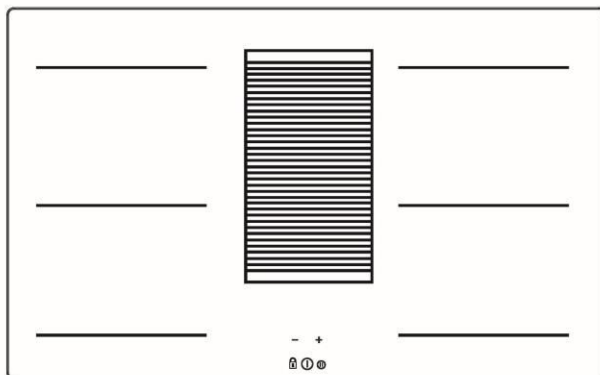


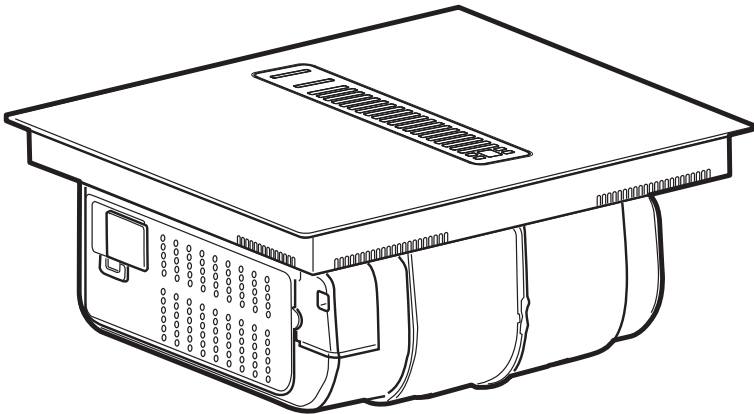
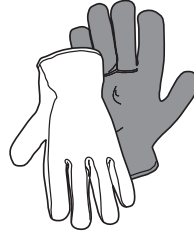
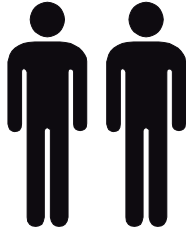
ASP: cod.comm.???

FIL: cod.comm.???



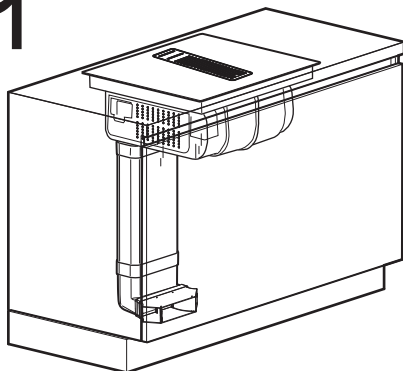
- IT Istruzioni di montaggio e d'uso**
- EN Instruction on mounting and use**
- DE Montage- und Gebrauchsanweisung**
- FR Prescriptions de montage et mode d'emploi**
- ES Montaje y modo de empleo**
- PT Instruções para montagem e utilização**
- CS Pokyny k montáži a použití**
- SK Návod na montáž a použitie**
- SR Uputstvo za montažu i upotrebu**
- SL Navodila za montažo in uporabo**

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

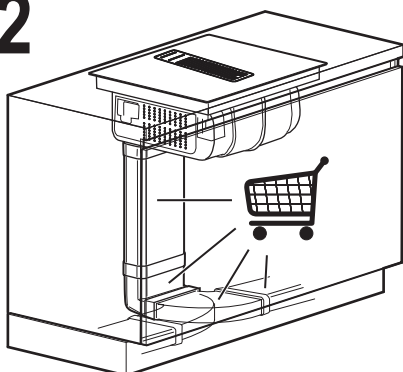




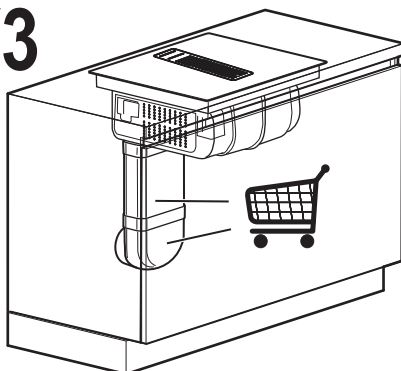
V1

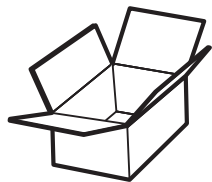


V2

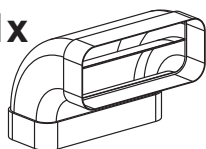


V3

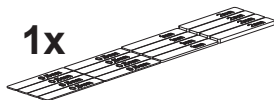




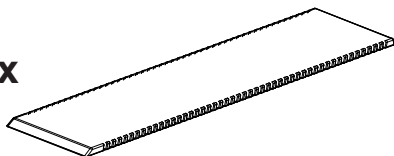
1x



1x



1x



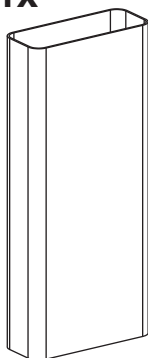
1x
2,8 m



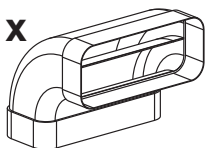
1x



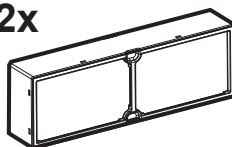
1x



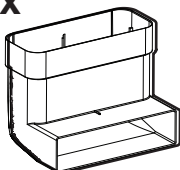
1x



2x



1x



1x



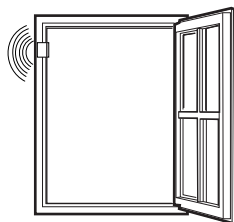


KIT WINDOW

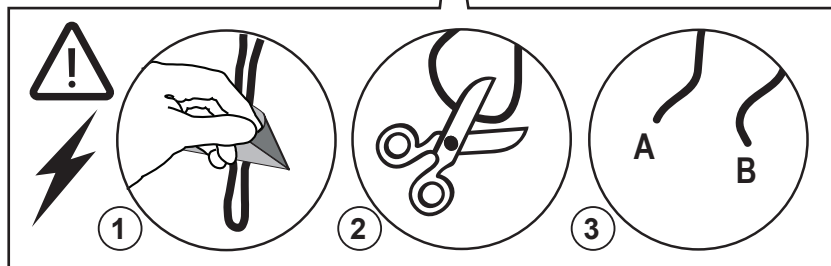
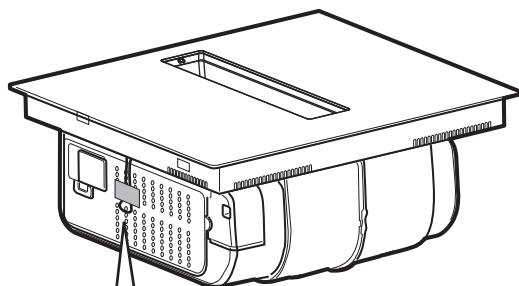
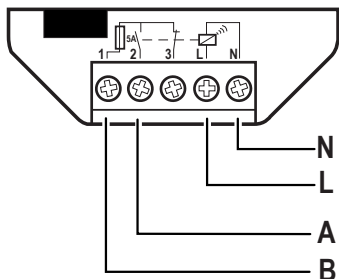
OFF

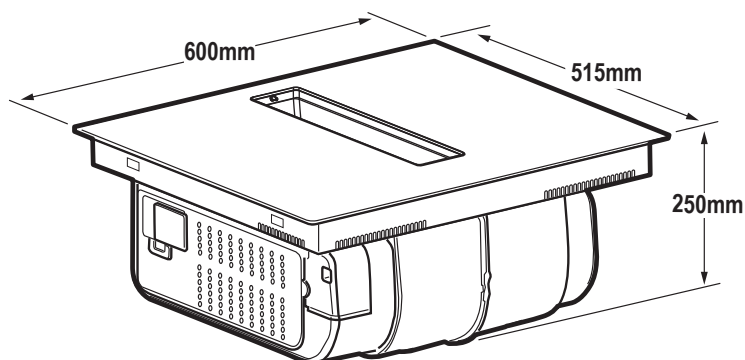
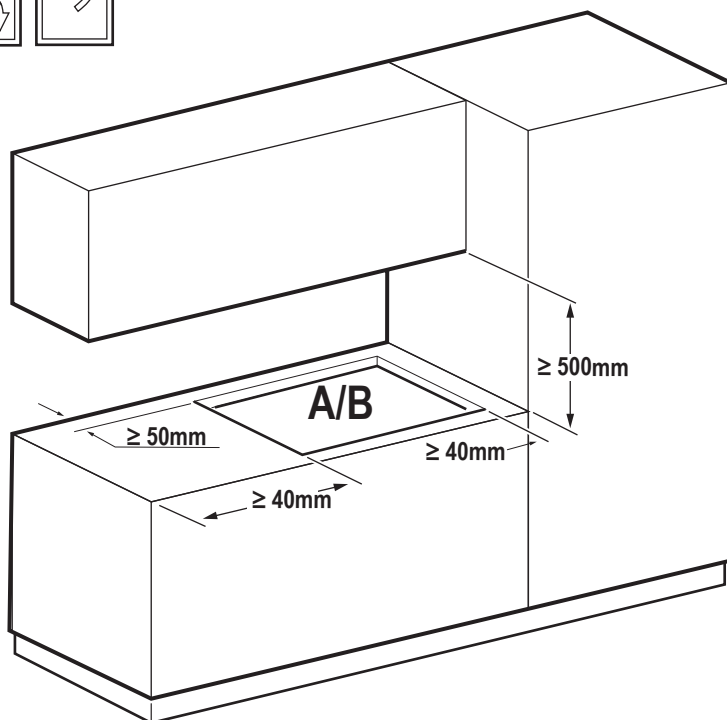
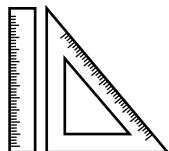


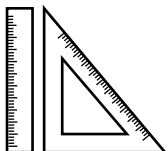
ON



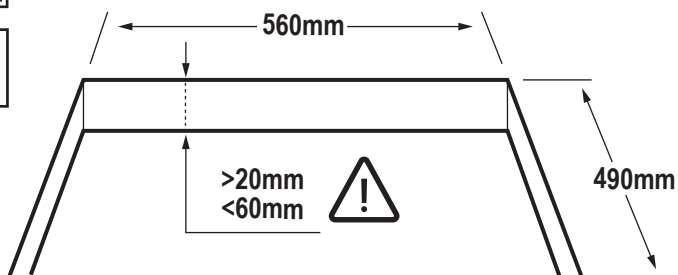
KIT WINDOW



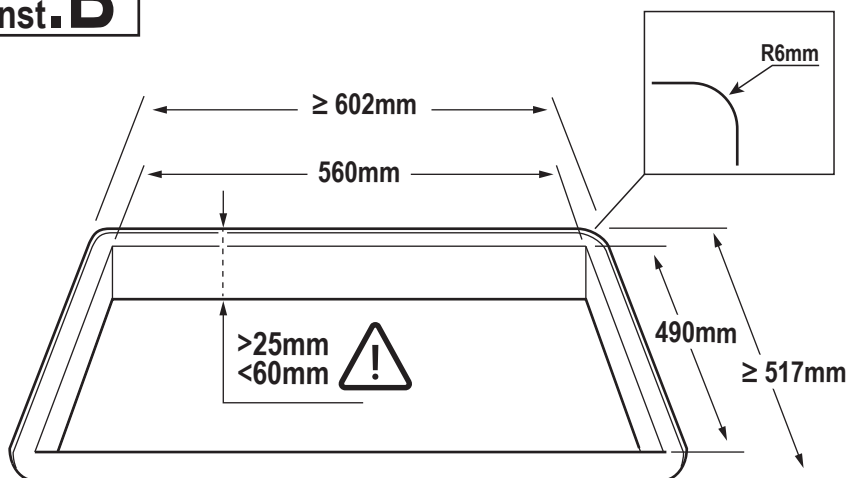


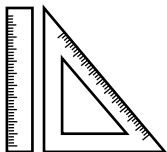


inst. A

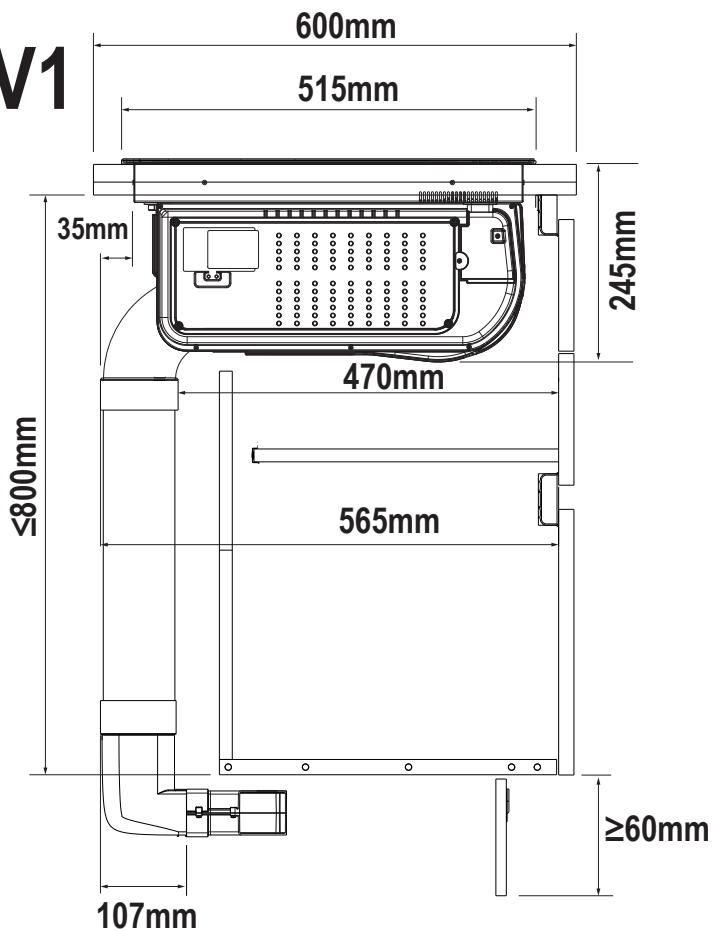


inst. B

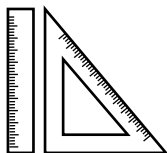




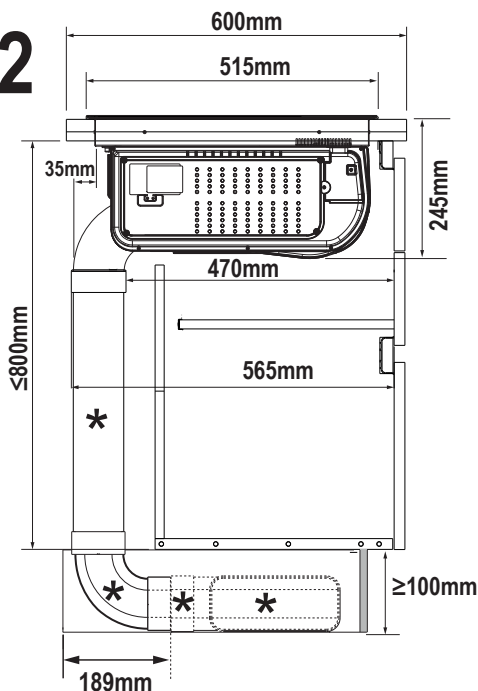
V1



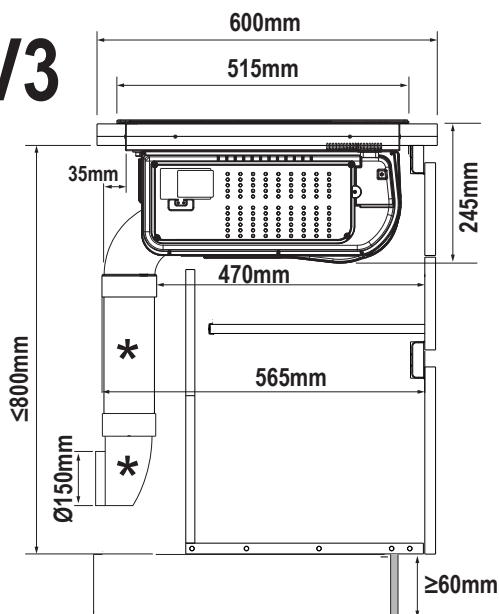
4.a



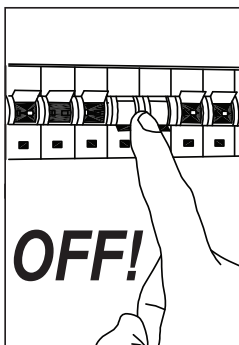
V2



V3



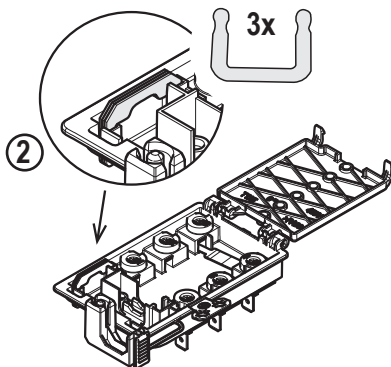
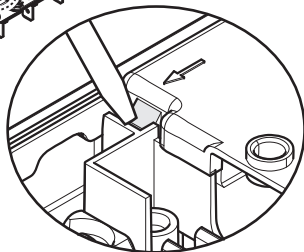
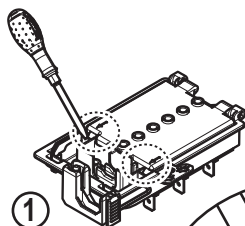
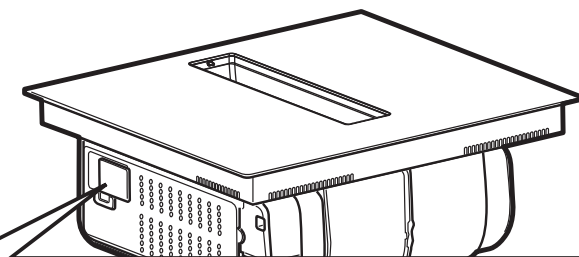
4.b



5



V-Hz

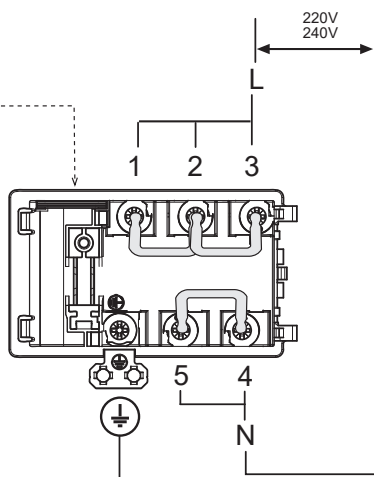
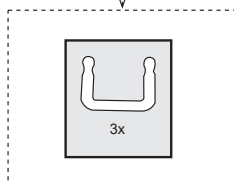


6

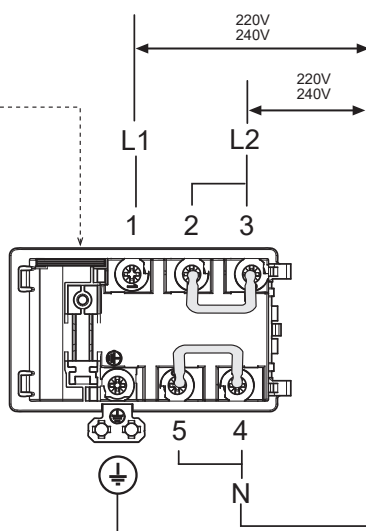
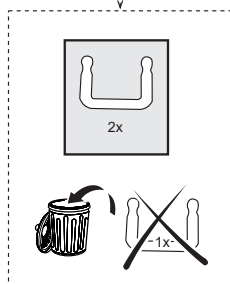


V-Hz

220V-240V ~
50Hz/60Hz



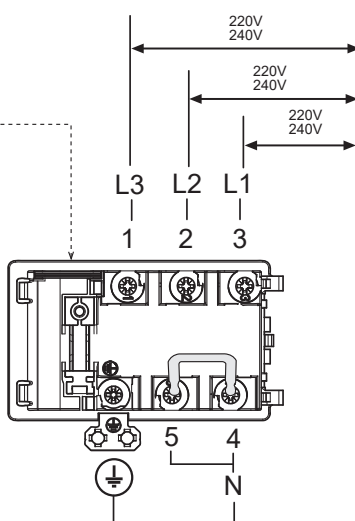
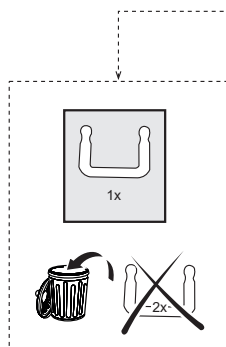
380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz



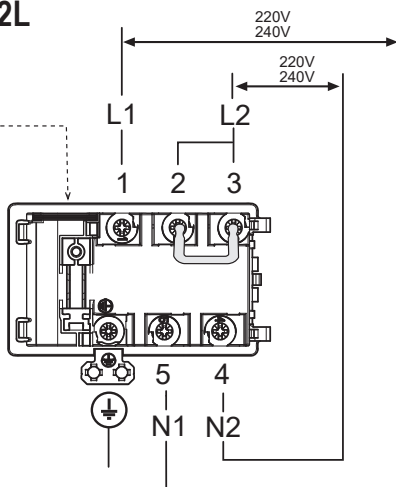
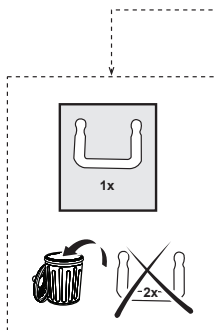


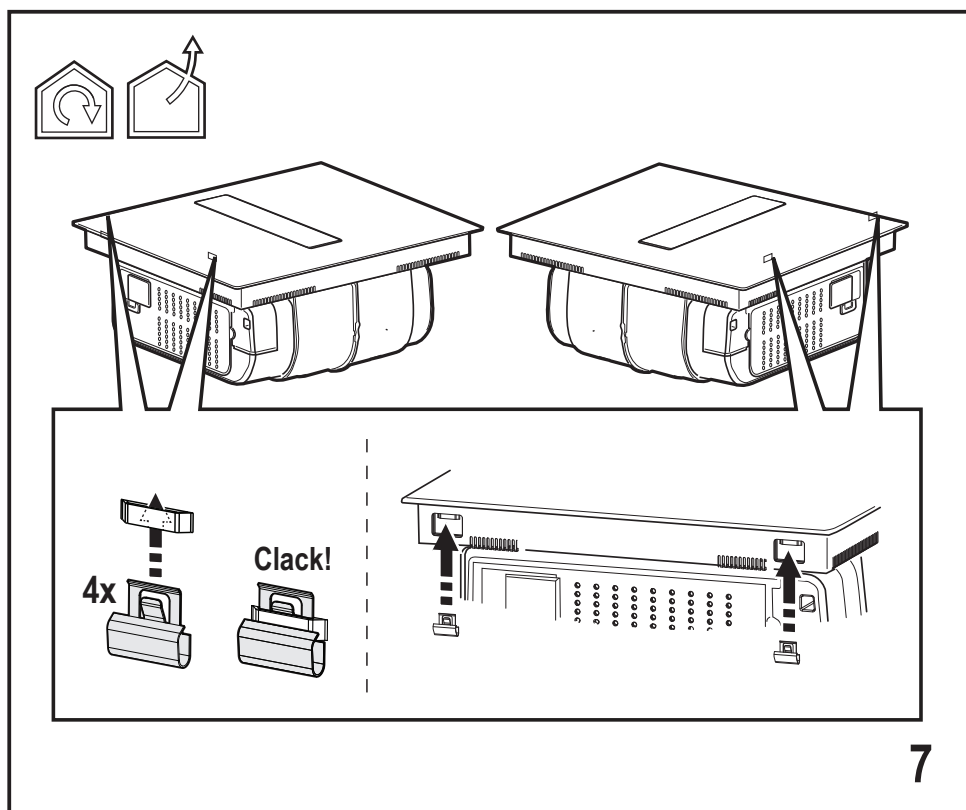
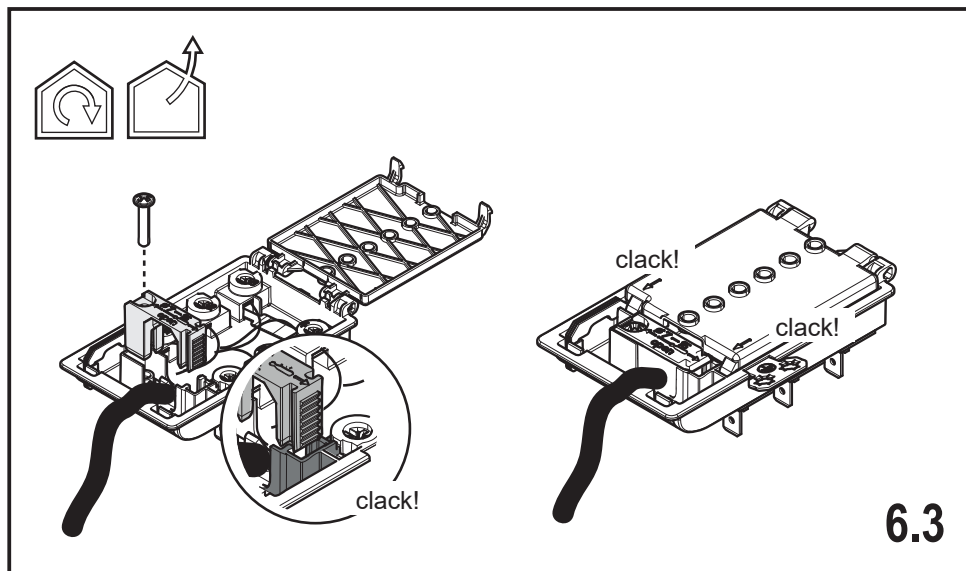
V-Hz

**380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz**



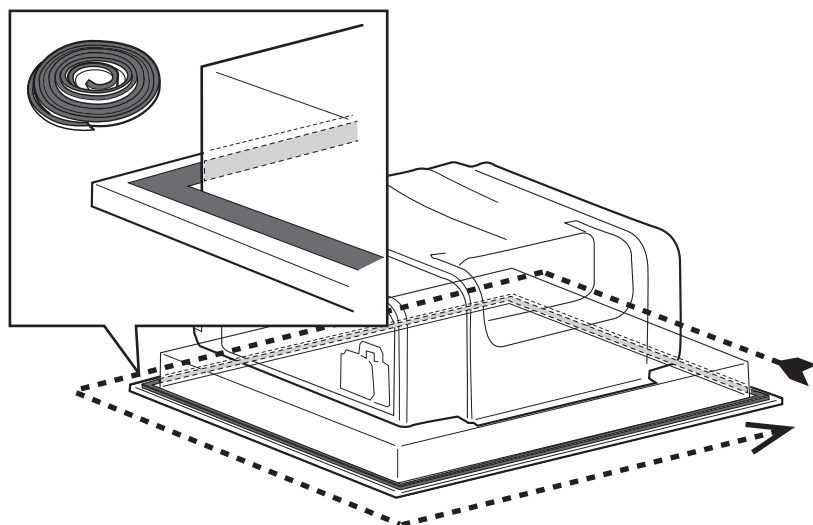
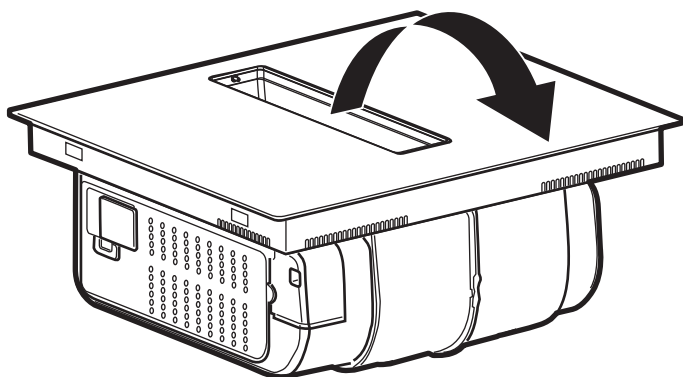
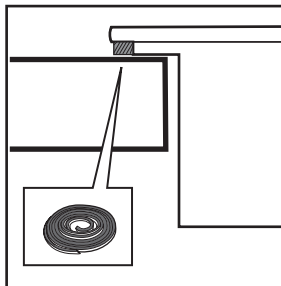
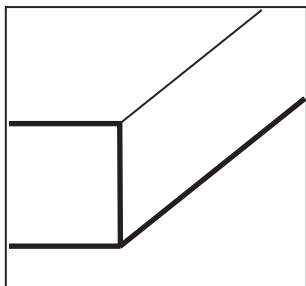
**220V-240V ~ 2N 2L
50Hz/60Hz**





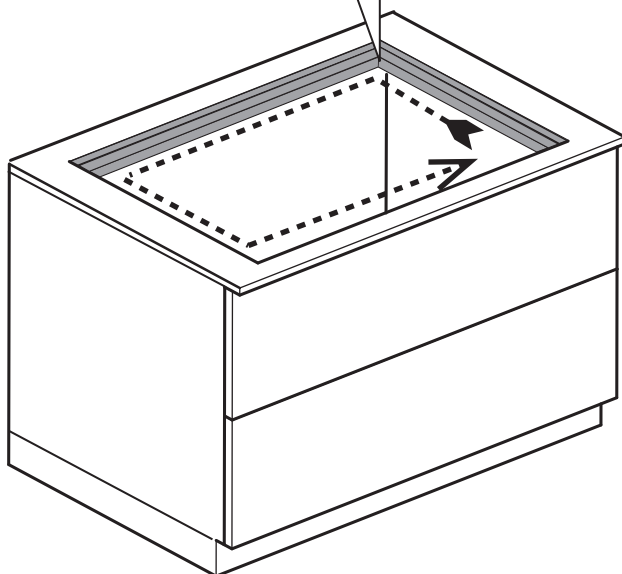
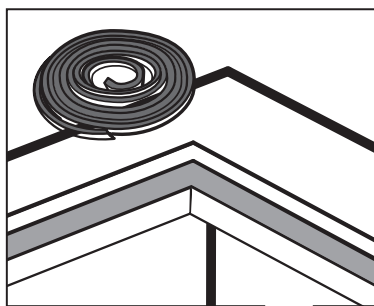
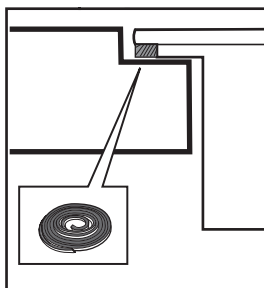
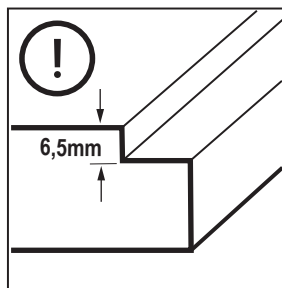


inst. **A**



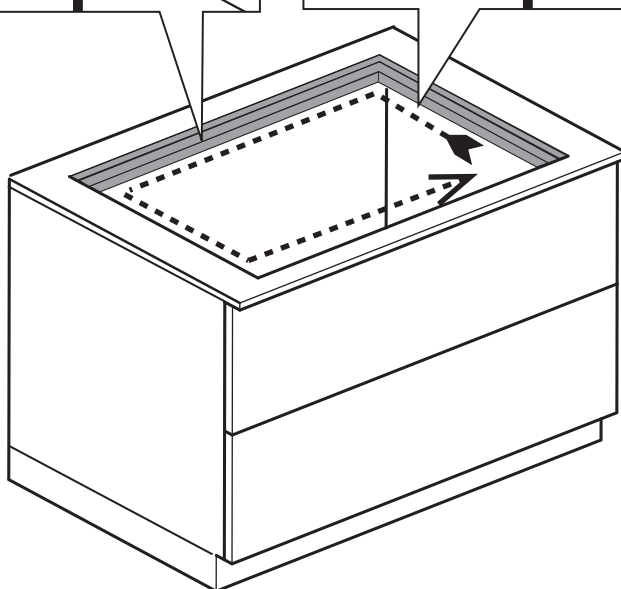
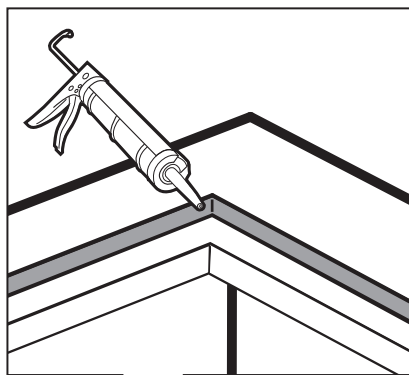
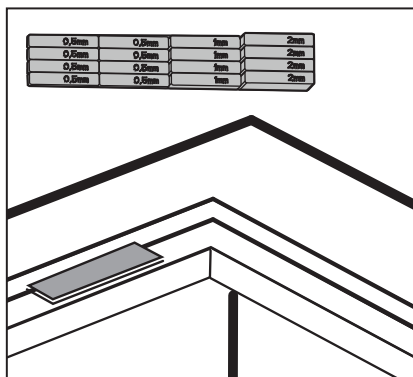
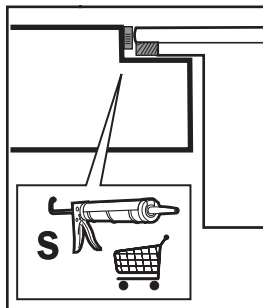
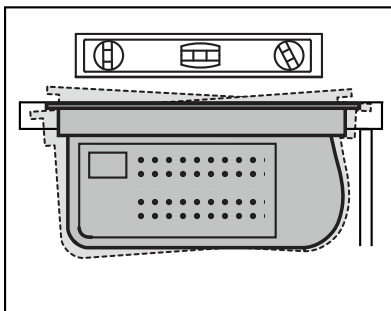


inst. **B**





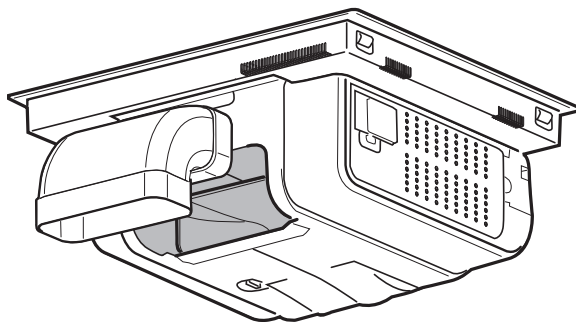
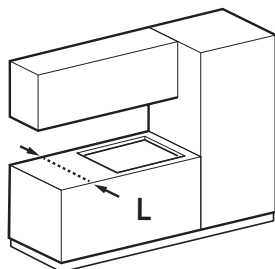
inst. **B**



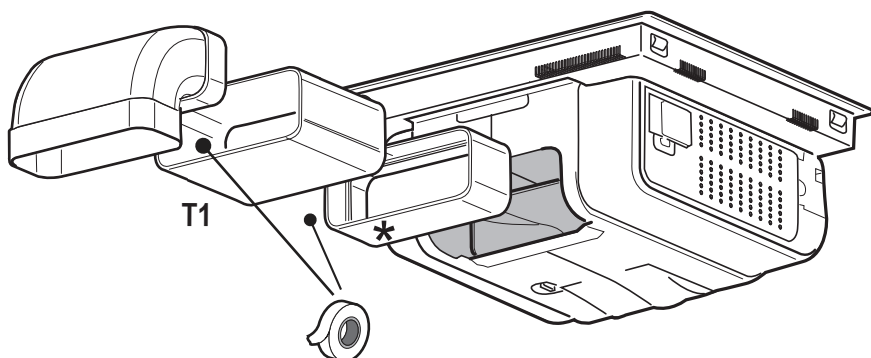
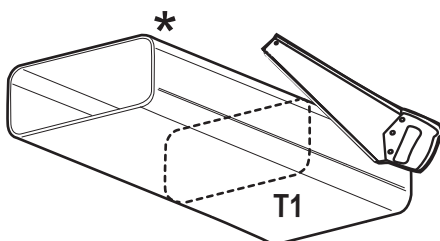
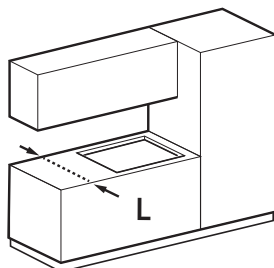
9.1



$L \leq 650\text{mm}$



$L > 650\text{mm} \leq 750\text{mm}$





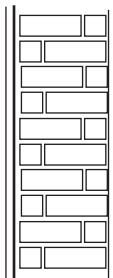
1



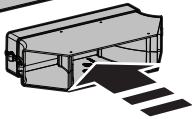
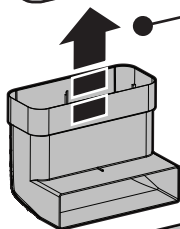
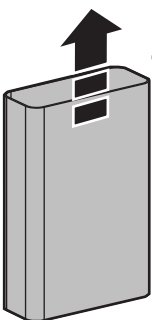
2



11



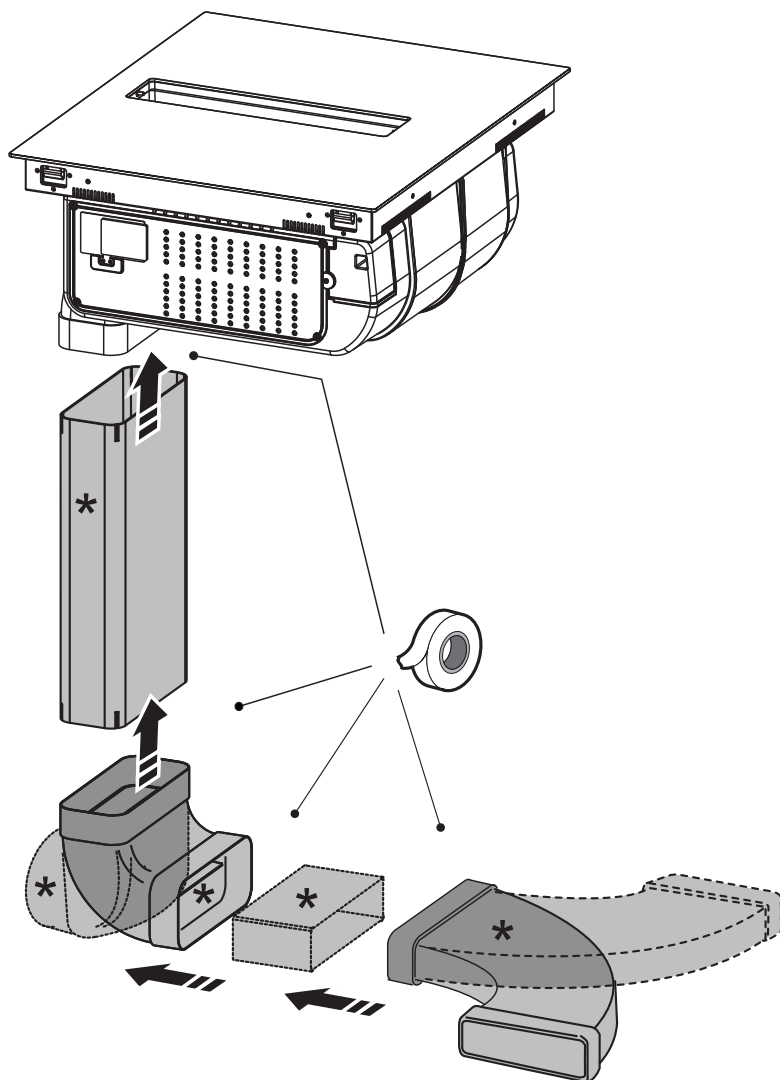
V1



12



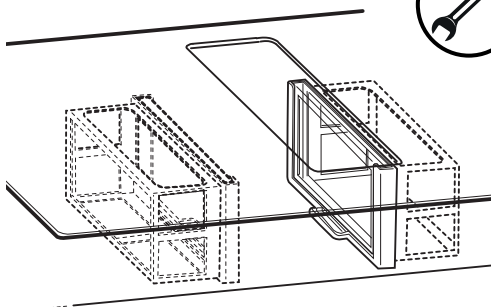
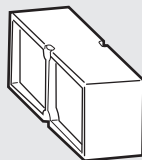
V2-V3



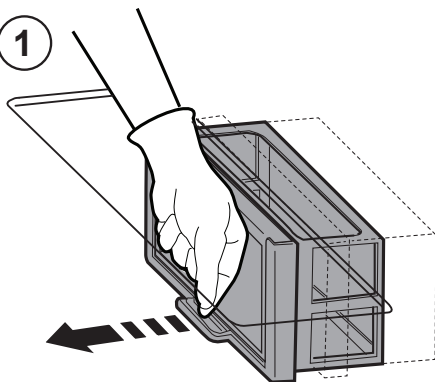
14



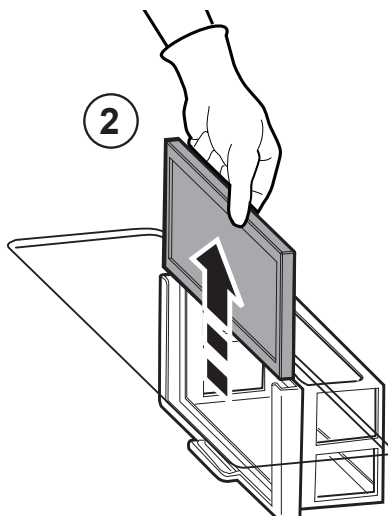
2x



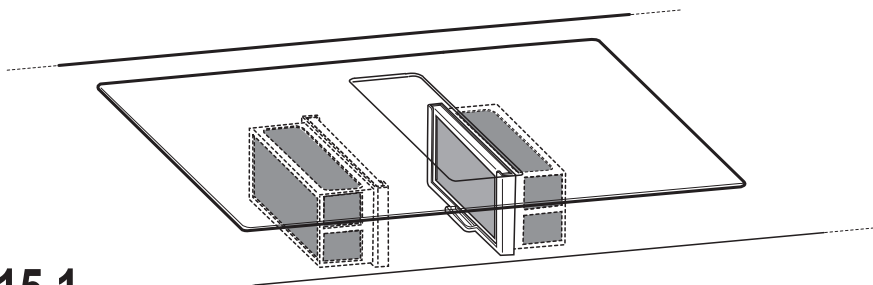
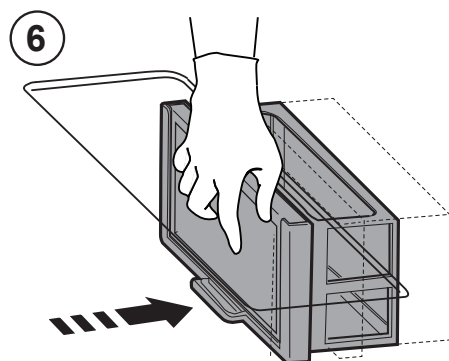
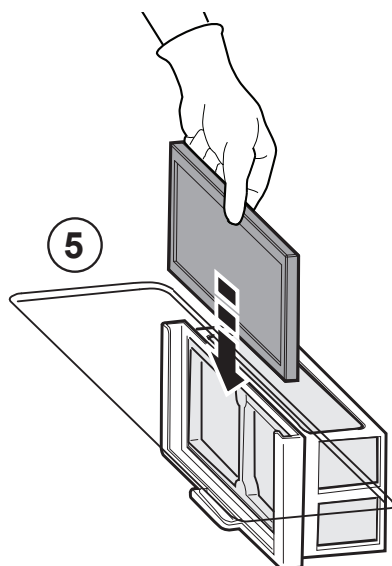
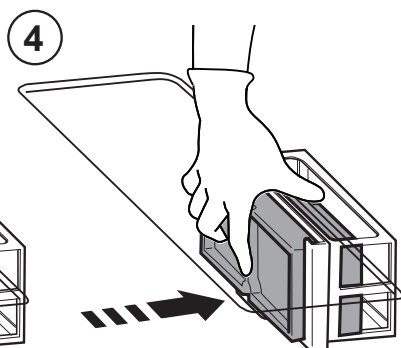
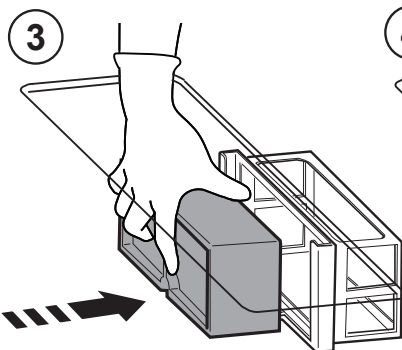
1

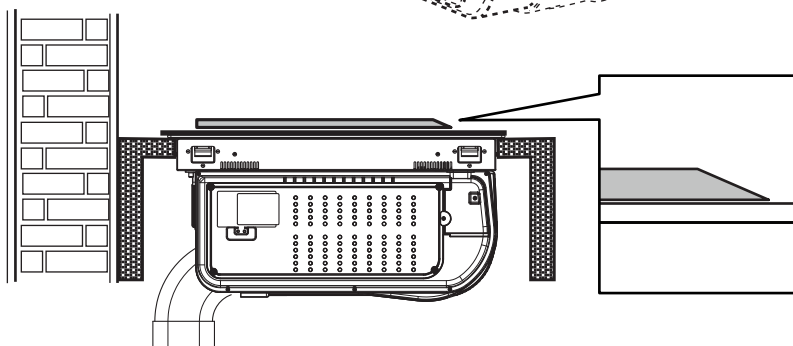
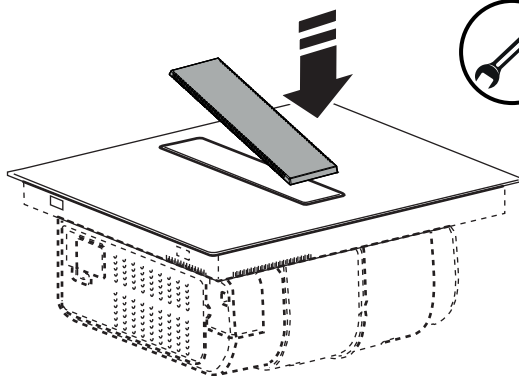


2

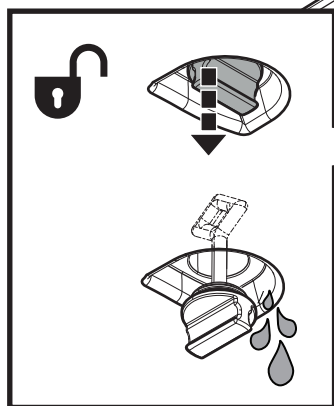


15

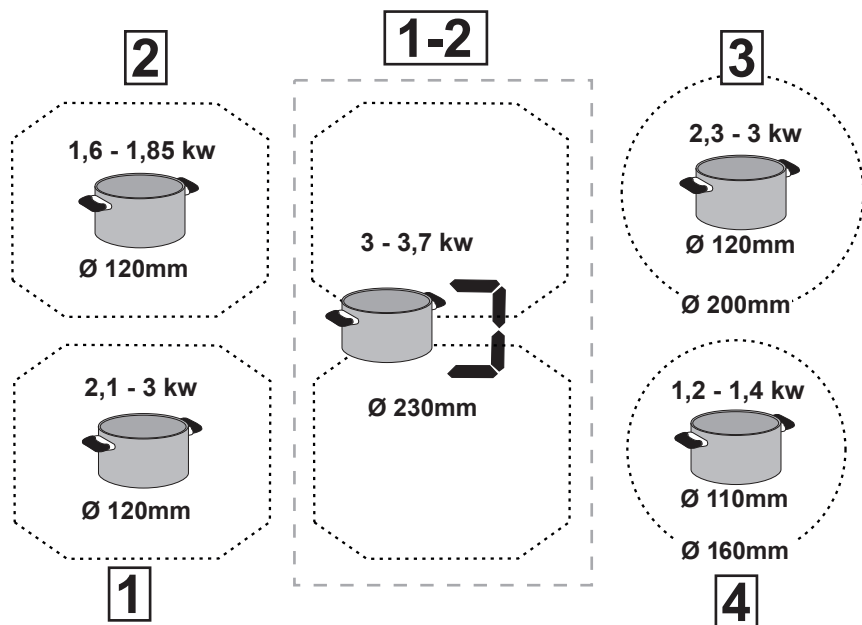
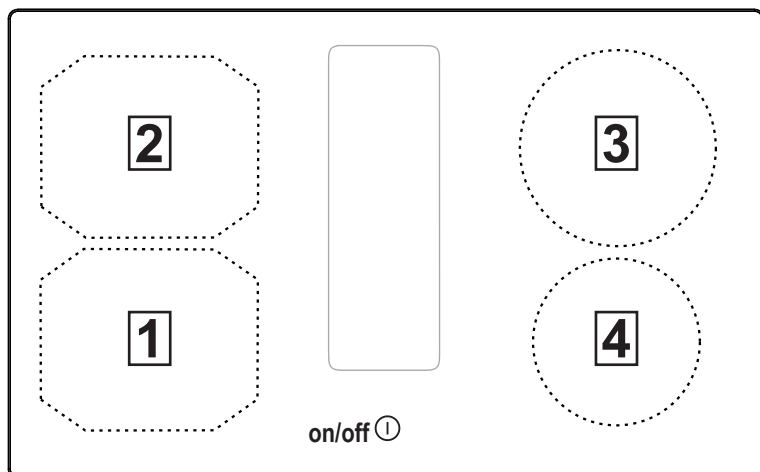


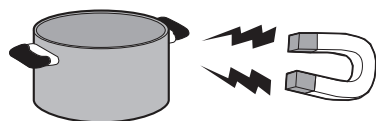
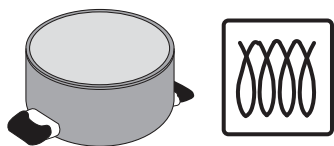


16

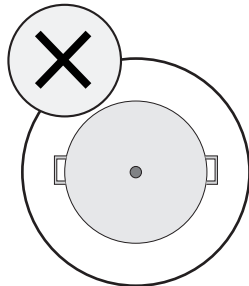
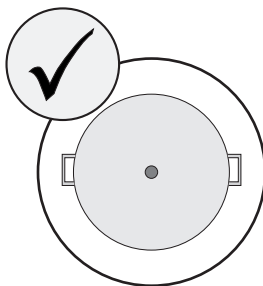
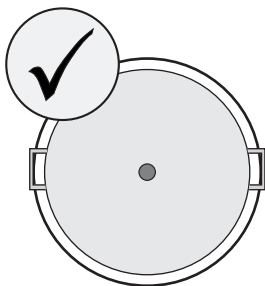
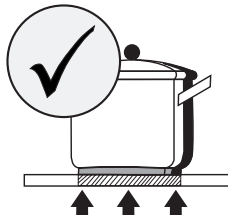
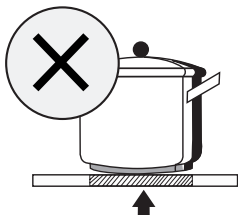
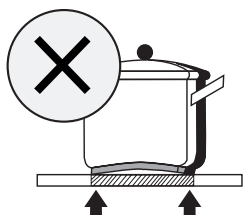
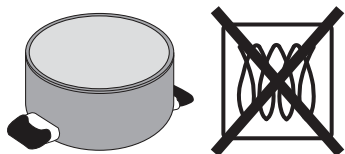


17





19

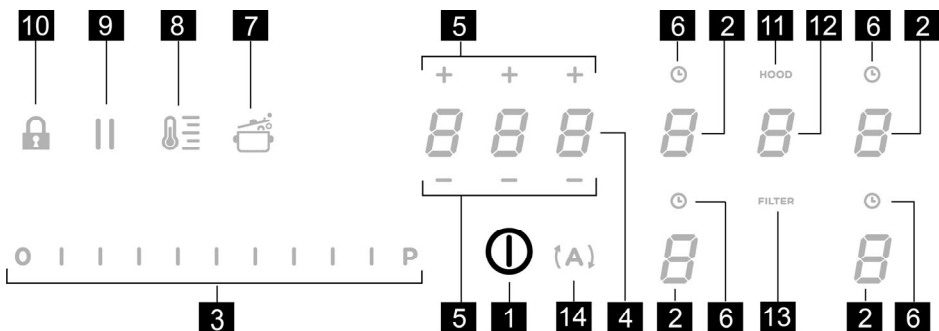


- 40 %

20

Funzionamento

Pannello di controllo



Tasti / Display

- | | |
|--|--|
| <p>1. ON/OFF del piano cottura/aspiratore</p> <p>2. Selezione zona di cottura
Display zona di cottura</p> <p>3. Aumento/Diminuzione Power Level e Potenza di Aspirazione
Visualizzazione Power Level e Potenza di Aspirazione</p> <p>4. Attivazione Timer "STAND_ALONE"
Display : Timer "STAND_ALONE" / Timer Zone di cottura</p> <p>5. Aumento/Diminuzione tempo Timer "STAND_ALONE" / Timer Zone di cottura</p> <p>6. Attivazione Timer Zone di cottura
Indicatore Timer Zone di cottura attivo</p> <p>7. Attivazione Automatic Heat Up</p> | <p>8. Attivazione Temperature Manager (Warming Function)</p> <p>9. Pausa</p> <p>10. Key Lock</p> <p>11. Indicatore Aspiratore attivo
Attivazione Indicatore di Saturazione Filtri</p> <p>12. Selezione/Attivazione aspiratore
Display Aspiratore
Display saturazione Filtro carbone/ceramico – Filtro grassi</p> <p>13. Reset Saturazione Filtri</p> <p>14. Attivazione funzione automatica aspiratore</p> |
|--|--|

EN - Instruction on mounting and use

Strictly observe the instructions in this manual. All liability is declined for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect control settings. **The device may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.**

- ❗ Read the instructions carefully: they include important information about installation, use and safety.
- ❗ Do not make electrical changes to the device.
- ❗ Before installing the device, make sure that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.
- ❗ Check that the device is intact before continuing with installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

Note: The parts marked with the symbol "(*)" are optional accessories supplied only with some models or otherwise not supplied, but available for purchase.

Electrical connection

Please note! Pay strict attention to the following instructions: ● The device must be disconnected from the electric power supply before carrying out any installation work. ● Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual. ● By law, the appliance must be earthed. ● The power cable must be long enough to allow the device built into the unit to be connected to the power supply. ● In order for the installation to comply with current safety regulations, an approved omnipolar circuit breaker is required that guarantees complete disconnection of the mains in overvoltage category III, in accordance with the installation rules. ● Do not use power strips or extension cords. ● Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible

by the user. ● The device and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements. ● Ensure that children do not play with the device; keep children away and supervise them because the accessible parts may become very hot during use. ● For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the device. ● Do not touch the heating elements of the device during and after use. ● Avoid contact with cloths or any other flammable material until all the hob components have cooled down sufficiently, risk of fire ● Do not place flammable material on or near the device. ● Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of fatty or oily food. ● If the surface is cracked, switch the device off immediately to prevent the risk of an electric shock. ● The device is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. ● Unattended cooking on a device with oil or fat can be dangerous and may cause a fire. ● The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored. ● NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the device and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces. ● Do not use steam cleaners, risk of electric shock. ● Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the device because they could become hot. ● Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is

suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Important: ● After use, turn off the hob at the switch and do not rely on the pan detector. ● Prevent liquids from boiling over, so turn the heat down when boiling or heating liquids. ● Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans or with no pans. ● Switch off the relevant hot plate when you have finished cooking. ● Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your device. ● Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode! ● This warning also applies to all other types of hobs. ● High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level. ● Containers must be placed directly on the hob and in the centre. Under no circumstances may any other objects be placed between the pan and the hob. ● If the temperature becomes high, the device automatically decreases the power level of the cooking zones. ● Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the device from the mains power supply by removing the plug or turning off the mains switch. Wear protective gloves for all installation and maintenance operations. The device can be used by children over the age of eight and by people with impaired physical, sensory or mental abilities or lacking in experience or the necessary knowledge provided that they are supervised or after they have received instruction about how to safely use the device and understand the inherent dangers. Children must be supervised to ensure they do not play with the device. Cleaning and maintenance must never be

performed by children unless they are properly supervised. The room must be properly ventilated when the device is used at the same time as other gas-powered devices, or powered by other fuel. The device must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE A MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions. Failure to follow the rules for device cleaning and filter replacement and cleaning may result in a fire hazard. Food must never be cooked flambé. Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must, therefore, be avoided under all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire. ● **PLEASE NOTE:** The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on. ● **Please note!** Do not connect the device to the electric power supply until installation has been fully completed. The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to adopt for fume extraction. ● The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices. Never use the device without the grille properly installed! Only use the fastening screws supplied with the device for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws of the right length, as indicated in the installation guide. ● When the device is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar). This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the device.

Electrical connection

Fig. 6 → 6.3

- Disconnect the device from the electric power supply.
- Installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety.
- The manufacturer denies all liability to persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed.
- The power cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop.
- Make sure that the voltage on the serial number data plate on the bottom of the device corresponds to that of the domestic environment where it will be installed.
- Do not use extension leads.
- The earth power cable must be 2cm longer than the other cables.
- If the electrical appliance is not supplied with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm² for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm².
- The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable.
- The appliance is intended for permanent connection to the power supply.

● **Please note!** Before reconnecting the circuit to the mains power supply, make sure that it is working correctly, always check that the power cable is correctly installed.

● **Please note!** The interconnection cable must be replaced by the authorised technical support service or by a person with similar qualifications.

Note : the product is equipped with a Power Limitor function, which allows a maximum power limit to be set

The limit must be set at the time of the product's connection to the electrical network or when the electrical network itself is reconnected (within the following 2 minutes). For the Power Limitation setting

sequence, see the Operation section of this manual.

Installation

● Both electric and mechanical installation must be carried out by specialised personnel.

The electrical appliance is designed to be built into a work top with a thickness of 2-6 cm in the case of TOP installation; 2.5-6 cm in the case of FLUSH installation.

The minimum distance between the hob and the wall must be at least 5 cm in front, at least 4 cm on the sides and at least 50 cm from overhead wall units.

NB = The recommended distances are given as examples: when planning the spaces, the indications of the kitchen manufacturer must be observed.

Caution! Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

Mounting

Before starting the installation:

- After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the event of problem, please contact the reseller or the Customer support service before installing it.
- Check that the product is the right size for the installation area.
- Check for accessories (e.g. bags containing screws, warranty certificates, etc.) inside the packaging (placed there for transport reasons). Remove and keep them safe, if present.
- Also check that there is a power socket near the installation area.

Preparing the cabinet for installation:

- The product cannot be installed above cooling appliances, dishwashers, heaters, ovens, washing machines and dryers.
- Create the cut-outs in the cabinet before inserting the hob and carefully remove any shavings or sawdust.

- **to optimise the filter installation, it is advisable to cut a slot in the plinth to insert a grille (available on the market)**

Caution!: the back panel of the cabinet under the worktop must be removable for inspection \ maintenance.

IMPORTANT: use a single-component adhesive sealant (S), which withstands temperatures up to 250°; before installation, thoroughly clean the surfaces to stick and eliminate any substance that may compromise adhesion, (e.g. release agents, preservatives, fats, oil, dust, traces of old adhesives, etc.); the adhesive should be uniformly spread all around the outside of the frame; after sticking, leave the adhesive to dry for about 24 hours.

Fig. 9.1

Note: to ensure the correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics:

- soft elastic PVC film, with an acrylic-based adhesive
- compliant with DIN EN 60454 regulations
- flame retardant
- excellent resistance to wear
- resistant to temperature fluctuations
- can be used at low temperatures

The device can also be used in combination with a Window sensor KIT (not supplied by the manufacturer).

If the Window sensor KIT is installed (only in the case of use in EXTRACTOR mode), air extraction will halt every time the window in the room, on which the KIT is applied, is closed.

• **The KIT must be electrically connected to the device by qualified and specialised technical personnel.**

• **The KIT must be certified separately in accordance with the safety standards for the component and its use with the device. Installation must be carried out in accordance with current regulations for domestic systems.**

PLEASE NOTE:

- **the wiring of the KIT to be connected to the device must be part of a certified safety extra-low voltage (SELV) circuit.**
- **the manufacturer of this device declines all liability for any inconvenience, damage or fires caused by defects and/or problems associated with the malfunction and/or incorrect installation of the KIT.**

This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this device is disposed of correctly, the user will help prevent potential negative impacts on the environment and human health.



The  symbol on the device or documentation provided indicates that this device must not be treated as domestic waste, but must be taken to a suitable waste collection site for the recycling of electrical and electronic appliances. Dispose of it in accordance with local regulations for waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this device, please contact your local authority, the collection service for household waste or the shop from where the device was purchased.

Device designed, tested and developed in compliance with regulations on:

- Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO

5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When you start cooking, turn the device on at minimum speed, leaving it on for a few minutes when you have finished cooking. Increase the speed only if there is a large quantity of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary. To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum duct diameter indicated in this manual.

Use

Cooking containers



Use only pots bearing the symbol

Important:

to avoid permanent damage to the hob surface, do not use:

- containers with less than perfectly flat bottoms.
- metal containers with enamelled bottoms.
- containers with a rough base, to avoid scratching the hob surface.
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel

Pre-existing containers

Induction cooking uses magnetism to generate heat. Containers must therefore contain iron. Check if the pot material is magnetic using a magnet. Pots are not suitable if they are not magnetically detectable.

Recommended pan bottom diameters

IMPORTANT: if the pots are not correctly sized, the cooking zones will not turn on

For details of the minimum pot diameter that needs to be used on each zone, see the illustrated part of this manual.

Energy saving

Recommendations for best results:

- Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone.
- Use only pots and pans with flat bottoms.
- Where possible, keep the lid on pots during cooking
- Cook vegetables, potatoes, etc. with a minimal amount of water to reduce cooking time.
- Use a pressure cooker, as it further reduces the energy consumption and cooking time
- Place the pot in the centre of the cooking zone outlined on the hob.

Selection of cooking vessels

	Iron oil frying pan
	Enamel cooking utensil
	Iron pan
	Iron kettle
	Enamel stainless steel kettle
	Stainless steel pot
	Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

1. This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:
Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.

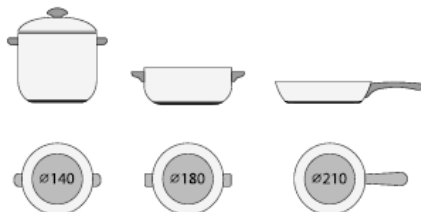
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel is suitable for use with the induction hob.

NB: The base of the vessel must contain magnetic material.
It must have flat bottom with a diameter according to the table 1 below.

3. Use only ferromagnetic cookwares made from enameled steel, cast iron or stainless steel but compatible with induction

4. Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
- If you use smaller pots, performance could be affected
- If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table 1, pots may not be detected

According to the dimension of the zone you can use pots of different diameters as picture below:



5. If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.



6. If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.

If the base of the pan is similar to the pictures below the pan could be not detected.



Using the hob

The induction cooking system is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The main characteristic of this system is the direct transfer of energy from the generator to the pot.

Advantages:

When compared to electric hobs, your induction hob is:

- **Safer:** lower temperature on the glass surface.
- **Faster:** shorter food heating times.
- **More accurate:** the hob immediately reacts to your commands
- **More efficient:** 90% of the absorbed energy is transformed into heat. Moreover, once the pot is removed from the hob, heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat losses.

Using the extractor fan

The extraction system can be used in two versions: external extraction and evacuation or as a filter with internal recirculation.



Extraction version

Fig. 4.b

The fumes are evacuated towards the outside through a series of pipes (bought separately) fastened to the supplied connecting flange.

The diameter of the exhaust pipe must be equivalent to the diameter of the connecting ring:

- for rectangular outlets 222 x 89 mm
- for circular outlets Ø 150 mm (*)

For more information, see the page relative to the extraction version in the illustrated part of this manual. Connect the product to wall-mounted exhaust pipes and holes with a diameter equivalent to the air outlet (connecting flange).

Using wall-mounted exhaust pipes and holes with a smaller diameter may reduce the efficiency of extraction and drastically increase noise levels.

All responsibility in this regard is therefore denied.

- ❗ Keep duct as short as possible.
- ❗ Use ducting with the least possible number of curves (maximum angle: 90°).
- ❗ Avoid drastic changes in the ducting diameter.



Filtration version

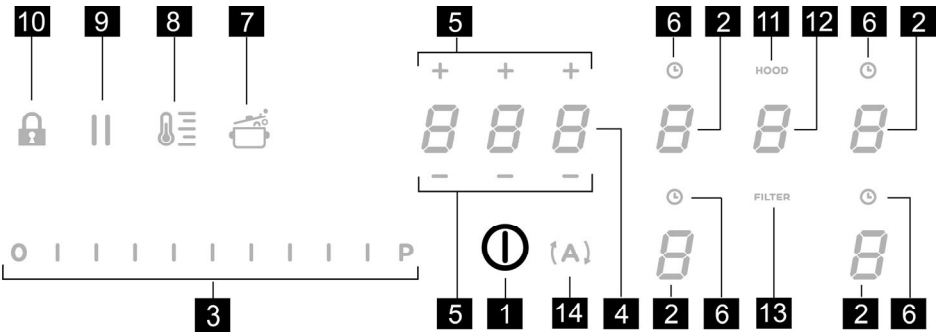
Fig. 4.a

The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room. For more information, see the page relating to accessories in the installation manual - Filter version.

Warning: If the outlet is inside the cabinet, create an air vent through the plinth panel measuring at least 120cm².

Operation

Control panel



Keys / Display

- | | |
|---|---|
| 1. ON/OFF of the hob/extractor | 8. Temperature Manager activation (Warming Function) |
| 2. Cooking zone selection
Cooking zone display | 9. Pause |
| 3. Increase/Decrease of Power Level and Extraction Power
Display of Power Level and Extraction Power | 10. Key Lock |
| 4. Activation "STAND_ALONE" timer
Display : "STAND_ALONE" Timer / Cooking Zones Timer | 11. Indicator Extractor active
Activation Filter Saturation Indicator |
| 5. Increase/Decrease time Timer "STAND_ALONE" timer /
Cooking Zones Timer | 12. Extractor Selection/Activation
Extractor Display
Display saturation carbon/ceramic Filter - Grease filter |
| 6. Activation of Cooking Zones Timer
Indicator of Cooking Zones Timer active | 13. Reset Filter Saturation |
| 7. Automatic Heat Up Activation | 14. Activation of extractor automatic function |

USING THE HOB

Before you begin, it is important to know:

All functions of this cooktop are designed to comply with the most stringent safety regulations.

For this reason:

• **Some functions will not be activated, or will be automatically deactivated, in the absence of pots on the burners or when they are poorly positioned.**

• In other cases the activated functions will be automatically deactivated after a few seconds, if the specific function requires a further setting that has not been selected (e.g.: “**Turn the cooktop on**” without “**Selecting the cooking zone**” and the “**Operating temperature**”, or the “**Lock Function**” or the “**Timer**” function).



Caution! In the case (for example) of prolonged use, the cooking zone may not immediately shut down because it is in the cooling phase; the “**H**” symbol will appear on the cooking zone display, to indicate the execution of this phase. Wait for the display to turn off before approaching the cooking zone.

Cooking zone display

The following is shown on the cooking zone displays:

Cooking zone on	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Bridge Function active	
Temperature Manager Function active	
Child Lock Function active	
Child Pause active	
Automatic Heat UP function	

Hob characteristics

● Safe Activation

The product is activated only in the presence of pots on the cooking zone: the heating process does not start or is interrupted if there are no pots, or if these are removed.

● Pot Detector

The product automatically detects the presence of pots on the cooking zones.

● Safety Shut Down

For safety reasons, each cooking zone has a maximum operating time, which depends on the maximum power level set.

● Residual Heat Indicator

When one or more cooking zones shut down, the presence of residual heat is indicated by a visual signal on the corresponding zone display, by way of the “**H**” symbol.

Operation

Note: Before activating any functions, the desired zone must be activated

● Switch-on

Press (touch) briefly **ON/OFF (1)** hob/extractor: the

symbol lights up; continuing to press, **all the available functions will become visible for a few moments, e, after which only the main ones will remain active; the others can be used, and will be activated, subsequently, during use of the device.**

IMPORTANT:

all the available functions will be illuminated with light intensity, which will become more intense only when they are activated.

Press again to turn off

Note: This function has priority over the others.

● Selecting the cooking zones

Press (touch) briefly the **Selection/Display (2)** area corresponding to the desired cooking area.

● Power Level

The hob features 9 power levels

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3):**

to the right to increase the level of power;

to the left to decrease the level of power.

The power level set will be displayed in the Selection/Display area (2)

● **Power Booster**

The product features a supplementary power level (after level 9), which remains active for 5 minutes, after which the temperature returns to the previously set value.

Touch and slide with your fingers along the **Selection bar (3)** (above the level 9) and activate the Power Booster

The Power Booster level is indicated in the Selection / Display area (2) with the symbol "P"

● **Key Lock**

The Key Lock allows cooktop settings to be blocked, thus preventing accidental tampering, leaving set functions active.

Activation:

- press  (10)

Repeat the operation to deactivate.

Note: if any other function is pressed during the active Key

Lock, the symbol  will flash to indicate that the function is in use and must be deactivated if necessary in order to use the hob.

● **Automatic Heat UP**

The Automatic Heat UP function allows the set power to be reached more quickly; with this function it is possible to cook food faster without the risk of burning it, insofar as the temperature does not exceed the set level.

This function is available for power levels 1-8 .

Activation:

- from the cooking zone on press  (7)
- a flashing "P" is shown in the Display (2) which alternates with the power set in the cooking zone

Increasing the power level of the cooking zone: the Automatic Heat UP function remains active, with the new temperature setting;

Decreasing the power level of the cooking zone: the Automatic Heat function is deactivated.

Note: by selecting another cooking zone at the same time,

the symbol  (7) will return to being illuminated with a slight intensity light, and it will be possible to proceed, also for this area, to activation of the function; the function remains active in the area where it has already been set, as indicated in the Display (2)

● **Temperature Manager (Warming Function)**

Temperature Manager is a control function that allows the maintaining of heat at a constant temperature, at an optimised power level; ideal to keep ready-cooked foods warm. The

Temperature Manager function is activated the first time the

key  is pressed

The symbol  appears in the display (2) of the zone that is working in the Temperature Manager

Note: by selecting another cooking zone at the same time, the

symbol  (8) will return to being illuminated with a slight intensity light, and it will be possible to proceed, also for this area, to activation of the function; the function remains active in the area where it has already been set, as indicated in the Display (2)

- Press  (8) again to deactivate and switch off , until bringing of the level shown in the Display (2) to "0".

Note: if there are several zones working in the Temperature Manager (Warming Function), first select the desired zone using the **Selection zone (2)** ; the function can also be deactivated via the **Selection Bar (3)**, bringing the **Power Level** to "0".

● **Pause**

The Pause function allows active functions on the cooktop to be suspended, bringing the cooking power to zero.

Activation:

- press "" (9)
- a flashing "" is shown in the displays (2)

To deactivate the function:

- press  (9) the **Selection Bar (3)** lights up
- press/slide on the **Selection Bar (3)** to deactivate the function

Note: deactivation restores the conditions of the hob before the pause; the hob continues to work with the same settings previously set.

Note: if after 10 minutes the **Pause Function** is not deactivated, the hob switches off automatically.

Note: the **Pause Function** does not affect the extraction.

● **"STAND ALONE" Timer**

The Timer function is a countdown independent of the cooking zones (and the extraction zone).

The timer is activated by pressing the **Zone/Display (4)**

Use the symbols   (5) to set the duration of the **Timer**, which is displayed in the **Zone/Display (4)**

Note: wait 10 seconds without pressing any other command, so that the countdown starts.

The format of the Timer is **0.00**

- **0.** for the times
- **00** for the minutes

Note: the timer can be set up to a maximum of 1h and 59min.

In the **Zone/Display (4)** the remaining time will be displayed; at the end of the countdown, an acoustic signal will sound

Note: in the display of the countdown, for a time less than 10 minutes, the following format is evident

- **0.** minutes
- **00** seconds

with fixed light point

To switch off the Timer:

- select **Zone/Display (4)**
- set the duration of the **Timer** to **000**, via **— + (5)**

● **Cooking Zones Timer**

The Cooking Timer Zone function is a countdown that can be set, also at the same time, on each cooking zone
At the end of the period set, the cooking zones switch off automatically and the user is notified with a dedicated acoustic signal.

Activation of the cooking zone timer function

- Touch (press) the **Selection/Display area (2)** (power level '0)
- Press **⌚ (6)** relating to the cooking zone

Use the symbols **— + (5)** to set the duration of the Timer, which is displayed in the **Zone/Display (4)** during setting the symbol **⌚ (6)** is flashing

Note: wait 10 seconds without pressing any other command, so that the Cooking Zone Timer will start.

Note: by pressing and holding **⌚ (6)**, the cooking zone timer is reset

If desired, repeat the operation for several cooking zones.

Note: each cooking zone can have a different Timer set; in the display **(4)** the countdown of the cooking zone selected at that moment will appear; if no zone is selected, pressing the Display **(4)** will display the "STAND-ALONE" Timer countdown.

The countdown mode is the same as the "STAND-ALONE" timer one (see previous paragraph "STAND-ALONE" Timer)

When the timer has finished the countdown, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off.

To switch off the Timer:

- select the cooking zone **(2)**
- set the duration of the Timer to **000**, using **— + (5)**

● **Power Limitation**

The Power Limitation function allows the product to be used while limiting its maximum absorption, adjusting the absorbed power in all active cooking zones, ensuring the hob's total absorbed power doesn't exceed the set maximum absorption level.

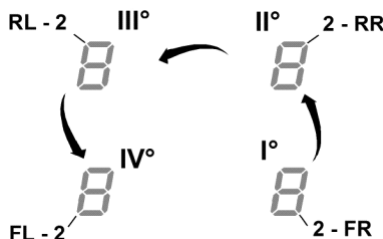
Note: the setting must take place with the hob off, **without**

pressing the **ⓘ ON/OFF (1)** key, when the hob is connected to the mains, or when the electric mains are reconnected within the following 2 minutes.

To set the Power Limitation:

- press **(A)**
(which will be flashing, only for the first 2 minutes after powering of the product)

- continuing to hold down **(A)** press, one at a time, all the areas of **Selection/Display (2)** of the cooking zones, anti-clockwise starting from the front right zone (**FR**)



- each press will be accompanied by a short audible signal

- once **all the Displays (2)** have been pressed, it will be possible to release the key **(A)**

at this point:

- the **Display (2) of the left rear zone (RL)** will show in alternate sequence the symbols **"C"** and **"0"**, indicating that it is possible to perform the setting: select the Display **(2-RL)** then scroll on the **Selection bar (3)**, until the symbols **"C"** and **"8"** appear
the Display **(2-FL)** will show the current setting**

0 = 7.4 KW
1 = 4.5 KW
2 = 3.1 KW

** by default the setting is 7.4 KW

To change the Power Limitation setting

- press the **Display (2) of the left front area (FL)**
- then scroll on the **Selection bar (3)**, to select the new setting
- to save the choice made, press the **ON/OFF key (1)**, for 2 seconds; a prolonged audible signal will be emitted to confirm the successful setting

● Bridge Zones

Thanks to the Bridge function, the cooking zones are able to work in a combined manner, creating a single zone with the same power level. This function allows evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.

The front **"Master"** cooking zone can be used in combination with the corresponding **"Secondary"** cooking zone at the back

(to check which zones are equipped with this function, see the illustrated part of this manual).

To activate the Bridge Function:

- **simultaneously select the two cooking zones you want to use**
- the **Display (2)** of the **"Secondary"** cooking zone shows the symbol 
- using the **Selection bar (3)**, it will be possible to set the **Level (Power) of exercise**, which will be shown in the **Display (2)** of the **"Master"** cooking zone

- to deactivate the **Bridge Function** simply repeat the same activation procedure

Note: the **Cooking Timer Zone**, activated during the Bridge Function, causes the automatic shut-down of both cooking zones, as in this case they are considered a single combined area.

USING THE EXTRACTOR FAN

● Switch-on

Press (touch) briefly **ON/OFF (1)** hob/extractor: the symbol  lights up; continuing to press, **all the available functions will become visible for a few moments**, e, after which **only the main ones will remain active; the others can be used, and will be activated, subsequently, during use of the device.**

IMPORTANT:

all the available functions will be illuminated with light intensity, which will become more intense only when they are activated.

Press  again to turn off

Note: This function has priority over the others.

- **Switching the extractor system off:** Open the Flap touch the **selection Zone (12)** to activate the extractor system.

Note: The extractor zone is fitted with a mechanical rotating **FLAP**. The **FLAP** must be opened before switching on the hood to activate the extractor system. The hood has a sensor which when the extractor is on stops the motor automatically if the **FLAP** is closed. Extraction only starts again when the **FLAP** is reopened.

● Extraction speed (power):

The extractor is equipped with 3 levels of extraction speed (power)

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)**: to the right to increase the level of power; to the left to decrease the level of power.

The power level set will be displayed in the Selection/Display area (12)

● Power Booster

The product has 2 additional power levels (above level 3)

7. **Power Booster 1** : timed for 15 min.

8. **Power Booster 2** : timed for 5 min.

after which the power returns to the previously set level.

Touch and slide with the fingers along the **Selection bar (3)** (over level 3) and activate the Power Booster 1
The Power Booster level 1 is indicated in the Selection / Display area (12) with the number "4" flashing

Touch and slide with the fingers along the **Selection bar (3)** (over level 3) and activate the Power Booster 2
The Power Booster level 2 is indicated in the Selection / Display area (12) with the symbol  flashing

● Automatic operation

The hood will turn on at the most suitable speed, adapting the extraction capacity to the maximum cooking level used in the cooking zone.

When the cooking zones are switched off, the hood adapts its extraction speed, decreasing it gradually, to eliminate residual vapours and odours.

To activate this function:

Press  (14)

Repeat the operation to deactivate.

Note: if during automatic operation are selected from the **Selection bar (3)** the **speeds from 1 to 3**, the automatic operation is interrupted;

if, instead, the **Power Boosters** are selected, automatic operation will resume at the end of the timing, while in the meantime the symbol  remains flashing.

Note: if the hob automatically shuts down with **Automatic mode** active, the extractor fan will automatically turn off in a gradual manner.

● Filter saturation indicator

The hood indicates when filter maintenance is needed:

Carbon/ceramic odour filters

"FILTER"(13) comes on

Grease filter

"FILTER"(13) flashes

Note: this function is disabled by default (see how to enable it in the paragraph "Activation filter saturation indicator")

● Reset filter saturation

After performing maintenance on the filters (greases and/or carbon/ceramic), press and hold "FILTER" (13) ;

"FILTER"(13) turns off, restarting the indicator count.

● Activation filter saturation indicator

This indicator is normally deactivated.

To activate it, proceed as follows:

- turn on the extractor hob via  ;
- with the extraction motor and cooking zones off, press the **Selection zone (12)**
- long press **"HOOD" (11)** until the letters "F" – "G" appear alternately flashing in the **Display (12)**

F = carbon/ceramic odour filters

G = grease filter

Carbon/ceramic odour filters

- press on the **Display (12)** when the letter "F" appears
- press "FILTER" (13) – flashing light
- long press **"HOOD" (11)** again to confirm the activation of the carbon/ceramic odour filter indicator

Grease filter

- press on the **Display (12)** when the letter "G" appears
- press "FILTER" (13) – fixed light
- long press **"HOOD" (11)** again to confirm activation of the grease filter indicator

Power tables

Power level		Cooking type	Use of level (display combines the experience and cooking habits)
Max power	Boost	Heat quickly	Ideal to quickly increase the temperature of the food up to fast boiling in the case of water or quickly heat cooking liquids
	8-9	Fry - boil	Ideal for browning, starting to cook, frying frozen products, boiling rapidly
High power	7-8	Brown - fry - boil - grill	Ideal for frying, keeping the boil, cooking and grilling (for short times, 5-10 minutes)
	6-7	Brown - cook - stew - fry - grill	Ideal for frying, maintaining a simmer, cooking and grilling (for average times, 10-20 minutes), preheating accessories
Medium power	4-5	Cook - stew - fry - grill	Ideal for stewing, maintaining a light boil, cooking (for longer times). Stir pasta
	3-4	Cook - simmer - thicken - stir	Ideal for slow cooking (rice, sauces, roasts, fish) in the presence of liquid (e.g. water, wine, broth, milk), stirring pasta
	2-3	Cook - simmer - thicken - stir	Ideal for slow cooking (volume less than one litre: rice, sauces, roasts, fish) in the presence of liquid (e.g. water, wine, broth, milk)
Low power	1-2	Melt - thaw - keep warm - stir	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products
	1	Melt - thaw - keep warm - stir	Ideal for keeping small portions of freshly cooked food warm or keeping the temperature of serving dishes and stirring risotto
OFF	Zero power	Support surface	Hob in stand-by or off (possible presence of residual heat from the end of cooking, signalled by H-L-O)

Cooking tables

Category of foods	Dishes or type of cooking	Power level and cooking pattern			
		First stage	Powers	Second stage	Powers
Pasta, rice	Fresh pasta	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	7-8
	Fresh pasta	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	7-8
	Boiled rice	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	5-6
	Risotto	Frying and roasting	7-8	Cooking	4-5
Vegetables, legumes	Boiled	Heating water	Booster-9	Boiling	6-7
	Fried	Heating oil	9	Frying	8-9
	Sauté	Heating accessory	7-8	Cooking	6-7
	Stewed	Heating accessory	7-8	Cooking	3-4
	Fried	Heating accessory	7-8	Browning fried	7-8
Meats	Roast	Meat browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
	Grilled	Pre-heating pan	7-8	Grilling on both sides	7-8
	Browning	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	4-5
	Stew	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
Fish	Grilled	Pre-heating pan	7-8	Cooking	7-8
	Stew	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
	Fried	Heating oil or fat	8-9	Frying	7-8
Eggs	Omelettes	Heating pan with butter or fat	6	Cooking	6-7
	Omelettes	Heating pan with butter or fat	6	Cooking	5-6
	Soft boiled/boiled	Heating water	Booster-9	Cooking	5-6
	Pancakes	Heating pan with butter	6	Cooking	6-7
Sauces	Tomato	Browning with oil (if with butter, power 6)	6-7	Cooking	3-4
	Meat sauce	Browning with oil (if with butter, power 6)	6-7	Cooking	3-4
	Béchamel	Preparing the base (melt butter and flour)	5-6	Bring to simmering point	3-4
Desserts, creams	Custard	Boil the milk	4-5	Keep simmering	4-5
	Puddings	Boil the milk	4-5	Keep simmering	2-3
	Rice pudding	Heat the milk	5-6	Keep simmering	2-3

Maintenance

Hob maintenance

Caution! Before any cleaning or maintenance, make sure the cooking zones are switched off and the heat indicator has turned off.

Cleaning

The hob must be cleaned after each use.

Important:

Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass.

Do not use chemical irritants, such as oven sprays or stain removers.

After each use, leave the hob to cool and clean it to remove deposits and stains caused by food residue.

Sugar or food with a high sugar content damages the hob and must be immediately removed.

Salt, sugar and sand may scratch the glass surface.

Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the hob (follow the Manufacturer's instructions).

DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!

Important:

If liquids accidentally or excessively leak out of the pots, the drain valve located on the lower part of the product can be opened so as to remove any residue and be able to clean in conditions of maximum hygiene.

Cleaning the metal grille:

The grille must be washed by hand with hot water and neutral detergent, then dried thoroughly to prevent oxidation.

Extractor fan maintenance

Cleaning

For cleaning, use **ONLY** a cloth moistened with neutral liquid detergents. **DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!**

Avoid the use of products containing abrasives.

DO NOT USE ALCOHOL!

Grease filter

Traps grease particles generated by cooking.

Must be cleaned once per month (or when the filter saturation indication system indicates this need), with non-aggressive detergents, either manually or in the dishwasher at a low temperature and in a short cycle.

When cleaned in the dishwasher, the metal grease filter may discolour, but its filtering characteristics remain unchanged.

Fig. 15.2 - 15.1.5

Activated Carbon Filter - Ceramic

(Only for Filtration Version)

Traps unpleasant odours generated by cooking.

The product comes with a set of odour filters. The saturation of the odour filters can occur after somewhat prolonged use depending on the type of cooking and how regularly the

grease filter is cleaned. The odour filters can be thermally regenerated every 2/3 months in an oven pre-heated to 200°C for 45 minutes. The correct regeneration of the filter ensures that it can constantly filter efficiently for 5 years.

Fig. 15.1.3

Troubleshooting

ERROR CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	ERROR REMOVAL
E2	The command zone switches off due to an excessively high temperature	The temperature inside the electronic parts is too high	Wait for the hob to cool before reusing it
E3	Container unsuitable	Loss of magnetic properties	Remove the pot
E5	Communication problems between the user interface and induction module	Electricity is not reaching the module; The power cable is incorrectly connected or faulty	Disconnect the hob from the electrical network and check the connection
For all other error signals (E ... U ... C ...)	Call customer service and report the error code		

Customer service

Before contacting Customer Service

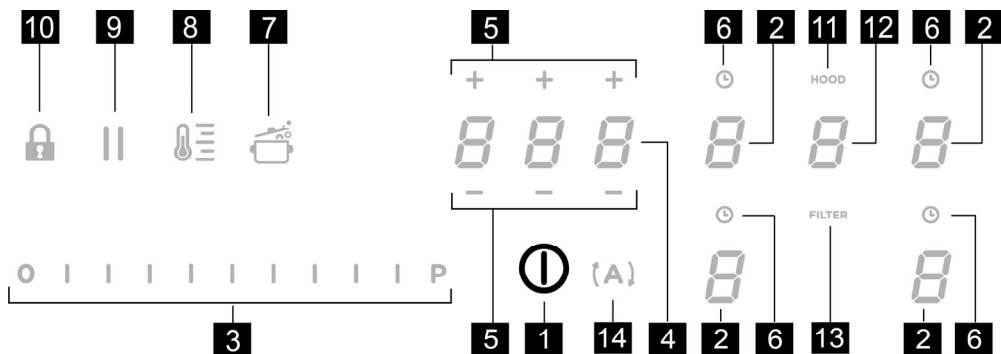
1. Check that you cannot solve the problem yourself based on the points described in "Troubleshooting".
2. Switch the device off and on again to see if the problem resolves itself.

If the fault persists after the above checks, contact the nearest Customer Service.

For service request, please refer to the contacts provided on the website "www.haier-europe.com" of your country, under Service Support section.

Gerätebeschreibung

Bedienfeldanordnung

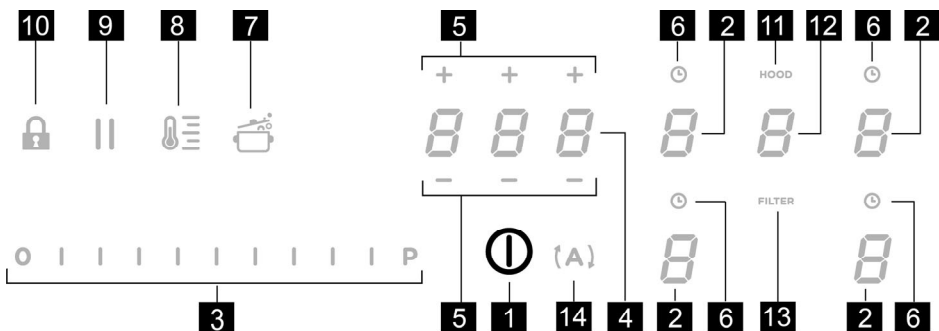


Tasten / Display

1. **ON/OFF** des Kochfelds/Gebläses
2. Auswahl des Kochfelds
Display Kochbereich
3. Erhöhung/Reduktion von Power Level (Leistungsstufe) und Absaugleistung
Anzeige Power Level (Leistungsstufe) und Absaugleistung
4. Aktivierung Timer „STAND_ALONE“ (unabhängiger Timer)
Display: Timer „STAND_ALONE“ (unabhängiger Timer) / Timer Kochfeld
5. Erhöhung/Reduktion der Zeit des Timers „STAND_ALONE“ (unabhängiger Timer) / Timer Kochfelder
6. Aktivierung Timer Kochfeld
Angabe Timer Kochfeld aktiv
7. Aktivierung Automatic Heat Up (automatisches Aufheizen)
8. Aktivierung des Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturmanager-Warmhaltefunktion)
9. Pause
10. Key Lock (Tastensperre)
11. Anzeige Gebläse aktiv
Aktivierung Anzeige Filtersättigung
12. Auswahl/Aktivierung Gebläse
Display Gebläse
Display Sättigung Kohle-/Keramikfilter - Fettfilter
13. Reset Sättigung Filter
14. Aktivierung automatische Funktion Gebläse

Fonctionnement

Panneau de contrôle

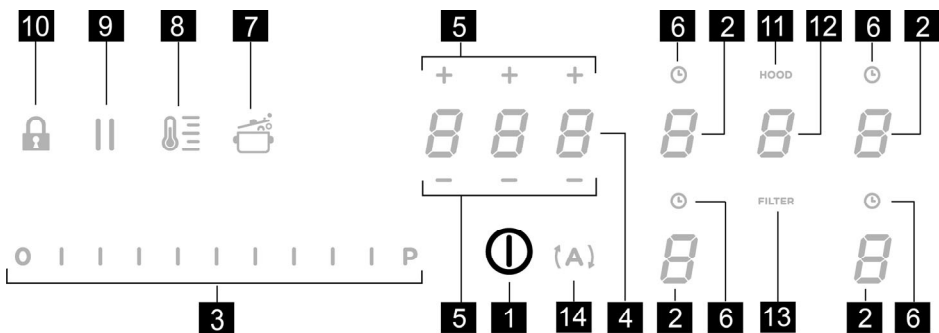


Touches / Écran

- ON/OFF** de la plaque de cuisson/aspirateur
- Sélection de la zone de cuisson
Affichage zone de cuisson
- Augmenter/Diminuer Power Level (Niveau de puissance) et Puissance d'aspiration
Affichage Power Level (Niveau de puissance) et Puissance d'aspiration
- Activation Timer « STAND ALONE » (minuteur autonome)
Écran : Timer « STAND ALONE » (minuteur autonome) / Minuteur Zones de cuisson
- Augmenter/Diminuer Timer « STAND ALONE » (minuteur autonome) / Minuteur Zones de cuisson
- Activation Timer (minuteur) zones de cuisson
Voyant Timer (minuteur) zones de cuisson actif
- Activation Automatic Heat Up (Chauffage automatique)
- Activation Temperature manager (Température directrice) (Warning Function)
- Pause
- Key Lock (clé de verrouillage)
- Voyant Aspirateur actif
Activation Voyant de saturation des filtres
- Sélection/Activation aspirateur
Affichage aspirateur
Affichage saturation filtre charbon/céramique -Filtre à graisse
- Réinitialisation Saturation des filtres
- Activation fonction automatique aspirateur

Funcionamiento

Panel de control

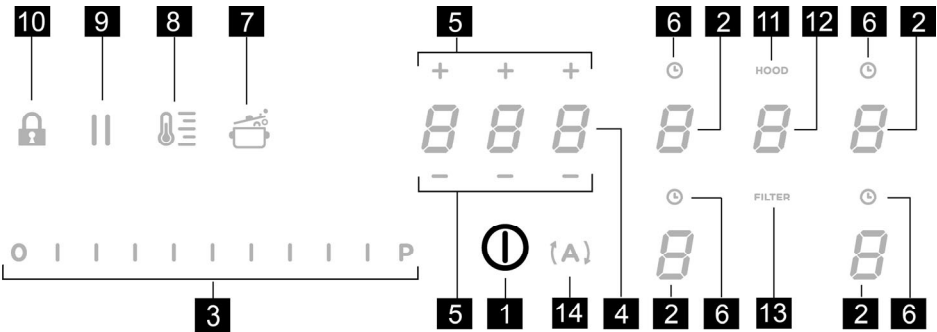


Teclas / Display (Pantalla)

- | | | | |
|----|--|-----|--|
| 1. | ON/OFF de la placa de cocción/aspirador | 8. | Activación Temperature Manager (Gestión Temperatura) (Warming Function) (Función de calentamiento) |
| 2. | Selección zona de cocción | 9. | Pausa |
| | Indicador zona de cocción | 10. | Key Lock (Cerradura con llave) |
| 3. | Aumento/Disminución Power Level (Nivel de Potencia) y Potencia de Aspiración
Visualización Power Level (Nivel de Potencia) y Potencia de Aspiración | 11. | Indicador Aspirador activo
Activación Indicador de Saturación Filtros |
| 4. | Activación Timer "STAND_ALONE" (INDEPENDIENTE)
Display (Pantalla): Timer "STAND_ALONE" (INDEPENDIENTE) / Timer Zonas de cocción | 12. | Selección/Activación aspirador
Display (Pantalla) Aspirador |
| 5. | Aumento/Disminución tiempo Timer "STAND_ALONE" (INDEPENDIENTE) / Timer Zonas de cocción | | Display (Pantalla) saturación Filtro carbón/cerámico – Filtro grasas |
| 6. | Activación Timer Zonas de cocción | 13. | Reset (Reajuste) Saturación Filtros |
| | Indicador Timer Zonas de cocción activo | 14. | Activación función automática aspirador |
| 7. | Activación Automatic Heat Up (Calentamiento Automático) | | |

Funcionamento

Painel de controlo



Teclas / Display

- | | |
|---|--|
| 1. ON/OFF da placa de cozedura/aspirador | 8. Ativação Temperature Manager (Warming Function) (Gestor de Temperatura - Função de Aquecimento) |
| 2. Seleção zona de cozedura

Display da zona de cozedura | 9. Pausa |
| 3. Aumento/Diminuição Power Level (Nível de Potência) e Potência de Aspiração
Visualização Power Level (Nível de Potência) e Potência de Aspiração | 10. Key Lock |
| 4. Ativação Timer "STAND_ALONE" (INDIVIDUAL)
Display: Timer "STAND_ALONE" (INDIVIDUAL) / Timer Zonas de cozedura | 11. Indicador Aspirador ativo

Ativação Indicador de Saturação dos Filtros |
| 5. Aumento/Diminuição tempo Timer "STAND_ALONE" (INDIVIDUAL)/ Timer Zonas de cozedura | 12. Seleção/Ativação aspirador
Display Aspirador |
| 6. Ativação Timer Zonas de cozedura

Indicador Timer Zonas de cozedura ativo | Display saturação Filtro carvão/cerâmico - Filtro de gorduras |
| 7. Ativação Automatic Heat Up (Aumento Calor Automático) | 13. Reset Saturação Filtros |
| | 14. Ativação função automática aspirador |

CS – Pokyny k montáži a použití

Pokyny uvedené v této příručce striktně dodržujte. Odmítáme veškerou odpovědnost za problémy, škody nebo požáry způsobené nedodržáním pokynů uvedených v této příručce. Zařízení je určeno pouze k domácímu použití, k tepelné úpravě potravin a k odvádění výparů vznikajících při vaření. Jiné použití není povoleno (např. vytápění místnosti). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovládání. **Estetickými charakteristikami se zařízení nemusí shodovat se zařízením vyobrazeným v této příručce. Návod k obsluze, údržbě a instalaci však zůstává stejný.**

- ❗ Návod si prostudujte pozorně: jsou v něm důležité informace o instalaci, použití a bezpečnosti.
- ❗ Na zařízení neprovádějte žádné úpravy elektroinstalace.
- ❗ Před instalací zařízení se ujistěte, že žádná ze součástí není poškozena. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.
- ❗ Než budete pokračovat v instalaci, zkontrolujte, zda je zařízení neporušené. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.

Poznámka: Dily označené symbolem „(*)“ jsou volitelným příslušenstvím dodávaným pouze u některých modelů nebo jinak nedodávaným, ale s možností zakoupení.

Připojení k elektrickému napájení

Upozornění: ● Před prováděním jakýchkoli instalačních prací věnujte pozornost následujícím pokynům: Před prováděním jakýchkoli instalačních prací musí být zařízení odpojeno od elektrického napájení. ● Instalaci nebo údržbu musí provádět kvalifikovaný technik v souladu s pokyny výrobce a místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část zařízení, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k obsluze. ● Podle zákona musí být spotřebič uzemněn. ● Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožňoval připojení zařízení zabudovaného do jednotky ke zdroji napájení. Platné bezpečnostní předpisy vyžaduje použití schváleného mnohopólového jističe, který zaručí úplné odpojení sítě při přepětí kategorie III v souladu s pravidly pro instalaci. ● Nepoužívejte napájecí lišty ani prodlužovací kabely. ● Po dokončení instalace nesmí být elektrické součásti pro

uživatele přístupné. ● Zařízení a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dbejte, abyste se nedotkli topných těles. ● Dbejte, aby si děti se zařízením nehrály; udržujte děti mimo dosah a dohlížejte na ně, protože přístupné části mohou být během používání velmi horké. ● U osob s kardiostimulátory a aktivními implantáty je důležité před použitím indukční varné desky zkontrolovat, zda je jejich kardiostimulátor kompatibilní se zařízením. ● Nedotýkejte se topných prvků zařízení během použití ani po něm. ● Zabraňte kontaktu s oděvy nebo jiným hořlavým materiálem, dokud všechny součásti varné desky dostatečně nevychladnou. Hrozilo by nebezpečí požáru. ● Na zařízení ani do jeho blízkosti nepokládejte hořlavý materiál. ● Přehřáté tuky a oleje se snadno vznítí. Dohlížejte na vaření tučných nebo olejnatých potravin. ● Pokud dojde k prasknutí povrchu, zařízení okamžitě vypněte, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem. ● Zařízení není určeno k provozu s externím časovačem ani samostatným systémem dálkového ovládání. ● Vaření na zařízení s olejem nebo tukem bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár. ● Proces vaření musí být pod dohledem. Na krátký proces vaření je nezbytné neustále dohlížet. ● NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň pomocí vody. Místo toho přístroj vypněte a plameny uduste, například víkem nebo protipožární přikrývkou. Nebezpečí požáru: nepokládejte předměty na varné povrchy. ● Nepoužívejte parní čističe, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. ● Nepokládejte na zařízení kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce nebo víka, protože by se mohly zahřát. ● Před připojením zařízení k elektrické síti: zkontrolujte štítek s údaji (na spodní straně zařízení) a ujistěte se, že napětí a napájení

odpovídá napájení ze sítě a že je síťová zásuvka k připojení vhodná. V případě pochybností se poraďte s kvalifikovaným elektrikářem.

Důležité: ● Po použití vypněte varnou desku spínačem, nespolehejte se na detektor nádoby. ● Předcházejte „utíkání“ kapalin, proto při vaření nebo ohřevu kapalin snižte teplotu. ● Nenechávejte topná tělesa zapnutá s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez hrnců/pánví. ● Po dokončení vaření příslušnou varnou desku vypněte. ● K vaření nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii a na varnou desku nikdy nepokládejte výrobky zabalené do hliníku. Hliník by roztavil a nenapravitelně poškodil spotřebič. ● Nikdy neohřívejte plechovky obsahující potraviny, aniž byste je nejprve otevřeli: mohly by explodovat! ● Toto varování platí také pro všechny ostatní typy varných desek či sporáků. ● Vysoké úrovně výkonu, například při použití funkce Booster, by neměly být používány k ohřevu některých kapalin, například oleje na smažení. Příliš vysoké teplo může být nebezpečné. V těchto případech doporučujeme použít nižší úroveň výkonu. ● Nádobu je třeba položit přímo na varnou desku a doprostřed. Za žádných okolností nesmí být mezi nádobou a varnou deskou umístěn žádný jiný předmět. ● Když se teplota zvýší, zařízení automaticky sníží úroveň výkonu varných zón. ● Před čištěním nebo údržbou odpojte zařízení od napájení ze sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím síťového vypínače. Při všech úkonech instalace a údržby vždy používejte pracovní rukavice. Děti starší osmi let a osoby s narušenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, případně osoby bez zkušeností nebo nezbytných znalostí, smějí používat spotřebič pouze za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo že byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pochopily sou-

visející rizika. Na děti je třeba dohlížet, aby si se spotřebičem nehrály. Čištění a údržbu mohou provádět děti, pouze když jsou pod řádným dohledem. Je-li spotřebič používán současně s jinými zařízeními na plyn nebo na jiná paliva, musí být místnost řádně větrána. Zařízení musí být pravidelně čištěno zevnitř i zvenčí (NEJMÉNĚ JEDNOU ZA MĚSÍC), přísně v souladu s pokyny pro údržbu. Nedodržování pravidel pro čištění spotřebiče a vyměňování a čištění filtrů může mít za následek nebezpečí požáru. Potraviny se nikdy nesmí upravovat na varné desce flambováním. Použití otevřeného plamene může poškodit filtry a způsobit nebezpečí požáru; proto je třeba se mu za všech okolností vyhnout. Při smažení je třeba dbát zvýšené opatrnosti, aby se olej nepřehřál a nezačal hořet. ● **UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části zařízení se mohou při zapnutí varné desky zahřívat. ● **Pozor!** Nepřipojujte zařízení k elektrické síti, dokud nebude instalace zcela dokončena. Je třeba přísně dodržovat předpisy stanovené místními úřady, pokud jde o technická a bezpečnostní opatření týkající se odsávání kouře. ● Odsávaný vzduch nesmí být veden stejným vedením, jaké se používá k odsávání kouře ze spalování plynů nebo z jiných typů spalovacích zařízení. Nikdy nepoužívejte přístroj bez správně nainstalované mřížky! K instalaci používejte pouze upevňovací šrouby dodané se zařízením, nebo pokud nejsou dodány, kupte správný typ šroubů. Použijte šrouby správné délky, jak je uvedeno v instalační příručce. ● Je-li zařízení používáno společně s jinými zařízeními napájenými neelektrickou energií, nesmí podtlak v místnosti překročit 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar). Tuto příručku je třeba uložit pro případné budoucí potřeby. Pokud dojde k prodeji, převodu nebo přestěhování zařízení, musí příručka zůstat se zařízením.

Připojení k elektrickému napájení

Obr. 6 → 6.3

- Odpojte zařízení od zdroje napájení. • Instalaci musí provádět odborně kvalifikovaný personál se znalostí platných předpisů pro instalaci a bezpečnost. • V případě nedodržení pokynů uvedených v této kapitole výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost vůči osobám, zvířatům nebo majetku. • Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožňoval vyjmutí varné desky z pracovní desky. • Ujistěte se, že napětí na výrobním štítku na spodní straně zařízení odpovídá napětí v domácím prostředí, kde bude zařízení nainstalováno. • Nepoužívejte prodlužovací kabely. • Uzemňovací napájecí kabel musí být o 2 cm delší než ostatní kabely. • Pokud není elektrický spotřebič dodán s napájecím kabelem, použijte kabel s minimálním průměrem vodiče 2,5 mm² pro příkon až 7200 W; pro vyšší úroveň příkonu musí být průměr 4 mm². • Teplota nesmí nikde v blízkosti kabelu překračovat pokojovou teplotu o více než 50 °C. • Spotřebič je určen pro trvalé připojení k napájení.

- **Upozornění:** Před opětovným připojením obvodu k síťovému napájení se ujistěte, že funguje správně. Vždy se ujistěte, že je napájecí kabel správně nainstalován.

- **Upozornění:** Propojovací kabel smí vyměnit pouze autorizovaný poskytovatel technických služeb nebo osoba s obdobnou kvalifikací.

Poznámka: výrobek je vybaven funkcí Omezovač příkonu, která umožňuje nastavit maximální příkon.

Limit je třeba nastavit v době připojení výrobku k elektrické síti nebo při novém připojení vlastní elektrické sítě (během následujících 2 minut). Sekvenci nastavení

omezení příkonu naleznete v části Provoz této příručky.

Instalace

- Elektrickou i mechanickou instalaci musí provádět specializovaný personál. Elektrický spotřebič je určen k zabudování do pracovní desky o tloušťce 2–6 cm v případě instalace SHORA; 2,5–6 cm v případě ZAROVNANÉ instalace.

Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a stěnou musí být nejméně 5 cm vpředu, nejméně 4 cm po stranách a nejméně 50 cm od horních nástěnných skříněk.

Poznámka: Doporučené vzdálenosti jsou uvedeny jako příklady. Při plánování je třeba dodržet údaje výrobce kuchyně.

Upozornění: Nebudou-li šrouby nebo upevňovací prvky namontovány v souladu s těmito pokyny, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.

Montáž

Před zahájením instalace:

- Po vybalení produktu zkontrolujte, zda během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě jakéhokoli problému před instalací kontaktujte prodejce nebo zákaznickou podporu.
- Zkontrolujte, zda má výrobek správnou velikost pro oblast, v níž má být instalován.
- Zkontrolujte příslušenství (např. sáčky se šrouby, záručními listy atd.) uvnitř obalu (jsou tam umístěny z přepravních důvodů). Pokud tam jsou, vyjměte je a bezpečně uložte.
- Zkontrolujte také, zda je v blízkosti instalačního prostoru zásuvka.

Připrava skřínky k instalaci:

- Výrobek nelze instalovat nad chladicí spotřebiče, myčky nádobí, ohříváče, trouby, pračky a sušičky.
- Před vložením varné desky vytvořte ve skřínce výřezy a pečlivě odstraňte veškeré hobliny či piliny.
- V zájmu optimalizace instalace filtru je vhodné vyříznout v soklu štěrbinu pro vložení mřížky (k dispozici na trhu).

Upozornění: zadní panel skřínky pod pracovní deskou musí být odnímatelný, aby bylo možné provádět kontrolu a údržbu spotřebiče.

DŮLEŽITÉ: použijte jednosložkový lepicí tmel (**S**), který snáší teploty až do 250°; před instalací důkladně očistěte povrchy, aby k nim tmel přilnul, a odstraňte všechny látky, které by mohly narušit přilnavost (např. uvolňovací činidla, konzervační látky, tuky, olej, prach, stopy starých lepidel atd.); lepidlo by mělo být rovnoměrně rozetřeno po celé vnější straně rámu; po přilepení nechte lepidlo asi 24 hodin schnout.

Obr. 9.1

Poznámka: Pro zajištění správné instalace výrobku se doporučuje upevnit trubky lepidlem s následujícími vlastnostmi:

- měkká elastická PVC fólie, s lepidlem na akrylové bázi
- odpovídající normě DIN EN 60454
- zpomalovač hoření
- vynikající odolnost proti opotřebení
- odolnost vůči teplotním výkyvům
- umožňuje použití při nízkých teplotách

Spotřebič lze také používat v kombinaci se SOUPRAVOU okenního snímače (není součástí dodávky od výrobce).

Pokud je nainstalována souprava okenního snímače (pouze v případě použití v režimu ODSÁVAČE), odsávání vzduchu se vždy zastaví, když je okno v místnosti, kde je souprava instalována, zavřené.

• **Soupravu musí elektricky připojit k zařízení kvalifikovaný a specializovaný technický pracovník.**

• **Souprava musí být certifikována samostatně v souladu s bezpečnostními normami pro danou součást a její použití se zařízením. Instalace musí být provedena v souladu s platnými předpisy pro domácí systémy.**

UPOZORNĚNÍ:

• **Zapojení soupravy, která má být připojena k zařízení, musí být součástí certifikovaného bezpečnostního obvodu s mimořádně nízkým napětím (SELV).**

• **Výrobce tohoto zařízení odmítá jakoukoli odpovědnost za nepříjemnosti, škody nebo požáry způsobené vadami a/nebo problémy spojenými s poruchou a/nebo nesprávnou instalací soupravy.**

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES - UK SI 2013 č. 3113 o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto zařízení pomůže uživatel zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.



Symbol  na přístroji nebo poskytnutá dokumentace udává, že tento přístroj nesmí být považován za domácí odpad, ale musí být odvezen na vhodné sběrné místo pro účely recyklace elektrických a elektronických spotřebičů. Zlikvidujte přístroj v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Chcete-li získat další informace o zpracování, využití a recyklaci tohoto zařízení, obraťte se na místní úřad, sběrné místo pro odpady z domácností nebo na prodejnu, kde bylo zařízení zakoupeno. Zařízení navrženo, testované a vyvinuté v souladu s předpisy týkajícími se těchto témat:

- Bezpečnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-231, EN/IEC 62233.
- Výkonnost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3;

ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

• EMK: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Doporučení pro správné použití za účelem snížení dopadu na životní prostředí: Když začnete vařit, zapněte zařízení při minimální rychlosti, po dokončení vaření je nechte několik minut zapnuté. Rychlost zvýšíte pouze v případě velkého množství výparů a páry, funkci Booster použijte pouze v extrémních případech. V případě potřeby vyměňte uhlíkový filtr (filtry). Zajištěte tak účinné fungování systému pro eliminaci zápachu. V zájmu maximalizace výkonu tukového filtru je vhodné filtr v případě potřeby vyčistit. Chcete-li zvýšit účinnost a minimalizovat hluk, použijte maximální průměr potrubí uvedený v této příručce.

Používání

Nádoby na vaření



Používejte pouze nádoby se symbolem

Důležité:

V zájmu zabránění trvalému poškození povrchu varné desky nepoužívejte:

- nádoby, které nemají dokonale ploché dno,
- kovové nádoby se smaltovaným dnem,
- nádoby s hrubým povrchem zespodu, protože by mohly způsobit poškřábání povrchu varné desky,
- nikdy nepokládejte horké hrnce ani pánve na povrch ovládacího panelu varné desky.

Nádoby, které máte z dřívějška

Indukční vaření využívá k výrobě tepla magnetismus. Nádoby proto musí obsahovat železo. Pomocí magnetu zkontrolujte, zda je materiál hrnce magnetický. Pokud hrnce na magnet nereagují, nejsou k použití vhodné.

Doporučené průměry dna hrnce/pánve

DŮLEŽITÉ: pokud nemají hrnce správné rozměry, varné zóny se nezapnou

Podrobnosti o minimálním průměru hrnců/pánví, který je třeba k použití v jednotlivých zónách, najdete v ilustrované části této příručky.

Úspora energie

Doporučení pro nejlepší výsledky:

- Používejte hrnce a pánve s průměrem dna rovnajícím se průměru příslušné varné zóny.
- Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.
- Pokud je to možné, mějte nádoby během vaření uzavřené pokličkou.
- Zeleninu, brambory atd. vařte v minimálním množství vody. Tím zkrátíte dobu vaření.
- Používejte tlakový hrnec, protože tím dále snižujete spotřebu energie a zkracujete vaření.
- Umístěte hrnec/pánev do středu varné zóny vyznačené na varné desce.

Výběr nádob na vaření

	Litinová pánev na smažení
	Smaltovaná nádoba na vaření
	Litinový rendlík
	Litinová konvice
	Konvice ze smaltované nerezové oceli
	Hrnc z nerezové oceli
	Litinový pekáč

Nejpsiší máte řadu různých nádob na vaření

1. Tato indukční varná deska dokáže rozpoznat různé nádoby na vaření, což si můžete vyzkoušet jedním z následujících způsobů: Položte nádobu do varné zóny. Pokud se zobrazí stupeň výkonu odpovídající varné zóně, tato nádoba je vhodná pro indukční ohřev. Pokud bliká písmeno „U“, nádoba není vhodná k použití s indukční varnou deskou.

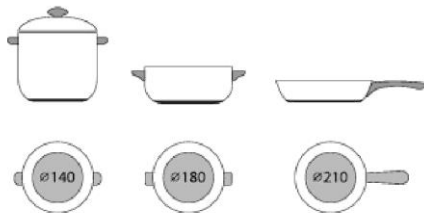
2. Přidržeťte u nádoby magnet. Jestliže je magnet přitahován k nádobě, je vhodná k použití s indukční varnou deskou. Pozn.: Dno nádoby musí obsahovat magnetický materiál. Nádoba musí mít ploché dno o průměru podle níže uvedené tabulky 1.

3. Používejte pouze feromagnetické nádoby na vaření ze smaltované oceli, litiny nebo nerezové oceli, které jsou kompatibilní s indukčním ohřevem.

4. Používejte hrnce s průměrem feromagnetické plochy (dna) v rozsahu rozměrů uvedených v tabulce níže. (Tabulka 1)

- Pokud použijete menší hrnce, mohlo by to nepříznivě ovlivnit účinnost.
- Pokud použijete hrnec s průměrem menším než jeden z rozměrů uvedených v tabulce 1, může se stát, že nebude detekován.

V závislosti na rozměru zóny můžete používat hrnce o různých průměrech, jak je znázorněno níže:



5. Pokud feromagnetická část pokrývá pouze část dna hrnce, bude se ohřívat pouze tato část, zbytek se nemusí ohřát na dostatečnou teplotu pro vaření.



6. Pokud je feromagnetická část nehomogenní, ale obsahuje jiné materiály, například hliník, mohlo by to ovlivnit ohřívání a detekci hrnce.

Pokud je dno hrnce podobné jako na obrázcích níže, nemusí dojít k detekci hrnce.



Použití varné desky

Indukční systém je založen na fyzikálním jevu, který se nazývá magnetická indukce. Hlavní charakteristikou systému je přímý přenos energie z generátoru na varnou nádobu.

Výhody:

Ve srovnání s elektrickými varnými deskami je indukční varná deska:

- **Bezpečnější:** skleněný povrch má nižší teplotu.
- **Rychlejší:** tepelné zpracování potravin trvá kratší dobu.
- **Přesnější:** varná deska okamžitě reaguje na vaše příkazy.
- **Účinnější:** 90 % absorbované energie se přeměňuje na teplo. Když navíc sejmete hrnec z varné desky, přenos tepla se okamžitě přeruší. Tím se brání zbytečným tepelným ztrátám.

Použití ventilátoru odsávače

Odsávací systém lze použít ve dvou verzích: v jedné jde o externí odsávání a odvádění, v druhé o vnitřní recirkulaci s filtrováním.



Odsávací verze

Obr. 4.b

Výpary jsou odváděny směrem ven trubkami (ty je třeba zakoupit samostatně) připevněnými ke spojovací přírubě, jež je součástí dodávky.

Průměr extrakčního potrubí musí být roven průměru spojovacího kroužku:

- pro obdélníkové vývody 222 x 89 mm
- pro kruhové vývody Ø 150 mm (*)

Další informace najdete na stránce týkající se verze odsávání v ilustrované části této příručky. Výrobek připojte k trubkám upevněným ke stěně a k otvorům o průměru odpovídajícím vzduchovému vývodu (připojovací příruba).

Použití trubek upevněných ke stěně a otvorů s menším průměrem může snížit účinnost odsávání a výrazně zvýšit hladinu hluku.

Odmítáme proto v tomto ohledu veškerou odpovědnost.

- ❗ Udržujte vedení co nejkratší.
- ❗ Použijte potrubí s co nejmenším počtem zakřivení (maximální úhel kolena: 90°).
- ❗ Vyhnete se prudkým změnám průměru potrubí.



Filtrační verze

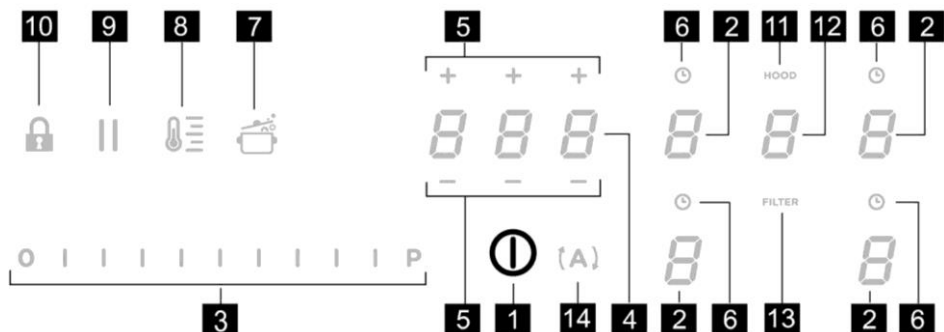
Obr. 4.a

Odsávaný vzduch bude před vrácením do místnosti přefiltrován ve speciálních tukových a pachových filtrech. Další informace najdete na stránce týkající se příslušenství v instalační příručce – filtrační verze.

Varování: Pokud je vývod uvnitř skříňky, vytvořte v soklovém panelu průduch o velikosti nejméně 120 cm².

Provoz

Ovládací panel



Klávesy / displej

1. Zapnutí/vypnutí varné desky/odsávače
2. Výběr varné zóny
Zobrazení varné zóny
3. Zvýšení/snížení úrovně výkonu a výkonu odsávání / zobrazení úrovně výkonu a výkonu odsávání
4. Časovač aktivace „STAND_ALONE“
Zobrazení: Časovač „STAND_ALONE“ / časovač varných zón
5. Zvýšení/snížení času na časovači „STAND_ALONE“ / časovači varných zón
6. Aktivace časovače varných zón
Indikátor, že je časovač varných zón aktivní
7. Aktivace automatického zahřívání
8. Aktivace správy teploty (funkce ohřívání)
9. Pauza
10. Zámek tlačítek
11. Indikátor aktivity odsávače
Indikátor nasycení aktivního filtru
12. Výběr/aktivace odsávače
Displej odsávače
Zobrazení nasycení uhlíkového/keramického filtru – tukového filtru
13. Resetování nasycení filtru
14. Aktivace automatické funkce odsávače

POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY

Co je třeba vědět, než začnete:

Všechny funkce varné desky jsou navrženy tak, aby splňovaly nejprísnější bezpečnostní předpisy.

Z tohoto důvodu:

- **Některé funkce nebudou aktivovány nebo budou automaticky deaktivovány, pokud na varných místech nejsou hrnce/pánve nebo pokud jsou špatně umístěny.**

- V ostatních případech se aktivované funkce automaticky deaktivují po několika sekundách, pokud konkrétní funkce vyžaduje další nastavení, které nebylo zvoleno (např.: „Zapnete varnou desku“, ale neprovedete „výběr varné zóny“ a „provozní teploty“ nebo „funkce uzamčení“ nebo „časovače“).



Upozornění: V případě (například) delšího používání se varná zóna nemusí okamžitě vypnout, protože může být ve fázi chlazení; na displeji varné zóny se zobrazí symbol „H“, který právě indikuje, že se zařízení nachází v této fázi. Než budete něco dělat s varnou zónou, vyčkejte, až se displej vypne.

Displej varné zóny

Na displejích varných zón se zobrazují tyto údaje:

Varná zóna zapnuta	
Úroveň výkonu	
Indikátor zbytkového tepla	
Detektor hrnce/pánve	
Funkce přemostění aktivní	
Funkce správy teploty aktivní	
Funkce dětského zámku tlačítek aktivní	
Dětská pauza aktivní	
Funkce automatického zahřívání	

Vlastnosti varné desky

• Bezpečná aktivace

Produkt se aktivuje pouze v přítomnosti varné nádoby na varné zóně: proces ohřevu se nespustí nebo se přeruší, pokud varná nádoba není přítomna nebo pokud ji odstraníte.

• Detektor hrnce/pánve

Výrobek automaticky detekuje přítomnost hrnců/pánví na varných zónách.

• Bezpečnostní vypnutí

Z bezpečnostních důvodů má každá varná zóna maximální provozní dobu, která závisí na nastavené maximální úrovni výkonu.

• Indikátor zbytkového tepla

Při vypnutí jedné nebo více varných zón je přítomnost zbytkového tepla signalizována vizuálně na displeji příslušné zóny pomocí symbolu „H“.

Provoz

Poznámka: Před aktivací jakýchkoli funkcí je třeba aktivovat požadovanou zónu.

• Zapnutí

Krátce stiskněte tlačítko zap./vyp. (1) varné desky: rozsvítí

se symbol ;

budete-li tlačítko stále držet, na několik okamžiků se zobrazí všechny dostupné funkce, poté zůstanou aktivní pouze ty hlavní; ostatní lze použít a následně se aktivují během používání zařízení.

DŮLEŽITÉ:

Všechny dostupné funkce budou osvětleny, Intenzita osvětlení bude vyšší pouze při jejich aktivaci.

Stiskněte znovu pro vypnutí

Poznámka: Tato funkce má přednost před ostatními.

• Výběr varných zón

Krátce stiskněte (dotkněte se) oblasti **Výběr/displej (2)** odpovídající požadované varné zóně.

• Úroveň výkonu

Varná deska má 9 úrovní výkonu

Dotkněte se a posuňte prsty podél **sloupce pro výběr (3):**

doprava, když chcete úroveň výkonu zvýšit;

doleva, když chcete úroveň výkonu snížit.

Nastavení úrovně výkonu se zobrazí v oblasti Výběr/displej (2)

• **Zesílení výkonu**

Výrobek má doplňkovou úroveň výkonu (po úrovni ), která zůstane aktivní po dobu 5 minut, následně se teplota vrátí na dříve nastavenou hodnotu.

Stiskněte a posuňte prsty podél **sloupce pro výběr (3)** (nad úroveň ) a aktivujte zesílení výkonu.

Úroveň zesílení výkonu je indikována v oblasti Výběr/displej (2) symbolem „“

• **Zámek tlačítek**

Zámek tlačítek umožňuje blokovat nastavování varné desky, čímž lze zabránit neúmyslné manipulaci. Nastavené funkce zůstanou aktivní.

Aktivace:

- stiskněte  (10)

Deaktivaci provede zopakováním této operace.

Poznámka: Pokud během doby, kdy je zámek tlačítek aktivní,

stisknete jakoukoli jinou funkci, rozbliká se symbol , což znamená, že je funkce používána, a musí být deaktivována, pokud je to pro použití varné desky nutné.

• **Automatické zahřívání**

Funkce automatického zahřívání umožňuje rychlejší dosažení nastaveného výkonu; s touto funkcí je možné potraviny tepelně upravovat rychleji, aniž by hrozilo spálení, protože teplota nepřekročí nastavenou úroveň.

Tato funkce je k dispozici pro úrovně výkonu 1–8.

Aktivace:

- z varné zóny stiskněte  (7)
- na displeji (2) se zobrazí blikající symbol „“, který se střídá s nastaveným výkonem pro danou varnou zónu

Zvýšení úrovně výkonu varné zóny: Funkce automatického zahřívání zůstává aktivní i při novém nastavení teploty; Snížení úrovně výkonu varné zóny: funkce automatického ohřevu se deaktivuje.

Poznámka: vyberete-li současně jinou varnou zónu, symbol  (7) se vrátí do stavu, kdy bude osvětlen světlem nižší intenzity, a bude možné pokračovat v aktivaci funkce i pro tuto oblast; funkce zůstane aktivní v oblasti, kde již byla nastavena, jak indikuje displej (2)

• **Správa teploty (funkce ohřevu)**

Správa teploty je řídicí funkce, která umožňuje udržovat teplotu konstantní při optimalizované úrovni výkonu; je ideální pro udržování již hotových jídel teplých. Při prvním stisknutí tlačítka

 se funkce Správa teploty aktivuje

Symbol  se zobrazí na displeji (2) zóny, pro niž je správa teploty aktivována

Poznámka: vyberete-li současně jinou varnou zónu, symbol  (8) se vrátí do stavu, kdy bude osvětlen světlem nižší intenzity, a bude možné pokračovat v aktivaci funkce i pro tuto oblast; funkce zůstane aktivní v oblasti, kde již byla nastavena, jak indikuje displej (2)

• **Opětovným stisknutím tlačítka  (8) funkci deaktivujete a vypnete,** dokud se úroveň zobrazená v části Displej (2) nezvýší na „“

Poznámka: Pokud v režimu Správa teploty (funkce ohřevu) funguje několik zón, nejprve zvolte požadovanou zónu pomocí funkce pro **výběr (2)**;

funkci lze také deaktivovat pomocí **sloupce pro výběr (3)**, čímž se **úroveň výkonu** nastaví na „“

• **Pauza**

Funkce Pauza umožňuje pozastavit aktivní funkce na varné desce, výkon vaření se tím sníží na nulu.

Aktivace:

- stiskněte „“ (9)
- na displejích se zobrazí blikající symbol „“ (2)

Deaktivace funkce:

- po stisknutí tlačítka  (9) se rozsvítí sloupec pro výběr (3)
- pro deaktivaci funkce stiskněte/posuňte **sloupec pro výběr (3)**

Poznámka: deaktivaci obnovíte stav varné desky před pauzou; varná deska pokračuje ve fungování ve stejném nastavení, jaké bylo nastaveno předtím.

Poznámka: Pokud nebude **funkce pauzy** deaktivována do 10 minut, varná deska se automaticky vypne.

Poznámka: Funkce pauzy nemá vliv na odsávání.

• **Časovač „STAND ALONE“**

Časovač slouží k odpočítávání času nezávisle na varných zónách (a odsávací zóně).

Časovač se aktivuje stisknutím tlačítka **Zóna/displej (4)**

Pomocí symbolů   (5) nastavte dobu odpočítávání **časovače**. Ta se zobrazí v části **Zóna/displej (4)**

Poznámka: Aby se spustilo odpočítávání, je třeba po dobu 10 sekund nestisknout žádný jiný příkaz.

Formát časovače je **000**

- **0**. pro hodiny
- **00** pro minuty

Poznámka: časovač lze nastavit maximálně na 1 hodinu a 59 minut.

V části **Zóna/displej (4)** se zobrazuje zbývající čas; na konci odpočítávání zazní zvukový signál

Poznámka: Když je displej časovače méně než 10 minut, zobrazuje se čas v následujícím formátu

- **0**. minuty
- **00** sekundy

s pevným svíticím bodem

Vypnutí časovače:

- vyberte tlačítko **Zóna/displej (2)**
- nastavte dobu trvání **časovače** na **000**, pomocí **- + (5)**

• Časovač varných zón

Časovač varných zón vykonává funkci odpočítávání. Je možné je nastavit současně pro každou varnou zónu. Na konci nastavené doby se varné zóny automaticky vypnou a uživatel je upozorněn speciálním zvukovým signálem.

Aktivace funkce časovače varné zóny

- Dotkněte se (stiskněte) **oblasti Výběr/displej (2)** (úroveň výkonu 10)
- Stiskněte **(6)** pro příslušnou varnou zónu

Pomocí symbolů **- + (5)** nastavte dobu odpočítávání časovače. Ta se zobrazí v části **Zóna/displej (4)**. Během nastavování symbol **(6)** bliká.

Poznámka: Aby se spustilo odpočítávání, je třeba po dobu 10 sekund nestisknout žádný jiný příkaz. Poté se časovač varné zóny spustí.

Poznámka: Stisknutím a přidržením tlačítka **(6)** se časovač varné zóny resetuje.

V případě potřeby opakujte operaci pro několik varných zón.

Poznámka: každá varná zóna může mít nastaven jiný časovač; na displeji (4) se zobrazí odpočítávání varné zóny vybrané v daném okamžiku; pokud není vybrána žádná zóna, stisknutím displeje (4) zobrazíte odpočítávání časovače STAND-ALONE.

Režim odpočítávání je stejný jako režim u časovače STANDALONE (viz předchozí odstavce o časovači STAND ALONE)

Po skončení odpočítávání se ozve akustický signál a varná zóna se vypne.

Vypnutí časovače:

- vyberte varnou zónu (2)
- nastavte dobu odpočítávání časovače na **000** pomocí **- + (5)**

• Omezení příkonu

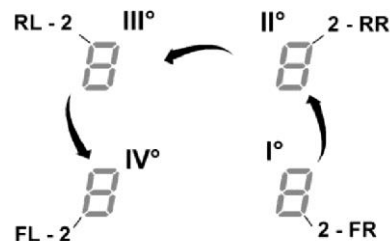
Funkce omezení příkonu umožňuje použití výrobku s omezením maximální spotřeby, upravuje příkon všech aktivních varných zón a zajišťuje, že celkový příkon varné desky nepřekročí nastavenou maximální úroveň.

Poznámka: Nastavení musí být provedeno, když je varná deska vypnutá, **aniž** byste stiskli tlačítko **(1) zap./vyp. (1)**, když je varná deska připojena k elektrické síti nebo když je samotná elektrická síť znovu připojena, a to během intervalu následujících 2 minut.

Nastavení omezení příkonu:

- stiskněte **(A)** (rozblíká se, ale pouze po dobu prvních 2 minut po zapnutí výrobku)
- držte stisknuté **(A)**, jednu po druhé, všechny oblasti

Výběr/displej (2) varných zón. Postupujte proti směru hodinových ručiček, počínaje pravou přední zónou (FR)



- každé stisknutí bude doprovázeno krátkým zvukovým signálem
- po stisknutí všech oblastí **Displej (2)** můžete uvolnit tlačítko **(A)**

v tomto bodě:

- Oblast **displej (2) levé zadní zóny (RL)** zobrazuje v alternativní sekvenci symboly „c“ a „0“, což znamená, že je možné provést nastavení: zvolte displej (2-RL) a posuňte **sloupec pro výběr (3)**, dokud se neobjeví symboly „c“ a „8“ na displeji (2-FL) se nezobrazí aktuální nastavení**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** ve výchozím nastavení je 7,4 kW

Postup změny nastavení omezení příkonu

- stiskněte **displej (2) levé přední zóny (FL)**
- poté posunutím **sloupce pro výběr (3)** vyberte nové nastavení

- pro uložení provedené volby stiskněte tlačítko  zap./vyp.

(1) na dobu 2 sekund; potvrzení úspěšného nastavení oznámí prodloužený zvukový signál

• Přemostění zón

Díky funkci přemostění mohou varné zóny pracovat kombinovaně a vytvořit tak jednu zónu se stejnou úrovní výkonu. Tato funkce umožňuje rovnoměrné rozložení zdroje tepla při používání velkých hrnců a pánví.

Přední „hlavní“ varnou zónu lze používat v kombinaci s odpovídající „sekundární“ varnou zónou vzadu (informaci, které zóny jsou touto funkcí vybaveny, najdete v ilustrované části této příručky).

Aktivace funkce přemostění:

- **vyberte současně dvě varné zóny, které chcete použít**
- na **displeji (2)** „sekundární“ varné zóny se zobrazí symbol „“
- pomocí **sloupce pro výběr (3)** bude možné nastavit úroveň (výkon), která se zobrazí na **displeji (2)** „hlavní“ varné zóny
- pro deaktivaci funkce přemostění jednoduše opakujte stejný postup jako při aktivaci

Poznámka: Časovač varné zóny aktivovaný během funkce přemostění způsobí automatické vypnutí obou varných zón, protože v tomto případě jsou považovány za jednu kombinovanou oblast.

POUŽITÍ VENTILÁTORU ODSÁVAČE

• Zapnutí

Krátke stiskněte tlačítko (dotkněte se tlačítka)  zap./vyp. (1) varné desky / odsávače: rozsvítí se symbol  ;

budete-li tlačítko stále držet, na několik okamžiků se zobrazí všechny dostupné funkce, poté zůstanou aktivní pouze ty hlavní; ostatní lze použít a následně se aktivují během používání zařízení.

DŮLEŽITÉ:

Všechny dostupné funkce budou osvětleny. Intenzita osvětlení bude vyšší pouze při jejich aktivaci.

Stiskněte  znovu pro vypnutí

Poznámka: Tato funkce má přednost před ostatními.

- **Vypnutí systému odsávače:** Pro aktivaci systému odsávače otevřete klapku a dotkněte se vybrané zóny (12).

Poznámka: Zóna odsávače je vybavena mechanickou rotační **KLAPKOU**. Před zapnutím odsávače musí být **KLAPKA** otevřena. Digestoř je vybavena senzorem, který při zapnutí odsávači automaticky zastaví motor, pokud je **KLAPKA** zavřená. Odsávání začne znovu až po opětovném otevření **KLAPKY**.

• Rychlost odsávání (výkon):

Odsávač je vybaven 3 úrovněmi rychlosti odsávání (výkonu) Pomocí **sloupce pro výběr (3)** posunem doprava zvýšíte úroveň výkonu; posunem doleva snížíte úroveň výkonu.

Nastavení úrovně výkonu se zobrazí v oblasti Výběr/displej (12)

• Zesílení výkonu

Výrobek má 2 další úrovně výkonu (nad úrovní 3)

7. **Zesílení výkonu 1:** načasované na 15 minut.

8. **Zesílení výkonu 2:** načasované na 5 minut.

Poté se výkon vrátí na dříve nastavenou úroveň.

Pomocí **sloupce pro výběr (3)** posuňte úroveň výkonu nad úroveň 3, tím se aktivuje funkce Zesílení výkonu 1
Úroveň zesílení výkonu 1 je indikována v oblasti Výběr/displej (12) blikajícím číslem „4“

Pomocí **sloupce pro výběr (3)** posuňte úroveň výkonu nad úroveň 3 a aktivujte zesílení výkonu 2.

Úroveň zesílení výkonu 2 je indikována v oblasti Výběr/displej (12) blikajícím symbolem „“

• Automatický provoz

Digestoř se zapne v nejvhodnější rychlosti, čímž se kapacita odsávání přizpůsobí maximální úrovni vaření použité v dané varné zóně.

Když jsou varné zóny vypnuté, digestoř přizpůsobí svou rychlost odsávání a postupně ji bude snižovat. Smyslem je odstranit jen zbytkové výpary a pachy.

Aktivace této funkce:

Stiskněte  (14)

Deaktivaci provede opakováním této operace.

Poznámka: pokud během automatického provozu vyberete na **sloupci pro výběr (3)** rychlosti od 1 do 3, automatický provoz se přeruší;

pokud místo toho vyberete **zesílení výkonu**, bude na konci stanoveného času pokračovat automatický provoz, mezitím bude blikat symbol „“.

Poznámka: Pokud se varná deska automaticky vypne, když je aktivní **automatický režim**, ventilátor odsávače se automaticky postupně vypne také.

- **Indikátor nasycení filtru**

Digestoř indikuje, když je nutná údržba filtru:

Uhlíkové/keramické pachové filtry

„ FILTER “ (13) indikuje svítí

Tukový filtr

„ FILTER “ (13) bliká

Poznámka: Tato funkce je ve výchozím nastavení vypnuta (její aktivaci popisuje část „Aktivace indikátoru nasycení filtru“)

- **Resetování nasycení filtru**

Po provedení údržby filtrů (tukového filtru a/nebo uhlíkového/keramického filtru) stiskněte a podržte „ FILTER “ (13);

„ FILTER “ (13) se vypne, počítadlo indikátoru se vynuluje.

- **Aktivace indikátoru nasycení filtru**

Tento indikátor je obvykle deaktivován.

Pro jeho aktivaci postupujte takto:

- zapněte odsávač k varné desce tlačítkem  ;
- při vypnutém motoru odsávání a vypnutých varných zónách stiskněte **vybranou zónu (12)**
- dlouze stiskněte „ **HOOD** “ (11), dokud se na displeji nezobrazí střídavě blikající **písmena „F“ - „G“** (12)

F = uhlíkové/keramické pachové filtry

G = tukový filtr

Uhlíkové/keramické pachové filtry

- stiskněte **displej (12)**, když se objeví písmeno „F“
- stiskněte „ FILTER “ (13) — blikající světlo
- opakovaným dlouhým stisknutím tlačítka „ **HOOD** “ (11) **potvrďte aktivaci indikátoru uhlíkového/keramického pachového filtru**

Tukový filtr

- stiskněte **displej (12)**, když se objeví písmeno „G“
- stiskněte „ FILTER “ (13) — svítí trvale
- opakovaným dlouhým stisknutím tlačítka „ **HOOD** “ (11) **potvrďte aktivaci indikátoru tukového filtru**

Tabulky napájení

Stupeň výkonu		Typ vaření	Použití úrovně (údaje kombinují zkušenosti a návyky při vaření)
Max. výkon	Zesílení výkonu	Rychlý ohřev	Ideální pro rychlé zvýšení teploty pokrmu až do rychlého varu v případě vody nebo rychlého ohřevu kapalin určených k přípravě potravin
	8–9	Smažení – vaření	Ideální pro opékání do hněda, začátek vaření, smažení zmrazených produktů, rychlé vaření
Vysoký výkon	7–8	Opékání do hněda – smažení – vaření – grilování	Ideální pro smažení, uchovávání varu, vaření a grilování (na krátkou dobu, 5–10 minut)
	6–7	Opékání do hněda – vaření – dušení – smažení – grilování	Ideální pro smažení, udržování varu, vaření a grilování (průměrně 10–20 minut), předehřívání příslušenství
Střední výkon	4–5	Vaření – dušení – smažení – grilování	Ideální pro dušení, udržování lehkého varu, vaření (po delší dobu). Těstoviny promíchejte
	3–4	Vaření – mírný var – zahušťování – míchání	Ideální pro pomalé vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) za přítomnosti tekutiny (např. vody, vína, vývaru, mléka), příprava těstovin
	2–3	Vaření – mírný var – zahušťování – míchání	Ideální pro pomalé vaření (objem menší než jeden litr: rýže, omáčky, pečeně, ryby) za přítomnosti tekutin (např. vody, vína, vývaru, mléka)
Nízký výkon	1–2	Tavení – rozmrazování – udržování v teple – míchání	Ideální pro tavení másla, čokolády, rozmrazování malých produktů
	1	Tavení – rozmrazování – udržování v teple – míchání	Ideální pro uchovávání malých porcí čerstvě uvařeného jídla v teple nebo udržování teploty servírovaných jídel nebo rizota
VYPNUTO	Nulový výkon	Nosná plocha	Varná deska v pohotovostním režimu nebo vypnutá (možná přítomnost zbytkového tepla z konce vaření, signalizováno H-L-O)

Tabulka pečení

Kategorie potravin	Typ nádoby nebo vaření	Úroveň výkonu a způsob tepelného zpracování			
		První fáze	Výkony	Druhá fáze	Výkony
Těstoviny, rýže	Čerstvé těstoviny	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržování varu	7–8
	Čerstvé těstoviny	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržování varu	7–8
	Vařená rýže	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržování varu	5–6
	Risotto	Smažení a opékání	7–8	Vaření	4–5
Zelenina, luštěniny	Vaření	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření	6–7
	Smažení	Ohřívání oleje	9	Smažení	8–9
	Sauté	Ohřívání příslušenství	7–8	Vaření	6–7
	Dušení	Ohřívání příslušenství	7–8	Vaření	3–4
	Smažení	Ohřívání příslušenství	7–8	Osmazení do hněda	7–8
Maso	Restování	Restování masa do hněda na oleji (použití másla – výkon 6)	7–8	Vaření	3–4
	Grilování	Předehřívání pánve	7–8	Grilování na obou stranách	7–8
	Opékání do hněda	Opékání do hněda na oleji (použití másla – výkon 6)	7–8	Vaření	4–5
	Dušení	Opékání do hněda na oleji (použití másla – výkon 6)	7–8	Vaření	3–4
Ryby	Grilování	Předehřívání pánve	7–8	Vaření	7–8
	Dušení	Opékání do hněda na oleji (použití másla – výkon 6)	7–8	Vaření	3–4
	Smažení	Ohřívání oleje nebo tuku	8–9	Smažení	7–8
Vejce	Omelety	Ohřívání pánve s máslem nebo tukem	6	Vaření	6–7
	Omelety	Ohřívání pánve s máslem nebo tukem	6	Vaření	5–6
	Vaření na měkko/tvrdo	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření	5–6
	Livance	Ohřívání pánve s máslem	6	Vaření	6–7
Omáčky	Rajská	Opékání do hněda na oleji (použití másla – výkon 6)	6–7	Vaření	3–4
	Masová omáčka	Opékání do hněda na oleji (použití másla – výkon 6)	6–7	Vaření	3–4
	Bešamel	Příprava základu (rozpuštěné máslo a mouka)	5–6	Přivedte k varu	3–4
Dezerty, krémy	Pudink	Vaření mléka	4–5	Udržujte mírný var	4–5
	Pudinky	Vaření mléka	4–5	Udržujte mírný var	2–3
	Rýžový pudink	Ohřívání mléka	5–6	Udržujte mírný var	2–3

Údržba

hřáté na 200 °C po dobu 45 minut. Správná regenerace filtru zajišťuje efektivní filtrování po dobu 5 let.

Obr. 15.1.3

Údržba varné desky

Upozornění: Před čištěním nebo údržbou se ujistěte, že jsou varné zóny vypnuté a indikátor horké zóny nesvíí.

Čištění

Po každém použití je třeba varnou desku vyčistit.

Důležité:

Nepoužívejte abrazivní houby ani drátěnky. Jejich použitím můžete postupně sklo poškodit.

Nepoužívejte chemické agresivní látky, jako jsou spreje do trouby nebo odstraňovače skvm.

Po každém použití nechte varnou desku vychladnout a vyčistěte ji, abyste odstranili usazeniny a skvm způsobené zbytky potravin.

Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru varnou desku poškozují a je třeba je odstranit okamžitě.

Sůl, cukr a písek mohou povrch skla poškrábat.

K čištění varné desky použijte měkký hadřík, papírovou utěrku nebo speciální výrobky (postupujte podle pokynů výrobce).

NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČE!!!

Důležité:

Pokud dojde k neúmyslnému rozliti kapaliny nebo překypění při vaření, je možné otevřít ventil, který se nachází ve spodní části výrobku. Tím lze veškeré zbytky odstranit. Následně je možné provést čištění za podmínek maximální hygieny.

Čištění kovové mřížky:

Mřížku je nutné ručně omýt horkou vodou a neutrálním čisticím prostředkem. Poté ji důkladně osušte, tím zabráníte oxidaci.

Údržba ventilátoru odsávače

Čištění

K čištění používejte **POUZE** hadřík navlhčený neutrálními tekutými čisticími prostředky. **NEPOUŽÍVEJTE ŽÁDNÉ ČISTICÍ NÁSTROJE!**

Nepoužívejte přípravky obsahující abraziva.

NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL!

Tukový filtr

Filtr zachycuje částice tuků vznikající při vaření.

Jednou za měsíc je třeba filtr vyčistit (nebo dříve, když to naznačuje indikátor nasycení filtru). Používejte neagresivní čisticí prostředky. Čistěte filtr ručně nebo jej dejte do myčky nádobí (krátký program s nízkou teplotou).

Při čištění v myčce nádobí může kovový tukový filtr změnit barvu, ale na jeho filtrační schopnosti to nemá vliv.

Obr. 15.2 – 15.1.5

Filtr s aktivním uhlím – keramický

(Pouze pro filtrační verzi)

Zachycuje nepříjemné pachy vznikající při vaření.

Výrobek se dodává se sadou filtrů pro zachycování pachů. Nasycení zápachových filtrů může nastat po delším používání. Záleží na typu vaření a pravidelnosti čištění tukového filtru. Pachové filtry lze tepelně regenerovat každé 2/3 měsíce v troubě přede-

Řešení problémů

CHYBOVÝ KÓD	POPIS	MOŽNÉ PŘÍČINY	ODSTRANĚNÍ CHYBY
E2	Ovládací zóna se z důvodu nadměrně vysoké teploty vypne	Teplota uvnitř elektronických součástí je příliš vysoká	Před opětovným použitím počkejte, až varná deska vychladne
E3	Nádoba není vhodná	Ztráta magnetických vlastností	Odstraňte hrnec
E5	Problém s komunikací mezi uživatelským rozhraním a indukčním modulem	Elektrina nedosahuje do modulu; Napájecí kabel je nesprávně připojen nebo vadný	Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení
Pro všechny ostatní chybové signály (E... U... C...)	Volejte zákaznický servis a nahlaste chybový kód		

Zákaznický servis

Před kontaktováním zákaznického servisu

1. Zkontrolujte, zda problém nemůžete vyřešit sami na základě bodů popsaných v části „Řešení problémů“.

2. Vypněte a znovu zapněte zařízení, abyste zjistili, zda se problém takto nevyřešil sám.

Pokud závada přetrvává i po výše uvedených akcích, obraťte se na nejbližší zákaznický servis.

Chcete-li otevřít servisní požadavek, projděte si kontakty na webových stránkách „www.haier-europe.com“ ve vaší zemi v sekci Servisní podpora.

SK - Návod na montáž a použitie

Dôsledne dodržiavajte pokyny uvedené v tejto príručke.

Odmietia sa každá zodpovednosť za akékoľvek problémy, škody alebo požiare spôsobené nedodržaním pokynov v tejto príručke. Spotrebič je určený len na domáce použitie, na varenie jedál a extrakciu výparov vznikajúcich pri varení. Nie je povolené žiadne iné použitie (napr. vykurovanie miestnosti). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nevhodné používanie alebo nesprávne nastavenie ovládania. **Spotrebič môže mať vzhľad iný než je na ilustráciách v tejto príručke, avšak návod na obsluhu, údržbu a inštaláciu zostáva rovnaký.**

- ❗ Pozorne si prečítajte pokyny: obsahujú dôležité informácie o inštalácii, používaní a bezpečnosti.
- ❗ Na spotrebiči nerobte žiadne elektrické zmeny.
- ❗ Pred inštaláciou spotrebiča sa uistite, že žiadny z komponentov nie je poškodený. V opačnom prípade kontaktujte predajcu a nepokračujte v inštalácii.
- ❗ Pred pokračovaním v inštalácii skontrolujte, či spotrebič nie je poškodený. V opačnom prípade kontaktujte predajcu a nepokračujte v inštalácii.

Poznámka: Časti označené symbolom „(*)“ sú voliteľným príslušenstvom, ktoré sa dodáva len s niektorými modelmi, ale sú k dispozícii na zakúpenie, ak sa s produktom nedodávajú.

⚠ Elektrické zapojenie

Upozornenie! Prísne dbajte na nasledujúce pokyny: ● Pred vykonaním akýchkoľvek inštalačných prác musí byť spotrebič odpojený od elektrického napájania. ● Inštaláciu alebo údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a miestnymi bezpečnostnými predpismi. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na obsluhu. ● Podľa zákona musí byť spotrebič uzemnený. ● Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby umožnil pripojenie spotrebiča zabudovaného do jednotky k napájaciemu zdroju. ● Aby bola inštalácia v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi, vyžaduje sa inštalácia schváleného omnipolárneho ističa, ktorý zaručuje úplné odpojenie siete kategórie prepätia III, v súlade s predpismi na inštaláciu. ● Nepoužívajte elektrické káblové zväzky pásy ani predlžovacie káble. ● Po dokončení inštalácie nesmú ostať elektrické komponenty prístupné pre používateľa. ● Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby

ste sa nedotkli ohrevných prvkov. ● Uistite sa, že sa deti so spotrebičom nebudú hrať. Deťom nedovoľte, aby sa priblížili ku spotrebiču a dohliadajte na ne, pretože prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zahriať. ● U ľudí s kardiostimulátormi a aktívnymi implantátmi je dôležité pred použitím indukčnej varnej dosky skontrolovať, či je ich kardiostimulátor kompatibilný so spotrebičom. ● Počas používania a po ňom sa ohrevných prvkov spotrebiča nedotýkajte. ● Zabráňte kontaktu s utierkami ani iným horľavým materiálom, kým všetky komponenty varnej dosky dostatočne nevychladnú, pretože hrozí nebezpečenstvo požiaru. ● Na spotrebič ani v jeho blízkosti nekladte žiadny horľavý materiál. ● Prehriate tuky a oleje ľahko vzplanú. Dohliadajte na varenie jedál s veľkým množstvom oleja a tuku. ● Ak je povrch spotrebiča prasknutý, okamžite ho vypnite, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. ● Spotrebič nie je určený na prevádzku s externým časovačom ani samostatným systémom diaľkového ovládania. ● Varenie jedla s olejom a tukom na spotrebiči bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. ● Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátky proces varenia sa musí neustále monitorovať. ● NIKDY sa nepokúšajte hasiť požiar vodou. Namiesto toho spotrebič vypnite a plamene zaduste pokrievkou alebo protipožiarnou prikrývkou. Nebezpečenstvo požiaru: na varné plochy nekladte žiadne predmety. ● Nepoužívajte parné čističe, pretože hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. ● Na spotrebič nekladte kovové predmety ako sú nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky, pretože by sa mohli rozpáliť. ● Pred pripojením spotrebiča do elektrickej siete: skontrolujte štítok s údajmi (na spodnej strane spotrebiča), aby ste sa uistili, že napätie a príkon zodpovedajú sieťovému napájaniu, a že je zásuvka elek-

trickey siete vhodná. V prípade pochybností sa obráťte na kvalifikovaného elektrikára.

Dôležité: ● Po použití vypnite varnú dosku vypínačom, nespoliehajte sa na detektor prítomnosti varnej nádoby. ● Zabráňte vykypeniu kvapalín, preto pri varení alebo ohrievaní kvapalín znížte teplotu. ● Nenechávajte ohrevné prvky zapnuté s prázdnyimi hrncami a panvicami alebo bez varných nádob. ● Po dokončení varenia vypnite príslušnú varnú dosku. ● Na varenie nikdy nepoužívajte alobal a nikdy nekladte produkty zabalené v alobale priamo na varnú dosku. Alobal by sa roztavil a nenapraviteľne by poškodil spotrebič. ● Nikdy neohrievajte plechovku alebo tesne uzavretú nádobu s jedlom bez toho, že by ste ich najprv otvorili: mohli by vybuchnúť! ● Toto upozornenie platí aj pre všetky ostatné typy varných dosiek. ● Vysoké úrovne výkonu, ako je napríklad funkcia Booster, by sa nemali používať na ohrievanie určitých kvapalín, ako je napríklad olej na vyprážanie. Nadmerné teplo môže byť nebezpečné. V týchto prípadoch odporúčame použiť nižšiu úroveň výkonu. ● Varné nádoby sa musia klať priamo na varnú dosku a do jej stredu. Medzi varnú nádobu a varnú dosku sa nesmú za žiadnych okolností umiestňovať žiadne iné predmety. ● Ak teplota dosiahne vysokú hodnotu, spotrebič automaticky zníži úroveň výkonu varných zón. ● Pred vykonaním akéhokoľvek čistenia alebo údržby odpojte spotrebič od sieťového napájania vytiahnutím zástrčky alebo vypnutím elektrického vypínača. Pri všetkých inštalačných a údržbárskych prácach vždy používajte ochranné rukavice. Spotrebič môžu používať deti vo veku nad osem rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby bez skúseností či potrebných znalostí za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo pokiaľ boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili nebezpečenstvá súvisiace s používaním

spotrebiča. Deti musia byť pod dozorom, aby ste sa ubezpečili, že sa so spotrebičom nebudú hrať. Deti nesmú nikdy vykonávať čistenie ani údržbu, pokiaľ nie sú pod riadnym dohľadom. Miestnosť musí byť riadne vetraná, ak sa spotrebič používa súčasne s inými spotrebičmi spaľujúcimi plyn alebo iné palivá. Spotrebič sa musí pravidelne čistiť, vnútri aj zvonku (ASPOŇ RAZ MESIACNE), v súlade s pokynmi na údržbu. Nedodržanie pokynov na čistenie spotrebiča, výmenu filtra a čistenie môže mať za následok nebezpečenstvo požiaru. Jedlo sa nikdy nesmie flambovať. Použitie otvoreného plameňa môže poškodiť filtre a spôsobiť nebezpečenstvo požiaru, preto sa mu treba v každom prípade vyhnúť. Pri vyprážaní treba zvýšiť pozornosť, aby sa olej neprehrial a nevznikol požiar. ● **UPOZORNENIE:** Prístupné časti spotrebiča sa môžu pri zapnutí varnej dosky zahriať. ● **Upozornenie!** Spotrebič nezapájajte do elektrickej siete, kým nebude úplne dokončená inštalácia. Vzhľadom na technické a bezpečnostné opatrenia, ktoré treba urobiť v súvislosti s odvodom dymu, treba prísne dodržiavať predpisy miestnych orgánov. ● Odsávaný vzduch sa nesmie odvádzať tými istými kanálmi, ktoré sa používajú na odsávanie spalín generovaných spaľovaním plynov alebo spalín z iných typov spaľovacích zariadení. Spotrebič nikdy nepoužívajte bez správne nainštalovanej mriežky! Na inštaláciu používajte len upevňovacie skrutky dodané so spotrebičom. AK by neboli dodané, zakúpte správny typ skrutiek. Použite skrutky správnej dĺžky, ako je uvedené v inštalačnej príručke. ● Ak sa spotrebič používa spolu s inými zariadeniami napájanými inou než elektrickou energiou, negatívny tlak v miestnosti nesmie prekročiť 4 Pa (4×10^{-5} bar). Túto príručku si odložte, aby ste si ju mohli prečítať aj v budúcnosti. Ak spotrebič predáte, odovzdáte inej osobe alebo premiestnite, musí ostať so spotrebičom.

Elektrické zapojenie

Obr. 6 → 6.3

• Odpojte spotrebič od elektrického napájania. • Inštaláciu musí vykonávať odborne spôsobilý personál so znalosťou platných predpisov pre inštaláciu a bezpečnosť. • Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za úrazy osôb, zvierat alebo poškodenie majetku, pokiaľ sa nedodržia pokyny uvedené v tejto kapitole. • Elektrický napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby bolo možné varnú dosku vybrať z pracovnej dosky. • Uistite sa, že napätie na štítiku s údajmi o výrobnom čísle na spodnej strane spotrebiča zodpovedá napätiu v elektrickej sieti domácnosti, kde bude spotrebič nainštalovaný. • Nepoužívajte predlžovacie káble. • Uzemňovací vodič musí byť o 2 cm dlhší než ostatné vodiče. • Ak sa elektrický spotrebič nedodáva s elektrickým napájacím káblom, použite kábel s minimálnym priemerom vodiča 2,5 mm² pre výkon do 7 200 W. Pri vyšších výkonoch musí byť priemer 4 mm². • Teplota nesmie dosiahnuť hodnotu o 50 °C vyššiu než je teplota okolia kdekoľvek pozdĺž kábla. • Spotrebič je určený na trvalé zapojenie do elektrickej siete.

• **Upozornenie!** Pred opätovným zapojením obvodu do elektrickej siete sa uistite, že funguje správne, vždy skontrolujte, či je elektrický napájací kábel správne nainštalovaný. • **Upozornenie!** Prepojovací kábel musí vymeniť technik autorizovaného servisu alebo osoba s podobnou kvalifikáciou.

Poznámka: výrobok je vybavený funkciou obmedzovača výkonu, ktorá umožňuje nastaviť maximálny limit výkonu

Limit sa musí nastaviť pri zapojení spotrebiča do elektrickej siete alebo pri opätovnom zapojení napájania zo samotnej elektrickej siete (v priebehu nasledujúcich 2 minút). Sekvenciu nastavenia obmedzenia

výkonu nájdete v časti Prevádzka v tejto príručke.

Inštalácia

• Elektrickú aj mechanickú inštaláciu musí vykonávať špecializovaný personál. Elektrický spotrebič je určený na zabudovanie do pracovnej dosky s hrúbkou 2 – 6 cm v prípade inštalácie TOP (zhora) a s hrúbkou 2,5 – 6 cm v prípade inštalácie FLUSH (zapustená).

Minimálna vzdialenosť medzi varnou doskou a stenou musí byť aspoň 5 cm vpredu, aspoň 4 cm na bokoch a aspoň 50 cm od závesných skriniek.

Poznámka = Odporúčané vzdialenosti sú uvedené ako príklady: pri plánovaní priestorov sa musia dodržiavať údaje výrobcu kuchyne.

Upozornenie! Zanedbanie inštalácie skrutiek alebo upínačov podľa pokynov môžu hroziť elektrické riziká.

Montáž

Pred začatím inštalácie:

- Po vybalení výrobku skontrolujte, či sa počas prepravy nepoškodil a v prípade problému požiadajte pred jeho inštaláciou o pomoc predajcu alebo podporu zákazníkov.
- Skontrolujte, či je výrobok správnej veľkosti pre miesto inštalácie.
- Skontrolujte príslušenstvo (napr. vrecká so skrutkami, záručné listy atď.) vnútri obalu (vložené do obalu z prepravných dôvodov). Ak sú prítomné, vyberte ich a bezpečne odložte.
- Okrem toho skontrolujte, či je v blízkosti miesta inštalácie elektrická zásuvka.

Príprava skrinky na inštaláciu:

- Výrobok sa nesmie nainštalovať nad chladiace spotrebiče, umývačky riadu, ohrievače, rúry na pečenie, pračky a sušičky.
- Pred vložením vamej dosky urobte v skrinke otvory a opatrne odstráňte všetky hobliny alebo piliny.
- optimalizáciu inštalácie filtra dosiahnete, aj vyrežete v sokli drážku na vloženie mriežky (k dispozícii na trhu)

Upozornenie!: zadný panel skrinky pod pracovnou doskou musí byť namontovaný tak, aby sa dal vybrať pre kontrolu a údržbu.

DÔLEŽITÉ: použite jednozložkový lepiaci tmel (**S**), ktorý odoláva teplotám až do 250 °C. Pred inštaláciou dôkladne očistite povrch na prílepenie, aby ste odstránili všetko, čo môže ohroziť príľnavosť (napr. látky na uvoľnenie, konzervačné látky, mazivo, olej, prach, stopy starých lepidiel atď.). Lepidlo treba naniesť rovnomerne po celej vonkajšej strane rámu. Po nalepení nechajte lepidlo schnúť približne 24 hodín.

Obr. 9.1

Poznámka: na zabezpečenie správnej inštalácie výrobku sa odporúča prilepiť rúrkou lepidlom s nasledujúcimi vlastnosťami:

- mäkká elastická PVC fólia s akrylovým lepidlom
- v súlade s normami DIN EN 60454
- spomaľuje horenie
- vynikajúca odolnosť proti opotrebovaniu
- odolné voči výkyvom teploty
- môže sa používať pri nízkych teplotách

Spotrebič sa môže používať aj v kombinácii so SÚPRAVOU snímača Window (nedodáva výrobca).

Ak je nainštalovaná SÚPRAVA snímača Window (len v prípade použitia v režime ODSÁVANIA), odsávanie vzduchu sa zastaví vždy, keď sa zatvorí okno v miestnosti, kde sa SÚPRAVA používa.

• SÚPRAVU musí k spotrebiču elektricky pripojiť kvalifikovaný a špecializovaný technický personál.

• SÚPRAVA musí byť certifikovaná samostatne v súlade s bezpečnostnými normami pre komponent a jeho použitie so spotrebičom. Inštalácia sa musí vykonať v súlade s platnými predpismi pre systémy do domácností.

UPOZORNENIE:

• káble SÚPRAVY, ktorá sa má pripojiť k spotrebiču, musia byť súčasťou certifikovaného bezpečnostného obvodu s mimoriadne nízkym napätím (SELV).

• výrobca tohto spotrebiča odmieta akúkoľvek zodpovednosť za akékoľvek neprijemnosti, škody alebo požiare spôsobené chybami a/alebo problémami spojenými s poruchou a/alebo nesprávnou inštaláciou SÚPRAVY.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/ES – UK SI 2013 No3113, Odpad z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomôže používateľ predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.



Symbol  na spotrebiči alebo v poskytnutej dokumentácii indikuje, že s týmto spotrebičom sa nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom, ale musí sa odovzdať vo vhodnom zbernom stredisku odpadu na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi na likvidáciu odpadu. Ďalšie informácie o manipulácii, obnove a recyklácii tohto zariadenia vám poskytne miestny úrad, služba zberu komunálneho odpadu alebo obchod, v ktorom ste spotrebič kúpili.

Spotrebič je navrhnutý, testovaný a vyvinutý v súlade s predpismi pre:

• Bezpečnosť: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-231, EN/IEC 62233.

• Výkon: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Odporúčania pre správne používanie s cieľom znížiť vplyv na životné prostredie: Keď začnete variť, zapnite spotrebič pri minimálnej rýchlosti a nechajte ho zapnutý niekoľko minút aj dokončení varenia. Rýchlosť zvýšte len v prítomnosti veľkého množstva výparov a pary pomocou funkcie Booster len v extrémnych prípadoch. V prípade potreby vymeňte uhlíkový filter/uhlíkové filtre, aby systém na znižovanie zápachu fungoval efektívne. Aby ste zaistili vysoký výkon filtra na zachytávanie tukov, v prípade potreby ho vyčistíte. Ak chcete zvýšiť účinnosť a minimalizovať hluk, použite maximálny priemer kanála uvedený v tejto príručke.

Použitie

Nádoby na varenie



Používajte iba nádoby na varenie so symbolom

Dôležité:

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu varnej dosky, nepoužívajte:

- nádoby iba s dokonale plochým dnom.
- kovové nádoby so smaltovanými dňami.
- nádoby s drsným dnom, aby sa zabránilo poškriabaniu povrchu varnej dosky.
- nikdy nekladte horúce hrnce a panvice na ovládací panel varnej dosky

Nádoby na varenie, ktoré už máte doma

Indukčné varenie využíva na generovanie tepla magnetizmus. Nádoby preto musia obsahovať železo. Pomocou magnetu skontrolujte, či je materiál hrnca magnetický. Nádoby na varenie nie sú vhodné, ak nepríťahujú magnet.

Odporúčané priemery dna nádob na varenie

DÔLEŽITÉ: ak nádoby nemajú správne rozmery, varné zóny sa nezapnú

Podrobnosti o minimálnom priemere nádob na varenie, ktorá sa musí použiť na každej zóne, nájdete v ilustrovanej časti tejto príručky.

Úspora energie

Odporúčania pre čo najlepšie výsledky:

- Použite hrnce a panvice s priemerom dna rovnajúcim sa priemeru varnej zóny.
- Používajte len hrnce a panvice s plochým dnom.
- Ak je to možné, počas varenia nechávajte na nádobách pokrievky
- Varte zeleninu, zemiaky atď. s minimálnym množstvom vody, aby sa skrátila doba varenia.
- Používajte tlakový hrniec, pretože to ešte viac znižuje spotrebu energie a skracuje dobu prípravy jedla
- Umiestnite hrniec do stredu varnej zóny vyznačenej na varnej doske.

Výber nádob na varenie

	Železná panvica na smaženie
	Smaltovaný kuchynský riad
	Železný hrniec
	Železná kanvica
	Smaltovaná nerezová kanvica
	Hrnec z nehrdzavejúcej ocele
	Železný riad

Môžete mať množstvo rôznych varných nádob

1. Táto indukčná varná doska dokáže identifikovať rôzne nádoby na varenie, ktoré môžete otestovať pomocou jedného z nasledovných spôsobov:

Umiestnite nádobu na varnú zónu. Pokiaľ príslušná varná zóna zobrazí úroveň výkonu, nádoba je vhodná. Pokiaľ bliká „U“, nádoba nie je vhodná na použitie s indukčnou varnou doskou.

2. Priložte k nádobe magnet. Ak je magnet k nádobe priťahovaný, nádoba je vhodná na použitie s indukčnou varnou doskou.

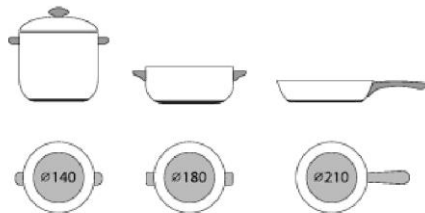
POZNÁMKA: Dno nádoby musí obsahovať magnetický materiál. Musí mať ploché dno s priemerom podľa tabuľky 1 nižšie.

3. Používajte iba feromagnetické nádoby zo smaltovanej ocele, liatiny alebo nehrdzavejúcej ocele, ktoré sú ale kompatibilné s indukciou

4. Používajte panvice, ktorých priemer feromagnetickej oblasti (dno panvice) je v rozsahu rozmerov v nižšie uvedenej tabuľke. (Tabuľka 1)

- Ak používate menšie hrnce, môže to ovplyvniť výkon
- Ak používate hrniec s menším priemerom ako je priemer uvedený v tabuľke 1, hrnce nemusia byť detegované

Podľa rozmerov zóny môžete používať hrnce rôznych priemerov, ako je to znázornené na obrázku nižšie:



5. Pokiaľ feromagnetická časť pokrýva len časť dna panvice, ohreje sa iba feromagnetická oblasť a zvyšok dna sa nemusí zahriať na dostatočnú teplotu na varenie.



6. Pokiaľ nie je feromagnetická časť homogénna, alebo obsahuje iné materiály, ako je hliník, môže to ovplyvniť zahrievanie a detekciu panvice.

Pokiaľ je dno panvice podobné obrázkom nižšie, panvica nemôže byť detegovaná.



Používanie varnej dosky

Systém indukčného varenia je založený na fyzikálnom jave magnetickej indukcie. Hlavnou charakteristikou tohto systému je priamy prenos energie z generátora na varnú nádobu.

Výhody:

V porovnaní s elektrickými varnými doskami je indukčná varná doska:

- **Bezpečnejšia:** nižšia teplota skleneného povrchu.
- **Rýchlejšia:** skrátenie doby varenia jedla.
- **Presnejšia:** varná doska okamžite reaguje na príkazy
- **Efektívnejšia:** 90 % absorbovanej energie sa premení na teplo. Okrem toho, po zložení varnej nádoby z varnej dosky sa prenos tepla okamžite preruší, čím sa zabráni zbytočným tepelným stratám.

Použitie odsávacieho ventilátora

Extrakčný systém sa môže používať v dvoch verziách: externé odsávanie a odvod alebo ako filter s vnútornou recirkuláciou.



Verzia s odsávaním

Obr. 4.b

Výpary sa odvádzajú von cez sériu potrubí (zakúpených samostatne) pripojených k dodanej spojovacej prírubke.

Priemer odvodného potrubia musí zodpovedať priemeru spojovacieho krúžku:

- pre obdĺžnikové výstupy 222 x 89 mm
- pre kruhové výstupy Ø 150 mm (*)

Ďalšie informácie nájdete na strane týkajúcej sa verzie odsávania v ilustrovanej časti tejto príručky. Pripojte spotrebič k odvodným potrubiam namontovaným na stene a otvorom s priemerom zodpovedajúcim výstupu vzduchu (spojovacia príručka).

Použitie odvodných potrubí namontovaných na stene a otvorov s menším priemerom môže znížiť účinnosť odsávania a výrazne zvýšiť hladinu hluku.

V tejto súvislosti sa preto odmieta akákoľvek zodpovednosť.

- ❗ Udržujte kanál čo najkratší.
- ❗ Použite potrubie s čo najmenším počtom oblúkov (maximálny uhol: 90°).
- ❗ Vyhnite sa drastickým zmenám v priemere potrubia.



Verzia filtrácie

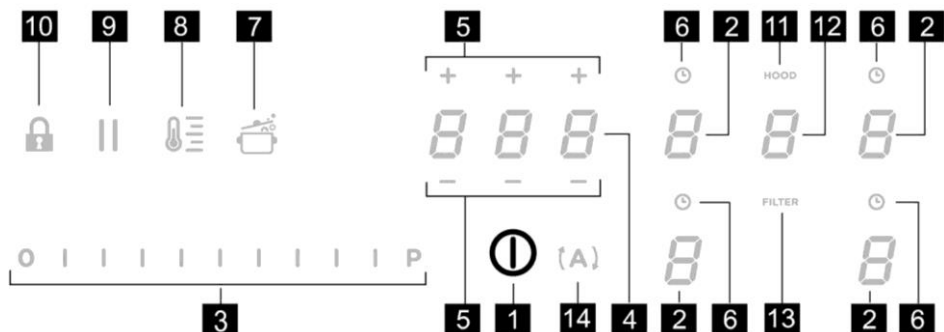
Obr. 4.a

Odsávaný vzduch sa pred vrátením späť do miestnosti filtruje v špeciálnych filtroch na zachytenie tukov a pachov. Ďalšie informácie nájdete na stránke venovanej príslušenstvu v návode na inštaláciu - Verzia filtra.

Varovanie: Ak je výstup vnútri skrinky, vytvorte v paneli sokla otvor s rozmermi minimálne 120 cm².

Prevádzka

Ovládací panel



Tlačidlá/displej

- ZAPNUTIE/VYPNUTIE** varnej dosky/odsávača
- Výber varnej zóny
Displej varnej zóny
- Zvýšenie/zníženie úrovne výkonu a zobrazenie úrovne výkonu a sily odsávania
- Aktivácia časovača „STAND_ALONE“
Displej: Časovač „STAND_ALONE“/časovač varných zón
- Časovač predĺženia/skrátenia doby časovača „STAND_ALONE“/časovača varných zón
- Aktivácia časovača varných zón
Indikátor aktívneho časovača varných zón
- Automatická aktivácia ohrevu
- Aktivácia riadenia teploty (funkcia zahrievania)
- Pauza
- Zámka Key Lock
- Indikátor aktívneho odsávača
Aktivácia indikátora zanesenia filtra
- Výber/aktivácia odsávača
Displej odsávača
Zobrazenie zanesenia uhlíkového/keramického filtra - Tukový filter
- Reset zanesenia filtra
- Aktivácia automatickej funkcie odsávača

POUŽÍVANIE VARNEJ DOSKY

Pred prvým použitím je dôležité vedieť:

Všetky funkcie tejto varnej dosky sú navrhnuté tak, aby spĺňali najprísnejšie bezpečnostné predpisy.

Z tohto dôvodu:

- Niektoré funkcie nebudú aktivované alebo sa automaticky vypnú, ak na varných zónach nebudú uložené varné nádoby alebo ak budú umiestnené nesprávne.

- V ostatných prípadoch sa aktivované funkcie automaticky vypnú po niekoľkých sekundách, pokiaľ si konkrétna funkcia vyžaduje ďalšie nastavenie, ktoré nebolo vybrané (napr.: „Zapnúť varnú dosku“ bez „Výber varnej zóny“ a „Prevádzková teplota“ alebo „Funkcia uzamknutia“ alebo „Časovač“).



Upozornenie! V prípade (napríklad) dlhšieho používania sa varná zóna nemusí okamžite vypnúť, pretože je vo fáze chladenia. Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol „H“, ktorý označuje priebeh tejto fázy. Pred priblížením sa k varnej zóne počkajte, kým sa displej nevypne.

Displej varnej zóny

Na displejoch varnej zóny je zobrazené nasledovné:

Varná zóna je zapnutá	
Úroveň výkonu	
Indikátor zvyškového tepla	
Detektor nádob	
Funkcia premostenia je zapnutá	
Funkcia Temperature Manager je aktívna	
Funkcia detského zámku je aktívna	
Funkcia pauzy je aktívna	
Funkcia automatického zahrievania	

Vlastnosti varnej dosky

• **Safe Activation (Bezpečná aktivácia)**

Výrobok sa aktivuje len v prítomnosti varných nádob na varnej zóne: ohrev sa nezapne alebo sa preruší, ak na varných zónach nie sú varné nádoby alebo ak ich odstránite.

• **Pot Detector (Detektor nádob)**

Výrobok automaticky deteguje prítomnosť varných nádob na varných zónach.

• **Safety Shut Down (Bezpečnostné vypnutie)**

Z bezpečnostných dôvodov má každá varná zóna určenú maximálnu prevádzkovú dobu, ktorá závisí od nastavenej maximálnej úrovne výkonu.

• **Residual Heat Indicator (Indikátor zvyškového tepla)**

Keď sa vypne jedna alebo viac varných zón, prítomnosť zvyškového tepla je signalizovaná vizuálne na príslušnom displeji zóny prostredníctvom symbolu „H“.

Prevádzka

Poznámka: Pred aktiváciou akýchkoľvek funkcií sa musí zapnúť požadovaná zóna

• **Zapnutie**

Stlačte (dotknite sa) krátko ZAPNUTIE/VYPNUTIE (1)

varnej dosky/odsávača: rozsvieti sa symbol ; ak stlačíte dlhšie, na chvíľu sa zobrazia všetky dostupné funkcie, potom ostanú aktívne len hlavné funkcie. Ostatné sa môžu používať, ale až po následnej aktivácii počas používania spotrebiča.

DÔLEŽITÉ:

všetky dostupné funkcie budú svietiť, ale osvetlenie bude intenzívnejšie až po ich aktivácii.

Opätovným stlačením spotrebič vypnete

Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred ostatnými.

• **Výber varných zón**

Krátko stlačte (dotknite sa) oblasti výberu/zobrazenia (2) zodpovedajúcej požadovanej oblasti varenia.

• **Úroveň výkonu**

Varná doska má 9 úrovní výkonu
Dotykom a posunom na lište výberu (3):

doprava zvýšte úroveň výkonu;

dolava znížte úroveň výkonu.

Nastavená úroveň výkonu sa zobrazí v oblasti výberu/zobrazenia (2)

• **Power Booster (Posilňovač výkonu)**

Výrobok má doplnkovú úroveň výkonu (po dosiahnutí úrovne ) , ktorá ostáva aktívna 5 minút, potom sa teplota vráti na predtým nastavenú hodnotu.

Funkcia Power Booster sa aktivuje dotykom a posunom po **lište výberu (3)** (nad úrovňou )

Úroveň posilňovača výkonu Power Booster je v oblasti výberu/ zobrazenia (2) označená symbolom „“

• **Zámka Key Lock**

Zámka Key Lock umožňuje zablokovať nastavenia varnej dosky, čím sa zabráni náhodnej manipulácii, pričom nastavené funkcie ostávajú aktívne.

Aktivácia:

- stlačte  (10)

Zopakovaním postupu sa funkcia vypne.

Poznámka: ak stlačíte tlačidlo akejkoľvek inej funkcie, kým je aktívne zablokovanie tlačidiel prostredníctvom Key Lock, symbol

 začne blikať, čo znamená, že sa táto funkcia používa. Aby ste mohli používať varnú dosku, funkciu musíte vypnúť.

• **Automatic Heat UP (Automatické zahrievanie)**

Funkcia automatického zahrievania umožňuje rýchlejšie dosiahnutie nastaveného výkonu. Pomocou tejto funkcie je možné variť jedlo rýchlejšie bez rizika jeho spálenia, pokiaľ teplota neprekročí nastavenú úroveň.

Táto funkcia je k dispozícii pre úroveň výkonu 1 – 8.

Aktivácia:

- ak je varná zóna zapnutá, stlačte  (7)
- na displeji (2) blika písmeno „“ striedavo s nastaveným výkonom pre varnú zónu

Zvýšenie úrovne výkonu varnej zóny: funkcia automatického zahrievania ostáva aktívna s novým nastavením teploty;
Zníženie úrovne výkonu varnej zóny: funkcia automatického ohrevu je vypnutá.

Poznámka: súčasným výberom inej varnej zóny sa symbol

 (7) znovu rozsvieti menej intenzívne a bude možné pokračovať s aktiváciou aj tejto oblasti. Funkcia ostáva aktívna pre oblasť, kde už bola nastavená, ako je označené na displeji (2)

• **Temperature Manager (Warming Function) (Správca teploty – funkcia zahrievania)**

Temperature Manager (Správca teploty) je kontrolná funkcia, ktorá umožňuje udržiavať teplo pri konštantnej teplote pri optimalizovanej úrovni výkonu. Funkcia ideálna na udržanie pripravených jedál v teple. Funkcia Temperature Manager

(Správca teploty) sa aktivuje pri prvom stlačení tlačidla 
Symbol  sa zobrazí na displeji (2) zóny, ktorá pracuje rámci Temperature Manager (Správca teploty)

Poznámka: súčasným výberom inej varnej zóny sa symbol  (8) znovu rozsvieti menej intenzívne a bude možné pokračovať s aktiváciou aj tejto oblasti. Funkcia ostáva aktívna pre oblasť, kde už bola nastavená, ako je označené na displeji (2)

- **Opätovným stlačením tlačidla**  (8) **funkciu vypnite**, až kým sa úroveň zobrazená na **displeji (2)** nedostane na „“

Poznámka: ak v rámci Temperature Manager (Warming Function) (Správca teploty – funkcia zahrievania) pracuje niekoľko zón, najprv vyberte požadovanú zónu pomocou zóny **výberu (2)**; funkciu je možné vypnúť aj prostredníctvom **lišty výberu (3)** tak, aby sa **úroveň výkonu** dostala na „“

• **Pauza**

Funkcia Pauza umožňuje pozastavenie aktívnych funkcií na varnej doske, čím sa varný výkon dostane na nulu.

Aktivácia:

- stlačte „“ (9)
- na displejoch (2) sa zobrazí blikajúci symbol „“

Vypnutie funkcie:

- stlačením tlačidla  (9) sa rozsvieti lišta výberu (3)
- ak chcete funkciu vypnúť, použite **lištu výberu (3)**

Poznámka: deaktivácia obnoví stav varnej dosky pred pozastavením. Varná doska naďalej pracuje s nastaveniami nastavenými pred pauzou.

Poznámka: ak po 10 minútach trvania **funkcie Pauza** túto funkciu nedeaktivujete, varná doska sa automaticky vypne.

Poznámka: **funkcia pauzy** nemá vplyv na odsávanie.

• **Časovač „STAND ALONE“**

Funkciou časovača je odpočítavanie nezávislé od varných zón (a zóny odsávania).

Časovač sa aktivuje stlačením tlačidla **zóny/displeja (4)**

Pomocou symbolov   (5) nastavte dobu odpočítania **časovača**, ktorá sa zobrazí pre **zónu/displej (4)**

Poznámka: počkajte 10 sekúnd bez stlačenia akéhokoľvek iného príkazu, aby sa začalo odpočítavanie.

Formát časovača je **000**

- **0**. pre hodiny
- **00** pre minúty

Poznámka: časovač je možné nastaviť maximálne na 1 h a 59 min.

V časti **zóna/displej (4)** sa zobrazí zostávajúci čas; na konci odpočítavania sa ozve akustický signál

Poznámka: na displeji odpočítavania pre dobu kratšiu ako 10 minút bude zobrazený nasledujúci formát

- **0**. minúty
- **00** sekundy

so svetelným bodom bez blikania

Vypnutie časovača:

- zvolíte **Zóna/Displej (4)**
- nastavíte dobu **časovača** na **000**, použijete **- + (5)**

• Časovač varných zón

Funkciu časovača pre varné zóny je odpočítavanie, ktoré je možné nastaviť, a to aj súčasne, pre každú varnú zónu. Na konci nastavennej doby sa varné zóny automaticky vypnú a používateľa na to upozorní zvukový signál.

Aktivácia funkcie časovača varnej zóny

- Dotknite sa (stlačte) oblasti **výberu/displeja (2)** (úroveň výkonu '0)
- Stlačte **(L)** (6) pre príslušnú varnú zónu

Pomocou symbolov **- + (5)** nastavíte dobu odpočítavania časovača, ktorá sa zobrazí pre **zónu/displej (4)**, počas nastavenia symbol **(L)** (6) bliká

Poznámka: počkajte 10 sekúnd bez stlačenia akéhokoľvek iného príkazu, aby sa spustil časovač varnej zóny.

Poznámka: stlačením a podržaním **(L)** (6) sa časovač varnej zóny zresetuje

Ak je to potrebné, zopakujte operáciu pre niekoľko varných zón.

Poznámka: pre každú varnú zónu môže byť nastavený iný časovač; na displeji **(4)** sa zobrazí odpočítavanie varnej zóny zvolenej v danom okamihu. Ak nie je zvolená žiadna zóna, stlačením displeja **(4)** sa zobrazí odpočítavanie časovača „STAND-ALONE“.

Režim odpočítavania je rovnaký ako pri časovači „STANDALONE“ (pozri predchádzajúci odsek **Časovač „STAND ALONE“**)

Po ukončení odpočítavania zaznie zvukový signál a varná zóna sa vypne.

Vypnutie časovača:

- vyberte varnú zónu **(2)**
- nastavte dobu odpočítavania časovača na **000**, použijete **- + (5)**

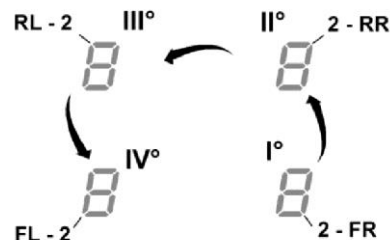
• Obmedzenie výkonu

Funkcia Power Limitation (Obmedzenie výkonu) umožňuje používanie výrobu, a zároveň obmedzuje jeho maximálny príkon, upravuje príkon na všetkých aktívnych varných zónach a zabezpečuje, aby celkový príkon varnej dosky neprekročil nastavenú maximálnu úroveň príkonu.

Poznámka: nastavenie sa musí vykonať, kým je varná doska vypnutá, **bez** stlačenia tlačidla **(1)** ZAPNUTIE/VYPNUTIE (1), keď je varná doska zapojená do elektrickej siete alebo po opätovnej aktivácii elektrického napájania v priebehu nasledujúcich 2 minút.

Nastavenie obmedzenia výkonu:

- stlačte **(A)**
(bude blikáť iba prvé 2 minúty po zapnutí spotrebiča)
- podržte stlačené **(A)** a stláčajte postupne všetky oblasti pre **výberu/displej (2)** varných zón proti smeru hodinových ručičiek počnúc od pravej prednej zóny (FR)



- každé stlačenie bude sprevádzať krátky zvukový signál
- po stlačení všetkých **displejov (2)** bude možné tlačidlo **(A)** uvoľniť

v danom bode:

- na **displeji (2) ľavej zadnej zóny (RL)** sa budú striedavo zobrazovať symboly „c“ a „0“, čo znamená, že je možné vykonať nastavenie: vyberte displej **(2-RL)** a potom prejdite po **lište výberu (3)**, kým sa neobjavia symboly „c“ a „8“, na displeji **(2-FL)** sa zobrazí aktuálne nastavenie**

0 = 7,4 kW
1 = 4,5 kW
2 = 3,1 kW

** predvolené nastavenie je 7,4 kW

Zmena nastavenia Power Limitation (Obmedzenie výkonu)

- stlačte **displej (2)** ľavej prednej oblasti (FL)
 - potom prejdite na **lištu výberu (3)** a vyberte nové nastavenie
 - ak chcete uložiť vykonanú voľbu, stlačte tlačidlo **I**
- ZAPNUTIE/VYPNUTIE (1) na 2 sekundy. Úspešné nastavenie potvrdí dlhší zvukový signál

• Premostenie zón

Vďaka funkcií Bridge (Premostenie) sú varné zóny schopné pracovať kombinovaným spôsobom, čím sa vytvorí jedna zóna s rovnakou úrovňou výkonu. Táto funkcia umožňuje rovnomerne rozloženie výkonu pri varení použitím veľkých hrncov a panvíc. Prednú varnú zónu „**Master**“ (Hlavná) možno použiť v kombinácii s príslušnou varnou zónou „**Secondary**“ (Sekundárna) na zadnej strane (zóny vybavené touto funkciou uvádza ilustrovaná časť tejto príručky).

Aktivácia funkcie Bridge (Premostenie):

- **súčasne vyberte dve varné zóny, ktoré chcete použiť**
- na **displeji (2)** „Sekundárnej“ varnej zóny sa zobrazí symbol „**I**“
- pomocou **lišty výberu (3)** bude možné nastaviť úroveň (výkon) varenia, ktorá sa zobrazí na **displeji (2)** varnej zóny „**Master**“
- funkcia **Bridge** (Premostenie) sa jednoducho vypne rovnakým postupom ako aktivácia

Poznámka: časovač zóny varenia, aktivovaný počas funkcie Bridge (Premostenie), spôsobuje automatické vypnutie oboch varných zón, pretože v tomto prípade sa považujú za jednu kombinovanú oblasť.

POUŽÍVANIE VENTILÁTORA ODSÁVAČA

• Zapnutie

Stlačte (dotknite sa) krátko **I** ZAPNUTIE/VYPNUTIE (1) varnej dosky/odsávača: rozsvieti sa symbol **I**; ak stlačíte dlhšie, na chvíľu sa zobrazia všetky dostupné funkcie, potom ostanú aktívne len hlavné funkcie. Ostatné sa môžu používať, ale až po následnej aktivácii počas používania spotrebiča.

DÔLEŽITÉ:

všetky dostupné funkcie budú svietiť, ale osvetlenie bude intenzívnejšie až po ich aktivácii.

Opätovným stlačením **I** spotrebič vypnete

Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred ostatnými.

- **Vypnutie systému odsávača** Otvorte klapku a dotknite sa zvolenej zóny (12), aby sa aktivoval systém odsávania.

Poznámka: Zóna odsávača je vybavená mechanickou rotačnou **KLAPKOU**. Pred zapnutím digestora sa musí otvoriť **KLAPKA**, aby sa aktivoval systém odsávania. Na odsávači pár je snímač, ktorý po zapnutí odsávania automaticky zastaví motor, pokiaľ je **KLAPKA** zatvorená. Odsávanie sa začne znova až po opätovnom otvorení **KLAPKY**.

• Rýchlosť odsávania (výkon):

Odsávač má k dispozícii 3 úrovne otáčok odsávania (výkon) Dotykom a posunom po **lište výberu (3)**: doprava zvýšte úroveň výkonu; doľava znížte úroveň výkonu.

Nastavená úroveň výkonu sa zobrazí v oblasti výberu/zobrazenia (12)

• Power Booster (Posilňovač výkonu)

Spotrebič má 2 ďalšie úrovne výkonu (nad úrovňou 3)

7. **Power Booster 1:** načasovaný na 15 min.

8. **Power Booster 2:** načasovaný na 5 min.

potom sa výkon vráti na predtým stanovenú úroveň.

Funkcia Power Booster 1 sa aktivuje dotykom a posunom po **lište výberu (3)** (nad úrovňou 3)

Úroveň posilňovača výkonu Power Booster 1 je v oblasti výberu/zobrazenia (12) indikovaná blikajúcim číslom „4“

Funkcia Power Booster 2 sa aktivuje dotykom a posunom po **lište výberu (3)** (nad úrovňou 3)

Úroveň posilňovača výkonu Power Booster 2 je v oblasti výberu/zobrazenia (12) indikovaná blikajúcim symbolom „**P**“

• Automatická prevádzka

Odsávač pár sa zapne pri najvhodnejšej rýchlosti, čím sa kapacita odsávania prispôbi maximálnej úrovni varenia použitej vo varnej zóne.

Keď sú varné zóny vypnuté, odsávač pár prispôbi svojou rýchlosťou odsávania a postupne ju znižuje, aby sa odstránili zvyškové pary a pach.

Aktivácia tejto funkcie:

Stlačte **(A)** (14)

Zopakovaním postupu sa funkcia vypne.

Poznámka: ak sa počas automatickej prevádzky na **lište výberu (3)** zvolia **rýchlosti 1 až 3**, automatická prevádzka sa preruší;

ak sú namiesto toho zvolené posilňovače výkonu **Power Booster**, na konci načasovania sa obnoví automatická prevádzka, zatiaľ čo symbol „**(A)**“ ostane blikáť.

Poznámka: ak sa varná doska automaticky vypne s aktívnym **automatickým režimom**, ventilátor odsávača sa automaticky postupne vypne.

● Indikátor zanesenia filtra

Odsávač pár indikuje, kedy je potrebná údržba filtra:

Uhlíkové/keramické filtre na odstránenie zápachu

„FILTER“ (13) sa rozsvieti

Tukový filter

„FILTER“ (13) bliká

Poznámka: táto funkcia je v predvolenom nastavení vypnutá (jej aktiváciu opisuje odsek „Aktivácia indikátora zanesenia filtra“)

● Reset zanesenia filtra

Po vykonaní údržby filtrov (tukové a/alebo uhlíkové/keramické) stlačte a podržte „FILTER“ (13);

„FILTER“ (13) sa vypne a znovu sa spustí počítanie indikátorov.

● Aktivácia indikátora zanesenia filtra

Tento ukazovateľ je normálne vypnutý.

Ak ho chcete aktivovať, postupujte nasledovne:

- zapnite odsávaciu varnú dosku pomocou ❶;
- s vypnutým motorom a varnými zónami stlačte **zónu výberu (12)**
- podržte stlačené „**HOOD**“ (11), kým sa na displeji (12) nezobrazia striedavo blikajúce písmená „F“ – „G“

F = uhlíkové/keramické pachové filtre

G = tukový filter

Uhlíkové/keramické filtre na odstránenie zápachu

- stlačte na **displeji (12)**, keď sa objaví písmeno „F“
- stlačte tlačidlo „**FILTER**“ (13) – blikajúce svetlo
- podržte stlačené „**HOOD**“ (11) ešte raz, **aby ste potvrdili aktiváciu indikátora uhlíkového/keramického filtra na odstránenie zápachu**

Tukový filter

- stlačte **displej (12)**, keď sa objaví písmeno „G“
- stlačte „**FILTER**“ (13) – svieti bez blikania
- podržte stlačené „**HOOD**“ (11) ešte raz, **aby ste potvrdili aktiváciu indikátora tukového filtra**

Tabuľky výkonu

Úroveň výkonu		Typ prípravy jedla	Použite úroveň (odporúčanie treba použiť spolu so skúsenosťami a návykmi pri varení)
Maximálny výkon	Boost (Intenzívny)	Rýchle zahrievanie	Ideálne pre rýchle zvýšenie teploty jedla až po rýchle zovretie v prípade vody alebo rýchleho ohrevu kvapalín
	8-9	Smaženie – var	Ideálne na zapečenie, začatie varenia, vyprážanie mrazených výrobkov, rýchle zovretie
Vysoký výkon	7-8	Zapečenie – vyprážanie – var – grilovanie	Ideálne pre vyprážanie, udržanie varu, varenie a grilovanie (na krátku dobu, 5 – 10 minút)
	6-7	Zapečenie – varenie – dusenie – vyprážanie – grilovanie	Ideálne pre vyprážanie, udržiavanie varu, varenie a grilovanie (priemerne 10 – 20 minút), predhrievanie príslušenstva
Stredný výkon	4-5	Varenie – dusenie – vyprážanie – grilovanie	Ideálne na dusenie, udržiavanie mierneho varu, varenie (dlhšie doby). Dokončenie prípravy cestovín
	3-4	Varenie –dusenie – zahusťovanie – miešanie	Ideálne pre pomalé varenie (ryža, omáčky, pečené mäso, ryby) s kvapalinou (napr. s vodou, vínom, vývarom, mliekom), miešanie cestovín
	2-3	Varenie –dusenie – zahusťovanie – miešanie	Ideálne na pomalé varenie (objem menej ako jeden liter: ryža, omáčky, pečené jedlá, ryby) s kvapalinou (napr. s vodou, vínom, vývarom, mliekom)
Nízky výkon	1-2	Roztápanie – rozmrazovanie – udržiavanie v teple – miešanie	Ideálne na zmäkčovanie masla, šetrné roztápanie čokolády, rozmrazovanie malých výrobkov
	1	Roztápanie – rozmrazovanie – udržiavanie v teple – miešanie	Ideálne na udržiavanie malých porcií čerstvo uvarených jedál v teple alebo udržiavanie teploty servírovaných jedál a pri miešaní rizota
VYP	Nulový výkon	Nosná plocha	Varná doska v pohotovostnom režime alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla na konca varenia, ktorú signalizuje H-L-O)

Tabuľky prípravy jedál

Kategória potravín	Jedlá alebo druh prípravy jedla a varenia	Úroveň výkonu a postup varenia			
		Prvá fáza	Výkony	Druhá fáza	Výkony
Cestoviny, ryža	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Varená ryža	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	5-6
	Rizoto	Vyprážanie a pečenie	7-8	Varenie	4-5
Zelenina, strukoviny	Varené	Ohrev vody	Booster-9	Var	6-7
	Vyprážené	Ohrev oleja	9	Vyprážanie	8-9
	Dusené	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	6-7
	Dusené s kvapalinou	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	3-4
	Vyprážené	Ohrev príslušenstva	7-8	Opražené do zlata	7-8
Mäso	Pečené	Opečené na oleji (ak na masle, výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Grilované	Predohrev panvice	7-8	Grilovanie na oboch stranách	7-8
	Zapečenie	Zapečenie na oleji (ak na masle, výkon 6)	7-8	Varenie	4-5
	Dusené s kvapalinou	Zapečenie na oleji (ak na masle, výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
Ryby	Grilované	Predohrev panvice	7-8	Varenie	7-8
	Dusené s kvapalinou	Zapečenie na oleji (ak na masle, výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Vyprážené	Ohrev oleja alebo tuku	8-9	Vyprážanie	7-8
Vajcia	Omelety	Ohrev panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	6-7
	Omelety	Ohrev panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	5-6
	Mäkké varené/varené	Ohrev vody	Booster-9	Varenie	5-6
	Palacinky	Ohrev panvice s maslom	6	Varenie	6-7
Omáčky	Paradajková	Zapečenie na oleji (ak na masle, výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Mäsová omáčka	Zapečenie na oleji (ak na masle, výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Bešamel	Príprava základu (roztopenie masla s múkou)	5-6	Dosiahnutie bodu mierneho varu	3-4
Dezerty, krémy	Pudingový krém	Zovretie mlieka	4-5	Udržiavanie mierneho dusenia	4-5
	Pudiny	Zovretie mlieka	4-5	Udržiavanie mierneho dusenia	2-3
	Ryžový puding	Ohrev mlieka	5-6	Udržiavanie mierneho dusenia	2-3

Údržba

Údržba varnej dosky

Upozornenie! Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou sa uistite, že varné zóny a indikátor tepla sú vypnuté.

Čistenie

Varnú dosku je potrebné vyčistiť po každom použití.

Dôležité:

Nepoužívajte abrazívne špongie ani drôtenky. Ich použitie môže postupne zničiť sklo.

Nepoužívajte korozívne chemikálie, ako sú spreje na čistenie rúry alebo odstraňovače škvŕn.

Po každom použití nechajte varnú dosku vychladnúť a vyčistite ju, aby ste odstránili usadeniny a škvŕny spôsobené zvyškami jedla. Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru poškodzujú varnú dosku a musia sa okamžite odstrániť.

Sol, cukor a piesok môžu povrch skla poškriabať.

Na čistenie varnej dosky používajte mäkkú handričku, papierovú utierku alebo špecifické výrobky (postupujte podľa pokynov výrobcu).

NEPOUŽÍVAJTE SPOTREBIČE, KTORÉ VYUŽÍVAJÚ NA ČISTENIE PARU!!!

Dôležité:

Ak kvapaliny vykipia náhodne alebo v dôsledku ich nadmerného množstva, vypúšťací ventil umiestnený na spodnej časti spotrebiča sa môže otvoriť tak, aby sa odstránili všetky zvyšky a mohol sa dosiahnuť stav maximálnej hygieny.

Čistenie kovovej mriežky:

Mriežka sa musí umyť ručne horúcou vodou a neutrálnym umývacím prostriedkom, potom sa musí dôkladne vysušiť, aby sa zabránilo oxidácii.

Údržba odsávacieho ventilátora

Čistenie

Na čistenie používajte IBA handričku navlhčenú neutrálnymi tekutými čistiacimi prostriedkami. **NEPOUŽÍVAJTE ČISTIACE POMÔCKY ANI NÁSTROJE!**

Vyhýbajte sa používaniu abrazívnych prípravkov.

NEPOUŽÍVAJTE PROSTRIEDKY S ALKOHOLOM!

Tukový filter

Zachytáva tukové častice vznikajúce pri varení.

Musí sa čistiť raz za mesiac (alebo ak indikuje ukazovateľ zanesenia filtra), a to neagresívnymi čistiacimi prostriedkami buď ručne, alebo v umývačke riadu pri nízkej teplote a krátkom cykle.

Pri umývaní v umývačke riadu sa môže farba kovového tukového filtra zmeniť, ale jeho filtračné vlastnosti zostávajú nezmenené.

Obr. 15.2 - 15.1.5

Aktivovaný uhľový filter – keramický

(Len pre verziu s filtrovaním)

Zachytáva nepríjemné pachy vznikajúce pri varení.

Spotrebič sa dodáva so sadou filtrov proti zápachu. Zanesenie filtrov na odstránenie zápachu sa môže vyskytnúť po dlhšom používaní, v závislosti od typu varenia a od intervalov jeho čistenia.

Filtre na odstránenie zápachu sa môžu tepelne regenerovať

každé 2/3 mesiace v rúre predhriatej na 200 °C počas 45 minút. Správna regenerácia filtra zaručuje jeho správnu funkčnosť nepretržite počas 5 rokov.

Obr. 15.1.3

Riešenie problémov

KÓD CHYBY	OPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	ODSTRÁNENIE CHYBY
E2	Zóna príkazov zóna sa vypne z dôvodu nadmerne vysokej teploty	Teplota vnútri elektronických súčiastok je príliš vysoká	Pred opätovným použitím počkajte, kým varná doska nevychladne
E3	Nevhodná nádoba	Strata magnetických vlastností	Nádobu zložte
E5	Problémy s komunikáciou medzi rozhraním používateľa a indukčným modulom	Prerušené elektrické napájanie modulu; Napájací kábel je nesprávne pripojený alebo chybný	Odpojte varnú dosku od elektrickej siete a skontrolujte pripojenie
Pre všetky ostatné signály chyby (E... U... C...)	Zavolajte zákaznícky servis a nahláste kód chyby		

Zákaznícky servis

Pred kontaktovaním zákazníckeho servisu

1. Skontrolujte, či nemôžete problém vyriešiť sami podľa bodov opísaných v časti „Riešenie problémov“.
2. Spotrebič vypnite a znova zapnite, aby ste zistili, či sa problém nevyrieši sám.

Ak porucha pretrváva aj po vyššie uvedených kontrolách, požiadajte najbližší zákaznícky servis.

Žiadosť o poskytnutie služby nájdete na webových stránkach „www.haier-europe.com“ vo vašej krajine v sekcii Servisná podpora.

SR – Uputstvo za montažu i upotrebu

Strogo se pridržavajte uputstava u ovom uputstvu. Odričemo se svake odgovornosti za bilo kakve probleme, štetu ili požare uzrokovane nepoštovanjem uputstava u ovom priručniku. Uređaj je namenjen isključivo za kućnu upotrebu, za kuvanje hrane i izdvajanje isparenja nastalih tokom kuvanja. Druga upotreba nije dozvoljena (npr. zagrevanje prostorija). Proizvođač odbija bilo kakvu odgovornost za neodgovarajuću upotrebu ili netačna podešavanja kontrole. **Uređaj može imati drugačije estetske karakteristike u odnosu na ilustracije u ovom priručniku, ali uputstva za upotrebu, održavanje i instalaciju ostaju ista.**

- ❗ Pažljivo pročitajte uputstva: ona sadrže važne informacije o instalaciji, upotrebi i bezbednosti.
- ❗ Ne vršite promene na elektrici uređaja.
- ❗ Pre instalacije uređaja, uverite se da nijedna od komponenti nije oštećena. U suprotnom, obratite se prodavcu i nemojte nastaviti sa instalacijom.
- ❗ Pre nego što nastavite sa instalacijom, proverite da li je uređaj netaknut. U suprotnom, obratite se prodavcu i nemojte nastaviti sa instalacijom.

Napomena: Delovi označeni simbolom „(*)“ su opciono dodaci koji se isporučuju samo sa nekim modelima ili se na drugi način ne isporučuju, ali su dostupni za kupovinu.

Električna veza

Napomena! Obratite pažnju na sledeća uputstva: ● Uređaj mora biti isključen iz napajanja električnom energijom pre izvođenja bilo kakvih instalacionih radova. ● Instalaciju ili održavanje mora izvršiti kvalifikovani tehničar, u skladu sa uputstvima proizvođača i lokalnim bezbednosnim propisima. Nemojte popravljati niti zamenjivati nijedan deo uređaja osim ako to nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu. ● Po zakonu, uređaj mora biti uzemljen. ● Strujni kabl mora biti dovoljno dugačak kako bi omogućio da uređaj ugrađen u jedinici bude povezan sa izvorom napajanja. ● Da bi instalacija bila u skladu sa trenutnim bezbednosnim propisima, potreban je odobreni višepolni prekidač koji garantuje potpuno prekidanje veze sa mreže pri prenaponu kategorije III, u skladu sa pravilima za instalaciju. ● Nemojte koristiti trake za napajanje niti produžne kablove. ● Nakon dovršetka instalacije, korisnik ne bi trebalo više da ima pristup električnim komponentama. ● Uređaj

i njegovi pristupačni delovi postaju vrell tokom upotrebe. Pazite da ne dodirujete grejne elemente. ● Uverite se da se deca ne igraju uređajem; držite decu podalje i nadgledajte ih jer dostupni delovi mogu postati veoma vrući tokom upotrebe. ● Za ljude sa pejsmejkerima i aktivnim implantatima, važno je da pre upotrebe indukciione ploče proverite da li je pejsmejker kompatibilan sa uređajem. ● Ne dodirujte grejne elemente uređaja tokom i nakon upotrebe. ● Izbegavajte kontakt sa krpama ili bilo kojim drugim zapaljivim materijalom sve dok se sve komponente ploče dovoljno ne ohlade, rizik od požara ● Ne stavljajte zapaljivi materijal na uređaj ili blizu njega. ● Pregrevane masti i ulja lako se zapale. Nadgledajte kuvanje masne ili hrane sa puno ulja. ● Ako je površina napuknuta, odmah isključite uređaj kako biste sprečili rizik od strujnog udara. ● Uređaj nije namenjen za rad sa eksternim tajmerom ili zasebnim sistemom daljinskog upravljanja. ● Kuvanje bez nadzora na uređaju sa uljem ili masnoćom može biti opasno i može izazvati požar. ● Proces kuvanja mora biti nadgledan. Potrebno je neprestano nadzirati kratak proces kuvanja. ● NIKADA ne pokušavajte da gasite požare vodom. Umesto toga, isključite uređaj i prigušite plamen, na primer, poklopcem ili protivpožarnim ćebetom. Opasnost od požara: ne postavljajte predmete na površine za kuvanje. ● Nemojte koristiti paročistače, rizik od strujnog udara. ● Ne stavljajte metalne predmete, kao što su noževi, viljuške, kašike ili poklopci na uređaj jer mogu postati vrući. ● Pre povezivanja uređaja na električnu mrežu: proverite pločicu sa podacima (na dnu uređaja) kako biste bili sigurni da napon i struja odgovaraju mrežnom napajanju i da je utičnica odgovarajuća. Ako niste sigurni, obratite se kvalifikovanim električaru.

Važno: ● Nakon upotrebe, isključite ploču na prekidači i nemojte se oslanjati na detektor posude. ● Sprečite preliivanje tečnosti, zato smanjite toplotu prilikom prokuvavanja ili zagrevanja tečnosti. ● Nemojte ostavljati grejne elemente uključene sa praznim posudama i loncima ili bez posuda. ● Isključite relevantnu vrelu ploču kada završite sa kuvanjem. ● Nikad ne koristite aluminijumsku foliju za kuvanje i na ploču nikad ne postavljajte proizvode zapakovane u aluminijum. Aluminijum bi se istopio i nepopravljivo oštetio vaš uređaj. ● Nikad ne zagrevajte konzerve i limenke koji sadrže hranu a da ih prvo ne otvorite: mogu da eksplodiraju! ● Ovo upozorenje se odnosi i na druge tipove ploča. ● Visoki nivoi snage poput Booster funkcije ne bi trebalo da se koriste za zagrevanje određenih tečnosti, poput ulja za prženje. Prekomerna toplota može biti opasna. U ovim slučajevima, preporučujemo da smanjite nivo snage. ● Posude možete postavljati direktno na ploču i u sredinu. Ni pod kojim uslovima ne smete postavljati druge predmete između posude i ploče. ● Ako temperatura postane visoka, uređaj automatski smanjuje nivo snage u zonama za kuvanje. ● Pre čišćenja ili održavanja, iskopčajte uređaj iz napajanja električnom energijom tako što ćete izvaditi utikač ili isključiti glavni prekidač. Nosite zaštitne rukavice za sve radnje instalacije i održavanja. Uređaj mogu koristiti deca starija od osam godina i osobe sa oštećenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva ili potrebnog znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili nakon što su dobili uputstva o bezbednom korišćenju uređaja i razumeli povezane opasnosti. Deca moraju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem. Deca nikad ne smeju da obavljaju čišćenje i održavanja, osim ako nisu pod odgovarajućim nadzorom. Prostorija mora biti pravilno pro-

vetrena kada se uređaj koristi istovremeno sa drugim uređajima na gas ili kada ga pogoni drugo gorivo. Potrebno je redovno čistiti uređaj, kako njegovu unutrašnjost, tako i spoljašnjost (NAJMANJE JEDNOM MESECNO), u strogo u skladu sa uputstvima za održavanje. Nepoštovanje pravila za čišćenje uređaja i zamenu i čišćenje filtera može dovesti do opasnosti od požara. Hranu nikad ne smete pripremati flambiranjem. Korišćenje otvorenog plamena može oštetiti filtere i izazvati opasnost od požara; stoga se mora izbegavati u svim okolnostima. Pri prženju je potrebno obratiti dodatnu pažnju kako biste sprečili da se ulje pregreje i zapali. ● **IMAJTE U VIDU:** Dostupni delovi uređaja mogu postati vreli kada je ploča uključena. ● **Imajte u vidu!** Nemojte povezivati uređaj na napajanje električnom energijom dok se instalacija u potpunosti ne završi. Potrebno je striktno poštovati propise koje su propisale lokalne vlasti, a koji se tiču usvajanja tehničkih i bezbednosnih mera za ekstrakciju isparenja. ● Izdvojeni vazduh se ne sme sprovoditi kroz iste kanale koji se koriste za izdvajanje isparenja koji se generišu sagorevanjem gasa ili u drugim tipovima uređaja za sagorevanje. Nikada ne koristite uređaj bez pravilno postavljene rešetke! Koristite samo vijke za pričvršćivanje koji se isporučuju sa uređajem za ugradnju ili, ako nisu isporučeni, kupite odgovarajući tip vijaka. Koristite vijke odgovarajuće dužine, kao što je navedeno u vodiču za instalaciju. ● Kada se uređaj koristi zajedno sa drugim uređajima koji se napajaju energijom koja nije električna, negativni pritisak u prostoriji ne sme da prekorači 4 Pa (4×10^{-5} bara). Ovo uputstvo je potrebno čuvati za buduće konsultacije u bilo kom trenutku. U slučaju prodaje, prenosa ili premeštanja, mora ostati sa uređajem.

Električna veza

Sl. 6 → 6.3

● Iskopčajte uređaj iz napajanja električnom energijom. ● Instalaciju mora da obavlja profesionalno kvalifikovano osoblje koje poznaje važeće propise za ugradnju i bezbednost. ● Proizvođač odbija svu odgovornost prema osobama, životinjama ili imovini ukoliko smernice iz ovog poglavlja nisu poštovane. ● Strujni kabl mora biti dovoljno dugačak da omogući da ploča bude skinuta sa radne ploče. ● Uverite se da napon na pločici sa podacima sa serijskim brojem pri dnu uređaja odgovara za domaćinstva na mestu ugradnje. ● Ne koristite produžne kablove. ● Kabl za napajanje sa uzemljenjem mora biti 2 cm duži od drugih kablova. ● Ako električni uređaj nije isporučen sa strujnim kablom, koristite kabl čiji je minimalni prečnik provodnika 2,5 mm² za snagu do 7200 vati; za više nivoa snage, prečnik mora biti 4 mm². ● Bilo gde duž kabla temperatura ne sme da dostigne 50°C iznad sobne temperature. ● Uređaj je namenjen za trajno povezivanje sa izvorom napajanja.

● **Napomena!** Pre nego što ponovo spojite strujno kolo na električno napajanje, uverite se da radi ispravno, uvek proverite da li je kabl za napajanje ispravno postavljen.

● **Imajte u vidu!** Servis ovlašćen za tehničku podršku ili osoba sličnih kvalifikacija mora da zameni interkonekcijski kabl.

Napomena: proizvod je opremljen funkcijom ograničavanja snage, koja omogućava podešavanje maksimalnog nivoa snage. Ograničenje mora biti postavljeno u vreme povezivanja proizvoda sa električnom mrežom ili kada se električna mreža ponovo povezuje (tokom naredna 2 minuta). Za redosled podešavanja ograničavanja

snage, pogledajte odeljak Rad u ovom uputstvu.

Ugradnja

● Električnu i mehaničku ugradnju mora da obavlja specijalizovano osoblje.

Električni uređaj je projektovan da bude ugrađen na radnu ploču debljine 2-6 cm u slučaju postavljanja na GORNJU POVRŠINU; 2,5-6 cm u slučaju ugradnje U PLOČU.

Minimalno rastojanje između ploče i zida mora da bude najmanje 5 cm sa prednje, najmanje 4 cm sa strana i najmanje 50 cm od visećih zidnih elemenata.

NAPOMENA = Preporučene razdaljine su date kao primeri: prilikom planiranja prostora, potrebno je poštovati indikacije proizvođača kuhinje.

Opres! Nepostavljanje vijaka i pričvršćivača u skladu sa ovim uputstvom može dovesti do opasnosti povezanih sa strujom.

Montaža

Pre početka ugradnje:

- Nakon raspakivanja proizvoda, proverite da nije oštećen tokom transporta i u slučaju problema, pre ugradnje obratite se prodavcu ili službi za korisničku podršku.
- Proverite da li je proizvod odgovarajuće veličine za područje ugradnje.
- Proverite da li u ambalaži ima pribora (npr. kese sa zavrtnjima, garancije itd.) (koji se tamo postavljaju iz transportnih razloga). Izvadite ih i držite ih na sigurnom, ako su prisutni.
- Takođe proverite da li postoji strujna utičnica u blizini mesta ugradnje.

Priprema ormarića za ugradnju:

- Proizvod ne možete ugrađivati iznad rashladnih uređaja, mašina za pranje posuda, grejača, remi, mašina za pranje i sušenje veša.
 - Isecite ormariće pre umetanja ploče i pažljivo uklonite sve strugotine ili piljevinu.
 - **da biste optimizovali ugradnju filtera, preporučljivo je iseći zazor u postolju da biste ubacili rešetku (dostupno na tržištu)**
- Opres!** potrebno je da zadnji panel na ormariću ispod radne ploče može da se vadi radi proveravanja.

VAŽNO: koristite jednokomponentni adhezivni zaptivač (**S**), koji je otporan na temperature do 250°C; pre ugradnje, temeljno očistite površine kako bi se zalepile i uklonite sve materije koje mogu da naruše lepljenje (npr. sredstva za odvajanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, tragovi adheziva itd.); adheziv treba da bude ravnomerno postavljen skroz oko spoljašnjosti rama; nakon pritiskanja, ostavite adheziv da se suši oko 24 sata.

Sl. 9.1

Napomena: da biste osigurali ispravnu ugradnju proizvoda, preporučujemo da oblepите cevi trakom sa adhezivom sledećih karakteristika:

- meki elastični PVC film, sa adhezivom na bazi akrila
- u skladu sa propisima DIN EN 60454
- usporivač plamena
- odlična otpornost na habanje
- otporan na kolebanja temperature
- može da se koristi pri niskim temperaturama

Uređaj takođe možete koristiti u kombinaciji sa KOMPLETOM senzora prozor (ne isporučuje ga proizvođač).

Ukoliko je ugrađen KOMPLET senzora za prozor (samo u slučaju upotrebe režima ASPIRATOR), ekstrakcija vazduha će se zaustaviti svaki put kada se prozor u prostoriji, na kom je postavljen KOMPLET, zatvori.

• Kvalifikovano i specijalizovano tehničko osoblje mora da poveže KOMPLET električno.

• KOMPLET mora biti zasebno sertifikovan u skladu sa bezbednosnim standardima za komponentu i njegovu upotrebu sa uređajem. Instalacija mora biti izvedena u skladu sa važećim propisima za sisteme u domaćinstvu.

IMAJTE NA UMU:

• ožičenje KOMPLETA koji se povezuje sa uređajem mora biti deo sertifikovanog bezbednosnog kola ekstra niskog napona (SELV).

• proizvođač ovog uređaja odbacuje svaku odgovornost za bilo kakve neprijatnosti, oštećenja ili požare uzrokovane nedostatcima i/ili problemima povezanim sa kvarom i/ili pogrešnom instalacijom KOMPLETA.

Ovaj uređaj je obeležen u skladu sa evropskom Direktivom 2012/19/EC – UK SI 2013 No3113, Otpad od električne i elektronske opreme (OEEO). Obezbeđivanjem pravilnog odlaganja ovog uređaja, korisnik će pomoći u sprečavanju potencijalnih negativnih uticaja na životnu sredinu i zdravlje ljudi.



Simbol  na uređaju ili obezbeđena dokumentacija navode da ovaj uređaj ne smete tretirati kao komunalni otpad, već ga je potrebno odneti na odgovarajuću lokaciju za prikupljanje otpada radi reciklaže električnih i elektronskih uređaja. Odložite ga u skladu sa lokalnim propisima za odlaganje otpada. Za dodatne informacije o tretmanu, oporavku i recikliranju ovog uređaja, obratite se lokalnom organu, službi za prikupljanje komunalnog otpada ili prodavnici u kojoj je uređaj kupljen.

Uređaj je projektovan, testiran i razvijen u skladu sa propisima o sledećem:

- Bezbednost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-231, EN/IEC 62233.

- Performanse: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Preporuke za pravilnu upotrebu u cilju smanjenja uticaja na životnu sredinu: Kada počnete da kuvate, uključite uređaj na minimalnu brzinu, ostavljajući ga uključenog nekoliko minuta kada završite sa kuvanjem. Povećajte brzinu samo ako postoji velika količina isparenja i pare, koristeći funkciju Booster samo u ekstremnim slučajevima. Da bi sistem za smanjenje mirisa efikasno radio, zamenite ugljene filtere kada je to potrebno. Da biste osigurali visoke performanse filtera za masnoću, očistite ga kada je potrebno. Da biste poboljšali efikasnost i smanjili buku, koristite maksimalni prečnik kanala naveden u ovom uputstvu.

Upotreba

Posude za kuvanje



Koristite samo posude sa simbolom

VAžno:

da biste izbegli trajno oštećenje površine ploče, nemojte koristiti:

- posude čije dno nije savršeno ravno.
- metalne posude sa emajliranim dnom.
- posude sa grubom osnovom, kako biste izbegli grebanje površine ploče.
- nikada ne stavljajte vruće posude i lonce na površinu kontrolnog panela ploče

Već postojeće posude

Indukciono kuvanje koristi magnetizam za generisanje toplote. Posude stoga moraju da sadrže gvožđe. Pomoću magneta proverite da li je materijal posude magnetni. Lonci nisu odgovarajući ako ih nije moguće detektovati magnetom.

Preporučeni prečnici donjeg dela posude

VAŽNO: ako lonci nisu odgovarajuće veličine, zone za kuvanje se neće uključiti

Za detalje o minimalnom prečniku lonca koji treba da se koristi za svaku zonu, pogledajte ilustrovani deo ovog uputstva.

Ušteda energije

Preporuke za najbolje rezultate:

- Koristite posude i lonce čiji je donji prečnik jednak prečniku zone za kuvanje.
- Koristite samo lonce i posude sa ravnim dnom.
- Kada je to moguće, držite poklopac na posudama tokom kuvanja
- Kuvajte povrće, krompir itd. sa minimalnom količinom vode kako biste smanjili vreme kuvanja.
- Koristite ekspres lonac, jer dodatno smanjuje potrošnju energije i vreme kuvanja
- Postavite lonac u centar zone za kuvanje označene na ploči.

Izbor posuda za kuvanje

	Gvozdeni tiganj za prženje na ulju
	Emajlirani pribor za kuvanje
	Gvozdeni tiganj
	Gvozdeni čajnik
	Emajlirani čajnik od nerđajućeg čelika
	Lonac od nerđajućeg čelika
	Gvozdeni pleh

Možda imate više različitih posuda za kuvanje

1. Ova indukciona ploča može da identifikuje različite posude za kuvanje, koje možete testirati na jedan od sledećih načina: Stavite posudu na zonu za kuvanje. Ako odgovarajuća zona za kuvanje prikazuje nivo snage, onda je posuda pogodna. Ako treperi „U“, onda posuda nije pogodna za upotrebu sa indukcionom pločom.

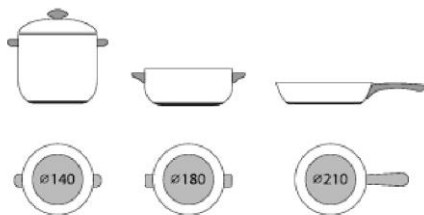
2. Držite magnet uz posudu. Ako posuda privuče magnet, pogodna je za upotrebu sa indukcionom pločom.
Napomena: Osnova posude mora da sadrži magnetni materijal. Mora da ima ravno dno sa prečnikom u skladu sa tabelom 1 u nastavku.

3. Koristite samo feromagnetno posude napravljeno od emajliranog čelika, livenog gvožđa ili nerđajućeg čelika, ali koje je kompatibilno sa indukcijom

4. Koristite posude čiji je prečnik feromagnetne površine (osnova posude) u opsegu dimenzija u tabeli u nastavku. (Tabela 1)

- Ako koristite manje posude, možete uticati na performanse
- Ako koristite posude prečnika manjeg od onog koji je naveden u tabeli 1, posude možda neće biti detektovane

U skladu sa dimenzijama zone, možete da koristite posude različitih prečnika kao što je prikazano na slici u nastavku:



5. Ako feromagnetni deo pokriva samo delimično osnovu posude, samo će se feromagnetna površina zagrejati, ostatak osnovne možda neće proizvesti dovoljnu temperaturu za kuvanje.



6. Ako feromagnetna oblast nije homogena, ali sadrži druge materijale kao što je aluminijum, to može uticati na zagrevanje i detekciju posude.

Ako je osnova posude slična slikama u nastavku, možda neće doći do detekcije posude.



Korišćenje ploče

Sistem indukcionog kuvanja se zasniva na fizičkom fenomenu magnetne indukcije. Glavna karakteristika ovog sistema je direktan prenos energije iz generatora u posudu.

Prednosti:

U poređenju sa električnim pločama, indukciona ploča je:

- **Bezbednija:** niža temperatura na staklenoj površini.
- **Brža:** kraća vremena zagrevanja hrane.
- **Preciznija:** ploča odmah reaguje na vaše naredbe
- **Efikasnija:** 90% apsorbirane energije pretvara se u toplotu. Štaviše, kada se posuda skine sa ploče, prenos toplote se odmah prekida, čime se izbegava nepotrebitni gubitak toplote.

Korišćenje ventilatora aspiratora

Sistem za ekstrakciju se može koristiti u dve verzije: eksterna ekstrakcija i izbacivanje ili kao filter sa unutrašnjom recirkulacijom.



Verzija sa ekstrakcijom

Sl. 4.b

Isparenja se izbacuju ka spoljašnjosti putem niza cevi (zasebno kupljenih) pričvršćenih za isporučenu spojnu priрубnicu.

Prečnik izduvne cevi mora biti ekvivalentan prečniku spojnog prstena:

- za pravougaone izlaze 222 x 89 mm
- za kružne izlaze Ø 150 mm (*)

Za više informacija, pogledajte stranicu koja se odnosi na verziju ekstrakcije u ilustrovanom delu ovog uputstva. Povežite proizvod sa zidnim izduvnim cevima i otvorima sa prečnikom ekvivalentnim izlazu vazduha (spojna priрубnica).

Korišćenje zidnih izduvnih cevi i otvora manjih prečnika može smanjiti efikasnost ekstrakcije i drastično povećati nivo buke.

Stoga se odbija sva odgovornost po tom pitanju.

- ⚠ Neka kanal bude što je kraći moguće.
- ⚠ Koristite kanale sa što manjim brojem krivina (maksimalni ugao: 90°).
- ⚠ Izbegavajte drastične promene prečnika kanala.



Verzija za filtriranjem

Sl. 4.a

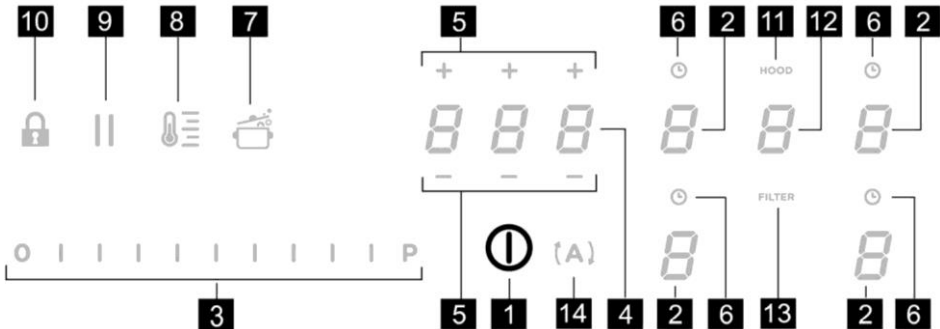
Izdvojeni vazduh će se filtrirati u posebnim filterima za mast i filterima za mirise pre nego što bude poslat natrag u prostoriju.

Za više informacija, pogledajte stranicu koja se odnosi na dodatnu opremu u uputstvu za ugradnju – Verzija filtera.

Upozorenje: Ako je izlaz unutar ormarića, napravite otvor za odzračivanje kroz panel postolja čija je veličina najmanje 120 cm².

Rad

Kontrolni panel



Tasteri / Displej

- | | |
|--|---|
| 1. Uklj./isklj. ploče/aspiratora | 8. Aktivacija Menadžera temperature
(funkcija zagrevanja) |
| 2. Izbor zone za kuvanje | 9. Pauza |
| Prikaz zone za kuvanje | 10. Zaključavanje tastera |
| 3. Povećanje/smanjenje nivoa snage i displej za snagu ekstrakcije
za nivo snage i snagu ekstrakcije | 11. Indikator aktivnog aspiratora
Aktiviranje indikatora zasićenja filtera |
| 4. Aktivacija tajmera „STAND_ALONE“
Displej: Tajmer „STAND_ALONE“ / Tajmer zona za kuvanje | 12. Izbor/aktivacija aspiratora
Displej aspiratora |
| 5. Povećanje/smanjenje vremena na tajmeru Tajmer
„STAND_ALONE“ / Tajmer zona za kuvanje | Displej zasićenja ugljenog/keramičkog filtera – filtera
za mast |
| 6. Aktivacija tajmera za zone kuvanja | 13. Resetovanje zasićenja filtera |
| Indikator aktivnog tajmera zona za kuvanje | 14. Aktivacija automatske funkcije aspiratora |
| 7. Aktivacija automatskog zagrevanja | |

KORIŠĆENJE PLOČE

Pre nego što počnete, važno je da znate sledeće:

Sve funkcije ove ploče za kuvanje dizajnirane su tako da budu u skladu sa najstrožim bezbednosnim propisima.

Iz tog razloga:

- **Neke funkcije neće biti aktivirane ili će biti automatski deaktivirane, u odsustvu posuda na gornionicima ili kada su loše postavljene.**

- U drugim slučajevima aktivirane funkcije biće automatski deaktivirane nakon nekoliko sekundi, ukoliko određena funkcija zahteva dalje podešavanje koje nije izabrano (npr.: „Uključite površinu za kuvanje“ bez „Izbora zone za kuvanje“ i „Radne temperature“, ili „Funkcije zaključavanja“ ili funkcije „Tajmer“).



Opresz! Na primer, u slučaju duže upotrebe, zona za kuvanje se možda neće odmah isključiti jer se nalazi u fazi hlađenja; simbol „H“ će se pojaviti na displeju zone za kuvanje, kako bi ukazao na izvršavanje ove faze. Sačekajte da se ekran isključuje pre nego što se približite zoni za kuvanje.

Displej zona za kuvanje

Na displejima zone za kuvanje prikazano je sledeće:

Uključena zona za kuvanje	
Nivo snage	
Indikator preostale toplote	
Detektor posude	
Aktivna funkcija mosta	
Aktivna funkcija menadžera temperature	
Aktivna funkcija „Zaključano za decu“	
Aktivna pauza za decu	
Funkcija automatskog pojačanja zagrevanja	

Karakteristike ploče

• Bezbedna aktivacija

Proizvod se aktivira samo u prisustvu posuda na zoni za kuvanje: proces zagrevanja ne počinje ili se prekida ako nema posuda ili ako se one skinu.

• Detektor posude

Proizvod automatski detektuje prisustvo posuda na zonama za kuvanje.

• Bezbednosno isključivanje

Iz bezbednosnih razloga, svaka zona za kuvanje ima maksimalno vreme rada, koje zavisi od podešenog maksimalnog nivoa snage.

• Indikator preostale toplote

Kada se najmanje jedna zona za kuvanje ugasi, prisustvo preostale toplote naznačena je vizuelnim signalom na displeju odgovarajuće zone, pomoću simbola „H“.

Rad

Napomena: Pre aktiviranja bilo koje funkcije, željena zona mora biti aktivirana

• Uključivanje

Pritisnite (dodirnite) na kratko uključivanje/isključivanje (1)

ploče/aspiratora: simbol će zasvetleti; pritiskajući i dalje, **sve dostupne funkcije postaću vidljive na nekoliko trenutaka, nakon čega će samo glavne ostati aktivne; ostale možete koristiti i biće aktivirane tokom korišćenja uređaja.**

VAŽNO:

sve dostupne funkcije će biti osvetljene intenzitetom svetlosti, koji će postati intenzivniji tek kada se aktiviraju.

Pritisnite ponovo da biste isključili

Napomena: Ova funkcija ima prioritet u odnosu na ostale.

• Izbor zona za kuvanje

Kratko pritisnite (dodirnite) oblast za **Izbor/Prikaz (2)** koja odgovara željenog površini za kuvanje.

• Nivo snage

Ploča ima 9 nivoa snage

Dodirnite i prevlačite prstima preko **Trake za izbore (3):**

udesno da biste povećali nivo snage;

ulevo da biste smanjili nivo snage.

Podešeni nivo snage će biti prikazan u oblasti za izbor/prikaz (2)

• Pojačivač snage

Proizvod poseduje dopunski nivo snage (nakon nivoa ) , koji ostaje aktivan 5 minuta, nakon čega se temperatura vraća na prethodno podešenu vrednost.

Dodirnite i prevlačite prstima duž **Trake za izbor (3)** (iznad nivoa ) i aktivirajte pojačivač snage

Nivo pojačivača snage je označen u oblasti Izbor/Prikaz (2) simbolom „“

• Zaključavanje tastera

Zaključavanje tastera omogućava blokiranje podešavanja ploče za kuvanje, čime se sprečava slučajno neovlašćeno menjanje, te podešene funkcije ostaju aktivne.

Aktivacija:

- pritisnite  (10)

Ponovite postupak da biste ga deaktivirali.

Napomena: ako pritisnete bilo koju drugu funkciju tokom aktivnog

zaključavanja tastera, simbol  će treperiti kako bi ukazao da se funkcija koristi i da ju je potrebno deaktivirati, ako je potrebno, kako biste koristili ploču.

• Automatsko pojačanje zagrevanja

Funkcija automatskog pojačanja zagrevanja omogućava brže dostizanje podešene snage; ovom funkcijom moguće je brže kuvati hranu bez rizika da će zagoreti, pod uslovom da temperatura ne prelazi podešeni nivo.

Ova funkcija je dostupna za nivoe snage 1-8.

Aktivacija:

- sa uključene zone za kuvanje pritisnite  (7)
- trepćuće „“ je prikazano na displeju (2), naizmenično sa snagom podešenom na zoni za kuvanje

Povećanje nivoa snage zone za kuvanje: funkcija automatskog pojačanja zagrevanja ostaje aktivna, sa novim podešavanjem temperature;

Smanjenje nivoa snage zone za kuvanje: funkcija automatskog zagrevanja je deaktivirana.

Napomena: istovremenim odabirom još jedne zone za kuvanje, simbol  (7) će opet biti osvetljen svetlom slabog intenziteta i biće moguće nastaviti, takođe za ovu oblast, za aktiviranje funkcije; funkcija ostaje aktivna u oblasti gde je već bila podešena, kao što je naznačeno na Displeju (2)

• Menadžer temperature (Funkcija zagrevanja)

Menadžer temperature je kontrolna funkcija koja omogućava održavanje toplote na konstantnoj temperaturi, na optimizovanom nivou snage; idealna je za održavanje toplote gotovih namirnica. Funkcija menadžera temperature se aktivira prvi put kada

pritisnete taster 

Simbol  se pojavljuje na displeju (2) zone koja radi u menadžeru temperature

Napomena: istovremenim odabirom još jedne zone za kuvanje,

simbol  (8) će opet biti osvetljen svetlom slabog intenziteta i biće moguće nastaviti, takođe za ovu oblast, za aktiviranje funkcije; funkcija ostaje aktivna u oblasti gde je već bila podešena, kao što je naznačeno na Displeju (2)

- **Ponovo pritisnite**  (8) **da biste deaktivirali i isključili,** sve dok ne dođete do nivoa prikazanog na **Displeju (2)**, „“

Napomena: ako nekoliko zona radi u menadžeru temperature (funkcija zagrevanja), prvo izaberite željenu zonu koristeći **Izbor zone (2)**;

funkciju možete deaktivirati putem **Trake za izbor (3)**, tako da

Nivo snage bude 

• Pauza

Funkcija Pauza omogućava aktivnim funkcijama na površini za kuvanje da budu suspendovane, tako da snaga kuvanja bude nula.

Aktivacija:

- pritisnite „“ (9)
- prikazano je trepćuće „“ na displejima (2)

Da biste deaktivirali funkciju:

- pritisnite  (9) traka za izbor (3) će zasvetleti
- pritisnite/prevlačite perko **Trake za izbore (3)** da biste deaktivirali funkciju

Napomena: deaktivacija vraća stanja ploče za kuvanje pre pauze; ploča za kuvanje nastavlja da radi sa istim podešavanjima koja su bila prethodno podešena.

Napomena: ako nakon 10 minuta **Funkcija pauze** nije deaktivirana, ploča se automatski isključuje.

Napomena: **Funkcija pauze** ne utiče na ekstrakciju.

• Tajmer „STAND ALONE“

Funkcija tajmera je odbrojavanje nezavisno od zona za kuvanje (i zone ekstrakcije).

Tajmer se aktivira pritiskom na **Zonu/Displej (4)**

Koristite simbole   (5) za podešavanje trajanja **Tajmera**, koji je prikazan u **Zoni/Displeju (4)**

Napomena: sačekajte 10 sekundi bez pritiska na bilo koju drugu komandu, tako da odbrojavanje počinje.

Format tajmera je **0.00**

- **0.** za vremena
- **00** za minut

Napomena: tajmer možete podesiti na maksimalno 1 h i 59 min.

U **Zoni/Displeju (4)** biće prikazano preostalo vreme; na kraju odbrojavanja, čuće se zvučni signal

Napomena: na displeju odbrojavanja, za vreme manje od 10 minuta, vidljiv je sledeći format

- **0.** minuta
- **00** sekundi

sa fiksnom svetlosnom tačkom

Da biste isključili tajmer:

- izaberite **Zonu/Displej (4)**
- podesite trajanje Tajmera na **000**, putem **— + (5)**

• **Tajmer za zone za kuvanje**

Funkcija tajmera zone za kuvanje je odbrojavanje koje se može podesiti, takođe u isto vreme, na svakoj zoni za kuvanje. Na kraju podešenog perioda, zone za kuvanje se automatski isključuju i korisnik se obaveštava namenskim zvučnim signalom.

Aktivacija funkcije tajmera zone za kuvanje

- Dodirnite (pritisnite) **oblast Izbor/Displej (2)** (nivo snage 10)
- Pritisnite **(6)** koje se odnosi na zonu za kuvanje

Koristite simbole **— + (5)** za podešavanje trajanja tajmera, koji je prikazan u **Zoni/Displeju (4)** tokom podešavanja treperi simbol **(6)**

Napomena: sačekajte 10 sekundi bez pritiskanja nijedne druge komande, tako da će se tajmer zone za kuvanje pokrenuti.

Napomena: ako pritisnete i držite **(6)**, tajmer zone za kuvanje se resetuje

Po želji, ponovite postupak za nekoliko zona za kuvanje.

Napomena: svaka zona za kuvanje može da ima podešen drugi tajmer; na displeju (4) pojaviće se odbrojavanje zone za kuvanje izabrane u tom trenutku; ako nije izabrana nijedna zona, pritiskom na Displej (4) prikazaće se odbrojavanje tajmera „STAND-ALONE“.

Režim odbrojavanja je isto kao prvi tajmer „STAND-ALONE“ (pogledajte prethodni pasus Tajmer „STAND-ALONE“)

Kada tajmer završi odbrojavanje, oglašiće se zvučni signal i zona za kuvanje se isključuje.

Da biste isključili tajmer:

- izaberite zonu za kuvanje (2)
- podesite trajanje tajmera na **000**, koristeći **— + (5)**

• **Ograničenje snage**

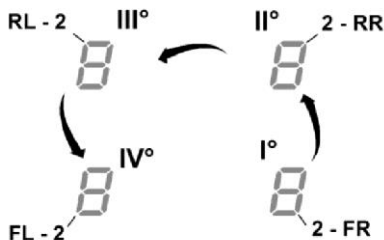
Funkcija ograničavanja snage omogućava da se proizvod koristi uz ograničavanje maksimalne apsorpcije, podešavajući apsorbovanu snagu u svim aktivnim zonama za kuvanje, osiguravajući da ukupna apsorbovana snaga ploče ne prelazi podešeni maksimalni nivo apsorpcije.

Napomena: do podešavanja mora doći sa isključenom pločom, bez pritiskanja tastera **(1)** **uključeno/isključeno (1)**, kada je ploča povezana sa napajanjem, ili kada je napajanje ponovo povezano u roku od sledeća 2 minuta.

Za podešavanje ograničenja snage:

- pritisnite **(A)** (koja će treperiti, samo prva 2 minuta nakon uključivanja proizvoda)

- i dalje držeći pritisnutim **(A)**, pritisnite, jedno po jedno, sve oblasti za **Izbore/Displej (2)** zona za kuvanje, u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu počev od prednje desne zone (**FR**)



- svaki pritisak biće praćen kratkim zvučnim signalom
- nakon što pritisnete **sve Displeje (2)**, biće moguće otpustiti taster **(A)**

u ovom trenutku:

- **Displej (2) leve zadnje zone (RL)** prikazaće naizmenični niz simbola „c“ i „0“, što označava da je moguće obaviti podešavanje: izaberite Displej **(2-RL)** zatim listajte na **traci za izbor (3)**, sve dok se ne pojave simboli „c“ i „8“, i na Displeju **(2-FL)** će biti prikazano trenutno podešavanje**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** podrazumevano podešavanje je 7,4 KW

Da biste promenili podešavanje ograničenja snage

- pritisnite **Displej (2) leve prednje oblasti (FL)**
- zatim se pomerite na **Traci za izbor (3)** da biste izabrali novo podešavanje
- da biste sačuvali izbor, pritisnite **I** taster uključeno/isključeno (1), u trajanju od 2 sekunde; čujete produženi zvučni signal koji potvrđuje uspešno podešavanje

• **Zone mostova**

Zahvaljujući funkciji mosta, zone za kuvanje mogu da rade kombinovano, stvarajući jednu zonu sa istim nivoom snage. Ova funkcija omogućava ravnomerno raspoređeno kuvanje sa velikim loncima i tiganjima.

Prednja „Glavna“ zona za kuvanje možete da se koristi u kombinaciji sa odgovarajućom „Sekundarnom“ zonom za kuvanje pozadi (da biste proverili koje zone imaju ovu funkciju, pogledajte ilustrovani deo ovog uputstva).

Da biste aktivirali funkciju mosta:

- istovremeno izaberite dve zone za kuvanje koje želite da koristite

- **Displej (2) „Sekundarne“ zone za kuvanje prikazuje simbol „I“**
- korišćenjem **Trake za izbore (3)**, biće moguće podesiti nivo (snagu) primene, koji će biti prikazan na **Displeju (2) „Glavne“ zone za kuvanje**

- da biste deaktivirali funkciju mosta, jednostavno ponovite isti postupak aktivacije

Napomena: Zona tajmera za kuvanje, aktivirana tokom funkcije mosta, dovodi do automatskog isključivanja obe zone za kuvanje, jer se u ovom slučaju one smatraju jednim kombinovanim područjem.

KORIŠĆENJE VENTILATORA ASPIRATORA

• **Uključivanje**

Pritisnite (dodirnite) na kratko **I** uključivanje/isključivanje (1) ploče/aspiratora: simbol **I** će zasvetleti; nastavljajući da pritisnete, sve dostupne funkcije postaće vidljive na nekoliko trenutaka, a, nakon čega samo glavna ostaje aktivna; ostale mogu da se koriste, i biće aktivirane, naknadno, tokom korišćenja uređaja.

VAŽNO:

sve dostupne funkcije će biti osvetljene intenzitetom svetlosti, koji će postati intenzivniji tek kada se aktiviraju.

Pritisnite ponovo **I** da biste isključili

Napomena: Ova funkcija ima prioritet u odnosu na ostale.

- **Isključivanje sistema aspiratora: Otvorite klapnu** dodirnite **Izbor zone (12)** da biste aktivirali sistem aspiratora.

Napomena: Zona aspiratora poseduje mehaničku rotirajuću **KLAPNU**. **KLAPNA** mora biti otvorena pre nego što uključite ploču kako biste aktivirali sistem aspiratora. Aspirator ima senzor kada je aspirator uključen i zaustavlja motor automatski ako se **KLAPNA** zatvori. Ekstrakcija ponovo počinje tek kada se **KLAPNA** ponovo otvori.

• **Brzina ekstrakcije (snaga):**

Aspirator je opremljen sa 3 nivoa brzine ekstrakcije (snage) Dodirnite i prevlaćite prste duž **Trake za izbor (3)**: udesno za povećanje nivoa snage; ulevo za smanjenje nivoa snage.

Podešeni nivo snage će biti prikazan u oblasti za izbor/prikaz (12)

• **Pojačivač snage**

Proizvod ima 2 dodatna nivoa snage (iznad nivoa 3)

7. **Pojačivač snage 1:** vremenski ograničen na 15 min.

8. **Pojačivač snage 2:** vremenski ograničen na 5 min. nakon čega se snaga vraća na prethodno podešeni nivo.

Dodirnite i prevlaćite prste duž **Trake za izbor (3)** (iznad nivoa 3) i aktivirajte pojačivač snage 1
Pojačivač snage nivoa 1 je naznačen u oblasti za izbor/displej (12) sa treperenjem broja „4“

Dodirnite i prevlaćite prste duž **Trake za izbor (3)** (iznad nivoa 3) i aktivirajte pojačivač snage 2
Pojačivač snage nivoa 2 je naznačen u oblasti za izbor/displej (12) sa treperenjem simbola „P“

• **Automatski rad**

Aspirator će se uključiti na najpogodnijoj brzini, prilagođavajući kapacitet ekstrakcije maksimalnom nivou kuvanja koji se koristi u zoni za kuvanje.

Kada su zone za kuvanje isključene, aspirator prilagođava brzinu ekstrakcije, smanjujući je postepeno, kako bi eliminisala preostala isparenja i mirise.

Za aktiviranje ove funkcije:

Pritisnite **A** (14)

Ponovite postupak da biste ga deaktivirali.

Napomena: ako se tokom automatskog rada sa **Trake za izbore (3)** izaberu brzine od 1 do 3, automatski rad se prekida; ako su umesto toga izabrani **Pojačivači snage**, automatski rad će se nastaviti nakon kraja vremenskog ograničenja, dok u međuvremenu simbol „**A**“ ostaje da treperi.

Napomena: ako se ploča za kuvanje automatski isključi sa aktivnim automatskim režimom, ventilator aspiratora će se automatski isključiti postepeno.

- **Indikator zasićenja filtera**

Aspirator označava kada je potrebno održavanje filtera:

Ugljeni/keramički filteri mirisa

„FILTER“ (13) postaje uključen

Filter za mast

„FILTER“ (13) treperi

Napomena: ova funkcija je podrazumevano onemogućena (pogledajte kako da je omogućite u odeljku „Aktiviranje indikatora zasićenja filtera“)

- **Resetovanje zasićenja filtera**

Nakon radova na održavanju filtera (masti i/ili ugljenog/keramičkog), pritisnite i držite „FILTER“ (13);

„FILTER“ (13) se isključuje, ponovo pokrećući brojač indikatora.

- **Aktiviranje indikatora zasićenja filtera**

Ovaj indikator je obično deaktiviran.

Da biste ga aktivirali, postupite na sledeći način:

- uključite ploču aspiratora  ;
- sa isključenim motorom za ekstrakciju i zonama za kuvanje, pritisnite **Izbor zone (12)**
- dugo pritisnite „**HOOD**“ (11) dok se ne pojave slova „F“
- „G“ naizmenično treperući na **Displeju (12)**

F = ugljeni/keramički filteri mirisa

G = filter za mast

Ugljeni/keramički filteri mirisa

- pritisnite na **Displeju (12)** kada se pojavi slovo „F“
- pritisnite „FILTER“ (13) — trepćuće svetlo
- ponovo dugo pritisnite „**HOOD**“ (11) da biste potvrdili **aktiviranje indikatora ugljenog/keramičkog filtera za mirise**

Filter za mast

- pritisnite na **Displeju (12)** kada se pojavi slovo „G“
- pritisnite „FILTER“ (13) — fiksno svetlo
- ponovo dugo pritisnite „**HOOD**“ (11) da biste potvrdili **aktiviranje indikatora filtera za mast**

Tabele snage

Nivo snage		Tip kuvanja	Upotreba nivoa (displej kombinuje iskustvo i navike u kuvanju)
Maks. snaga	Pojačanje	Brzo zagrevanje	Idealno za brzo povećanje temperature hrane do brzog ključanja u slučaju vode ili brzog zagrevanja tečnosti za kuvanje
	8-9	Prženje – ključanje	Idealno da hrana porumeni, za početak kuvanja, prženje smrznutih proizvoda, brzo ključanje
Visoka snaga	7-8	Rumenenje – prženje – ključanje – grilovanje	Idealno za prženje, održavanje ključanja, kuvanje i grilovanje (za kratka vremena, 5-10 minuta)
	6-7	Rumenenje – kuvanje – dinstanje – prženje – grilovanje	Idealno za prženje, održavanje dinstanja, kuvanje i grilovanje (prosečno vreme, 10-20 minuta), prethodno zagrevanje pribora
Srednja snaga	4-5	Kuvanje – dinstanje – prženje – grilovanje	Idealno za dinstanje, održavanje laganog ključanja, kuvanje (za duža vremena). Mešanje testenine
	3-4	Kuvanje – dinstanje – zgušnjavanje – mešanje	Idealno za sporo kuvanje (pirinač, sosovi, pečenja, riba) u prisustvu tečnosti (npr. voda, vino, supa, mleko), mešanje testenine
	2-3	Kuvanje – dinstanje – zgušnjavanje – mešanje	Idealno za sporo kuvanje (zapremina ispod jednog litra: pirinač, sosovi, pečenja, riba) u prisustvu tečnosti (npr. voda, vino, supa, mleko)
Niska snaga	1-2	Topljenje – odmrzavanje – održavanje toplom – mešanje	Idealno za omekšavanje putera, nežno topljenje čokolade, odmrzavanje malih proizvoda
	1	Topljenje – odmrzavanje – održavanje toplom – mešanje	Idealno za održavanje malih porcija sveže kuvane hrane toplom ili održavanje temperature serviranja jela i mešanja rižota
ISKLJUČENO	Nulta snaga	Pomoćna površina	Ploča za kuvanje u stanju pripravnosti ili isključena (moguće prisustvo preostale toplote od kraja kuvanja, signalizirano H-L-O)

Tabele kuvanja

Kategorija namirnica	Jela ili tip kuvanja	Nivo snage i obrazac kuvanja			
		Prva faza	Snage	Druga faza	Snage
Testenina, pirinač	Sveža testenina	Zagrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i održavanje ključanja	7-8
	Sveža testenina	Zagrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i održavanje ključanja	7-8
	Kuvan pirinač	Zagrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i održavanje ključanja	5-6
	Rižoto	Prženje i pečenje	7-8	Kuvanje	4-5
Povrće, mahunarke	Prokuvano	Zagrevanje vode	Booster-9	Ključanje	6-7
	Prženo	Zagrevanje ulja	9	Prženje	8-9
	Sote	Zagrevanje pribora	7-8	Kuvanje	6-7
	Dinstano	Zagrevanje pribora	7-8	Kuvanje	3-4
	Prženo	Zagrevanje pribora	7-8	Porumenelo prženo	7-8
Meso	Pečenje	Da meso porumeni na ulju (ako je sa puterom, snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
	Grilovano	Predzagrevanje posude	7-8	Grilovanje sa obe strane	7-8
	Da porumeni	Da porumeni na ulju (ako je sa puterom, snaga 6)	7-8	Kuvanje	4-5
	Paprikaš	Da porumeni na ulju (ako je sa puterom, snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
Riba	Grilovano	Predzagrevanje posude	7-8	Kuvanje	7-8
	Paprikaš	Da porumeni na ulju (ako je sa puterom, snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
	Prženo	Zagrevanje ulja ili masti	8-9	Prženje	7-8
Jaja	Omleti	Zagrevanje posude sa puterom ili mašču	6	Kuvanje	6-7
	Omleti	Zagrevanje posude sa puterom ili mašču	6	Kuvanje	5-6
	Meko kuvano/kuvano	Zagrevanje vode	Booster-9	Kuvanje	5-6
	Palačinke	Zagrevanje posude sa puterom	6	Kuvanje	6-7
Sosovi	Paradajz	Da porumeni na ulju (ako je sa puterom, snaga 6)	6-7	Kuvanje	3-4
	Mesni umak	Da porumeni na ulju (ako je sa puterom, snaga 6)	6-7	Kuvanje	3-4
	Bešamel	Priprema osnove (rastapanje putera i brašna)	5-6	Dovedite do tačke ključanja	3-4
Deserti, kreme	Engleski krem	Prokuvajte mleko	4-5	Nastavite da dinstate	4-5
	Pudinci	Prokuvajte mleko	4-5	Nastavite da dinstate	2-3
	Sutlijaš	Zagrejte mleko	5-6	Nastavite da dinstate	2-3

Održavanje

Održavanje ploče za kuvanje

Opres! Pre bilo kakvog čišćenja ili održavanja, proverite da li su zone za kuvanje isključene i da li se indikator toplote isključio.

Čišćenje

Ploču je potrebno očistiti nakon svake upotrebe.

Važno:

Nemojte koristiti abrazivne sundere, podloge za ribanje. Vremenom, njihova upotreba može uništiti staklo.

Nemojte koristiti hemijske iritante, kao što su sprejevi za rernu ili sredstva za uklanjanje mrlja.

Nakon svake upotrebe, ostavite ploču da se ohladi i očistite je kako biste uklonili naslage i mrlje nastale od ostataka hrane.

Šećer ili hrana sa visokim sadržajem šećera oštećuju ploču i moraju se odmah ukloniti.

So, šećer i pesak mogu ogrebat staklenu površinu.

Za čišćenje ploče koristite meku krpu, papirni ubrus ili određene proizvode (sledite uputstva proizvođača).

NE KORISTITE PARNE ČISTAČE SA JAKIM MLAZOM!!!

Važno:

Ako tečnosti slučajno ili preterano cure iz posuda, možete otvoriti odvodni ventil koji se nalazi na donjem delu proizvoda tako svi ostaci budu uklonjeni i da je moguće čistiti u uslovima maksimalne higijene.

Čišćenje metalne rešetke:

Rešetka se mora ručno oprati toplom vodom i neutralnim deterdžentom, a zatim temeljito osušiti kako bi se sprečila oksidacija.

Održavanje ventilatora aspiratora

Čišćenje

Za čišćenje koristite **SAMO** krpu navlaženu neutralnim tečnim deterdžentima. **NEMOJTE KORISTITI PRIBOR ILI ALAT ZA ČIŠĆENJE!**

Izbegavajte upotrebu proizvoda koji sadrže abrazivna sredstva.

NE KORISTITE ALKOHOL!

Filter za mast

Hvata čestice masnoće nastale kuvanjem.

Mora se čistiti jednom mesečno (ili kada sistem indikacije zasićenja filtera ukazuje na ovu potrebu), neagresivnim deterdžentima, ručno ili u mašini za pranje posuda na niskoj temperaturi i u kratkom ciklusu.

Kada se čisti u mašini za pranje posuda, metalni filter za masnoću može da promeni boju, ali njegove karakteristike filtriranja ostaju nepromenjene.

Sl. 15.2 – 15.1.5

Filter sa aktivnim ugljem – keramički

(Samo za verziju sa filtriranjem)

Hvala neprijatne mirise nastale kuvanjem.

Proizvod se isporučuje sa kompletom filtera za miris. Do zasićenja filtera za mirise može doći nakon nešto duže upotrebe u zavisnosti od vrste kuvanja i redovnog čišćenja filtera za mast.

Filteri za miris mogu se termički regenerisati svaka 2/3 meseca u rerni zagrejanom na 200°C u trajanju od 45 minuta. Pravilna regeneracija filtera obezbeđuje da može stalno efikasno da filtrira 5 godina.

Sl. 15.1.3

Rešavanje problema

KOD GREŠKE	OPIS	MOGUĆI UZROCI	OTKLANJANJE GREŠKE
E2	Komandna zona se isključuje zbog preterano visoke temperature	Temperatura unutar elektronskih delova je previsoka	Sačekajte da se ploča ohladi pre ponovne upotrebe
E3	Neodgovarajuća posuda	Gubitak magnetnih svojstava	Sklonite posudu
E5	Problemi u komunikaciji između korisničkog interfejsa i indukcionog modula	Struja ne stiže do modula; Kabl za napajanje je neispravno povezan ili je neispravan	Otključite ploču sa električne mreže i proverite spoj
Za sve ostale signale grešaka (E... U... C...)	Pozovite korisničku službu i prijavite kod greške		

Korisnička služba

Pre nego što kontaktirate korisničku službu

1. Proverite da li ne možete sami da rešite problem na osnovu tačaka opisanih u odeljku „Rešavanje problema”.
2. Isključite i ponovo uključite uređaj da biste videli da li će se problem rešiti sam od sebe.

Ako se kvar nastavi nakon gorenavedenih provera, obratite se najbližoj korisničkoj službi.

Za zahtev za servis, pogledajte kontakte koji su navedeni na veb-sajtu „www.haier-europe.com” za vašu zemlju, u okviru odeljka Servisna podrška.

SL - Navodila za montažo in uporabo

Strogo upoštevajte navodila v tem priročniku. Zavračamo vsakršno odgovornost za kakršn koli težave, poškodbe ali požare, ki jih povzroči neupoštevanje navodil v tem priročniku. Aparat je namenjen samo za domačo uporabo, za kuhanje hrane in odvajanje pare, ki nastaja pri kuhanju. Druga uporaba ni dovoljena (npr. ogrevanje prostorov). Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost za neprimerno uporabo ali nepravilne nastavitve upravljalnih elementov. **Aparat ima lahko drugačne estetske značilnosti od prikazanih na slikah v tem priročniku, vendar so navodila za uporabo, vzdrževanje in namestitve enaka.**

- ❗ Pozorno preberite navodila: vsebujejo pomembne informacije o namestitvi, uporabi in varnosti.
- ❗ Ne spreminjajte električnih elementov aparata.
- ❗ Pred namestitvijo aparata se prepričajte, da noben sestavni del ni poškodovan. Če odkrijete poškodbe, se obrnite na prodajalca in ne nadaljujte z namestitvijo.
- ❗ Pred nadaljevanjem namestitve preverite, ali je naprava v popolnem stanju. Če odkrijete poškodbe, se obrnite na prodajalca in ne nadaljujte z namestitvijo.

Opomba: Deli, označeni s simbolom »(*)«, so dodatki, ki so priloženi samo nekaterim modelom ali niso pa niso priloženi, vendar so na voljo v prosti prodaji.

⚠ Priključitev v električno omrežje

Prosimo, upoštevajte! Bodite pozorni na naslednja navodila: ● Aparat mora biti pred izvajanjem kakršnih koli montažnih del izklopljen iz električnega napajanja. ● Montažo ali vzdrževanje mora opraviti usposobljen tehnik v skladu z navodili proizvajalca in lokalnimi varnostnimi predpisi. Ne popravljajte ali zamenjajte katerega koli dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v navodilih za uporabo. ● Po zakonu mora biti aparat ozemljen. ● Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da omogoča priključitev naprave, vgrajene v enoto, na napajanje. ● Da bi bila namestitve skladna z veljavnimi varnostnimi predpisi, je potrebno odobreno vsepolno odklopno stikalo, ki zagotavlja popolno odklopitev električnega omrežja v kategoriji prenapetosti III, v skladu s pravili namestitve. ● Ne uporabljajte razdelilnikov ali podaljškov. ● Ko je namestitev končana, električni sestavni deli ne smejo biti več dostopni uporabniku. ● Aparat in njegovi dostopni deli

se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. ● Prepričajte se, da se otroci ne igrajo z aparatom; otroci se mu naj ne približujejo in jih nadzorujte, ker se lahko dostopni deli med uporabo zelo segrejejo. ● Za osebe z srčnimi spodbujevalniki in aktivnimi vsadki je pomembno, da pred uporabo indukcijske kuhalne plošče preverijo, ali je njihov srčni spodbujevalnik združljiv z aparatom. ● Med uporabo in po njej se ne dotikajte grelnih elementov aparata. ● Izogibajte se stiku s krpami ali katerim koli drugim vnetljivim materialom, dokler se vsi sestavni deli kuhalne plošče dovolj ne ohladijo. Nevarnost požara. ● Ne postavljajte vnetljivega materiala na aparat ali v njegovo bližino. ● Pregrete maščobe in olja se zlahka vnamejo. Nadzorujte kuhanje mastne ali oljnate hrane. ● Če je površina razpokana, aparat takoj izklopite, da preprečite nevarnost električnega udara. ● Aparat ni namenjen za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja. ● Kuhanje brez nadzora na aparatu z oljem ali maščobo je lahko nevarno in lahko povzroči požar. ● Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratek postopek kuhanja je treba nenehno nadzorovati. ● NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo. Namesto tega izklopite aparat in zadušite plamen, na primer s pokrovom ali požarno odejo. Nevarnost požara: ne postavljajte predmetov na kuhalne površine. ● Ne uporabljajte parnih čistilnikov, nevarnost električnega udara. ● Na aparat ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice ali pokrovi, ker se lahko segrejejo. ● Pred priključitvijo aparata na električno omrežje: preverite podatkovno ploščico (na dnu aparata), da se prepričate, da napetost in moč ustrezata omrežnemu napajanju in da je vtičnica primerna. Če ste v dvomih, se posvetujte z usposobljenim električarjem.

Pomembno: ● Po uporabi izklopite kuhalno ploščo s stikalom in se ne zanašajte na detektor posode. ● Preprečite razlivanje tekočin, zato med vrenjem ali segrevanjem tekočin zmanjšajte moč toplote. ● Grelnih elementov ne puščajte vklopljenih s praznimi lonci in ponvami ali brez njih. ● Ko končate s kuhanjem, izklopite ustrezno kuhalno ploščo. ● Nikoli ne uporabljajte aluminijeve folije za kuhanje in nikoli ne postavljajte izdelkov, pakiranih v aluminij, na kuhalno ploščo. Aluminij bi se stopil in vaš aparat nepopravljivo poškodoval. ● Nikoli ne segrevajte pločevink ali pločevink, ki vsebujejo živila, ne da bi jo prej odprli: lahko eksplodira! ● To opozorilo velja tudi za vse druge vrste kuhalnih plošč. ● Visoke ravni moči, kot je funkcija Booster, se ne smejo uporabljati za segrevanje določenih tekočin, kot je olje za cvrtje. Prekomerna toplota je lahko nevarna. V teh primerih priporočamo uporabo nižje ravni moči. ● Posode morajo biti nameščene neposredno na kuhalno ploščo in sredinsko poravnane. V nobenem primeru se med posodo in kuhalno ploščo ne sme postaviti nobenih drugih predmetov. ● Če temperatura postane visoka, aparat samodejno zmanjša raven moči kuhališč. ● Pred čiščenjem ali vzdrževanjem aparat izključite iz električnega omrežja tako, da iztaknete vtič ali izklopite glavno električno stikalo. Med vsemi postopki montaže in vzdrževanja nosite zaščitne rokavice. Aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od osem let, in osebe z omejenimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj ali potrebnega znanja, pod pogojem, da so pod nadzorom, ali pa so bili poučeni o varni uporabi aparata in razumejo z njim povezane nevarnosti. Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne bi igrali z aparatom. Otroci nikoli ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, razen če so pod ustreznim nadzorom. Ob sočasni uporabi aparata in drugih plinskih aparatov ali aparatov,

ki jih poganja drugo gorivo mora biti prostor ustrezno prezračen. Notranjost in zunanost aparata je treba redno čistiti (VSAJ ENKRAT NA MESEC) v skladu z navodili za vzdrževanje. Neupoštevanje pravil za čiščenje aparata ter zamenjavo in čiščenje filtra lahko povzroči nevarnost požara. Hrane nikoli ne smete flambirati. Uporaba odprtega ognja lahko poškoduje filtre in povzroči nevarnost požara; zato jo je treba v vseh okoliščinah preprečiti. Pri cvrtju je potrebna posebna previdnost, da se olje ne pregreje in ne zažge. ● **PROSIMO, UPOŠTEVAJTE:** Ko je kuhalna plošča vklopljena, se dostopni deli aparata lahko segrejejo. ● **Prosimo, upoštevajte!** Naprave ne priključite na električno napajanje, dokler ni namestitav v celoti končana. Dosledno je treba upoštevati predpise, ki jih določijo lokalni organi v zvezi s tehničnimi in varnostnimi ukrepi, potrebnimi za odvod pare. ● Izpustni zrak se ne sme prenašati po istih kanalih, ki se uporabljajo za odvajanje dima, ki nastane pri zgorevanju v plinskih ali drugih zgorevalnih napravah. Aparata nikoli ne uporabljajte z nepravilno nameščeno rešetko. Za montažo uporabljajte samo pritrdilne vijake, ki so priloženi k aparatu, če niso priloženi, pa kupite vijake ustrezne vrste. Uporabite vijake ustrezne dolžine, kot je navedeno v navodilih za montažo. ● Kadar se aparat uporablja skupaj z drugimi napravami, ki se ne napajajo na električno energijo, negativni tlak v prostoru ne sme presegati 4 Pa (4×10^{-5} bar). Ta priročnik je treba shraniti za prihodnjo uporabo. Če aparat prodate, izročite ali premaknete, mora ostati z aparatom.

Priključitev v električno omrežje

Slika 6 → 6.3

- Aparat odklopite iz električnega napajanja.
- Montažo mora izvesti strokovno usposobljeno osebje, ki pozna veljavne predpise za montažo in varnost.
- Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost do oseb, živali ali premoženja, če se ne upoštevajo smernice iz tega poglavja.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da lahko kuhalno ploščo odstranite z delovnega pulta.
- Prepričajte se, da se napetost na podatkovni ploščici s serijsko številko na dnu naprave ujema z napetostjo v domačem okolju, v katerem aparat nameščen.
- Ne uporabljajte podaljškov.
- Ozemljitveni kabel mora biti 2 cm daljši od drugih kablov.
- Če električni aparat ni opremljen z napajalnim kablom, uporabite kabel z najmanjšim premerom vodnika 2,5 mm² za moč do 7200 W; za višje ravni moči mora biti premer 4 mm².
- Temperatura kjer koli ob kablu ne sme presegati 50 °C nad sobno temperaturo.
- Aparat je namenjen trajni priključitvi na napajanje.

● **Prosimo, upoštevajte!** Pred ponovno priključitvijo vezja na električno omrežje se prepričajte, da pravilno deluje; vedno preverite, ali je napajalni kabel pravilno nameščen.

● **Prosimo, upoštevajte!** Priključni kabel mora zamenjati pooblašena služba za tehnično podporo ali podobno usposobljena oseba.

Opomba: izdelek je opremljen s funkcijo omejevalnika moči, ki omogoča nastavitve največje omejitve moči

Omejitev je treba določiti ob priključitvi izdelka na električno omrežje ali ob ponovni priključitvi samega električnega omrežja (v roku 2 minut). Postopek nastavljanja omejitve moči si oglejte v razdelku Delovanje v tem priročniku.

Vgradnja

● Električno in mehansko vgradnjo mora izvesti specializirano osebje.

Električni aparat je zasnovan za vgradnjo v delovni pult debeline 2-6 cm v primeru ZGORNJE namestitve; 2,5-6 cm v primeru PORAVNANE nastavitve.

Najmanjša razdalja med kuhalno ploščo in steno mora biti vsaj 5 cm spredaj, vsaj 4 cm ob straneh in vsaj 50 cm od visečih stenskih omaric.

Pomnite: priporočene razdalje so navedene kot primeri: pri načrtovanju prostorov je treba upoštevati navedbe proizvajalca kuhinje.

Pozor! Če vijakov ali delov za pritrditev ne namestite v skladu z navodili, lahko nastane električna nevarnost.

Montaža

Pred začetkom namestitve:

- Po razpakiranju izdelka se prepričajte, da se med prevozom ni poškodoval. V primeru težav se pred namestitvijo obrnite na prodajalca ali službo za podporo strankam.
- Preverite, ali je izdelek prave velikosti za območje namestitve.
- Preverite, ali so v embalaži dodatki (npr. vrečke z vijaki, garancijski listi itd.) (tja so vloženi zaradi prevoza). Če obstajajo, jih odstranite iz embalaže in shranite na varnem mestu.
- Preverite tudi, ali je v bližini območja namestitve električna vtičnica.

Priprava omare za vgradnjo:

- Izdelka ni mogoče namestiti nad hladilne naprave, pomivalne stroje, grelnike, pečice, pralne in sušilne stroje.
- Pred vstavljanjem kuhalne plošče ustvarite izrezke v omari in previdno odstranite ostružke ali žagovino.

- za optimizacijo namestitve filtra je priporočljivo, da v podstavku izrežete rezo za vstavev rešetke (na voljo je v prosti prodaji)

Pozor! Zadnja plošča omare pod delovnim pultom mora biti odstranljiva za namene pregleda/vzdrževanja.

POMEMBNO: uporabite enokomponentno lepilno maso (S), ki vzdrži temperature do 250°; pred namestitvijo temeljito očistite površine, da se bodo zalepile, in odstranite vse snovi, ki bi lahko poslabšale lepljenje (npr. sredstva za sproščanje, konzervansi, maščobe, olje, prah, sledovi starih lepil itd.); lepilo mora biti enakomerno razporejeno po zunanji strani okvirja; po lepljenju počakajte približno 24 ur, da se lepilo posuši.

Slika 9.1

Opomba: za zagotovitev pravilne namestitve izdelka je priporočljivo, da cevi prilepite z lepilom z naslednjimi značilnostmi:

- mehka elastična PVC folija, z lepilom na osnovi akrila
- v skladu s predpisi DIN EN 60454
- odporno na ogenj
- odlična odpornost na obrabo
- odpornost na temperaturna nihanja
- možna uporaba pri nizkih temperaturah

Aparat lahko uporabljate tudi v kombinaciji s kompletom okenskih senzorjev (ki jih proizvajalec ne dobavlja).

Če je nameščen komplet okenskih senzorjev (samo v primeru uporabe v načinu SESANJA), se bo sesanje zraka ustavilo vsakič, ko zaprete okno v prostoru, v katerem je nameščen komplet.

- Električno priključitev kompleta na aparat mora izvesti usposobljeno in specializirano tehnično osebje.
- Komplet mora biti certificiran ločeno v skladu z varnostnimi standardi za sestavni del in njegovo uporabo z aparatom. Namestitev je treba izvesti v skladu z veljavnimi predpisi za domače sisteme.

PROSIMO, UPOŠTEVAJTE:

- ožičenje kompleta, ki ga je treba priključiti na napravo, mora biti del certificiranega varnostnega vezja z zelo nizko napetostjo (SELV).
- proizvajalec tega aparata zavrača vsakršno odgovornost za kakršne koli neprijetnosti, poškodbe ali požare, ki jih povzročijo napake in/ali težave, povezane z okvaro in/ali nepravilno namestitvijo kompleta.

Ta aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2012/19/ES - UK SI 2013 No3113, odpadna električna in elektronska oprema (OEEO). Z zagotavljanjem pravičnega odlaganja te naprave bo uporabnik pomagal preprečiti morebitne negativne vplive na okolje in zdravje ljudi.



Simbol  na aparatu ali v dokumentaciji pomeni, da se tega aparata ne sme obravnavati kot gospodinjinski odpad, temveč ga je treba odpeljati na primerno mesto za zbiranje odpadkov za recikliranje električnih in elektronskih naprav. Odstranite ga v skladu z lokalnimi predpisi za odstranjevanje odpadkov. Za dodatne informacije o obdelavi, predelavi in recikliranju tega aparata se obrnite na lokalni organ, službo za zbiranje gospodinjinskih odpadkov ali trgovino, v kateri ste kupili aparat. Aparat je zasnovan, preizkušen in razvit v skladu s predpisi o naslednjem:

- Varnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-231, EN/IEC 62233.

- Učinkovitost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Priporočila za pravilno uporabo za zmanjšanje vpliva na okolje: Ko začnete kuhati, vklopite aparat z najmanjšo močjo in go pustite vklopljenega nekaj minut, ko končate s kuhanjem. Moč povečajte le, če obstaja velika količina hlapov in pare, pri čemer funkcijo Booster uporabite le v skrajnih primerih. Če želite zagotoviti učinkovito delovanje sistema za zmanjšanje vonjav, po potrebi zamenjajte oglikovke filtre. Za zagotovitev visoke učinkovitosti filtra za maščobo ga po potrebi očistite. Za izboljšanje učinkovitosti in zmanjšanje hrupa uporabite največji premer kanala, naveden v tem priročniku.

Uporaba

Posoda za kuhanje

Uporabljajte izključno lonce, na katerih je naveden simbol



Pomembno:

da preprečite trajne poškodbe površine kuhalne plošče, ne uporabljajte:

- posode, katere dno ni povsem ravno,
- kovinske posode z emajliranim dnom,
- posode z grobo podlago, da se izognete praskanju površine kuhalne plošče,
- nikoli ne postavljajte vročih loncev in ponev na površino nadzorne plošče kuhalne plošče.

Prejšnja posoda

Indukcijsko kuhanje uporablja magnetizem za ustvarjanje toplote. Posode morajo vsebovati železo. Z magnetom preverite, ali je material lonca magneten. Če lonci niso magnetni, niso primerni.

Priporočeni premer dna loncev

POMEMBNO: če lonci niso pravilne velikosti, se kuhališča ne bodo vklopila

Za podrobnosti o najmanjšem premeru lonca, ki ga je treba uporabiti na posameznem kuhališču, glejte ilustrirani del tega priročnika.

Varčevanje z energijo

Priporočila za najboljše rezultate:

- Uporabite lonce in ponev, katerih dno ima enak premer kot kuhališče.
- Uporabljajte samo lonce in ponev z ravnim dnom.
- Kadar je mogoče, naj bodo lonci med kuhanjem pokriti.
- Zelenjavo, krompir itd. kuhajte v minimalni količini vode, da skrajšate trajanje kuhanja.
- Uporabljajte tlačne lonce, saj ti dodatno zmanjšajo porabo energije in trajanje kuhanja
- Lonec postavite na sredino kuhališča, narisane na kuhalni plošči.

Izbira posode za kuhanje

	Železna ponev za cvrtje
	Emajliran lonec
	Železni lonec
	Železni kotliček
	Kotliček iz emajliranega nerjavnega jekla
	Lonec iz nerjavečega jekla
	Železna ponev

Uporabljajte lahko različne posode za kuhanje.

1. Ta indukcijska kuhalna plošča lahko prepozna različne posode, kar lahko preizkusite na enega od naslednjih načinov: Postavite posodo na kuhališče. Če se za izbrano kuhališče pokaže stopnja moči, je posoda ustrezna. Če pa utripa črka »U«, posoda ni primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.

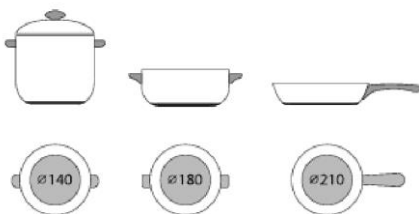
2. Posodi približajte magnet. Če posoda privlači magnet, je primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči. OPOMBA: Dno posode mora biti izdelano iz magnetnega materiala. Posoda mora imeti ravno dno in premer v skladu s spodnjo tabelo 1.

3. Uporabljajte samo feromagnetno kuhinjsko posodo iz emajliranega jekla, litega železa ali nerjavnega jekla, ki mora biti združljiva z indukcijsko tehnologijo.

4. Uporabljajte posode s premerom feromagnetnega območja (dna posode) v skladu z merami, navedenimi v spodnji tabeli. (Tabela 1)

- Če uporabite manjšo posodo, lahko to vpliva na učinkovitost delovanja.
- Posoda morda ne bo zaznana, če je njen premer manjši od vrednosti, navedeni v tabeli 1.

Glede na velikost kuhališča lahko uporabljate posodo različnega premera, kot je prikazano na spodnji sliki:



5. Če feromagnetni del le delno pokriva dno lonca, se bo segrel samo feromagnetni del, preostali del dna posode pa se morda ne bo segrel do zadostne temperature za kuhanje.



6. Če feromagnetni del ni homogen, temveč vsebuje druge materiale, kot je aluminij, lahko to vpliva na segrevanje in zaznavanje posode.

Če je dno posode podobno kot na slikah spodaj, posoda ne bo zaznana.



Uporaba kuhalne plošče

Indukcijski sistem kuhanja temelji na fizikalnem pojavu magnetne indukcije. Glavna značilnost tega sistema je neposreden prenos energije iz generatorja v lonec.

Prednosti:

V primerjavi z električnimi kuhalnimi ploščami je indukcijska kuhalna plošča:

- **Varnejša:** nižja temperatura na stekleni površini.
- **Hitrejša:** krajši čas segrevanja hrane.
- **Natančnejša:** kuhalna plošča se takoj odzove na vaše ukaze.
- **Učinkovitejša:** 90 % absorbirane energije se pretvori v toploto. Poleg tega se po odstranitvi lonca iz kuhalne plošče prenos toplote takoj prekine, kar prepreči nepotrebne toplotne izgube.

Uporaba sesalnega ventilatorja

Sistem za odsesavanje se lahko uporablja v dveh različicah: zunanje odsesavanje in evakuacija ali kot filter z notranjim ponovnim kroženjem.



Različica odsesavanja

Slika 4.b

Para se odvaja navzven skozi vrsto cevi (ločen nakup),

pritrjenih na priloženo priključno prirobnico.

Premer izpušne cevi mora biti enak premeru priključnega obroča:

- za pravokotne odprtine 222 x 89 mm
- za krožne odprtine Ø 150 mm (*)

Za dodatne informacije glejte stran, ki se nanaša na različico odsesavanja v ilustriranem delu tega priročnika. Izdelek priključite na stenske izpušne cevi in luknje s premerom, ki ustreza odprtini za zrak (priključna prirobnica).

Uporaba stenskih izpušnih cevi in lukenj z manjšim premerom lahko zmanjša učinkovitost odsesavanja in močno poveča raven hrupa.

Zato zavračamo vsakršno odgovornost v zvezi z navedenim.

- ❗ Vod naj bo čim krajši.
- ❗ Uporabite vode z najmanjšim možnim številom upogibov (največji kot: 90°).
- ❗ Izogibajte se velikim spremembam premera voda.



Različica s filtriranjem

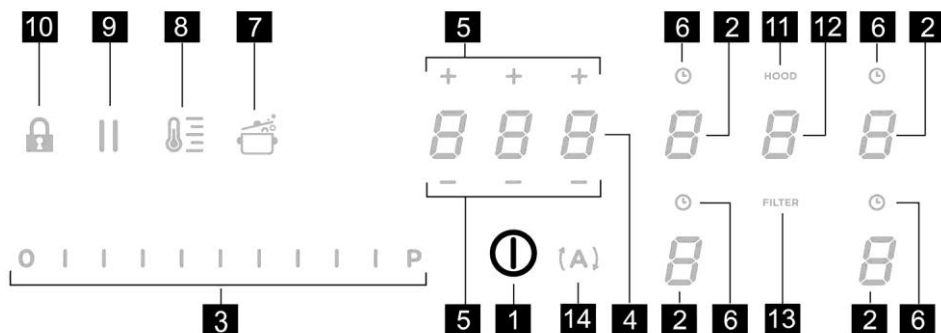
Slika 4.a

Odsesani zrak bo filtriran v posebnih filterih za maščobo in vonj, nato pa bo poslan nazaj v prostor. Za dodatne informacije glejte stran o dodatkih v priročniku za montažo – različica s filtrom.

Opozorilo: Če je izhod v omari, v plošči podstavka naredite zračnik, ki meri vsaj 120 cm².

Delovanje

Upravljalna plošča



Tipke/prikazovalnik

- | | |
|--|---|
| <p>1. VKLOP/IZKLOP kuhalne plošče/ekstraktorja</p> <p>2. Izbira kuhališča</p> <p>Prikaz kuhališča</p> <p>3. Povečanje/zmanjšanje stopnje moči in prikaz moči sesanja stopnje moči in moči sesanja</p> <p>4. Aktiviranje časovnika »STAND_ALONE«
Prikazovalnik: Časovnik »STAND_ALONE«/časovnik kuhališč</p> <p>5. Povečanje/zmanjšanje časa časovnika »STAND_ALONE«/časovnika kuhališč</p> <p>6. Aktiviranje časovnika kuhališč</p> <p>Indikator časovnika kuhališč je aktiven</p> <p>7. Aktiviranje samodejnega segrevanja</p> | <p>8. Aktiviranje upravitelja temperature (funkcija ogrevanja)</p> <p>9. Premor</p> <p>10. Zaklepanje tipk</p> <p>11. Indikator sesanja aktiven
Aktiviranje indikatorja filtra nasičenosti</p> <p>12. Izbira/aktiviranje sesanja
Prikazovalnik sesanja</p> <p>Prikaz nasičenosti ogljikovega/keramičnega filtra – maščobnega filtra</p> <p>13. Ponastavitev nasičenosti filtra</p> <p>14. Aktiviranje samodejnega delovanja sesanja</p> |
|--|---|

UPORABA KUHALNE PLOŠČE

Preden začnete, morate vedeti naslednje:

Vse funkcije te kuhalne plošče so zasnovane v skladu z najstrožjimi varnostnimi predpisi.

Iz tega razloga:

- **Se nekatere funkcije ob odsotnosti loncev ali njihovih nepravilni postavitvi na gorilnikih ne bodo vklopile ali pa se bodo samodejno izklopile.**

- V drugih primerih se bodo vklopile funkcije samodejno izklopile po nekaj sekundah, ko je za določeno funkcijo potrebna dodatna nastavitve, ki ni bila izbrana (npr.: »**Vklop kuhalne plošče**« brez »**izbire kuhališča**« in »**temperature delovanja**« ali »**funkcije zaklepanja**« ali funkcije »časovnika«).



Pozor! V primeru (na primer) daljše uporabe se kuhališče morda ne bo takoj izklopilo, ker je v fazi hlajenja; na prikazovalniku kuhališča se bo prikazal simbol »H«, ki označuje izvajanje te faze. Preden se približate kuhališču, počakajte, da se prikazovalnik izklopi.

Prikaz kuhališča

Na prikazovalnikih kuhališč je prikazano naslednje:

Kuhališče vklopljeno	
Stopnja moči	
Indikator preostale toplote	
Detektor loncev	
Aktivna funkcija premostitve	
Aktivna funkcija upravitelja temperature	
Aktivna funkcija otroške ključavnice	
Aktiven premor za otroke	
Funkcija samodejnega povečevanja toplote	

Značilnosti kuhalne plošče

• Varen vklop

Izdelek se aktivira le ob prisotnosti loncev na kuhališču: postopek segrevanja se ne začne ali prekine, če loncev ni ali jih odstranite.

• Detektor loncev

Izdelek samodejno zaznava prisotnost loncev na kuhališčih.

• Varnostni izklop

Iz varnostnih razlogov ima vsako kuhališče najdaljši čas delovanja, ki je odvisen od nastavljenosti najvišje moči.

• Indikator preostale toplote

Ko se eno ali več kuhališč izklopi, prisotnost preostale toplote označuje vizualni signal na prikazovalniku ustreznega kuhališča v obliki simbola »H«.

Delovanje

Opomba: Pred aktiviranjem katere koli funkcije je treba aktivirati zeleno kuhališče

• Vklop

Na kratko pritisnite (dotaknite se) gumba za VKLOP/IZKLOP (1) kuhalne plošče/odsesovalnika: zasveti simbol ; če nadaljujete s pritiskanjem, se za nekaj trenutkov prikažejo vse razpoložljive funkcije, nato pa ostanejo aktivne samo glavne; druge lahko uporabljate in bodo naknadno aktivirane med uporabo aparata.

POMEMBNO:

vse razpoložljive funkcije bodo osvetljene z intenzivnostjo svetlobe, ki bo postala intenzivnejša šele, ko se aktivirajo.

Ponovno pritisnite za izklop

Opomba: Ta funkcija ima prednost pred drugimi.

• Izbira kuhališč

Na kratko pritisnite (dotaknite se) območja za **izbiro/prikaz (2)**, ki ustreza zelenemu območju kuhanja.

• Stopnja moči

Kuhalna plošča ima 9 stopenj moči
Dotaknite se in podrsajte s prsti vzdolž **izbirne vrstice (3)**:
v desno, da povečate stopnjo moči;
v levo, da zmanjšate stopnjo moči;
Nastavljena stopnja moči bo prikazana v območju za izbiro/prikaz (2)

• **Power Booster**

Izdelek ima dodatno stopnjo moči (po stopnji 9), ki ostane aktivna 5 minut, nato pa se temperatura vrne na prej nastavljeno vrednost.

S prsti se dotaknite in podrsajte vzdolž **izbirne vrstice (3)** (nad stopnjo 9) in aktivirajte Power Booster

Stopnja Power Booster je označena v območju za izbiro/prikaz (2) s simbolom »P«

• **Zaklepanje tipk**

Zaklepanje tipk omogoča blokiranje nastavitve kuhalne plošče, da prepreči nenamerne posege, pri čemer nastavljene funkcije ostanejo aktivne.

Aktiviranje:

- pritisnite  (10)

Za izklop ponovite postopek.

Opomba: če med aktivnim zaklepanjem tipk pritisnete katero koli drugo funkcijo, simbol  utripa, kar pomeni, da je funkcija aktivna in jo je treba v primeru, da želite uporabljati kuhalno ploščo, izklopiti.

• **Samodejno segrevanje**

Funkcija samodejnega segrevanja omogoča hitrejšo doseganje nastavljene moči; s to funkcijo lahko hrano kuhate hitreje brez tveganja, da bi jo zažgali, če temperatura ne preseže nastavljene ravni.

Ta funkcija je na voljo za stopnje moči 1-8.

Aktiviranje:

- za delujoče kuhališče pritisnite  (7)
- na prikazovalniku (2) se prikaže utripajoči simbol »R«, na katerem se izmenično prikazuje nastavljena moč kuhališča

Povečanje stopnje moči kuhališča: funkcija samodejnega segrevanja ostane aktivna z novo nastavitvijo temperature; Zmanjšanje stopnje moči kuhališča: funkcija samodejnega segrevanja se izklopi.

Opomba: z istočasno izbiro drugega kuhališča simbol  (7) znova zasveti z rahlo intenzivnostjo in funkcijo lahko aktivirate tudi za to območje; funkcija ostane aktivna na kuhališču, kjer je že bila nastavljena, kot je prikazano na prikazovalniku (2)

• **Upravitelj temperature (funkcija ogrevanja)**

Upravitelj temperature je funkcija upravljanja, ki omogoča vzdrževanje toplote pri konstantni temperaturi pri optimizirani stopnji moči; to je idealno za ohranjanje tople že kuhane hrane.

Funkcija upravitelja temperature se aktivira ob prvem pritisku na tipko 

Na prikazovalniku (2) kuhališča, ki deluje v načinu upravitelja temperature, se prikaže simbol 

Opomba: z istočasno izbiro drugega kuhališča simbol  (8) znova zasveti z rahlo intenzivnostjo in funkcijo lahko aktivirate tudi za to območje; funkcija ostane aktivna na kuhališču, kjer je že bila nastavljena, kot je prikazano na prikazovalniku (2)

- **Ponovno pritisnite**  (8), da deaktivirate in izklopite, dokler ne dosežete stopnje, prikazane na prikazovalniku (2), na »«.

Opomba: če v načinu upravitelja temperature deluje več kuhališč (funkcija ogrevanja), najprej izberite zeleno kuhališče z uporabo **izbirnega območja (2)**; funkcijo je mogoče izklopiti tudi prek **izbirne vrstice (3)**, tako da **stopnjo moči nastavite na** »«.

• **Premor**

Funkcija premora omogoča začasno prekinitev delovanja aktivnih funkcij kuhalne plošče, s čimer se moč kuhanja zmanjša na nič.

Aktiviranje:

- pritisnite »||«" (9)
- na prikazovalnikih (2) se prikaže utripajoči simbol »||«

Za izklop funkcije:

- pritisnite  (9), **izbirna vrstica (3)** zasveti
- pritisnite/podrsajte po **izbirni vrstici (3)**, da izklopite funkcijo

Opomba: izklop obnovi stanje kuhalne plošče pred premorom; kuhalna plošča ponovno začne delovati s prej nastavljenimi nastavitvami.

Opomba: če po 10 minutah **funkcija premora** ne izklopite, se kuhalna plošča samodejno izklopi.

Opomba: funkcija premora ne vpliva na sesanje.

• **»STAND ALONE« časovnik**

Funkcija časovnika je odštevanje, neodvisno od kuhališč (in območja sesanja).

Časovnik se aktivira s pritiskom na **območje/prikazovalnik (4)**

Uporabite simbole   (5) za nastavitve trajanja **časovnika**, ki je prikazan v **območju/prikazan (4)**

Opomba: 10 sekund ne posredujte nobenega drugega ukaza, da časovnik začne delovati.

Oblika časovnika je **000**

- **0**, za ure
- **00** za minute

Opomba: časovnik lahko nastavite na največ 1 uro in 59 minut.

V **območju/prikazovalniku (4)** bo prikazan preostali čas; na koncu odštevanja se bo oglasil zvočni signal

Opomba: na prikazovalniku odštevanja se v primeru, da je preostalih manj kot 10 minut, prikazuje naslednje

- **0**, minut
- **00** sekund

s fiksno svetlobno točko

Če želite izklopiti časovnik:

- izberite **območje/prikazovalnik (4)**
- nastavite trajanje časovnika na **000**, preko **— + (5)**

• Časovnik kuhališč

Funkcija časovnika kuhanja je odštevanje, ki ga lahko nastavite na vsakem posmeznem kuhališču, tudi istočasno. Ob koncu nastavljenega obdobja se kuhališča samodejno izklopijo in uporabnik je o tem obveščen s posebnim zvočnim signalom.

Aktiviranje funkcije časovnika kuhališča

- Dotaknite se (pritisnite) **območje za izbiro/prikaz (2)** (stopnja moči '0')
- Pritisnite **(A)** (6), za ustrezno kuhališče

S simboli **— + (5)** nastavite trajanje časovnika, ki je prikazano v **območju/prikazovalniku (4)**,

medtem ko ustripa simbolem za nastavljanje **(A)** (6)

Opomba: počakajte 10 sekund, ne da bi pritisnili kateri koli drug ukaz, da se zažene časovnik kuhališča.

Opomba: s pritiskom in pridržanjem **(A)** (6) se časovnik kuhališča ponastavi

Po želji ponovite postopek za več kuhališč.

Opomba: vsako kuhališče ima lahko nastavljen drugačen časovnik; na prikazovalniku (4) se bo prikazalo odštevanje v tistem trenutku izbranega kuhališča; če ni izbrano nobeno kuhališče, se ob pritisku na prikazovalnik (4) prikaže odštevanje »STAND-ALONE« časovnika.

Način odštevanja je isti kot pri »STANDALONE« časovniku (glejte prejšnji odstavek, »STAND ALONE« časovnik)

Ko časovnik konča odštevanje, se oglasil zvočni signal in kuhališče se izklopi.

Če želite časovnik izklopiti:

- izberite kuhališče (2)
- nastavite trajanje časovnika na **000**, z uporabo **— + (5)**

• Omejitev moči

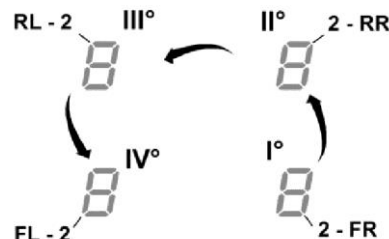
Funkcija omejevanja moči omogoča uporabo izdelka, hkrati pa omejuje njegovo maksimalno absorpcijo, s čimer prilagodi absorbirano moč na vseh aktivnih kuhališčih in zagotavlja, da skupna absorbirana moč kuhalne plošče ne presega nastavljenih najvišje stopnje absorpcije.

Opomba: nastavev je treba izvesti pri izklopljeni kuhalni plošči, ne da bi pritisnili tipko **(A)** VKLOP/IZKLOP (1), ko je kuhalna plošča priključena na električno omrežje ali v 2 minutah po ponovnem priklopu na električno omrežje.

Če želite nastaviti omejitev moči:

- pritisnite **(A)** (utripala le prvi 2 minuti po vklopu izdelka)

- še naprej držite pritisnjeno **(A)** in zaporedno pritisnite vsa območja za **izbiro/prikaz (2)** kuhališč v nasprotni smeri urinega kazalca, pri čemer začnete pri sprednjem desnem kuhališču (FR)



- ob vsakem pritisku se oglasil zvočni signal
- po pritisku na **vse prikazovalnike (2)** lahko izpustite tipko **(A)** na tej točki:
- **prikazovalnik (2) levega zadnjega kuhališča (RL)** bo v menjajočem se zaporedju prikazoval simbole »c« in »0«, kar pomeni, da je mogoče izvesti nastavev: izberite prikazovalnik (2-RL), nato se pomaknite na **izbirno vrstico (3)**, dokler se ne prikaže simbol »c« in »8«; za prikazovalniku (2-FL) se prikazuje trenutna nastavev**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** privzeta nastavev je 7,4 KW

Spreminjanje nastavitve omejitve moči

- pritisnite **prikazovalnik (2) levega sprednjega območja (FL)**
- nato se pomaknite na **izbirno vrstico (3)**, da izberete novo nastavitve
- da shranite izbrano možnost, pritisnite tipko **ⓘ**

za **VKLOP/IZKLOP (1)** za 2 sekundi; za potrditev uspešne nastavitve se oglasi daljši zvočni signal

• Premostitvena območja

Zahvaljujoč premostitveni funkciji lahko kuhališča delujejo na kombiniran način, ki ustvari eno samo kuhališče z enako stopnjo moči. Ta funkcija omogoča enakomerno porazdeljeno kuhanje v velikih loncih in ponvah.

Sprednje »**glavno**« kuhališče se lahko uporablja v kombinaciji z ustreznim »**sekundarnim**« kuhališčem zadaj (za preverjanje, katera kuhališča so opremljena s to funkcijo, glejte ilustrirani del tega priročnika).

Za aktiviranje premostitvene funkcije:

- **hkrati izberite dve kuhališči, ki ju želite uporabiti**
- **prikazovalnik (2)** na »**sekundarnim**« kuhališču prikazuje simbol »**⌞**«
- z **izbirno vrstico (3)** lahko nastavite stopnjo (moč) delovanja, ki bo prikazana na **prikazovalniku (2)** »**glavnega**« kuhališča
- za izklop **funkcije premostitve** preprosto ponovite isti postopek aktiviranja

Opomba: območje časovnika kuhanja, ki se aktivira med funkcijo premostitve, povzroči samodejni izklop obeh kuhališč, saj se v tem primeru štejeta za eno kombinirano kuhališče.

UPORABA SESALNEGA VENTILATORJA

• Vkllop

Na kratko pritisnite (dotaknite se) tipke **ⓘ** za **VKLOP/IZKLOP (1)** kuhalne plošče/sesalnika: zasveti simbol **ⓘ**;

če nadaljujete s pritiskanjem, se za nekaj trenutkov prikažejo vse razpoložljive funkcije, nato pa ostanejo aktivne samo glavne; druge lahko uporabljate in bodo naknadno aktivirane med uporabo aparata.

POMEMBNO:

vse razpoložljive funkcije bodo osvetljene z intenzivnostjo svetlobe, ki bo postala intenzivnejša šele, ko se aktivirajo.

Ponovno pritisnite **ⓘ** za izklop

Opomba: Ta funkcija ima prednost pred drugimi.

- **Izklop sesalnega sistema:** Odprite loputo in se dotaknite **izbirnega območja (12)**, da aktivirate sistem sesanja.

Opomba: Območje sesanja je opremljeno z mehansko vrtljivo **LOPUTO**. Pred vklopom pokrova je treba odpreti **LOPUTO**, da se aktivira sesalni sistem. Pokrov ima senzor, ki ob vklopu sesalnika samodejno ustavi motor, če je **LOPUTA** zaprta. Sesanje se začne znova šele, ko se **LOPUTA** ponovno odpre.

• Hitrost sesanja (moč):

Sesalnik je opremljen s 3 stopnjami hitrosti sesanja (moč) Dotaknite se in podrsajte s prsti vzdolž **izbirne vrstice (3)**: v desno, da povečate stopnjo moči; v levo, da zmanjšate stopnjo moči;

Nastavljena stopnja moči bo prikazana v območju za izbiro/prikaz (12)

• Power Booster

Izdelek ima 2 dodatni stopnji moči (nad stopnjo 3)

7. **Power Booster 1:** časovno omejen na 15 min.

8. **Power Booster 2:** časovno omejen na 5 min.

nato pa se moč vrne na prej nastavljeno stopnjo.

Dotaknite se in s prsti podrsnite vzdolž **izbirne vrstice (3)**

(nad stopnjo 3) ter aktivirajte Power Booster 1

Stopnja Power Booster 1 je označena v območju izbire/prikaza (12) z utripajočo številko »4«

Dotaknite se in s prsti podrsnite vzdolž **izbirne vrstice (3)**

(nad ravno 3) ter aktivirajte Power Booster 2

Stopnja Power Booster 2 je označena v območju izbire/prikaza (12) z utripajočim simbolom »P«

• Samodejno delovanje

Napa se bo vklopila z najprimernejšo hitrostjo, pri čemer se bo zmogljivost sesanja prilagodila najvišji stopnji kuhanja, ki se uporablja na kuhališču.

Ko so kuhališča izklopljena, napa prilagodi hitrost sesanja in jo postopoma zmanjšuje, da odpravi preostale hlapce in vonjave.

Če želite aktivirati to funkcijo:

Pritisnite **⌞ A ⌞ (14)**

Za izklop ponovite postopek.

Opomba: če med samodejnim delovanjem v **izbirni vrstici (3)** izberete **hitrosti od 1 do 3**, se samodejno delovanje prekine; če namesto tega izberete **Power Boosters**, se samodejno delovanje nadaljuje po izteku časa, medtem pa simbol »**⌞ A ⌞**« še naprej utripa.

Opomba: če se kuhališče samodejno izklopi, ko je aktiven **samodejni način**, se sesalni ventilator samodejno postopoma izklopi.

- **Indikator nasičenosti filtra**

Napa označuje, kdaj je potrebno vzdrževanje filtra:

Ogljikovi/keramični filtri vonjav

Zasveti »FILTER« (13)

Maščobni filter

»FILTER« (13) utripa

Opomba: ta funkcija je privzeto onemogočena (glede načina omogočitve glejte odstavek »aktiviranje indikatorja filtra nasičenosti«)

- **Ponastavitev nasičenosti filtra**

Po opravljenem vzdrževanju filtrov (maščobnega in/ali ogljikovega/keramičnega) pritisnite in pridržite »FILTER« (13); »FILTER« (13) ugasne in ponovno začne odštevanje indikatorja.

- **Aktiviranje indikatorja filtra nasičenosti**

Ta indikator običajno ni aktiviran.

Če ga želite aktivirati, izvedite naslednje:

- vklopite kuhalno ploščo s sesalcem prek  ;
- pri izklopljenem sesalnem motorju in kuhališčih pritisnite **izbirno območje (12)**
- za daljši čas pritisnite »**HOOD**« (11), da na **prikazovalniku (12)** začneta izmenično utripati črki »F« - »G«

F = ogljikovi/keramični filtri vonjav

G = maščobni filter

Ogljikovi/keramični filtri vonjav

- pritisnite na **prikazovalnik (12)**, ko se prikaže črka »F«
- pritisnite »FILTER« (13) — utripajoča lučka
- ponovno za daljši čas pritisnite »**HOOD**« (11),

da potrdite aktiviranje indikatorja ogljikovega/keramičnega filtra vonjav

Maščobni filter

- pritisnite na **prikazovalnik (12)**, ko se pojavi črka »G«
- pritisnite »FILTER« (13) — lučka sveti
- ponovno za daljši čas pritisnite »**HOOD**« (11),

da potrdite aktiviranje indikatorja maščobnega filtra

Tabele moči

Stopnja moči		Vrsta kuhanja	Uporaba stopnje (prikaz združuje izkušnje in navade kuhanja)
Največja moč	Segrevanje z ojačano močjo	Hitro segrevanje	Idealno za hitro povišanje temperature hrane do hitrega vrenja v primeru vode ali tekočin, ki se hitro segrevajo
	8-9	Cvrtje – vretje	Idealno za porjavitev, začetek kuhanja, cvrtje zamrznjenih izdelkov, hitro vrenje
Visoka moč	7-8	Porjavitev – cvrtje – vretje – peka na žaru	Idealno za cvrtje, ohranjanje vrenja, kuhanje in peko na žaru (za kratek čas, 5-10 minut)
	6-7	Porjavitev – kuhanje – dušenje – cvrtje – peka na žaru	Idealno za cvrtje, ohranjanje počasnega vrenja, kuhanje in peko na žaru (povprečen čas, 10-20 minut), predgrete dodatkov
Srednja moč	4-5	Kuhanje – dušenje – cvrtje – peka na žaru	Idealno za dušenje, vzdrževanje počasnega vrenja, kuhanje (za daljši čas). Praženje testenin
	3-4	Kuhanje – počasno vretje – zgoščevanje – praženje	Idealno za počasno kuhanje (riž, omake, pečenke, ribe) v prisotnosti tekočin (npr. vode, vina, juhe, mleka), praženje testenin
	2-3	Kuhanje – počasno vretje – zgoščevanje – praženje	Idealno za počasno kuhanje (prostornina, manjša od enega litra: riž, omake, pečenke, ribe) v prisotnosti tekočin (npr. vode, vina, juhe, mleka)
Nizka moč	1-2	Topljenje – tajanje – ohranjanje toplote – praženje	Idealno za mehčanje masla, nežno taljenje čokolade, odmrzovanje majhnih izdelkov
	1	Topljenje – tajanje – ohranjanje toplote – praženje	Idealno za ohranjanje toplote majhnih porcij sveže kuhane hrane ali ohranjanje temperature jedi, ki jih boste postregli, ter praženje rižote
IZKLOP	Ničelna moč	Podporna površina	Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali izključena (morebitna prisotnost preostale toplote po koncu kuhanja, kar označuje H-L-O)

Tabele kuhanja

Kategorija živil	Posode ali vrsta kuhanja	Stopnja moči in vzorec kuhanja			
		Prva faza	Moči	Druga faza	Moči
Testenine, riž	Sveže testenine	Ogrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	7-8
	Sveže testenine	Ogrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	7-8
	Kuhan riž	Ogrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	5-6
	Rižota	Cvrtje in praženje	7-8	Kuhanje	4-5
Zelenjava, stročnice	Vretje	Ogrevanje vode	Booster-9	Vrenje	6-7
	Cvrtje	Gretje olja	9	Cvrtje	8-9
	Sotiranje	Dodatki za ogrevanje	7-8	Kuhanje	6-7
	Dušenje	Dodatki za ogrevanje	7-8	Kuhanje	3-4
	Cvrtje	Dodatki za ogrevanje	7-8	Porjavitev s cvrtjem	7-8
Meso	Pečenka	Porjavitev mesa z oljem (v primeru masla moč 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Žar	Predgretje ponve	7-8	Žar na obeh straneh	7-8
	Porjavitev	Porjavitev z oljem (v primeru masla moč 6)	7-8	Kuhanje	4-5
	Dušenje	Porjavitev z oljem (v primeru masla moč 6)	7-8	Kuhanje	3-4
Ribe	Žar	Predgretje ponve	7-8	Kuhanje	7-8
	Dušenje	Porjavitev z oljem (v primeru masla moč 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Cvrtje	Gretje olja ali maščobe	8-9	Cvrtje	7-8
Jajca	Omlete	Gretje ponve z maslom ali maščobo	6	Kuhanje	6-7
	Omlete	Gretje ponve z maslom ali maščobo	6	Kuhanje	5-6
	Mehko kuhanje/kuhanje	Ogrevanje vode	Booster-9	Kuhanje	5-6
	Palačinke	Gretje ponve z maslom	6	Kuhanje	6-7
Omake	Paradižnik	Porjavitev z oljem (v primeru masla moč 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Mesna omaka	Porjavitev z oljem (v primeru masla moč 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Bešamel	Priprava osnove (topljenje masla in moke)	5-6	Doseganje rahlega vrenja	3-4
Sladice, kreme	Jajčna krema	Vretje mleka	4-5	Nadaljnje počasno vretje	4-5
	Pudingi	Vretje mleka	4-5	Nadaljnje počasno vretje	2-3
	Mlečni riž	Gretje mleka	5-6	Nadaljnje počasno vretje	2-3

Vzdrževanje

Vzdrževanje kuhalne plošče

Pozor! Pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da so kuhališča izklopljena in ne svetli indikator toplote.

Čiščenje

Kuhalno ploščo je treba očistiti po vsaki uporabi.

Pomembno:

Ne uporabljajte abrazivnih gob, strgalnih blazin. Z njihovo uporabo lahko sčasoma uničite steklo.

Ne uporabljajte kemičnih dražilnih snovi, kot so pršila za pečice ali odstranjevalci madežev.

Po vsaki uporabi počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, in jo očistite, da odstranite usedline in madeže, ki jih povzročajo ostanki hrane.

Sladkor ali živila z visoko vsebnostjo sladkorja poškodujejo kuhalno ploščo, zato jih je treba takoj odstraniti.

Sol, sladkor in pesek lahko opraskajo stekleno površino.

Za čiščenje kuhalne plošče uporabite mehko krpo, papirnato brisačo ali posebne izdelke (upoštevajte navodila proizvajalca).

NE UPORABLJAJTE PARNIH TLAČNIH ČISTILNIKOV!!!

Pomembno:

Če tekočine nenamerno ali pretirano uhajajo iz loncev, lahko odprete odtočni ventil na spodnjem delu izdelka, da odstranite morebitne ostanke in kuhalno ploščo očistite za zagotovitev maksimalne higijene.

Čiščenje kovinske rešetke:

Rešetko je treba ročno oprati z vročo vodo in nevtralnimi detergenti, nato pa temeljito posušiti, da preprečite oksidacijo.

Vzdrževanje sesalnega ventilatorja

Čiščenje

Za čiščenje uporabite **SAMO** krpo, navlaženo z nevtralnimi tekočimi detergenti. **NE UPORABLJAJTE ČISTILNIH PRIPOMOČKOV ALI ORODJA!**

Izogibajte se uporabi izdelkov, ki vsebujejo abrazivne snovi.

NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!

Maščobni filter

Ujame maščobne delce, ki nastanejo pri kuhanju.

Enkrat mesečno (ali kadar sistem za nasičenje filtra kaže to potrebo) je potrebno čiščenje z neagresivnimi detergenti, bodisi ročno bodisi v pomivalnem stroju pri nizki temperaturi in kratkem ciklu.

Pri pranju v pomivalnem stroju se lahko kovinski filter za maščobo razbarva, vendar njegove lastnosti filtriranja ostanejo nespremenjene.

Slika 15.2 - 15.1.5

Filter z aktivnim ogljem – keramični (samo za različico s filtracijo)

Ujame neprijetne vonjave, ki nastanejo pri kuhanju.

Izdelek je opremljen s kompletom filtrov za vonj. Nasičenost filtrov za vonjave se lahko pojavi po nekoliko daljši uporabi, odvisno od vrste kuhanja in rednega čiščenja maščobnega filtra. Filtre za vonjave se lahko termično obnovi vsaka 2/3 mesece v pečici, segreti na 200 °C, za 45 minut. Pravilna regeneracija filtra zagotavlja, nenehno učinkovito filtriranje 5 let.

Slika 15.1.3

Odpravljanje težav

KODA NAPAKE	OPIS	MOŽNI VZROKI	ODSTRANITEV NAPAKE
E2	Ukazno območje se izklopi zaradi previsoke temperature	Previsoka temperatura v elektronskih delih	Pred ponovno uporabo kuhalne plošče počakajte, da se ohladi
E3	Neprimerna posoda	Izguba magnetnih lastnosti	Odstranite lonec
E5	Težave pri komunikaciji med uporabniškim vmesnikom in indukcijskim modulom	Električna energija ne doseže modula; Napajalni kabel je nepravilno priključen ali okvarjen	Odklopite kuhhalno ploščo iz električnega omrežja in preverite povezavo
Za vse druge signale o napakah (E ... U ... C ...)	Pokličite službo za pomoč strankam in sporočite kodo napake		

Služba za pomoč strankam

Preden stopite v stik s službo za pomoč strankam

1. Preverite, ali težave ne morete rešiti sami na podlagi točk, opisanih v razdelku »Odpravljanje težav«.

2. Izključite in znova vklopite aparat, da preverite, ali se težava odpravi sama.

Če napake po zgoraj navedenih preverjanjih ne odpravite, se obrnite na najbližjo službo za pomoč strankam.

Glede zahtev za servisiranje si oglejte stike na spletni strani »www.haier-europe.com« v vaši državi, v razdelku Servisna podpora.

Haier

LIB0177834 ed.07/21