installation	750*490 mm
Poids de l'appareil	24 kg
Matériau de la surface	Verre céramique
Niveaux de puissance	1-8, P
Niveaux de puissance en mode de recirculation	1-8, P
Puissance des zones de cuisson	
Puissance maximale de la zone de cuisson arrière	1850 W
Puissance augmentée (boost) de la zone de cuisson arrière	3500 W
Puissance maximale de la zone de cuisson avant	1850 W
Puissance augmentée (boost) de la zone de cuisson avant	3500 W

Les spécifications techniques détaillées peuvent être trouvées dans la fiche produit de l'appareil.

Le produit remplit les exigences des normes EN 60335-1; EN 60335-2-6; EN 60335-2-31 en vigueur dans l'Union Européenne.

GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie

Service de garantie selon la carte de garantie. Le fabricant n'est responsable d'aucun dommage provoqué par une utilisation inappropriée du produit.

Service

- Le fabricant suggère de faire réaliser toute réparation et tout réglage par le Service Interventions ou un centre agréé du fabricant. Pour des raisons de sécurité, il est interdit de réparer vous-même l'appareil.
- Les réparations réalisées par des personnes sans les compétences exigées peuvent constituer un grave danger pour les utilisateurs de l'appareil.
- La période minimale de la garantie sur l'appareil, offerte par le fabricant, l'importateur ou le distributeur agréé est indiquée sur la carte de garantie.
- L'appareil perd sa garantie suite à des transformations, des adaptations, la rupture des scellés ou de tout autre dispositif de sécurité ou de leurs éléments ainsi que suite à toute intervention qui n'est pas conforme aux consignes du mode d'emploi.

Demande de réparation et soutien en cas de défaillance

Si l'appareil nécessite une réparation, contactez le service. Les coordonnées du service et le numéro de contact sont indiqués sur la carte de garantie. Avant tout contact, veuillez préparer le numéro de série de l'appareil que vous pouvez trouver sur la plaque signalétique. Pour faciliter les choses, veuillez le recopier ci-dessous :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Déclaration du fabricant

Par la présente le fabricant déclare que le produit est conforme à toutes les principales dispositions exigées par les directives de la communauté Européenne:

- **directive Basse Tension 2014/35/CE**
- **directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/CE**
- **directive 2009/125/CE**
- **directive RoHS 2011/65/CE**

et c'est le pourquoi le produit est désigné par le symbol  ainsi qu'une déclaration de la conformité accessible aux organes chargés de la surveillance du marché a été délivrée.

Štovani Klijenti

Od danas svakodnevne obveze nikad nisu bile jednostavnije. Uređaj **Amica** je spoj iznimno jednostavnog rukovanja i savršene učinkovitosti. Uporaba je jednostavna nakon čitanja uputa.

Oprema koja je izašla iz tvornice je prije pakiranja rigorozno provjerena na kontrolnim točkama na području sigurnosti i funkcionalnosti.

Molimo Vas da prije pokretanja uređaja pažljivo pročitate upute za uporabu. Pridržavanje pravila iz uputa štiti Vas od nepravilne eksploatacije. Upute sačuvati i čuvati na mjestu koje je uvijek pri ruci.

Pozorno pročitati upute za uporabu da bismo izbjegli nezgode.

Sa štovanjem

Amica

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

- Prije prve uporabe uređaja pročitajte upute za uporabu. Na taj način jamčimo svoju sigurnost i izbjegavamo oštećenja ploče.
- POZOR: Proces kuhanja mora biti pod nadzorom.
- Uređaj je namijenjen isključivo za kućansku uporabu.
- Ako je indukcijska ploča korištena u blizini radija, televizora ili drugog uređaja koje emitira zračenje, provjeriti da li upravljački panel ploče radi pravilno.
- Ploču mora priključiti kvalificirani instalater – električar.
- Zabranjena je montaža ploče u blizini uređaja za hlađenje.
- Tijekom uporabe, uređaj i njegovi grijaći elementi mogu postati vrući. Posebnu pozornost treba obratiti na mogućnost slučajnog dodirivanja vrućih površina. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja osim kada su pod stalnim nadzorom odrasle osobe.
- Aparat smiju koristiti djeca od 8 godina starosti te osobe s tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim ograničenjima ili bez iskustva i znanja, samo ako su pod nadzorom ili su pročitali upute o sigurnoj uporabi aparata. Važno je da osobe odgovorne za njihovu sigurnost nadziru korištenje uređaja. Paziti da se djeca ne igraju s uređajem. Radnje vezane uz čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Masnoće ili ulja za kuhanje bez nadzora mogu biti opasni te mogu izazvati požar. Ako se mast zapali, nikada ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite uređaj i pokrijte plamen poklopcem ili

- protupožarnom dekom.
- Pozor: Postoji opasnost od požara ako se predmeti skupe na grijaćoj površini.
 - Ako je površina ploče za kuhanje napuknuta, odmah isključite uređaj iz struje kako biste izbjegli opasnost od strujnog udara.
 - Ne preporučuje se postavljanje metalnih predmeta na ploču za kuhanje, kao što su noževi, vilice, žlice, poklopci ili aluminijska folija, jer se mogu zagrijati i predstavljati opasnost od opekline.
 - Nakon kuhanja isključite grijač pomoću odgovarajućih senzora.
 - Nemojte upravljati uređajem pomoću vanjskih satova ili nezavisnih sustava daljinskog upravljanja.
 - Uređaji za generiranje pare ne smiju se koristiti za čišćenje ploče za kuhanje.
 - Namještaj u koji je ugrađena ploča mora biti otporan na temperaturu oko 100°C. Tiče se to furnira, rubova, površina izrađenih od sintetičkih materijala, ljepila i lakova.
 - Ploču koristiti tek nakon ugradnje.
 - Popravke električnih uređaja obavljaju isključivo stručnjaci. Nestručni popravci stvaraju ozbiljnu opasnost za korisnika.
 - Uređaj se odvaja od električne mreže samo kada je isključen sigurnosnim osiguračem.
 - Paziti da se djeca ne igraju s uređajem.
 - Osobe s ugrađenim uređajima koji podržavaju životne funkcije (elektrostimulator, inzulinska pumpa, slušni aparat) moraju provjeriti da li rad tih uređaja neće biti poremećen zbog indukcijske ploče (raspon frekvencije djelovanja indukcijske ploče iznosi 20-50 kHz).
 - U slučaju prekida napona u mreži poništavaju se sve podešene postavke. Nakon ponovnog uključivanja napona preporučen je oprez.
 - Pokazatelj preostale topline je ugrađen u elektro-

nički sustav i pokazuje da li je ploča uključena te da li je još uvijek vruća.

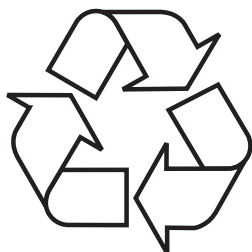
- Ne koristiti posude od sintetičkih materijala ili od aluminijske folije. Takvi materijali se tope na visokim temperaturama i mogu oštetiti staklokeramičko staklo.
- Koristite samo posuđe namijenjeno za indukcijske ploče.
- Šećer, limunska kiselina, sol itd. u tekućem ili krutom stanju te sintetički materijali ne bi trebali biti na grijaćim poljima.
- Ako šećer ili plastika slučajno dospiju na vruće polje za kuhanje, isključite ploču za kuhanje i ošttrim strugačem odmah ostružite šećer i plastiku. Stititi ruke od opekline i ranjavanja.
- Prilikom uporabe indukcijske ploče koristiti isključivo posude i lonce s ravnim dnom, bez oštarih rubova i izbočina, jer u protivnom mogu trajno izgresti ploču.
- Grijaća površina indukcijske ploče je otporna na termički šok. Nije osjetljiva na hladnoću ni na toplinu.
- Izbjegavati ispuštanje predmeta na ploču. Koncentrirani udarci, npr. pad bočice sa začinima, uzrokuju pucanje i lomljenje staklokeramičke ploče.
- Ako je površina ploče napukla, isključite napajanje kako biste izbjegli opasnost od strujnog udara. Kipuća hrana može dospjeti u dijelove indukcijske ploče pod naponom.
- Zabranjena je uporaba površine ploče kao daske za rezanje ili radnog stola.
- Ako je ploča za kuhanje ugrađena u radnu ploču, metalni predmeti u ormariću ili ladici mogu se zagrijati uslijed vrućeg zraka iz ventilacijskog sustava ploče za kuhanje.
- Pridržavati se instrukcija o održavanju i čišćenju staklokeramičke ploče. U slučaju bilo kakvih nepravilnosti u rukovanju keramičkim staklom, ne

snosimo jamstvenu odgovornost.

- Ako se kabel za napajanje ošteti, promijeniti ga na ovlaštenom servisnom mjestu.
- Nemojte koristiti uređaj na otvorenom ili u vlažnim uvjetima.
- Proizvođač zadržava pravo izmjena koje ne mijenjaju funkcionalnost uređaja.
- Napa se koristi za uklanjanje isparenja i dima od kuhanja. Ne koristiti u druge svrhe.
- Napu u usisnoj verziji priključiti u odgovarajući kanal za ventilaciju (napu se ne smije priključiti na dimnjake kotlova, kamina, odvoda koji služe za odvod dima nastalog uslijed sagorijevanja).
- Napa u verziji s cirkuliranjem zraka zahtijeva instalaciju filtera s aktivnim ugljenom.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije čišćenja, zamjene filtera ili popravka.
- Filter za masnoću čistiti najmanje jednom mjesečno, jer je zapaljiv kad je zasićen masnoćom.
- Ako su u prostoriji osim nape korišteni neki drugi neelektrični uređaji (peći na tekuća goriva, radijatori) pobrinuti se za dovoljnu ventilaciju (dovod zraka). Ako napu koristite u istovremeno s uređajima koji se ne napajaju električnom energijom, podtlak u prostoriji ne smije prelaziti 0,004 mbar, čime se sprječava da napa povuče ispusne plinove natrag u prostoriju. (ova napomena ne obvezuje kad je ugradbena napa korištena u filter verziji).
- Napa treba često čistiti kako izvana, tako i iznutra (najmanje jednom mjesečno), pridržavati se napomena o održavanju navedenih u ovim uputama). Nepridržavanje pravila čišćenja nape i promjene filtera može stvoriti opasnost od požara.
- Kod montaže nape na vanjski ventilacijski kanal (odvod), preporučamo korištenje nepovratnog ventila na kraju vanjskog izlaza, koji se može kupiti u specijaliziranim trgovinama.

- Mora postojati mogućnost isključivanja uređaja iz električne mreže isključivanjem osigurača.
- Provjeriti odgovara li napon električne mreže podacima navedenim na natpisnoj pločici.
- Prije montaže razviti i izravnati kabel za napajanje.
- Prije spajanja uređaja na mrežno napajanje uvijek provjerite je li kabel za napajanje ispravno instaliran. Ne uključivati uređaj u električnu mrežu prije završetka montaže.
- Zabranjeno je koristiti napu bez instaliranog filtera za masnoću.
- U pogledu tehničkih i sigurnosnih mjera potrebnih za ispuštanje ispušnih plinova, moraju se strogo pridržavati propisa izdanih od strane ovlaštenih lokalnih vlasti.
- Vijke pričvrstiti i montirati pričvrsne elemente u skladu s uputama za uporabu. U suprotnom napa može opasna po zdravlje i život.
- POZOR! Ugradnja vijaka i pričvrsnih elemenata koja nije obavljena u skladu s uputama, može uzrokovati opasnost od strujnog udara.
- Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za potencijalne štete ili požare koje je prouzrokovao uređaj zbog nepridržavanja uputa za uporabu.

UKLANJANJE PAKIRANJA



Uređaj je za vrijeme transporta zaštićen od oštećenja. Nakon vađenja uređaja iz pakiranja molimo Vas da elemente ambalaže uklonite na način koji ne ugrožava okoliš.

Svi materijali korišteni za pakiranje nisu štetni za okoliš, 100% materijala je prikladno za recikliranje, stoga su označeni odgovarajućim simbolom.

Pozor! Elemente pakiranja (polietilenske vrećice, komadići stiropora itd.) prilikom uklanjanja ambalaže

držati daleko od djece.

ZBRINJAVANJE POTROŠENIH UREĐAJA



Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/EZ i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekrštenog spremnika za otpatke. Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod nakon njegovog životnog vijeka ne može biti tretiran kao obični kućanski otpad.

Korisnik ima obvezu ovaj proizvod predati na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje potrošene električne i elektroničke opreme. Ustanove za prikupljanje ovakvog

otpada, uključujući lokalne sabirne točke, kupovna mjesta, općinske jedinice, stvaraju odgovarajući sustav koji omogućava zbrinjavanje ovakve opreme.

Pravilno odlaganje potrošene električne i elektroničke opreme sprečava potencijalne negativne posljedice za okoliš i ljudsko zdravlje, koje inače mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem i preradom ovog proizvoda.

KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU



- Osoba koja troši energiju na odgovoran način štiti ne samo kućni proračun, ali i svjesno brine za okoliš. Zato pomozimo, štedimo električnu energiju! To činimo na sljedeći način:
 - Uporaba pravilnih posuda za kuhanje.
 - Posude s ravnim i debelim dnom omogućavaju štednju do 1/3 električne energije. Uvijek treba stavljati poklopac jer se inače povećava potrošnja električne energije.
 - Briga za čistoću grijaćih polja i dna posuda.
- Zaprljanja ograničavaju predavanje topline – tvrdokorne nečistoće često uklanjamo samo sredstvima koja ozbiljno narušavaju okoliš.
 - Izbjegavati nepotrebno „zavirivanje u posude“.
 - Ne ugrađivati pećnicu u neposrednoj blizini hladnjaka/zamrzivača. Ovi uređaji nepotrebno povećavaju potrošnju električne energije

OSNOVNE INFORMACIJE O UREĐAJU

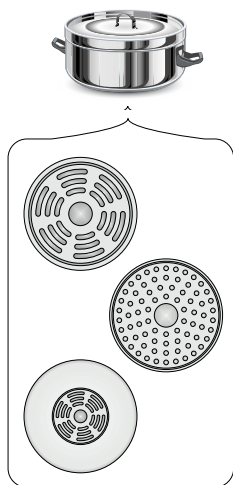
Princip rada indukcijske ploče

Ispod stakla indukcijske ploče nalaze se indukcijske navojnice koje stvaraju magnetsko polje. Posuda koja se nalazi u magnetskom polju grije se pod utjecajem tog polja. Zapamtite da je važna uporaba posuda s odgovarajućim dnom.

 Ovisno od primijenjenih posuda i snage podešene tijekom kuhanja uređaj oglašava specifični zvuk, što je normalna pojava i ne predstavlja povod za iskorištavanje jamstva.

Specifikacija posuda

- Prikladnost posuda za Vašu indukcijsku ploču možemo utvrditi tako što ćemo provjeriti lijepi li se magnet za dno lonca. Što jače posuda privlači magnet to je bolja.
- Uvijek koristiti posude visoke kvalitete, s idealno ravnim dnom. Uporaba posuda ovog tipa sprečava nastajanje točki previsoke temperature koje uzrokuju lijepljenje pripremane hrane na posudu. Posude i tave s debelim metalnim stijenkama omogućavaju savršeni raspored topline. Udubljeno dno posude ili duboko utisnuti logotip proizvođača imaju negativni utjecaj na kontrolu temperature preko indukcijskog modula i mogu uzrokovati pregrijavanje posuda.
- Ne koristiti oštećeno posuđe npr. s dnom koje je deformirano zbog prekomjerne temperature.



- Kod uporabe velikih posuda s feromagnetskim dnom čiji je promjer manji od ukupnog promjera posude, zagrijava se isključivo feromagnetski dio posude. To uzrokuje da nije moguća ravnomjerna raspodjela topline u posudi. Feromagnetska zona je smanjena u podnožju posude zbog aluminijskih elemenata, zato količina dovedene topline može biti manja. Mogu se pojaviti problemi s detekcijom posude ili posuda uopće nije otkrivena. Za optimalne rezultate kuhanja promjer feromagnetskog dijela bi trebao biti prilagođen veličini grijaće zone. U slučaju kad posuda nije otkrivena u grijaćoj zoni preporučeno je stavljanje posude u grijaćoj zoni s manjim promjerom.

 Odgovarajuća kvaliteta posuda je osnovni uvjet za visoku učinkovitost ploče.

 Ne preporučujemo korištenje vanjskih indukcijskih adaptera.

- Za indukcijsko kuhanje koristiti isključivo feromagnetsko posude od materijala takvih kao:

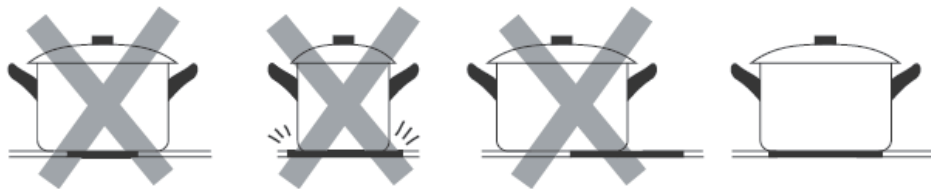
- Emajlirani čelik
- Lijeivano željezo
- Posude od nehrđajućeg čelika za indukcijsko kuhanje.

Oznake na kuhinjskim posudama		Provjeriti da li se na etiketi nalazi znak koji informira da je posuda namijenjena za indukcijske ploče
Nehrđajući čelik	Ne otkriva prisutnost posude	Osim posuda od feromagnetskog čelika
Aluminij	Ne otkriva prisutnost posude	
Lijeivano željezo	Visoka učinkovitost	Pozor: posude mogu izgrebsti ploču
Emajlirani čelik	Visoka učinkovitost	Preporučujemo posude s pljosnatim, debelim i glatkim dnom
Staklo	Ne otkriva prisutnost posude	
Porculan	Ne otkriva prisutnost posude	

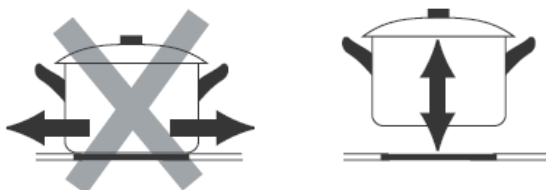
Posude s bakrenim dnom Ne otkriva prisutnost posude

- Poklopac na posudi tijekom kuhanja sprečava gubitak topline i tako skraćuje vrijeme zagrijavanja te smanjuje potrošnju energije.
- Obratite pozornost na to da je dno posude suho. Kod punjenja posude ili tijekom uporabe posude izvađene iz hladnjaka provjeriti je li površina dna potpuno suha. Tako izbjegavamo zaprljanja na površini ploče.
- Provjerite je li dno lonca glatko, leži ravno na staklu i je li iste veličine kao polje za kuhanje. Koristite posude čiji je promjer velik kao što je prikazano na odabranom polju. Korištenjem malo šireg lonca snaga polja za kuhanje bit će maksimalno iskorištena. Ako koristite manju posudu, učinkovitost može biti manja od očekivane. Ploča za kuhanje

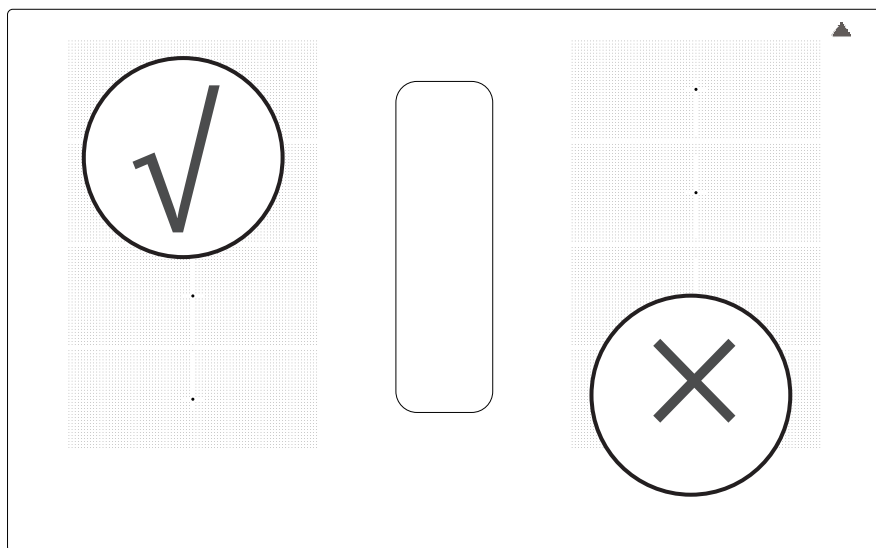
možda neće prepoznati lonac promjera manjeg od 140 mm. Lonac uvijek postavljajte u sredinu polja za kuhanje.



- Uvijek podižite posude s indukcijske ploče umjesto da ih pomičete kako biste zaštitili njezinu površinu od mogućih ogrebotina.



- Kada koristite proizvod, pogledajte donju ilustraciju za pravilno postavljanje posude. Lonac treba staviti na mjesto označeno na staklu.



Pokazatelj preostale topline „H”

Nakon kuhanja staklo indukcijske ploče u zoni određenog grijaćeg polja je još uvijek vruće, to je preostala toplina.

Ako je staklo vruće, na pokazatelju tog polja je prikazan simbol „H”.



! Dok je aktivan pokazatelj preostale topline zabranjeno je dodirivanje grijaćeg polja s obzirom na mogućnost opekline, zabranjeno je postavljanje na njemu drugih predmeta osjetljivih na toplinu!

! U slučaju isključivanja iz struje pokazatelj preostale topline „H” nije vidljiv. Bez obzira na to grijaća polja još uvijek mogu biti vruća!

Prije prvog uključivanja ploče

- Dobro očistiti indukcijsku ploču. Ploča ima staklenu površinu, zato treba s njom rukovati vrlo oprezno.
- Nakon prvog pokretanja uređaja može se osjetiti miris. Tada uključiti ventilaciju ili otvoriti prozor u prostoriji. Oslobođanje mirisa je prijelazna pojava.

Primjer postavki snage grijanja

Postavke u nastavku samo su smjernice. Točna postavka ovisit će o nekoliko čimbenika, kao što su posuđe koje koristite i količina hrane koju kuhate. Eksperimentirajte sa svojom indukcijskom pločom za kuhanje kako biste pronašli postavke koje najbolje odgovaraju vašim potrebama.

Postavka	Namjena
1-2	• Lagano zagrijavanje malih količina hrane • Topljenje čokolade, maslaca i drugih proizvoda koji lako mogu zagorjeti • Nježno kuhanje "na tihoj vatri" • Sporo zagrijavanje
3-4	• Podgrijavanje • Kuhanje "na tihoj vatri" • Kuhanje riže
5-6	• Pravljenje palačinki
7-8	• Pečenje • Kuhanje tjestenine
P	• Kuhanje vode • Kuhanje juhe do vrenja • Prženje u Dubokom Ulju

MOD RADA

Ovaj uređaj radi u režimu izvlačenja zraka (izvlačenje zraka u ventilacijski kanal) ili u režimu apsorbera (recirkulacija zraka).

Mod izvlačenja (izvlačenje zraka u ventilacijski kanal)

Funkcioniranje u modu izvlačenja: Kada je napa u modu izvlačenja, zrak se izvlači van kroz ventilacijski kanal. U ovom modu morate ukloniti filter s aktivnim ugljenom. Napa je spojena kanalom s otvorom za izlaz zraka koji vodi do glavnog ventilacijskog kanala (dimnjaka). Uređaj mora biti montiran od strane kvalificiranog instalatera.

Režim apsorbera (recirkulacija zraka)

U režimu apsorbera, filtrirani zrak se vraća u prostoriju kroz posebne otvore. Kako bi se osigurao učinkovit rad uređaja, potrebno je instalirati filter s aktivnim ugljenom, koji je odgovoran za neutralizaciju mirisa. Za optimalnu učinkovitost preporučuje se i ugradnja kompleta za usmjeravanje zraka, koji poboljšava cirkulaciju i distribuciju pročišćenog zraka u prostoru.

Pozor!

- Komplet za usmjeravanje zraka nije uključen uz uređaj i mora se kupiti zasebno (PSD 100 DOWNAIR SET). Komponente kompleta i dijagram spajanja prikazani su u odjeljku "Set cijevi za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom".
- Postupak zamjene filtra s aktivnim ugljenom ilustriran je u poglavlju "Čišćenje i održavanje".

INFORMACIJE PRIJE INSTALACIJE

Prije postavljanja grijaće ploče provjerite sljedeće:

- Radna površina je pravokutna i vodoravna te nikakvi strukturni elementi ne ometaju prostorne potrebe.
- Radna površina je izrađena od izoliranog materijala otpornog na toplotu.
- U trajnu električnu instalaciju ugrađena je odgovarajuća izolacijska sklopka kako bi se osiguralo potpuno odspajanje od glavnog napajanja, instalirana u skladu s lokalnim propisima za električne instalacije.
- Izolacijska sklopka mora biti odobrenog tipa i omogućiti prekid od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako lokalni propisi dopuštaju takvo odstupanje).
- Prekidač za isključivanje bit će lako dostupan korisniku nakon postavljanja ploče za kuhanje.
- Ako niste sigurni oko instalacije, konzultirajte se s lokalnim nadležnim tijelima i propisima.
- Zidovi oko grijaće ploče trebaju biti izrađeni od materijala otpornih na toplinu i lako dostupni za čišćenje (npr. keramičke pločice).

Nakon postavljanja ploče, provjerite sljedeće:

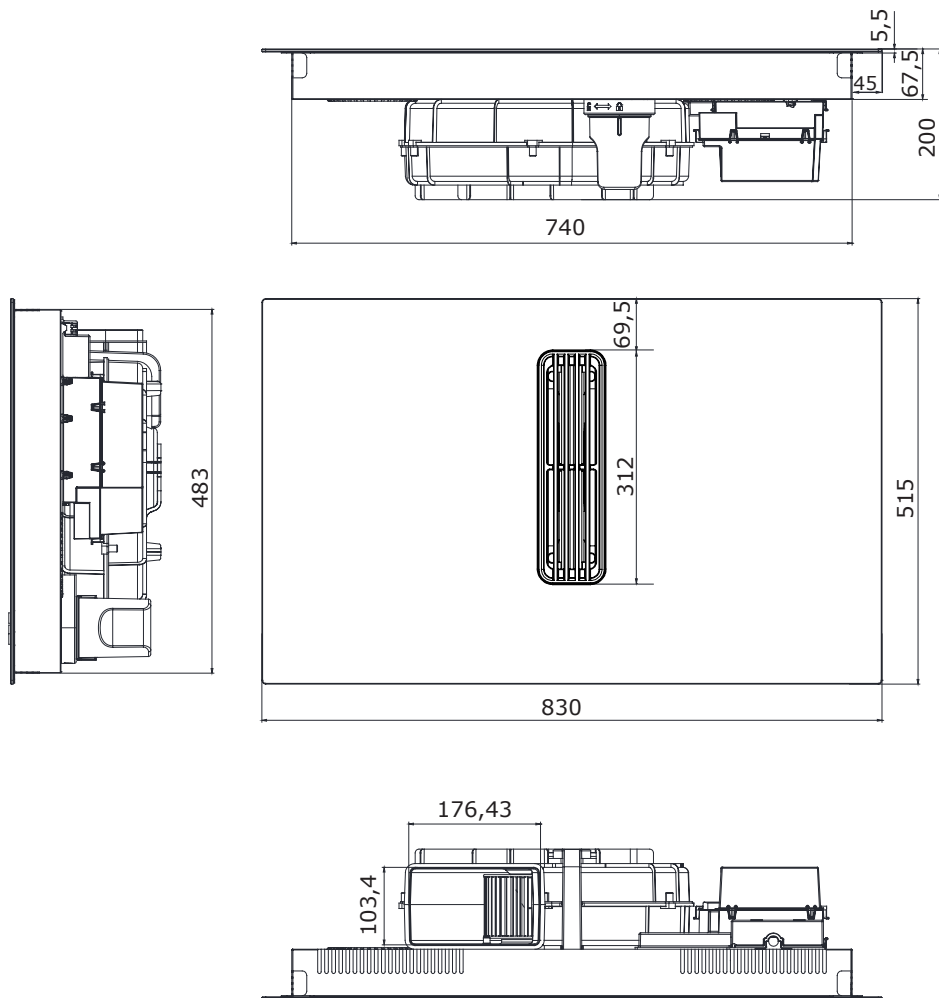
- Kabel za napajanje nije priklješten u vratima ormarića ili ladicama.
- Osiguran je odgovarajući protok zraka.

Upozorenje

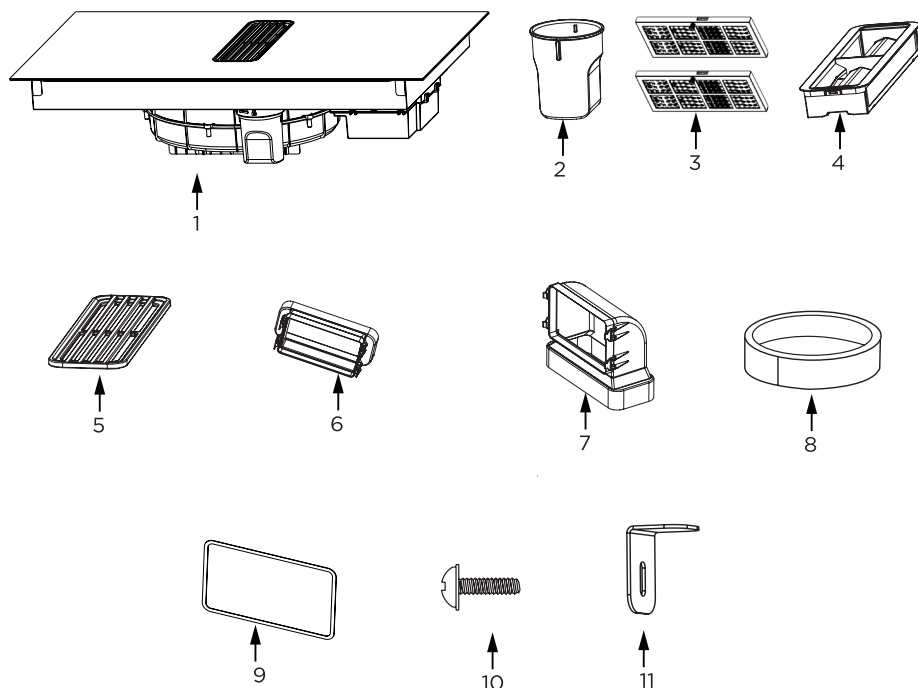
- Instalaciju ploče za kuhanje trebaju obavljati samo kvalificirani stručnjaci. Nije dopušteno samostalno poduzimati ovu radnju.
- Ploča za kuhanje ne smije se postavljati neposredno iznad uređaja koji mogu stvarati vlagu, kao što su perilice posuđa, hladnjaci, zamrzivači, perilice ili sušilice, kako bi se spriječilo oštećenje elektronike ploče za kuhanje.
- Ploča za kuhanje treba biti instalirana na način koji omogućava učinkovito odvođenje topline, što povećava njenu pouzdanost.

INSTALACIJA I MONTAŽA

Dimenzije uređaja



Sadržaj paketa



- | | |
|--|-------------------------|
| 1. Integrirana indukcijska ploča s napom | 6. Vezna pločica |
| 2. Spremnik za vodu | 7. Konektor 90° |
| 3. Ugljeni filter | 8. Brtvena traka |
| 4. Filter za masnoću | 9. Brtva |
| 5. Rešetka | 10. Vijak M4*10 (x4) |
| | 11. Montažni nosač (x4) |

Pozor!

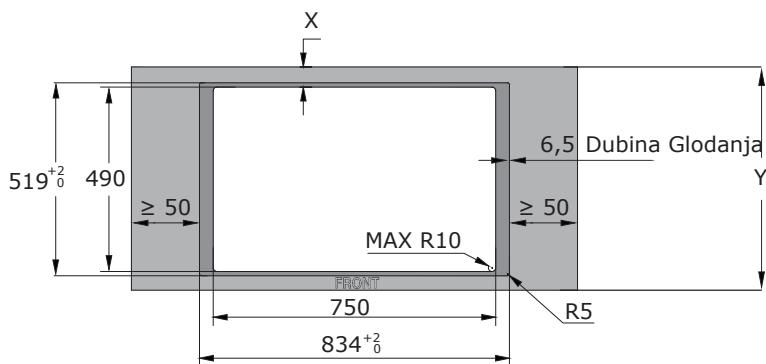
Dodatni komplet za usmjeravanje zraka nije uključen uz uređaj i mora se kupiti zasebno (PSD 100 DOWNAIR SET). Komponente kompleta i dijagram spajanja prikazani su u odjeljku "Set cijevi za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom".

Pripremanje pulta kuhinjskog elementa za ugradnju uređaja

- Pult mora biti ravan i dobro niveliran. Zabrtviti i zaštititi pult kuhinjskog elementa sa strane zida od zalijevanja i vlage.
- Namještaj za ugradnju mora biti obložen furnirom zalijepljenim ljepilom otpornim na temperaturu 100°C, kako se ne bi odlijepio ili izobličio.
- Rubovi otvora trebali bi biti zaštićeni materijalom otpornim na upijanje vlage.
- Otvor u radnoj ploči izraditi u skladu s dimenzijama koje su navedene na nižem crtežu (jedinica [mm]):

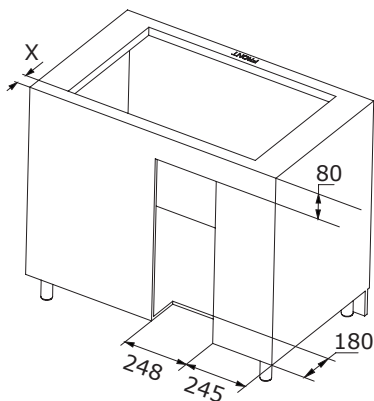
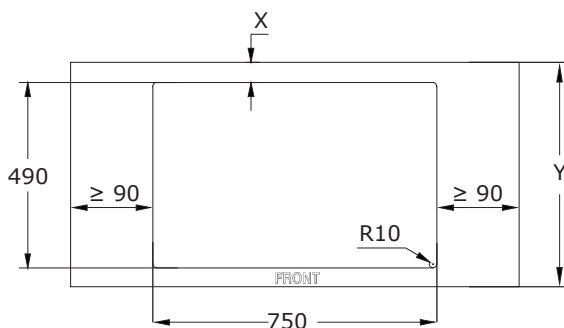
Ugradnja u ravnini s površinom radne ploče

U ovom rješenju indukcijska ploča s integriranim napom ugrađuje se u kuhinjsku radnu ploču tako da je njezina površina u ravnini s radnom pločom.



Standardna ugradnja

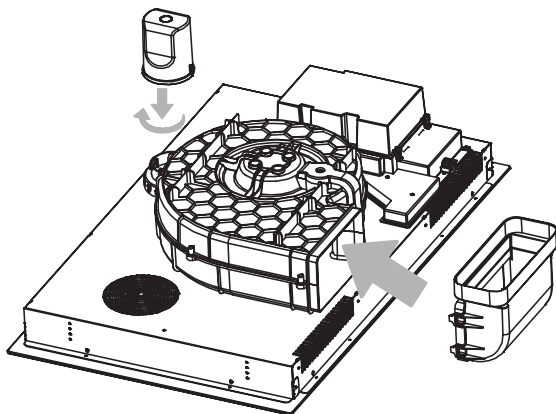
Kod standardne montaže indukcijska ploča s integriranim napom postavlja se na radnu ploču, a njezini rubovi strše iznad površine ploče.



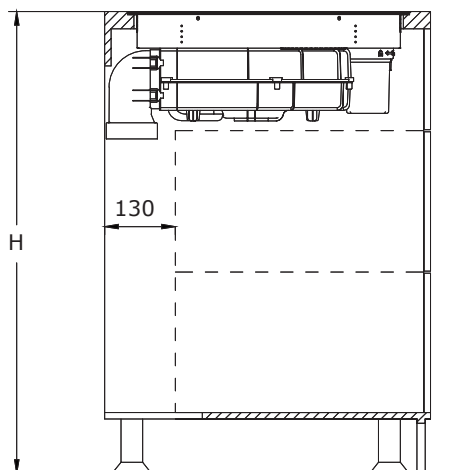
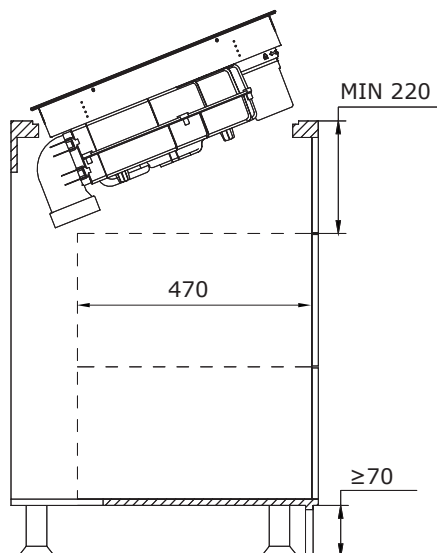
Dubina radne ploče (Y)	X
600-650 mm	54mm
≥650mm	65mm

Instalacija u režimu apsorbera (recirkulacija zraka)

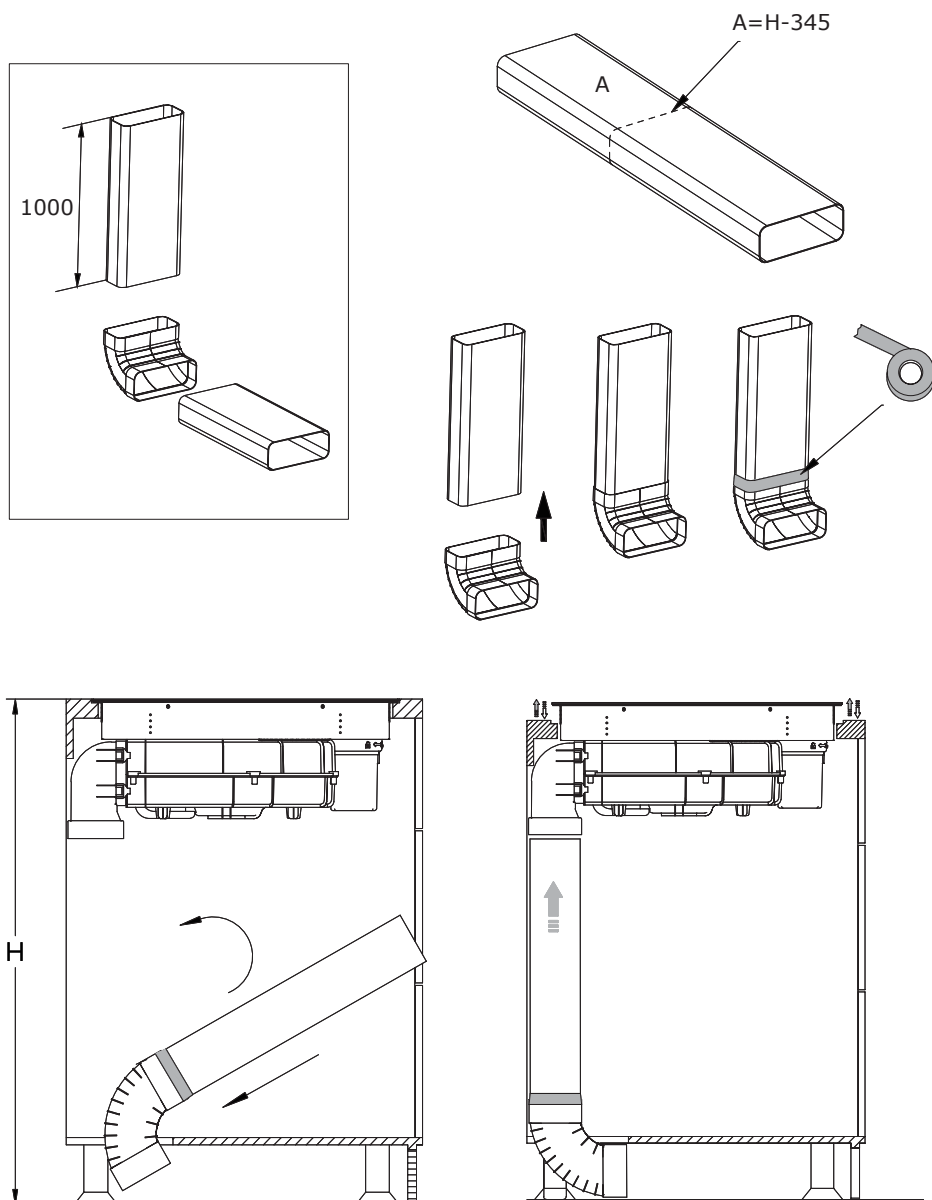
Ugradite spremnik za vodu okretanjem u odgovarajućem smjeru kao što pokazuje strelica. Zatim postavite priloženu gumenu brtvu na mjesto označeno strelicom na slici ispod. Na kraju, pričvrstite konektor 90° u rupu prikazanu na slici, pazeći da ispravno pristaje.



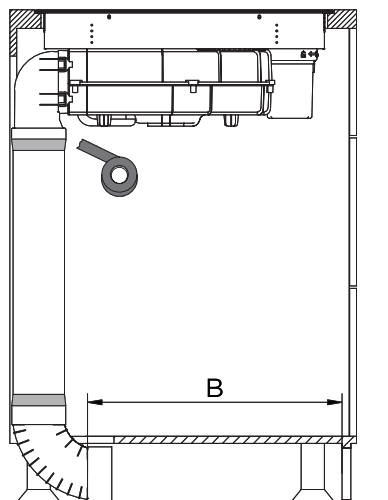
Stavite proizvod na radnu ploču i prilagodite ga.



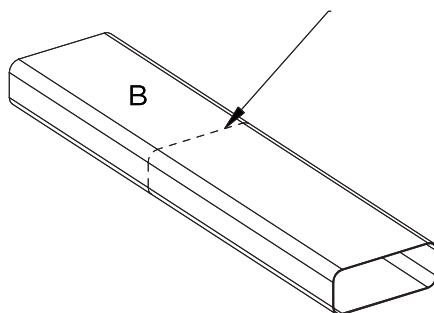
Za učinkovitu recirkulaciju preporučujemo instalaciju seta cijevi za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom. Ovaj set možete kupiti zasebno pod nazivom PSD 100 DOWNAIR SET. U nastavku se nalazi pregled pojedinih uključenih komponenti. Odgovarajuće dimenzije nalaze se u poglavlju „Set cijevi za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom“.



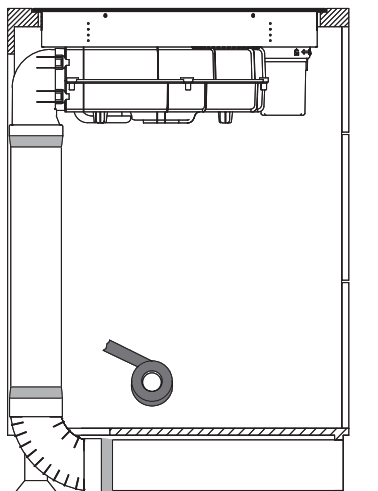
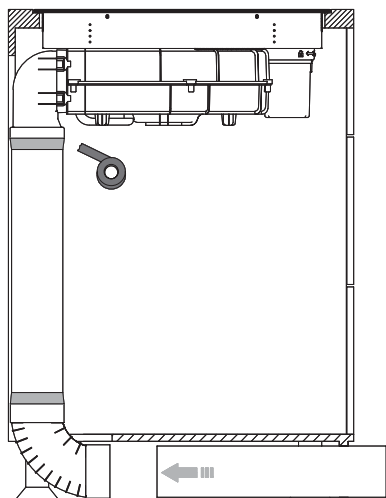
Set cijevi za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom

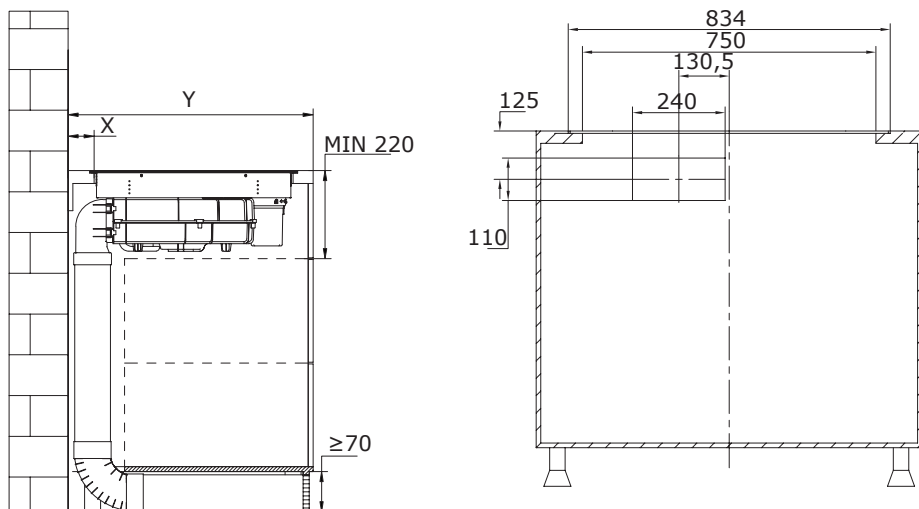


Pilom odrežite cijev na potrebnu duljinu.

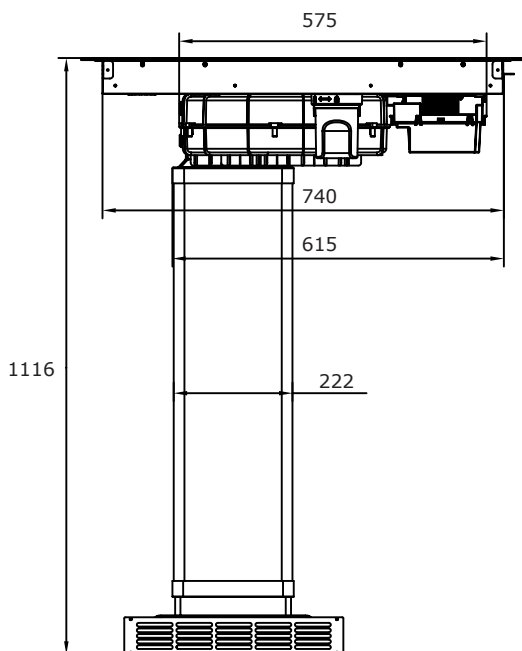


Primijenite priloženu brtvenu traku na sve spojeve, slijedeći upute na slikama.





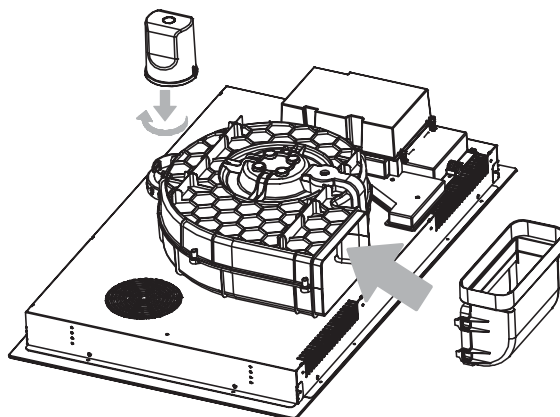
Na kraju je potrebno pričvrstiti spojnicu i ventilacijsku rešetku. Točne dimenzije ventilacijske rešetke i ostalih elemenata seta nalaze se u odjeljku „Set cijevi za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom“.



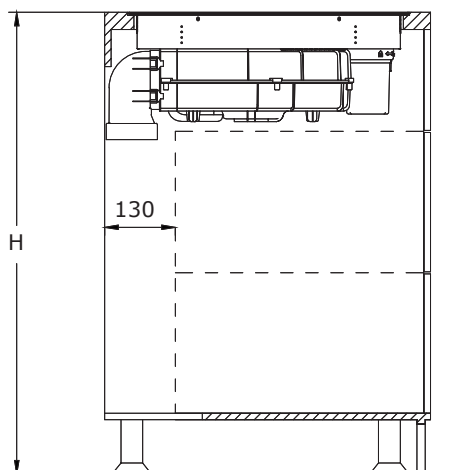
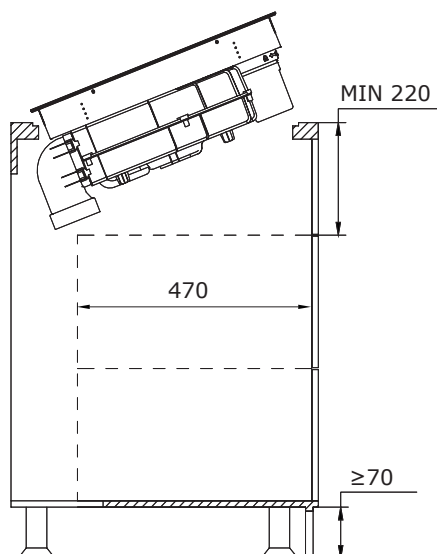
Instalacija u slučaju režima izvlačenja zraka (izvlačenje zraka u ventilacijski kanal)

Metoda 1

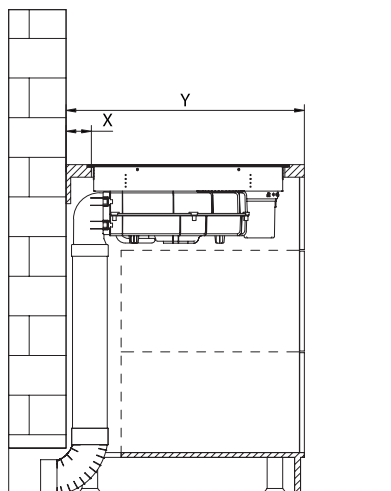
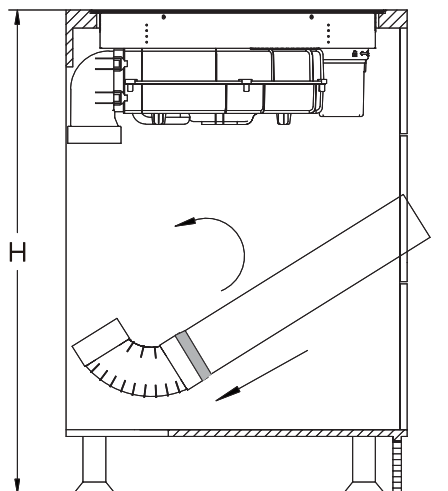
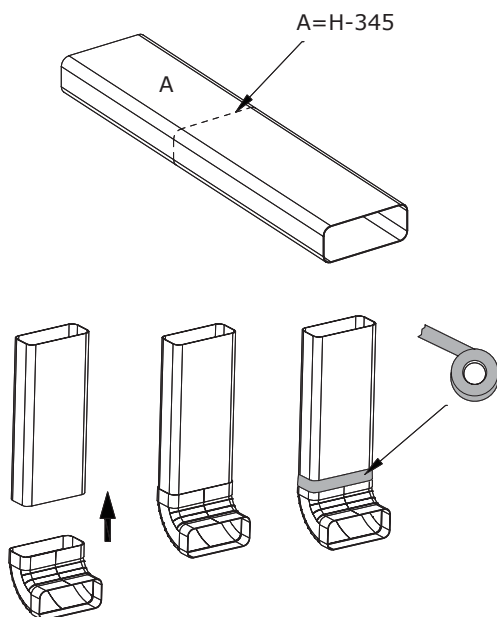
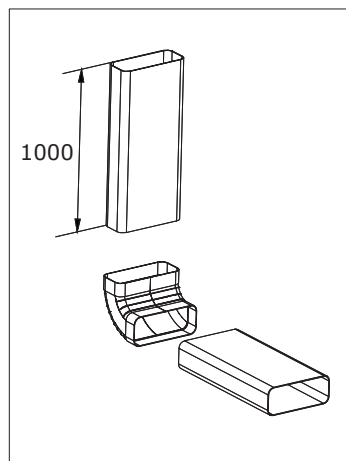
Ugradite spremnik za vodu okretanjem u odgovarajućem smjeru kao što pokazuje strelica. Zatim postavite priloženu gumenu brtvu na mjesto označeno strelicom na slici ispod. Na kraju, pričvrstite konektor 90° u rupu prikazanu na slici, pazeći da ispravno pristaje.



Stavite proizvod na radnu ploču i prilagodite ga.

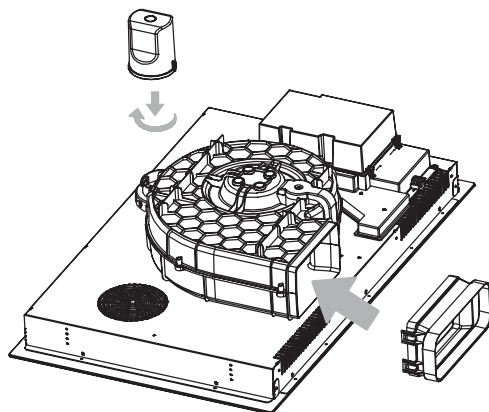


Za to koristite komponente iz seta cijevi PSD 100 DOWNAIR SET za induksijsku ploču s ispušnim sustavom, koji se mora kupiti zasebno.

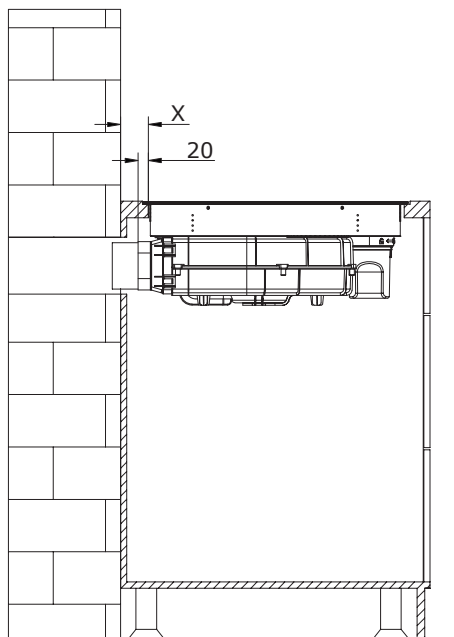
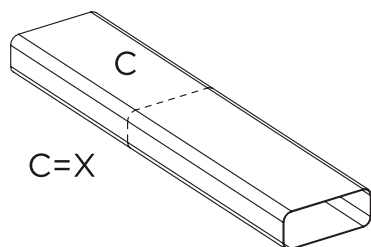


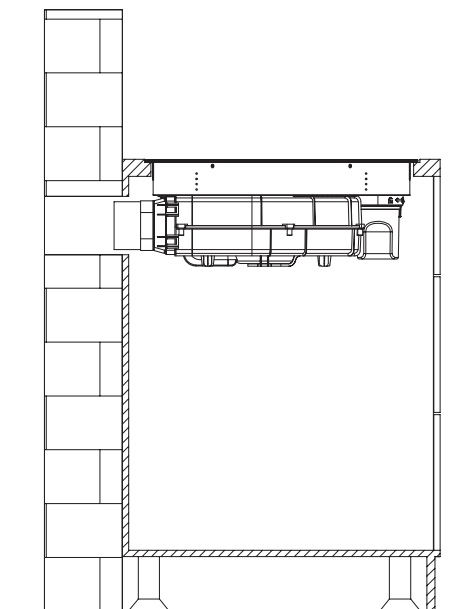
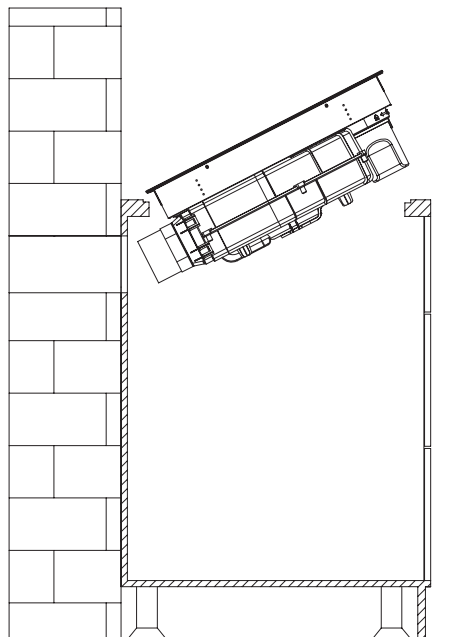
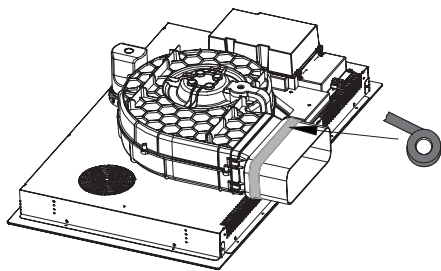
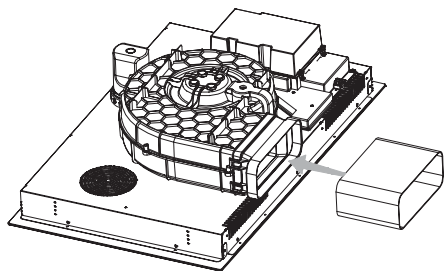
Metoda 2

Ugradite spremnik za vodu okretanjem u odgovarajućem smjeru kao što pokazuje strelica. Zatim postavite priloženu gumenu brtvu na mjesto označeno strelicom na slici ispod. Na kraju, pričvrstite konektor u rupu prikazanu na slici, pazite da ispravno pristaje.



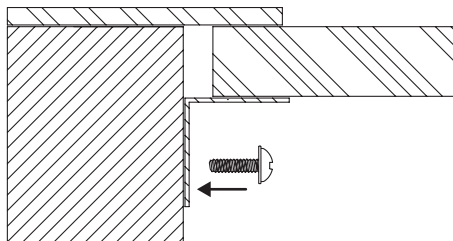
Izrežite cijev na odgovarajuću duljinu pomoću pile, zatim je pričvrstite na konektor i pričvrstite brtvenom trakom kao što je prikazano na slici.





Pozor!

Nakon postavljanja proizvoda, postavite četiri nosača na obje strane proizvoda kako biste spriječili njegovo pomicanje.



Pozor!

Minimalna udaljenost između zidnog ormarića i indukcijske ploče je 450 mm.

ELEKTRIČNA ŠHEMA

Napona napajanja

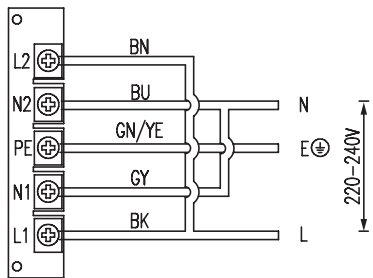
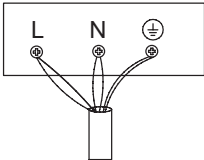
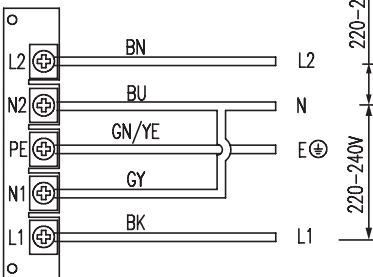
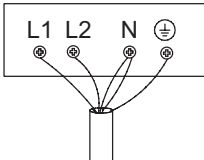
Ukupna snaga

Električna shema:

AC220-240V 50/60Hz

AC380-415V 3N~ 50/60Hz

7,58kW

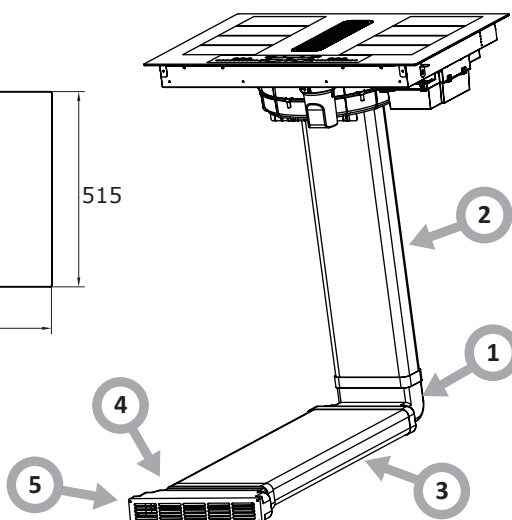
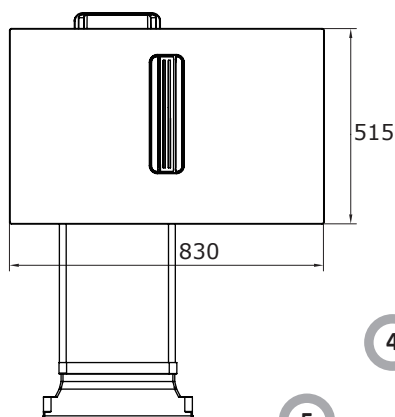
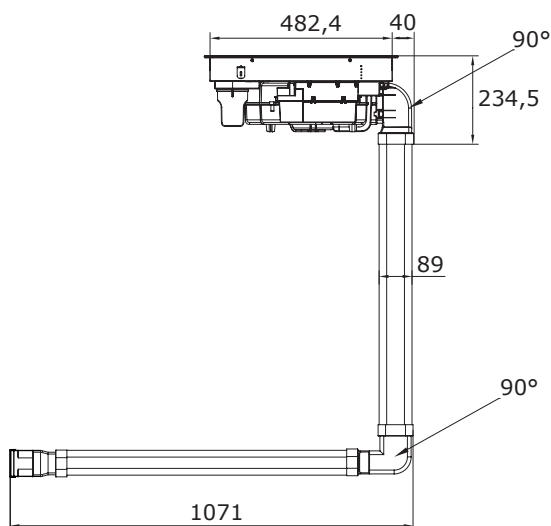
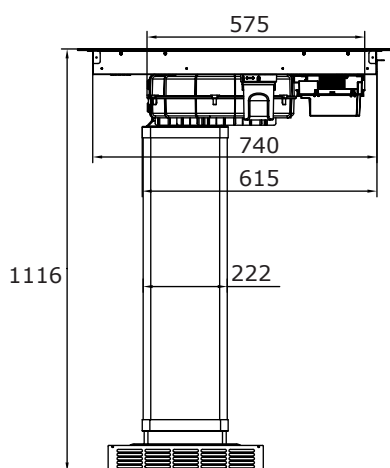
Napon	Električni priključak	Dijagram povezivanja	Kabel za napajanje
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

L1, L2 = faza
N1, N2 = neutralni
PE = uzemljenje

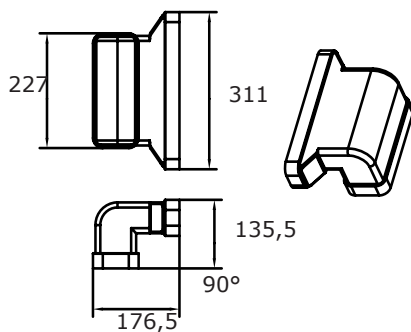
SET CIJEVI ZA INDUKCIJSKU PLOČU S ISPUŠNIM SUSTAVOM

Komplet za usmjeravanje zraka (PSD 100 DOWNAIR SET), koji se može kupiti odvojeno, uključuje sljedeće elemente za montažu, prikazane na priloženim crtežima:

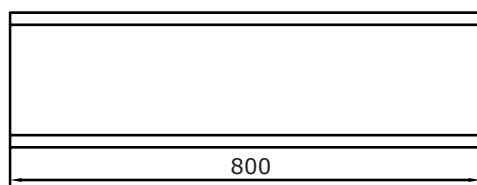
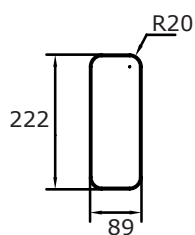
1. Konektor 90°
2. Ravna cijev (222*89)
3. Ravna cijev (306*66)
4. Vezna pločica
5. Ventilacijske rešetke
6. Brtvena traka (x2)



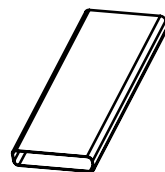
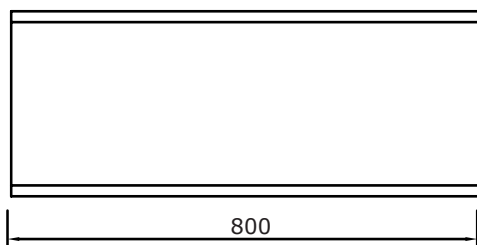
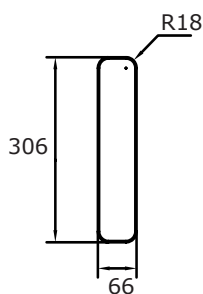
1 →



2 →

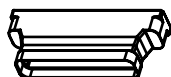
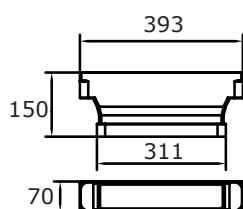
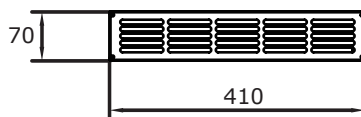
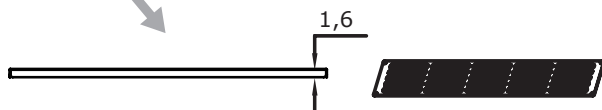


3 →



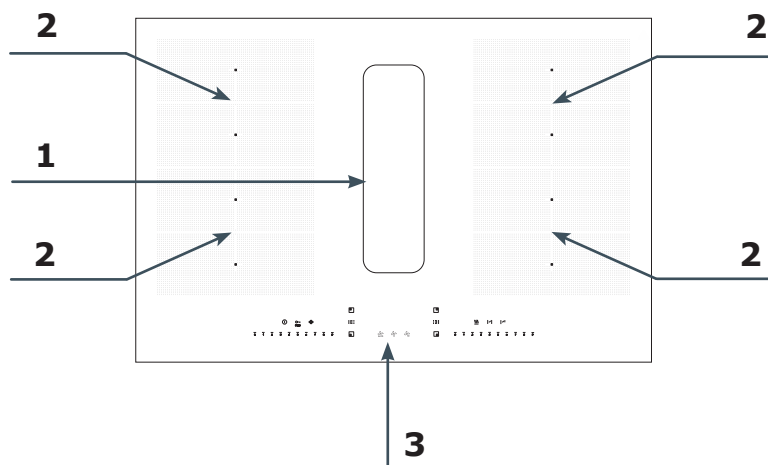
5 →

4 →



UPORABA

Vaš uređaj



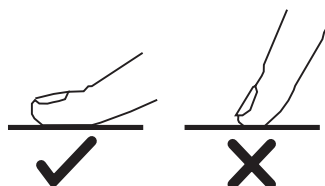
1. Ulaz za ventilaciju kuhinjske nape
2. Indukcijsko grijaće polje booster
3. Kontrolna ploča na dodir

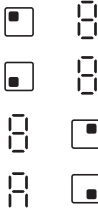
Upravljačka ploča

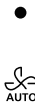
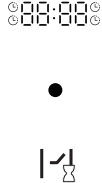
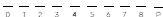


Vaš uređaj je opremljen upravljačkom pločom na dodir:

- Uvjerite se da su kontrole uvijek čiste, suhe i da ih nikakav predmet (poput posude ili krpe) ne prekriva. Čak i tanak sloj vode može otežati upravljanje kontrolama.
- Kontrole na vašem uređaju su osjetljive na dodir, tako da nema potrebe za primjenom pritiska.
- Svaki put kada se dogodi dodir, čut ćete zvučni signal.
- Koristite prst, a ne samo vrh.



Senzor	Funkcija	Opis
	Senzor ON/OFF	Držite senzor kako biste uključili uređaj. Kada je uređaj uključen i napa radi (ne u režimu odgođenog isključivanja): držanjem senzora isključit će se sva polja za kuhanje i napa će ući u način odgođenog isključivanja. Ponovnim držanjem senzora uređaj će se potpuno isključiti. Kada je uređaj uključen, a kuhinjska napa isključena: držanje senzora isključit će cijeli uređaj.
	ChildLock	Zahvaljujući funkciji blokade možete blokirati mogućnost upravljanja pločom, na primjer od strane djece ili tijekom čišćenja. Držanjem senzora ChildLock aktivira se blokada upravljačke ploče. Upaljena dioda označava da je blokada aktivirana. Ponovno držanje senzora uzrokuje gašenje LED-a i ponovno uspostavljanje funkcionalnosti upravljačke ploče.
	Bridge	Nakon uključivanja funkcije Bridge, dva indukcijska polja (okomito) rade zajedno. To znači da će ova polja imati identične postavke temperature i snage, koje se mogu promijeniti povlačenjem prsta po senzoru za podešavanje snage. Kratki dodir senzora Bridge na lijevoj strani aktivira Bridge režim. Indikator svijetli i lijeva indukcijska polja počinju raditi zajedno. Za otkazivanje Bridge režima, ponovno pritisnite Bridge senzor. Funkcija Bridge s desne strane radi na isti način kao i u slučaju polja s lijeve strane. Za aktivaciju jednostavno upotrijebite namjenski Bridge senzor koji se nalazi na desnoj strani upravljačke ploče.
	Održavanje topline	Funkcija održavanja topline omogućuje održavanje konstantne, minimalne temperature polja za kuhanje, što je čini idealnim rješenjem za održavanje gotovih jela na pravu temperaturu do posluživanja. Za aktiviranje režima samo dodirnite senzor za održavanje topline - LED indikator svijetli kada je funkcija aktivna. Ponovnim dodirom senzora isključuje se funkcija održavanja topline za aktivnu zonu kuhanja. Za omogućavanje ili onemogućavanje režima održavanja topline za sve aktivna polja, pritisnite i držite senzor za održavanje topline. Funkcija radi samo kada je snaga polja veća od 0.
	Senzor polja	Odaberite senzor odgovarajućeg polja za prelazak na postavke snage ili vremena rada. Nakon što dodirnete odabrano područje, digitalni zaslon će treptati kako bi označio aktivaciju i spremnost za konfiguraciju. Za podešavanje snage grijanja, lagano povucite prst preko senzora za podešavanje snage. Ako želite postaviti vrijeme rada (nakon što odredite snagu), dodirnite namjenski senzor timera, a zatim ponovno upotrijebite senzor za podešavanje snage za odabir željenog vremena.

	Senzor ventilatora nape	Koristite senzor ventilatora nape kada je napa isključena ili radi za ulazak u režim postavki – zaslon će treptati 5 sekundi. Tijekom tog vremena, možete podesiti brzinu nape pomoću senzora za regulaciju snage u rasponu od 1 do 8 P, s maksimalnom razinom brzine "P", tj. "Power booster". Nakon podešavanja brzine, ponovno pritisnite senzor ventilatora nape kako biste ga isključili. Kratki pritisak na senzor ventilatora nape tijekom rada također rezultira isključivanjem uređaja. Dok napa radi, trenutna brzina rada vidljiva je na zaslonu. U režimu blokade, zaslon prikazuje slovo "L".
	Senzor za automatski rad ventilatora nape	Zahvaljujući ovoj funkciji, ventilator nape automatski prilagođava svoju brzinu, počevši od optimalne razine koja odgovara intenzitetu kuhanja na poljima. Kratkim pritiskom uključuje se ili isključuje funkcija automatskog rada ventilatora – emitira se zvučni signal i pali se indikator funkcije. Nakon što se ploča za kuhanje uključi, napa će se automatski uključiti. Kada su sva polja isključena, nakon 6 sekundi napa će prijeći u režim s odgodom isključivanja. Napa će se isključiti nakon 1 minute.
	Senzor odgođenog isključivanja nape	Ova se funkcija koristi za odgođeno isključivanje motora nape i može se koristiti nakon kuhanja za čišćenje zraka od isparenja u prostoriji. Kratkim pritiskom funkcija se aktivira ili deaktivira – pojavljuje se zvučni signal i indikator aktiviranja funkcije. Nakon aktiviranja funkcije, napa prelazi u režim odgođenog isključivanja. Uređaj će se isključiti nakon 10 minuta.
	Podsjetnik za promjenu filtera	Nakon 300 sati rada, napa će automatski signalizirati potrebu zamjene ugljičnog filtera aktiviranjem senzora na upravljačkoj ploči. Držite senzor da biste ga isključili. Kratkim pritiskom na senzor na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme rada.
	Mjerač vremena	Kratko pritisnite senzor timera za pokretanje funkcije odbrojavanja – indikator timera svijetli i zaslon prikazuje vrijeme – maksimalno vrijeme je "99:59" (99 minuta i 59 sekundi); Dok uređaj radi, ponovnim pritiskom na senzor timera resetira se brojač i ponovno pokreće odbrojavanje; Dugo pritisnite senzor timera kako biste isključili funkciju timera dok radi.
	Senzor za regulaciju snage - klizač	Razina snage polja, brzina ventilatora i vrijeme timera mogu se podesiti pomicanjem prsta na lijevo ili desno preko upravljačkog senzora.

	Timer za konkretna polja	Funkcija timera za konkretna polja omogućuje vam precizno programiranje vremena rada odabranog polja u rasponu od 00:00 do 3:00 sata. Za dodjeljivanje vremena određenom polju dodirnite senzor timera kada je polje aktivno. Na zaslonu će se prikazati "00:00", ikona timera će treptati 3 sekunde i indikator timera će se upaliti. Tijekom tog vremena možete postaviti timer pomoću senzora za regulaciju snage danog polja. Ako ne izvršite nijednu aktivnost unutar 3 sekunde, sustav će automatski izaći iz režima podešavanja. Za podešavanje, prvo odaberite željeni sat, a zatim minute. Prilikom postavljanja svake stavke, znamenka će treptati 3 sekunde. Nakon tog vremena, sustav će se automatski pomaknuti na sljedeću poziciju. Kratkim pritiskom na senzor timera ručno se pomiče na sljedeći položaj. Nakon što su sve znamenke postavljene, timer ulazi u režim rada i ikona timera za ovo polje svijetli stalno. Kada je aktivno više polja, ali timer ne radi, zaslon prikazuje posljednje potvrđeno vrijeme. Kada je timer pokrenut, vrijeme odbrojavanja se prikazuje prema zadanim postavkama. Ako se potvrđuju postavke za jedno od polja, zaslon prikazuje vrijeme timera za to određeno polje. Kada timer za određeno polje dosegne manje od 1 minute, znamenke minuta na zaslonu mijenjaju se u odbrojavanje u sekundama.
	Zaslon	• Dok je određeno polje u radu, prikazuje se njegova razina snage (1-8-P) • Ako na polju nema posude, prikazuje se "u"; • U režimu održavanja topline – prikazuje se "≡".
	Indikatorska lampica prisutnosti posude	• Indikatorska lampica je podijeljena u dva polja. • Ako bilo koje od polja otkrije ili izgubi kontakt s posudom, ulazi u stanje ažuriranja: kada se otkrije posuda, indikatorska lampica treperi 5 sekundi, a zatim stalno svijetli. Kada se posuda ne otkrije, svjetlo se odmah gasi. • Kada je uređaj isključen, indikatorska lampica se isključuje. • Funkcija se odnosi na sva četiri polja.
	Signalizacija pogrešaka	• Ako je napa oštećena, na zaslonu nape prikazuje se "E"; ako se kvar odnosi na indukcijsku ploču, zaslon polja koje odgovara kvaru prikazuje "E"; a zaslon timera prikazuje kod greške. • Ako dođe do greške tijekom aktivne funkcije timera za polje, kod greške će se prikazivati 10 sekundi. Nakon tog vremena zaslon će početi treptati, prikazujući preostalo vrijeme kuhanja (koje se više neće odbrojavati). Odbrojavanje vremena kuhanja bit će moguće nakon što se greška ukloni.

Ostale informacije

● Koordinacija snage

Prilikom reguliranja rada indukcijske ploče za kuhanje, maksimalna snaga dvaju polja na istoj strani ne smije prelaziti 3700 W. Ako tijekom podešavanja izračunata ukupna snaga prelazi 3700 W, snagu nekorištenog plamenika na istoj strani treba smanjiti kako bi se osiguralo da trenutna snaga odgovara željenoj snazi korisnika, a da ukupna snaga ne prelazi 3700 W.

● Funkcija regulacije snage

Držite dva senzora: ChildLock blokadu  3 SEC i senzor donjeg lijevog polja za kuhanje  kako biste ušli u režim za regulaciju snage. Nakon ulaska u režim za regulaciju:

Dodirnite lijevi senzor za premošćivanje kako biste smanjili maksimalnu snagu.

Dodirnite desni senzor za premošćivanje kako biste povećali maksimalnu snagu.

Dostupno je 5 razina snage: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7400 W. Potvrdite odabranu najveću snagu pritiskom na ON/OFF senzor ili pričekajte 30 sekundi.

● Funkcija uštede energije polja

Nakon što su sva polja isključena na 5 minuta, napajanje polja će se automatski isključiti. Tijekom tog vremena, funkcije povezane s poljima neće raditi, indikator prisutnosti posude i zaslon razine snage bit će isključeni. Polja se mogu ponovno pokrenuti kratkim pritiskom na senzor polja ili senzor ON/OFF.

● Kalibracija detekcije posuda

U stanju pripravnosti, u roku od 1 minute nakon uključivanja, dugo pritisnete senzor ChildLock i senzor timera za ulazak u režim kalibracije. Na zaslonu Timera pojaviti će se "CALI".

Zatim dodirnite senzor Bridge za početak kalibracije detekcije posude. Tijekom kalibracije na ploči za kuhanje ne smije biti posuda.

Zaslon digitalnog timera prikazat će odbrojavanje od 5 sekundi.

Nakon završetka odbrojavanja, digitalni zaslon položaja polja pokazat će "P" ako je kalibracija uspješna.

U protivnom će se pojaviti "F".

Ako su sve kalibracije uspješne, prikazat će se "P". U protivnom će se pojaviti "F".

Razine snage polja za kuhanje:

Stupanj	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Snaga (W)	0	50	180	280	380	600	900	1200	1850	3500

Razine snage polja s uključenom funkcijom Bridge:

Stupanj	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Snaga (W)	0	100	180	280	380	760	1200	1800	2400	3700

Snaga ventilatora kuhinjske nape:

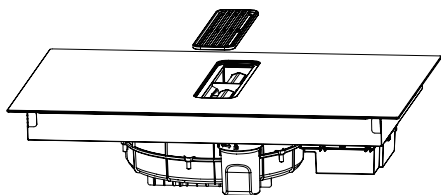
Stupanj	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Količina zraka (m ³ /h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Vrijeme rada (min)	Bez ograničenja									5

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Briga korisnika za svakodnevnu čistoću i odgovarajuće održavanje imaju značajan utjecaj na produžavanje razdoblja pouzdanog rada bez kvara. Indukcijsku ploču za kuhanje s integriranom napom treba očistiti nakon svake uporabe.

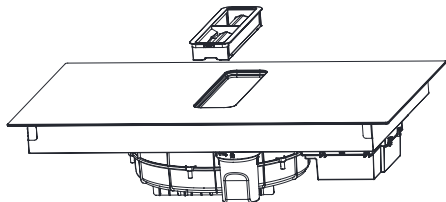
Čišćenje staklene površine

Staklenu površinu indukcijske ploče treba redovito čistiti vlažnom, mekom krpom. Izbjegavajte korištenje abrazivnih sredstava za čišćenje i spužvi s hrapavom površinom, koje mogu izgrebati staklenu površinu. Tijekom održavanja pazite da voda ne uđe u ventilacijski otvor nape.



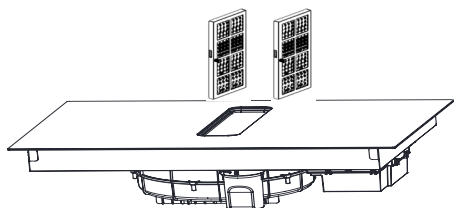
Čišćenje rešetke

Uklonite rešetku i očistite je krpom i blagim tekućim deterdžentom. Izbjegavajte korištenje proizvoda koji sadrže abrazivne tvari.



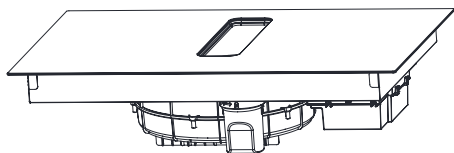
Čišćenje Masnog Filtara

Pažljivo izvucite držač filtra, držeći ga vodoravno. Nakupljenu masnoću treba izliti, a filter za masnoću oprati ručno ili u perilici posuđa.



Zamjena ugljenog filtra

Za zamjenu filtra izvadite ga iz držača filtra i zatim postavite novi. Filtar treba zamijeniti nakon 300 sati rada.



Čišćenje spremnika za vodu

Lagano zakrenite spremnik u smjeru strelice kako biste ga uklonili. Zatim ispraznite nakupljenu vodu i očistite spremnik. Ponovno postavite spremnik okretanjem u suprotnom smjeru. Preporučuje se pražnjenje spremnika za vodu svakodnevno ili rjeđe, ovisno o uporabi.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući razlog	Rješenje problema
Ploča se ne može uključiti	Nedostatak napajanja.	Provjerite je li induksijska ploča za kuhanje spojena na izvor napajanja i uključena. Provjerite postoji li nestanak struje u vašem domu ili susjedstvu. Ako je sve provjereno, a problem i dalje postoji, obratite se kvalificiranom tehničaru.
Kontrola na dodir ne reagira	Kontrole su blokirane	Deblokirajte kontrole. Pogledajte odjeljak "Upravljanje" u priručniku za detalje.
Teško je rukovati dodirnim gumbima	Na površini gumba može biti sloj vode ili možda samo vrhom prsta dodirujete ploču	Provjerite je li upravljačka ploča suha i cijelom površinom prsta dodirnite kontrole.
Staklo je izgrebano	Lonci s grubim rubovima.	Koristite posuđe s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte odjeljak "Osnovne informacije o uređaju".
Indukcijska ploča ili polje za kuhanje su se isključili, prikazuje se kod greške.	Tehnička greška	Zabilježite slova i brojeve pogrešaka, isključite induksijsku ploču za kuhanje i obratite se kvalificiranom tehničaru.
Lonci se ne zagrijavaju	Indukcijska ploča za kuhanje ne prepoznaje posudu jer nije prikladna za induksijsko kuhanje ili je posuda premalena za zadano polje grijanja ili nije pravilno postavljena.	Koristite posuđe prikladno za induksijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak "Osnovne informacije o uređaju". Centrirajte lonac i provjerite odgovara li njegovo dno veličini polja za kuhanje.
Buka ventilatora dolazi iz induksijske ploče za kuhanje	Ventilator za hlađenje ugrađen u induksijsku ploču uključen je kako bi se spriječilo pregrijavanje elektronike. Može nastaviti raditi neko vrijeme nakon što se induksijska ploča isključi.	To je normalno i ne zahtijeva reakciju. Ne odspajajte napajanje induksijske ploče za kuhanje dok ventilator radi.
Neki lonci proizvode zvuk pucanja ili škljocanja	To može biti zbog dizajna posuda (slojevi različitih metala različito vibriraju).	To je normalno za posuđe i ne ukazuje na problem.

SPECIFIKACIJA

TEHNIČKA SPECIFIKACIJA	
Model	DSI 842 SBB
Napona napajanja	220-240V~ / 380-415V 3N~
Frekvencija	50/60Hz
Snaga	7580W
Ukupna snaga ploče	7400W
Ukupna Snaga Nape	180W
Dimenzije (ŠxDxV)	830 x 515 x 200 mm
Dimenzije pakiranja	965 x 650 x 325 mm
Ugradbene dimenzije	750*490 mm
Težina uređaja	24 kg
Materijal površine	Keramičko staklo
Razina snage	1-8, P
Razine snage u recirkulacijskom režimu	1-8, P
Snaga polja grijanja	
Maksimalna snaga stražnjeg polja grijanja	1850 W
Povećana snaga (boost) stražnjeg polja grijanja	3500 W
Maksimalna snaga prednjeg polja grijanja	1850 W
Povećana snaga (boost) prednjeg polja grijanja	3500 W

Detaljne tehničke karakteristike možete pronaći u kartici proizvoda uređaja.

Ispunjava norme EN 60335-1; EN 60335-2-6; EN 60335-2-31 koje obvezuju u Europskoj Uniji.

JAMSTVO, POSLIJEPRODAJNE AKTIVNOSTI

Jamstvo

Jamstvene usluge u skladu s jamstvenim listom. Proizvođač ne snosi odgovornost za bilo kakvu štetu prouzrokovanu nepravilnom uporabom proizvoda.

Servis

- Proizvođač sugerira da sve popravke i regulacijske djelatnosti obavlja Tvornički Servis ili Ovlašteni Servis proizvođača. Iz sigurnosnih razloga samostalno ne popravljati uređaj.
- Popravci koje obavljaju osobe bez odgovarajućih kvalifikacija uzrokuju ozbiljnu opasnost za korisnika uređaja.
- Minimalno razdoblje jamstva za uređaj, koji nudi proizvođač, uvoznik ili ovlašteni predstavnik, navedeno je u jamstvenom listu.
- Uređaj gubi jamstvo u slučaju samovoljnih promjena ili preprava, skidanja plombi ili druge zaštite s uređaja ili njegovih dijelova, ili drugog samovoljnog uplitanja u konstrukciju uređaja koje nije u skladu s uputama za uporabu.

Prijavljivanje popravka i pomoć u slučaju kvara

Ako uređaj zahtijeva popravak, kontaktirati servis. Adresni podaci i kontakti broj telefona nalaze se u jamstvenom listu. Prije stupanja u kontakt, pripremite serijski broj uređaja koji se nalazi na natpisnoj pločici. Prepišite ga niže kako biste ga imali pri ruci:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Izjava proizvođača

Proizvođač nižim izjavljuje da ovaj proizvod ispunjava osnovne uvjete niže navedenih europskih uredbi:

- niskonaponske uredbe 2014/35/UE
- uredbe elektromagnetne kompatibilnosti 2014/30/UE
- uredbe ekodizajna 2009/125/EC
- uredbe RoHS 2011/65/EC

i zato je proizvod označen  te je izdana izjava o sukladnosti koja je dostupna ustanovama za nadzor tržišta.

Spoštovani Klienti

Od danes bodo vsakodnevni opravljeni preprostejši kot kdajkoli prej. Naprava **Amica** je skupek izjemno lahke uporabe in popolne učinkovitosti. Ko boste prebrali navodila za uporabo, uporaba ne bo problem.

Naprava, ki je zapustila tovarno, je bila pred pakiranjem na kontrolnih oddelkih natančno preverjena glede varnosti in funkcionalnosti.

Prosimo vas, da si natančno preberete navodila za uporabo preden zaženete napravo. Zagotavljanje usklajenosti z vsebino v navodilih vas bo ščitilo pred neustrezno uporabo. Navodilo je treba shraniti in hraniti tako, da ga boste imeli vedno pri roki.

Skrbno upoštevajte navodila za uporabo, da preprečite kakršnokoli nezgodo.

S spoštovanjem,

Amica

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE

- Pred prvo uporabo naprave si je potrebno prebrati navodila za uporabo. Tako si zagotovimo varnost oziroma se izognemo okvaram naprave.
- **POZOR:** Proces kuhanja mora biti nadzorovan.
- Naprava je namenjena izključno domači uporabi.
- Če se indukcijsko ploščo uporablja v neposredni bližini radia, televizorja ali drugega oddajnika valov, je treba preveriti, ali je zagotovljena pravilnost delovanja nadzornega panela kuhinjske plošče.
- Ploščo sme priklopiti ustrezno pooblaščen inštalater - električar.
- Ne sme se nameščati plošče v bližini hladilnih naprav.
- Med uporabo se lahko naprava in njeni kuhalni elementi segrejejo na visoko temperaturo. Posebno pozornost je treba nameniti možnosti naključnih dotikov vročih površin. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo napravi, razen če so pod stalnim nadzorom odrasle osebe.
- Napravo lahko upravljajo otroci, stari 8 let in več, osebe s telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi ovirami ter osebe brez izkušenj ali ustreznega znanja le pod nadzorom ali po tem, ko so se seznanili z navodili za varno uporabo naprave. Pomembno je, da uporabo naprave nadzorujejo osebe, ki so odgovorne za varnost teh oseb. Potrebno je paziti, da se otroci z napravo ne bi igrali. Otroci ne smejo izvajati dejavnosti čiščenja in vzdrževanja naprave brez nadzora.
- Kuhanje maščob ali olja brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. V primeru vži-

ga maščobe ognja nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo, temveč napravo izklopite in plamen pokrijte s pokrovom ali protipožarno odejo.

- Opomba: Če se na kuhalni površini kopičijo predmeti, obstaja nevarnost požara.
- Če površina plošče počí, napravo takoj izključite iz električnega omrežja, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice, pokrovi ali aluminijasta folija, ni priporočljivo postavljati na površino kuhalne plošče, saj se lahko segrejejo in se z njimi lahko opečete.
- Po koncu kuhanja je potrebno izklopiti kuhalni element s pomočjo ustreznih senzorjev.
- Enote ne upravljajte z zunanji časovniki ali neodvisnimi sistemi daljinskega upravljanja.
- Za čiščenje plošče ni dovoljena uporaba naprav, ki proizvajajo paro.
- Pohištvo, v katerega se vgradi plošča, mora biti odporno na temperature okoli 100°C. To velja za furnirne obloge, površine iz plastičnih mas, lepila in lake.
- Ploščo se sme uporabljati šele po ustrezni vgradnji le-te.
- Popravila električnih naprav smejo izvajati izključno ustrezno kvalificirani strokovnjaki. Nestrokovna popravila so vir resnih nevarnosti za uporabnika.
- Naprava je izključena iz električnega omrežja šele, ko je izklopljena varnostna varovalka.
- Bodite posebej pozorni na otroke, da se ne bodo igrali z napravo.
- Osebe z implantiranimi napravami, ki pomagajo pri življenjskih funkcijah (npr. srčni spodbujevalnik, inzulinska črpalka ali slušni aparat) se morajo prepričati, da delovanje teh naprav ne bo moteno zaradi indukcijske plošče (obseg frekvence delovanja indukcijske plošče znaša 20-50 kHz).

- V primeru izpada električne napetosti se brišejo vse nastavitve. Po ponovni pojavitvi napetosti v mreži je nujna pazljivost.
- V elektronskem sistemu vgrajeni indikator preostale toplote kaže, ali je plošča ostala vklopljena oziroma ali je še vroča.
- Ne uporabljajte posod iz plastike ali aluminijaste folije. Le-te se topijo pri visokih temperaturah in lahko poškodujejo keramično steklo.
- Uporabljati je potrebno samo posode, ki so namenjene za uporabo na indukcijskih ploščah.
- Sladkor, citronska kislina, sol itd. v trdnem ali tekočem stanju ter plastični artikli ne smejo prihajati v stik s segretim kuhalnim poljem.
- Če se sladkor ali umetna masa nehote znajdeti na vročem kuhalnem polju, izklopite kuhalno ploščo in takoj postrgajte sladkor in umetno maso z ostrim strgalom. Ščitite roke pred opeklinami in poškodbami.
- Pri uporabi indukcijske plošče uporabljajte samo posode in lonce s ploščatim dnom brez robov in ostrih delov, v nasprotnem primeru lahko pride do trajnih poškodb/prask stekla.
- Kuhalna površina indukcijske plošče je odporna na termični šok. Ni občutljiva niti na mrzlost, niti na vročino.
- Ne dopuščajte padcev predmetov na steklo. Točkovni udarci, npr. padec stekleničke z začimbami, lahko v določenem primeru povzročijo razpoke in okrušitev keramičnega stekla.
- Če je površina plošče počena, izklopite napajanje, da se izognete nevarnosti električnega udara. Vrela hrana lahko pride na dele indukcijske plošče, ki so pod napetostjo.
- Površine plošče ne smemo uporabljati namesto deske za rezanje ali delovne mize.
- Če je kuhalna plošča vgrajena v delovno površino, se lahko kovinski predmeti v omari ali predalu

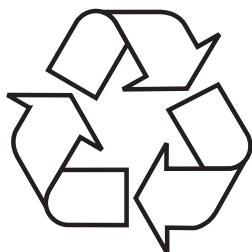
segrejejo zaradi zraka, ki ga oddaja prezračevalni sistem kuhalne plošče.

- Upoštevati je treba navodila v zvezi z vzdrževanjem in čiščenjem keramičnega stekla. V primeru nepravilnosti pri ravnanju s keramičnim steklom ne prevzemamo garancijske odgovornosti.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je potrebno zamenjati v specializiranem servisu za popravila.
- Naprave ni dovoljeno uporabljati na prostem ali v pogojih, kjer je izpostavljena vlagi.
- Proizvajalec si pridržuje pravico do sprememb, ki ne spreminjajo funkcionalnosti naprave.
- Napa se uporablja za odstranjevanje hlapov pri kuhanju. Ni primerna za uporabo v druge namene.
- Napa, ki je namenjena odzračevanju, mora biti povezana s primernim ventilacijskim kanalom (ne sme biti povezan z delujočimi kanali za kamin, dim ali paro).
- Obtočna napa zahteva inštalacijo filtra na osnovi aktivnega oglja.
- Pred čiščenjem, zamenjavo filtra ali popravilom napravo odklopite.
- Protimaščobni filter kuhinjske nape je potrebno očistiti vsaj enkrat mesečno, saj se lahko filter, če je prežet z maščobo, hitro vname.
- Če se v prostoru poleg nape uporablja druge naprave z neelektričnim napajanjem (npr. peči na tekoča goriva, pretočni grelniki vode) je potrebno zagotoviti zadostno ventilacijo (dotok zraka). Varna uporaba je mogoča, če je ob hkratnem delovanju nape in kurilnih naprav, ki so odvisne od zraka v prostoru, na mestu teh naprav podtlak največ 0,004 milibar (ta točka ne velja, če se vgrajena napa uporablja kot absorber vonjav).
- Napa mora biti redno čiščena, tako zunaj kot tudi znotraj (vsaj enkrat mesečno, z upoštevanjem napotkov, ki se tičejo vzdrževanja iz spodnjih na-

vodil za uporabo). Neupoštevanje pravil, ki se tičejo čiščenja nape oziroma menjave filtrov, lahko povzroči možnost nevarnosti požara.

- Pri montaži nape na zunanji prezračevalni kanal (odvod) priporočamo uporabo protipovratnega ventila na koncu zunanjega odtoka, ki ga lahko kupite v trgovinah za montažo.
- Omogočen mora biti izklop naprave iz električnega omrežja z izklopom varnostnega stikala.
- Preveriti je potrebno, če napetost podana na znakovni tablici odgovarja parametrom napajalnega mesta.
- Pred montažo je električni prevodnik potrebno razviti in poravnati.
- Pred priključitvijo naprave na električno omrežje vedno preverite, ali je napajalni kabel pravilno nameščen. Ne povezujte naprave z električno napeljavo pred koncem montaže.
- Prepovedano je uporabljati napo brez nameščenega protimaščobnega filtra.
- Kar zadeva spoštovanja tehničnih in varnostnih ukrepe, potrebne za odvajanje izpušnih plinov, je treba dosledno upoštevati predpise, ki so jih izdali pooblašчени lokalni organi.
- Vijaki ali utrjevalni elementi, ki niso pritrjeni v skladu s temi navodili, lahko povzročijo nevarnost zdravju ali življenju.
- **POZOR!** Če vijakov in pritrdilnih elementov ne namestite v skladu z navodili, lahko pride do nevarnosti v električnem napajanju.
- Proizvajalec ne nosi nobene odgovornosti za eventualno škodo ali požare, ki bi jih lahko izdelek povzročil ob neupoštevanju nasvetov, podanih v spodnjih navodilih.

RAZPAKIRANJE



Naprava je bila za čas transporta zaščitena pred poškodovanjem. Prosimo, da po razpakiranju naprave odstranite elemente embalaže na način, ki ne ogroža okolja.

Vsi materiali, uporabljeni za embalažo, so okolju prijazni, v celoti jih je možno reciklirati, kar je označeno z ustreznim simbolom.

Pozor! Embalažne materiale (polietilenske vrečke, kose polistirena, itd.), je treba pri jemanju naprave

iz embalaže hraniti izven dosega otrok.

ODSTRANJEVANJE IZRABLJENIH NAPRAV



Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke. Taka oznaka obvešča, da se zadevne opreme po odrabi ne sme odlagati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki.

Uporabnik jo je dolžan oddati subjektu, specializiranemu za zbiranje odpadne električne in elektronske opreme. Ti zbiralci odpadkov, v tem lokalna zbirna mesta, trgovine in občinske enote, tvorijo ustrezni sistem, ki omogoča spre-

jem te odrabljene opreme.

Ustrezno ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo pomaga preprečiti zdravju ljudi in stanju naravnega okolja škodljive posledice, izhajajoče iz prisotnosti v njej nevarnih sestavin in iz neustreznega skladiščenja in predelave take opreme.

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



- Kdor uporablja energijo na odgovoren način, ne samo pozitivno prispeva k stanju proračuna gospodinjstva, pač pa tudi ravna v korist naravnega okolja. Zato pomagajmo, varčujmo z električno energijo! To pa dosegamo na naslednji način:
 - Uporaba pravih posod za kuhanje.
 - Z uporabo loncev in posod s ploščatim in debelim dnom privarčujemo do 1/3 električne energije. Ne pozabite na pokrovko, sicer se poveča poraba električne energije.
- Skrb za čistočo kuhalnih polj in spodnjih površin posod.
 - Onesnaženost ovira prenos toplote - močno ožgano nečistočo je pogosto možno odstraniti edino s sredstvi, ki so zelo obremenjujoča za okolje.
 - Ogibanje nepotrebnemu „kukanju pod pokrovko“.
 - Nepostavitev plošče v neposredno bližino hladilnika/zamrzovalnika. S temi napravami se po nepotrebnem povečuje poraba električne energije.

OSNOVNE INFORMACIJE O NAPRAVI

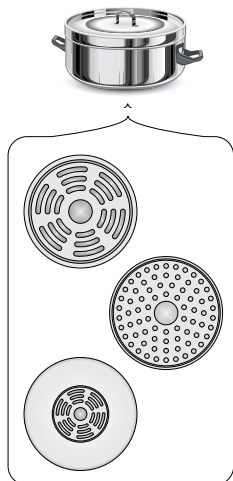
Principi delovanja indukcijske plošče

Pod steklom indukcijske plošče se nahajajo indukcijske cevke, ki ustvarjajo magnetno polje. Posoda, nameščena na magnetnem polju, se segreje pod vplivom tega polja. Vedite, da je pomembno, da uporabljate posode s primernim dnom.

 Odvisno od uporabljenih posod in nastavljene moči med kuhanjem, naprava oddaja značilno brnenje, kar je običajen pojav in ni razlog za reklamacijo.

Značilnosti posod

- Če želite preveriti, ali je posoda primerna za vašo indukcijsko ploščo, preverite ali dno posode privlači magnet. Večja kot je privlačna sila, boljša je posoda.
- Vedno uporabljajte posode visoke kakovosti, z idealno ploščatim dnom. Z uporabo posod te vrste se izognete nastajanju točk s previsoko temperaturo, kar bi lahko povzročilo, da bi se hrana, ki se v posodi pripravlja, prižgala na lonec. Posode in ponve z debelimi kovinskimi stenami zagotavljajo popolno porazdelitev toplote. Vbočeno dno posode ali globoko vgraviran logo proizvajalca imajo negativen vpliv na indukcijski modul, ki nadzira temperaturo, prihaja lahko do pregretja posode.
- Ne uporabljajte poškodovanih posod, npr. z dnom, ki je deformiran zaradi previsokih temperatur.



- Če uporabljamo velike posode s feromagnetnim dnom, katerega srednji del je manjši od celotnega premera dna posode, se ogreva izključno feromagnetni del posode. To povzroči situacijo, v kateri ni možna enakomerna porazdelitev toplote v posodi. Feromagnetni obseg se zmanjša v osnovi posode zaradi vanjo nameščenih aluminijastih elementov, zato je lahko količina toplote manjša. Lahko se zgodi, da nastopijo problemi z zaznavo posode ali pa ta sploh ni zaznana. Da dosežemo optimalne rezultate kuhanja, mora biti premer feromagnetnega dela posode prilagojen velikosti kuhalnega polja. V primeru, da posoda na kuhalnem polju ni bila zaznana, se priporoča, da ga preizkusimo na kuhalnem polju s primerno manjšim premerom.



Primerna kvaliteta posode je glavni pogoj za dobro uporabo in učinkovito delovanje plošče.



Ne priporoča se uporabe zunanjih indukcijskih adapterjev.

- Za indukcijsko kuhanje je potrebno uporabljati izključno feromagnetne posode, iz materialov kot so:
 - Emajlirano jeklo
 - Litina
 - Posoda iz nerjavečega jekla za indukcijsko kuhanje.

Označbe na kuhinjskih posodah



Preverite, če se na etiketi nahaja znak, ki zagotavlja, da je posoda primerna za indukcijske plošče

Nerjaveče jeklo

Ne zaznava prisotnosti posode

Z izjemo posod iz feromagnetnega jekla

Aluminij

Ne zaznava prisotnosti posode

Litina

Visoka učinkovitost

Pozor: posode lahko opraskajo ploščo

Emajlirano jeklo

Visoka učinkovitost

Priporoča se uporaba posode s ploščatim, debelim in gladkim dnom

Steklo

Ne zaznava prisotnosti posode

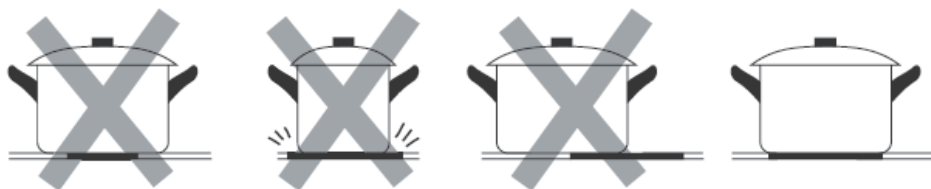
Porcelan

Ne zaznava prisotnosti posode

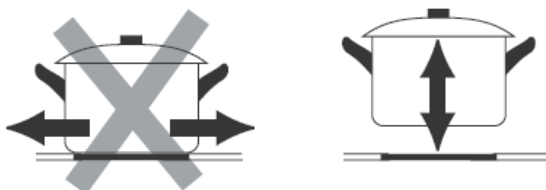
Posode z bakrenim dnom Ne zaznava prisotnosti posode

- Pokrov na posodi med kuhanjem prepreči, da bi iz nje uhajala toplota, na ta način se skrajša čas segrevanja in zmanjša poraba električne energije.
- Pazite na to, da je dno posode suho. Medtem, ko polnite posodo ali ko jo uporabljate potem, ko ste jo vzeli iz hladilnika, preverite, ali je površina povsem suha. S tem se izognemo nečistočam na površini plošče.
- Prepričajte se, da je dno lonca gladko, da se ravno prilega steklu in da je enako veliko kot kuhalno polje. Uporabite lonce s premerom, ki je enak grafičnemu premeru izbranega območja. Če uporabite nekoliko širši lonec, bo moč kuhalnega polja izkoriščena z največjo

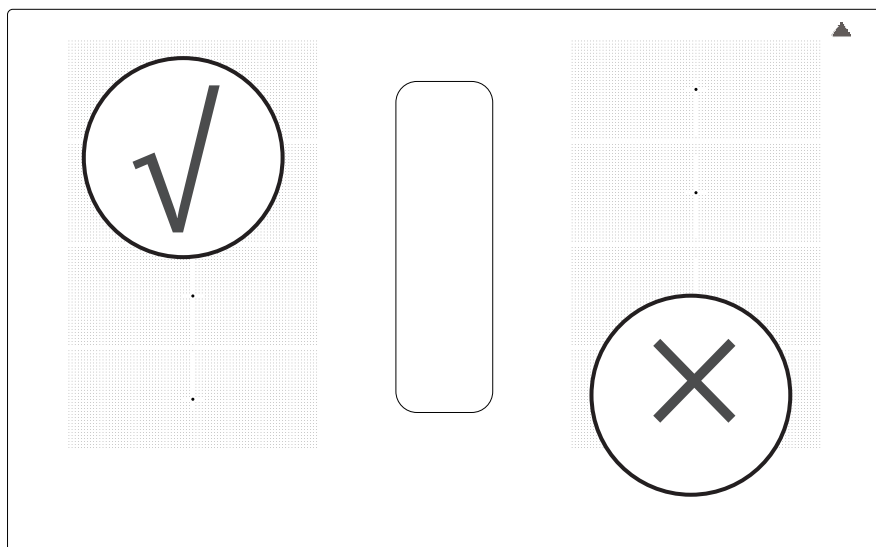
učinkovitostjo. Če uporabljate manjši lonec, bo učinkovitost morda manjša od pričakovane. Kuhalno polje morda ne bo zaznalo lonca s premerom, manjšim od 140 mm. Posodo vedno postavite na sredino kuhalnega polja.



- Da bi zaščitili površino indukcijske kuhalne plošče pred morebitnimi praskami, lonce vedno dvignite z nje, namesto da jih premikate po njej.



- Pri uporabi izdelka si oglejte spodnjo sliko za pravilno postavitev posode. Posodo je potrebno namestiti na označenem mestu na steklu.



Indikator preostale toplote „H“

Po koncu kuhanja steklo indukcijske plošče v obsegu danega kuhalnega polja še nekaj časa ostane vroče, to imenujemo preostala toplota.

Če je steklo vroče, je na indikatorju tega polja prikazan simbol „H“.



**V času, ko deluje indikator preostale toplote, se ni dovolje-
no dotikati kuhalnega polja zaradi nevarnosti opeklin, prav
tako ni dovoljeno postavljati nanj predmetov, ki so občutljivi
na toploto!**



**Tekom izpada električne napetosti indikator gretja po izklo-
pu „H“ ni več prikazan. Vendar pa so lahko kuhalnega polja
še vroča!**

Pred prvim vklopom plošče

- Natančno očistite indukcijsko ploščo. Plošča ima stekleno površino, zato ravnejte z njo s primerno pazljivostjo.
- Po prvem zagonu naprave se lahko pojavijo neprijetni vonji. V tem primeru vklopite ventilacijo ali odprite okno v prostoru. Oddajanje vonja je prehodno.

Primeri nastavitve moči gretja

Naslednje nastavitve so le smernice. Natančna nastavev je odvisna od več dejavnikov, na primer od uporabljene posode in količine kuhane hrane. Eksperimentirajte z indukcijsko kuhalno ploščo in poiščite nastavev, ki najbolj ustreza vašim potrebam.

Nastavev	Aplikacija
1-2	• Rahlo segrevanje majhnih količin hrane • Topljenje čokolade, masla in drugih izdelkov, ki se zlahka zažgejo. • Rahlo kuhanje na "počasnem ognju" • Počasno pogrevanje
3-4	• Pogrevanje • Kuhanje na "počasnem ognju" • Kuhanje riža
5-6	• Pečenje palačink
7-8	• Praženje • Kuhanje testenin
P	• Kuhanje vode • Kuhanje juhe do vretja • Cvrtje v Globokem Olju

NAČIN DELOVANJA NAPE

Ta naprava deluje v odvodnem načinu (odvajanje zraka v prezračevalni kanal) ali v načinu absorpcije (recirkulacija zraka).

Odvodni način (odvod zraka v prezračevalni kanal)

Delovanje v odvodnem načinu: Ko je napa v načinu odvajanja zraka v ventilacijski kanal, se zrak odvaja ven preko izpušnega kanala. V tem načinu delovanja odstranite filter z aktivnim ogljem. Napa je povezana s kanalom z odprtino za izpust zraka, ki vodi do glavnega prezračevalnega kanala (dimnika). Napravo mora namestiti kvalificiran montažer.

Način absorpcije (recirkulacija zraka)

V načinu absorpcije se filtrirani zrak vrača v prostor skozi posebne izpuste. Za učinkovito delovanje naprave je treba namestiti filter z aktivnim ogljem, ki nevtralizira vonjave. Za optimalno učinkovitost je priporočljiva tudi namestitev kompleta za usmerjanje zraka, ki izboljša kroženje in porazdelitev prečiščenega zraka v prostoru.

Pozor!

- Komplet za usmerjanje zraka ni priložen napravi in ga je treba kupiti posebej (PSD 100 DOWNAIR SET). Elementi kompleta oziroma shema povezav so pokazani v poglavju „Komplet cevi za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom“.
- Postopek zamenjave filtra z aktivnim ogljem je prikazan v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.

INFORMACIJE PRED NAMESTITVIJO

Pred namestitvijo kuhalne plošče se prepričajte, da:

- Delovna površina je pravokotna in vodoravna, noben konstrukcijski element pa ni v nasprotju z zahtevanimi merami.
- Delovna površina je izdelana iz izoliranega in toplotno odpornega materiala.
- V fiksno električno napeljavo je bilo vgrajeno ustrezno ločilno stikalo, ki zagotavlja popoln izklop iz električnega omrežja in je nameščeno v skladu z lokalnimi predpisi o električni napeljavi.
- Odklopno stikalo mora biti odobrenega tipa in mora zagotavljati 3 mm prekinitev na vseh polih (ali na vseh aktivnih [faznih] vodnikih, če lokalni predpisi dovoljujejo takšno izjemo).
- Ko je kuhalna plošča nameščena, je odklopno stikalo uporabniku lahko dostopno.
- Če niste prepričani glede namestitve, se posvetujte z lokalnimi gradbenimi organi in predpisi.
- Stene okrog kuhalne plošče naj bodo izdelane iz toplotno odpornih materialov in lahko dostopne za čiščenje (npr. keramične ploščice).

Po namestitvi kuhalne plošče, se prepričajte, da:

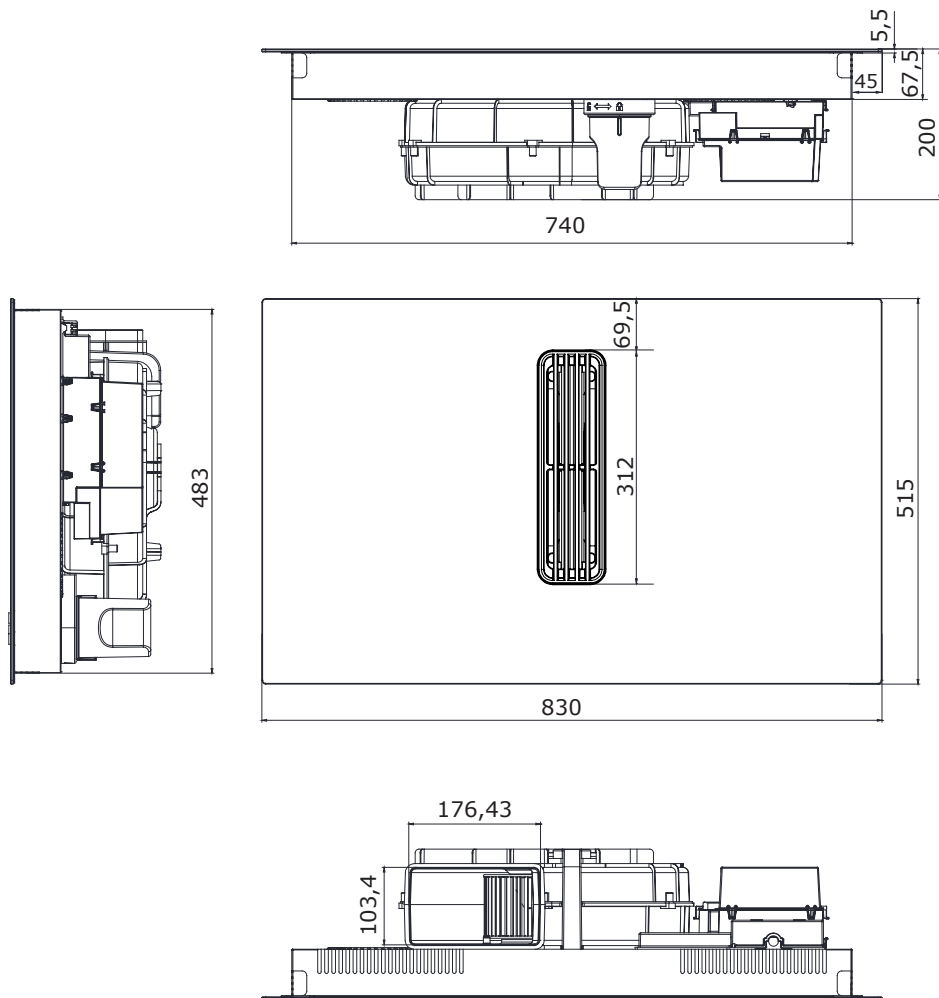
- Napajalni kabel ni stisnjen z vrati omare ali predali.
- Zagotovljen je ustrezen pretok zraka.

Opozorilo

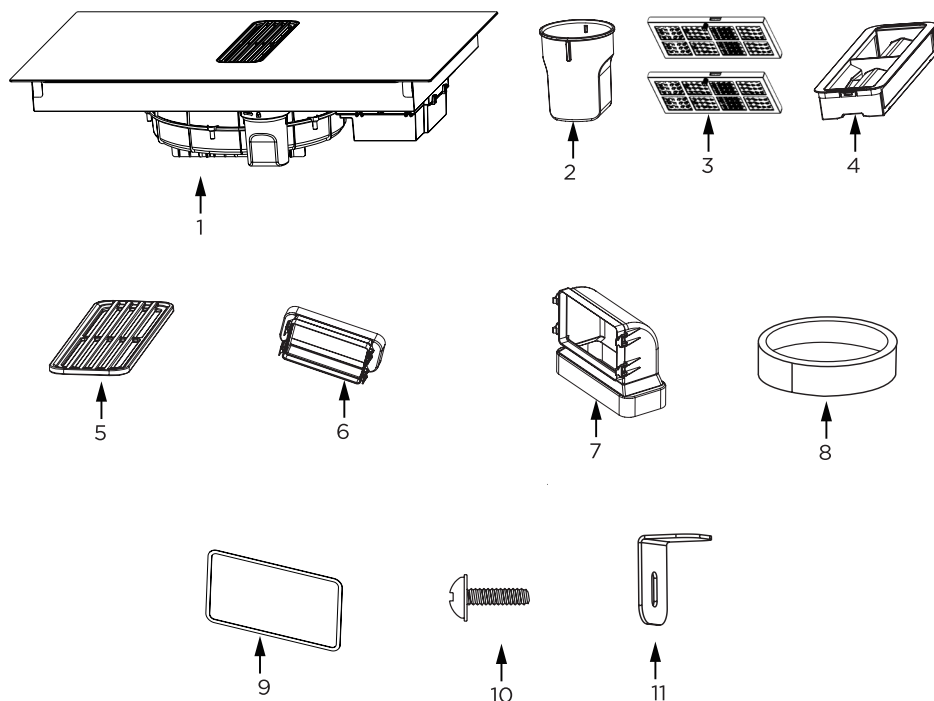
- Namestitev kuhalne plošče naj izvajajo le usposobljeni strokovnjaki. Samostojno lotevanje te namestitve ni dovoljeno.
- Kuhalne plošče ne nameščajte neposredno nad naprave, ki lahko ustvarjajo vlago, kot so pomivalni stroji, hladilniki, zamrzovalniki, pralni ali sušilni stroji, da ne poškodujete elektronike plošče.
- Plošča mora biti nameščena tako, da omogoča učinkovito odvajanje toplote, kar povečuje njeno zanesljivost.

INŠTALACIJA IN NAMESTITEV

Mere naprave



Vsebina embalaže



- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Integrirana indukcijska kuhalna plošča z napo | 6. Konektor |
| 2. Zbiralnik za vodo | 7. Konektor 90° |
| 3. Ogljikov filter | 8. Tesnilni trak |
| 4. Maščobni filter | 9. Tesnilo |
| 5. Mreža | 10. Vijak M4*10 (x4) |
| | 11. Pritrdilni nosilec (x4) |

Pozor!

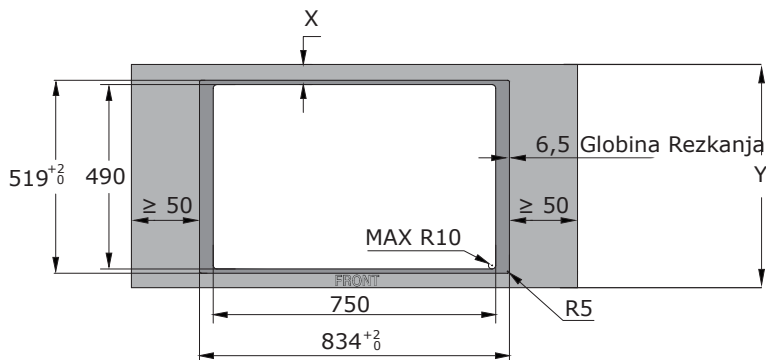
Dodatni komplet za usmerjanje zraka ni vključen v enoto in ga je treba kupiti posebej (PSD 100 DOWNAIR SET). Sestavni deli kompleta in shema priključkov so prikazani v poglavju „Komplet cevi za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlecnikom“.

Priprava pohištvenega pulta za vgradnjo plošče

- Pult mora biti raven in naravn in v vodoravno lego. Pult je treba zatesniti in ga zaščititi od strani stene pred politjem tekočine in vlago.
- Pohištvo za vgradnjo mora imeti oblogo oziroma lepilo za njeno lepljenje, odporno na temperaturo 100°C. Neizpolnitev teh pogojev lahko povzroči deformacijo površine ali, da se obloga odlepi.
- Robove odprtine je treba zaščititi z materialom, odpornim na absorpcijo vlage.
- Odprtino v pultu odmerite v skladu z merami, podanimi na spodnji risbi (enota [mm]):

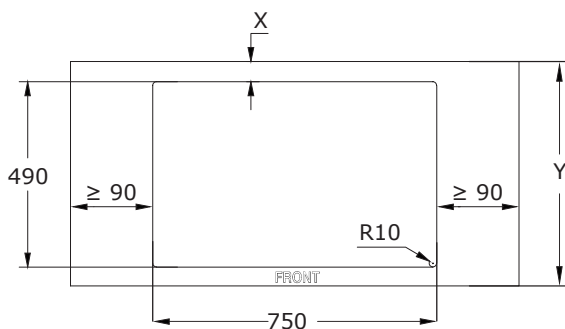
Namestitev poravnana s površino pulta

Pri tej rešitvi je indukcijska plošča z integrirano napo vgrajena v kuhinjski pult, tako da je njena površina poravnana s pultom.

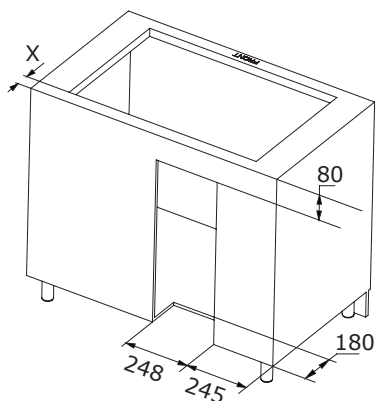


Standardna namestitev

Pri standardni montaži je indukcijska plošča z integrirano napo nameščena na pult, pri čemer robovi segajo nad površino pulta.

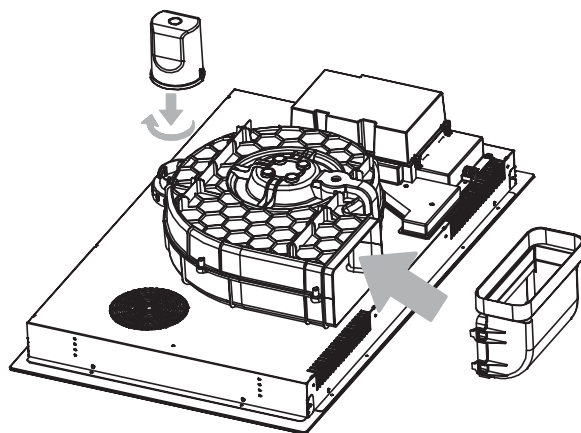


Globina delovne plošče (Y)	X
600-650 mm	54 mm
≥ 650 mm	65 mm

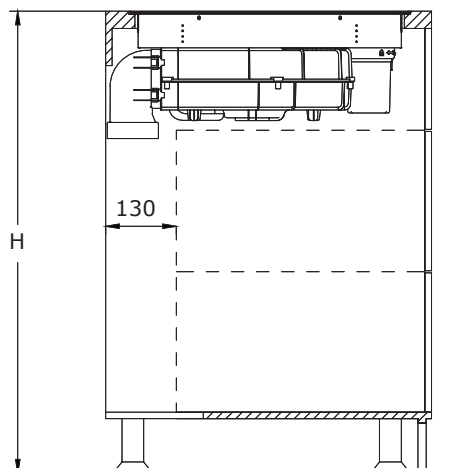
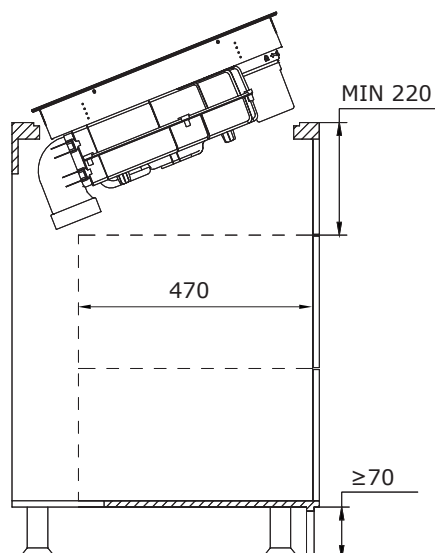


Namestitev v načinu absorpcije (recirkulacija zraka)

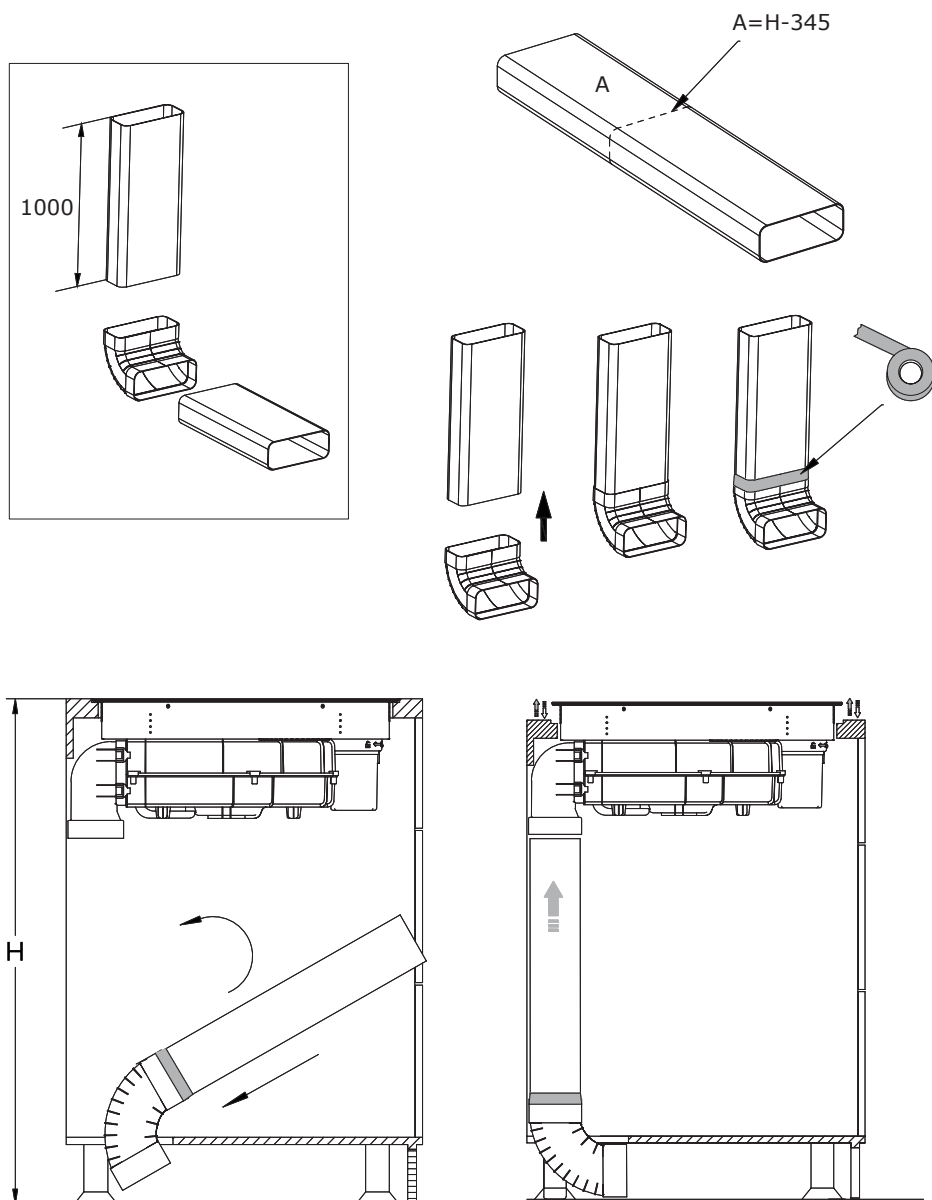
Namestite zbiralnik za vodo tako, da ga obrnete v ustrezno smer, kot kaže označena puščica. Nato namestite priloženo gumijasto tesnilo na mesto, ki ga označuje puščica na spodnji sliki. Na koncu namestite konektor 90° v luknjo, prikazano na sliki, in se prepričajte, da se pravilno prilega.



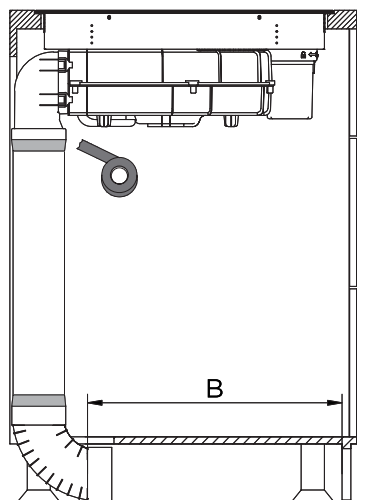
Izdelek namestite na pult in ga poravnajte.



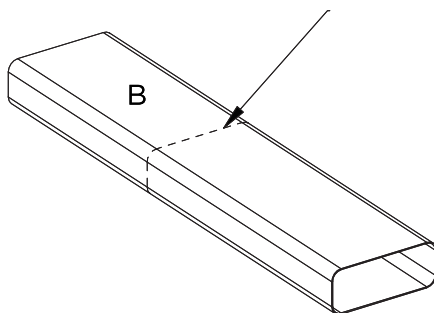
Za učinkovito recirkulacijo priporočamo namestitev kompleta cevi za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom. Ta komplet je na voljo za nakup posebej pod imenom PSD 100 DOWNAIR SET. Spodaj je pregled posameznih vključenih komponent. Ustrezne dimenzije so navedene v poglavju „Komplet cevi za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom“.



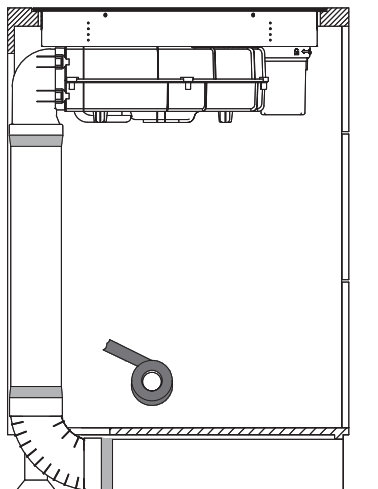
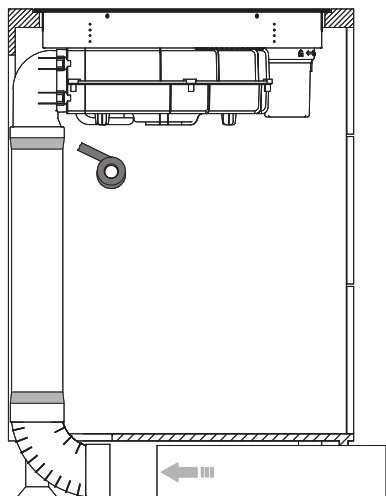
Komplet cevi za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom

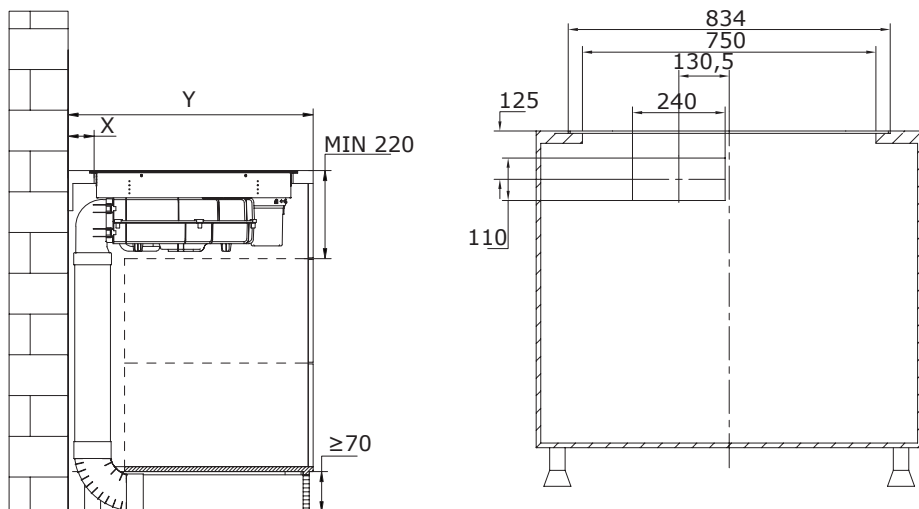


Z žago odrežite cev na potrebno dolžino.

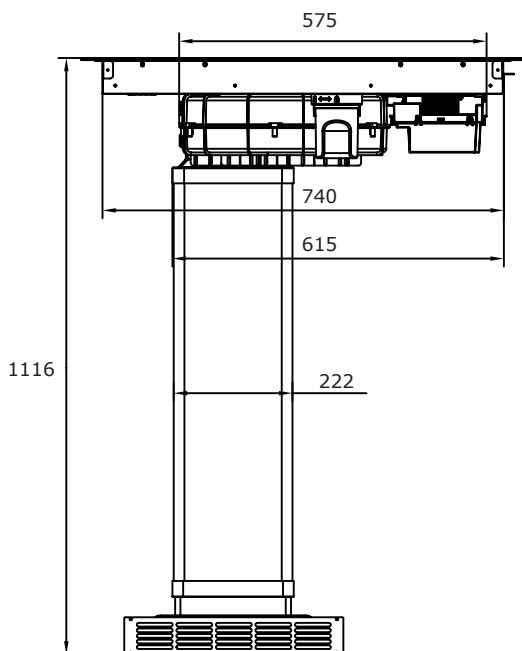


Na vse spoje namestite priloženi tesnilni trak, kot je to prikazano na ilustracijah v navodilih.





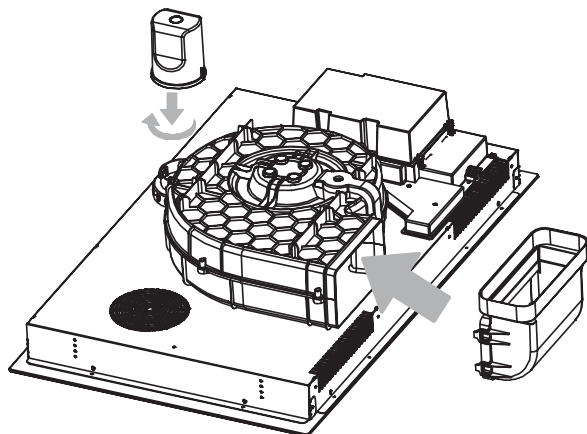
Na koncu je treba pritrditi spojko in prezračevalno rešetko. Natančne dimenzije prezračevalne rešetke in drugih elementov kompleta so navedene v poglavju „Komplet cevi za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom“.



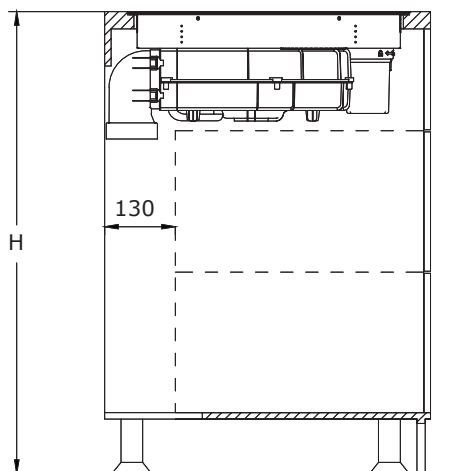
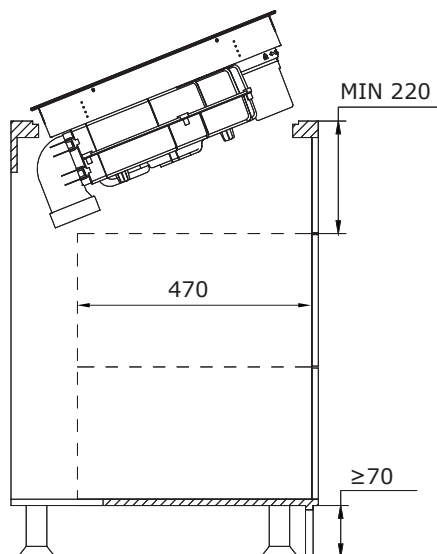
Vgradnja v odvodnem načinu (izpust v prezračevalni kanal)

Način 1

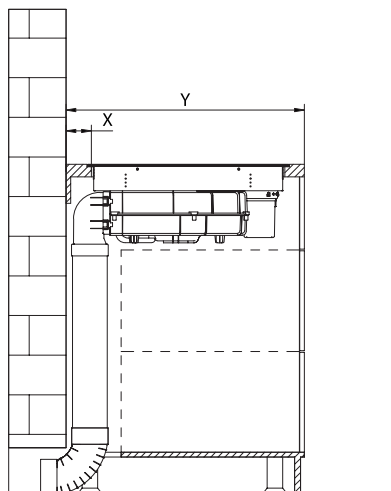
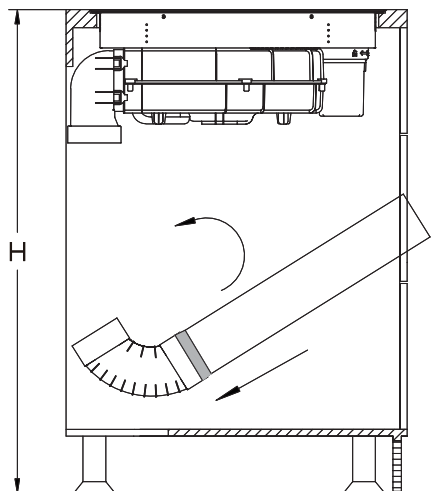
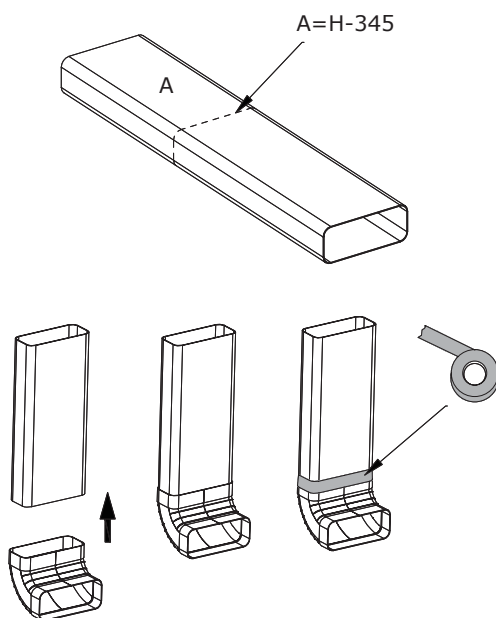
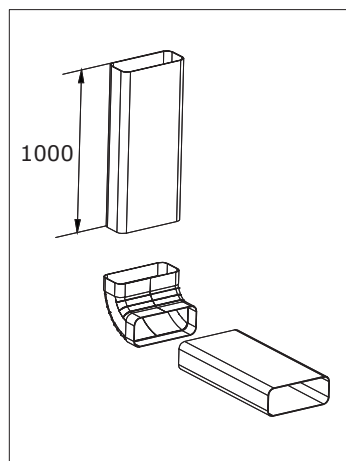
Namestite zbiralnik za vodo tako, da jo obrnete v pravo smer, kot kaže označena puščica. Nato namestite priloženo gumijasto tesnilo na mesto, ki ga označuje puščica na spodnji sliki. Na koncu namestite konektor 90° v luknjo, prikazano na sliki, in se prepričajte, da se pravilno prilega.



Izdelek namestite na pult in ga poravnajte.

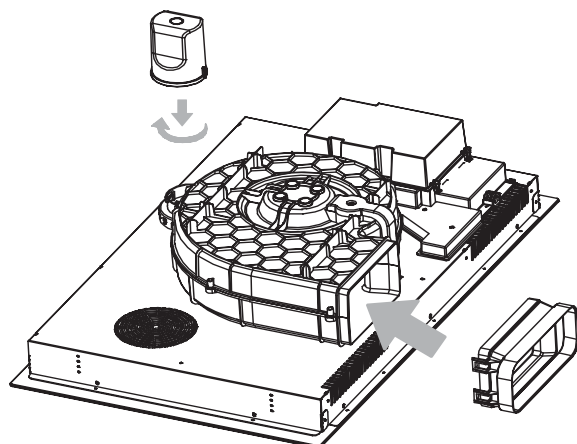


Za to uporabite komponente iz kompleta cevi PSD 100 DOWNAIR SET za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom, ki ga je treba kupiti posebej.

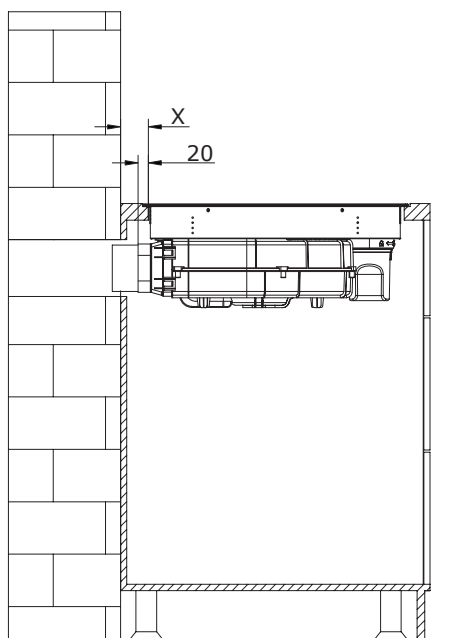
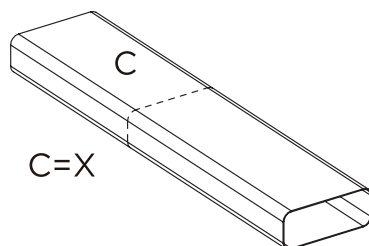


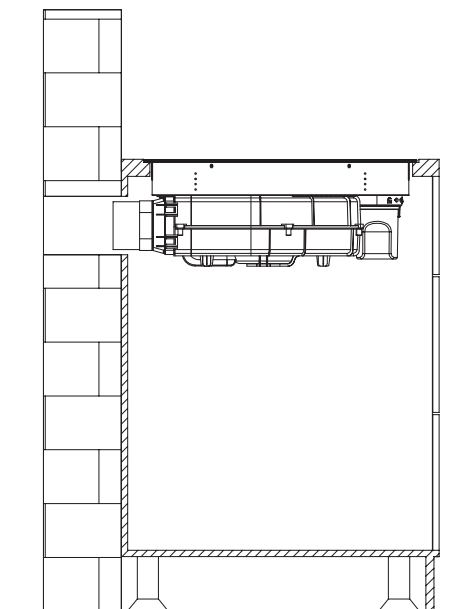
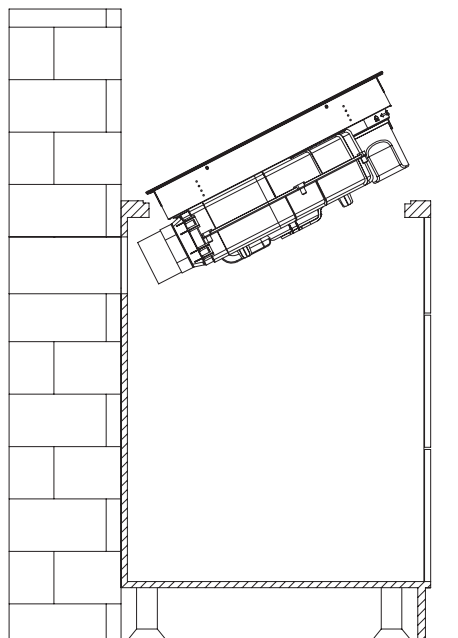
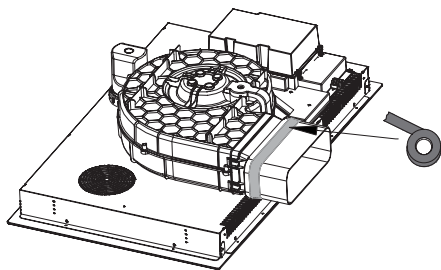
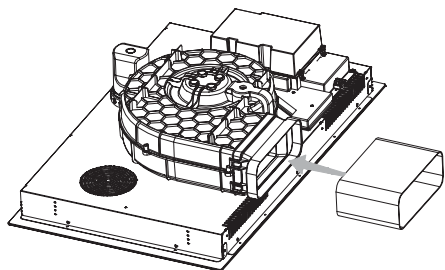
Način 2

Namestite zbiralnik za vodo tako, da jo obrnete v pravo smer, kot kaže označena puščica. Nato namestite priloženo gumijasto tesnilo na mesto, ki ga označuje puščica na spodnji sliki. Nazadnje namestite konektor v luknjo, prikazano na sliki, in se prepričajte, da se pravilno prilega.



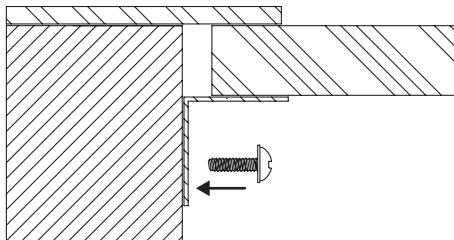
Z žago odrežite cev na ustrezno dolžino, nato jo pritrdite na konektor in zavarujte s tesnilnim trakom, kot je prikazano na sliki.





Pozor!

Ko je izdelek nameščen, namestite štiri nosilce na obeh straneh izdelka, da preprečite njegovo premikanje.



Pozor!

Minimalna razdalja med stensko omarico in indukcijsko kuhhalno ploščo je 450 mm.

ELEKTRIČNI DIAGRAM:

Napetost napajanja

Skupna moč

Električni diagram:

AC220-240V 50/60Hz

AC380-415V 3N~ 50/60Hz

7,58 kW

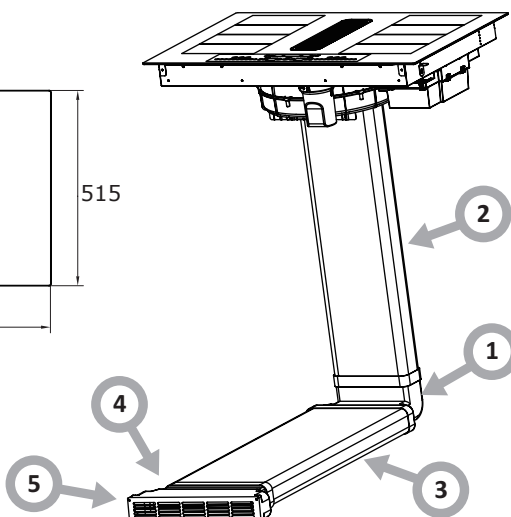
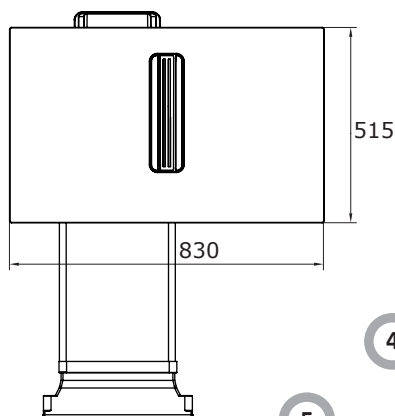
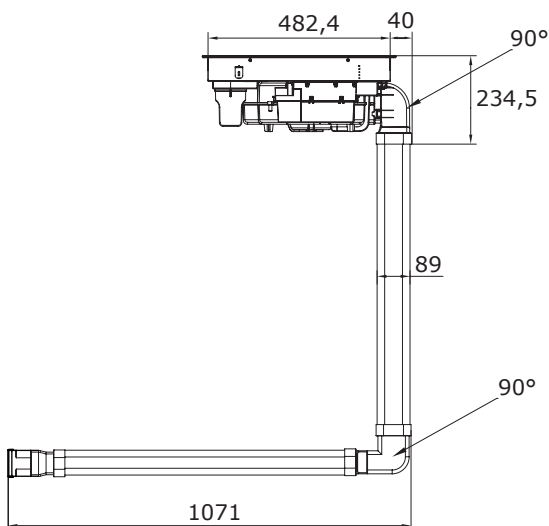
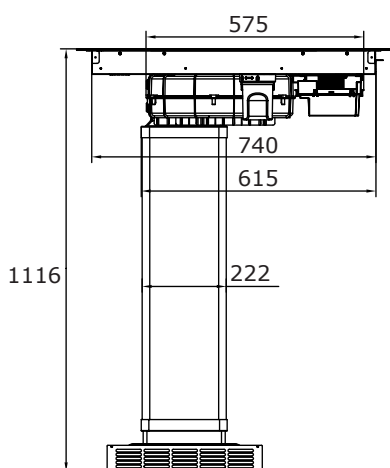
Napetost	Električna povezava	Shema povezav	Napajalni kabel
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

L1, L2 = Faza
N1, N2 = Nevtralni
PE = Ozemljitev

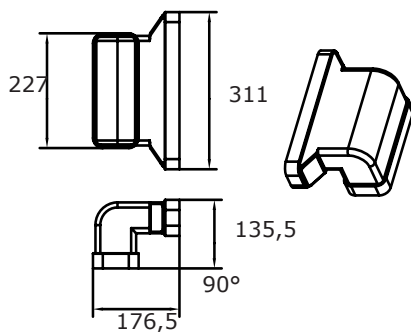
KOMPLET CEVI ZA INDUKCIJSKO KUHALNO PLOŠČO Z IZVLEČNIKOM

Dodatni komplet za usmerjanje zraka (PSD 100 DOWNAIR SET), ki ga je mogoče kupiti posebej, vključuje naslednje namestitvene komponente, prikazane na priloženih risbah:

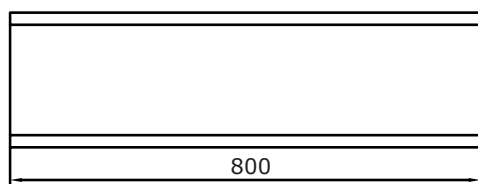
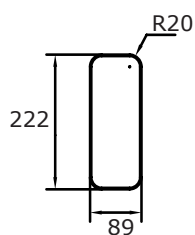
- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1. Konektor 90° | 4. Konektor |
| 2. Ravna cev (222*89) | 5. Ventilacijska mreža |
| 3. Ravna cev (306*66) | 6. Tesnilni trak (x2) |



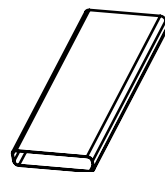
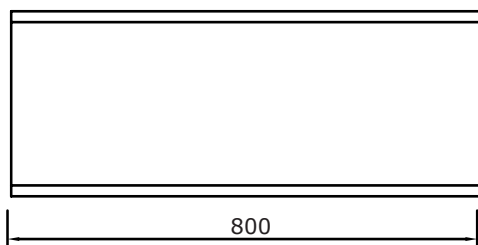
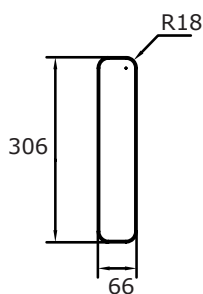
1 →



2 ↙

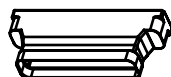
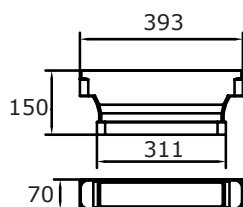
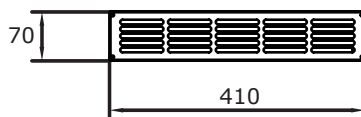
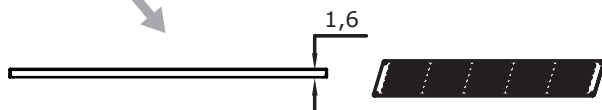


3 ↙



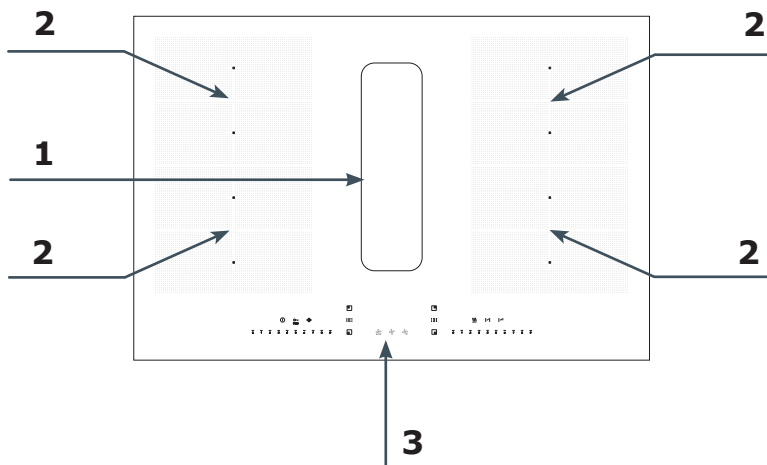
5 ↙

4 ↙



UPRAVLJANJE

Vaša naprava



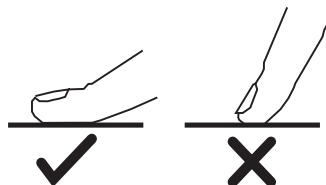
1. Vhod za prezračevanje kuhinjske nape
2. Indukcijsko ogrevalno polje booster
3. Nadzorna plošča na dotik

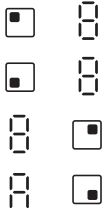
Nadzorna plošča

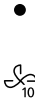
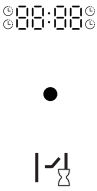
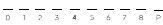


Vaša naprava je opremljena z nadzorno ploščo na dotik:

- Prepričajte se, da so nadzorni elementi vedno čisti in suhi ter da jih ne prekriva noben predmet (npr. posoda ali krpa). Ze tanka plast vode lahko oteži upravljanje nadzornih elementov.
- Nadzorni elementi v napravi se odzivajo na dotik, zato vam ni treba pritiskati.
- Vsakič, ko je zaznan dotik, zaslišite zvočni signal.
- Uporabite blazinico prsta, ne konice.



Senzor	Funkcija	Opis
	Senzor VKLOP/ IZKLOP	Držite senzor pritisnjen, da vklopite napravo. Ko je naprava vklopljena in deluje kuhinjska napa (ne v načinu odloženega izklopa): če držite senzor pritisnjen, se izklopijo vsa kuhalna polja, kuhinjska napa pa preide v način odloženega izklopa. Če senzor ponovno držite pritisnjen, se naprava popolnoma izklopi. Naprava je vklopljena, kuhinjska napa pa izklopljena: če senzor držite pritisnjen, se izklopi celotna naprava.
	ChildLock	S funkcijo ChildLock lahko zaklenete možnost upravljanja kuhalne plošče, na primer s strani otrok ali med čiščenjem. Če držite senzor ChildLock pritisnjen, se aktivira zaklep nadzorne plošče. Prižgana dioda označuje aktiviranje blokade. Če držite senzor ponovno pritisnjen, LED dioda ugasne in nadzorna plošča ponovno deluje.
	Bridge	Ko je aktivirana funkcija Bridge, obe indukcijski polji (navpično) delujeta skupaj. To pomeni, da bodo ta polja imela enake nastavitve temperature in moči, ki jih lahko spremenite tako, da s prstom potegnete po senzorju za nastavev moči. S kratkim dotikom senzorja funkcije Bridge na levi strani aktivirate način funkcije Bridge. Prižge se indikator in leva indukcijska polja začnejo delovati skupaj. Če želite preklicati način funkcije Bridge, znova pritisnite tipalo funkcije Bridge. Funkcija Bridge na desni strani deluje enako kot pri poljih na levi strani. Če jo želite aktivirati, uporabite namenski senzor funkcije Bridge na desni strani nadzorne plošče.
	Ohranjanje toplote	Funkcija ohranjanja toplote omogoča, da kuhhalno polje ohranja stalno najnižjo temperaturo, zato je idealna za ohranjanje primerne temperature pripravljenih jedi vse do serviranja. Če želite aktivirati način, se preprosto dotaknete senzorja za ohranjanje toplote - ko je funkcija aktivna, se prižge indikatorna lučka LED. S ponovnim dotikom senzorja deaktivirate funkcijo ohranjanja toplote za aktivno kuhhalno polje. Če želite aktivirati ali deaktivirati način ohranjanja toplote za vsa aktivna kuhhalna polja, držite senzor funkcije ohranjanja toplote pritisnjen. Funkcija deluje le, če je moč kuhalnega polja večja od 0.
	Senzor kuhalnega polja	Če želite vstopiti v nastavitve moči ali časa delovanja, izberite senzor ustreznega kuhalnega polja. Ko se dotaknete izbranega območja, bo digitalni prikazovalnik utripal, da bi pokazal aktivacijo in pripravljenost za konfiguracijo. Če želite prilagoditi moč gretja, s prstom gladko drsite po senzorju za nastavev moči. Če želite nastaviti čas delovanja (po vnaprejšnji določitvi moči), se dotaknete senzorja časovnika in nato s senzorjem za nastavev moči ponovno izberite želeni čas.

	Senzor ventilatorja nape	Ko je napa izklopljena ali deluje, s senzorjem ventilatorja nape vstopite v način nastavitve - prikazovalnik bo utripal 5 sekund. V tem času lahko s senzorjem za nastavev moči nastavite hitrost nape od 1-8-P, pri čemer je najvišja stopnja hitrosti "P" ali "power booster". Ko je hitrost nastavljena, ponovno pritisnite senzor ventilatorja nape, da se napa izklopi. Kratek pritisk na senzor ventilatorja nape med delovanjem prav tako izklopi napravo. Med delovanjem nape je na prikazovalniku prikazan trenutni način delovanja. V načinu zaklepanja je na prikazovalniku prikazana črka "L".
	Senzor za samodejno delovanje ventilatorja nape	S to funkcijo ventilator nape samodejno prilagodi svojo hitrost in deluje na optimalni ravni, ki ustreza intenzivnosti kuhanja na kuhalnih poljih. Za vklop ali izklop funkcije samodejnega dela ventilatorja nape na kratko pritisnite - zasliši se zvočni signal, indikator funkcije pa se prižge. Ko vklopite kuhalno ploščo, se napa samodejno vklopi. Ko so izklopljena vsa kuhalna polja, se napa po 6 sekundah preklopi v način odloženega izklopa. Napa se izklopi po 1 minuti.
	Senzor za odloženi izklop nape	Ta funkcija se uporablja za odložitev izklopa motorja nape in se lahko uporablja po kuhanju, da se zrak v prostoru očisti hlapov. S kratkim pritiskom aktivirate ali deaktivirate funkcijo - pojavi se zvočni signal in indikator aktivacije funkcije. Ko je funkcija aktivirana, napa preide v način odloženega izklopa. Naprava se izklopi po 10 minutah.
	Opomnik za zamenjavo filtra	Po 300 urah delovanja bo napa z aktiviranjem senzorja na nadzorni plošči samodejno opozorila na potrebo po zamenjavi ogljikovega filtra. Če želite senzor izklopiti, ga pridržite. S kratkim pritiskom na senzor se na prikazovalniku prikaže preostali čas delovanja.
	Časovnik	S kratkim pritiskom na senzor časovnika aktivirate funkcijo odštevanja - indikator časovnika se prižge, na prikazovalniku pa se prikaže čas - maksimalni čas je "99:59" (99 minut in 59 sekund); Med delovanjem naprave se z novim pritiskom na senzor časovnika števec ponastavi in ponovno začne odštevanje; Z dolgim pritiskom na senzor časovnika izklopite funkcijo časovnika, ko ta deluje.
	Senzor za nastavev moči tipa drsnik	Stopnjo moči kuhalnega polja, hitrost ventilatorja in čas časovnika lahko nastavite tako, da s prstom premaknete senzor za nastavev levo ali desno.

  	Območni časovnik	Funkcija območnega časovnika omogoča natančno časovno nastavitve izbranega kuhalnega polja od 00:00 do 3:00h. Če želite dodeliti čas določenemu kuhalnemu polju, se dotaknite senzorja časovnika, ko je kuhalno polje aktivno. Na prikazovalniku se prikaže "00:00", ikona časovnika utripa 3 sekunde, indikator časovnika pa se prižge. V tem času lahko nastavite časovnik s senzorjem za nastavitve moči določenega območja. Če v 3 sekundah ne ukrepate, sistem samodejno zaključi način nastavitve. Za nastavitve najprej izberite želeno uro in nato število minut. Med nastavljanjem vsakega položaja bo številka utripala 3 sekunde. Po tem času bo sistem samodejno prešel na naslednji položaj. S kratkim pritiskom na senzor časovnika ročno prestavite na naslednji položaj. Ko so nastavljene vse številke, časovnik preide v način delovanja in ikona časovnika za to območje neprekinjeno sveti. Kadar je aktivnih več kuhalnih območij, vendar časovnik ne deluje, se na prikazovalniku prikaže zadnji odobreni čas. Ko časovnik deluje, je privzeto prikazan čas odštevanja. Če poteka potrjevanje nastavitve za eno od območij, se na prikazovalniku prikaže čas časovnika za to območje. Ko časovnik za območje doseže manj kot 1 minuto, se minutne številke na prikazovalniku spremenijo v odštevanje v sekundah.
	Prikazovalnik	• Ko kuhalno polje deluje, se prikaže njegova stopnja moči (1-8-P). • Če na kuhalnem polju ni lonca, se prikaže "u"; • V načinu vzdrževanja toplote se prikaže "Ξ".
	Indikator prisotnosti posode	• Indikatorna lučka je razdeljena na dve kuhalni polji. • Če katero koli polje zazna ali izgubi stik s posodo, preide v stanje posodobitve: ko je posoda zaznana, indikatorna lučka utripa 5 sekund in nato neprekinjeno sveti. Ko posoda ni zaznana, lučka takoj ugasne. • Ko je naprava izklopljena, lučka ostane ugasnjena. • Funkcija velja za vsa štiri kuhalna polja.
	Signaliziranje napak	• Če je napa okvarjena, se na prikazovalniku nape prikaže "E"; če je okvara povezana z indukcijsko kuhalno ploščo, se na prikazovalniku kuhalnega polja, ki ustreza okvari, prikaže "E"; na prikazovalniku časovnika pa je prikazana koda napake. • Če pride do napake, medtem ko je funkcija časovnika za kuhalno polje aktivna, se koda napake prikaže 10 sekund. Nato bo po tem času zaslon utripal in prikazal preostali čas kuhanja (ki se ne bo več odšteval). Čas kuhanja se bo odšteval, ko bo napaka odpravljena.

Druge informacije

• Usklajevanje moči

Pri nastavitvi delovanja indukcijske kuhalne plošče največja moč dveh kuhalnih polj na isti strani ne sme presegati 3700 W. Če med nastavitvijo izračunana skupna moč preseže 3700 W, je treba zmanjšati moč neuporabljenega gorilnika na isti strani, da se zagotovi, da trenutna moč ustreza željeni moči uporabnika in da skupna moč ne preseže 3700 W.

• Funkcija uravnavanja moči

Pridržite dva senzorja: ChildLock ^{3 SEC} in senzor levega , spodnjega kuhalnega polja, da preklopite v način uravnavanja moči. Ko ste v načinu uravnavanja:

Dotaknite se levega združevalnega senzorja, da zmanjšate največjo moč.

Dotaknite se desnega združevalnega senzorja, da povečate največjo moč.

Mogočih je 5 stopenj moči: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7400 W. Izbrano največjo moč potrdite tako, da pritisnete senzor ON/OFF ali počakate 30 sekund.

• Funkcija varčevanja z energijo na kuhalnem polju

Ko so vsa kuhalna polja za 5 minut izklopljena, se napajanje polj samodejno prekine. V tem času funkcije, povezane s kuhalnimi polji, ne bodo delovale, indikator prisotnosti posode in prikazovalnik stopnje moči bosta izklopljena. Kuhalna polja lahko ponovno zaženete tako, da na kratko pritisnete senzor kuhalnega polja ali senzor ON/OFF.

• Umerjanje zaznavanja posod

V stanju pripravljenosti v 1 minuti po vklopu dalj časa držite pritisnjen senzor ChildLock in senzor časovnika, da preidete v način umerjanja.

Na digitalnem prikazovalniku časovnika se prikaže "CALI".

Nato se dotaknite senzorja funkcije Bridge, da začnete umerjanje zaznavanja posode. Med umerjanjem posode ne smejo biti na kuhalni plošči.

Na digitalnem prikazovalniku časovnika se prikaže odštevanje 5 sekund.

Ob koncu odštevanja se na digitalnem prikazovalniku položaja kuhalnega polja v primeru uspešnega umerjanja prikaže "P".

V nasprotnem primeru se prikaže znak "F".

Če so vsa umerjanja uspešna, se prikaže "P". V nasprotnem primeru 'F'.

Stopnje moči kuhalnih polj:

Hitrost	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Moč (W)	0	50	180	280	380	600	900	1200	1850	3500

Stopnje moči kuhalnih polj, ko je aktivirana funkcija Bridge:

Hitrost	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Moč (W)	0	100	180	280	380	760	1200	1800	2400	3700

Stopnje moči ventilatorja nape:

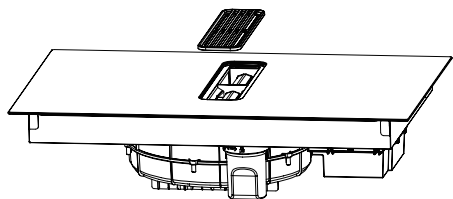
Hitrost	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Količina zraka (m ³ /h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Čas delovanja (min)	Neomejeno									5

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Skrb uporabnika za sprotno vzdrževanje plošče v čistem stanju in za ustrezno vzdrževanje le-te pomembno vpliva na dolžino njenega brezhibnega delovanja. Integrirana indukcijska kuhalna plošča z nabo ploščo je potrebno očistiti po vsaki uporabi.

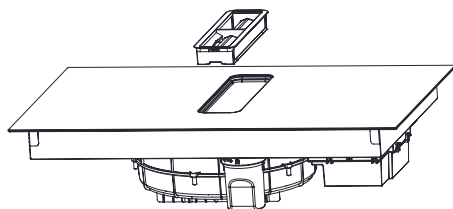
Čiščenje steklene površine

Stekleno površino indukcijske kuhalne plošče je treba redno čistiti z vlažno in mehko krpo. Izogibajte se abrazivnim čistilnim sredstvom in gobicam s hrupavo površino, ki lahko na površini stekla pustijo priske. Med vzdrževanjem je treba paziti, da voda ne pride v prezračevalno odprtino nape.



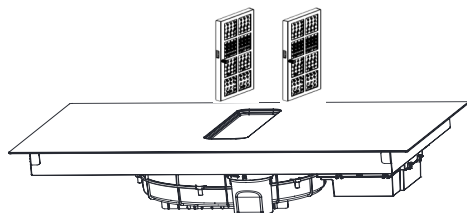
Čiščenje

Odstranite mrežo in jo očistite s krpo in blagim tekočim čistilnim sredstvom. Izogibajte se uporabi izdelkov, ki vsebujejo abrazivne snovi.



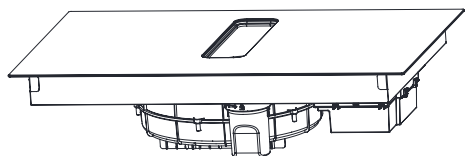
Čiščenje Maščobnega Filtra

Previdno izvalcite ročaj filtra in ga držite v vodoravnem položaju. Zbrano maščobo je treba odliči, maščobni filter pa oprati ročno ali v pomivalnem stroju.



Menjava ogljikovega filtra

Ce želite zamenjati filter, ga odstranite iz držala filtra in namestite novega. Menjavo filtra je potrebno izvesti po 300 urah delovanja



Čiščenje zbiralnika za vodo

Previdno zavrtite zbiralnik v smeri puščice, da ga odstranite. Nato izpraznite nabrano vodo in očistite zbiralnik. Zbiralnik ponovno namestite tako, da ga obrnete v nasprotni smeri. Priporoča se, da posodo za vodo izpraznite dnevno ali redkeje, odvisno od uporabe.

REŠEVANJE PROBLEMOV

Problem	Možen razlog	Rešitev problema
Ni mogoče prižgati plošče	Ni napajanja	Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča priključena na vir napajanja in vklopljena. Preverite, ali je pri vas doma ali v soseski prišlo do prekinitve napajanja z električno energijo. Če ste vse preverili in še vedno prihaja do težav, se obrnite na usposobljenega tehnika.
Upravljanje na dotik ne deluje	Upravljanje je zablokirano	Odblokirajte upravljanje. Za podrobnosti glejte poglavje „Upravljanje“ v navodilih za uporabo.
Gumbe na dotik je težko upravljati	Na površini gumbov je morda plast vode ali pa se plošče dotikate le s konico prsta.	Prepričajte se, da je upravljalna plošča suha, in se je dotikajte s prstom po celotni površini.
Steklo je opraskano	Lonci s hrapavimi robovi.	Uporabljajte posode s ploskim in gladkim dnom. Glejte poglavje "Osnovne informacije o napravi".
Indukcijska kuhalna plošča ali kuhalno polje se je izklopilo, prikazana je koda napake.	Tehnična napaka	Zapišite si črke in številke napake, izklopite indukcijsko kuhalno ploščo iz električnega omrežja in se nato obrnite na usposobljenega tehnika.
Posode se ne segrevajo	Indukcijska plošča ne zazna posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhanje ali ker je posoda premajhna za kuhalno polje ali nepravilno nameščena.	Uporabite posodo, primerno za indukcijsko kuhanje. Glejte poglavje "Osnovne informacije o napravi". Posodo postavite na sredino polja in se prepričajte, da je dno primerno velikosti kuhalnega polja.
Hrup ventilatorja iz indukcijske kuhalne plošče	V indukcijsko kuhalno ploščo je bil vgrajen hladilni ventilator, da bi preprečil pregrevanje elektronike. Deluje lahko še nekaj časa po izklopu indukcijske plošče.	To je normalno in ne zahteva ukrepanja. Ne odklopite napajanja indukcijske kuhalne plošče, ko ventilator deluje.
Nekateri lonci oddajajo zvok prasketanja ali klikanja.	To je lahko posledica strukture posod (plasti različnih kovin različno vibrirajo).	To je normalno za posode in ne pomeni okvare.

SPECIFIKACIJA

TEHNIČNA SPECIFIKACIJA	
Model	DSI 842 SBB
Napetost napajanja	220-240V~ / 380-415V 3N~
Frekvenca	50/60Hz
Moč	7580 W
Skupna moč kuhalne plošče	7400 W
Skupna Moč Nape	180 W
Mere (VxŠxG)	830 x 515 x 200 mm
Mere embalaže	965 x 650 x 325 mm
Mere za namestitvev	750*490 mm
Teža naprave	24 kg
Material površine	Keramično steklo
Stopnje moči	1-8, P
Stopnje moči v načinu recirkulacije	1-8, P
Moč kuhalnih polj	
Maksimalna moč zadnjega kuhalnega polja	1850 W
Povečana moč (boost) zadnjega kuhalnega polja	3500 W
Maksimalna moč prednjega kuhalnega polja	1850 W
Povečana moč (boost) prednjega kuhalnega polja	3500 W

Podrobne tehnične specifikacije najdete na kartici izdelka naprave.

Naprava izpolnjuje zahteve standardov EN 60335-1; EN 60335-2-6; EN 60335-2-31 obvezujočih v Evropski uniji.

GARANCIJA, POPRODAJNE STORITVE

Garancija

Garancijske storitve skladno z garancijskim listom. Proizvajalec ne odgovarja za morebitno škodo zaradi nepravilnega ravnanja z izdelkom.

Servis

- Proizvajalec izdelka priporoča, da vsa popravila in regulacijske dejavnosti izvaja tovarniški servis ali servis, ki je avtoriziran od proizvajalca. Zaradi varnostnih razlogov, naprave ne smemo popravljati sami.
- Popravila, ki jih izvajajo osebe, ki nimajo zahtevanih pooblastil, lahko predstavljajo resno nevarnost za uporabnike naprave.
- Minimalni obvezujoč garancijski rok za napravo, ki jo ponuja proizvajalec, uvoznik ali pooblaščen zastopnik, je naveden na garancijskem listu.
- Naprava izgubi garancijo zaradi nepooblaščenih adaptacij, predelav, poškodovane plombe ali drugih zaščitnih delov opreme ali njihovih delov, pa tudi zaradi drugih samovoljnih posegov v opremo, ki niso v skladu z navodili za uporabo.

Zahteva za popravilo in pomoč v primeru okvare

Če naprava potrebuje popravilo, je potrebno kontaktirati servis. Naslov servisa in telefonska številka za kontakt se nahajata na garancijskem listu. Preden kontaktirate servis, morate pripraviti serijsko številko naprave, ki je na tablici proizvajalca. Za lažjo uporabo ga zapišite spodaj:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Izjava proizvajalca

Proizvajalec s tem izjavlja, da ta izdelek izpolnjuje temeljne zahteve spodaj navedenih evropskih direktiv:

- **niskonapetostne direktive 2014/35/UE**
- **direktive o elektromagnetni združljivosti 2014/30/UE**
- **direktive o okoljsko primerni zasnovi 2009/125/ES**
- **direktive o RoHS 2011/65/ES**

in zato je bil izdelek označen z **CE** oz. je bila zanj izdana uredba o skladnosti, ki je na voljo organom, ki nadzorujejo trg.

Szanowny Kliencie

Od dziś codzienne obowiązki staną się prostsze niż kiedykolwiek. Urządzenie **Amica** to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa nie będzie problemem.

Sprzęt, który opuścił fabrykę był dokładnie sprawdzony przed zapakowaniem pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności na stanowiskach kontrolnych.

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Państwa przed niewłaściwym użytkowaniem. Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby mieć ją zawsze pod ręką.

Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.

Z poważaniem

Amica

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy przeczytać instrukcję użytkowania. W ten sposób zapewniamy sobie bezpieczeństwo oraz unikamy uszkodzenia urządzenia.
- UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- Jeżeli płyta indukcyjna użytkowana jest w bezpośredniej bliskości radia, telewizora lub innego urządzenia emitującego fale, należy sprawdzić, czy zapewniona jest prawidłowość działania panelu sterującego płytą.
- Nie wolno instalować płyty w pobliżu urządzeń chłodniczych.
- Podczas użytkowania urządzenie oraz jego elementy grzejne mogą się nagrzewać do wysokich temperatur. Szczególną uwagę należy zwrócić na możliwość przypadkowego dotknięcia gorących powierzchni. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny trzymać się z dala od urządzenia, chyba że pozostają pod stałą opieką dorosłych.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby z ograniczeniami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby bez doświadczenia i odpowiedniej wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po zapoznaniu się z instrukcją dotyczącą bezpiecznego użytkowania urządzenia. Ważne jest, aby osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo nadzorowały proces korzystania z urządzenia. Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

- Gotowanie tłuszczów lub olejów bez nadzoru może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru. W przypadku zapalenia tłuszczu nigdy nie próbuj gasić ognia wodą; wyłącz urządzenie i przykryj płomień, używając pokrywki lub koca gaśniczego.
- Uwaga: Istnieje ryzyko pożaru w przypadku gromadzenia przedmiotów na powierzchni grzewczej.
- W razie pęknięcia powierzchni płyty należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Nie zaleca się kładzenia na powierzchni płyty kuchennej przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki czy folia aluminiowa, ponieważ mogą one się nagrzewać i stwarzać ryzyko oparzeń.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć element grzejny za pomocą odpowiednich sensorów.
- Nie należy sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznych zegarów ani niezależnych systemów zdalnego sterowania.
- Do czyszczenia płyty nie wolno używać urządzeń generujących parę.
- Meble w których zabudowywana jest płyta, muszą być odporne na temperatury ok 100°C. Dotyczy to oklein, krawędzi, powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, klejów oraz lakierów.
- Płytę należy użytkować tylko po jej zabudowaniu.
- Naprawy urządzeń elektrycznych mogą przeprowadzać tylko specjaliści. Niefachowe naprawy powodują poważne niebezpieczeństwo dla użytkownika.
- Urządzenie zostaje tylko wówczas odłączone od sieci elektrycznej, gdy zostanie wyłączone bezpiecznikiem bezpieczeństwa.

- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Osoby z wszczepionymi urządzeniami wspomagającymi funkcje życiowe (np. rozrusznik serca, pompka insulinowa lub aparat słuchowy) muszą upewnić się, że praca tych urządzeń nie zostanie zakłócona poprzez płytę indukcyjną (obszar częstotliwości działania płyty indukcyjnej wynosi 20-50 kHz).
- W przypadku zaniku napięcia w sieci skasowane zostają wszystkie nastawy. Po ponownym pojawieniu się napięcia w sieci wskazana jest ostrożność.
- Elektroniczny wskaźnik informuje, kiedy płyta jest włączona oraz ostrzega, gdy płyta jest jeszcze gorąca po wyłączeniu.
- Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych i z folii aluminiowej. Topią się one w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić szybę ceramiczną.
- Należy używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do płyt indukcyjnych.
- Cukier, kwasek cytrynowy, sól itp. w stanie stałym i płynnym oraz tworzywo sztuczne nie powinny dostać się na nagrzane pola grzejne.
- Jeżeli wskutek nieuwagi cukier lub tworzywo sztuczne dostaną się na gorące pole grzejne, należy wyłączyć płytę i natychmiast zeskrobać cukier i tworzywo ostrym skrobakiem. Chronić ręce przed poparzeniami i skaleczeniem.
- Przy stosowaniu płyty indukcyjnej należy używać tylko garnków i rondli o płaskim dnie, nieposiadających krawędzi i zadziórów, gdyż w przeciwnym razie mogą powstać trwałe zadrapania szyby.
- Powierzchnia grzejna płyty indukcyjnej odporna jest na szok termiczny. Nie jest ona wrażliwa ani na zimno, ani na gorąco.
- Należy unikać upuszczania przedmiotów na szybę. Uderzenia punktowe np. upadek buteleczki z

przyprawami, mogą doprowadzić do pęknięć i odprysków szyby ceramicznej.

- Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, wyłącz zasilanie aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Kipiące potrawy mogą się dostać do będących pod napięciem części płyty indukcyjnej.
- Nie wolno używać powierzchni płyty jako deski do krojenia lub stołu roboczego.
- Jeśli płyta została zabudowana w blacie, przedmioty metalowe znajdujące się w szafce lub szufladzie mogą zostać nagrzane przez powietrze wyrzucane z systemu wentylacji płyty.
- Należy przestrzegać wskazówek odnośnie pielęgnacji i czyszczenia szyby ceramicznej. W razie nieprawidłowości w postępowaniu z szybą ceramiczną, nie odpowiadamy z tytułu gwarancji.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to powinien być wymieniony w specjalistycznym zakładzie naprawczym.
- Nie wolno używać urządzenia na zewnątrz lub w warunkach narażenia na wilgoć.
- Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niezmieniających funkcjonalności urządzenia.
- Okap służy do usuwania oparów kuchennych. Nie należy go używać do innych celów.
- Okap pracujący w trybie wyciągu należy podłączyć do odpowiedniego kanału wentylacyjnego (nie podłączać do kanałów kominowych, dymowych lub spalinowych, będących w eksploatacji).
- Okap pracujący w trybie pochłaniacza wymaga zainstalowania filtra z węglem aktywnym.
- Odłącz urządzenie przed czyszczeniem, wymianą filtra lub pracami naprawczymi.
- Filtr przeciwtłuszczowy do okapu kuchennego należy czyścić, co najmniej, raz na 1 miesiąc, gdyż nasycony tłuszczem jest łatwopalny
- Jeżeli w pomieszczeniu, oprócz okapu, eksploatu-

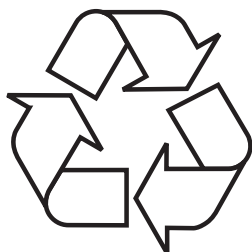
je się inne urządzenia o zasilaniu nieelektrycznym (np. piece na paliwa ciekłe, grzejniki przepływowe), należy zadbać o wystarczającą wentylację (dopływ powietrza). Bezpieczna eksploatacja jest możliwa, gdy przy jednoczesnej pracy okapu i urządzeń spalających, zależnych od powietrza w pomieszczeniu, w miejscu ustawienia tych urządzeń panuje podciśnienie najwyższej 0,004 milibara (ten punkt nie obowiązuje, gdy wbudowany okap jest użytkowany jako pochłaniacz zapachów).

- Okap powinien być często czyszczony zarówno na zewnątrz jak i od wewnątrz (co najmniej raz na miesiąc, z zachowaniem wskazówek dotyczących konserwacji podanych w niniejszej instrukcji). Nieprzestrzeganie zasad dotyczących czyszczenia okapu oraz wymiany filtrów powoduje powstanie zagrożenia pożarem.
- W przypadku montażu okapu do zewnętrznego kanału wentylacji (wyciągu) zalecamy zastosowanie zaworu zwrotnego na końcu zewnętrznego wyjścia, który można nabyć w sklepach instalacyjnych.
- Jeśli okap jest podłączony do przewodu wentylacyjnego prowadzącego na zewnątrz budynku, zalecamy zamontowanie zaworu zwrotnego na końcu przewodu (przy wylocie na zewnątrz). Zawór zwrotny można kupić w sklepach z artykułami instalacyjnymi.
- Należy zapewnić możliwość odłączenia urządzenia od sieci elektrycznej, poprzez wyłączenie wyłącznika bezpieczeństwa.
- Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada miejscowym parametrom zasilania.
- Przed montażem rozwinąć i wyprostować przewód sieciowy.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy zawsze skontrolować czy kabel

zasilania został prawidłowo zainstalowany. Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej przed ukończeniem montażu.

- Zabrania się użytkować okap bez zamontowanego filtra przeciwłuszczonego.
- W zakresie koniecznych do zastosowania środków technicznych i bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin należy ściśle przestrzegać przepisów wydanych przez uprawnione władze lokalne.
- Niedokręcenie śrub oraz elementów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może spowodować zagrożenia zdrowia i życia.
- **UWAGA!** Instalacja śrub i elementów mocujących niezgodnie z instrukcją może spowodować zagrożenia elektryczne.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody lub pożary spowodowane przez urządzenie wynikające z nieprzestrzegania zaleceń podanych w niniejszej instrukcji.

ROZPAKOWANIE



Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób niezagrożający środowisku.

Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

Uwaga! Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać

z dala od dzieci.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



- Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, chroni nie tylko domowy budżet, lecz działa świadomie na rzecz środowiska naturalnego. Dlatego pomóżmy, oszczędzajmy energię elektryczną! A czyni się to w następujący sposób:
- Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.
- Garnki z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej. Należy pamiętać o pokrywce, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej wzrasta.
- Dbanie o czystość pól grzejnych i den garnków.
- Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne.
- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do garnków”.
- Niewbudowywanie płyty w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek. Przez te urządzenia zużycie energii elektrycznej niepotrzebnie wzrasta

PODSTAWOWE INFORMACJE O URZĄDZENIU

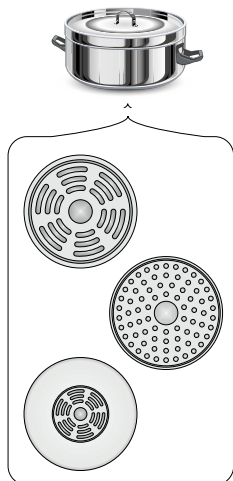
Zasady działania płyty indukcyjnej

Pod szybą płyty indukcyjnej znajdują się cewki indukcyjne wytwarzające pole magnetyczne. Garnek umieszczony na polu magnetycznym rozgrzewa się pod wpływem tego właśnie pola. Pamiętaj, że ważne jest używanie garnków posiadających odpowiednie dno.

 W zależności od zastosowanych garnków i ustawionej mocy podczas gotowania, urządzenie wydaje specyficzny świst, jest to zjawisko normalne i nie stanowi podstawy do reklamacji.

Charakterystyka naczyń

- Aby sprawdzić czy garnek jest odpowiedni do Twojej płyty indukcyjnej, sprawdź czy do dna garnka przyciąga się magnes. Im większa siła przyciągania, tym lepszy garnek.
- Zawsze korzystaj z garnków wysokiej jakości, o idealnie płaskim dnie. Korzystanie z garnków tego rodzaju zapobiega powstawaniu punktów o zbyt wysokiej temperaturze, może to skutkować przywieraniem przyrządzanej żywności do garnka. Garnki i patelnie o grubych metalowych ściankach zapewniają doskonały rozkład ciepła. Wklęsłe dno garnka lub głęboko wytłoczone logo producenta mają negatywny wpływ na kontrolowanie temperatury przez moduł indukcyjny i mogą powodować przegrzanie naczyń.
- Nie używaj uszkodzonych garnków np. ze zdeformowanym na skutek nadmiernej temperatury dnem.



- Stosując duże naczynia z dnem ferromagnetycznym, którego średnica jest mniejsza od całkowitej średnicy naczynia, nagrzewa się wyłącznie część ferromagnetyczna naczynia. Powoduje to sytuację, w której nie jest możliwe równomierne rozprzowanie ciepła w naczyniu. Obszar ferromagnetyczny zostaje zmniejszony w podstawie naczynia, z powodu umieszczonego w niej elementów aluminiowych, dlatego dostarczona ilość ciepła może być mniejsza. Może się zdarzyć, że wystąpią problemy z wykryciem naczynia lub nie zostanie ono wcale wykryte. Średnica części ferromagnetycznej naczynia powinna być dostosowana do wielkości strefy grzejnej, w celu uzyskania optymalnych wyników gotowania. W przypadku, gdy naczynie nie zostało wykryte w strefie grzejnej, wypróbuj je w strefie grzejnej o odpowiednio mniejszej średnicy.

 Odpowiednia jakość garnków jest podstawowym warunkiem uzyskania dobrej wydajności pracy płyty.

 Nie zaleca się stosowania zewnętrznych adapterów indukcyjnych.

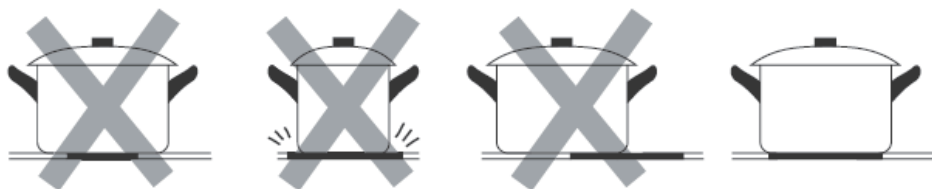
- Do gotowania indukcyjnego używaj wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, z materiałów takich jak:

- Stal emaliowana
- Żeliwo
- Naczynia ze stali nierdzewnej do gotowania indukcyjnego.

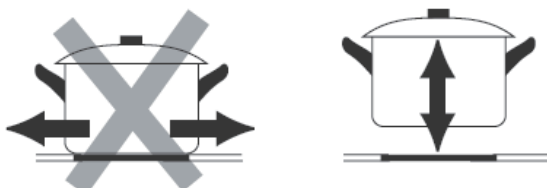
Oznakowanie na naczyniach kuchennych		Sprawdź, czy na etykiecie znajduje się znak informujący, że garnek nadaje się do płyt indukcyjnych
Stal nierdzewna	Nie wykrywa obecności garnka Za wyjątkiem garnków z ferromagnetycznej stali	
Aluminium	Nie wykrywa obecności garnka	
Żeliwo	Wysoka sprawność Uwaga: garnki mogą porysować płytę	
Stal emaliowana	Wysoka sprawność Zaleca się naczynia o płaskim, grubym i gładkim dnie	
Szkło	Nie wykrywa obecności garnka	
Porcelana	Nie wykrywa obecności garnka	
Naczynia z dnem miedzianym	Nie wykrywa obecności garnka	

- Pokrywka na garnku podczas gotowania zapobiega ucieczce ciepła, w ten sposób skraca się czas nagrzewania i zmniejsza zużycie energii elektrycznej.
- Zwracaj uwagę na to, aby dno garnka było suche. Podczas napełniania garnka, lub podczas używania garnka wyjętego z lodówki sprawdź, czy powierzchnia dna jest zupełnie sucha. Pozwoli to uniknąć zabrudzenia powierzchni płyty.
- Upewnij się, że podstawa garnka jest gładka, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj garnków, których średnica jest tak duża, jak grafika wybranej strefy. Używając garnka nieco szerszego, moc pola grzewczego zostanie wykorzy-

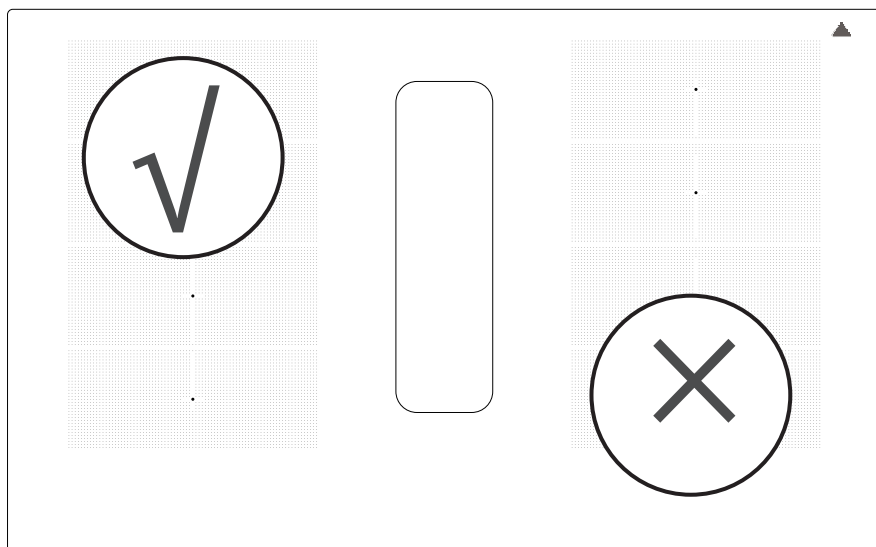
stana z maksymalną wydajnością. Jeśli używasz mniejszego garnka, wydajność może być mniejsza niż oczekiwana. Garnek o średnicy mniejszej niż 140 mm może nie zostać wykryty przez płytę grzewczą. Zawsze ustawiaj garnek na środku strefy gotowania.



- Zawsze należy unosić garnki z płyty indukcyjnej zamiast je przesuwając, aby chronić jej powierzchnię przed ewentualnymi zarysowaniami.



- Podczas korzystania z produktu należy odnieść się do poniższej ilustracji w celu prawidłowego umieszczenia garnka. Garnek należy umieścić w miejscu nadruku na szkle.



Wskaźnik ciepła resztkowego „H”

Po zakończeniu gotowania, szyba płyty indukcyjnej w obszarze danego pola grzewczego nadal pozostaje gorąca, nazywa się to ciepłem resztkowym.

Jeżeli szyba jest gorąca, na wskaźniku tego pola wyświetla się symbol „H”.



* Wartość temperatury jest orientacyjna



W czasie działania wskaźnika ciepła resztkowego nie wolno dotykać pola grzejnego, ze względu na możliwość poparzenia, ani stawiać na nim wrażliwych na ciepło przedmiotów!



Podczas przerwy w dostawie prądu wskaźnik nagrzania resztkowego „H” nie jest już wyświetlany. Pomimo to pola grzejne mogą być wówczas jeszcze gorące!

Przed pierwszym włączeniem płyty

- Oczyszczyć dokładnie płytę indukcyjną. Płyta ma szklaną powierzchnię, dlatego traktuj ją z należytą ostrożnością.
- Po pierwszym uruchomieniu urządzenia może pojawić się wydzielanie zapachów. W takim wypadku włącz wentylację, lub otwórz okno w pomieszczeniu. Wydzielanie zapachów jest przejściowe.

Przykładowe ustawienia mocy grzania

Poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami. Dokładne ustawienie będzie zależeć od kilku czynników, takich jak używane naczynia i ilość gotowanego jedzenia. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienia najlepiej odpowiadające Twoim potrzebom.

Bieg	Zastosowanie
1-2	• Delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia • Roztapianie czekolady, masła i innych produktów łatwo przypalających się • Łagodne gotowanie na "wolnym ogniu" • Powolne podgrzewanie
3-4	• Odgrzewanie • Szybkie gotowanie na "wolnym ogniu" • Gotowanie ryżu
5-6	• Smażenie naleśników
7-8	• Smażenie • Gotowanie makaronu
P	• Gotowanie wody • Doprowadzanie zupy do wrzenia • Smażenie na patelni

TRYB PRACY

To urządzenie działa w trybie wyciągu (odprowadzania powietrza do kanału wentylacyjnego) lub w trybie pochłaniacza (recyrkulacji powietrza).

Tryb wyciągu (odprowadzania powietrza do kanału wentylacyjnego)

Praca z trybem wyciągu: Kiedy okap pracuje w trybie odprowadzania powietrza do kanału wentylacyjnego, powietrze jest odprowadzane na zewnątrz przez kanał wyciągu. W tym trybie pracy należy wyjąć filtr z węglem aktywnym. Okap połączony jest kanałem z otworem wylotowym powietrza prowadzącym do głównego kanału wentylacyjnego (komina). Urządzenie powinien zainstalować wykwalifikowany instalator.

Tryb pochłaniacza (recyrkulacji powietrza)

W trybie pochłaniacza przefiltrowane powietrze wraca do pomieszczenia poprzez specjalne wyloty. Aby zapewnić skuteczne działanie urządzenia, konieczne jest zainstalowanie filtra z węglem aktywnym, który odpowiada za neutralizację zapachów. Dla optymalnej efektywności rekomenduje się również montaż zestawu przewodnicy powietrza, który usprawnia cyrkulację i rozprowadzanie oczyszczonego powietrza w przestrzeni.

Uwaga!

- Zestaw przewodnicy powietrza nie jest dołączony do urządzenia i należy go zakupić oddzielnie (PSD 100 DOWNAIR SET). Elementy zestawu oraz schemat podłączenia zostały pokazane w rozdziale „Zestaw przewodnicy powietrza”.
- Proces wymiany filtra z węglem aktywnym został zilustrowany w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

INFORMACJE PRZED MONTAŻEM

Przed zainstalowaniem płyty grzewczej upewnij się, że:

- Powierzchnia robocza jest wypoziomowana i wolna od przeszkód, które mogłyby utrudniać montaż urządzenia.
- Powierzchnia robocza wykonana jest z materiału izolowanego i odpornego na ciepło.
- W instalacji elektrycznej został zamontowany wyłącznik, który całkowicie odcina zasilanie urządzenia. Wyłącznik musi być zainstalowany zgodnie z lokalnymi przepisami elektrycznymi.
- Wyłącznik odcinający zapewnia 3 mm przerwę we wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy pozwalają na takie odstępstwo).
- Wyłącznik odcinający będzie łatwo dostępny dla użytkownika po zainstalowaniu płyty grzewczej. W przypadku wątpliwości dotyczących instalacji skonsultuj się z lokalnymi organami budowlanymi i przepisami.
- Ściany wokół płyty grzewczej są z materiałów odpornych na ciepło i łatwo dostępne do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).

Po zainstalowaniu płyty grzewczej upewnij się, że:

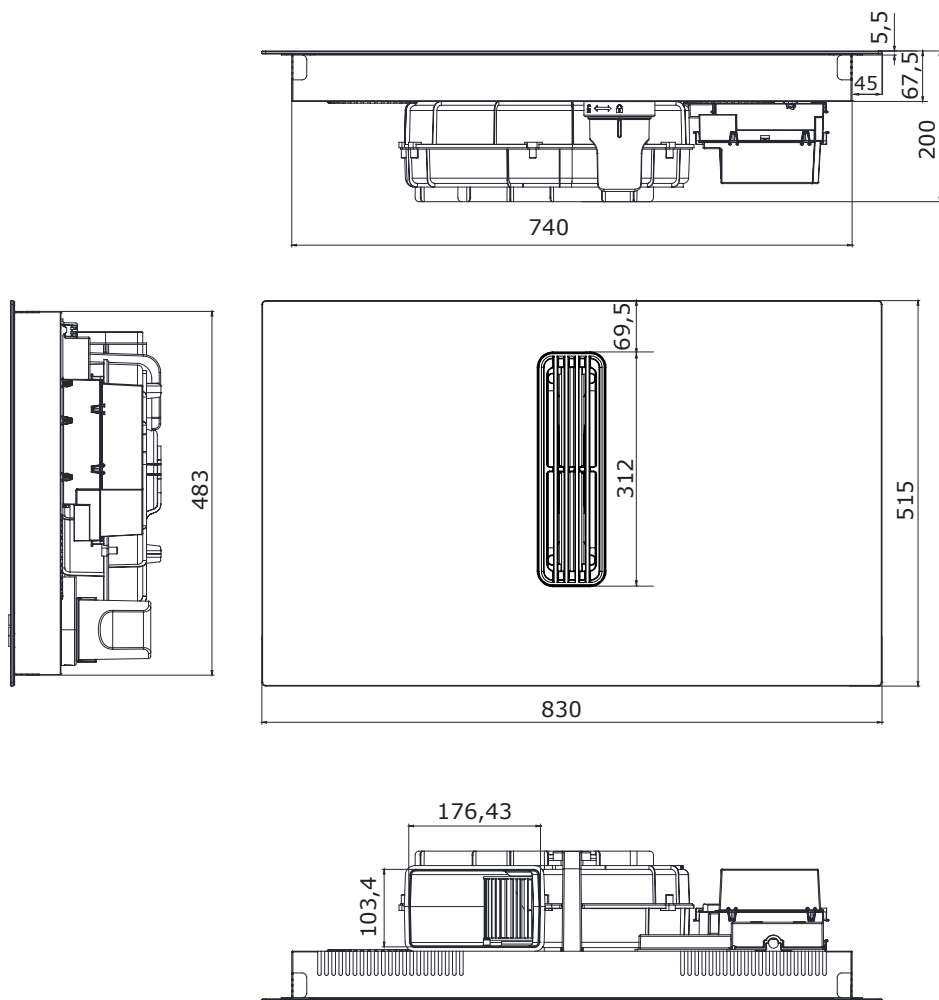
- Przewód zasilający nie utrudnia otwierania ani zamykania drzwiczek szafek i szuflad.
- Zapewniony jest odpowiedni przepływ powietrza, aby zapewnić odpowiednią wentylację i chłodzenie, zapobiegając przegrzaniu.

Ostrzeżenia

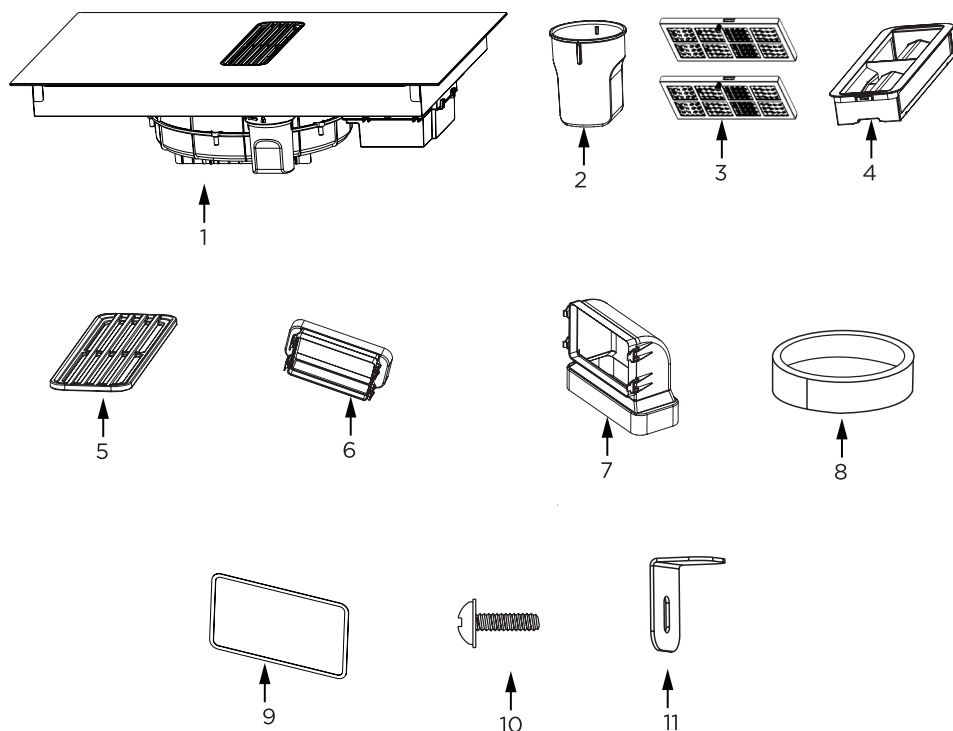
- Instalację płyty grzewczej należy zlecić wyłącznie wykwalifikowanym specjalistom. Samodzielne podejmowanie tego działania jest niedozwolone.
- Nie wolno montować płyty grzewczej bezpośrednio nad urządzeniami, które mogą generować wilgoć, takimi jak zmywarki, lodówki, zamrażarki, pralki lub suszarki, aby zapobiec uszkodzeniu elektroniki płyty.
- Płyta powinna być zamontowana w sposób umożliwiający efektywne odprowadzanie ciepła, co zwiększa jej niezawodność.

INSTALACJA I MONTAŻ

Wymiary urządzenia



Zawartość opakowania



- | | |
|--|----------------------------|
| 1. Płyta indukcyjna z zintegrowanym okapem | 6. Łącznik |
| 2. Zbiornik na wodę | 7. Łącznik 90° |
| 3. Filtr węglowy | 8. Taśma uszczelniająca |
| 4. Filtr tłuszczowy | 9. Uszczelka |
| 5. Kratka | 10. Wkręt M4*10 (x4) |
| | 11. Wspornik mocujący (x4) |

Uwaga!

Opcjonalny zestaw przewodnicy powietrza nie jest dołączony do urządzenia i należy go zakupić oddzielnie (PSD 100 DOWNAIR SET). Elementy zestawu oraz schemat podłączenia zostały pokazane w rozdziale „Zestaw przewodnicy powietrza”.

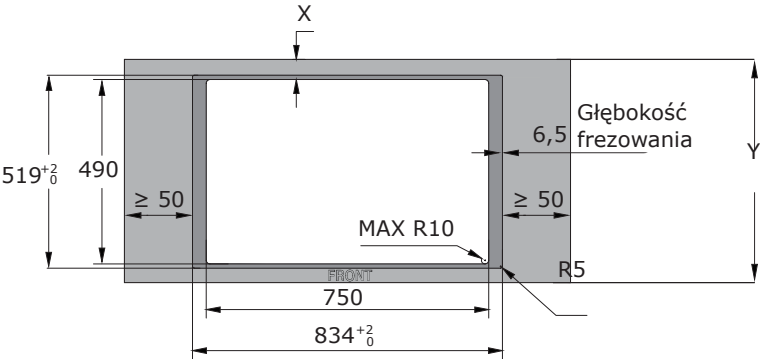
Przygotowanie blatu mebla do zabudowy płyty

- Blat powinien być płaski i dobrze wypoziomowany. Należy uszczelnić i zabezpieczyć blat od strony ściany przed zalaniem i wilgocią.
- Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejania odporne na temperaturę 90°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny.
- Krawędzie otworu powinny zostać zabezpieczone materiałem odpornym na wchłanianie wilgoci.

- Otwór w blacie wykonać zgodnie z wymiarami podanymi na poniższym rysunku (jednostka [mm]):

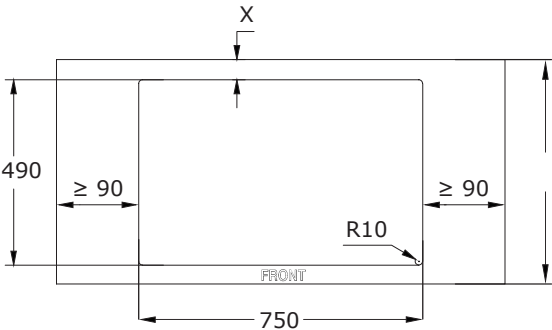
Montaż równo z powierzchnią blatu

W tym rozwiązaniu płyta indukcyjna zintegrowana z okapem jest wpuszczona w blat kuchenny tak, że jej powierzchnia jest wyrównana z blatem.



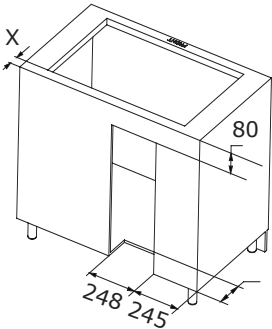
Montaż standardowy

W standardowym montażu płyta indukcyjna ze zintegrowanym okapem jest zamontowana na blacie tak, aby jej krawędzie wystawały ponad powierzchnię blatu.



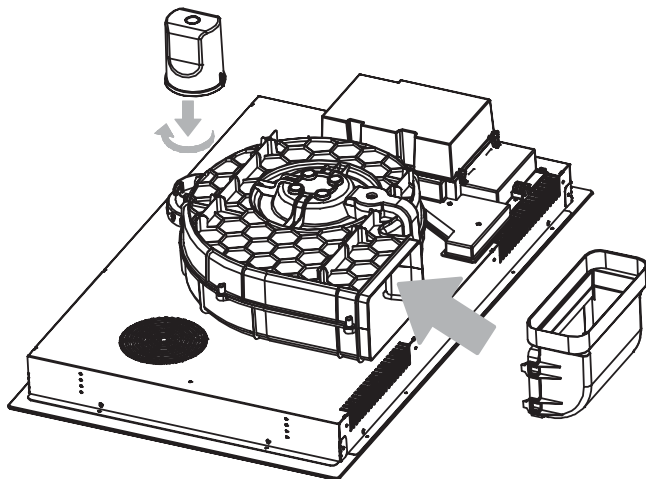
Głębokość blatu roboczego (Y) X

600-650mm	54mm
≥650 mm	65mm

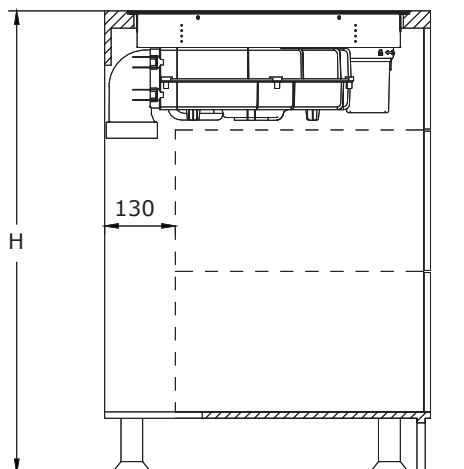
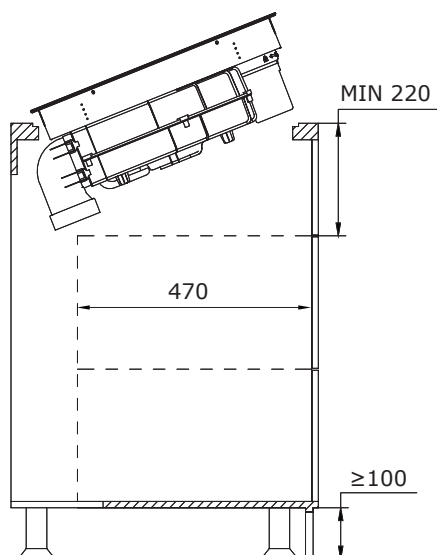


Instalacja w trybie pochłaniacza (recykulacji powietrza)

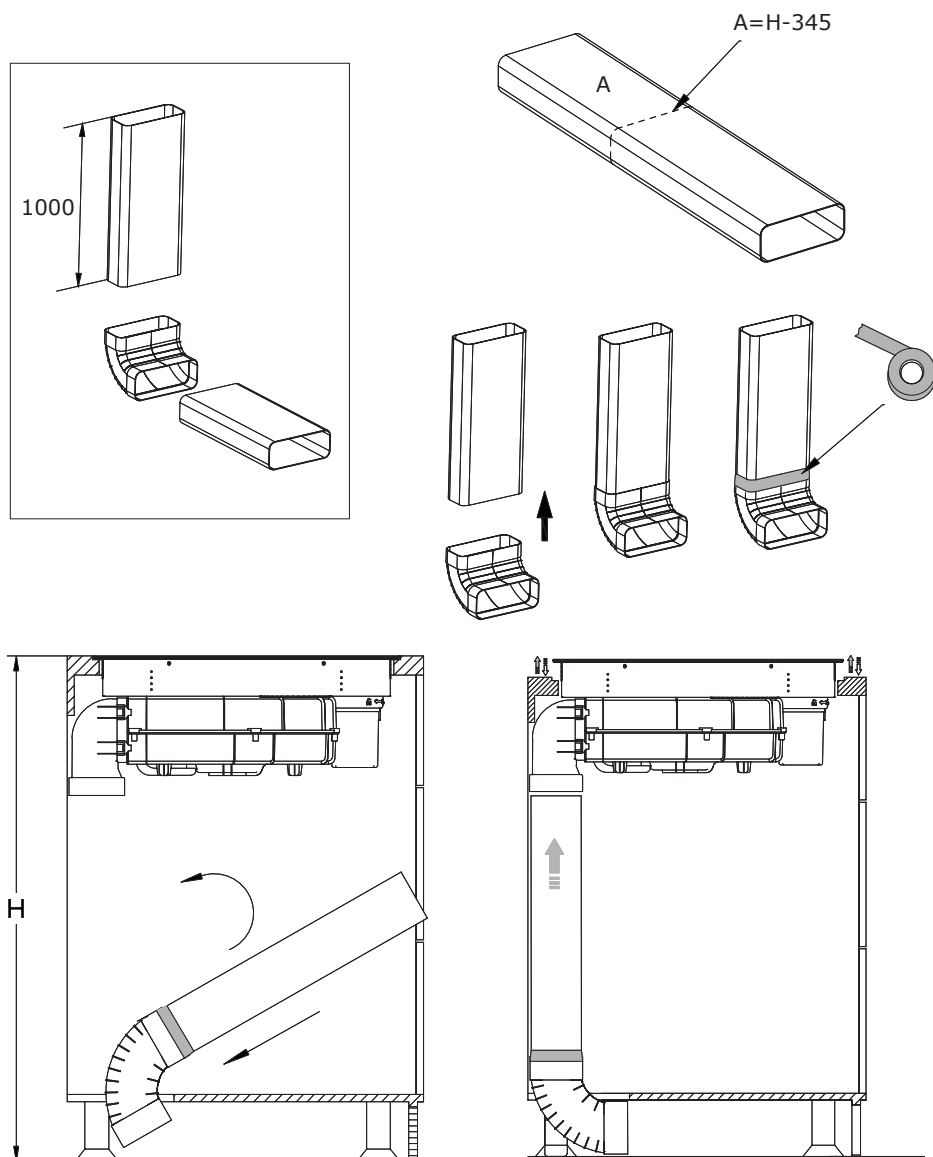
Zamontuj zbiornik na wodę, obracając go w odpowiednim kierunku zgodnie z oznaczoną strzałką. Następnie umieść dołączoną gumową uszczelkę w miejscu wskazanym przez strzałkę na rysunku poniżej. Na koniec zamocuj łącznik 90° w otworze pokazanym na ilustracji, dbając o jego prawidłowe dopasowanie.



Umieść produkt w blacie i wyreguluj.

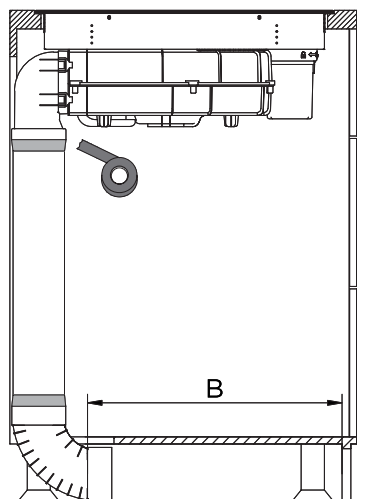


W celu zapewnienia skutecznej recyrkulacji zalecamy zainstalowanie zestawu przewodnicy powietrza. Można go zakupić osobno pod nazwą PSD 100 DOWNAIR SET. Poniżej przedstawiono przegląd poszczególnych elementów wchodzących w skład zestawu. Odpowiednie wymiary można znaleźć w rozdziale „Zestaw przewodnicy powietrza”.

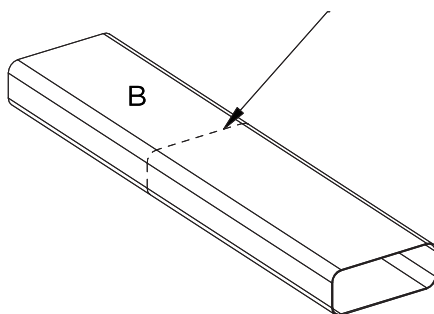


*Zestaw przewodnicy powietrza przedstawiony na ilustracjach nie jest dołączony do standardowego wyposażenia urządzenia. Jest to element opcjonalny, który można zakupić osobno.

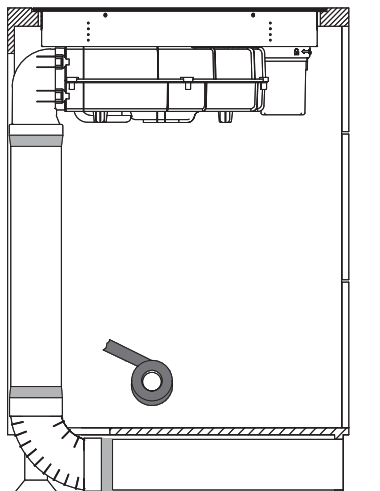
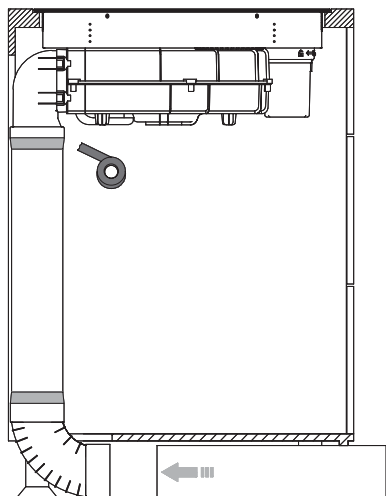
Instalacja zestawu przewodnicy powietrza

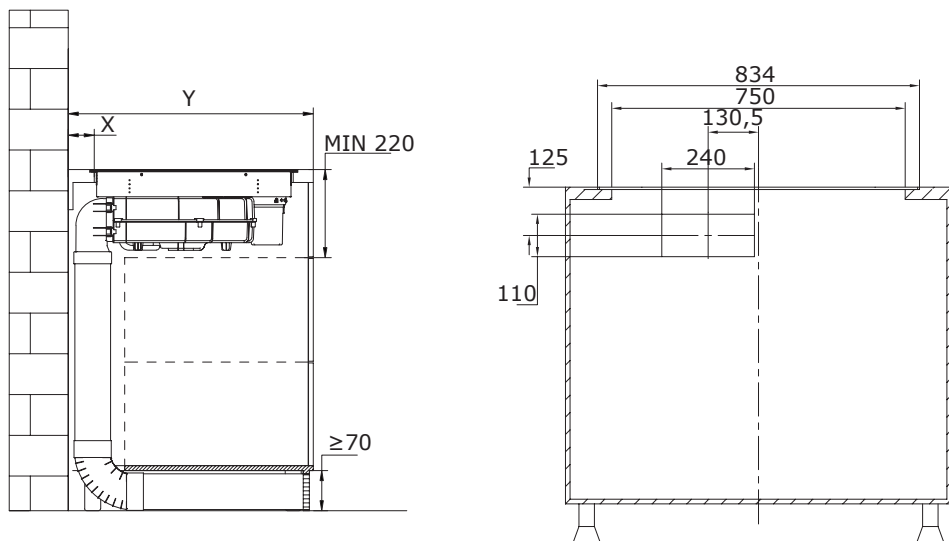


Za pomocą piły przytnij rurę na wymaganą długość.

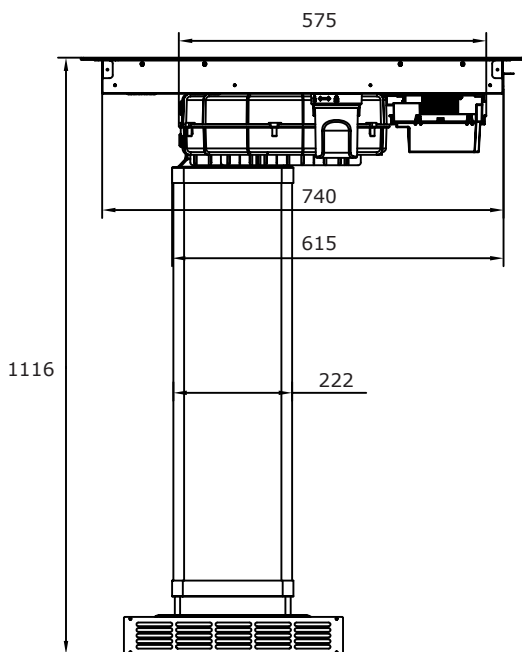


Zastosuj dołączoną do zestawu taśmę uszczelniającą na wszystkich połączeniach, zgodnie z instrukcją przedstawioną na ilustracjach.





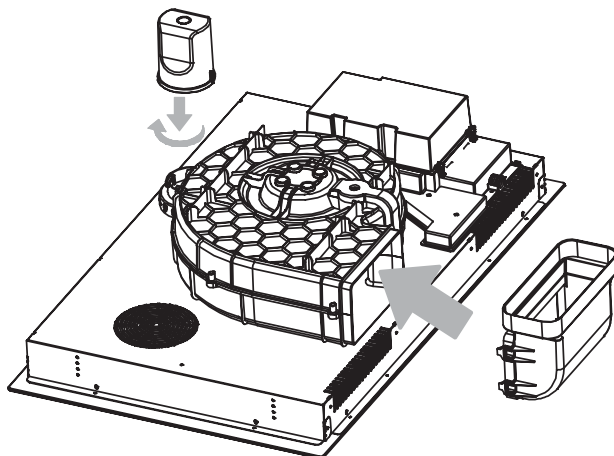
Na koniec zamontuj przyłącze i kratkę wentylacyjną. Dokładne wymiary kratki wentylacyjnej i pozostałych elementów zestawu można znaleźć w sekcji „Zestaw przewodnicy powietrza”.



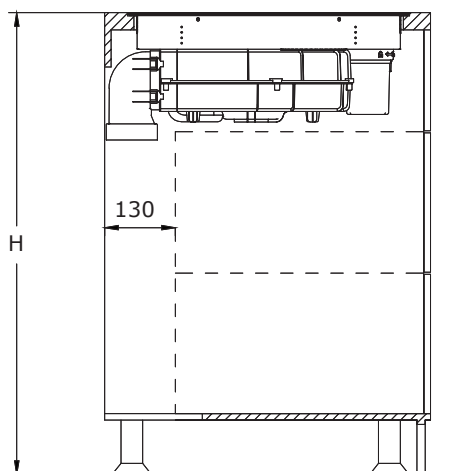
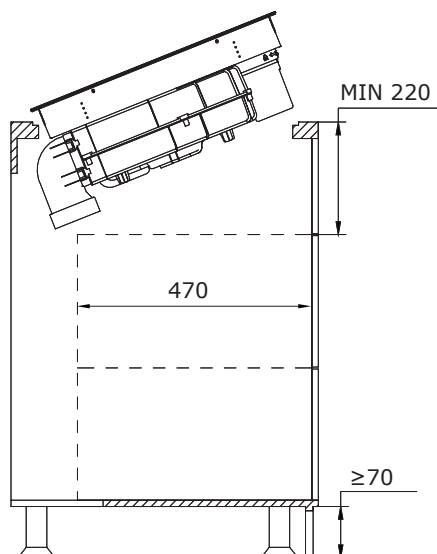
Instalacja w trybie wyciągu (odprowadzania powietrza do kanału wentylacyjnego)

Sposób 1

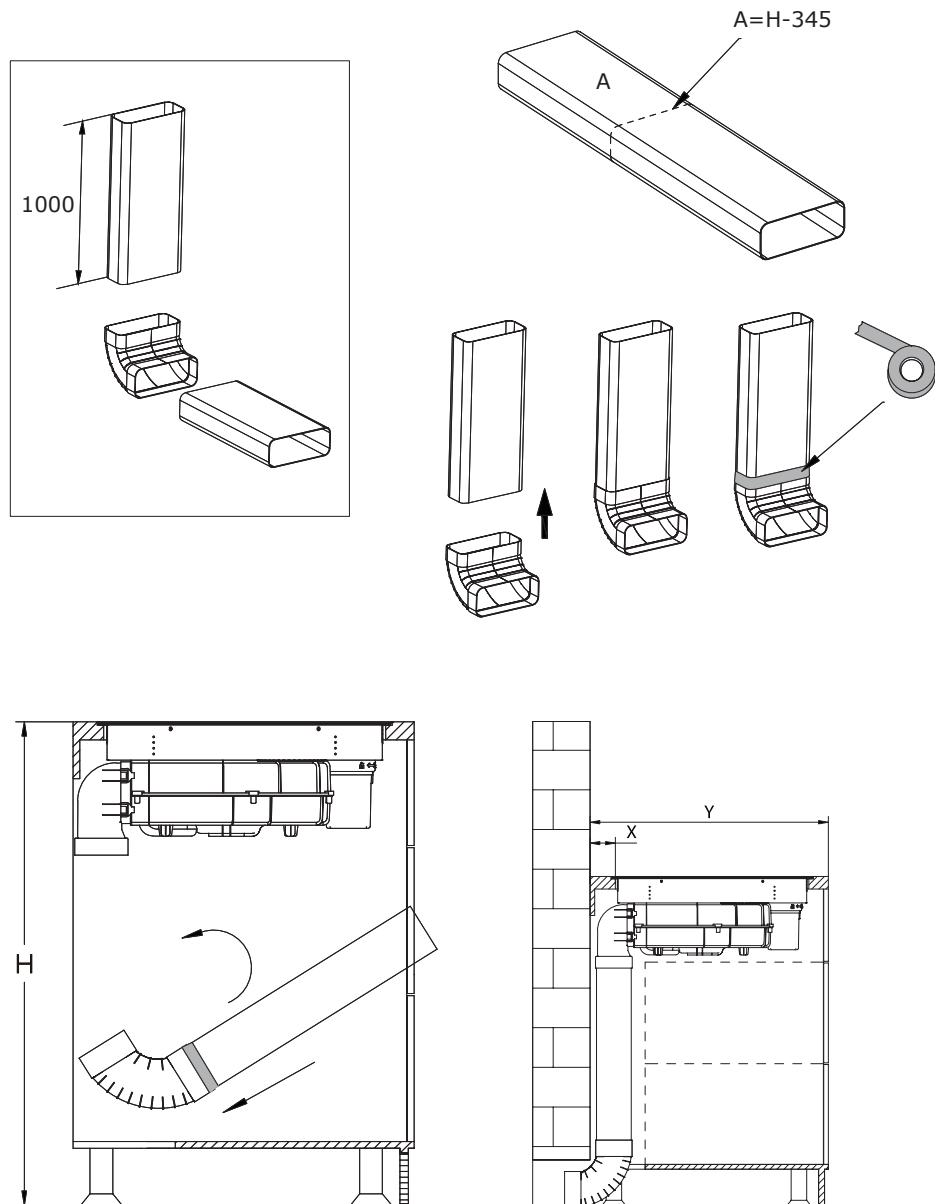
Zamontuj zbiornik na wodę, obracając go w odpowiednim kierunku zgodnie z oznaczoną strzałką. Następnie umieść dołączoną gumową uszczelkę w miejscu wskazanym przez strzałkę na rysunku poniżej. Na koniec zamocuj łącznik 90° w otworze pokazanym na ilustracji, dbając o jego prawidłowe dopasowanie.



Umieść produkt w blacie i wyreguluj.

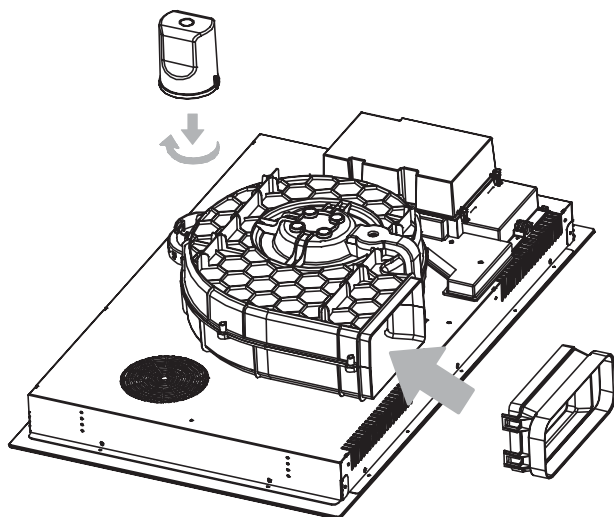


Do montażu należy wykorzystać elementy zestawu prowadnicy powietrza PSD 100 DOWNAIR SET, które można zakupić osobno.

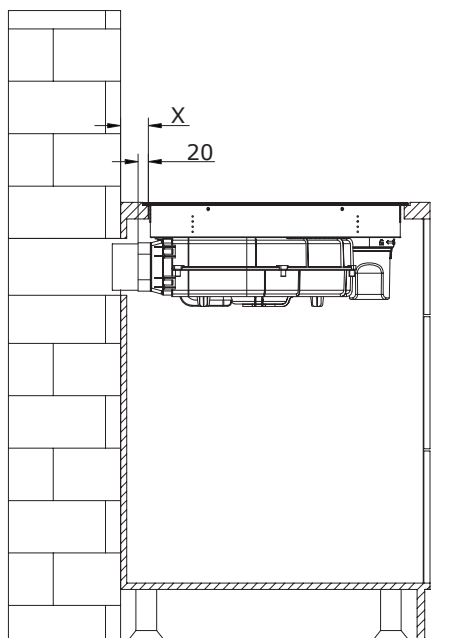
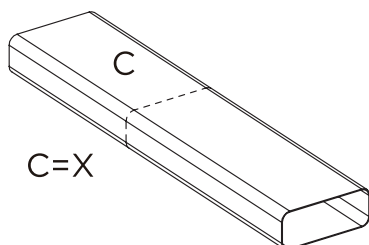


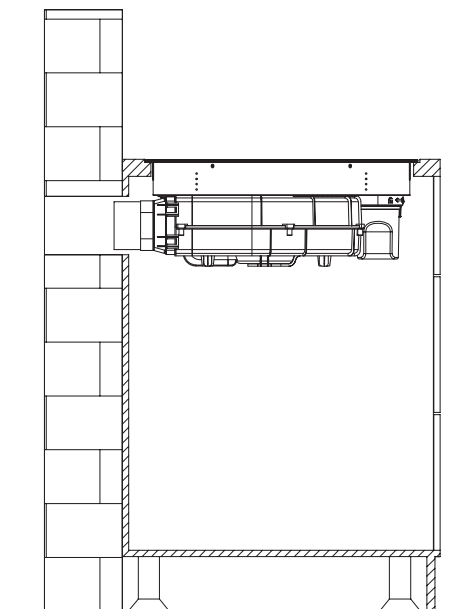
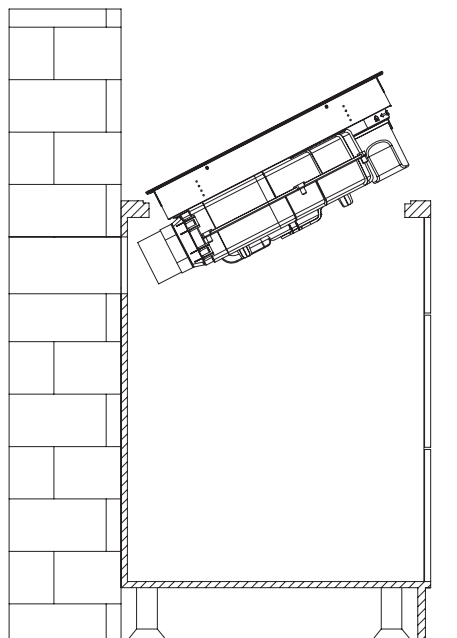
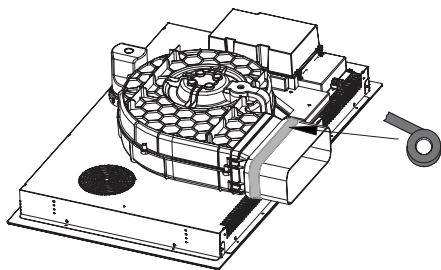
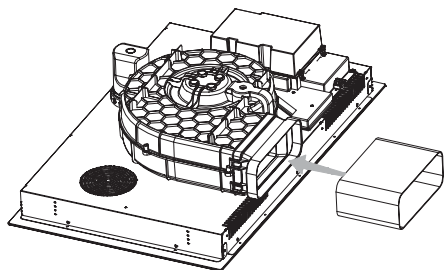
Sposób 2

Zamontuj zbiornik na wodę, obracając go w odpowiednim kierunku zgodnie z oznaczoną strzałką. Następnie umieść dołączoną gumową uszczelkę w miejscu wskazanym przez strzałkę na rysunku poniżej. Na koniec zamocuj łącznik w otworze pokazanym na ilustracji, dbając o jego prawidłowe dopasowanie.



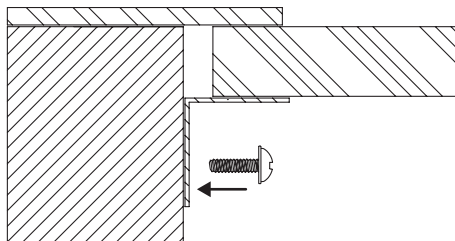
Przytnij rurę na odpowiednią długość za pomocą piły, następnie zamocuj ją do łącznika i zabezpiecz taśmą uszczelniającą, zgodnie z przedstawioną ilustracją.





Uwaga!

Po zainstalowaniu urządzenia zamontuj cztery wsporniki po obu jego stronach, aby zapobiec jego przesunięciu.



Uwaga!

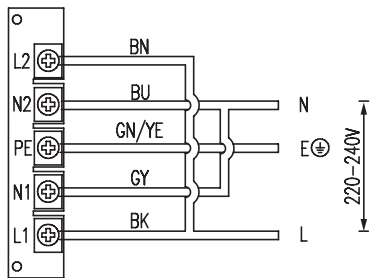
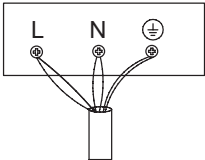
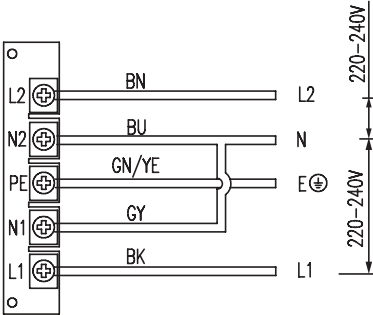
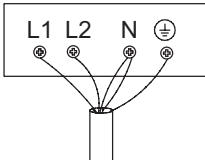
Minimalny dystans pomiędzy szafką wiszącą a urządzeniem to 450mm.

SCHEMAT ELEKTRYCZNY

Napięcie zasilania
Moc całkowita

AC220-240V 50/60Hz
AC380-415V 3N~ 50/60Hz
7,58kW

Schemat elektryczny:

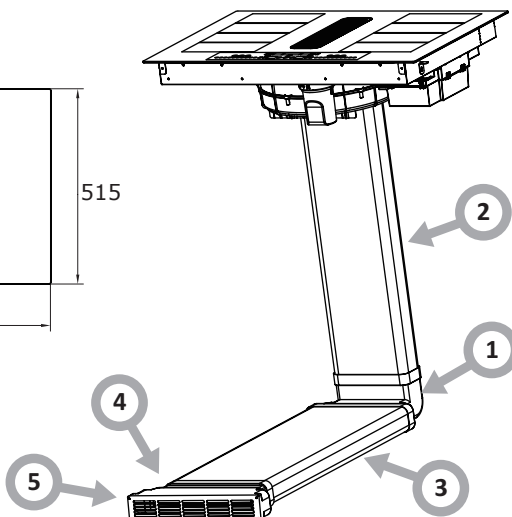
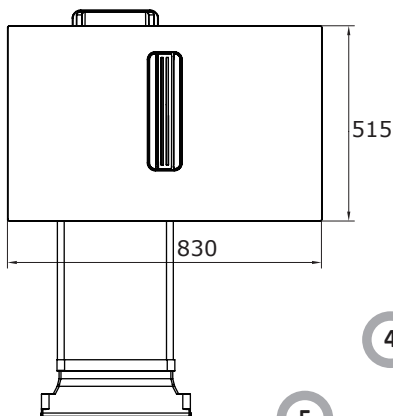
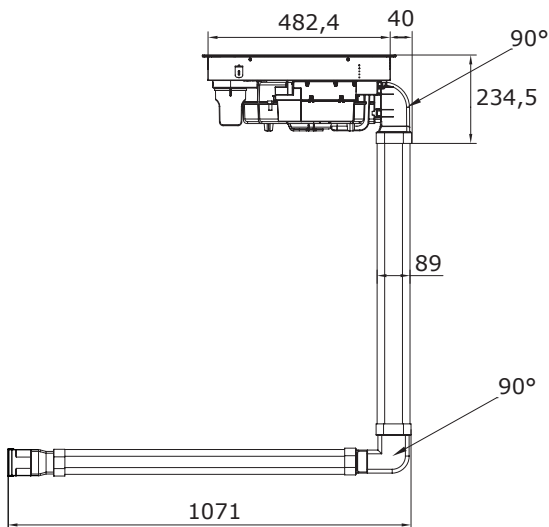
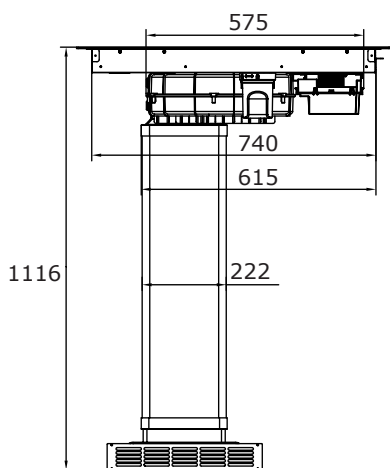
Napięcie	Podłączenie elektryczne	Schemat połączeń	Przewód zasilający
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

L1, L2 = Faza
N1, N2 = Neutralny
PE = Uziemienie

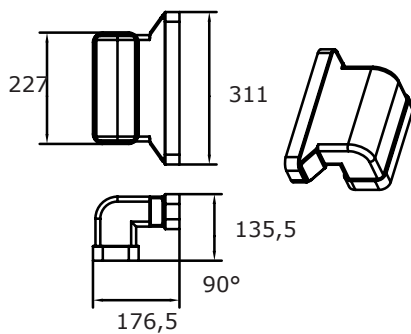
ZESTAWU PROWADNICY POWIETRZA

W skład opcjonalnego zestawu przewodnicy powietrza (PSD 100 DOW-NAIR SET), dostępnego do zakupu oddzielnie, wchodzi następujące elementy montażowe, przedstawione na załączonych rysunkach:

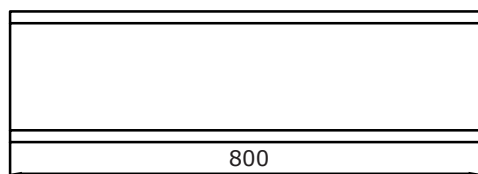
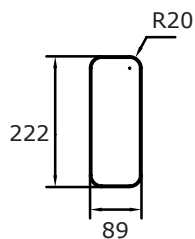
1. Łącznik 90°
2. Rura prosta (222*89)
3. Rura prosta (306*66)
4. Łącznik
5. Kratka wentylacyjna
6. Taśma uszczelniająca (x2)



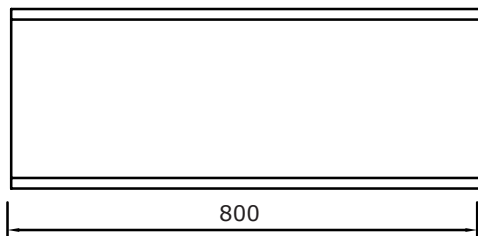
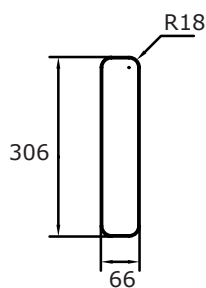
1 →



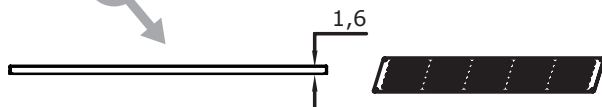
2 →



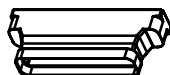
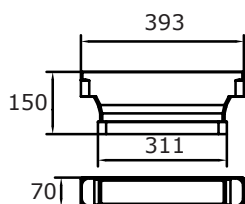
3 →



5 →

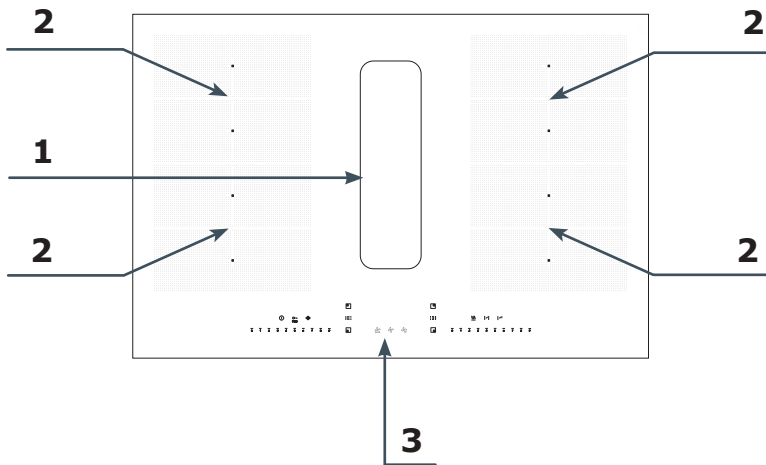


4 →



OBSŁUGA

Twoje urządzenie



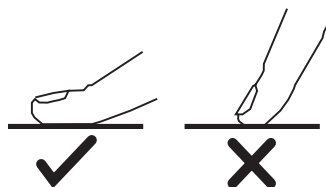
1. Wlot wentylacyjny okapu kuchennego
2. Pole grzewcze indukcyjne booster
3. Dotykowy panel sterowania

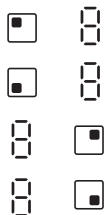
Panel sterowania

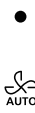
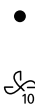
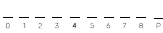


Twoje urządzenie wyposażone jest w dotykowy panel sterujący:

- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i że nie ma na nich żadnego przedmiotu (np. naczynia lub ściereczki), który by je zakrywał. Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.
- Elementy sterujące w Twoim urządzeniu reagują na dotyk, więc nie ma potrzeby wywierania nacisku.
- Za każdym razem, gdy zostanie wykryte dotknięcie, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Używaj opuszka palca, a nie jego czubka.



Sensor	Funkcja	Opis
	Sensor ON/OFF	Przytrzymaj sensor, aby włączyć urządzenie. Gdy urządzenie jest włączone, a okap kuchenny działa (nie znajduje się w trybie opóźnionego wyłączenia): przytrzymanie sensora wyłączy wszystkie pola grzewcze, a okap przejdzie w tryb opóźnionego wyłączenia. Ponowne przytrzymanie sensora spowoduje całkowite wyłączenie urządzenia. Gdy urządzenie jest włączone, a okap kuchenny jest wyłączony: przytrzymanie sensora wyłączy całe urządzenie.
	ChildLock	Dzięki funkcji ChildLock możesz zablokować możliwość sterowania płytą, przykładowo przez dzieci lub podczas czyszczenia. Przytrzymanie sensora ChildLock aktywuje blokadę panelu sterowania. Świecąca dioda sygnalizuje uruchomienie blokady. Ponowne przytrzymanie sensora powoduje, że dioda gaśnie, a panel sterowania odzyskuje funkcjonalność.
	Bridge	Po włączeniu funkcji Bridge, dwa pola indukcyjne (w pionie) pracują razem. Oznacza to, że te pola będą miały identyczne ustawienia temperatury i mocy, które można zmieniać przesuwając palcem po sensorze regulacji mocy. Krótkie dotknięcie sensora funkcji Bridge po lewej stronie aktywuje tryb funkcji Bridge. Wskaźnik zapala się, a lewe pola indukcyjne zaczynają pracować razem. Aby anulować tryb funkcji Bridge, naciśnij sensor funkcji Bridge ponownie. Funkcja Bridge po prawej stronie działa w identyczny sposób jak w przypadku pól po lewej stronie. Aby ją aktywować, wystarczy skorzystać z dedykowanego sensora funkcji Bridge umieszczonego po prawej stronie panelu sterowania.
	Utrzymanie ciepła	Funkcja utrzymywania ciepła umożliwia zachowanie stałej, minimalnej temperatury pola grzewczego, co czyni ją idealnym rozwiązaniem do utrzymania gotowych dań w odpowiedniej temperaturze aż do momentu podania. Aby aktywować tryb, wystarczy dotknąć sensor utrzymywania ciepła – wskaźnik led świeci się gdy funkcja jest aktywna. Ponowne dotknięcie sensora powoduje wyłączenie funkcji utrzymywania ciepła dla aktywnego pola grzewczego. Aby włączyć lub wyłączyć tryb utrzymywania ciepła dla wszystkich aktywnych pól grzewczych, należy przytrzymać sensor funkcji utrzymywania ciepła. Funkcja działa tylko wtedy, gdy moc pola grzewczego jest większa niż 0.
	Sensor pola grzewczego	Wybierz sensor odpowiedniego pola grzewczego, aby przejść do ustawień mocy lub czasu pracy. Po dotknięciu wybranego obszaru, cyfrowy wyświetlacz będzie migać, sygnalizując aktywację i gotowość do konfiguracji. Aby dostosować moc grzania, płynnie przesunąć palcem wzdłuż sensora regulacji mocy. Jeżeli chcesz ustawić czas pracy (po wcześniejszym określeniu mocy), dotknij dedykowanego sensora timera, a następnie ponownie użyj sensora regulacji mocy, aby wybrać pożądany czas.

	Sensor wentylatora okapu	Użyj sensor wentylatora okapu, gdy okap jest wyłączony lub pracuje, aby wejść w tryb ustawień – wyświetlacz zacznie migać przez 5 sekund. W tym czasie możesz ustawić bieg okapu za pomocą sensora regulacji mocy w zakresie 1–8-P, przy czym maksymalnym poziomem jest bieg "P" czyli "Power booster". Po ustawieniu biegu, naciśnij ponownie sensor wentylatora okapu, aby wyłączyć jego pracę. Krótkie naciśnięcie sensora wentylatora okapu podczas jego pracy również skutkuje wyłączeniem urządzenia. W trakcie pracy okapu, na wyświetlaczu widoczny jest aktualny bieg pracy. W trybie blokady, wyświetlacz pokazuje literę „L”.
	Sensor automatycznego trybu pracy wentylatora okapu	Dzięki tej funkcji wentylator okapu automatycznie dostosowuje swoją prędkość, uruchamiając się na optymalnym poziomie, który odpowiada intensywności gotowania na polach grzewczych. Krótkie naciśnięcie włącza lub wyłącza funkcję automatycznej pracy wentylatora okapu – pojawia się sygnał dźwiękowy i świeci wskaźnik funkcji. Po uruchomieniu płyty grzewczej, okap włączy się automatycznie. Gdy wszystkie pola grzewcze zostaną wyłączone, po 6 sekundach okap przejdzie w tryb opóźnionego wyłączenia. Okap wyłączy się po upływie 1 minuty.
	Sensor opóźnionego wyłączenia okapu	Funkcja ta służy do opóźnionego wyłączenia silnika okapu i można jej użyć po zakończonym gotowaniu, by oczyścić powietrze z oparów w pomieszczeniu. Krótkie naciśnięcie aktywuje lub dezaktywuje funkcję – pojawia się sygnał dźwiękowy i wskaźnik uruchomienia funkcji. Po uruchomieniu funkcji, okap wchodzi w tryb opóźnionego wyłączenia. Urządzenie wyłączy się po 10 minutach.
	Przypomnienie o wymianie filtra	Po 300 godzinach pracy, okap automatycznie zasygnalizuje konieczność wymiany filtra węglowego, aktywując sensor na panelu sterowania. Przytrzymaj sensor, aby go wyłączyć. Krótkie naciśnięcie sensora pokazuje na wyświetlaczu pozostały czas pracy.
	Timer	Krótkie naciśnięcie sensora timera uruchamia funkcję odliczania czasu – wskaźnik timera świeci się, a wyświetlacz pokazuje czas – maksymalny czas to „99:59” (99 minut 59 sekund); W trakcie pracy urządzenia, kolejne naciśnięcie sensora timera zeruje licznik i rozpoczyna odliczanie od nowa; Długie naciśnięcie sensora timera wyłącza funkcję timera, gdy działa.
	Sensor regulacji mocy typu slider	Poziom mocy pola grzewczego, prędkość wentylatora oraz czas timera można ustawić, przesuwając palcem po sensorze regulacji w lewo lub w prawo.

	Timer strefowy	Funkcja timera strefowego pozwala na precyzyjne zaprogramowanie czasu pracy wybranego pola grzewczego w zakresie od 00:00 do 3:00h. Aby przypisać czas do konkretnego pola grzewczego, należy dotknąć sensora timer, gdy pole grzewcze jest aktywne. Wyświetlacz pokaże "00:00", ikona timera zacznie migać przez 3 sekundy, a wskaźnik timera zaświeci się. W tym czasie możesz ustawić timer za pomocą sensora regulacji mocy danej strefy. Jeśli w ciągu 3 sekund nie wykonasz żadnej czynności, system automatycznie opuści tryb ustawiania. Aby dokonać ustawień, należy najpierw wybrać żadaną godzinę, a następnie liczbę minut. Podczas ustawiania każdej pozycji, cyfra będzie migać przez 3 sekundy. Po tym czasie system automatycznie przejdzie do kolejnej pozycji. Krótkie naciśnięcie sensora timera powoduje ręczne przejście do następnej pozycji. Po ustawieniu wszystkich cyfr, timer przechodzi w tryb pracy, a ikona timera dla tej strefy świeci się stale. Gdy aktywnych jest kilka stref grzewczych, ale timer nie jest uruchomiony, na wyświetlaczu pokazuje się ostatnio zatwierdzony czas. Gdy timer działa, domyślnie pokazywany jest czas odliczania. Jeśli trwa potwierdzanie ustawień dla jednej ze stref, na wyświetlaczu widoczny jest czas timera tej konkretnej strefy. Gdy timer dla danej strefy osiągnie mniej niż 1 minutę, cyfry minut na wyświetlaczu zamieniane są na odliczanie w sekundach.
	Wyświetlacz	• Podczas pracy danego pola grzewczego wyświetlany jest jego poziom mocy (1-8-P) • W przypadku braku naczynia na polu grzewczym – wyświetlane jest "u"; • W trybie podtrzymywania ciepła – wyświetlane jest "E".
	Kontrolka obecności naczynia	• Lampka kontrolna dzieli się na dwa pola grzewcze. • Jeśli któryś z pól wykryje lub straci kontakt z naczyniem, wejdzie w stan aktualizacji: po wykryciu naczynia, kontrolka miga przez 5 sekund, a potem świeci ciągłym światłem. Gdy naczynie nie jest wykrywane, lampka od razu gaśnie. • Po wyłączeniu urządzenia, kontrolka pozostaje wyłączona. • Funkcja dotyczy wszystkich czterech stref grzewczych.
	Sygnalizacja błędów	• Jeśli uszkodzony jest okap, wyświetlacz okapu wyświetla "E"; jeśli uszkodzenie dotyczy płyty indukcyjnej, wyświetlacz pola grzewczego odpowiadający usterce wyświetla "E"; a wyświetlacz timera wyświetla kod usterki. • Jeśli usterka wystąpi podczas aktywnej funkcji timera dla pola grzewczego, kod usterki będzie wyświetlany przez 10 sekund. Następnie, po tym czasie, wyświetlacz zacznie migać, pokazując pozostały czas gotowania (który nie będzie już odliczany). Odliczanie czasu gotowania będzie możliwe po ustąpieniu usterki.

Inne informacje

● Koordynacja mocy

W trakcie regulacji pracy płyty indukcyjnej maksymalna moc dwóch pól grzewczych po tej samej stronie nie powinna przekraczać 3700W. Jeśli podczas regulacji obliczona całkowita moc przekroczy 3700W, należy zredukować moc nieużywanego palnika po tej samej stronie, aby zagwarantować, że bieżąca moc odpowiada pożądanej mocy użytkownika, a całkowita moc nie przekroczy 3700W.

● Ustawienie limitu mocy

Aby ustawić limit mocy, dotknij i przytrzymaj sensor ChildLock  3 SEC oraz sensor dolnego, lewego pola grzewczego . Możesz teraz ustawić limit mocy:

- Dotknij lewy sensor Bridge, aby zmniejszyć limit mocy.
 - Dotknij prawy sensor Bridge, aby zwiększyć limit mocy.
- Dostępnych jest 5 limitów mocy: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7400 W.

Dotknij sensor ON/OFF, aby potwierdzić wybrany limit mocy lub po prostu odczekaj 30 sekund.

● Funkcja oszczędzania energii pola grzewczego

Po wyłączeniu wszystkich pól grzewczych na 5 minut, zasilanie pól zostanie automatycznie odłączone. W tym czasie funkcje związane z polami grzewczymi nie będą działać, wskaźnik obecności naczynia i wyświetlacz poziomu mocy zostaną wyłączone. Pola grzewcze można ponownie uruchomić, krótko naciskając sensor pola grzewczego lub sensor ON/OFF.

● Kalibracja wykrywania naczyń

W stanie czuwania w ciągu 1 minuty od włączenia zasilania, przytrzymaj przez dłuższy czas sensor ChildLock i sensor Timer, aby wejść w tryb kalibracji. Na cyfrowym wyświetlaczu timera pojawi się „CALI”. Następnie dotknij sensor funkcji Bridge, aby rozpocząć kalibrację wykrywania naczyń. W trakcie kalibracji naczynia nie mogą znajdować się na płycie.

Cyfrowy wyświetlacz timera pokaże odliczanie 5 sekund.

Po zakończeniu odliczania wyświetlacz cyfrowy pozycji pola grzewczego pokaże „P” w przypadku pomyślnej kalibracji.

W przeciwnym razie pojawi się „F”.

Jeśli wszystkie kalibracje zakończą się powodzeniem, zostanie wyświetlone „P”. W przeciwnym razie „F”.

Poziomy mocy pól grzewczych:

Bieg	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Moc (W)	0	50	180	280	380	600	900	1200	1550	3700

Poziomy mocy pól grzewczych przy włączonej funkcji Bridge:

Bieg	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Moc (W)	0	100	180	280	380	760	1200	1800	2400	3700

Poziomy mocy wentylatora okapu:

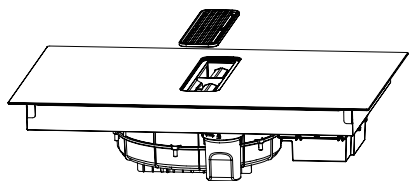
Bieg	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Objętość powietrza (m ³ /h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Czas działania (min)	Bez ograniczeń									5

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Dbłość o bieżące utrzymanie płyty w czystości oraz właściwa jej konserwacja, wywierają znaczący wpływ na wydłużenie okresu jej bezawaryjnej pracy. Płytę indukcyjną ze zintegrowanym okapem należy czyścić po każdym użyciu.

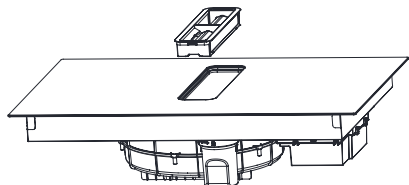
Czyszczenie powierzchni szklanej

Szklana powierzchnia płyty indukcyjnej powinna być regularnie czyszczona za pomocą wilgotnej, miękkiej szmatki. Należy unikać stosowania środków czyszczących o właściwościach ściernych, a także gąbek z chropowatą powierzchnią, które mogą zarysować powierzchnię szkła. Podczas pielęgnacji należy uważać, aby woda nie dostała się do otworu wentylacyjnego okapu.



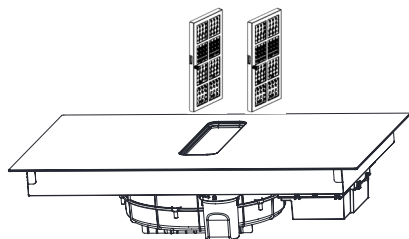
Czyszczenie kratki

Wymij kratkę, wyczyść za pomocą szmatki z delikatnym, płynnym detergentem. Unikaj stosowania produktów zawierających substancje ścierne.



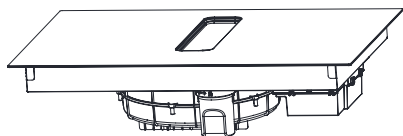
Czyszczenie filtra

Ostrożnie wsuń uchwyt filtra, trzymając go w pozycji poziomej. Zgromadzony tłuszcz należy wylać, a filtr tłuszczowy umyć ręcznie lub w zmywarce.



Wymiana filtra węglowego

Aby wymienić filtr należy usunąć go z uchwytu filtra, a następnie zamontować nowy. Wymiana filtra powinna nastąpić po 300 godzinach pracy.



Czyszczenie zbiornika na wodę

Delikatnie obróć zbiornik zgodnie z kierunkiem wskazanym strzałką, która znajduje się na zbiorniku, aby go wyjąć. Następnie opróżnij zgromadzoną wodę i wyczyść zbiornik. Zamontuj zbiornik z powrotem, obracając go w przeciwnym kierunku. Zaleca się opróżnianie pojemnika na wodę codziennie lub rzadziej, w zależności od intensywności użytkowania.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwy powód	Rozwiązanie problemu
Nie można włączyć płyty	Brak zasilania	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do źródła zasilania i włączona. Sprawdź, czy nie wystąpiła przerwa w dostawie prądu w Twoim domu lub okolicy. Jeśli wszystko zostało sprawdzone i problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Sterowanie dotykowe nie reaguje	Sterowanie jest zablokowane	Odblokuj sterowanie. Zobacz sekcję „Obsługa” w instrukcji, aby uzyskać szczegóły.
Przyciski dotykowe trudno się obsługuje	Na powierzchni przycisków może znajdować się warstwa wody lub dotykasz panelu tylko czubkiem palca	Upewnij się, że panel sterowania jest suchy, i używaj pełnej powierzchni palca, aby dotknąć sterowania.
Szkoło jest porysowane	Garnki o szorstkich krawędziach.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz sekcję "Podstawowe informacje o urządzeniu".
Płyta indukcyjna lub strefa grzewcza wyłączyła się, wyświetla się kod błędu.	Usterka techniczna	Zanotuj litery i cyfry błędu, wyłącz płytę indukcyjną z zasilania, a następnie skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Garnki nie nagrzewają się	Płyta indukcyjna nie wykrywa garnka, ponieważ nie jest on odpowiedni do gotowania indukcyjnego lub garnek jest zbyt mały do danej strefy grzewczej lub źle ustawiony.	Użyj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz sekcję "Podstawowe informacje o urządzeniu". Wycentruj garnek i upewnij się, że jego dno odpowiada rozmiarowi strefy grzewczej.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej	Wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną został włączony, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może działać jeszcze przez chwilę po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga działania. Nie odłączaj zasilania płyty indukcyjnej, gdy wentylator działa.
Niektóre garnki wydają trzaskające lub klikające dźwięki	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne dla naczyń i nie wskazuje na usterkę.

SPECYFIKACJA

SPECYFIKACJA TECHNICZNA	
Model	DSI 842 SBB
Napięcie zasilania	220-240V~ / 380-415V 3N~
Częstotliwość	50/60 Hz
Moc	7580W
Całkowita moc płyty grzewczej	7400W
Całkowita moc okapu	180 W
Wymiary (SxGxW)	830 x 515 x 200 mm
Wymiary opakowania	965 x 650 x 325 mm
Wymiary instalacyjne	750*490 mm
Waga urządzenia	24 kg
Materiał powierzchni	Szkło ceramiczne
Poziomy mocy	1-8, P
Poziomy mocy w trybie recyrkulacji	1-8, P
Moc stref grzewczych	
Maksymalna moc tylnej strefy grzewczej	1850 W
Moc zwiększona (boost) tylnej strefy grzewczej	3500 W
Maksymalna moc przedniej strefy grzewczej	1850 W
Moc zwiększona (boost) przedniej strefy grzewczej	3500 W

Szczegółowa specyfikacja dotycząca okapu znajduje się w karcie produktu urządzenia.

Produkt spełnia wymagania norm europejskich EN 60335-1; EN 60335-2-6; EN 60335-2-31.

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

Serwis

- Producent sprzętu sugeruje, by wszelkie naprawy i czynności regulacyjne były wykonywane przez Serwis Fabryczny lub Serwis Autoryzowany producenta. Ze względu na bezpieczeństwo nie należy naprawiać urządzenia we własnym zakresie.
- Naprawy, wykonywane przez osoby nie posiadające wymaganych kwalifikacji mogą stanowić poważne niebezpieczeństwo dla użytkownika urządzenia.
- Minimalny okres obowiązywania gwarancji na urządzenie oferowane przez producenta, importera lub upoważnionego przedstawiciela jest podany w karcie gwarancyjnej.
- Urządzenie traci gwarancję w wyniku samowolnych adaptacji, przeróbek, naruszenia plomb lub innych zabezpieczeń sprzętu lub jego części oraz innych samowolnych ingerencji w sprzęt niezgodnych z instrukcją obsługi.

Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z serwisem. Dane adresowe serwisu jak i kontaktowy numer telefonu znajduje się w karcie gwarancyjnej. Przed kontaktem należy przygotować numer seryjny urządzenia, znajduje się on na tabliczce znamionowej. Dla wygody przepisz go poniżej:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:

- **Dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/EU**
- **Dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/EU**
- **Dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/EC**
- **Dyrektywy RoHS 2011/65/EU**

i dlatego wyrób został oznakowany **CE** oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

Poštovani Klijenti,

Od danas svakodnevne obaveze će da budu jednostavnije nego ikad. Uređaj **Amica** je spoj jednostavne upotrebe i savršene efikasnosti. Posle čitanja instrukcije upotreba uređaja nije nikakav problem.

Oprema koja je izašla iz fabrike je pre pakovanja rigorozno proverena na kontrolnim tačkama sa obzirom na bezbednost i funkcionalnost.

Molimo Vas da pre pokretanja uređaja pažljivo pročitate instrukciju za upotrebu. Pridržavanje pravila iz instrukcije će da Vas zaštiti od nepravilne eksploatacije. Instrukciju sačuvati i čuvati na mestu koje je uvek pri ruci.

Za izbegavanje nesretnih slučajeva pažljivo pročitati instrukciju za upotrebu.

Sa poštovanjem

Amica

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA ZA UPOTREBU

- Pre prve upotrebe uređaja, molimo pročitajte korisnički priručnik. Na taj način osiguravamo svoju bezbednost i izbegavamo oštećenje uređaja.
- PAŽNJA: Proces kuvanja mora da bude stalno pod nadzorom.
- Uređaj je namenjen samo za kućnu upotrebu.
- Ako se indukciona ploča za kuvanje koristi u neposrednoj blizini radija, televizora ili drugog uređaja koji emituje talase, proverite da li upravljačka ploča radi ispravno.
- Ploča za kuvanje ne sme se postavljati u blizini rashladnih uređaja.
- Tokom korišćenja, uređaj i njegovi grejni elementi mogu se zagrejati. Posebnu pažnju treba posvetiti mogućnosti slučajnog dodira vrućih površina. Deca mlađa od 8 godina treba da budu udaljena od uređaja, osim ako nisu pod stalnim nadzorom odraslih.
- Uređaj smeju da koriste deca od 8 godina i stariji, kao i osobe sa fizičkim, senzornim ili mentalnim ograničenjima, kao i osobe bez iskustva i znanja, samo uz nadzor ili nakon što su pročitali uputstva za bezbednu upotrebu uređaja. Važno je da osobe koje su odgovorne za njihovu bezbednost nadgledaju proces korišćenja uređaja. Decu treba nadzirati da se ne bi igrala sa uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju obavljati deca bez nadzora.
- Kuvanje masti ili ulja bez nadzora može biti opasno i dovesti do požara. Ako se mast zapali, nikada ne pokušavajte gasiti vatru vodom; isključite uređaj i pokrijte plamen poklopcem ili protivpožarnom ćebadi.
- Pažnja: Postoji opasnost od požara ako se pred-

meti nakupe na površini za grejanje.

- Ako je površina ploče za kuvanje napukla, odmah isključite uređaj iz električne mreže da biste izbegli rizik od strujnog udara.
- Ne preporučuje se stavljanje metalnih predmeta poput noževa, viljuški, kašika, poklopaca ili aluminijumske folije na površinu ploče za kuvanje jer se mogu zagrejati i predstavljati opasnost od opekotina.
- Nakon kuvanja isključite grejni element pomoću odgovarajućih senzora.
- Ne upravljajte uređajem pomoću spoljašnjih tajmera ili nezavisnih sistema za daljinsko upravljanje.
- Uređaji koji proizvode paru ne smeju da se koriste za čišćenje ploče za kuvanje.
- Nameštaj koji sadrži ugrađenu ploču mora da bude otporan na temperature do oko 100 °C. Ovo se odnosi na ivice, površine od plastike, lepkove i lakove.
- Ploča se sme koristiti isključivo nakon ugradnje.
- Popravke električnih uređaja smeju vršiti isključivo stručna lica. Nepravilne popravke mogu predstavljati ozbiljnu opasnost po korisnika.
- Uređaj je stvarno isključen iz mreže tek kada se prekine napajanje pomoću osigurača.
- Molimo vas da nadgledate decu kako biste bili sigurni da se ne igraju sa uređajem.
- Osobe sa ugrađenim medicinskim uređajima za održavanje života (npr. pejsmejker, insulinska pumpa ili slušni aparat) moraju se uveriti da indukcijska ploča za kuvanje ne utiče na rad tih uređaja (frekvencijski raspon indukcijske ploče je 20-50 kHz).
- Ako nestane napona u mreži, sve postavke se brišu. Kada se napon ponovo pojavi, preporučuje se dodatni oprez.
- Elektronski indikator vas obaveštava kada je

ploča za kuvanje uključena i upozorava vas ako je ploča za kuvanje i dalje vruća nakon isključivanja.

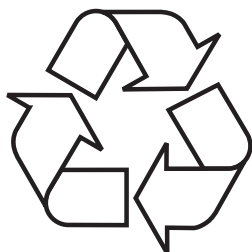
- Ne koristite plastične ili aluminijumske posude. Na visokim temperaturama oni se tope i mogu oštetiti staklokeramičku površinu.
- Koristite isključivo posude namenjeno za indukcijske ploče za kuvanje.
- Sećer, limunska kiselina, so itd. u čvrstom i tečnom stanju, kao i plastika, ne smeju dospeti na zagrejano grejno polje.
- Ako zbog nepažnje sećer ili plastika dospeju na vruće grejno polje, ploču treba isključiti i odmah ih sastrugati metalnim strugačem. Ruke zaštititi od posekotina i opekotina.
- Kod upotrebe indukcijske ploče dozvoljeno je koristiti samo posude s ravnim dnom, bez oštih ivica, jer u suprotnom može doći do trajnog grebanja stakla.
- Grejna površina indukcijske ploče otporna je na temperaturne promene. Nije osetljiva ni na visoke ni na niske temperature.
- Treba izbegavati ispuštanje predmeta na staklo. Lokalni udarci, poput pada bočice sa začinima, mogu izazvati naprsnuće i ljuštenje staklokeramike.
- Ako je površina ploče napukla, isključite napajanje da biste sprečili rizik od strujnog udara. Vrela hrana može doći u kontakt sa delovima indukcijske ploče pod naponom.
- Ne koristite površinu tanjira kao dasku za sečenje ili radni sto.
- Ako je ploča za kuvanje ugrađena u radnu površinu, metalni predmeti u ormariću ili fioci mogu se zagrejati vazduhom koji izlazi iz ventilacionog sistema ploče za kuvanje.
- Treba slediti uputstva za održavanje i čišćenje staklokeramičke ploče. Kod nepravilnog ruko-

vanja staklom, garancija ne važi.

- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora se zameniti u specijalizovanoj radionici za popravku.
- Ne koristite uređaj na otvorenom ili u uslovima visoke vlage.
- Proizvođač zadržava pravo na izmene koje ne menjaju funkcionalnost uređaja.
- Napa se koristi za uklanjanje kuhinjskih isparenja. Ne sme se koristiti u druge svrhe.
- Aspirator koji radi u režimu odvoda vazduha mora biti spojen na odgovarajući ventilacioni kanal (ne povezujte ga sa dimnjakom, dimovodnim ili ispušnim kanalima koji su u upotrebi).
- Aspirator koji funkcioniše u apsorpcionom režimu zahteva ugradnju filtera sa aktivnim ugljem.
- Isključite uređaj iz struje pre čišćenja, zamene filtera ili bilo kakvih popravki.
- Filter za masnoću kuhinjske nape treba čistiti bar jednom mesečno, jer je lako zapaljiv kada je zasićen masnoćom.
- Ako se, osim aspiratora, u prostoriji koriste i drugi neelektrični uređaji (npr. peći na tečna goriva, protočni bojleri), mora se obezbediti dovoljna ventilacija (dovod vazduha). Siguran rad je moguć kada tokom istovremenog rada aspiratora i uređaja za sagorevanje koji zavise od vazduha u prostoriji postoji negativni pritisak od najviše 0,004 milibara (ova stavka ne važi kada se ugrađen aspirator koristi kao apsorber mirisa).
- Aspirator treba redovno čistiti, i iznutra i spolja (najmanje jednom mesečno, prateći uputstva za održavanje u ovom priručniku). Nepoštovanje uputstava za čišćenje aspiratora i zamenu filtera može dovesti do požara.
- Prilikom montaže aspiratora na spoljašnji ventilacioni kanal, preporučujemo korišćenje nepovratnog ventila na kraju izlaza, koji se može kupiti u prodavnicama instalacione opreme.

- Ako je aspirator povezan sa ventilacionim kanalom koji vodi van objekta, preporučujemo ugradnju nepovratnog ventila na izlazu. Nepovratni ventil može se kupiti u prodavnicama opreme.
- Mora biti moguće isključiti uređaj iz mreže isključivanjem sigurnosnog prekidača.
- Proverite da li napon na natpisnoj pločici odgovara parametrima lokalne električne mreže.
- Pre instalacije, odmotajte i ispravite kabl za napajanje.
- Pre priključenja uređaja na električnu mrežu, uvek proverite da li je kabl pravilno instaliran. Nemojte priključivati uređaj na mrežu dok instalacija nije završena.
- Zabranjeno je koristiti aspirator bez ugrađenog filtera za masnoću.
- Ukoliko se sprovode tehničke i sigurnosne mere potrebne za ispuštanje ispušnih gasova, morate striktno poštovati propise lokalnih nadležnih vlasti.
- Nezatezanje vijaka i pričvršćivača u skladu sa ovim uputstvima može da dovede do opasnosti po zdravlje i bezbednost.
- **PAZNJA!** Nepostavljanje vijaka i pričvršćivača prema uputstvima može izazvati električne opasnosti.
- Proizvođač ne snosi odgovornost za bilo kakvu štetu ili požar izazvan uređajem zbog nepoštovanja uputstava iz ovog priručnika.

RASPAKIVANJE



Uređaj je tokom transporta bio zaštićen od oštećenja. Nakon otpakivanja uređaja, molimo da ambalažu uklonite na ekološki prihvatljiv način.

Svi materijali za pakovanje su biorazgradivi, potpuno se mogu reciklirati i obeleženi su odgovarajućim simbolima.

Pažnja! Ambalažne materijale (PE kese, delove od stiropora itd.) tokom raspakivanja treba držati van domašaja dece.

ZBRINJAVANJE ISKORIŠĆENIH UREĐAJA



Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU i poljskim Zakonom o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi simbolom prekrížene kante za otpad. Ova oznaka znači da se ova oprema, nakon isteka perioda upotrebe, ne može odlagati zajedno sa ostalim kućnim otpadom.

Korisnik je dužan da je preda organizacijama koje skupljaju polovnu električnu i elektronsku opremu. Sakupljači, uključujući lokalna sabirna mesta, prodavnice i opštinske

jedinice, organizuju odgovarajući sistem za vraćanje ove opreme. Pravilno rukovanje polovnom električnom i elektronskom opremom pomaže u sprečavanju posledica štetnih za ljudsko zdravlje i okolinu, koje nastaju usled prisustva opasnih komponenti i nepravilnog skladištenja ili obrade takve opreme.

KAKO UŠTEDETI ENERGIJU



- Onaj ko koristi energiju pažljivo, štiti i kućni budžet i doprinosi zaštiti životne sredine. Zato, pomozimo – štedimo električnu energiju! To se postiže na sledeće načine:
- Korišćenje odgovarajućeg posuđa za kuvanje.
- Posude sa ravnim i debljim dnom omogućavaju uštedu do trećine električne energije. Poklopac je važan – bez njega se troši više energije.
- Održavanje čistoće grejnih polja i dna posuda.
- Prljavština ometa prenos toplote – zagorele mrlje često se mogu skinuti samo sredstvima štetnim po okolinu.
- Izbegavati često otvaranje poklopca i proveravanje sadržaja lonca.
- Ploča se ne sme ugraditi tik pored frižidera ili zamrzivača. Ovi uređaji nepotrebno povećavaju potrošnju električne energije.

OSNOVNE INFORMACIJE O UREĐAJU

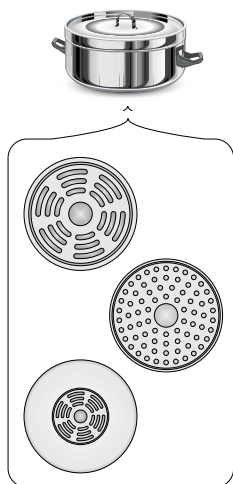
Način rada indukcionih ploča za kuvanje

Ispod površine od stakla nalazi se sistem indukcionih namotaja koji generiše magnetno polje. Kada se posuda postavi unutar tog polja, dolazi do njenog zagrevanja. Važno je napomenuti da se koriste posude sa odgovarajućim dnom.

 Zavisno od izabrane jačine i vrste posuda, moguće je čuti karakterističan zvuk sličan zvižduku tokom kuvanja, što nije kvar.

Karakteristike posuda

- Da biste proverili da li je posuda pogodna za vašu indukcionu ploču, proverite da li je dno posude magnetno. Što je veća privlačnost magnetna, to je posuda prikladnija.
- Uvek birajte kvalitetno posude sa ravnim i stabilnim dnom. Ovakvo posude sprečava stvaranje pregrejanih tačaka koje mogu izazvati lepljenje hrane. Posude i tiganji sa debelim metalnim zidovima ravnomerno raspodeljuju toplotu. Ulegnuto dno ili jako utisnuti logotipi proizvođača mogu smetati regulaciji temperature i izazvati pregrevanje.
- Izbegavajte upotrebu deformisanih posuda koje su oštećene prevelikom toplotom.



- Kod upotrebe velikih posuda čije feromagnetno dno ima manji prečnik od same posude, greje se samo magnetni deo. U tom slučaju nije moguće ravnomerno raspodeliti toplotu po celoj posudi. Ako je donji feromagnetni deo manjih dimenzija zbog prisustva aluminijuma, količina toplote će biti umanjena. Mogući su problemi sa prepoznavanjem posude, a u nekim slučajevima neće biti detektovana. Prečnik feromagnetnog dela treba odgovarati veličini grejnog polja radi postizanja najboljih rezultata. Ako posuda nije prepoznata u većem grejnom polju, pokušajte je postaviti u manje grejno polje.



Kvalitetne posude su ključ za dobro funkcionisanje ploče.



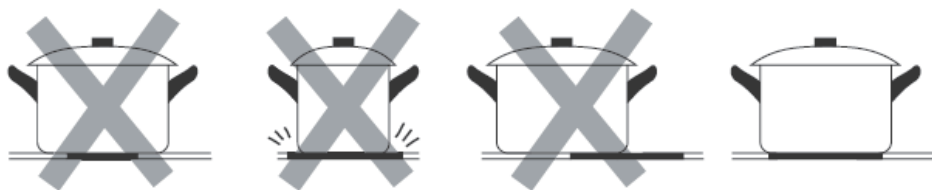
Nije preporučljivo koristiti spoljne indukcijske adaptere.

- Za kuvanje na indukciji koristite isključivo posuđe napravljeno od:
 - Emajliranog čelika
 - Livenog gvožđa
 - Nerđajućeg čelika za indukcijsko kuvanje.

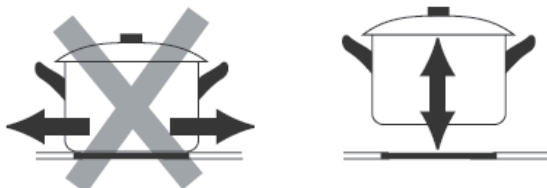
Označavanje posuđa		Proverite oznaku na ambalaži koja potvrđuje da je posuda pogodna za indukcijske ploče
Nerđajući čelik	Ne prepoznaje prisustvo posude Osim ako nije feromagnetni čelik	
Aluminijum	Ne prepoznaje prisustvo posude	
Liveno gvožđe	Vrlo efikasno Napomena: može da izgrebe površinu ploče	
Emajlirani čelik	Vrlo efikasno Preporučuje se korišćenje glatkih, debelih i ravnih dna posuda.	
Staklo	Ne prepoznaje prisustvo posude	
Porcelan	Ne prepoznaje prisustvo posude	

Posuđe sa bakarnim dnom Ne prepoznaje prisustvo posude

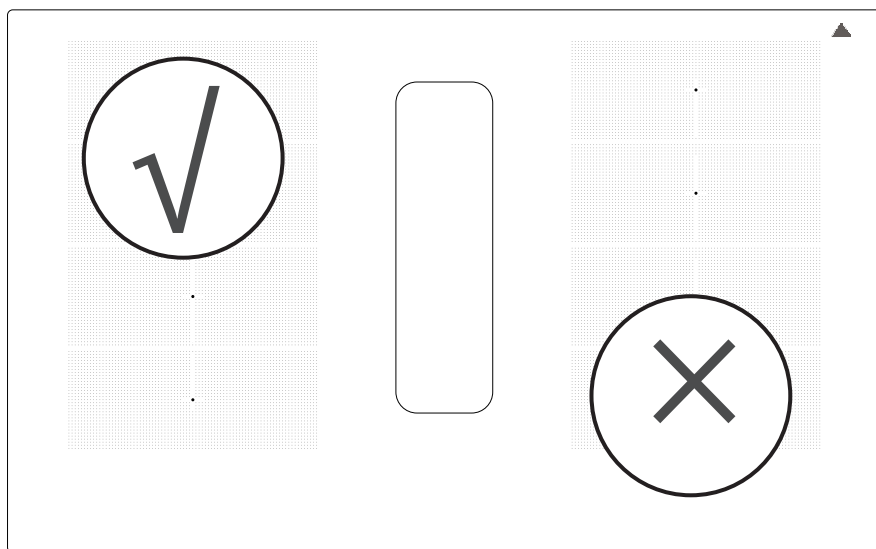
- Poklopac pomaže da se toplota zadrži i ubrza proces kuvanja uz manju potrošnju struje.
- Vodite računa da donja površina posude bude suva. Prilikom punjenja vodom ili vađenja iz frižidera, obavezno osušite dno. Time ćete sprečiti zaprljanost površine ploče.
- Dno treba da bude glatko, da naleže ravno na staklo i da odgovara veličini grejnog polja. Koristite posude čiji prečnik odgovara grafici grejnog polja. Ako je posuda nešto veća, grejno polje će maksimalno iskoristiti snagu. Kod manjih posuda, učinak može biti ispod očekivanog. Ploča neće uvek detektovati posude manjeg prečnika od 140 mm. Uvek postavljajte posudu tačno u centar grejnog polja.



- Ne povlačite posude već ih podižite kako biste izbegli ogrebotine.



- Pogledajte donji crtež kao uputstvo za ispravno postavljanje posude. Posuda mora stajati na označenom mestu na staklu.



Indikator preostale toplote "H"

Nakon završetka kuvanja, staklo iznad grejnog polja ostaje vruće — to je preostala toplota.

Ako je staklo toplo, prikazuje se oznaka "H" na indikatoru.



*Prikazana temperatura je okvirna



**Dok traje prikaz indikatora preostale toplote, ne sme se do-
dirivati grejno polje zbog rizika od opekotina, niti na njega
stavljati predmete osetljive na toplotu!**



**U slučaju nestanka struje, "H" neće više svetleti. Ipak, povr-
šina može ostati topla!**

Pre prvog uključivanja ploče

- Detaljno očistite površinu pre prve upotrebe. Budući da je od stakla, postupajte pažljivo.
- Prilikom prvog uključivanja, može se osetiti karakterističan miris. U tom slučaju uključite aspirator ili otvorite prozor. Miris će nestati nakon kraćeg vremena.

Primeri podešavanja snage grejanja

Sledeće vrednosti su samo preporuke. Tačan nivo zavisi od vrste posuđa i količine hrane. Isprobajte funkcije uređaja kako biste odredili šta vam najviše odgovara.

Brzina	Namena
1-2	• Lagano zagrevanje manje količine hrane • Topljenje maslaca, čokolade i sličnih sastojaka • Tiho kuvanje • Umereno zagrevanje
3-4	• Zagrevanje jela • Brže kuvanje pri blagoj temperaturi • Priprema pirinča
5-6	• Prženje palačinki
7-8	• Prženje hrane • Priprema testenine
P	• Vrenje vode • Zagrevanje supe do ključanja • Prženje u tiganju

REŽIM RADA

Uređaj radi u režimu izduvavanja vazduha u ventilacioni kanal ili u režimu apsorpcije (recirkulacija vazduha).

Režim izduvavanja vazduha u ventilacioni kanal

Rad sa režimom izduvavanja vazduha u ventilacioni kanal: Kada napa radi u ovom režimu, vazduh se izbacuje van kroz izduvni kanal. U ovom režimu filter sa aktivnim ugljem mora biti uklonjen. Aspirator je povezan kanalom sa otvorom za izlaz vazduha koji vodi do glavnog ventilacionog kanala (dimnjaka). Uređaj mora biti instaliran od strane kvalifikovanog instalatera.

Režim apsorpcije (recirkulacija vazduha)

U režimu apsorpcije, filtrirani vazduh vraća se u prostoriju kroz specijalne otvore. Za efikasan rad uređaja neophodno je ugraditi filter sa aktivnim ugljem, koji neutralizuje mirise. Za optimalnu efikasnost preporučuje se i ugradnja kompleta za usmeravanje vazduha, koji poboljšava cirkulaciju i distribuciju pročišćenog vazduha u prostoriji.

Pažnja!

- Komplet za usmeravanje vazduha nije uključen u uređaj i mora se kupiti zasebno (PSD 100 DOWNAIR SET). Delovi kompleta i dijagram povezivanja prikazani su u poglavlju "Komplet za usmeravanje vazduha".
- Postupak zamene filtera sa aktivnim ugljem prikazan je u poglavlju "Čišćenje i održavanje".

INFORMACIJE PRE INSTALACIJE

Pre nego što postavite ploču za kuvanje, proverite sledeće:

- Radna površina je ravna i bez bilo kakvih prepreka koje bi mogle ometati ugradnju uređaja.
- Radna površina je izrađena od izolacionog i toplotno otpornog materijala.
- U električnoj instalaciji ugrađen je prekidač koji potpuno isključuje napajanje uređaja. Prekidač strujnog kola mora biti instaliran u skladu sa lokalnim električnim propisima.
- Izolacioni prekidač mora omogućiti prekid od 3 mm na svim polovima (ili na svim aktivnim [faznim] vodičima ako lokalni propisi dozvoljavaju takvo odstupanje).
- Prekidač za isključivanje biće lako dostupan korisniku nakon što je ploča za kuvanje postavljena. Ukoliko imate bilo kakvih pitanja u vezi sa instalacijom, obratite se lokalnim građevinskim vlastima i propisima.
- Zidovi oko grejne ploče moraju biti otporni na toplotu i lako se održavati čistim (npr. keramičke pločice).

Kada je grejna ploča postavljena, uveri se da:

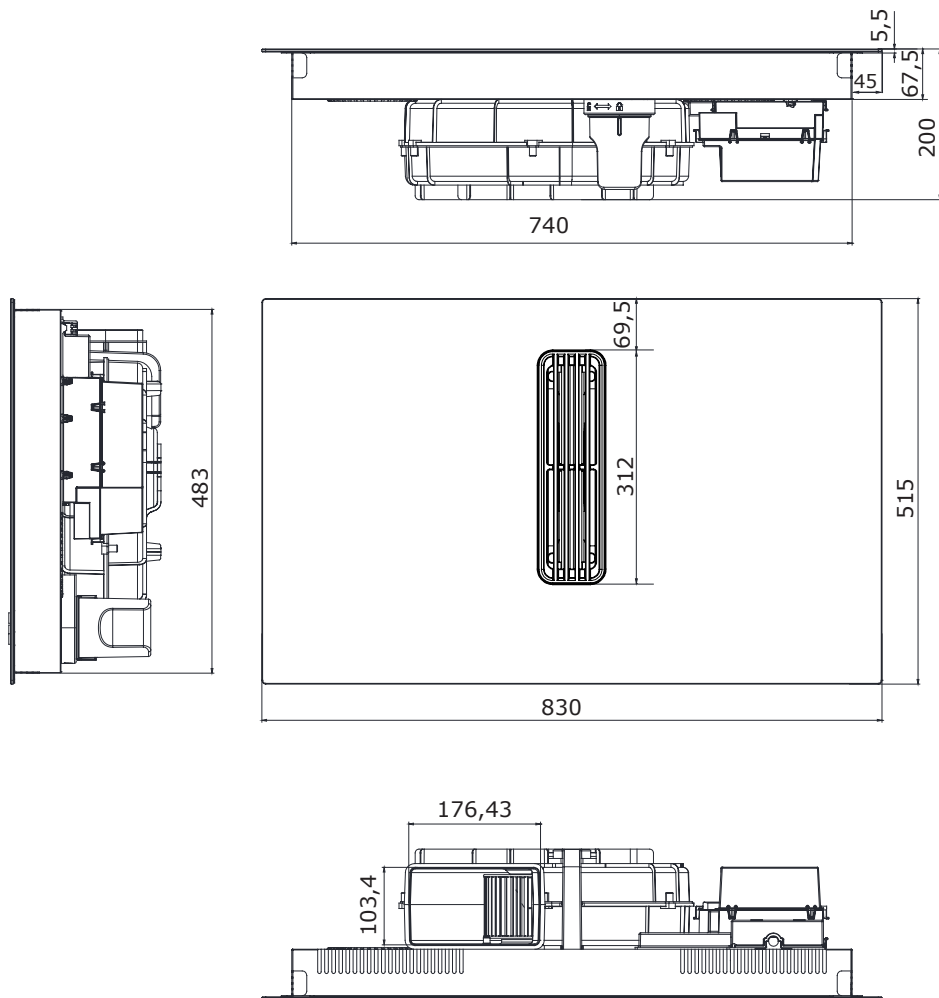
- Kabl za napajanje ne ometa otvaranje ni zatvaranje vrata i fioka ormarića.
- Obezbeđen je adekvatan protok vazduha da bi se osigurala pravilna ventilacija i hlađenje, sprečavajući pregrevanje.

Upozorenja

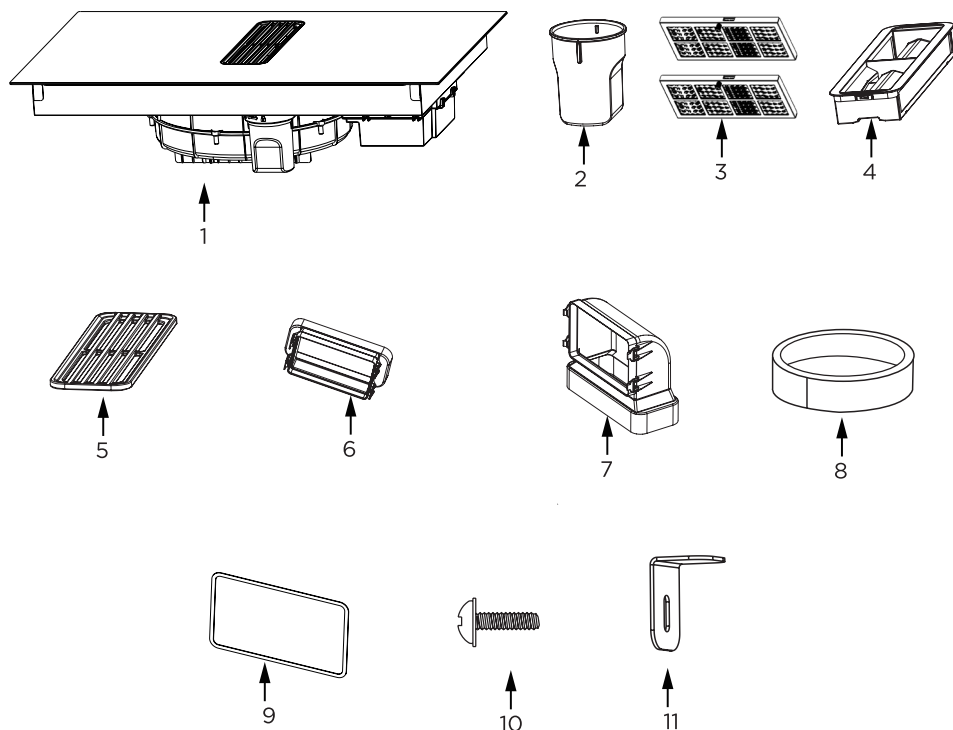
- Ugradnju ploče za kuvanje smeju izvoditi samo kvalifikovani stručnjaci. Samostalno izvođenje ovih radnji nije dozvoljeno.
- Ne postavljajte ploču za kuvanje direktno iznad uređaja koji mogu stvarati vlagu, kao što su mašina za pranje sudova, frižider, zamrzivač, mašina za pranje veša ili sušilica veša, da biste sprečili oštećenje elektronike ploče za kuvanje.
- Ploču treba montirati tako da omogućí efikasno odvođenje toplote, što povećava njenu pouzdanost.

UGRADNJA I MONTAŽA

Dimenzije uređaja



Sadržaj paketa



- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Indukciona ploča za kuvanje sa integrisanim aspiratorom | 6. Konektor |
| 2. Rezervoar za vodu | 7. Konektor 90° |
| 3. Ugljeni filter | 8. Zaptivna traka |
| 4. Filter za masnoću | 9. Zaptivka |
| 5. Rešetka | 10. Šraf M4*10 (x4) |
| | 11. Držać za pričvršćivanje (x4) |

Pažnja!

Dodatni komplet za usmeravanje vazduha nije uključen u uređaj i mora se kupiti zasebno (PSD 100 DOWNAIR SET). Delovi kompleta i dijagram povezivanja prikazani su u poglavlju "Komplet za usmeravanje vazduha".

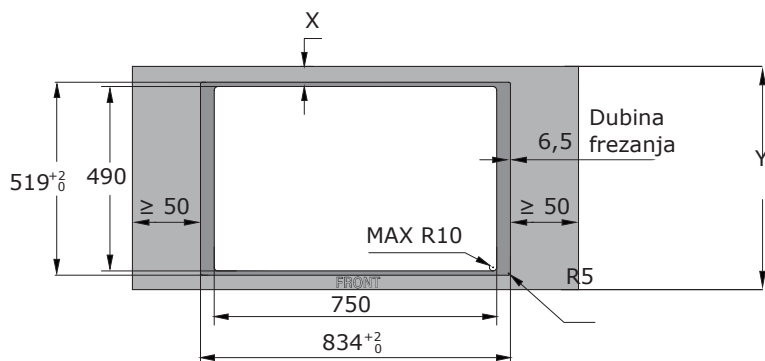
Priprema gornje ploče nameštaja za ugradnu ploču

- Radna ploča mora biti ravna i dobro nivelisana. Radna ploča sa strane zida treba biti zatvorena i zaštićena od prodora vlage i poplave.
- Ugrađeni nameštaj mora imati oblogu i lepila otporna na temperature do 90°C. Nepoštovanje ovog zahteva može izazvati deformaciju površine ili ljuštenje obloge.
- Rubovi otvora treba da budu zaštićeni materijalom otpornim na upijanje vlage.

- Izbušite rupu u radnoj ploči prema dimenzijama navedenim na do-
njem crtežu (jedinica [mm]):

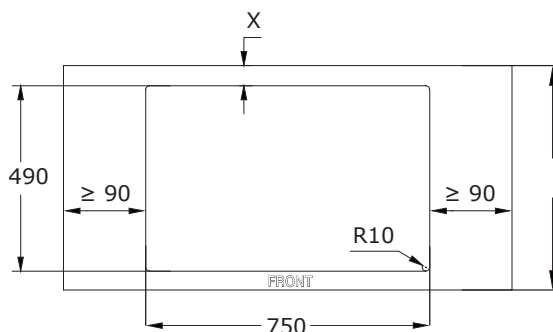
Ugradnja u ravnini sa površinom radne ploče

U ovom rešenju, indukciona ploča za kuvanje integrisana sa aspirato-
rom je uvučena u kuhinjsku radnu ploču tako da je njena površina u
ravni sa radnom pločom.



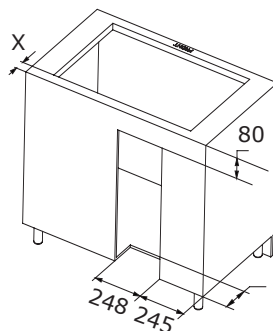
Standardna instalacija

U standardnoj instalaciji, indukciona ploča za kuvanje sa integrisanim aspira-
torom postavlja se na radnu ploču tako da joj rubovi vire iznad površine radne ploče.



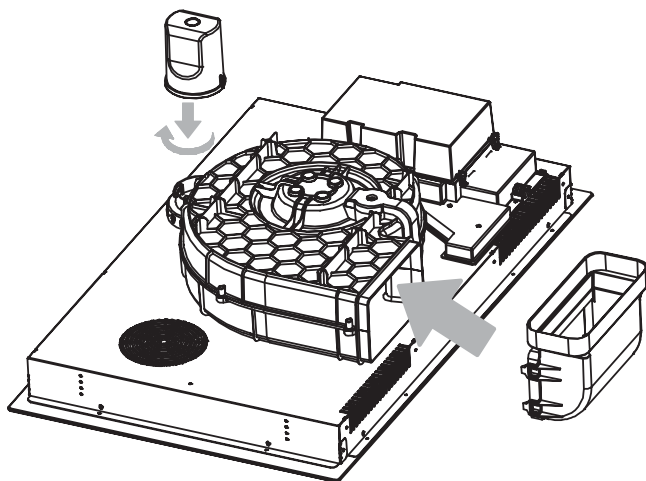
Dubina radne ploče (Y) X

600-650 mm	54 mm
≥650 mm	65 mm

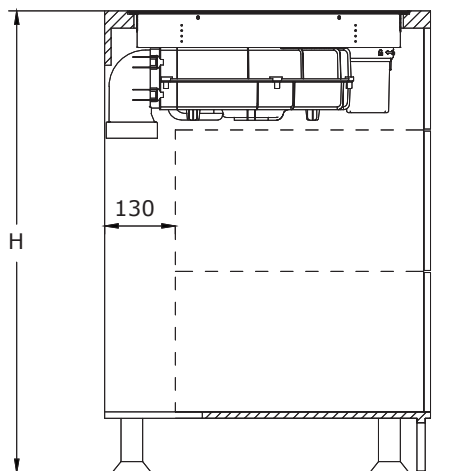
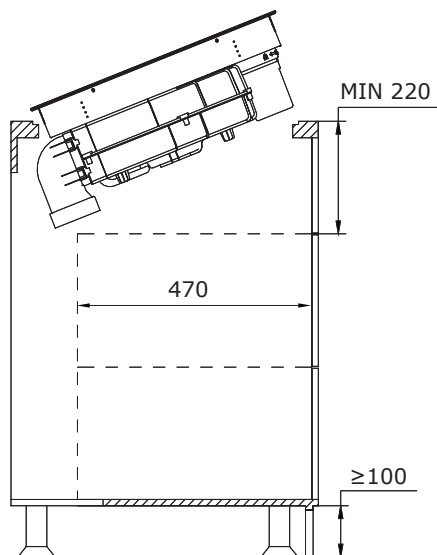


Ugradnja u apsorpcionom režimu (recirkulacija vazduha)

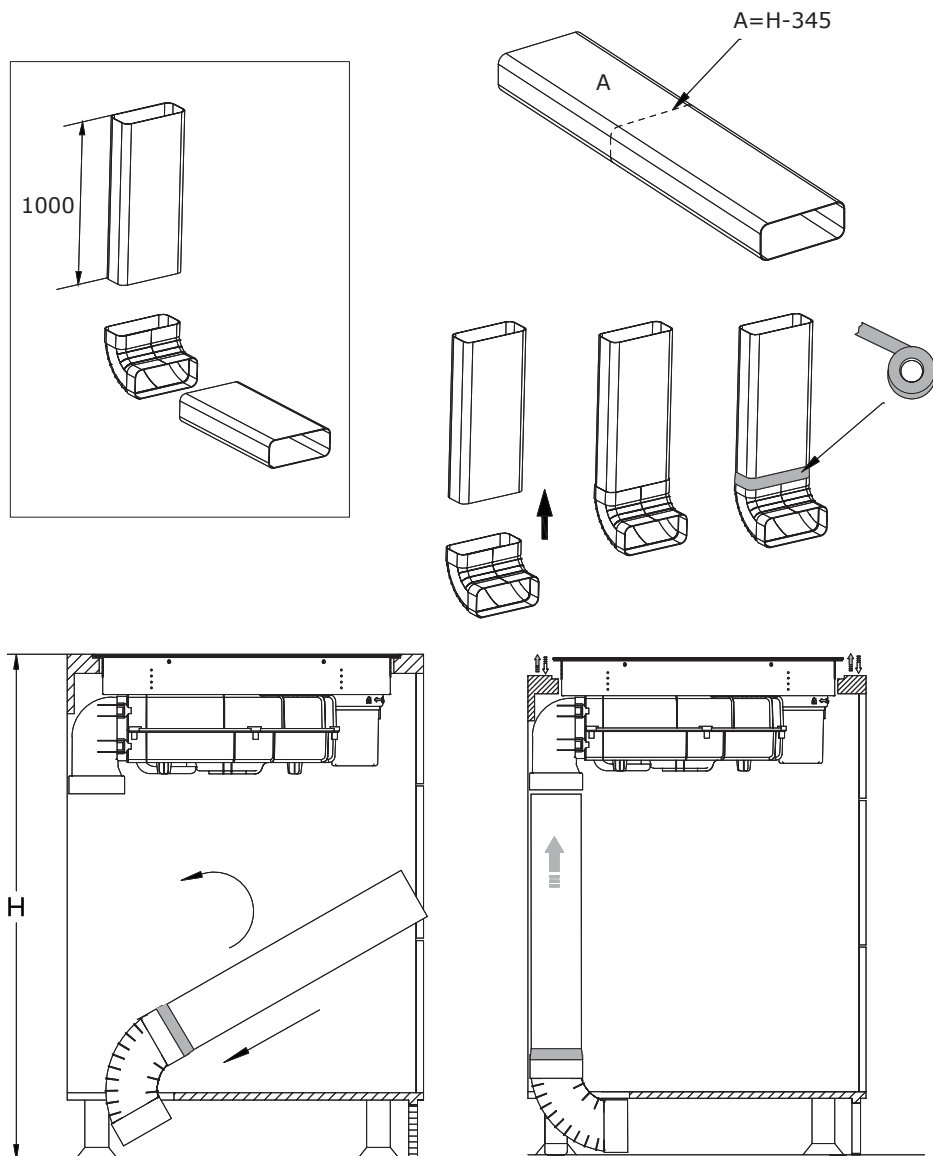
Ugradite rezervoar za vodu okretanjem u smeru strelice kako je prikazano. Zatim postavite priloženu gumenu zaptivku na mesto označeno strelicom na slici ispod. Na kraju montirajte konrektor 90° u otvor prikazan na ilustraciji, vodeći računa o njenom ispravnom uklapanju.



Postavite uređaj na radnu površinu i prilagodite ga.

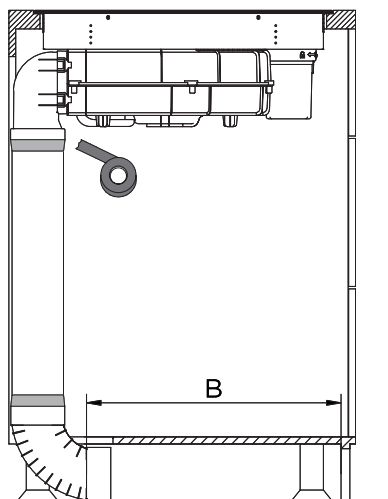


Za osiguranje efikasne recirkulacije preporučujemo ugradnju kompleta za usmeravanje vazduha. Može se kupiti posebno pod nazivom PSD 100 DOWNAIR SET. U nastavku je prikazan pregled pojedinačnih delova kompleta. Za odgovarajuće dimenzije pogledajte poglavlje "Komplet za vođenje vazduha".

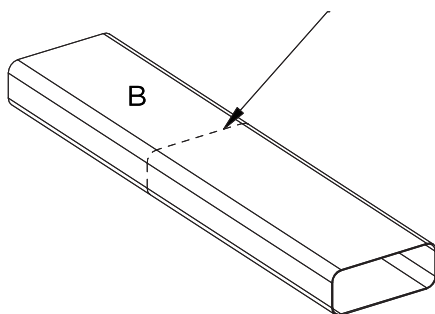


*Komplet za usmeravanje vazduha prikazan na ilustracijama nije uključen u standardnu opremu uređaja. Ovo je dodatna stavka koja se može kupiti posebno.

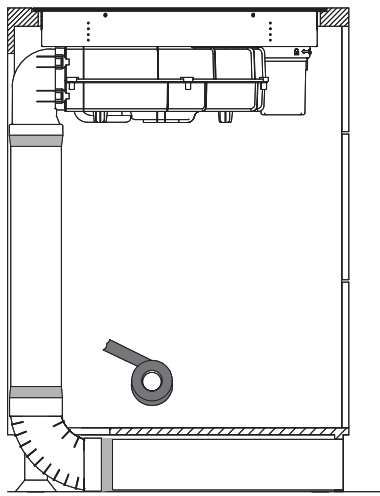
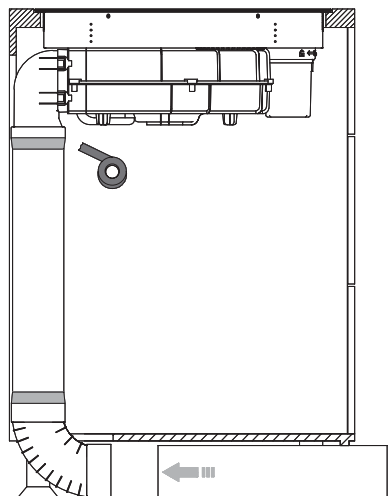
Ugradnja kompleta za usmeravanje vazduha

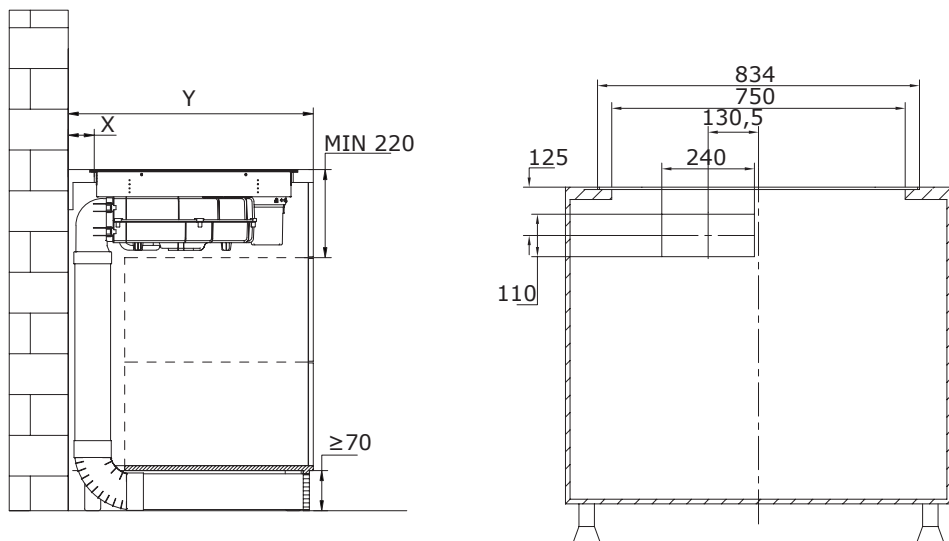


Pomoću testere skratite cev na potrebnu dužinu.

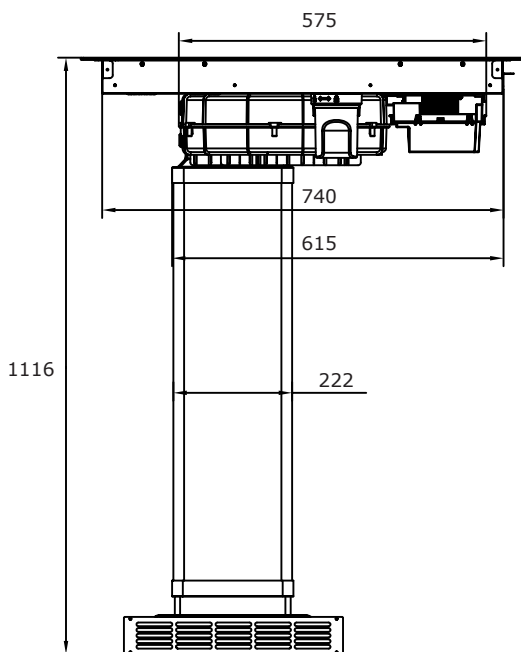


Nanesite priloženu zaptivnu traku na sve spojeve kako je prikazano na ilustracijama.





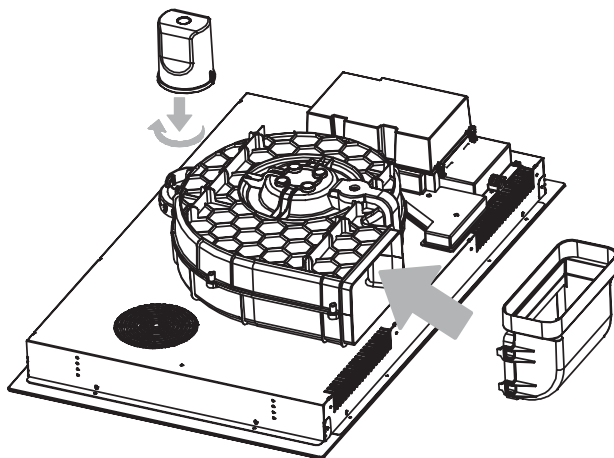
Na kraju, ugradite priključak i ventilacionu rešetku. Tačne dimenzije ventilacione rešetke i ostalih delova kompleta možete pronaći u poglavlju "Komplet za usmeravanje vazduha".



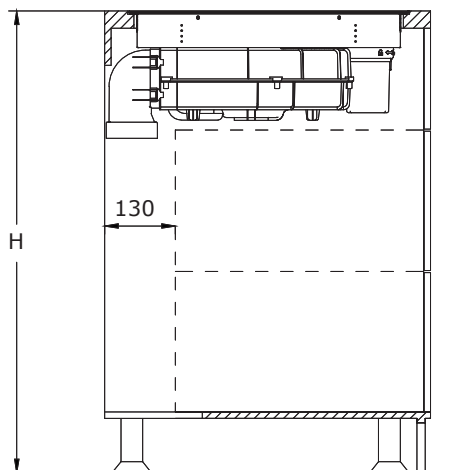
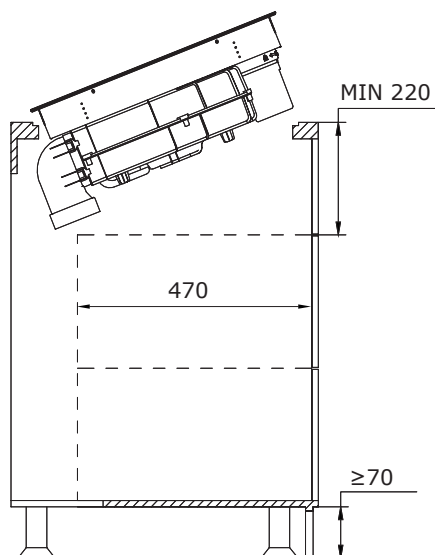
Instalacija sa odvodom vazduha u ventilacioni kanal

Metod 1

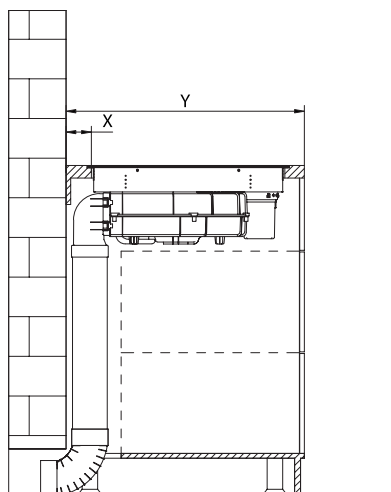
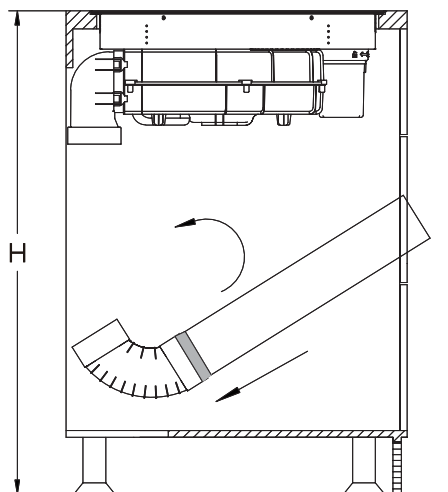
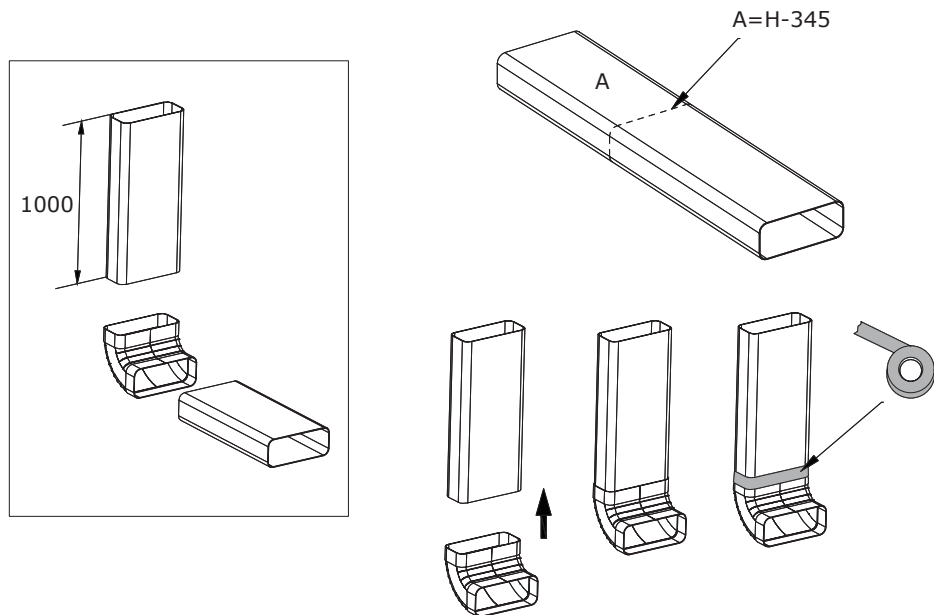
Ugradite rezervoar za vodu okretanjem u smeru strelice kako je prikazano. Zatim postavite priloženu gumenu zaptivku na mesto označeno strelicom na slici ispod. Na kraju montirajte konrektor 90° u otvor prikazan na ilustraciji, vodeći računa o njenom ispravnom uklapanju.



Postavite uređaj na radnu površinu i prilagodite ga.

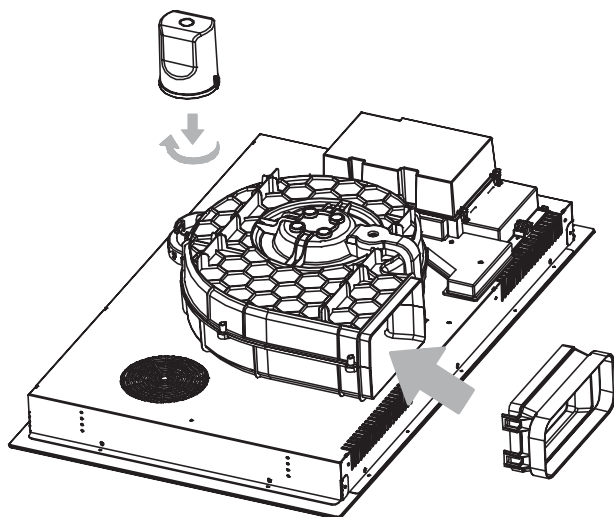


Za instalaciju koristite delove kompleta za usmeravanje vazduha PSD 100 DOWNAIR SET, koji se mogu kupiti posebno.

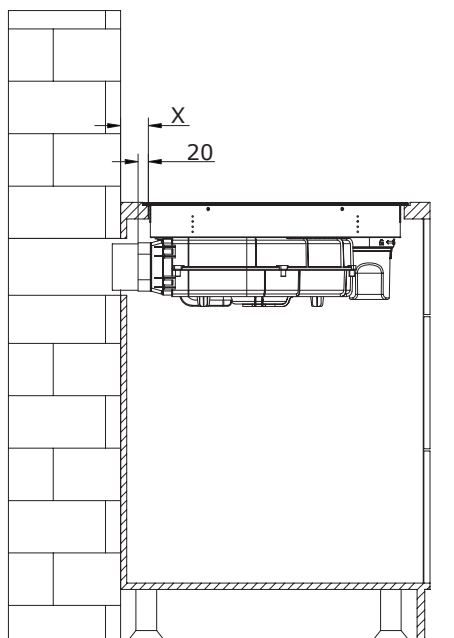
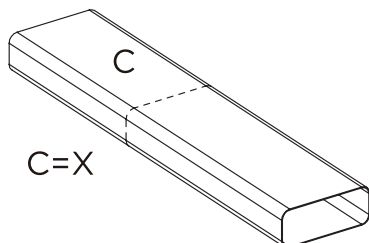


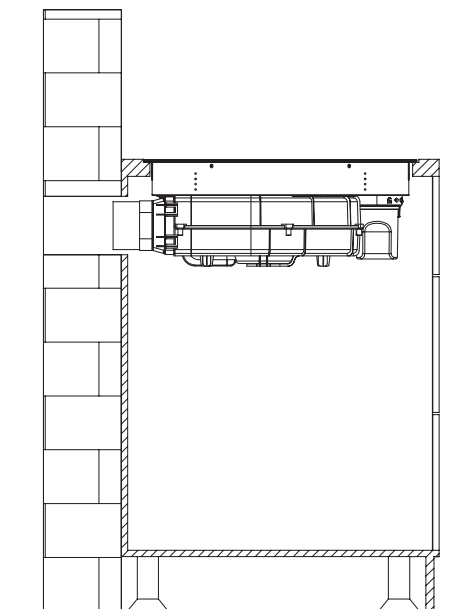
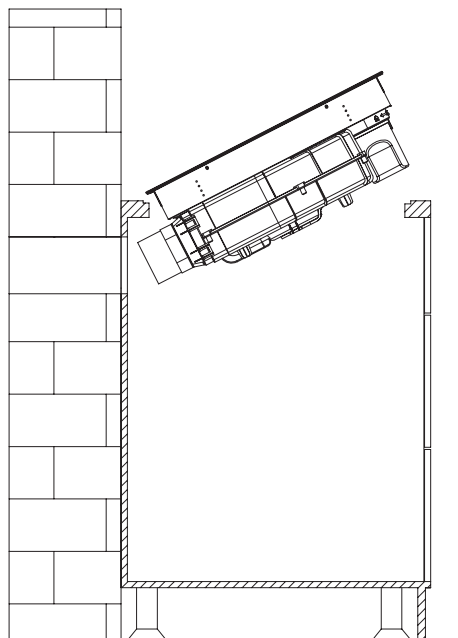
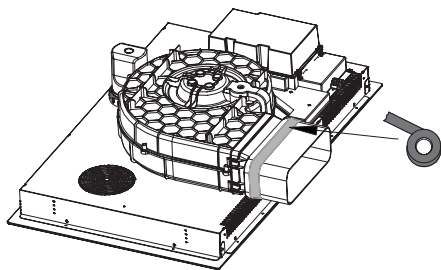
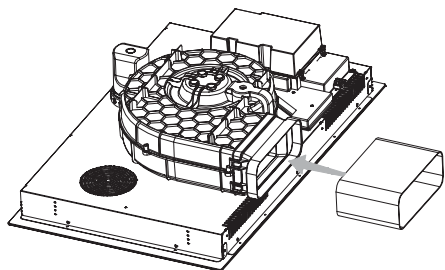
Metod 2

Ugradite rezervoar za vodu okretanjem u smeru strelice kako je prikazano. Zatim postavite priloženu gumenu zaptivku na mesto označeno strelicom na slici ispod. Na kraju umetnite konektor u otvor prikazan na slici, pazeci da pravilno naleže.



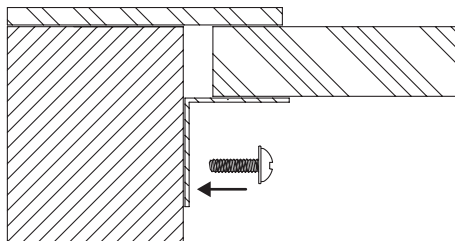
Testerom skratite cev na odgovarajuću dužinu, zatim je pričvrstite na spojnicu i osigurajte zaptivnom trakom kao što je prikazano.





Pažnja!

Nakon što je jedinica postavljena, montirajte četiri nosača sa svake strane kako biste sprečili njeno pomeranje.



Pažnja!

Minimalno rastojanje između zidnog ormarića i indukcionu ploče je 450 mm.

ELEKTRIČNI DIJAGRAM

Napon napajanja

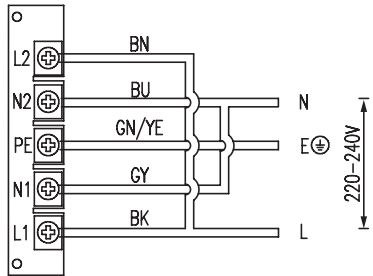
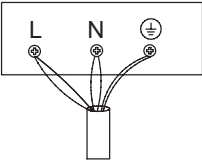
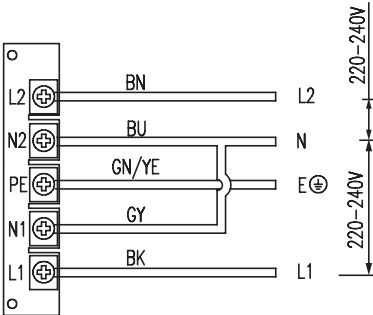
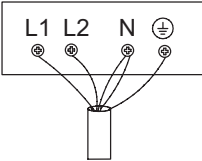
Ukupna snaga

Električni dijagram:

AC220-240V 50/60Hz

AC380-415V 3N~ 50/60Hz

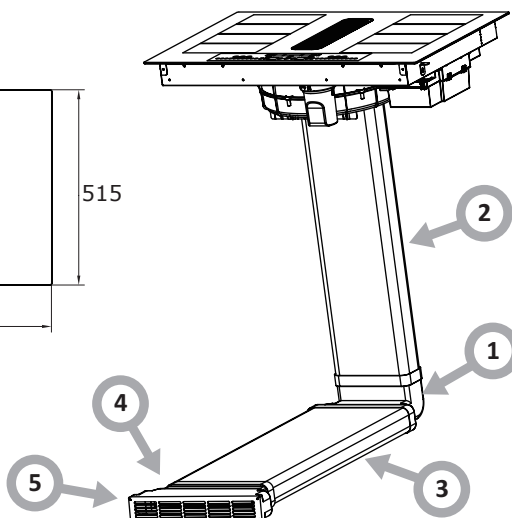
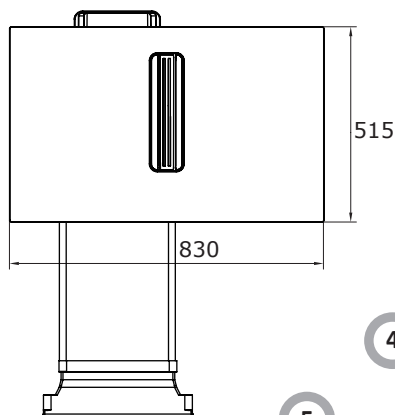
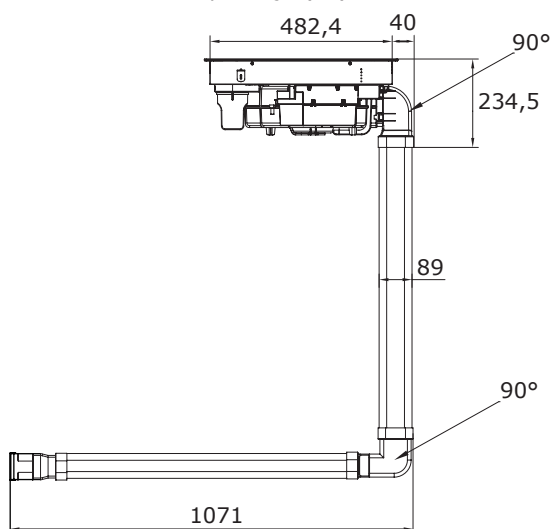
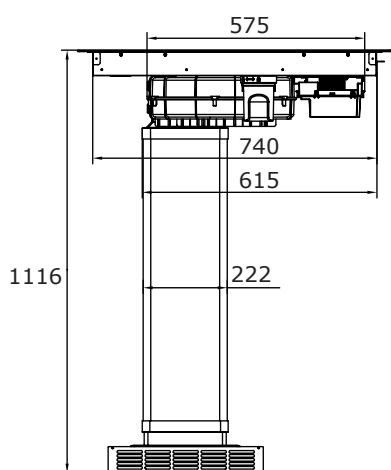
7,58kW

Napon	Električni priključak	Dijagram spojeva	Kabl
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
L1, L2 = Faza N1, N2 = Neutralna PE = Uzemljenje			

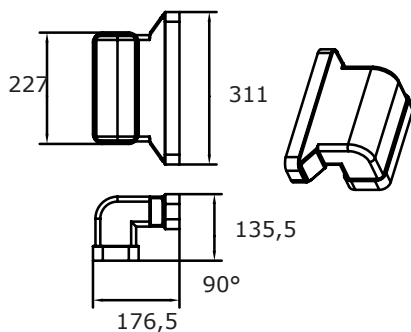
KOMPLET ZA USMERAVANJE VAZDUHA

Opcioni komplet za usmeravanje vazduha (PSD 100 DOWNAIR SET), dostupan za zasebnu kupovinu, uključuje sledeće delove za montažu, prikazane na priloženim crtežima:

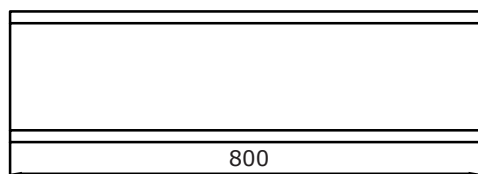
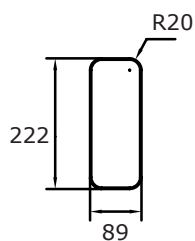
- | | |
|-----------------------|-----------------------------|
| 1. Konektor 90° | 4. Konektor |
| 2. Prava cev (222*89) | 5. Ventilaciona rešetka |
| 3. Prava cev (306*66) | 6. Traka za zaptivanje (x2) |



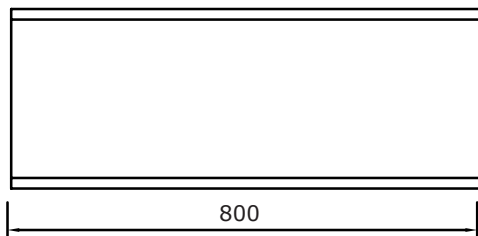
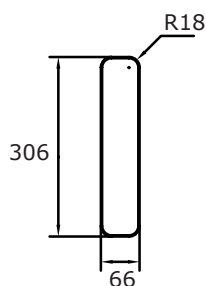
1 →



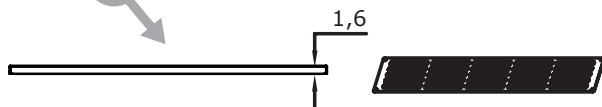
2 →



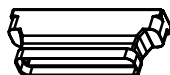
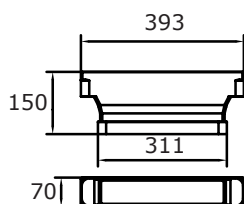
3 →



5 →

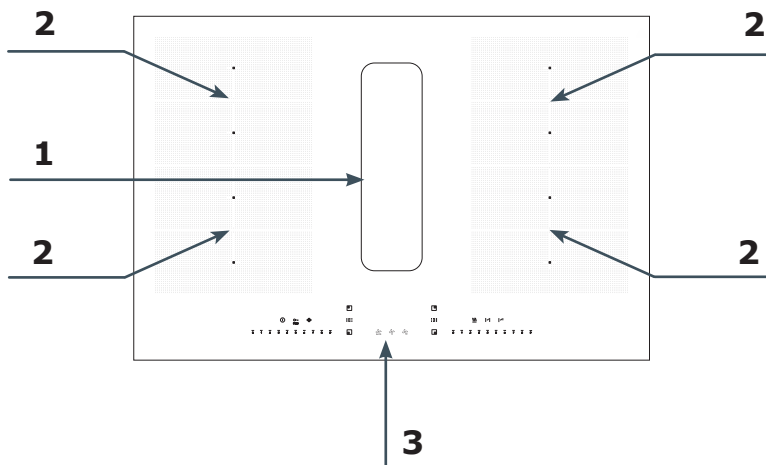


4 →



UPOTREBA

Vaš uređaj



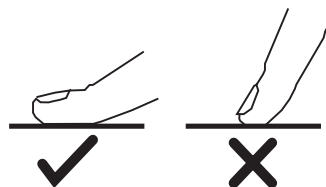
1. Otvor za ventilaciju kuhinjskog aspiratora
2. Booster indukcijsko grejno polje
3. Dodirna upravljačka ploča

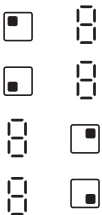
Upravljačka ploča

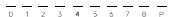


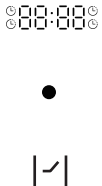
Vaš uređaj poseduje dodirnu upravljačku ploču:

- Vodite računa da upravljačke ploče budu uvek čiste, suve i da ih ne prekriva nijedan predmet (npr. posuđe ili krpa). Čak i tanak sloj vode može otežati korišćenje kontrola.
- Kontrole na vašem uređaju su osetljive na dodir, tako da nije potrebno pritiskanje.
- Čućete zvučni signal svaki put kada se detektuje dodir.
- Koristite vrh prsta, a ne jagodicu.



Senzor	Funkcija	Opis
	Senzor ON/OFF	Držite senzor da biste uključili uređaj. Kada je uređaj uključen i aspirator radi (ne u režimu sa odloženim isključivanjem): držanjem senzora isključićete se sva grejna polja, a aspirator će preći u režim sa odloženim isključivanjem. Ponovnim pritiskom na senzor uređaj će se u potpunosti isključiti. Kada je uređaj uključen, a aspirator isključen: držanjem senzora isključićete ceo uređaj.
	ChildLock	Zahvaljujući funkciji ChildLock, možete sprečiti upravljanje pločom za kuvanje, na primer od strane dece ili tokom čišćenja. Držanjem senzora ChildLock aktivira zaključavanje upravljačke ploče. Upaljena dioda pokazuje da je brava aktivirana. Ponovnim pritiskom na senzor, LED se gasi i upravljačka ploča ponovo počinje da funkcioniše.
	Bridge	Kada je funkcija Bridge aktivirana, dva indukciona polja (vertikalno) rade zajedno. To znači da će ta polja imati iste postavke temperature i snage, koje se mogu promeniti klizanjem prsta preko senzora za kontrolu snage. Kratkim dodirom na Bridge senzor sa leve strane aktivira se Bridge režim rada. Indikator se pali i leva indukciona polja počinju da rade zajedno. Za otkazivanje Bridge režima rada, ponovo pritisnite Bridge senzor. Funkcija Bridge sa desne strane radi na isti način kao i polja sa leve strane. Za aktivaciju jednostavno koristite poseban senzor funkcije Bridge koji se nalazi na desnoj strani upravljačke ploče.
	Održavanje toplote	Funkcija održavanja toplote omogućava vam da održite stalnu, minimalnu temperaturu grejnog polja, što je čini idealnim rešenjem za održavanje gotovih jela na pravoj temperaturi do serviranja. Za aktivaciju režima jednostavno dodirnite senzor za održavanje toplote – LED indikator svetli kada je funkcija aktivna. Ponovnim dodirom senzora isključuje se funkcija održavanja toplote za aktivno grejno polje. Za uključivanje ili isključivanje režima održavanja toplote za sva aktivna grejna polja, pritisnite i držite senzor za održavanje toplote. Funkcija radi samo ako je snaga grejnog polja veća od 0.
	Senzor grejnog polja	Izaberite senzor odgovarajućeg grejnog polja za prelazak na podešavanja snage ili trajanja rada. Kada dodirnete izabrano polje, digitalni displej će bljesnuti kako bi pokazao aktivaciju i spremnost za podešavanje. Za podešavanje snage grejanja, nežno povucite prst preko senzora za kontrolu snage. Ako želite postaviti trajanje rada (nakon određivanja snage), dodirnite odgovarajući senzor timera, pa zatim ponovo upotrebite senzor za kontrolu snage da odaberete željeno vreme.

	Senzor ventilatora aspiratora	Koristite senzor ventilatora aspiratora dok je isključen ili radi, da uđete u režim podešavanja – ekran će treptati 5 sekundi. Tokom tog perioda možete podesiti brzinu aspiratora preko senzora za kontrolu snage u opsegu od 1 do 8 P, s maksimalnim nivoom brzine "P", tj. "Power booster". Nakon podešavanja brzine, ponovo pritisnite senzor ventilatora aspiratora da biste ga isključili. Kratkim pritiskom na senzor ventilatora aspiratora tokom rada takođe se uređaj isključuje. Dok aspirator radi, trenutna brzina vidljiv je na ekranu. U blokadi, displej prikazuje slovo "L".
	Senzor za automatski režim rada ventilatora aspiratora	Zahvaljujući ovoj funkciji, ventilator aspiratora automatski prilagođava brzinu, radeći na optimalnom nivou koji odgovara intenzitetu kuvanja na grejnim poljima. Kratkim pritiskom uključuje ili isključuje automatsku funkciju ventilatora aspiratora – oglašava se zvučni signal i svetli indikator funkcije. Nakon uključivanja indukcijske ploče, aspirator će se automatski aktivirati. Kada su sva grejna polja isključena, nakon 6 sekundi aspirator prelazi u režim rada s odloženim isključivanjem. Aspirator će se isključiti nakon 1 minuta.
	Senzor odloženog isključivanja aspiratora	Ova funkcija služi za odlaganje gašenja motora aspiratora i može se koristiti nakon kuvanja za pročišćavanje vazduha od isparenja u prostoriji. Kratkim pritiskom funkcija se aktivira ili deaktivira – oglašava se zvučni signal i pojavljuje indikator aktivacije funkcije. Nakon aktivacije funkcije, aspirator prelazi u režim rada s odloženim isključivanjem. Uređaj će se isključiti posle 10 minuta.
	Podsetnik za zamenu filtera	Nakon 300 sati rada, aspirator će automatski signalizirati potrebu zamene ugljeničnog filtera aktiviranjem senzora na upravljačkoj ploči. Držite senzor da biste ga isključili. Kratkim pritiskom na senzor prikazuje se preostalo vreme rada na displeju.
	Timer	Kratkim pritiskom na senzor tajmera pokreće se funkcija odbrojanja – indikator tajmera svetli, a displej pokazuje vreme – maksimalno vreme je "99:59" (99 minuta i 59 sekundi); Dok uređaj radi, ponovnim pritiskom na senzor timera resetuje se brojač i ponovo pokreće odbrojanje; Dugim pritiskom na senzor timera isključuje se funkcija timera dok je uređaj uključen.
	Senzor za regulaciju snage slider	Nivo snage grejnog polja, brzina ventilatora i trajanje timera mogu se podesiti pomeranjem prsta levo ili desno preko upravljačkog senzora.

	Zonski Timer	Funkcija zonskog tajmera omogućava precizno programiranje trajanja rada izabranog grejnog polja u opsegu od 00:00 do 3:00 sata. Za dodelu vremena određenom grejnom polju dodirnite senzor timera dok je polje aktivno. Na displeju će se pojaviti "00:00", ikona tajmera će treptati 3 sekunde, a indikator tajmera će se upaliti. Tokom tog perioda možete podesiti tajmera preko senzora za kontrolu snage dotičnog polja. Ako ne izvršite nijednu radnju u roku od 3 sekunde, sistem će automatski izaći iz režima podešavanja. Za podešavanje prvo izaberite željeni broj sati, a potom broj minuta. Tokom podešavanja, cifra će treptati 3 sekunde. Nakon toga, sistem će automatski preći na sledeću poziciju. Kratkim pritiskom na senzor tajmera ručno ćete preći na sledeću poziciju. Kada su sve cifre podešene, tajmera ulazi u radni režim i ikona tajmera za to grejno polje neprekidno svetli. Kada je aktivno više grejnih polja, ali timer nije pokrenut, na displeju se prikazuje poslednje potvrđeno vreme. Kada je tajmer aktiviran, vreme odbrojanja prikazuje se po zadatim postavkama. Ako se potvrđuju podešavanja za jedno od polja, displej prikazuje vreme tajmera za to određeno grejno polje. Kada tajmer za određeno polje dosegne ispod 1 minut, cifre minuta na displeju prelaze u odbrojanje u sekundama.
	Ekran	• Dok je određeno grejno polje u radu, prikazuje se nivo snage (1-8-P) • Ako na grejnom polju nema posude, prikazuje se "u"; • U režimu održavanja toplote – prikazuje se "≡".
	Indikatorska lampica prisutnosti posude	• Indikatorska lampica podeljena je na dva grejna polja. • Ako bilo koje od polja otkrije ili izgubi kontakt sa posudom, ulazi u režim osvežavanja: kada se posuda detektuje, lampica treperi 5 sekundi, potom ostaje upaljena. Kada se posuda ne detektuje, svetlo se odmah gasi. • Nakon isključivanja uređaja, indikatorska lampica ostaje ugašena. • Funkcija se odnosi na sva četiri grejna polja.
	Indikacija greške	• Ako je aspirator neispravan, displej aspiratora prikazuje "E"; ako se kvar odnosi na indukcijsku ploču, displej grejnog polja koje ima kvar prikazuje "E"; a displej tajmera prikazuje kod greške. • Ako se kvar pojavi dok je funkcija tajmera za grejno polje aktivna, kod greške prikazuje se 10 sekundi. Zatim, nakon tog perioda, displej će treptati prikazujući preostalo vreme kuvanja (koje se neće odbrojavati). Vreme kuvanja nastavlja se odbrojavati kada se kvar otkloni.

Ostale informacije

● Koordinacija snage

Prilikom podešavanja rada indukcijske ploče, maksimalna snaga dva grejna polja na istoj strani ne sme da prelazi 3700 W. Ako tokom podešavanja ukupna izračunata snaga prelazi 3700 W, snaga neiskorišćenog polja na istoj strani mora se smanjiti kako bi se osiguralo da trenutna snaga odgovara željenoj snazi korisnika i da ukupna snaga ne prelazi 3700 W.

● Podešavanje ograničenja snage

Za postavljanje ograničenja snage pritisnite i držite senzor ChildLock ^{3 SEC} i senzor donjeg levog polja . Sada možete podesiti ograničenje snage:

- Dodirnite levi senzor Bridge za smanjenje ograničenja snage.
 - Dodirnite desni senzor Bridge za povećanje ograničenja snage.
- Dostupno je 5 nivoa ograničenja snage: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7400 W

Dodirnite senzor ON/OFF da potvrdite izabrano ograničenje snage ili sačekajte 30 sekundi.

● Funkcija uštede energije grejnih polja

Nakon što su sva grejna polja isključena na 5 minuta, napajanje polja će se automatski isključiti. Tokom tog perioda, funkcije vezane za grejna polja neće raditi, indikator prisutnosti posude i prikaz nivoa snage će biti isključeni. Grejna polja mogu se ponovo uključiti kratkim pritiskom na senzor grejnog polja ili senzor ON/OFF.

● Kalibracija detekcije posuđa

U stanju pripravnosti, unutar 1 minuta od uključenja, dugo pritisnite senzor ChildLock i senzor Timer za ulazak u režim kalibracije. Na digitalnom ekranu tajmera pojaviće se „CALI“.

Zatim dodirnite senzor Bridge za početak kalibracije detekcije posude.

Tokom kalibracije, posuđe se ne sme stavljati na ploču za kuvanje.

Digitalni ekran tajmera prikazaće odbrojavanje od 5 sekundi.

Po završetku odbrojavanja, digitalni displej za položaj grejnog polja prikazaće „P“ ako je kalibracija uspešna.

U suprotnom pojaviće se slovo „F“.

Ako su sve kalibracije uspešne, prikazaće se „P“. Inače „F“.

Nivoi snage grejnih polja:

Brzina	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Snaga (W)	0	50	180	280	380	600	900	1200	1550	3700

Nivoi snage grejnih polja sa omogućenim režimom Bridge:

Brzina	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Snaga (W)	0	100	180	280	380	760	1200	1800	2400	3700

Nivoi snage ventilatora aspiratora:

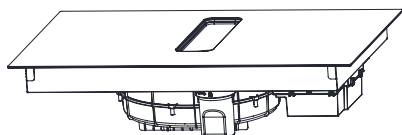
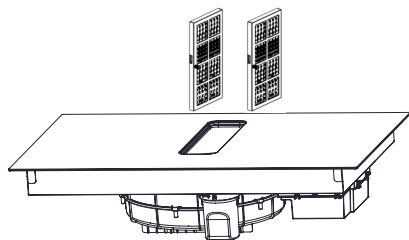
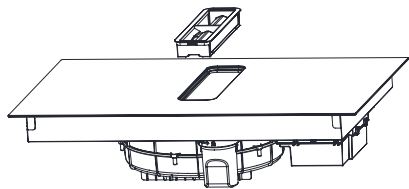
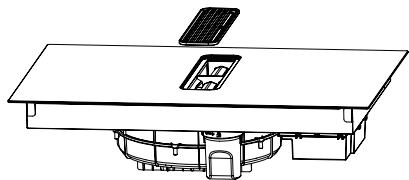
Brzina	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Zapremina vazduha (m ³ /h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Vreme rada (min)	Nema ograničenja									5

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Održavanje ploče za kuvanje čistom i pravilnom upotrebom značajno utiče na produženje njenog besprekornog rada. Indukcionu ploču za kuvanje sa integrisanim aspiratorom treba očistiti nakon svake upotrebe.

Čišćenje staklene površine

Staklenu površinu indukcione ploče za kuvanje treba redovno čistiti vlažnom, mekanom krpom. Izbegavajte upotrebu abrazivnih sredstava za čišćenje i spužvi sa hrapavim površinama, koje mogu izgubiti staklenu površinu. Tokom održavanja pazite da voda ne dospe u otvor za ventilaciju aspiratora.



Čišćenje rešetke

Skinite rešetku i očistite je krpom i blagim tečnim deterdžentom. Izbegavajte korišćenje proizvoda koji sadrže abrazivne supstance.

Čišćenje filtera

Pažljivo izvucite držač filtera, držeći ga vodoravno. Masnoću koju je sakupio treba izbaciti, a filter za masnoću oprati ručno ili u mašini za pranje sudova.

Zamena ugljenog filtera

Da biste zamenili filter, izvadite ga iz držača, zatim postavite novi. Filter je potrebno zameniti nakon 300 sati rada.

Čišćenje rezervoara za vodu

Lagano okrenite rezervoar u smeru strelice na rezervoaru da biste ga skinuli. Zatim ispraznite sakupljenu vodu i očistite rezervoar. Vratite rezervoar okretanjem u suprotnom smeru. Preporučuje se pražnjenje rezervoara za vodu svakodnevno ili ređe, u zavisnosti od intenziteta korišćenja.

REŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje problema
Ploča se ne može uključiti	Nema napajanja	Proverite da li je indukciona ploča za kuvanje priključena na izvor napajanja i uključena. Proverite da li je došlo do nestanka struje u vašem domu ili okolini. Ako ste proverili sve, a problem i dalje postoji, obratite se kvalifikovanom serviseru.
Dodirne kontrole ne reaguju	Kontrole su zaključane	Otključajte kontrole. Za detalje pogledajte odeljak "Upotreba" u priručniku.
Dodirne tipke su teške za korišćenje	Na površini tastera može biti sloj vlage ili dodirujete ploču samo vrhom prsta.	Proverite da li je upravljačka ploča suva i koristite celu površinu prsta za dodir.
Staklo je izgrebano	Lonci sa grubim ivicama.	Koristite posuđe sa ravnim, glatkim dnom. Pogledajte odeljak "Osnove uređaja".
Indukciona ploča za kuvanje ili grejno polje se isključilo i prikazuje se kod greške.	Tehnička greška	Zabeležite slova i brojeve greške, isključite indukcionu ploču za kuvanje iz struje i kontaktirajte kvalifikovanog serviseru.
Lonci se ne zagrevaju	Indukciona ploča za kuvanje ne prepoznaje posudu jer nije pogodna za indukcijsko kuvanje ili je lonac premali za grejno polje ili je nepravilno postavljen.	Koristite posuđe pogodno za indukcijsko kuvanje. Pogledajte odeljak "Osnove uređaja". Centrirajte lonac i proverite da li mu dno odgovara veličini grejnog polja.
Buka ventilatora iz indukcione ploče za kuvanje	Ventilator za hlađenje ugrađen u indukcionu ploču uključuje se da bi sprečio pregrevanje elektronike. Može nastaviti da radi neko vreme i nakon što se indukciona ploča isključi.	To je normalno i ne zahteva nikakvu intervenciju. Ne isključujte napajanje indukcione ploče dok ventilator radi.
Neki lonci proizvode pucketave ili klikćuće zvuke.	To može biti posledica konstrukcije posuđa (slojevi različitih metala vibriraju drugačije).	To je normalno za posuđe i ne ukazuje na kvar.

SPECIFIKACIJA

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE	
Model	DSI 842 SBB
Napon	220-240V~ / 380-415V 3N~
Frekvencija	50/60 Hz
Snaga	7580W
Ukupna snaga ploče za kuvanje	7400W
Ukupna snaga aspiratora	180 W
Dimenzije (ŠxDxV)	830 x 515 x 200 mm
Dimenzije pakovanja	965 x 650 x 325 mm
Dimenzije za ugradnju	750*490 mm
Težina uređaja	24 kg
Materijal površine	Keramičko staklo
Razine snage	1-8, P
Razine snage u režimu sa recirkulacijom	1-8, P
Snaga grejnih polja	
Maksimalna snaga zadnjeg grejnog polja	1850 W
Povećana snaga (boost) zadnjeg grejnog polja	3500 W
Maksimalna snaga prednjeg grejnog polja	1850 W
Povećana snaga (boost) prednjeg grejnog polja	3500 W

Detaljne specifikacije nape nalaze se u kartici proizvoda uređaja.

Proizvod ispunjava zahteve evropskih normi EN 60335-1; EN 60335-2-6; EN 60335-2-31.

GARANCIJA, USLUGE POSLE PRODAJE

Garancija

Garantne usluge u skladu sa garantnim listom. Proizvođač ne snosi odgovornost za bilo kakvu štetu prouzrokovanu nepravilnom upotrebom proizvoda.

Servis

- Proizvođač sugerira da sve popravke i regulacione delatnosti obavlja Fabrički Servis ili Ovlašteni Servis proizvođača. Iz bezbednosnih razloga samostalno ne popravljati uređaj.
- Popravke koje obavljaju osobe bez odgovarajućih kvalifikacija mogu da uzrokuju ozbiljnu opasnost po korisnika uređaja.
- Minimalni period garancije za aparat, koji nudi proizvođač, uvoznik ili ovlašteni predstavnik, je naveden u garantnom listu.
- Aparat gubi garanciju u slučaju samovoljnih promena ili prepravki, skidanja plombi ili druge zaštite sa aparata ili njegovih delova, ili drugog samovoljnog uplitanja u konstrukciju aparata koje nije u skladu sa uputstvima za upotrebu.

Prijavljivanje popravke i pomoć u slučaju kvara

Ako aparat zahteva popravku, stupite u kontakt sa servisom. Adresni podaci i kontaktni broj telefona nalaze se u garantnom listu. Pre stupanja u kontakt, pripremite serijski broj aparata koji se nalazi na nazivnoj pločici. Prepišite ga nize kako biste ga imali pri ruci:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Izjava proizvođača

Proizvođač nižim izjavljuje da ovaj proizvod ispunjava osnovne uslove niže navedenih evropskih direktiva:

- **niskonaponske direktive 2014/35/UE**
- **direktive elektromagnetske kompatibilnosti 2014/30/UE**
- **direktive ekodizajna 2009/125/UE**
- **direktive RoHS 2011/65/UE**

i zato je proizvod označen  i poseduje deklaraciju usklađenosti koja je predočavana organima za nadzor tržišta.

Amica S.A.
ul . Mickiewicza 52 / 64-510 Wronki
tel. 67 25 46 100 / fax 67 25 40 320
www.amica.pl

Amica International GmbH
Lüdinghauser Str. 52
D-59387 Ascheberg
Tel: 0 25 93 - 95 67-0
www.amica-group.de