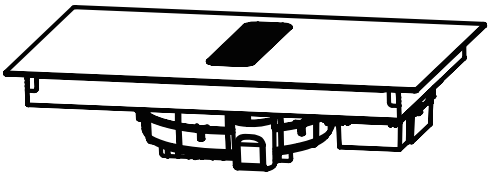
NÁVOD K OBSLUZE	CS
NÁVOD NA OBSLUHU	SK
NOTICE D'UTILISATION	FR
UPUTE ZA UPORABU	HR
NAVODILA ZA UPORABO	SL
INSTRUKCJA OBSŁUGI	PL
UPUTSTVO ZA UPOTREBU	SR



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

DSI 841 SBB

IO-TGC-0282/1
(10.2025)

CS- Obsah

POKYNY K BEZPEČNÉMU POUŽÍVÁNÍ **10**
ROZBALENÍ **15**
LIKVIDACE POUŽITÝCH ZAŘÍZENÍ **15**
JAK ŠETŘIT ENERGII **16**
ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ **17**
ZÁSADA FUNGOVÁNÍ INDUKČNÍ DESKY 17
CHARAKTERISTIKA NÁDOBÍ 17
UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA „H" 20
PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM VARNÉ DESKY 20
PŘÍKLAD NASTAVENÍ VÝKONU OHŘÍVÁNÍ 20
PROVOZNÍ REŽIM DIGESTOŘE **21**
REŽIM ODTAHU (ODVÁDĚNÍ VZDUCHU DO VENTILAČNÍHO KANÁLU) 21
REŽIM POHLCOVAČE (RECIRKULACE VZDUCHU) 21
INFORMACE PŘED INSTALACÍ **22**
INSTALACE A MONTÁŽ **23**
ROZMĚRY ZAŘÍZENÍ 23
OBSAH BALENÍ 24
PŘÍPRAVA DESKY NÁBYTKU DO VESTAVĚNÍ VARNÉ DESKY 24
INSTALACE V REŽIMU POHLCOVAČE (RECIRKULACE VZDUCHU) 26
INSTALACE V REŽIMU ODSÁVÁNÍ (ODSÁVÁNÍ VZDUCHU DO VENTILAČNÍHO POTRUBÍ) 30
ELEKTRICKÉ SCHÉMA **34**
SADA POTRUBÍ PRO INDUKČNÍ VARNOU DESKU S ODSAVAČEM **35**
OBSLUHA **37**
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA **42**
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ **43**
SPECIFIKACE **44**
ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS **45**
ZÁRUKA 45

SK- Obsah

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA 47
ROZBALENIE 52
LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ZARIADENÍ 52
AKO UŠETRIŤ ENERGIU 53
ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ 54
PRINCÍP FUNGOVANIA INDUKČNEJ VARNEJ DOSKY 54
CHARAKTERISTIKA RIADU 54
UKAZOVATEĽ ZVYŠKOVÉHO TEPLA „H” 57
PRED PRVÝM POUŽITÍM 57
PRÍKLAD NASTAVENIA TEPLOTY 57
PREVÁDZKOVÝ REŽIM DIGESTORA 58
REŽIM ODSÁVAČA (ODVÁDZANIE VZDUCHU DO VETRACIEHO KANÁLA) 58
REŽIM ABSORPCIE (RECIRKULÁCIA VZDUCHU) 58
INFORMÁCIE PRED INŠTALÁCIOU 59
INŠTALÁCIA A MONTÁŽ 60
ROZMERY ZARIADENIA 60
OBSAH BALENIA 61
PRÍPRAVA KUCHYNSKEJ DOSKY NA VSTAVANIE VARNEJ DOSKY 61
INŠTALÁCIA V REŽIME ABSORBÉRA (RECIRKULÁCIA VZDUCHU) 63
INŠTALÁCIA V REŽIME ODSÁVANIA (ODVÁDZANIE DO POTRUBIA) 67
ELEKTRICKÁ SCHÉMA 71
SADA POTRUBIA PRE INDUKČNÚ VARNÚ DOSKU S ODSÁVAČOM 72
POUŽÍVANIE 74
ČISTENIE A ÚDRŽBA 79
RIEŠENIE PROBLÉMOV 80
ŠPECIFIKÁCIA 81
ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS 82
ZÁRUKA 82

FR- Table des matières

INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION 84
DÉBALLAGE 90
ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS 90
ÉCONOMIES D'ÉNERGIE 91
INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'APPAREIL 92
LE PRINCIPE DU FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE À INDUCTION 92
CARACTÉRISTIQUE DES RÉCIPIENTS. 92
INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE « H » 95
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA PLAQUE 95
EXEMPLES DE RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DE CHAUFFE 95
MODE DE FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE 96
MODE D'EXTRACTION (ÉVACUATION DE L'AIR DANS UNE CONDUITE D'AÉRATION) 96
MODE ABSORPTION (RECIRCULATION DE L'AIR) 96
INFORMATIONS AVANT LE MONTAGE 97
INSTALLATION ET MONTAGE 98
DIMENSIONS DE L'APPAREIL 98
CONTENU DE L'EMBALLAGE 99
PRÉPARATION DU PLATEAU DE MEUBLE POUR L'AMÉNAGEMENT DE LA PLAQUE. 99
INSTALLATION EN MODE ABSORPTION (RECIRCULATION DE L'AIR) 101
INSTALLATION EN MODE D'EXTRACTION (ÉVACUATION DE L'AIR DANS UNE CONDUITE D'AÉRATION) 105
SCHÉMA ÉLECTRIQUE 109
KIT DE CONDUITS POUR PLAQUE À INDUCTION AVEC EXTRACTEUR 110
UTILISATION 112
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 118
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES 119
SPÉCIFICATION 121
GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE 122
GARANTIE 122

HR- Kazalo

INFORMACIJE O SIGURNOSTI 124
UKLANJANJE PAKIRANJA 129
ZBRINJAVANJE POTROŠENIH UREĐAJA 129
KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU 130
OSNOVNE INFORMACIJE O UREĐAJU 131
PRINCIP RADA INDUKCIJSKE PLOČE 131
SPECIFIKACIJA POSUDA 131
POKAZATELJ PREOSTALE TOPLINE „H” 134
PRIJE PRVOG UKLJUČIVANJA PLOČE 134
PRIMJER POSTAVKI SNAGE GRIJANJA 134
MOD RADA 135
MOD IZVLAČENJA (IZVLAČENJE ZRAKA U VENTILACIJSKI KANAL) 135
REŽIM APSORBERA (RECIRKULACIJA ZRAKA) 135
INFORMACIJE PRIJE INSTALACIJE 136
INSTALACIJA I MONTAŽA 137
DIMENZIJE UREĐAJA 137
SADRŽAJ PAKETA 138
PRIPREMANJE PULTA KUHINJSKOG ELEMENTA ZA UGRADNJU UREĐAJA 138
INSTALACIJA U REŽIMU APSORBERA (RECIRKULACIJA ZRAKA) 140
INSTALACIJA U SLUČAJU REŽIMA IZVLAČENJA ZRAKA (IZVLAČENJE ZRAKA U VENTILACIJSKI KANAL) 144
ELEKTRIČNA ŠHEMA 148
SET CIJEVI ZA INDUKCIJSKU PLOČU S ISPUŠNIM SUSTAVOM 149
UPORABA 151
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 156
RJEŠAVANJE PROBLEMA 157
SPECIFIKACIJA 158
JAMSTVO, POSLIJEPRODAJNE AKTIVNOSTI 159
JAMSTVO 159

SL- Sadržaj

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE 161
RAZPAKIRANJE 166
ODSTRANJEVANJE IZRABLJENIH NAPRAV 166
KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO 167
OSNOVNE INFORMACIJE O NAPRAVI 168
PRINCIPI DELOVANJA INDUKCIJSKE PLOŠČE 168
ZNAČILNOSTI POSOD 168
INDIKATOR PREOSTALE TOPLOTE „H” 171
PRED PRVIM VKLOPOM PLOŠČE 171
PRIMERI NASTAVITEV MOČI GRETJA 171
NAČIN DELOVANJA NAPE 172
ODVODNI NAČIN (ODVOD ZRAKA V PREZRAČEVALNI KANAL) 172
NAČIN ABSORPCIJE (RECIRKULACIJA ZRAKA) 172
INFORMACIJE PRED NAMESTITVIJO 173
INŠTALACIJA IN NAMESTITEV 174
MERE NAPRAVE 174
VSEBINA EMBALAŽE 175
PRIPRAVA POHIŠTVENEGA PULTA ZA VGRADNJO PLOŠČE 175
NAMESTITEV V NAČINU ABSORPCIJE (RECIRKULACIJA ZRAKA) 177
VGRADNJA V ODVODNEM NAČINU (IZPUST V PREZRAČEVALNI KANAL) 181
ELEKTRIČNI DIAGRAM: 185
KOMPLET CEVI ZA INDUKCIJSKO KUHALNO PLOŠČO Z IZVLEČNIKOM 186
UPORABA 188
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE 193
REŠEVANJE PROBLEMOV 194
SPECIFIKACIJA 195
GARANCIJA, POPRODAJNE STORITVE 196
GARANCIJA 196

PL- Spis treści

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA 198
ROZPAKOWANIE 203
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ 204
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ 204
PODSTAWOWE INFORMACJE O URZĄDZENIU 205
ZASADAY DZIAŁANIA PŁYTY INDUKCYJNEJ 205
CHARAKTERYSTYKA NACZYŃ 205
WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO „H” 208
PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM PŁYTY 208
PRZYKŁADOWE USTAWIENIA MOCY GRZANIA 208
TRYB PRACY 209
TRYB WYCIĄGU (ODPROWADZANIA POWIETRZA DO KANAŁU WENTYLACYJNEGO) 209
TRYB POCHŁANIACZA (RECYRKULACJI POWIETRZA) 209
INFORMACJE PRZED MONTAŻEM 210
INSTALACJA I MONTAŻ 211
WYMIARY URZĄDZENIA 211
ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA 212
PRZYGOTOWANIE BLATU MEBLA DO ZABUDOWY PŁYTY 212
INSTALACJA W TRYBIE POCHŁANIACZA (RECYRKULACJI POWIETRZA) 214
INSTALACJA ZESTAWU PROWADNICY POWIETRZA 216
INSTALACJA W TRYBIE WYCIĄGU (ODPROWADZANIA POWIETRZA DO KANAŁU WENTYLACYJNEGO) 218
SCHEMAT ELEKTRYCZNY 222
ZESTAWU PROWADNICY POWIETRZA 223
OBSŁUGA 225
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 230
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 231
SPECYFIKACJA 232
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA 233
GWARANCJA 233

SR- Sadržaj

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA ZA UPOTREBU 235
RASPAKIVANJE 240
ZBRINJAVANJE ISKORIŠĆENIH UREĐAJA 240
KAKO UŠTEDETI ENERGIJU 241
OSNOVNE INFORMACIJE O UREĐAJU 242
NAČIN RADA INDUKCIONIH PLOČA ZA KUVANJE 242
KARAKTERISTIKE POSUĐA 242
INDIKATOR PREOSTALE TOPLOTE "H" 245
PRE PRVOG UKLJUČIVANJA PLOČE 245
PRIMERI PODEŠAVANJA SNAGE GREJANJA 245
REŽIM RADA 246
REŽIM IZDUVAVANJA VAZDUHA U VENTILACIONI KANAL 246
REŽIM APSORPCIJE (RECIRKULACIJA VAZDUHA) 246
INFORMACIJE PRE INSTALACIJE 247
UGRADNJA I MONTAŽA 248
DIMENZIJE UREĐAJA 248
SADRŽAJ PAKETA 249
PRIPREMA GORNJE PLOČE NAMEŠTAJA ZA UGRADNU PLOČU 249
UGRADNJA U APSORPCIONOM REŽIMU (RECIRKULACIJA VAZDUHA) 251
UGRADNJA KOMPLETA ZA USMERAVANJE VAZDUHA 253
INSTALACIJA SA ODVODOM VAZDUHA U VENTILACIONI KANAL 255
ELEKTRIČNI DIJAGRAM 259
KOMPLET ZA USMERAVANJE VAZDUHA 260
UPOTREBA 262
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 267
REŠAVANJE PROBLEMA 268
SPECIFIKACIJA 269
GARANCIJA, USLUGE POSLE PRODAJE 270
GARANCIJA 270

Vážený kliente,

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

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

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

Dodržujte přesně návod k obsluze, abyste zabránili nešťastným událostem.

S úctou

Amica

POKYNY K BEZPEČNÉMU POUŽÍVÁNÍ

- Před prvním použitím zařízení je potřebné si přečíst návod k používání. Tímto způsobem si zajistíme bezpečnost a vyhneme se poškození zařízení.
- UPOZORNĚNÍ: Vždy dohlížejte na proces vaření.
- Zařízení je určeno výlučně pro domácí použití.
- Jestliže indukční varná deska je používaná v bezprostřední blízkosti radia, televizoru anebo jiného emitujícího zařízení, zkontrolujte, zda je zajištěná správná činnost panelu ovládajícího varnou desku.
- Varnou desku musí zapojit oprávněný instalatér-elektrikář.
- Není dovoleno instalovat varné desky poblíž chladících zařízení.
- Během používání se zařízení a jeho topná tělesa mohou zahřát na vysokou teplotu. Zvláštní pozornost je třeba věnovat možnosti náhodného dotyku horkých povrchů. Děti do 8 let by se neměly zdržovat v blízkosti zařízení, pokud nejsou pod neustálým dohledem dospělé osoby.
- Zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby s tělesným, senzorickým nebo mentálním omezením nebo bez zkušeností a znalostí, pouze pokud jsou pod dozorem nebo si přečetly pokyny pro bezpečné používání zařízení. Je důležité, aby osoby odpovědné za jejich bezpečnost dohlížely na používání zařízení. Dávejte pozor, aby si děti nehráli se spotřebičem. Činnosti spojené s čištěním a údržbou zařízení nesmějí provádět děti bez dozoru.
- Vaření tuků nebo olejů bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár. Pokud se tuk vznítí, nikdy se nepokoušejte uhasit oheň vodou;

vypněte zařízení a zakryjte plamen víkem nebo protipožární dekou.

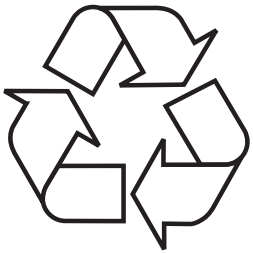
- Upozornění: V případě shromažďování produktů na varné ploše hrozí nebezpečí požáru.
- Pokud je povrch varné desky prasklý, okamžitě odpojte zařízení od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nedoporučuje se pokládat na kuchyňskou desku kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce, poklice nebo hliníkové fólie, protože se mohou zahřát a způsobit popálení.
- Po zakončení vaření vypněte topné těleso pomocí příslušných senzorů.
- Neovládejte zařízení pomocí externích hodin nebo nezávislých systémů dálkového ovládání.
- K čištění varné desky se nesmí používat zařízení vytvářející páru.
- Nábytek do kterého je vestavěna varná deska musí být odolný vůči teplotě cca 100°C. Týká se to překližek, hran a povrchů, vyrobených z umělých hmot, lepidel a laků.
- Varnou desku používejte pouze po jejím vestavění.
- Opravy elektrických spotřebičů mohou provádět pouze specialisté. Neodborně provedené opravy mohou způsobit vážné nebezpečí pro uživatele.
- Zařízení je odpojeno od elektrické sítě pouze tehdy, když je vypnuto bezpečnostní pojistkou.
- Věnujte pozornost dětem, aby si se zařízením nehrály.
- Osoby s implantovanými zařízeními podporujícími životní funkce (např. kardiostimulátor, inzulinová pumpa anebo naslouchátka) se musí přesvědčit, zda práce těchto zařízení nebude indukční varnou deskou narušena (oblast frekvence činnosti indukční varné desky obnáší 20-50 kHz).
- V případě zániku napětí v síti je zrušeno jakékoliv nastavení. Po opětovném objevení se napětí v síti

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

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

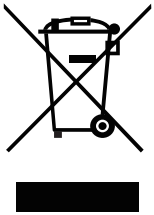
- Při montáži odsavače na vnější ventilační potrubí (odtah) doporučujeme použít zpětný ventil na konci vnějšího vývodu, který lze zakoupit v instalačních prodejnách.
- Je třeba zajistit odpojení zařízení od elektrické sítě vypnutím bezpečnostního jističe.
- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém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

ROZBALENÍ



Zařízení bylo na čas transportu zabezpečeno proti poškození. Po vybalení zařízení Vás prosíme o likvidaci elementů obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí.
Všechny materiály použité do balení jsou v 100% pro životní prostředí neškodné, a jsou vhodné k zpětnému získání a označeno je příslušným symbolem.
Pozor! Materiály použité pro balení (polyetylenové sáčky, pěnový polystyren apod.) v průběhu vybalování nenechávejte v blízkosti dětí.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ZAŘÍZENÍ



Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/ES a polským zákonem o použitém elektrickém a elektronickém zařízení symbolem přeškrtnutého kontejneru na odpady. Toto označení znamená, že toto zařízení se po ukončení životnosti nesmí vyhazovat společně s jiným domácním odpadem.
Uživatel je povinen jej odevzdat do sběrny použitých elektrických a elektronických zařízení. Provádějící sběr, v tom místní sběrná místa, obchody a obecní úřady, tvoří systém umožňující odevzdávání těchto zařízení.
Příslušné nakládání s použitým elektrickým a elektronickým zařízením zabraňuje negativním následkům pro lidské zdraví a životní prostředí, vznikajícím z přítomnosti nebezpečných složek a nesprávného skladování a zužitkování takových zařízení.

JAK ŠETŘIT ENERGIÍ



- Ten kdo používá energii odpovědným způsobem, chrání nejenom domácí rozpočet, ale vědomě a činně působí ve prospěch životního prostředí. Pomozme proto, šetřeme elektrickou energii! A provádí se to následujícím způsobem:
- Používání odpovídajících nádob na vaření.
- Hrnce s plochým a hrubým dnem umožňují ušetřit až 1/3 elektrické energie. Pamatujte o používání poklice, v opačném případě spotřeba elektrické energie vzrůstá.
- Dbalost o čistotu varné zóny a dna hrnců.
- Nečistoty překážejí v odevzdávání tepla – silně připálené zašpinění se často dá odstranit pouze přípravky, které silně zatěžují přírodní prostředí.
- Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do hrnců".
- Nevstavením varné desky do bezprostřední blízkosti chladniček/mrazniček. Tato zařízení zbytečně zvyšují spotřebu elektrické energie

ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

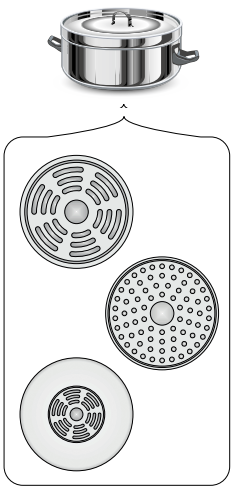
Zásada fungování indukční desky

Pod sklem indukční varné desky jsou indukční cívky, které vytvářejí magnetické pole. Hrnec umístěný na magnetickém poli se ohřívá vlivem právě tohoto pole. Pamatujte, že je důležité používat hrnce s vhodným dnem.

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

Charakteristika nádobí

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



- Používajíce velké nádoby s ferromagnetickým dnem, jehož průměr je menší od celkového průměru nádoby, ohřívá se pouze ferromagnetická část nádoby. Způsobuje to situaci, ve které není možné rovnoměrné rozvádění tepla v nádobě. Ferromagnetická oblast ve dnu nádoby je zmenšená z důvodu umístěných v něm hliníkových elementů, proto také dodávané množství tepla může být menší. Mohou se vyskytnout problémy se zaznamenáním nádoby anebo nádoba nebude vůbec zaznamenaná. Průměr ferromagnetické oblasti nádoby musí být přizpůsobený k velikosti varné zóny, s cílem získání optimálních výsledků vaření. V případě, kdy nádoba nebyla zaznamenána ve varné zóně, doporučuje se její vyzkoušení ve varné zóně s příslušně menším průměrem.

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

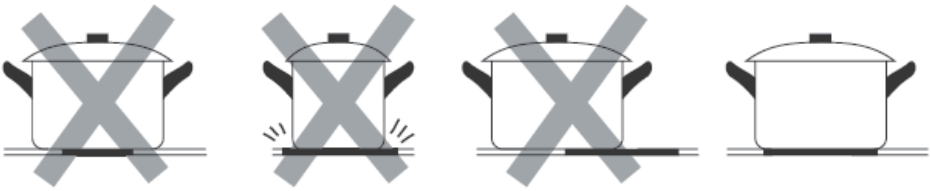
Nedoporučuje se použití externích indukčních adaptérů.

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

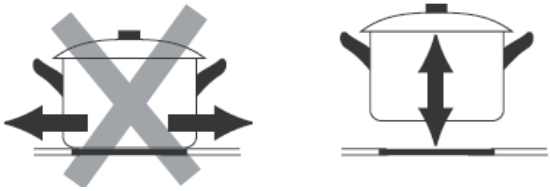
  - Smaltovaná ocel
  - Litina
  - Nádobí z nerezové oceli pro indukční vaření.

Označení na kuchyňských nádobách		Zkontrolujte, zda se na etiketě nachází znak informující, že hrnek je vhodný pro indukční varné desky
Nerezová ocel	Nereaguje na přítomnost hrnce S výjimkou hrnců z ferromagnetické oceli	
Hliník	Nereaguje na přítomnost hrnce	
Litina	Vysoká účinnost **Pozor:** hrnce mohou porýsovat varnou desku	
Emailová ocel	Vysoká účinnost Doporučuje se nádoby s plochým, hrubým a hladkým dnem	
Sklo	Nereaguje na přítomnost hrnce	
Porcelán	Nereaguje na přítomnost hrnce	
Nádoby měděným dnem	Nereaguje na přítomnost hrnce	

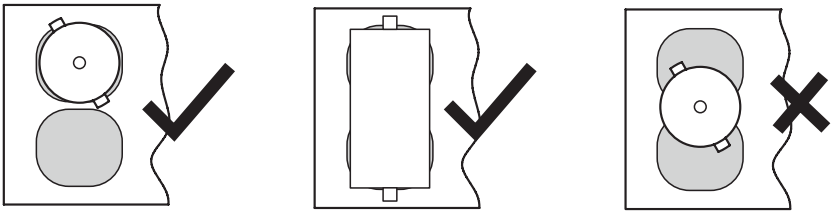
- Povrch na hrnci během vaření předchází úniku tepla a tímto způsobem se zkracuje doba nahřívání a snižuje se spotřeba elektrické energie.
- Dávejte pozor na to, aby dno hrnce bylo suché. Během plnění nádoby nebo při použití nádoby vyjmuté z chladničky zkontrolujte, zda je spodní plocha zcela suchá.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

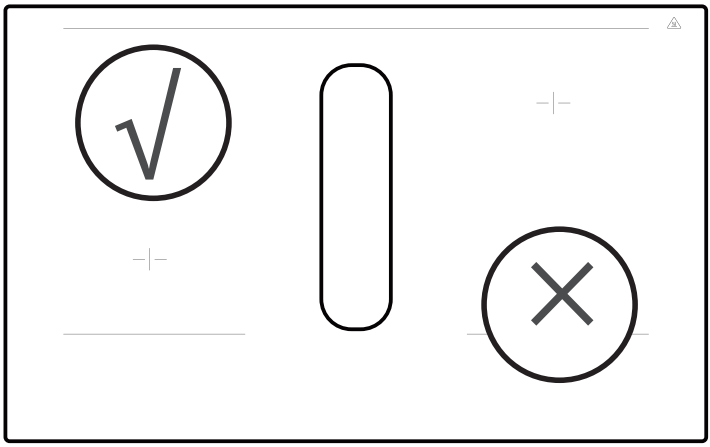


- Hrnce z indukční varné desky vždy zvedněte, nepřesouvejte, abyste ochránili její povrch před možným poškrábáním.



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





Ukazatel zbytkového tepla „H"

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

Pokud je sklo horké, zobrazí se na indikátoru této zóny symbol „H".



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

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

Před prvním zapnutím varné desky

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

Příklad nastavení výkonu ohřívání

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

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

PROVOZNÍ REŽIM DIGESTOŘE

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

Režim odtahu (odvádění vzduchu do ventilačního kanálu)

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

Režim pohlcovače (recirkulace vzduchu)

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

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

INFORMACE PŘED INSTALACÍ

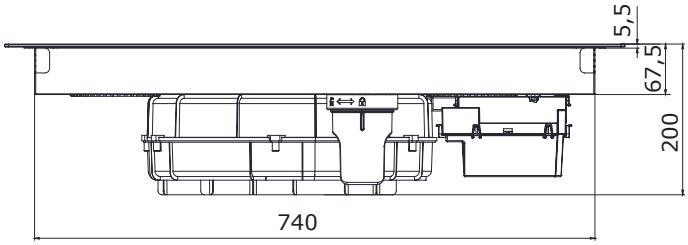
Před instalací zařízení se ujistěte, že:
- Pracovní plocha je obdélníková a vodorovná a žádné konstrukční prvky nezasahují do prostorových nároků.
- Pracovní plocha je vyrobena z izolovaného a tepelně odolného materiálu.
- Ve stálé elektrické instalaci je instalován vhodný odpojovač pro zajištění úplného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

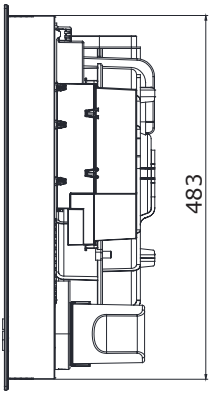
Po instalaci varné desky se ujistěte, že:
- Napájecí kabel není přiskřípnutý ve dveřích skříně nebo zásuvkách.
- Je zajištěn dostatečný průtok vzduchu.

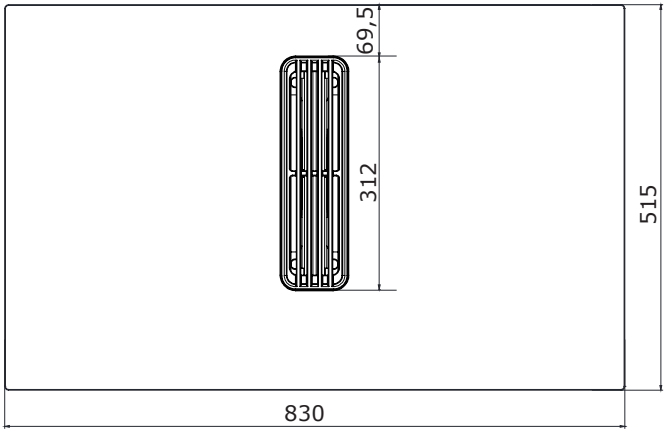
Výstraha
- Instalaci varné desky by měli provádět pouze kvalifikovaní odborníci. Provedení této činnosti samostatně není povoleno.
- Varná deska nesmí být instalována přímo nad spotřebiči, které mohou vytvářet vlhkost, jako jsou myčky nádobí, chladničky, mrazničky, pračky nebo sušičky, aby nedošlo k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

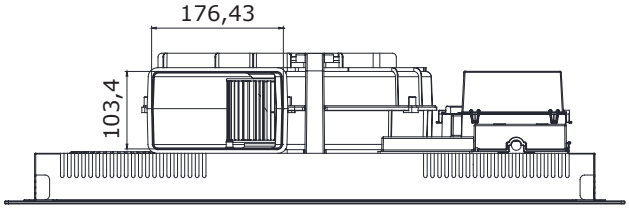
INSTALACE A MONTÁŽ

Rozměry zařízení

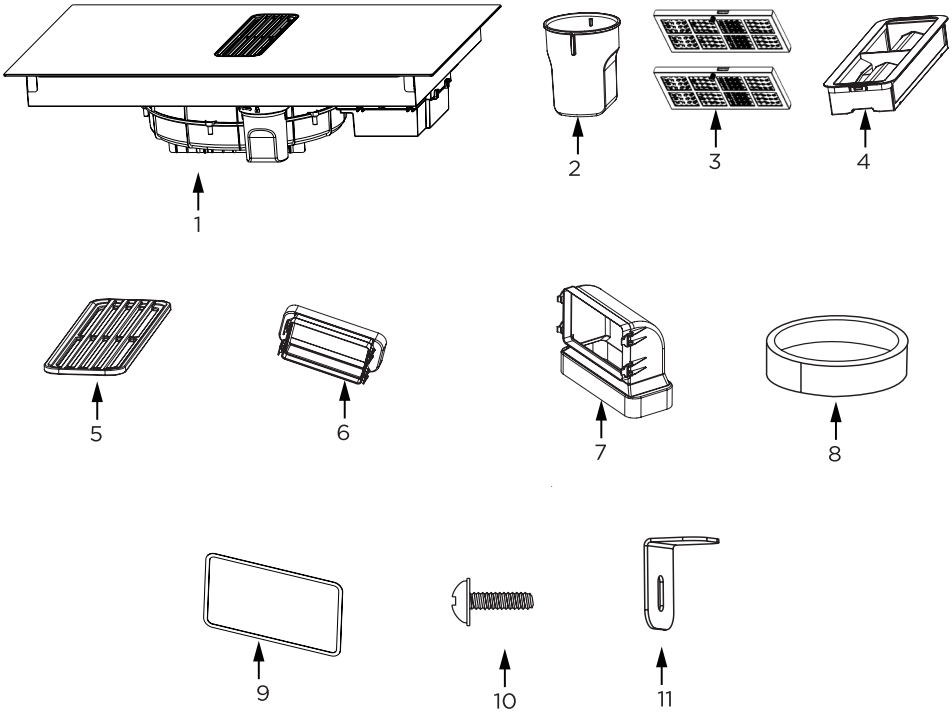








Obsah balení



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

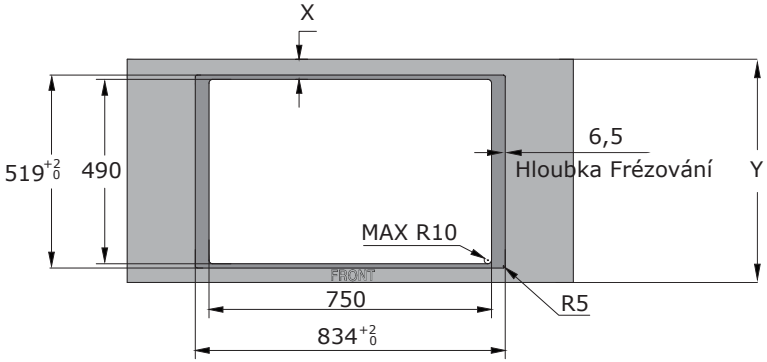
Pozor!
Volitelná sada vedení vzduchu není součástí zařízení a je nutné ji zakoupit samostatně (PSD 100 DOWNAIRE SET). Součásti sady a schéma zapojení jsou uvedeny v části "Sada vedení vzduchu".

Příprava desky nábytku do vestavění varné desky

- Stolní deska musí být plochá a správně nivelovaná . Je nutné utěsnit a zajistit stolní desku od strany stěny před zalitím a vlhkem.
- Vestavný nábytek musí mít překližku a lepidla k jeho přilepení odolné vůči teplotě 100°C. Nesplnění této podmínky může způsobit deformaci povrchu anebo odlepení překližky.
- Hrany otvoru musí být zabezpečené odolným materiálem vůči pohlcování vlhkosti.
- Otvor v pracovní desce by měl být vyroben podle rozměrů uvedených na obrázku níže (jednotka [mm]):

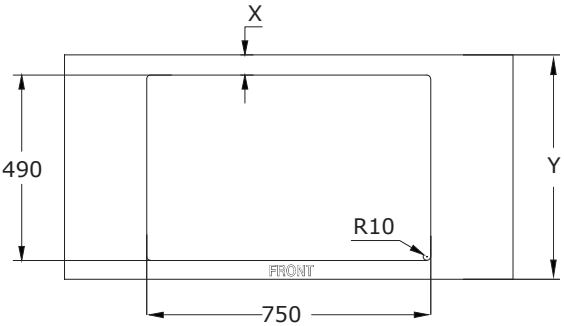
Montáž v jedné rovině s povrchem pracovní desky

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

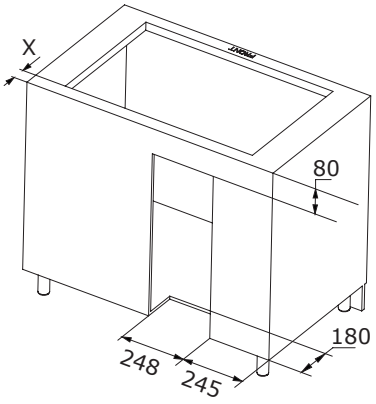


Standardní montáž

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

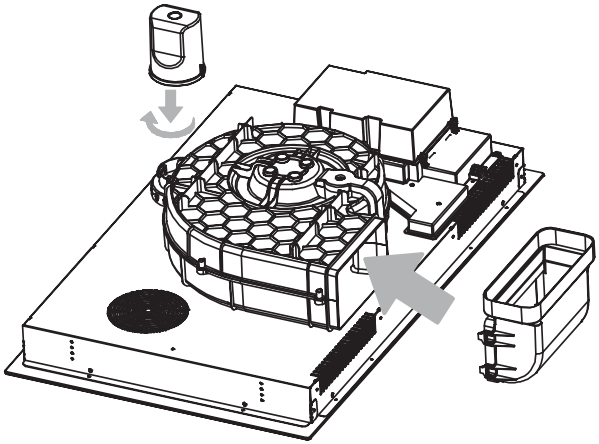


Hloubka pracovní desky (Y)	X
600-650mm	54mm
≥650mm	65mm

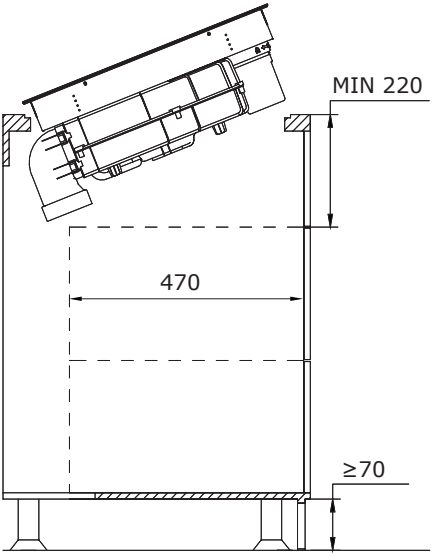


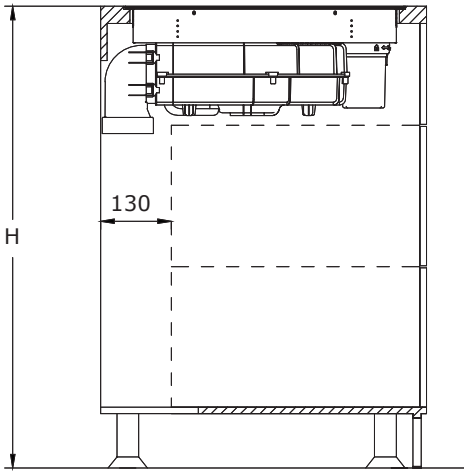
Instalace v režimu pohlcovače (recirkulace vzduchu)

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

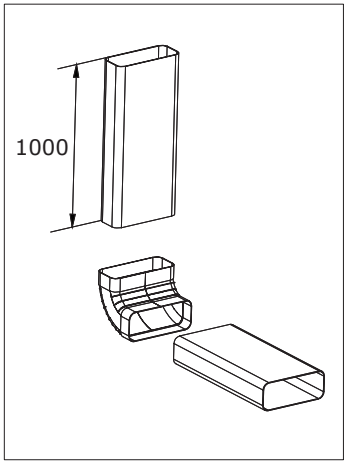


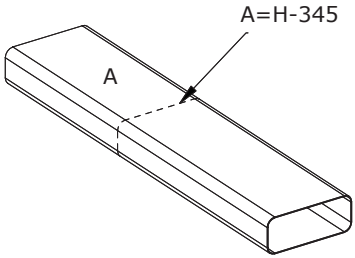
Umístěte výrobek na pracovní desku a upravte.

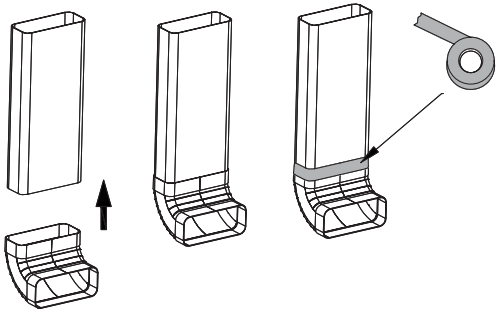


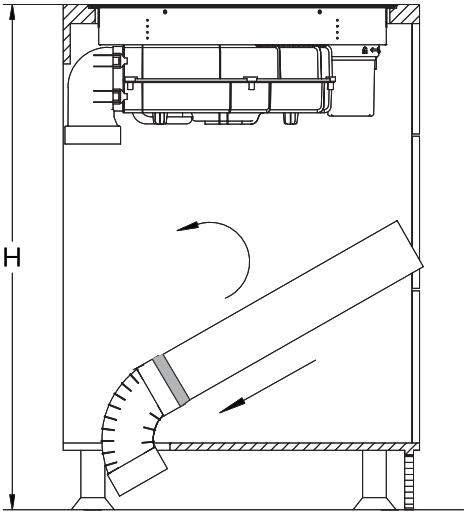


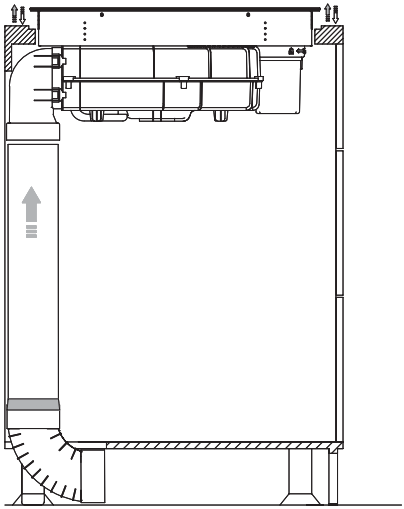
Pro efektivní recirkulaci doporučujeme instalaci sady potrubí pro indukční varnou desku s odsavačem. Tuto sadu lze zakoupit samostatně pod názvem PSD 100 DOWNAIR SET. Níže je uveden přehled jednotlivých součástí. Příslušné rozměry najdete v kapitole „Sada potrubí pro indukční varnou desku s odsavačem".



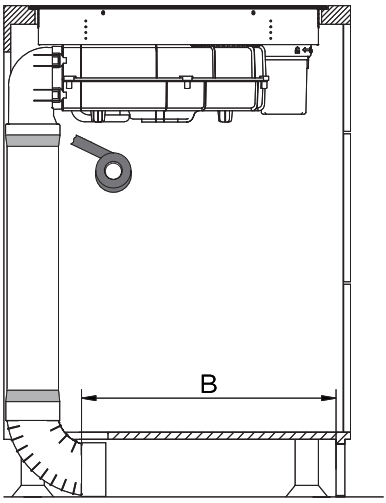




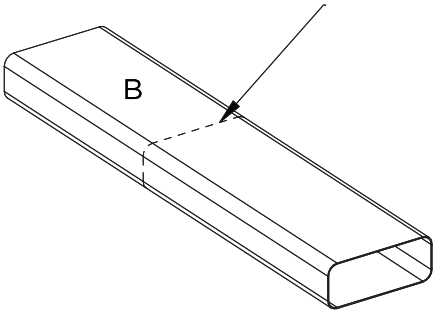




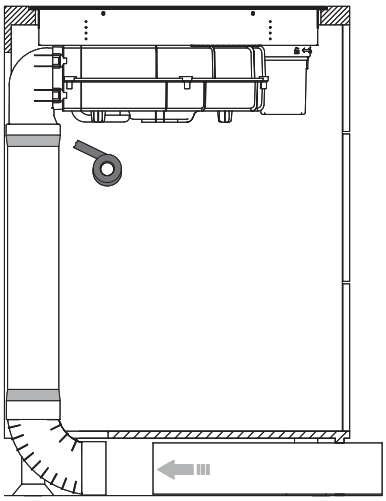
Sada potrubí pro indukční varnou desku s odsavačem

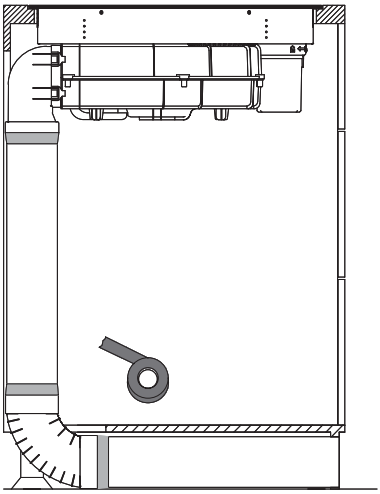


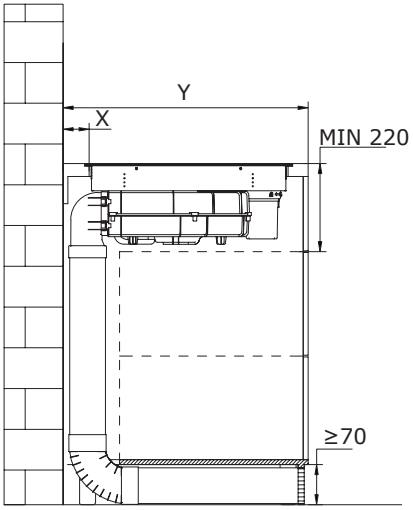
Pomocí pily odřízněte trubku na požadovanou délku.

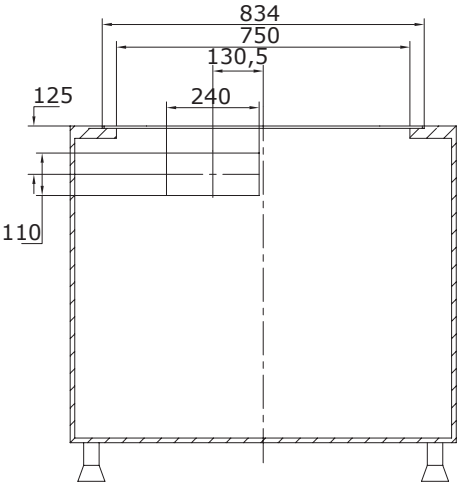


Aplikujte přiloženou těsnicí pásku na všechny spoje podle pokynů na obrázcích.

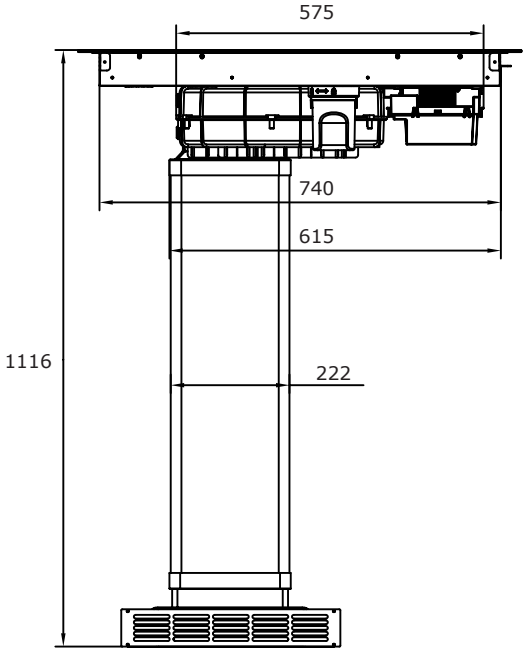








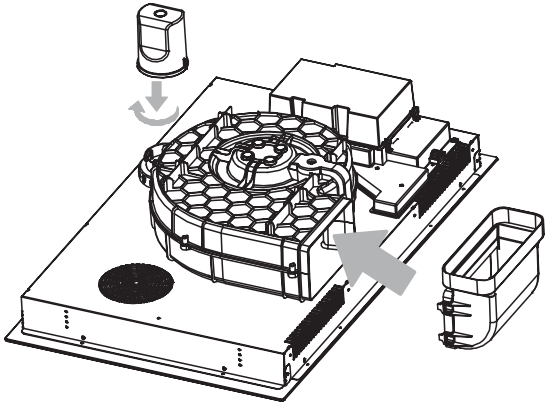
Na závěr je třeba připevnit spojku a ventilační mřížku. Přesné rozměry ventilační mřížky a dalších prvků sady naleznete v sekci „Sada potrubí pro indukční varnou desku s odsavačem".



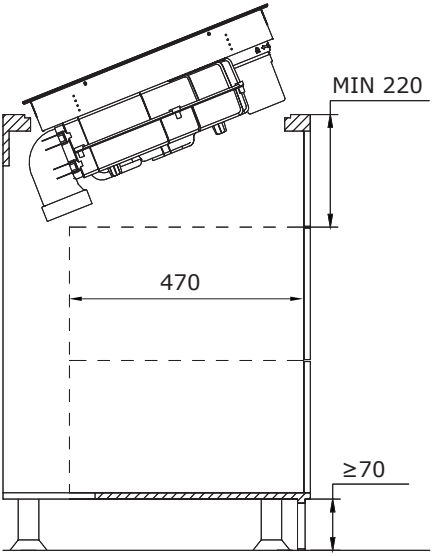
Instalace v režimu odsávání (odsávání vzduchu do ventilačního potrubí)

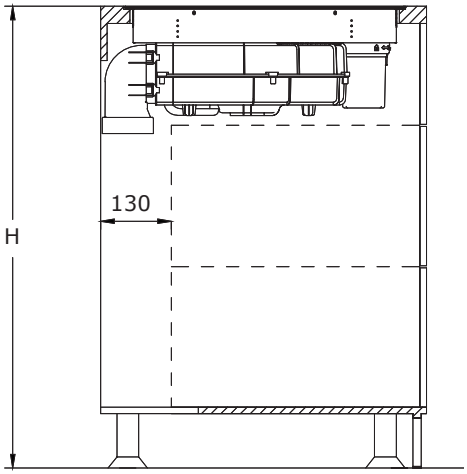
Způsob 1

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

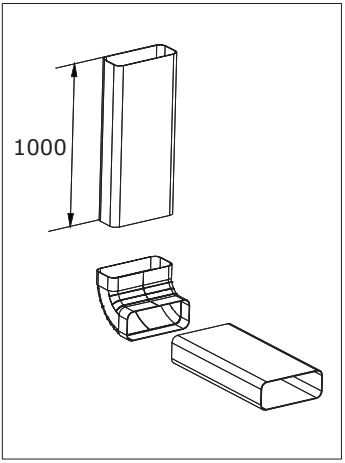


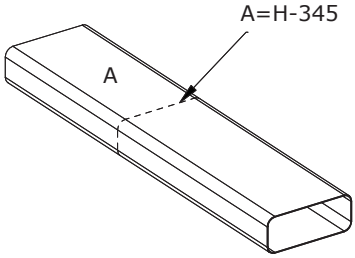
Umístěte výrobek na pracovní desku a upravte.

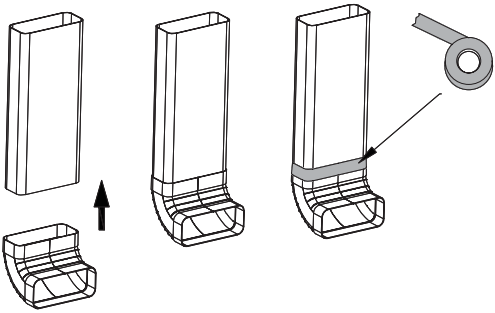


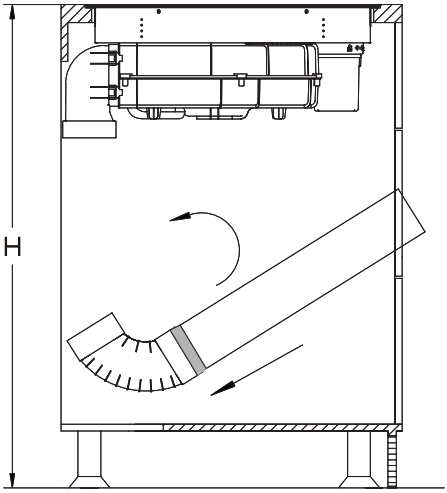


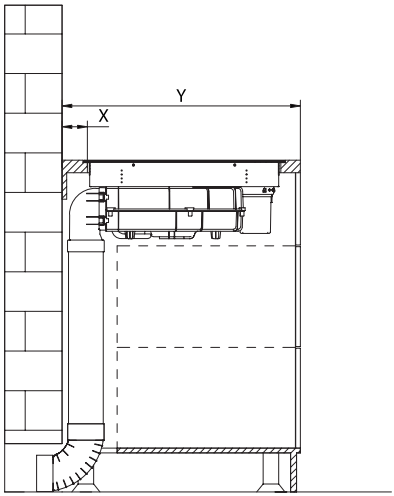
K tomu použijte komponenty ze sady potrubí PSD 100 DOWNAIR SET pro indukční varnou desku s odsavačem, která musí být zakoupena samostatně.





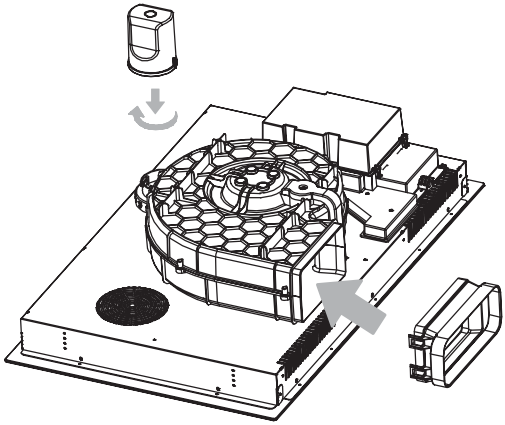




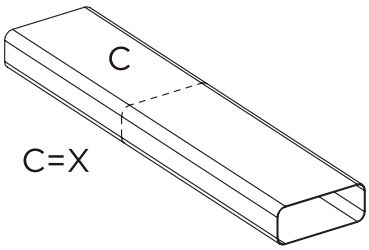


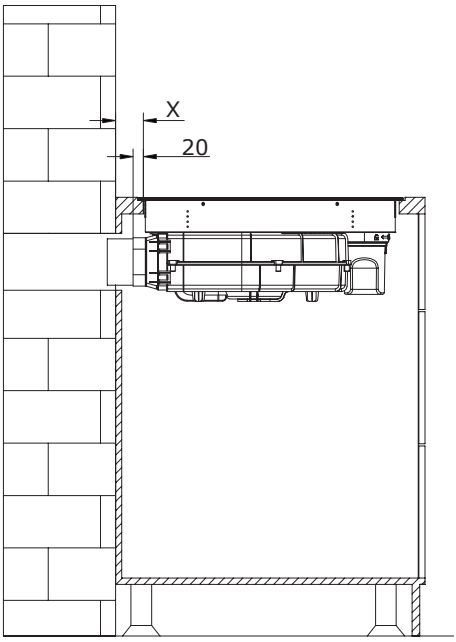
Způsob 2

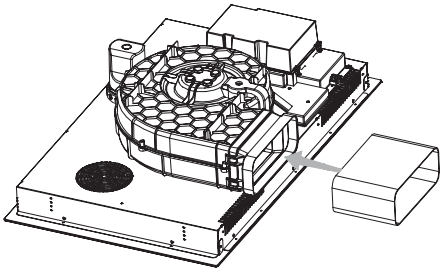
Nainstalujte nádržku na vodu otočením ve správném směru, jak je naznačeno šipkou. Následně umístěte přiložené pryžové těsnění na místo označené šipkou na obrázku níže. Nakonec připojte konektor do otvoru znázorněného na obrázku a ujistěte se, že správně sedí.

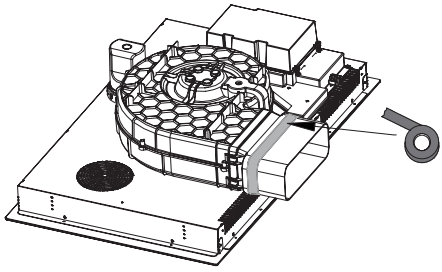


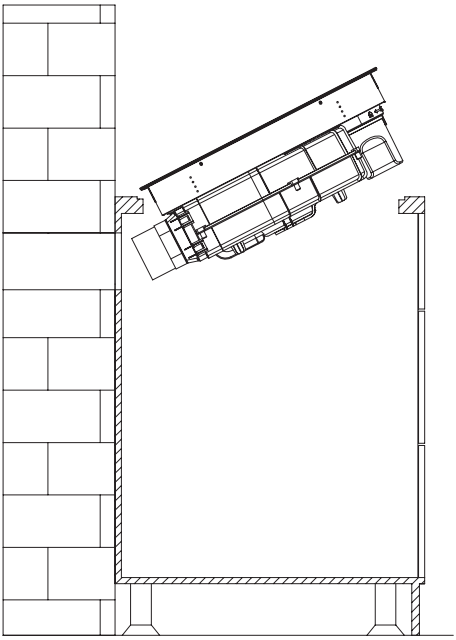
Pomocí pily uřízněte trubku na vhodnou délku, následně ji připojte ke spojce a zajistěte těsnicí páskou, jak je znázorněno na obrázku.

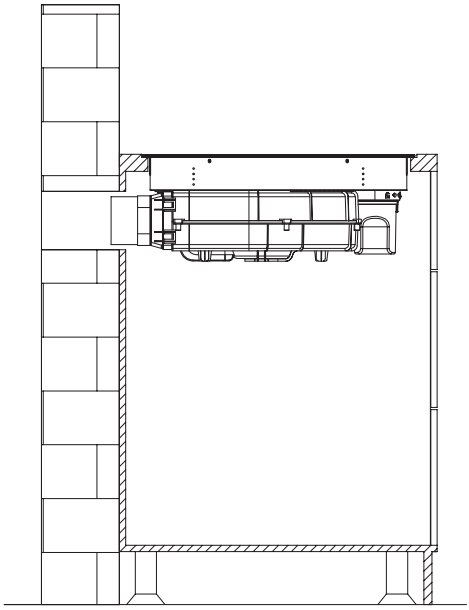




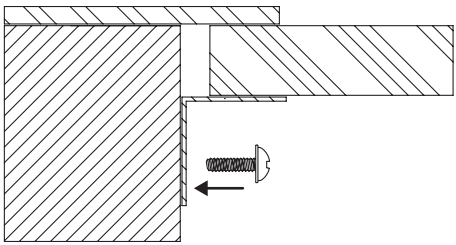








Pozor!
Po instalaci produktu nainstalujte čtyři držáky na obě strany produktu, abyste zabránili jeho pohybu.

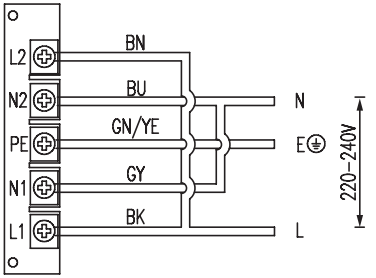
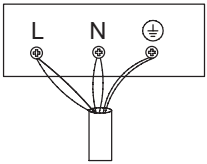
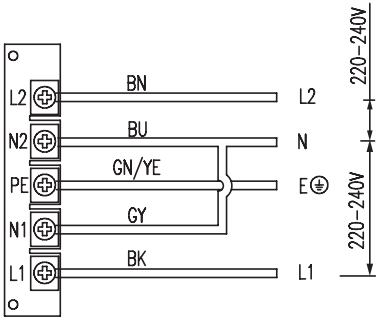
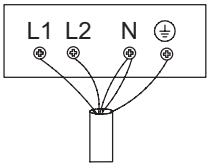


ELEKTRICKÉ SCHÉMA

Napájecí napětí AC220-240V 50/60Hz
AC380-415V 3N~ 50/60Hz

Celkový výkon 7,38kW

Elektrické schéma:

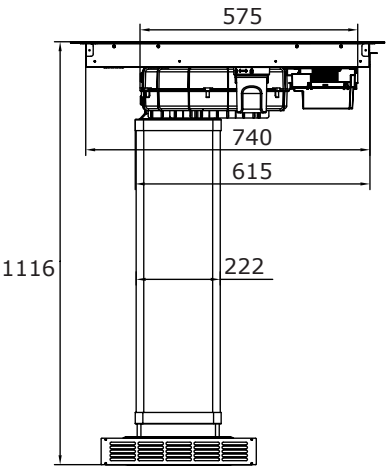
Napětí	Elektrické připojení	Schéma zapojení	Napájecí kabel
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

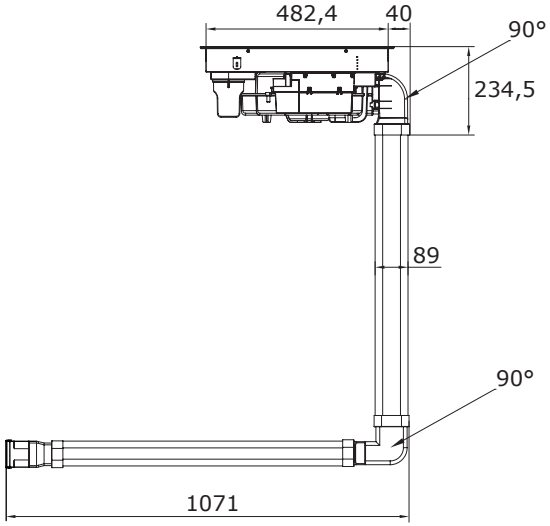
L1, L2 = fáze
N1, N2 = neutrální
PE = uzemnění

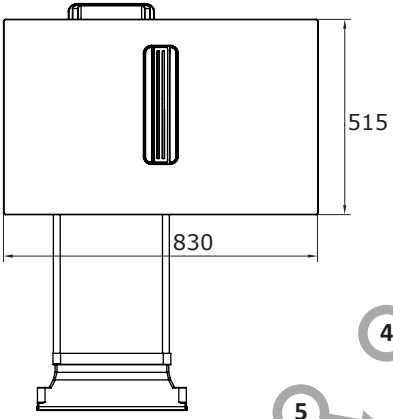
SADA POTRUBÍ PRO INDUKČNÍ VARNOU DESKU S ODSAVAČEM

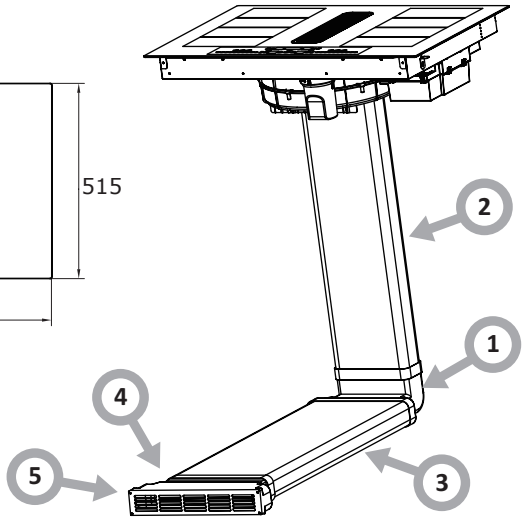
Volitelná sada vedení vzduchu (PSD 100 DOWNAIR SET), kterou lze zakoupit samostatně, obsahuje následující montážní prvky, které jsou znázorněny na přiložených výkresech:

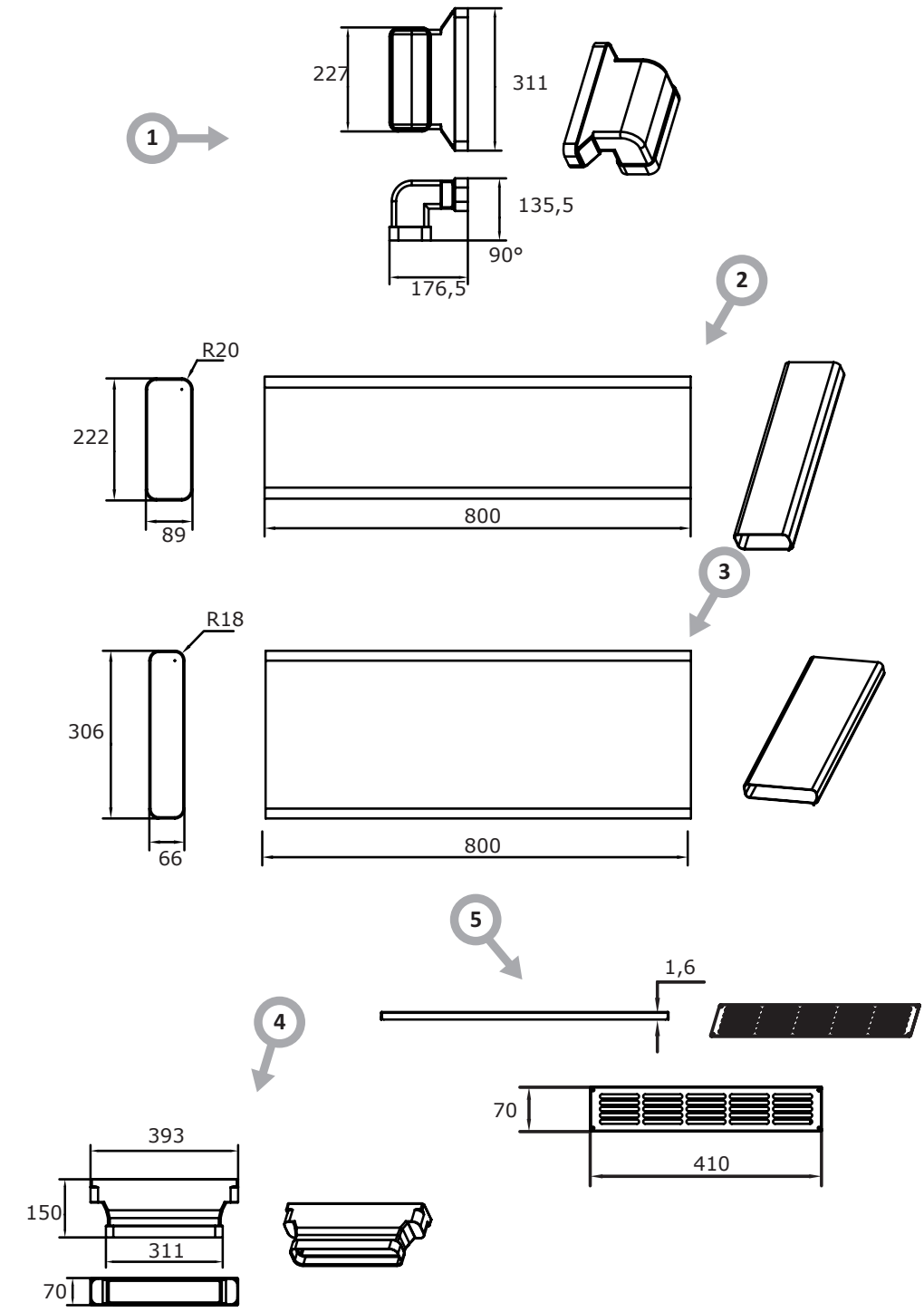
1. Konektor 90°
2. Trubka rovná (222*89)
3. Trubka rovná (306*66)
4. Konektor
5. Ventilační mřížky
6. Těsnící páska (2x)





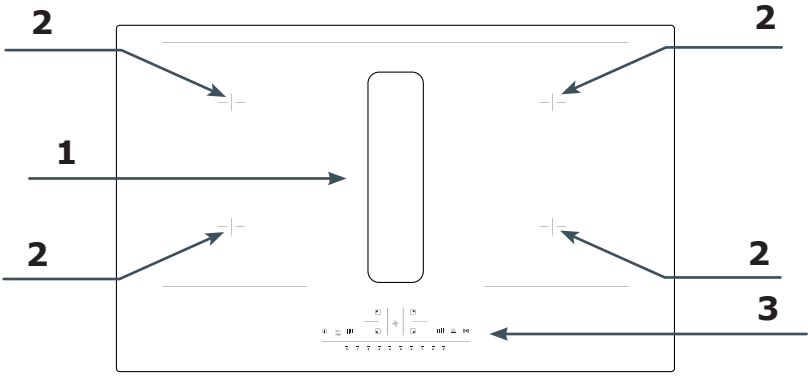





1
227
311
135,5
90°
176,5
2
R20
222
89
800
3
R18
306
66
800
5
1,6
70
410
4
393
150
311
70

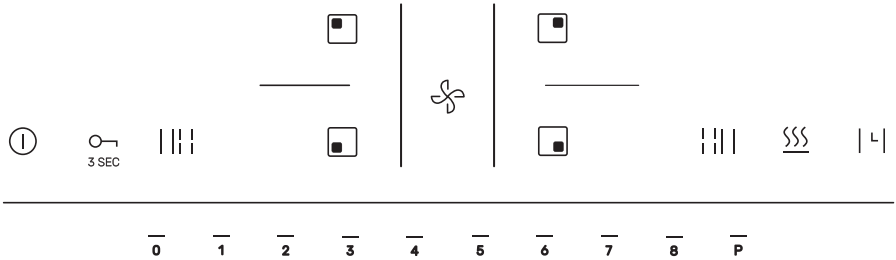
OBSLUHA

Vaše zařízení



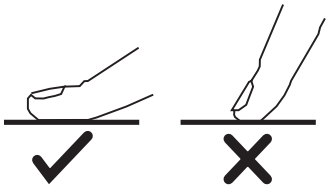
1. Ventilační vstup kuchyňského odsavače
2. Indukční varná zóna booster
3. Dotykový ovládací panel

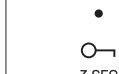
Ovládací panel

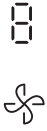


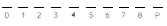
Vaše zařízení je vybaveno dotykovým ovládacím panelem:

- Ujistěte se, že ovládací prvky jsou vždy čisté, suché, a že je nezakrývá žádný předmět (např. nádobí nebo hadřík). Dokonce i tenká vrstva vody může ztěžovat ovládání ovládacích prvků.
- Ovládací prvky na Vašem zařízení jsou citlivé na dotyk, takže není třeba vyvíjet tlak.
- Pokaždé, když je detekován dotyk, uslyšíte pípnutí.
- Používejte polštářky prstů, ne jejich špičku.



Čidlo	Funkce	Popis
	Čidlo ON/OFF	Přidržením senzoru zařízení zapnete. Když je zařízení zapnuté a odsavač je v provozu (ne v režimu zpožděného vypnutí): přidržením senzoru se vypnou všechny varné zóny a odsavač se přepne do režimu zpožděného vypnutí. Dalším podržením tlačítka se zařízení úplně vypne. Když je zařízení zapnuté a odsavač je vypnutý: přidržením senzoru se vypne celé zařízení.
	ChildLock	Díky funkci dětské pojistky můžete zablokovat možnost ovládání desky, například dětmi nebo v případě čištění. Přidržením senzoru ChildLock se aktivuje blokáda ovládacího panelu. Rozsvícená dioda indikuje aktivaci blokády. Opětovné přidržení senzoru způsobí zhasnutí LED a obnovení funkčnosti ovládacího panelu.
	Přemostění	Po zapnutí funkce přemostění spolupracují dvě indukční pole (vertikálně). To znamená, že tato pole budou mít identické nastavení teploty a výkonu, které lze změnit přejetím prstu po senzoru nastavení výkonu. Krátký dotyk na senzor přemostění vlevo aktivuje režim přemostění. Indikátor se rozsvítí a levá indukční pole začnou pracovat společně. Pro zrušení režimu přemostění indukčních polí stiskněte znovu senzor přemostění. Funkce přemostění indukčních polí vpravo funguje stejně jako v případě polí vlevo. K její aktivaci stačí použít vyhrazený senzor umístěný na pravé straně varné desky.
	Udržování tepla	Funkce udržování tepla umožňuje udržovat konstantní minimální teplotu varné zóny, což z ní dělá ideální řešení pro udržení hotových jídel ve správné teplotě až do podávání. Chcete-li režim aktivovat, stačí se dotknout senzoru udržování teploty - LED indikátor svítí, když je funkce aktivní. Funkce se vypne, jakmile se dotknete jakéhokoli jiného senzoru, čímž se varná zóna vrátí do předchozího provozního režimu. Tuto funkci lze aktivovat pouze v případě, že síla pole, na kterém ji chceme aktivovat, je větší než 0.
	Senzor pro výběr levé, horní varné zóny	Zvolte senzor levé horní varné zóny indukční varné desky pro nastavení výkonu nebo doby provozu. Blikající indikátor vlevo signalizuje, že aktuální stav zobrazený na digitálním displeji platí pro tuto varnou zónu. Jakmile vyberete varnou zónu, digitální displej bude 3 sekundy blikat, aby signalizoval aktivaci a připravenost k nastavení výkonu nebo času. Chcete-li upravit výkon nebo dobu ohřevu, jednoduše přejeďte prstem po senzoru nastavení výkonu.
	Senzor pro výběr levé, dolní varné zóny	Zvolte senzor levé dolní varné zóny indukční varné desky pro nastavení výkonu nebo doby provozu. Blikající indikátor vlevo signalizuje, že aktuální stav zobrazený na digitálním displeji platí pro tuto varnou zónu. Jakmile vyberete varnou zónu, digitální displej bude 3 sekundy blikat, aby signalizoval aktivaci a připravenost k nastavení výkonu nebo času. Chcete-li upravit výkon nebo dobu ohřevu, jednoduše přejeďte prstem po senzoru nastavení výkonu.

	Senzor pro výběr pravé, horní varné zóny	Zvolte senzor pravé horní varné zóny indukční varné desky pro nastavení výkonu nebo doby provozu. Blikající indikátor vpravo signalizuje, že aktuální stav zobrazený na digitálním displeji platí pro tuto varnou zónu. Jakmile vyberete varnou zónu, digitální displej bude 3 sekundy blikat, aby signalizoval aktivaci a připravenost k nastavení výkonu nebo času. Chcete-li upravit výkon nebo dobu ohřevu, jednoduše přejeďte prstem po senzoru nastavení výkonu.
	Senzor pro výběr pravé, dolní varné zóny	Zvolte senzor pravé dolní varné zóny indukční varné desky pro nastavení výkonu nebo doby provozu. Blikající indikátor vpravo signalizuje, že aktuální stav zobrazený na digitálním displeji platí pro tuto varnou zónu. Jakmile vyberete varnou zónu, digitální displej bude 3 sekundy blikat, aby signalizoval aktivaci a připravenost k nastavení výkonu nebo času. Chcete-li upravit výkon nebo dobu ohřevu, jednoduše přejeďte prstem po senzoru nastavení výkonu.
	Časovač	Funkce Časovač umožňuje přesně naprogramovat dobu provozu zvolené varné zóny v rozsahu od 00 do 99 minut. Chcete-li přiřadit čas konkrétní zóně, dotkněte se senzoru Časovače, když je varná zóna aktivní. Nastavení času se provádí ve dvou krocích: 1. Desítky minut – posouvejte prst po senzoru nastavení výkonu, dokud nedosáhnete požadované hodnoty v řádu desítek minut. Poté počkejte 3 sekundy nebo se znovu dotkněte senzoru Časovače a nastavte jednotky minut. 2. Jednotky minut – přejíždějte prstem po senzoru nastavení výkonu, dokud nedosáhnete požadované hodnoty jednotek minut. Po skončení odpočítávání se varná zóna automaticky vypne a zařízení Vás o tom informuje šesti zvukovými signály. Pokud chcete funkci Časovač zrušit, jednoduše se znovu dotkněte senzoru Časovače.
	Senzor ventilátoru odsavače	K zapnutí použijte senzor ventilátoru odsavače. Senzor regulace výkonu umožňuje nastavit otáčky ventilátoru v rozsahu 1-8-P, přičemž maximální úroveň je rychlost "P", tedy "Power booster". Po 5 minutách provozu na rychlosti „P" ventilátor automaticky sníží výkon na rychlost 8. Na displeji se zobrazí aktuální úroveň provozu ventilátoru. Opětovným stisknutím tlačítka ventilátoru se aktivuje režim odloženého vypnutí o 1 minutu, který je indikován blikajícím indikátorem a dalším stisknutím se ventilátor odsavače okamžitě vypnete.

	Senzor pro automatický provoz ventilátoru odsavače	Po zapnutí jakéhokoli prvního nastavení varné desky se motor odsavače spustí po 3 sekundách. Díky této funkci ventilátor odsavače automaticky přizpůsobuje svou rychlost, přičemž začíná na optimální úrovni, která odpovídá intenzitě vaření na varných zónách. Jakmile jsou všechny varné zóny vypnuty, odsavač par se automaticky přepne do režimu odloženého vypnutí. Odsavač se vypne po 1 minutě. Režim automatického provozu ventilátoru je standardně aktivován při prvním zapnutí zařízení a při každém dalším zapnutí si zařízení zapamatuje předchozí stav. Chcete-li tento režim zrušit, jednoduše podržte senzor ventilátoru po dobu 3 sekund. Opětovným přidržením senzoru se opět zapne automatický režim, což je indikováno rozsvícenou kontrolkou.
	Jednoduchý displej	• Displej zobrazuje aktuální výkon varného pole nebo otáčky ventilátoru odsavače v rozsahu 1-8. • Symbol "P" znamená stupeň varné zóny nebo otáčky ventilátoru "Power booster". • Symbol „u" znamená, že není přítomen hrnec nebo není detekován varnou zónou. • Symbol "H" označuje vysokou zbytkovou teplotu varné zóny. • Symbol „0" znamená, že výkon dané varné zóny je vypnutý. • Symbol "E" označuje havárii nebo poruchu topných zón nebo ventilátoru.
	Dvojitý displej	• Na displeji se zobrazí rozsah časovače: 00-99 minut. • V případě poruchy se zobrazí aktuální chybový kód. • Zobrazuji "" znamená pohotovostní režim.
	Senzor regulace výkonu posuvného typu	• Úroveň výkonu varné zóny, rychlost ventilátoru a čas časovače lze nastavit posunutím prstu po senzoru regulace doleva nebo doprava. • Při vypínání varné zóny nebo ventilátoru systém postupně skenuje zónu 1, zónu 2, zónu 3, zónu 4 a ventilátor a následně přenese ovládání na pracující varnou zónu nebo ventilátor.

Další informace

- **Koordinace výkonu**

Při nastavování provozu indukční varné desky by maximální výkon dvou varných zón na stejné straně neměl překročit 3600 W. Pokud během nastavování překročí vypočtený celkový výkon 3600 W, systém automaticky sníží výkon nepoužívané plotny na té samé straně, aby bylo zajištěno, že aktuální výkon odpovídá požadovanému výkonu uživatele a celkový výkon nepřesáhne 3600 W.

- **Funkce regulace výkonu**

Pro vstup do režimu regulace výkonu přidržte dva senzory: 3 SEC bloká-da ChildLock a senzor levé spodní varné zóny ⊡. Po vstupu do režimu regulace:
Chcete-li snížit maximální výkon, dotkněte se levého senzoru pře-mostění.
Chcete-li zvýšit maximální výkon, dotkněte se pravého senzoru pře-mostění.
K dispozici je 5 úrovní výkonu: 2800W, 3600W, 4600W, 5800W, 7200W
Potvrďte zvolený maximální výkon stisknutím senzoru ON/OFF nebo počkejte 30 sekund.

- **Kalibrace detekce nádobí**

V pohotovostním stavu, během 1 minuty od zapnutí, podržte delší dobu senzor ChildLock 3 SEC a senzor časovače ⌊└⌋, abyste vstoupili do režimu kalibrace. Na digitálním displeji časovače se zobrazí „CALI".
Následně se dotkněte tlačítka přemostění varných ploch a spusťte kali-braci detekce nádobí. Během kalibrace nesmí být na varné desce žádné nádoby.
Na digitálním displeji časovače se zobrazí 5 sekund odpočítávání.
Po dokončení odpočítávání se na digitálním displeji polohy varné zóny zobrazí „P", pokud je kalibrace úspěšná.
V opačném případě se zobrazí "F". Pokud jsou všechny kalibrace úspěšné, zobrazí se „P". V opačném případě "F".

Úrovně výkonu varných zón:

Nastavení	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Výkon (W)	0	100	200	240	370	630	900	1250	1550	2500

Úrovně výkonu varných zón v přemostěném stavu:

Nastavení	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Výkon (W)	0	200	420	480	750	1100	1600	2200	3000	3600

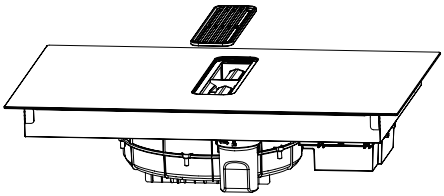
Úrovně výkonu ventilátoru odsavače:

Stupeň	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Objem vzduchu (m3/h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Provozní doba (min)	Bez omezení									5

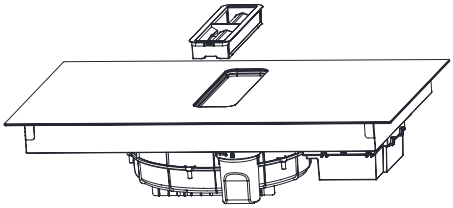
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

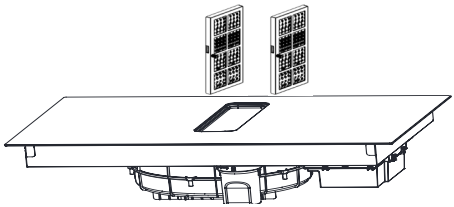
Čištění skleněného povrchu
Skleněný povrch indukční varné desky je třeba pravidelně čistit vlhkým, měkkým hadříkem. Vyvarujte se používání abrazivních čisticích prostředků a houbiček s drsným povrchem, které mohou povrch skla poškrábat. Při údržbě dávejte pozor, aby se voda nedostala do ventilačního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



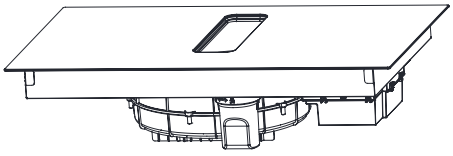
Čištění mřížky
Vyjměte mřížku a očistěte ji hadříkem a jemným, tekutým čisticím prostředkem. Vyhněte se používání přípravků obsahujících abrazivní látky.



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



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



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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

SPECIFIKACE

TECHNICKÁ SPECIFIKACE	
Model	DSI 841 SBB
Napájecí napětí	220-240V~ / 380-415V 3N~
Frekvence	50/60Hz
Výkon	7380W
Celkový výkon varné desky	7200W
Celkový Výkon Digestoře	180W
Rozměry (ŠxHxV)	830 x 515 x 200 mm
Rozměry balení	965 x 650 x 325 mm
Instalační rozměry	750*490 mm
Hmotnost zařízení	20,3 kg
Povrchový materiál	Keramické sklo
Úroveň výkonu	1-8, P
Úrovně výkonu v režimu recirkulace	1-8, P
Výkon varných zón	
Maximální výkon zadní varné zóny	1550W
Zvýšený výkon (boost) zadní varné zóny	2500W
Maximální výkon přední varné zóny	1550W
Zvýšený výkon (boost) přední varné zóny	2500W

Podrobné technické specifikace naleznete v produktové kartě zařízení.

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

ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS

Záruka

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

Servis

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

Oznámení poruchy a pomoc v případě závady

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

Prohlášení výrobce

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

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

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

Vážený zákazník

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

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

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

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

S úctou

Amica

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

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

spotrebič vypnite a plameň zakryte pokrievkou alebo protipožiarnou dekou.

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

venia budú vymazané. Po obnovení sieťového napätia odporúčame opatrnosť.

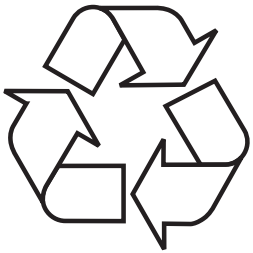
- Ukazovateľ zvyškového tepla vstavaný v elektronický systém informuje o tom, či je varná doska ešte zapnutá a či je ešte horúca.
- Nepoužívajte plastové nádoby, alebo nádoby z hliníkovej fólie (alobalu). Pri vysokých teplotách sa tavia a môžu poškodiť keramickú tabuľu.
- Používajte len riad určený pre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

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

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

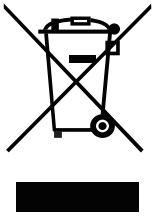
- Pri montáži odsávača pár na externé ventilačné potrubie (odsávač) odporúčame použiť na konci externého výstupu spätný ventil, ktorý je možné zakúpiť v predajniach s inštalatérskymi potrebami.
- Musí byť možné odpojiť spotrebič od elektrickej siete vypnutím bezpečnostného spínača.
- Skontrolujte, či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

ROZBALENIE



Zariadenie je chránené pred poškodením počas prepravy. Prosíme Vás, aby ste po vybalení zariadenia zlikvidovali obalové materiály spôsobom neohrozujúcim životné prostredie.
Všetky materiály použité na zabalenie sú neškodné pre životné prostredie, sú 100% recyklovateľné a sú označené príslušným symbolom.
Pozor! Dávajte pozor, aby boli obalové materiály (polyetylénové vrecká, kúsky polystyrénu atď.) počas vybaľovania mimo dosahu detí.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ZARIADENÍ



Toto zariadenie je v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES a so zákonom PR o opotrebovaných elektrických a elektronických zariadeniach označené symbolom prečiarknutého smetného koša. Tento symbol informuje, že toto zariadenie sa po opotrebovaní (skončení používania) nesmie vyhodiť do komunálneho odpadu.
Užívateľ je povinný zariadenie odovzdať v zbernom mieste opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Subjekty, ktoré sa zaoberajú spracovaním opotrebovaných zariadení, tzn. miestne zberné miesta, obchody alebo jednotky štátnej správy, vytvárajú príslušný systém, ktorý každému umožňuje odovzdať takéto zariadenia.
Vďaka správnemu zaobchádzaniu s opotrebovanými elektrickými a elektronickými zariadeniami nedochádza k únikom látok, ktoré sú škodlivé pre ľudské zdravie a pre životné prostredie, také látky sa nachádzajú v týchto zariadeniach, a v prípade nesprávneho skladovania alebo spracovávania týchto zariadení môže dôjsť k úniku týchto látok.

AKO UŠETRIŤ ENERGIU



- Každý, kto náležite využíva energiu, nielen šetrí peniaze, ale koná tiež vedome v súlade s potrebami životného prostredia. Preto pomôžme aj my, šetrime elektrickou energiou! A môžeme to urobiť takto:
- Používaním vhodného riadu.
- Hrnce s plochým a hrubým dnom pomáhajú ušetriť až 1/3 elektrickej energie. Nezabudnite na pokrievku, inak sa zvýši spotreba elektrickej energie.
- Udržujte varné zóny a dná hrncov čisté.
- Nečistoty bránia v prenose tepla – silne pripálené zvyšky potravín je často možné odstrániť len prostriedkami, ktoré sú pre životné prostredie škodlivé.
- Snažte sa „nenakukovať do hrncov" príliš často.
- Neinštalujte varnú dosku v tesnej blízkosti chladničiek/mrazničiek. Prostredníctvom týchto zariadení sa zbytočne zvyšuje spotreba elektrickej energie

ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ

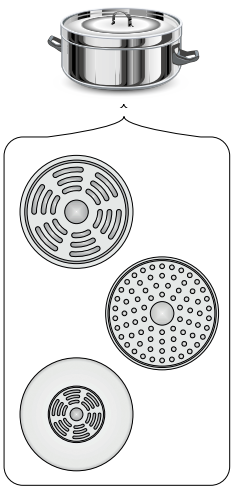
Princíp fungovania indukčnej varnej dosky

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

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

Charakteristika riadu

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



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

Výkon varnej dosky je podmienený používaním vhodného kvalitného riadu.

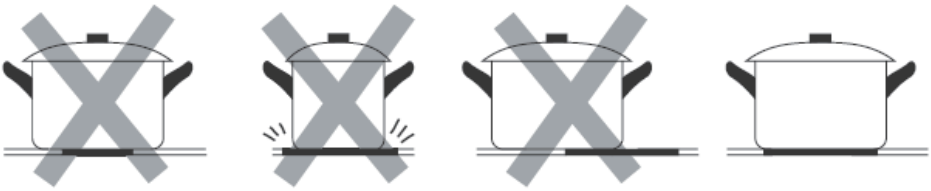
Neodporúčame, aby ste používali externé indukčné adaptéry.

- Na indukčné varenie používajte iba feromagnetický riad, vyrobený z:

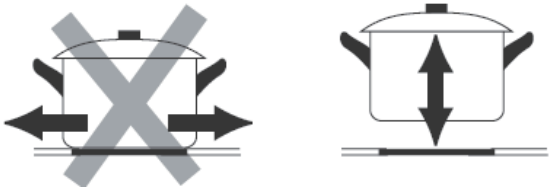
  - Emailovej ocele
  - Liatiny
  - Nehrdzavejúcej ocele (iba riad určený na indukčné varenie).

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

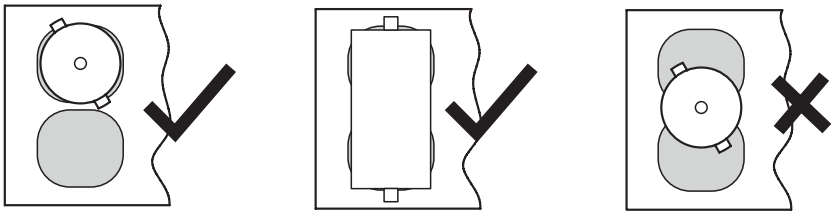
- Používanie pokrievok počas varenia predchádza nepotrebnej strate tepla. Používaním pokrievok môžete skrátiť zohrievanie a znížiť množstvo spotrebovanej el. energie.
- Dávajte pozor, aby dno hrnca bolo vždy suché. Keď naplňujete hrniec, alebo keď používate hrniec vytiahnutý z chladničky, skontrolujte,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

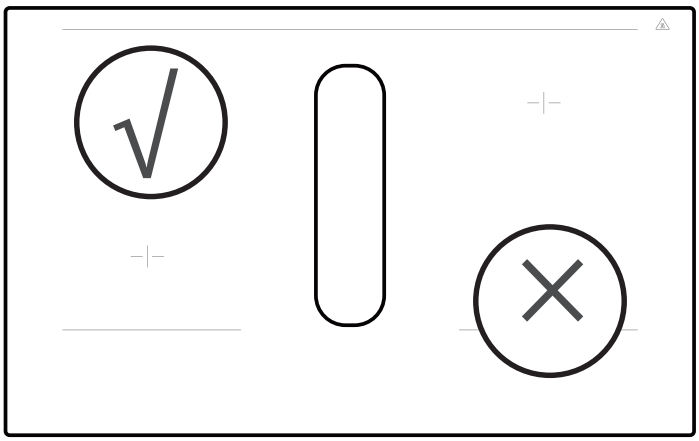


- Hrnce z indukčnej varnej dosky vždy zdvíhajte namiesto ich premiestňovania, aby ste povrch varnej dosky chránili pred možným poškriabaním.



- Pri používaní výrobku si pre správne umiestnenie hrncov pozrite obrázok nižšie. Neumiestňujte hrniec medzi varné polia. Varič musí byť umiestnený v oblasti s potlačou na skle.





Ukazovateľ zvyškového tepla „H”

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

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



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

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

Pred prvým použitím

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

Príklad nastavenia teploty

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

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

PREVÁDZKOVÝ REŽIM DIGESTORA

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

Režim odsávača (odvádzanie vzduchu do vetracieho kanála)

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

Režim absorpcie (recirkulácia vzduchu)

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

Pozor!

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

INFORMÁCIE PRED INŠTALÁCIOU

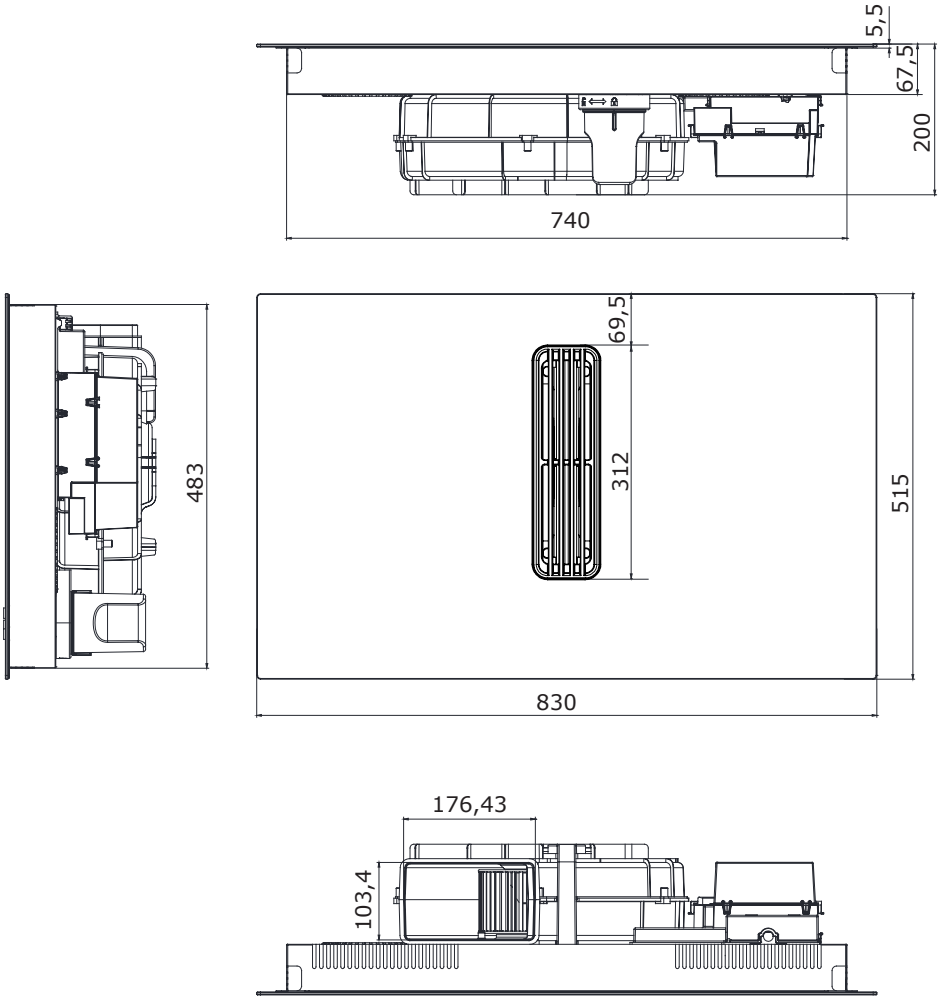
Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že:
- Pracovná plocha je obdĺžniková a vodorovná a žiadne konštrukčné prvky nezasahujú do priestorových požiadaviek.
- Pracovná plocha je vyrobená z izolovaného a tepelne odolného materiálu.
- V pevnej elektrickej inštalácii je nainštalovaný vhodný oddeľovací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

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že:
- Napájací kábel nebol pritlačený dvierkami skrinky alebo zásuvkami.
- Je zabezpečené dostatočné prúdenie vzduchu.

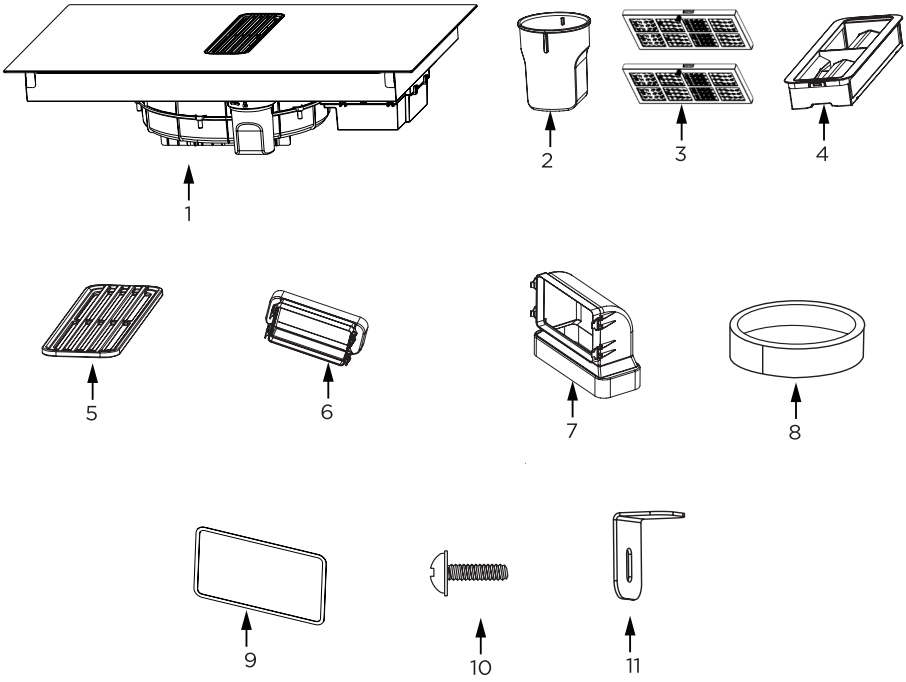
Upozornenia
- Varnú dosku nechajte nainštalovať len kvalifikovaným odborníkom. Samostatné vykonávanie tejto činnosti nie je povolené.
- Varnú dosku neinštalujte priamo nad spotrebičmi, ktoré môžu vytvárať vlhkosť, ako sú umývačky riadu, chladničky, mrazničky, práčky alebo sušičky, aby ste zabránili poškodeniu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

INŠTALÁCIA A MONTÁŽ

Rozmery zariadenia



Obsah balenia



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

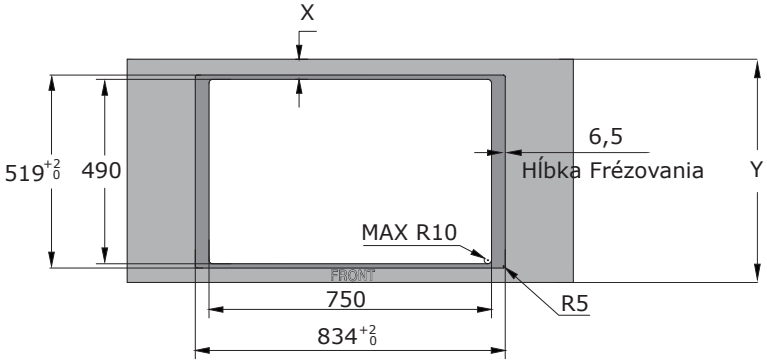
Pozor!
Voliteľná súprava na privádzanie vzduchu nie je súčasťou zariadenia a musí sa zakúpiť samostatne (PSD 100 DOWNAIR SET). Komponenty súpravy a schéma pripojenia sú uvedené v časti „Sada potrubia pre indukčnú varnú dosku s odsávačom".

Príprava kuchynskej dosky na vstavanie varnej dosky

- Pracovná doska musí byť plochá a správne vyrovnaná. Pracovnú dosku treba utesniť a zabezpečiť ju od steny pred zaliatím a vlhkosťou.
- Vstavaný nábytok musí mať preglejku, a lepidlo k jej prilepeniu musí byť odolné voči teplote 100°C. Nesplnenie tejto podmienky môže zapríčiniť deformáciu povrchu, alebo odlepenie preglejky.
- Okraje otvoru musia byť zabezpečené látkou, ktorá je odolná voči pohlcovaniu vlhkosti.
- Otvor v kuchynskej dosky urobte v súlade s rozmermi, ktoré sú uvedené na nasledujúcom obrázku (merná jednotka [mm]):

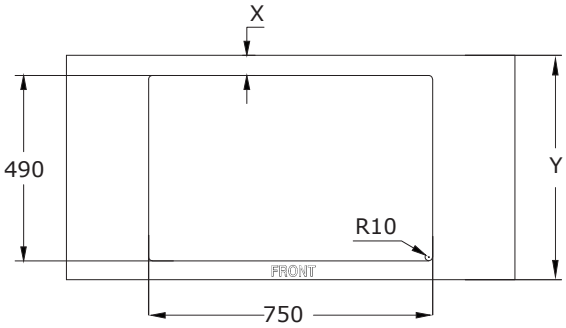
Montáž pod omietku

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

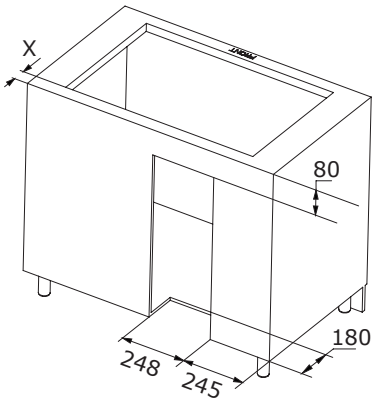


Štandardná inštalácia

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

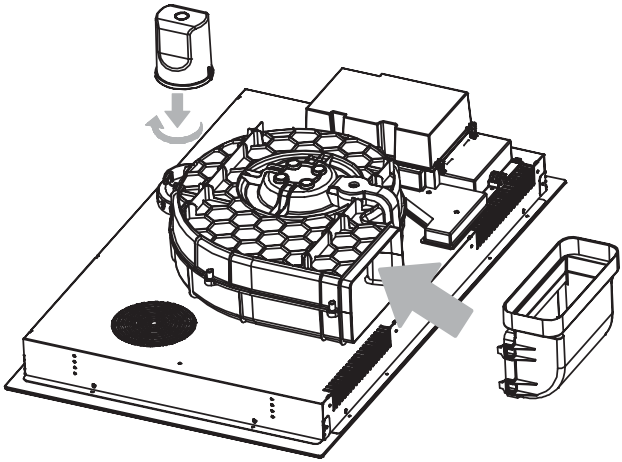


Hĺbka pracovnej dosky (Y)	X
600-650 mm	54 mm
≥650mm	65mm

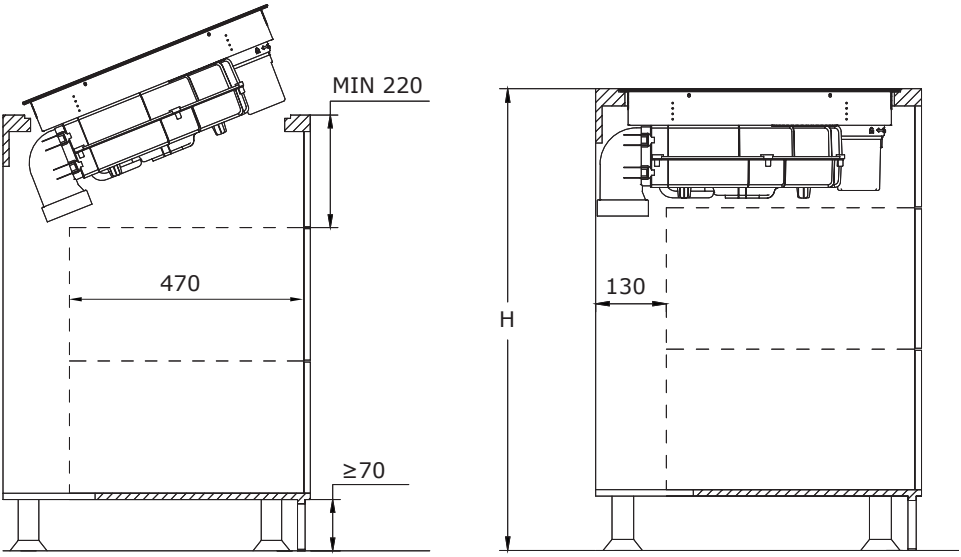


Inštalácia v režime absorbéra (recirkulácia vzduchu)

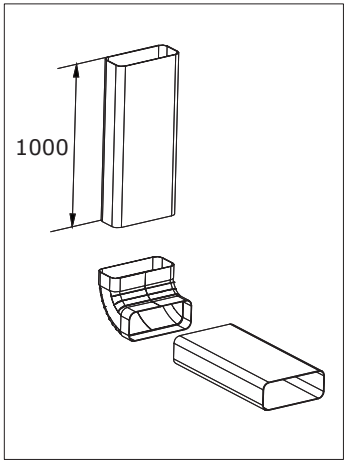
Nádržku na vodu nasaďte otočením v správnom smere, ako je vyznačené šípkou. Potom umiestnite dodané gumové tesnenie na miesto označené šípkou na obrázku nižšie. Nakoniec nasaďte 90° konektor do otvoru znázorneného na obrázku, pričom dbajte na jeho správne nasadenie.

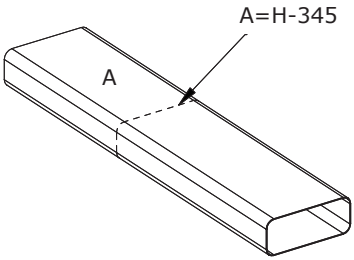


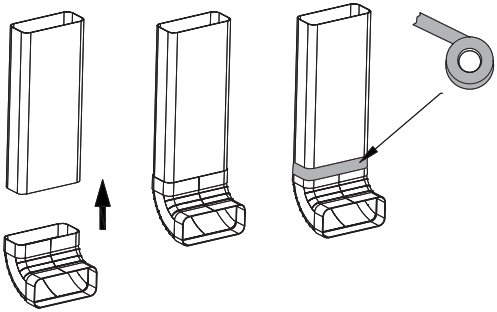
Umiestnite výrobok do pracovnej dosky a nastavte ho.

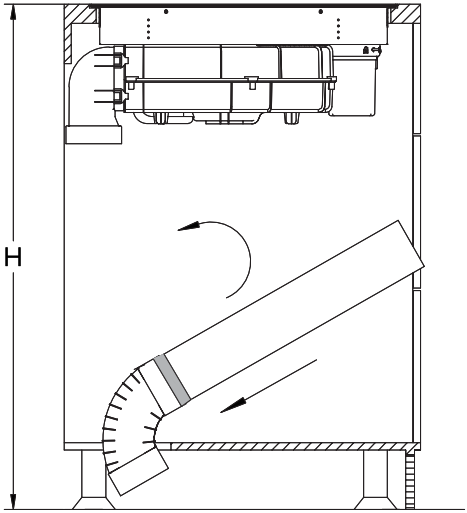


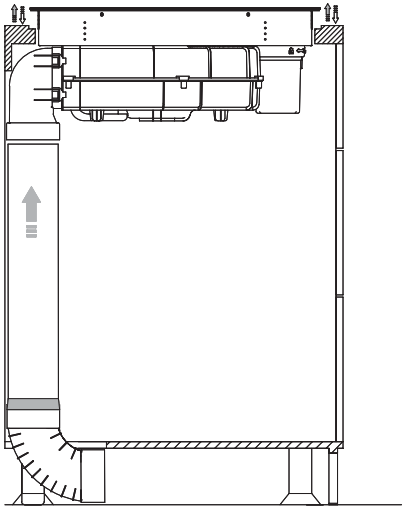
Pre efektívnu recirkuláciu odporúčame inštaláciu sady potrubí pre indukčnú varnú dosku s odsávačom. Táto sada je dostupná na samostatný nákup pod názvom PSD 100 DOWNAIR SET. Nižšie nájdete prehľad jednotlivých komponentov. Príslušné rozmery nájdete v kapitole „Sada potrubia pre indukčnú varnú dosku s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



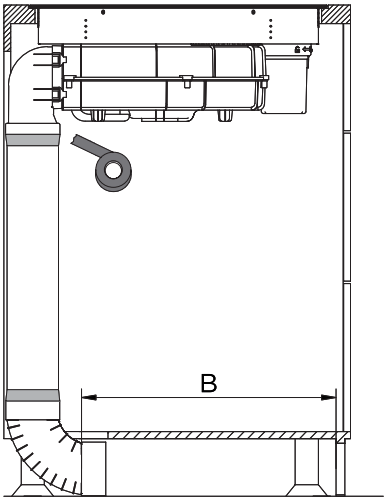




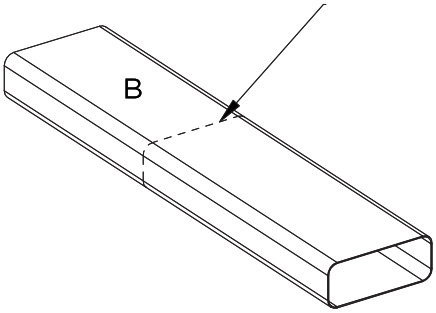




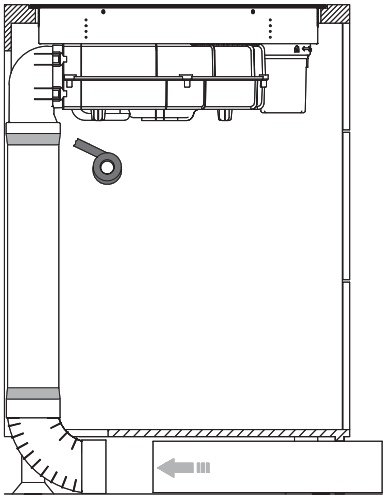
Sada potrubia pre indukčnú varnú dosku s odsávačom

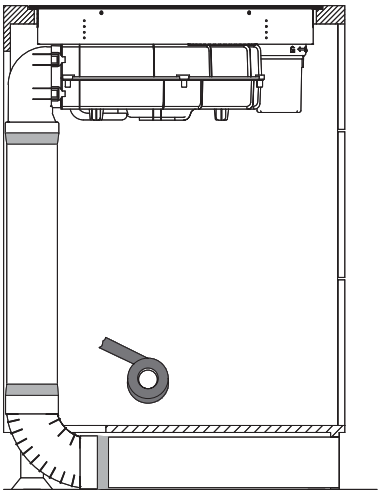


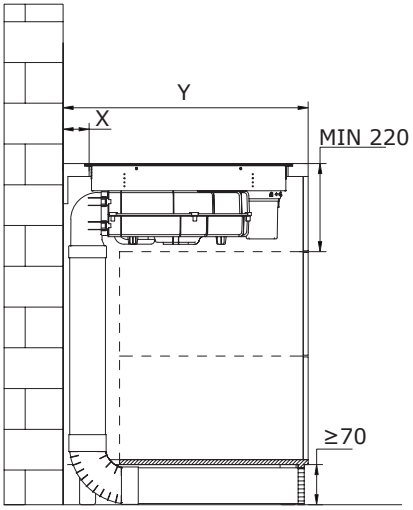
Pomocou píly odrežte rúrku na požadovanú dĺžku.

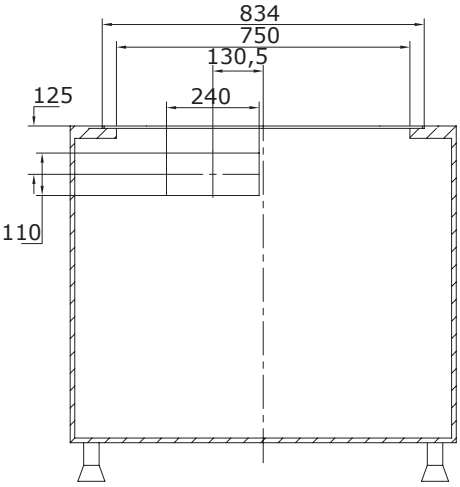


Na všetky spoje naneste dodanú tesniacu pásku podľa pokynov uvedených na obrázkoch.

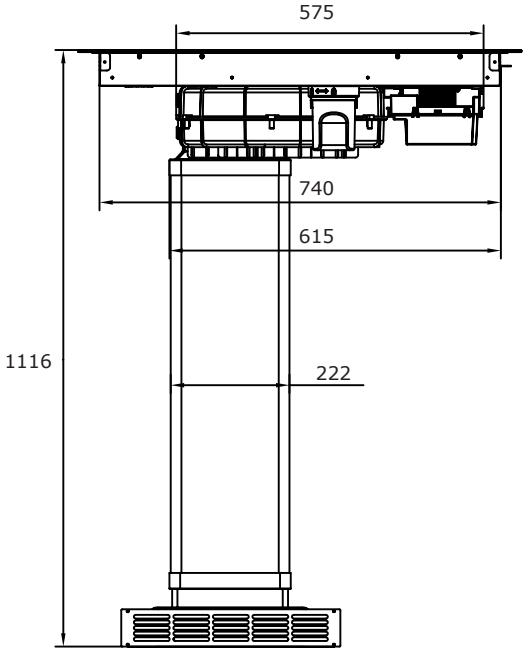








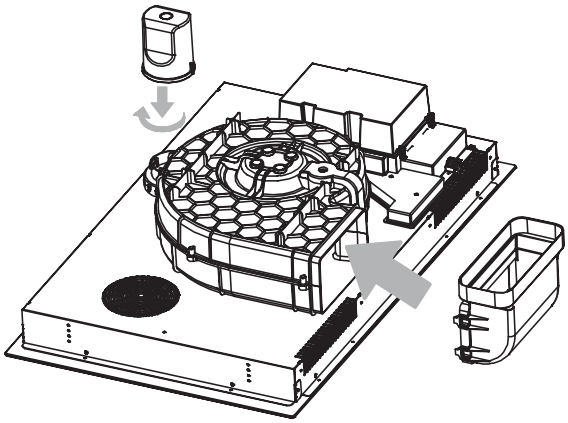
Na záver je potrebné pripevniť spojku a ventilačnú mriežku. Presné rozmery ventilačnej mriežky a ostatných prvkov sady nájdete v sekcii „Sada potrubia pre indukčnú varnú dosku s odsávačom".



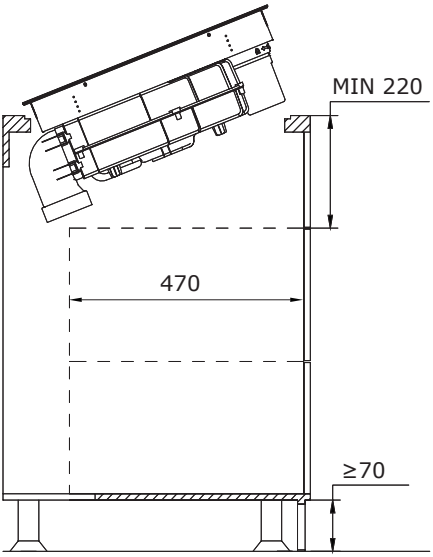
Inštalácia v režime odsávania (odvádzanie do potrubia)

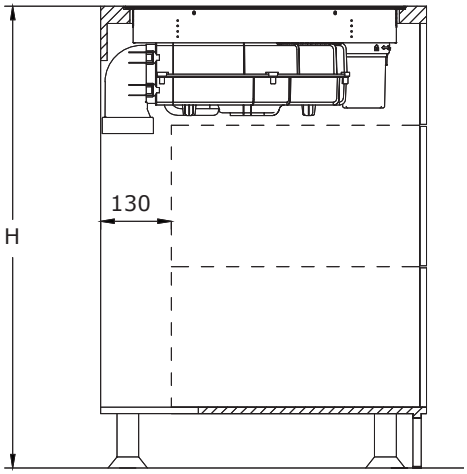
Spôsob 1

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

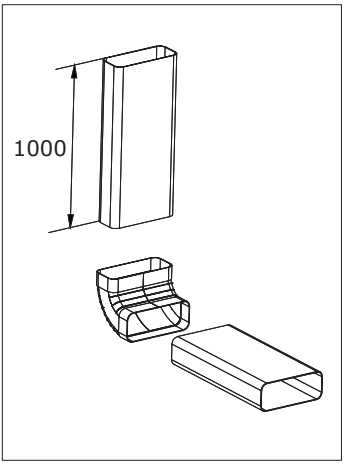


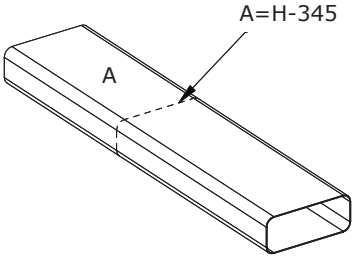
Umiestnite výrobok do pracovnej dosky a nastavte ho.

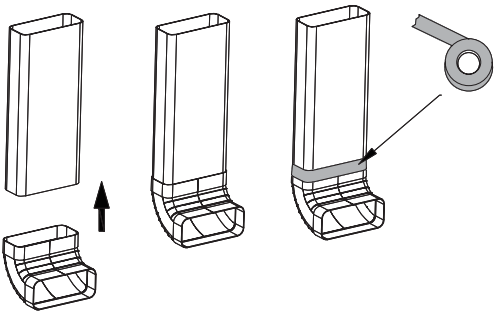


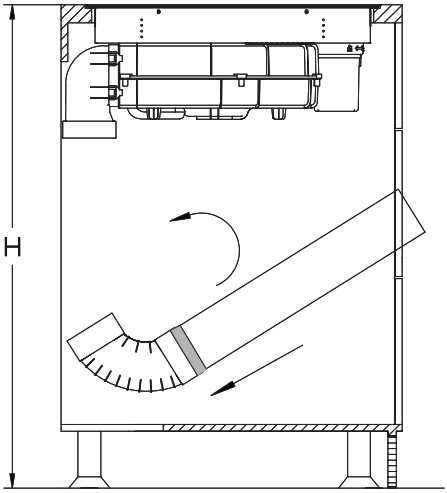


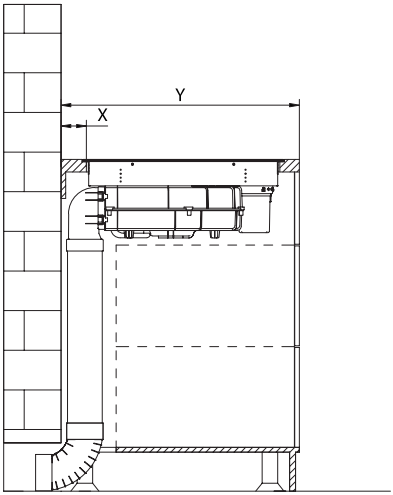
Na tento účel použite komponenty zo sady potrubia PSD 100 DOWNAIR SET pre indukčnú varnú dosku s odsávačom, ktorá sa musí zakúpiť samostatne.





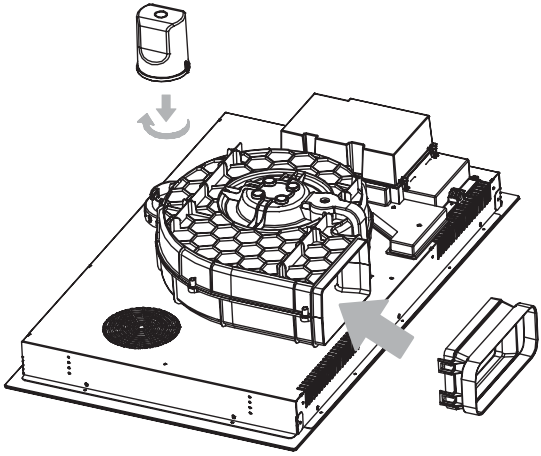




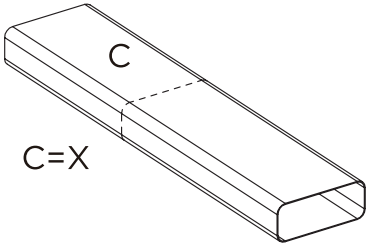


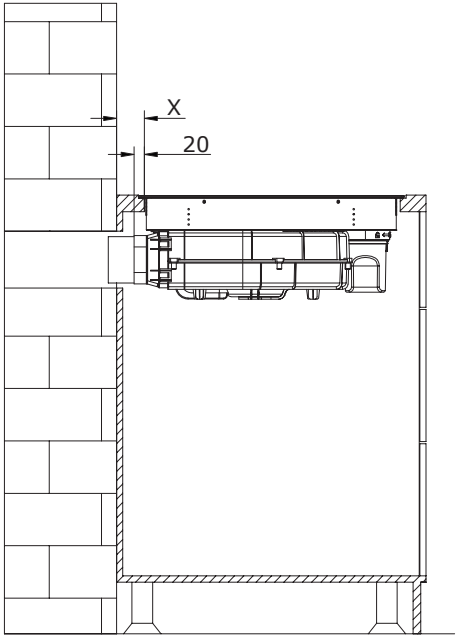
Spôsob 2

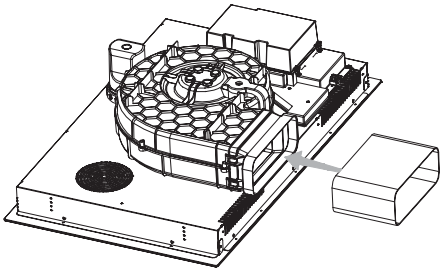
Nádržku na vodu nasaďte otočením v správnom smere, ako je vyznačené šípkou. Potom umiestnite dodané gumové tesnenie na miesto označené šípkou na obrázku nižšie. Nakoniec nasaďte konektor do otvoru znázorneného na obrázku, pričom dbajte na jeho správne nasadenie.

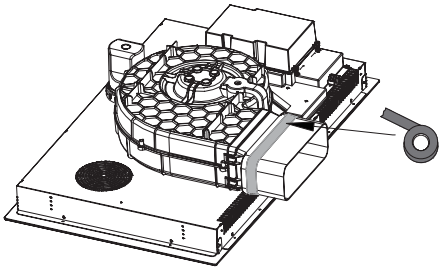


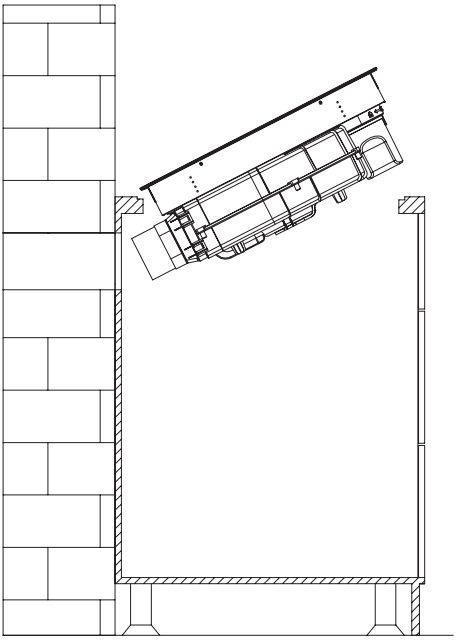
Pomocou píly odrežte rúrku na správnu dĺžku, potom ju pripevnite ku konektoru a zaistite tesniacou páskou podľa obrázka.

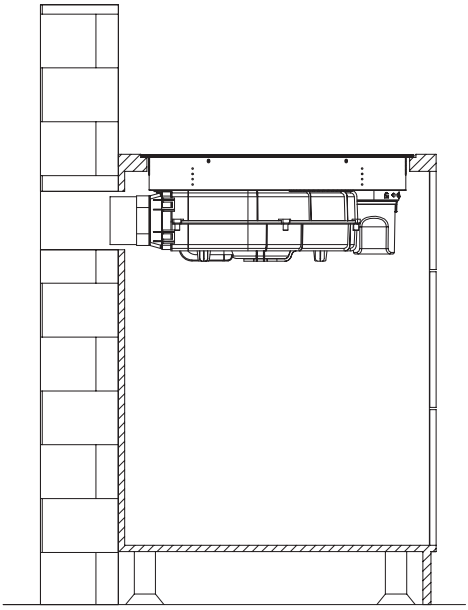




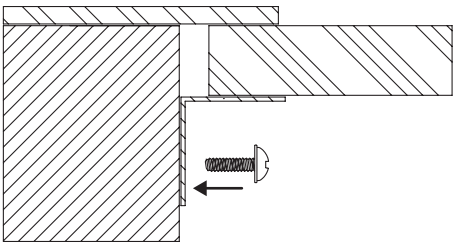








Pozor!
Po inštalácii výrobku namontujte štyri držiaky na oboch stranách výrobku, aby ste zabránili jeho pohybu.

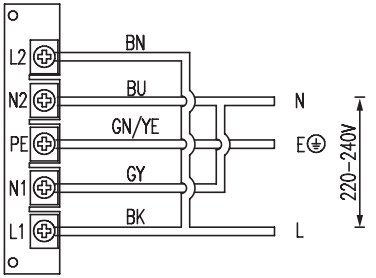
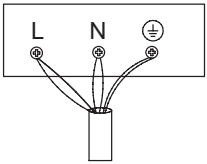
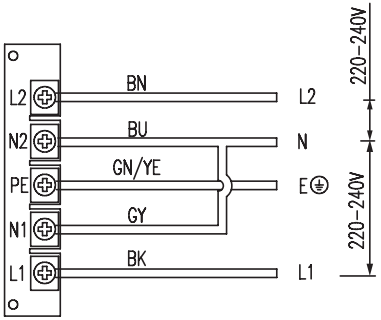
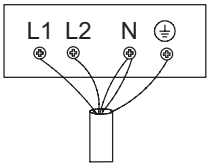


ELEKTRICKÁ SCHÉMA

El. napätie zdroja AC220-240V 50/60Hz
AC 380 – 415 V 3N~ 50/60 Hz

Celkový výkon 7,38 kW

Elektrická schéma:

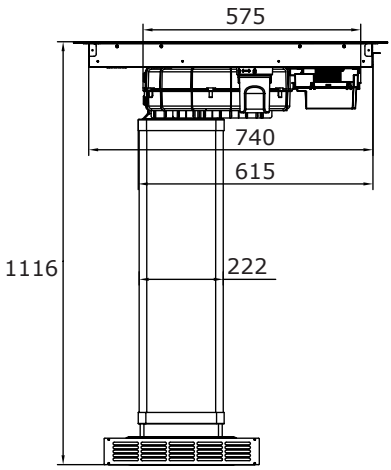
Napätie	Elektrické pripojenie	Schéma pripojenia	Napájací kábel
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

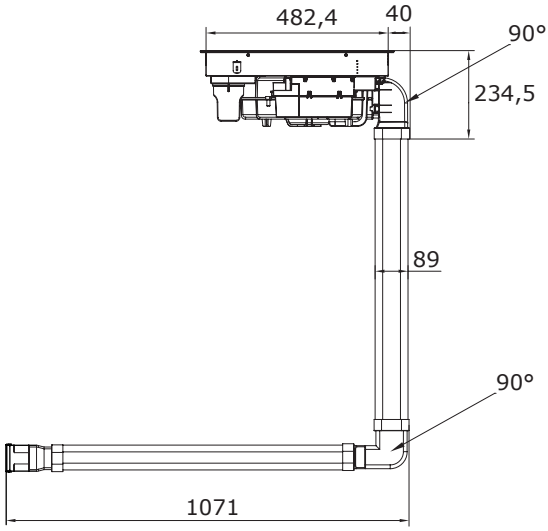
L1, L2 = Fáza
N1, N2 = Neutrálna
PE = Uzemnenie

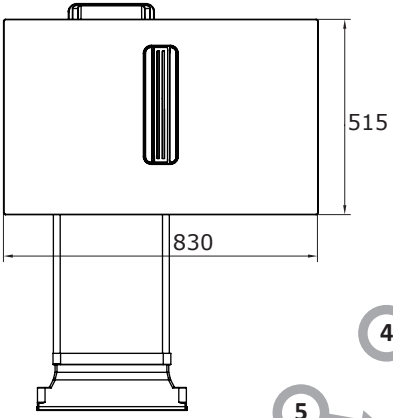
SADA POTRUBIA PRE INDUKČNÚ VARNÚ DOSKU S ODSÁVAČOM

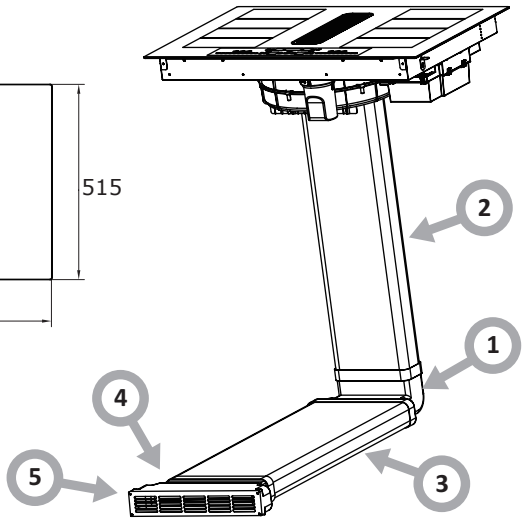
Voliteľná súprava na vedenie vzduchu (PSD 100 DOWNAIR SET), ktorú je možné zakúpiť samostatne, obsahuje nasledujúce montážne komponenty, ako je znázornené na priložených výkresoch:

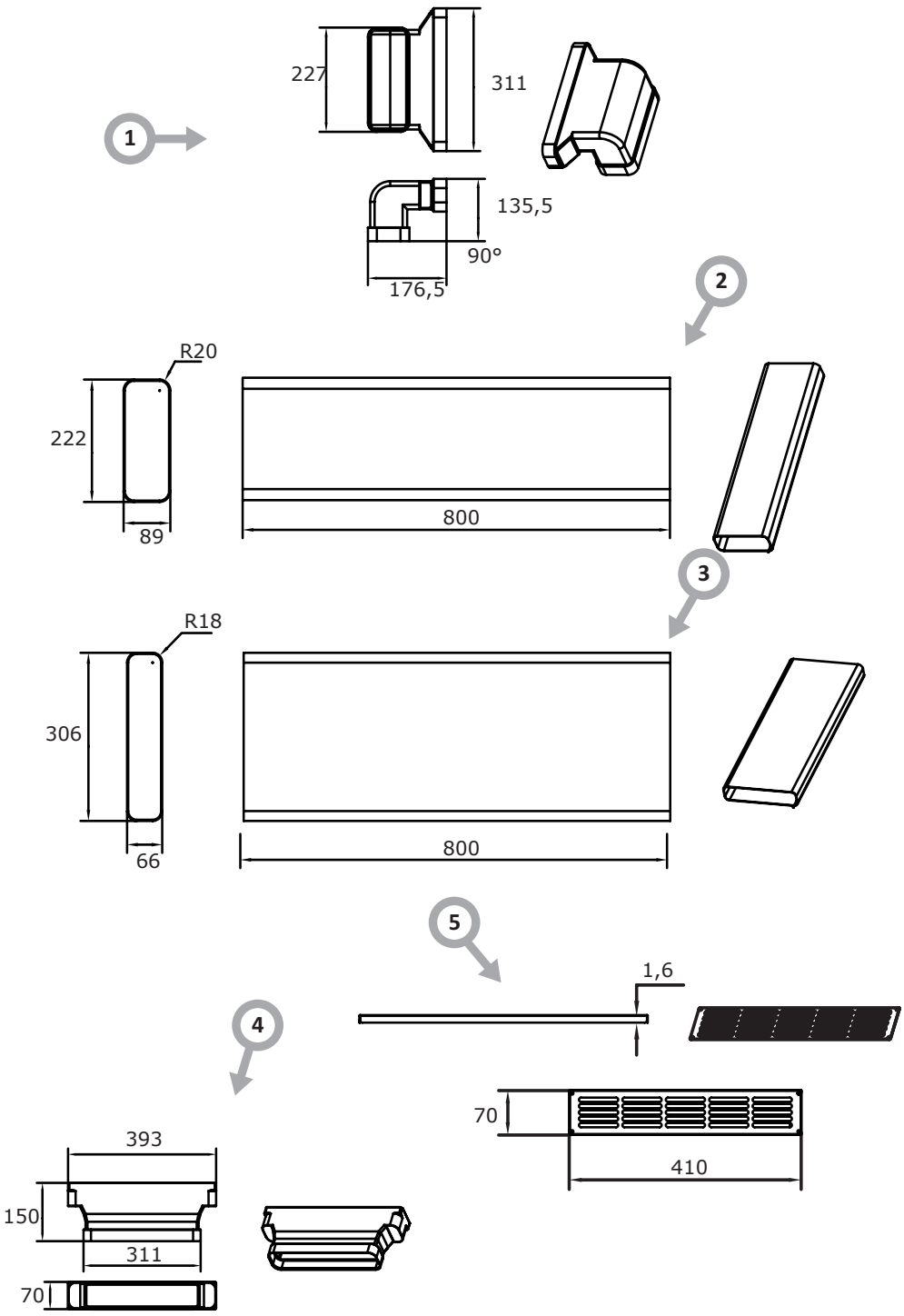
1. Konektor 90°
2. Rovná rúrka (222*89)
3. Rovná rúrka (306*66)
4. Spájací element
5. Vetracia mriežka
6. Tesniaca páska (x2)





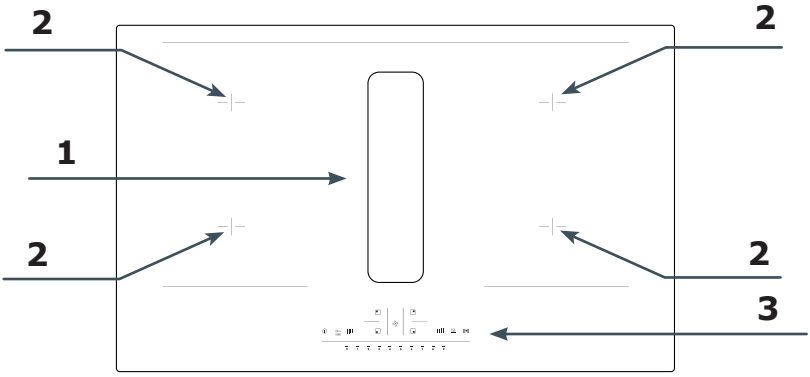





1
227
311
135,5
90°
176,5
2
R20
222
89
800
3
R18
306
66
800
5
1,6
70
410
4
393
150
311
70

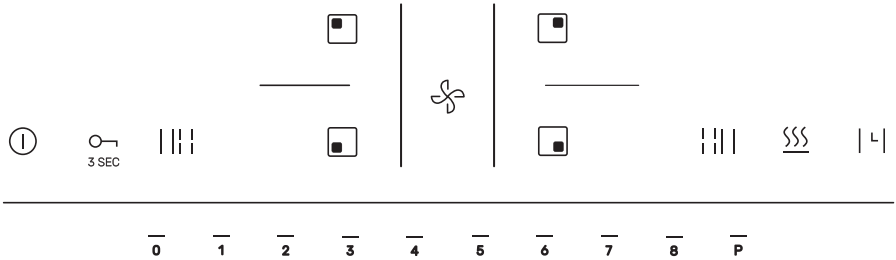
POUŽÍVANIE

Vaše zariadenie



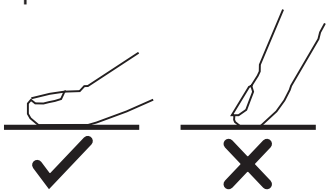
1. Prívod ventilácie kuchynského odsávača pár
2. Indukčná varná zóna booster
3. Dotykový ovládací panel

Ovládací panel



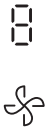
Váš spotrebič je vybavený dotykovým ovládacím panelom:

- Dbajte na to, aby boli ovládacie prvky vždy čisté, suché a aby ich nezakrýval žiadny predmet (napr. riad alebo handrička). Aj tenká vrstva vody môže sťažiť ovládanie ovládacích prvkov.
- Ovládacie prvky vášho spotrebiča reagujú na dotyk, takže nie je potrebné vyvíjať tlak.
- Pri každom rozpoznaní dotyku budete počuť zvukový signál.
- Používajte končeky prstov, nie špičky prstov.



Snímač	Funkcia	Opis
• ⏻	Snímač ZAPNUTIE/ VYPNUTIE	Podržaním senzora zapnete spotrebič. Keď je spotrebič zapnutý a odsávač pár je v prevádzke (nie v režime odloženého vypnutia): podržaním snímača sa vypnú všetky varné polia a odsávač pár prejde do režimu oneskoreného vypnutia. Opätovným podržaním tlačidla sa spotrebič úplne vypne. Keď je spotrebič zapnutý a odsávač pár je vypnutý: podržaním snímača sa vypne celý spotrebič.
• 3 SEC	ChildLock (detská zámka)	Vďaka funkcii ChildLock môžete zablokovať možnosť ovládania varnej dosky, napríklad deťmi alebo počas čistenia. Podržaním stlačeného snímača ChildLock sa aktivuje zámok ovládacieho panela. O aktivácii zámku informuje rozsvietená LED dióda. Opätovné podržanie snímača spôsobí, že LED dióda zhasne a ovládací panel opäť začne fungovať.
•	Premostenie	Keď je aktivovaná funkcia premostenia, dve indukčné polia (vertikálne) pracujú spoločne. To znamená, že tieto polia budú mať identické nastavenia teploty a výkonu, ktoré možno meniť posunutím prsta po snímači ovládania výkonu. Krátkym dotykom na snímač premostenia na ľavej strane sa aktivuje režim premostenia. Rozsvieti sa indikátor a ľavé indukčné polia začnú spolupracovať. Ak chcete zrušiť režim premosťovania indukčných polí, stlačte opäť snímač premosťovania. Funkcia premosťovania indukčných polí na pravej strane funguje rovnako ako pri poliach na ľavej strane. Ak ju chcete aktivovať, stačí použiť špeciálny snímač umiestnený na pravej strane varnej dosky.
•	Udržiavanie tepla	Funkcia udržiavania tepla umožňuje varnému poľu udržiavať konštantnú minimálnu teplotu, čo je ideálne na udržiavanie správnej teploty hotových pokrmov až do ich podávania. Ak chcete aktivovať tento režim, jednoducho sa dotknite senzora udržiavania tepla - keď je funkcia aktívna, rozsvieti sa indikátor LED. Funkcia sa deaktivuje dotykom akéhokoľvek iného snímača, čím sa varné pole vráti do predchádzajúceho režimu. Aktivácia tejto funkcie je možná len vtedy, ak je výkon poľa, na ktorom ju chceme aktivovať, väčší ako 0.
▣	Výber snímača pre ľavé horné vykurovacie pole	Zvoľte snímač ľavého horného ohrevného poľa indukčnej varnej dosky, aby ste nastavili výkon alebo prevádzkový čas. Blikanie ukazovateľa na ľavej strane signalizuje, že aktuálny stav zobrazený na digitálnom displeji sa vzťahuje na toto ohrevné pole. Po výbere ohrievacieho poľa bude digitálny displej blikať 3 sekundy, čím signalizuje, že je aktivované a pripravené na nastavenie výkonu alebo času prevádzky. Ak chcete nastaviť výkon alebo čas ohrevu, jednoducho presuňte prst cez snímač nastavenia výkonu.

	Ľavý dolný snímač výberu vykurovacieho poľa	Ak chcete nastaviť výkon alebo čas, vyberte snímač ľavého dolného ohrevného poľa indukčnej varnej dosky. Blikanie ukazovateľa na ľavej strane signalizuje, že aktuálny stav zobrazený na digitálnom displeji sa vzťahuje na toto ohrevné pole. Po výbere ohrievacieho poľa bude digitálny displej blikať 3 sekundy, čím signalizuje, že je aktivované a pripravené na nastavenie výkonu alebo času prevádzky. Ak chcete nastaviť výkon alebo čas ohrevu, jednoducho presuňte prst cez snímač nastavenia výkonu.
	Snímač voľby vykurovacieho poľa vpravo hore	Ak chcete nastaviť výkon alebo čas, vyberte snímač pravého horného ohrevného poľa indukčnej varnej dosky. Blikanie indikátora vpravo znamená, že aktuálny stav zobrazený na digitálnom displeji sa vzťahuje na toto ohrevné pole. Po výbere ohrievacieho poľa bude digitálny displej blikať 3 sekundy, čím signalizuje, že je aktivované a pripravené na nastavenie výkonu alebo času prevádzky. Ak chcete nastaviť výkon alebo čas ohrevu, jednoducho presuňte prst cez snímač nastavenia výkonu.
	Pravý dolný snímač voľby vykurovacieho poľa	Na nastavenie výkonu alebo času vyberte snímač pravého dolného ohrevného poľa indukčnej varnej dosky. Blikanie indikátora vpravo znamená, že aktuálny stav zobrazený na digitálnom displeji sa vzťahuje na toto ohrevné pole. Po výbere ohrievacieho poľa bude digitálny displej blikať 3 sekundy, čím signalizuje, že je aktivované a pripravené na nastavenie výkonu alebo času prevádzky. Ak chcete nastaviť výkon alebo čas ohrevu, jednoducho presuňte prst cez snímač nastavenia výkonu.
	Časovač	Funkcia časovača umožňuje naprogramovať presný čas vybranej oblasti vyhrievania od 00 do 99 minút. Ak chcete priradiť čas konkrétnemu poľu, dotknite sa snímača Timer, keď je vykurovacie pole aktívne. Nastavenie času sa vykonáva v dvoch krokoch: 1. Desiatky minút - posúvajte prstom po senzore regulácie výkonu, kým nedosiahnete požadovanú hodnotu desiatok minút. Potom počkajte 3 sekundy alebo sa znova dotknite snímača Timer, aby ste nastavili jednotky minút. 2. Jednotky minút - posúvajte prst po senzore ovládania výkonu, kým nedosiahnete požadovanú hodnotu jednotiek minút. Po ukončení odpočítavania sa vykurovacie pole automaticky vypne a spotrebič vás o tom informuje šiestimi pípnutiami. Ak chcete funkciu časovača zrušiť, stačí sa opäť dotknúť snímača časovača.

	Snímač ventilátora odsávača pár	Pomocou snímača ventilátora odsávača pár spustite odsávač pár. Snímač regulácie výkonu umožňuje nastaviť stupeň ventilátora v rozsahu 1-8-P, pričom maximálny stupeň je stupeň „P" alebo „zvýšenie výkonu". Po 5 minútach prevádzky na stupni „P" ventilátor automaticky zníži výkon na stupeň 8. Aktuálna prevádzková úroveň ventilátora sa zobrazuje na displeji. Opätovným stlačením tlačidla ventilátora sa aktivuje režim oneskoreného vypnutia o 1 minútu, ktorý je signalizovaný blikajúcim indikátorom, a ďalším stlačením sa ventilátor striešky okamžite vypne.
	Snímač automatického režimu ventilátora odsávača pár	Po zapnutí ľubovoľného prvého nastavenia varnej dosky sa pohon odsávača pár spustí po 3 sekundách. Vďaka tejto funkcii ventilátor odsávača pár automaticky upraví svoju rýchlosť, pričom začne na optimálnej úrovni, ktorá zodpovedá intenzite varných polí. Keď sú všetky varné polia vypnuté, odsávač pár automaticky prejde do režimu odloženého vypnutia. Odsávač pár sa vypne po 1 minúte. Automatický režim ventilátora sa štandardne aktivuje pri prvom zapnutí spotrebiča a pri každom ďalšom zapnutí si spotrebič pamätá predchádzajúci stav. Ak chcete tento režim zrušiť, jednoducho podržte snímač ventilátora stlačený po dobu 3 sekúnd. Opätovným podržaním snímača sa opäť aktivuje automatický režim, čo signalizuje rozsvietený indikátor.
	Jednoduché zobrazenie	• Na displeji sa zobrazuje aktuálny stupeň výkonu varného poľa alebo rýchlosť ventilátora odsávača pár od 1 do 8. • Symbol „P" označuje stupeň varného poľa alebo rýchlosť ventilátora „power booster". • Symbol „u" indikuje, že na varnom poli nie je zistený žiadny hrniec alebo nie je umiestnený žiadny hrniec. • Symbol „H" označuje vysokú zvyškovú teplotu varného poľa. • Symbol „0" označuje, že výkon príslušného varného poľa je vypnutý. • Symbol „E" označuje poruchu alebo nesprávnu funkciu varných polí alebo ventilátora.
	Duálny displej	• Na displeji sa zobrazuje rozsah časovača: 0-99 minút. • V prípade poruchy sa zobrazí aktuálny kód poruchy. • Zobrazenie "□" indikuje pohotovostný režim.
	Snímač regulácie výkonu posúvača	• Úroveň výkonu vykurovacieho poľa, otáčky ventilátora a čas časovač možno nastaviť posunutím snímača nastavenia prstom doľava alebo doprava. • Pri vypínaní vykurovacieho poľa alebo ventilátora systém postupne skenuje pole 1, pole 2, pole 3, pole 4 a ventilátor a potom prenesie riadenie na prevádzkové vykurovacie pole alebo ventilátor.

Ďalšie informácie

- **Koordinácia výkonu**

Pri nastavovaní prevádzky indukčnej varnej dosky by maximálny výkon dvoch vykurovacích polí na tej istej strane nemal presiahnuť 3600 W. Ak počas nastavovania vypočítaný celkový výkon prekročí 3600 W, systém automaticky zníži výkon nepoužívaného horáka na tej istej strane, aby aktuálny výkon zodpovedal požadovanému výkonu používateľa a celkový výkon neprekročil 3600 W.

- **Funkcia nastavenia výkonu**

Podržte stlačené dva snímače: ChildLock 3 SEC a snímač ľavého dolného vykurovacieho poľa ⊡, aby ste vstúpili do režimu nastavenia výkonu.
Po vstupe do režimu nastavenia:
Dotknite sa snímača ľavého premostenia, aby ste znížili maximálny výkon.
Dotknite sa pravého premosťovacieho snímača, aby ste zvýšili maximálny výkon.
K dispozícii je 5 úrovní výkonu: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7200 W.
Potvrdenie zvoleného maximálneho výkonu sa vykoná stlačením snímača zapnutia/vypnutia alebo počkaním 30 sekúnd.

- **Kalibrácia detekcie riadu**

V pohotovostnom režime do 1 minúty od zapnutia podržte dlho stlačený snímač ChildLock 3 SEC a snímač časovača ⌊ ⌋, aby ste vstúpili do režimu kalibrácie. Na displeji digitálneho časovača sa zobrazí „CALI".
Potom sa dotknite tlačidla premostenia varnej dosky, čím spustíte kalibráciu detekcie riadu. Kuchynský riad nesmie byť počas kalibrácie na varnej doske. Na displeji digitálneho časovača sa zobrazí odpočítavanie 5 sekúnd. Na konci odpočítavania sa na digitálnom displeji polohy ohrevného poľa zobrazí „P", ak je kalibrácia úspešná.
V opačnom prípade sa zobrazí „F". Ak sú všetky kalibrácie úspešné, zobrazí sa „P". V opačnom prípade sa zobrazí „F".

Úrovne výkonu varných polí:

Nastavenie	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Výkon (W)	0	100	200	240	370	630	900	1250	1550	2500

Úrovne výkonu varných polí v stave premosteného pripojenia:

Nastavenie	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Výkon (W)	0	200	420	480	750	1100	1600	2200	3000	3600

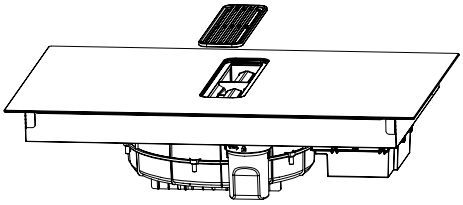
Úrovne výkonu ventilátora odsávača pár:

Spustenie	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Objem vzduchu (m3/h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Prevádzkový čas (min)	Bez obmedzenia									5

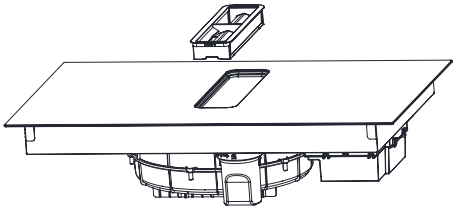
ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

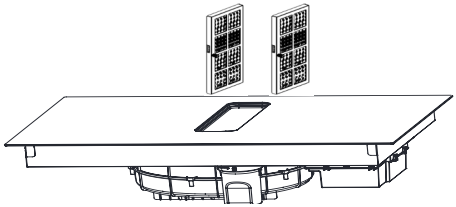
Čistenie skleneného povrchu
Sklenený povrch indukčnej varnej dosky by sa mal pravidelne čistiť vlhkou, mäkkou handričkou. Mali by ste sa vyhýbať abrazívnym čistiacim prostriedkom, ako aj hubkám s drsným povrchom, ktoré môžu poškriabať povrch skla. Pri čistení treba dbať na to, aby sa voda nedostala do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



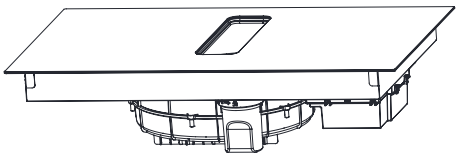
Čistenie mriežky
Odstráňte mriežku, vyčistite ju pomocou handričky s jemným tekutým čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte prostriedky obsahujúce abrazívne látky.



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



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



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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

ŠPECIFIKÁCIA

TECHNICKÉ ÚDAJE	
Model	DSI 841 SBB
El. napätie zdroja	220-240 V~ / 380-415 V 3N~
Frekvencia	50/60Hz
Výkon	7380 W
Celkový výkon varnej dosky	7200 W
Celkový Výkon Digestora	180 W
Rozmery (ŠxHxV)	830 x 515 x 200 mm
Rozmery balenia	965 x 650 x 325 mm
Inštalačné rozmery	750*490 mm
Hmotnosť jednotky	20,3 kg
Povrchový materiál	Keramické sklo
Úroveň výkonu	1-8, P
Úrovne výkonu v režime recirkulácie	1-8, P
Výkon výhrevných zón	
Maximálny výkon zadnej výhrevnej zóny	1550 W
Zvýšenie výkonu zadnej výhrevnej zóny	2500 W
Maximálny výkon prednej výhrevnej zóny	1550 W
Zvýšený výkon (boost) prednej výhrevnej zóny	2500 W

Podrobné technické špecifikácie nájdete na produktovej karte zariadenia.

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

ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS

Záruka

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

Servis

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

Nahlásenie opravy a pomoc v prípade poruchy

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

Vyhlásenie výrobcu

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

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

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

Cher Client

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

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

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

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

Respectueusement

Amica

INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION

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

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

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

de sécurité.

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

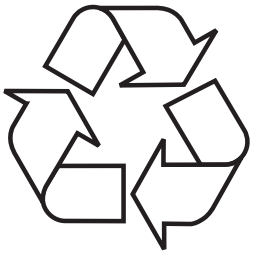
- Éviter de faire tomber des objets sur la vitre. Les chocs ponctuels, p. ex. lors de la chute d'une petite canette d'épices, peuvent provoquer des fissures et des écaillures de la vitre céramique.
- Si la surface de la plaque est fissurée, débrancher l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique.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

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

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

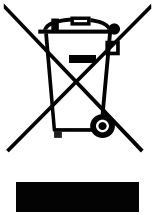
- Il est interdit d'utiliser la hotte sans filtre à graisse installé.
- Suivre strictement les règles locales en matière des mesures techniques et de sécurité indispensables à appliquer pour l'évacuation des gaz de combustion.
- Le serrage trop faible des vis et des éléments de fixation par rapport aux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

DÉBALLAGE



Pour son transport, l'appareil a été emballé afin de le protéger contre les endommagements. Après déballage de l'appareil, prière d'éliminer les éléments de l'emballage d'une façon non nuisible à l'environnement.
Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont inoffensifs pour l'environnement et recyclables à 100% (ils sont marqués par un symbole approprié).
Attention ! Lors du déballage, garder les matériaux d'emballage (petits sacs polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.

ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS



Cet appareil est marqué par le symbole du conteneur à déchets, rayé, conformément à la Directive européenne 2012/19/CE et à la Loi polonaise sur les appareils électriques et électroniques usagés. Ce symbole signale que le produit, après sa période d'utilisation, ne pourra pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers.
L'utilisateur est obligé de le rendre à un point de collecte des appareils électriques et électroniques usagés. De tels points de collecte sont mis en place par les communes, certains magasins et entreprises de ramassage des déchets.
Respecter les règles d'élimination des appareils électriques et électroniques permet d'éviter des conséquences nuisibles à la santé humaine et à l'environnement naturel, à cause de la possibilité de présence de constituants dangereux ou de transformations inappropriées à ce type d'appareil.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE



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

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'APPAREIL

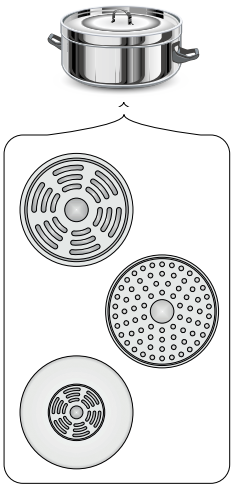
Le principe du fonctionnement de la plaque à induction

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

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

Caractéristique des récipients.

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



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

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

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

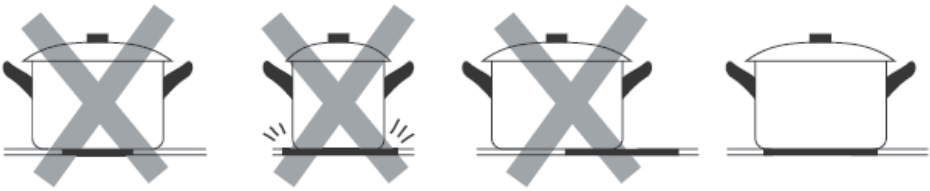
- Pour la cuisson à induction il faut utiliser uniquement des récipients ferromagnétiques en matériaux tels que :

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

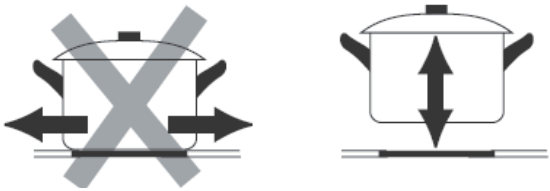
Symboles sur les ustensiles de cuisine		Vérifier si sur l'étiquette se trouve le symbole informant que la casserole est appropriée aux plaques à induction.
Acier inoxydable	Ne détecte pas la présence de la casserole A l'exception des casseroles en acier ferromagnétique	
Aluminium	Ne détecte pas la présence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

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

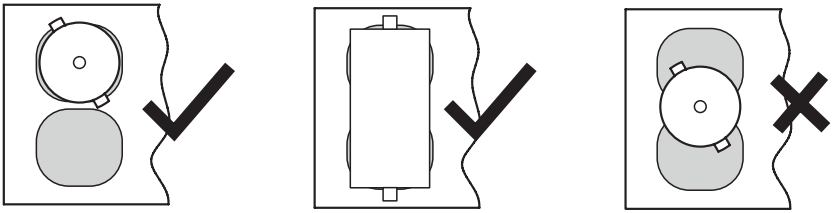
casseroles dont le diamètre est aussi grand que le montre l'image. En utilisant une casserole un peu plus large, la puissance de la zone de cuisson est utilisée le plus efficacement possible. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité peut être inférieure à celle attendue. Une casserole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

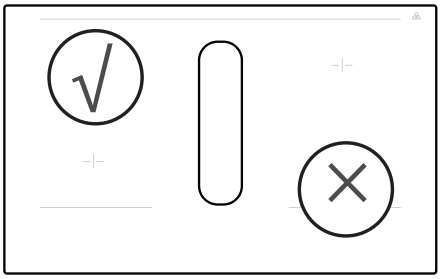


- Toujours soulever les casseroles de la plaque à induction, ne pas les faire glisser pour protéger la surface contre les rayures éventuelles.



- En utilisant le produit, se référer à l'image ci-dessous pour placer correctement la casserole sur la plaque. Ne pas placer la casserole entre les zones de cuisson. Placer la casserole sur l'imprimé sur le verre.





Indicateur de chaleur résiduelle « H »

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

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



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

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

Avant la première utilisation de la plaque

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

Exemples de réglage de la puissance de chauffe

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

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

MODE DE FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE

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

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

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

Mode absorption (recirculation de l'air)

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

Attention !

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

INFORMATIONS AVANT LE MONTAGE

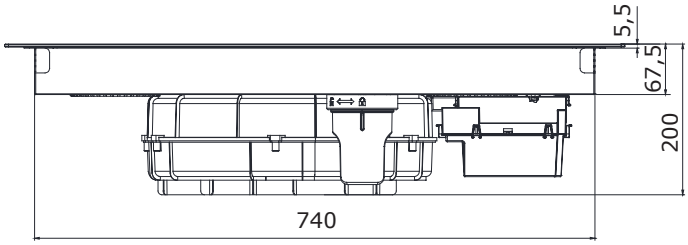
Avant d'installer la plaque de cuisson, s'assurer que :
- La surface de travail est rectangulaire et horizontale et qu'aucun élément de la structure n'interfère avec les exigences relatives à l'espace.
- La surface de travail est en matériau isolé et résistant à la chaleur.
- Dans l'installation électrique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

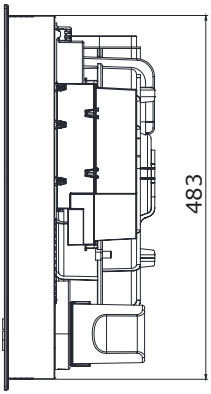
Après l'installation de la plaque de cuisson, s'assurer que :
- Le câble d'alimentation n'est pas serré par les portes ou les tiroirs des placards.
- Une circulation d'air appropriée est assurée.

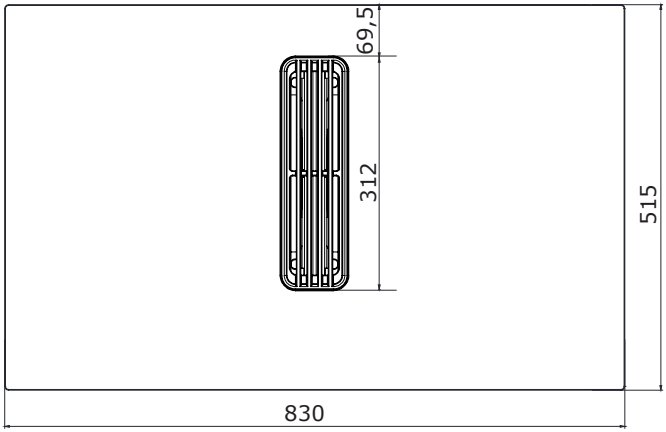
Avertissement
- Seuls des spécialistes qualifiés peuvent assurer l'installation de la plaque de cuisson. Il est interdit d'effectuer les opérations d'installation tout seul.
- Il est interdit d'installer la plaque de cuisson directement au-dessus des appareils qui peuvent générer de l'humidité, comme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

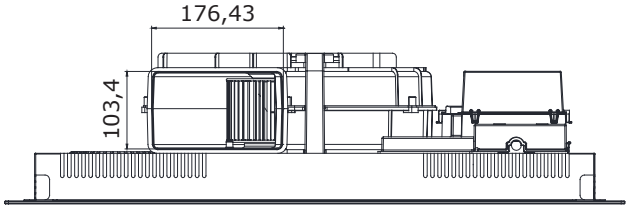
INSTALLATION ET MONTAGE

Dimensions de l'appareil

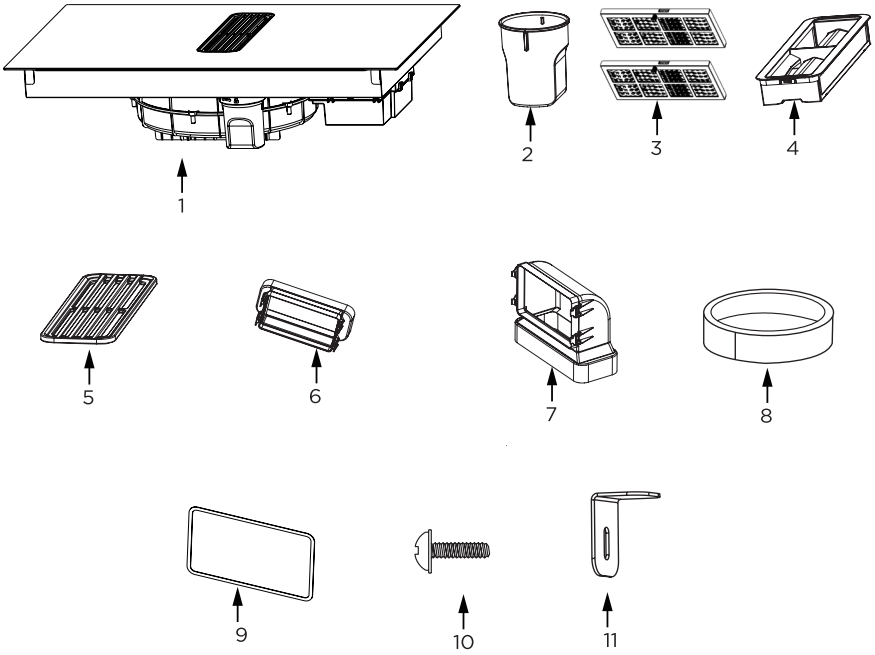








Contenu de l'emballage



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

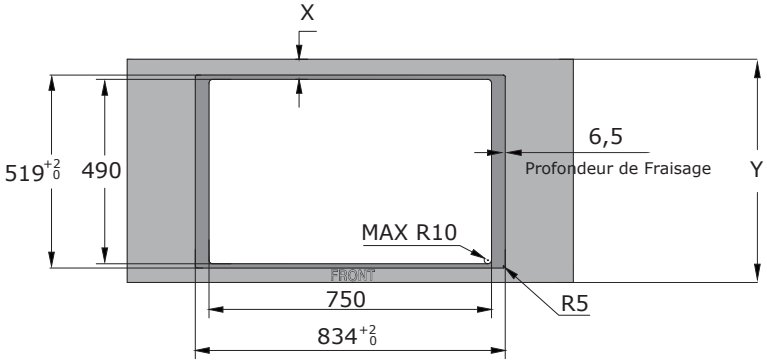
Attention !
Le set optionnel de conduites d'air n'est pas fourni avec l'appareil, il doit être acheter séparément (PSD 100 DOWNAIR SET). Les éléments du set et le schéma de raccordement sont indiqués dans le chapitre « Kit de conduits pour plaque à induction avec extracteur ».

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

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

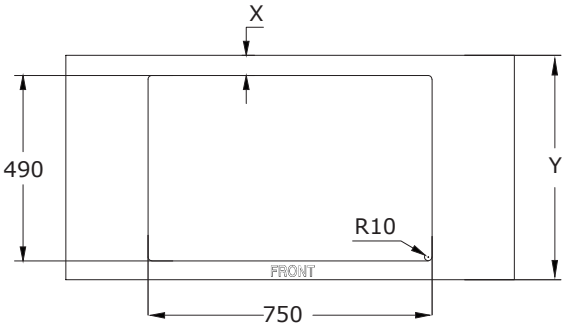
Montage au ras du plan de travail

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

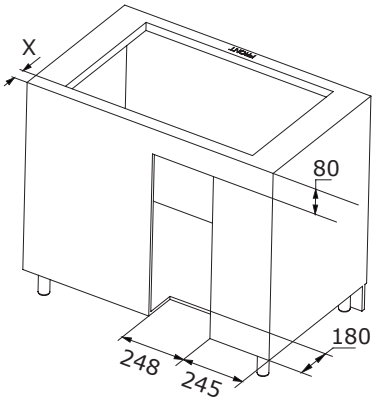


Montage standard

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

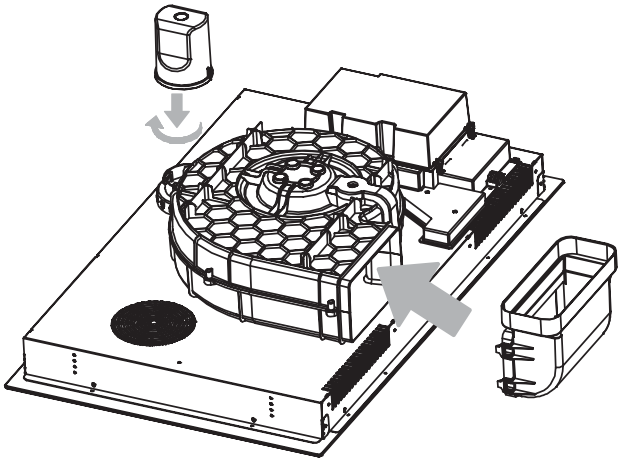


Profondeur du plan de travail (Y)	X
600-650mm	54mm
≥650mm	65mm

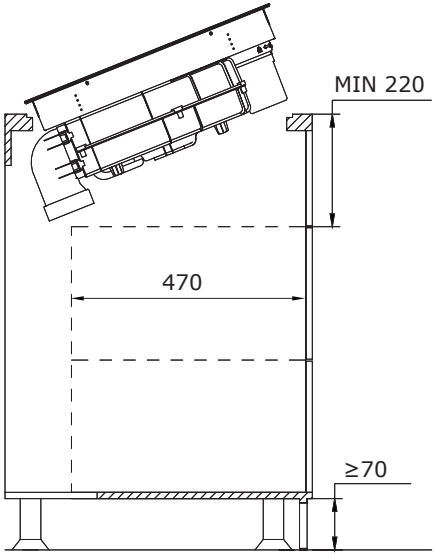


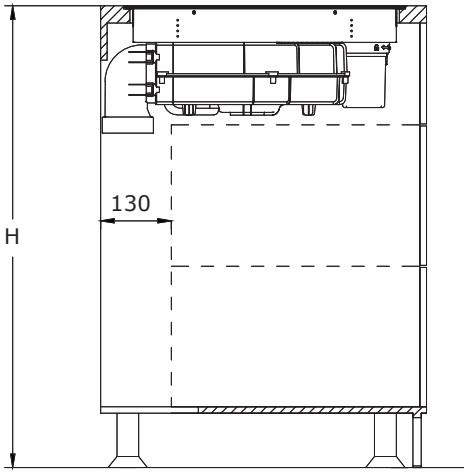
Installation en mode absorption (recirculation de l'air)

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

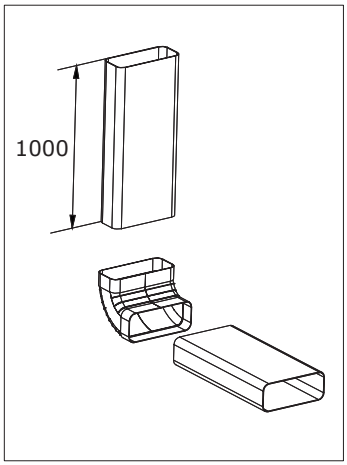


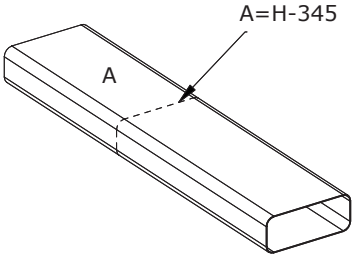
Placer le produit dans le plan de travail et ajuster.

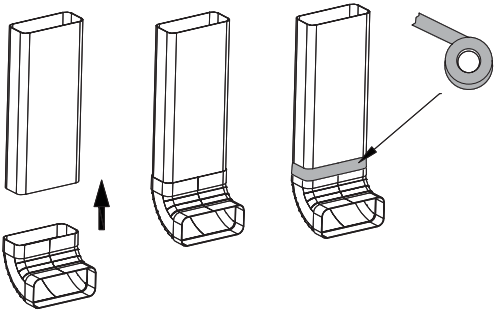


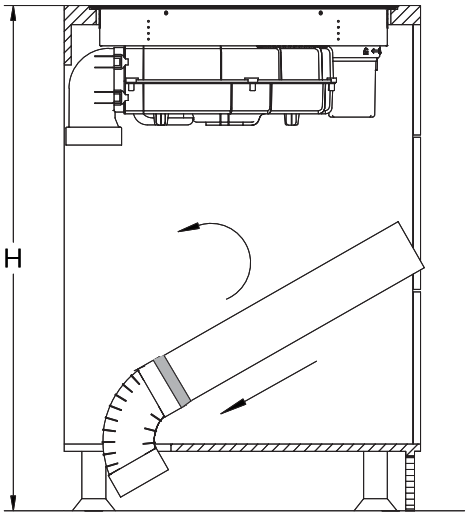


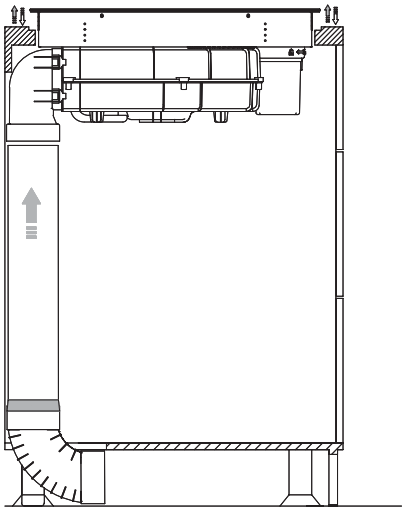
Pour une recirculation efficace, nous recommandons d'installer un kit de conduits pour une plaque à induction avec extracteur. Ce kit peut être acheté séparément sous le nom PSD 100 DOWNAIR SET. Vous trouverez ci-dessous un aperçu des différents composants inclus. Les dimensions correspondantes se trouvent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



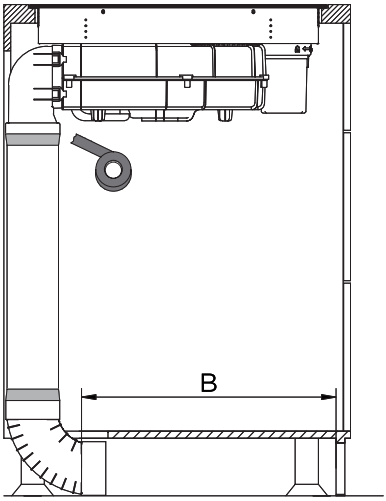




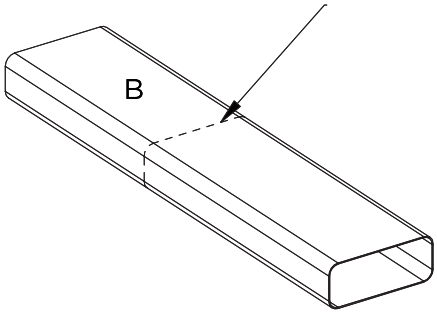




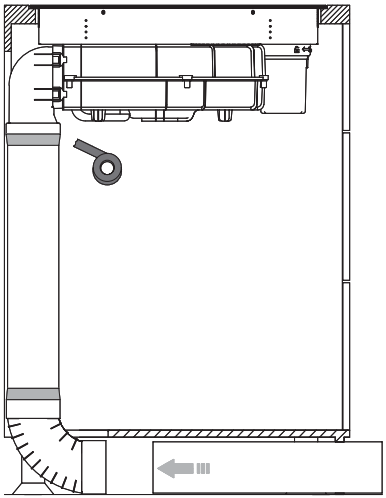
Kit de conduits pour plaque à induction avec extracteur

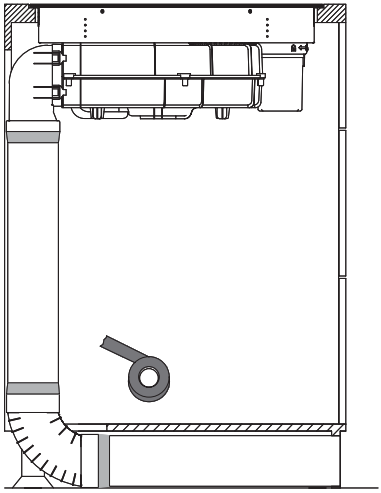


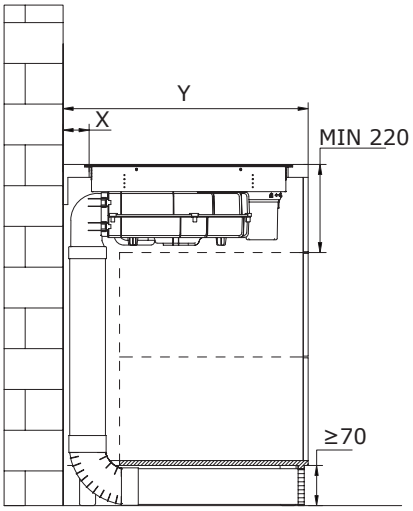
À l'aide d'une scie, couper le tuyau de la longueur exigée.

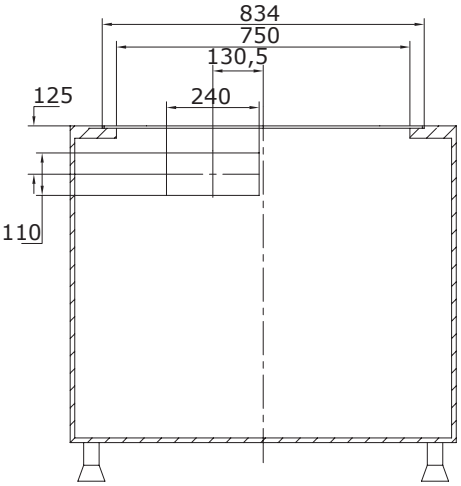


Utiliser la bande d'étanchéité fournie sur tous les points de raccordement, conformément aux instructions indiquées sur les images.

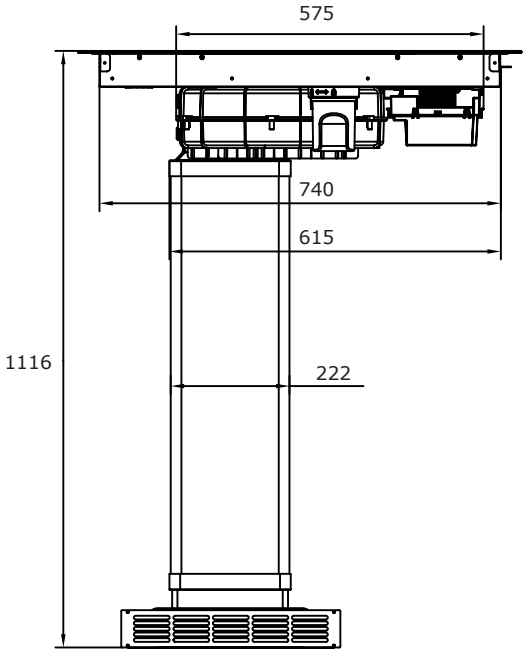








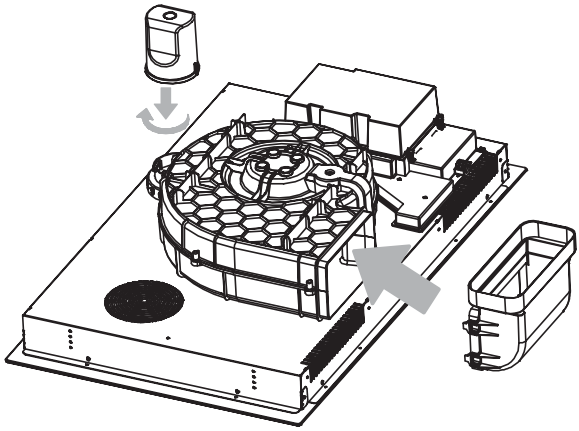
Enfin, il faut fixer le raccord et la grille de ventilation. Les dimensions exactes de la grille de ventilation et des autres éléments du kit se trouvent dans la section « Kit de conduits pour plaque à induction avec extracteur ».



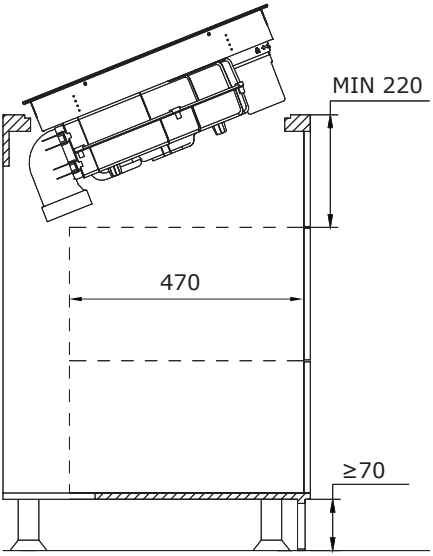
Installation en mode d'extraction (évacuation de l'air dans une conduite d'aération)

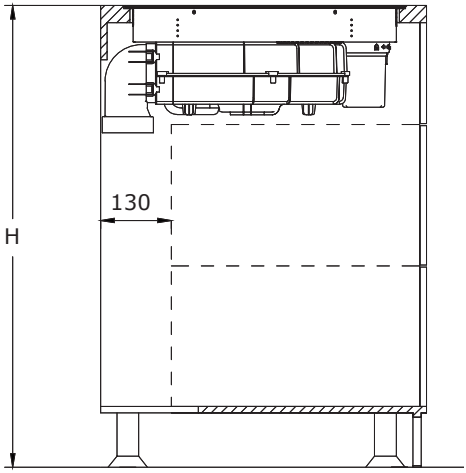
Méthode 1

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

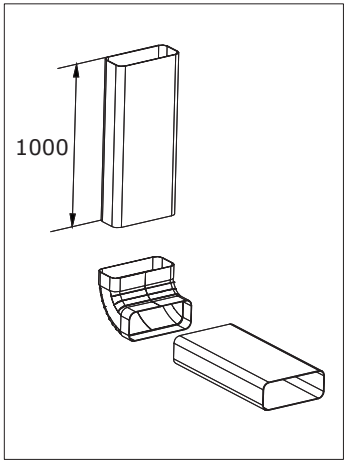


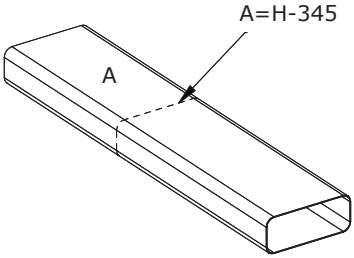
Placer le produit dans le plan de travail et ajuster.

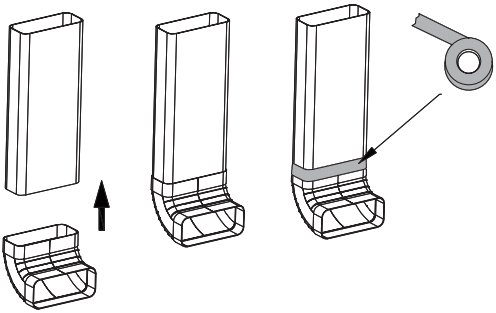


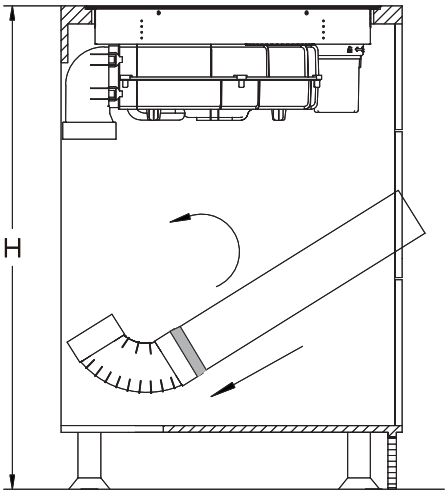


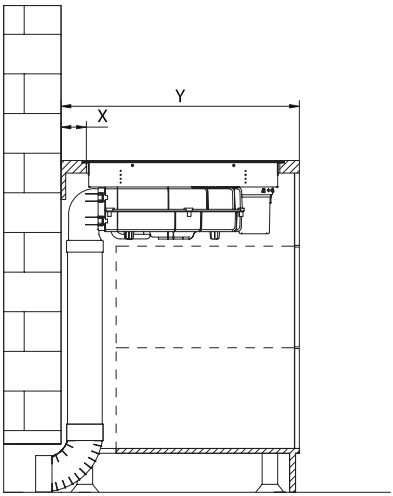
Pour cela, utilisez les composants du kit de conduits PSD 100 DOWNAIR SET pour une plaque à induction avec extracteur, qui doit être acheté séparément.





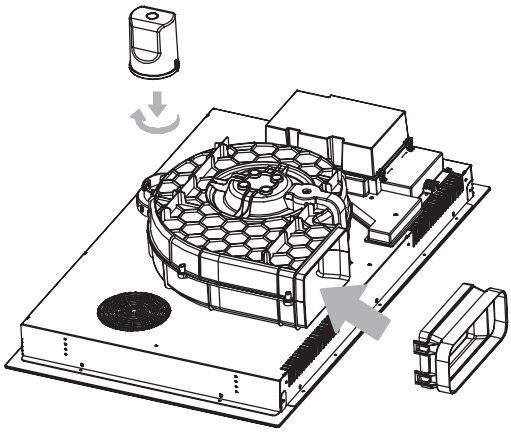




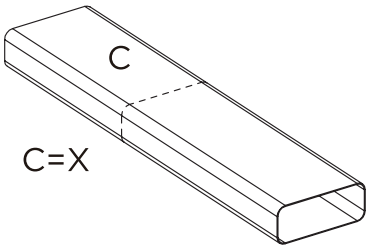


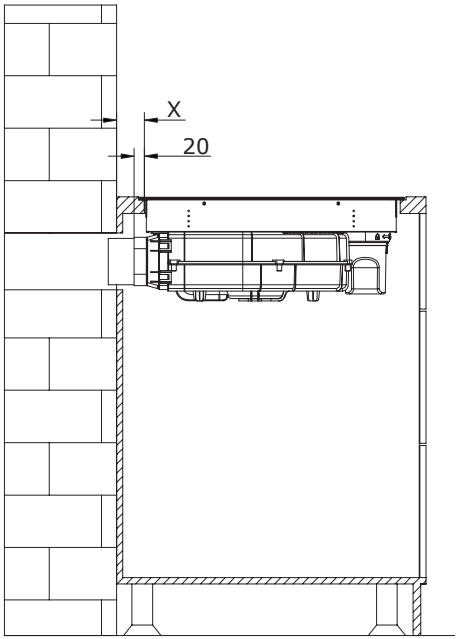
Méthode 2

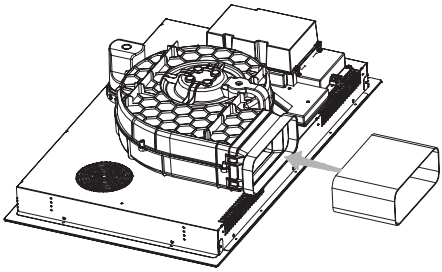
Installer le réservoir d'eau en le tournant dans la bonne direction conformément à l'indication de la flèche. Ensuite, placer le joint en caoutchouc fourni à l'endroit indiqué par la flèche sur la figure ci-dessous. Enfin, fixer le raccord dans l'orifice indiqué sur l'image en veillant à son bon ajustement.

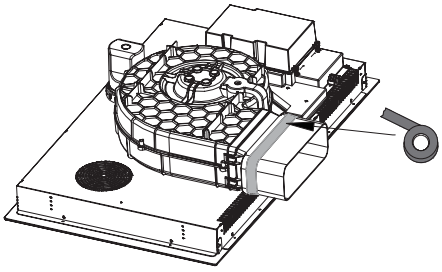


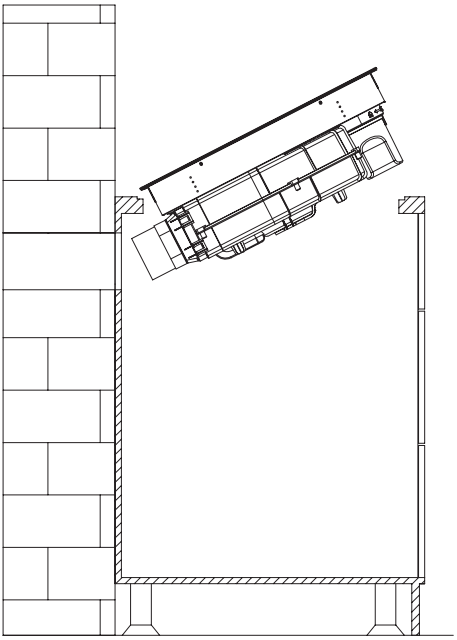
Couper à l'aide d'une scie le tuyau de la longueur nécessaire et ensuite, le raccorder au raccord et sécuriser avec la bande d'étanchéité, conformément à l'image indiquée.

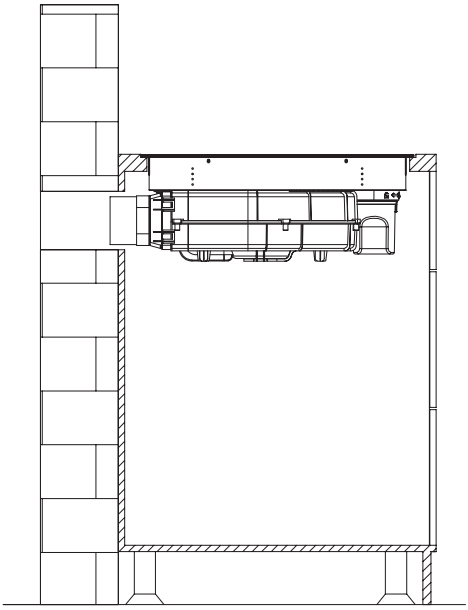












Attention !
Après l'installation du produit, monter les quatre supports des deux côtés pour empêcher son glissement.

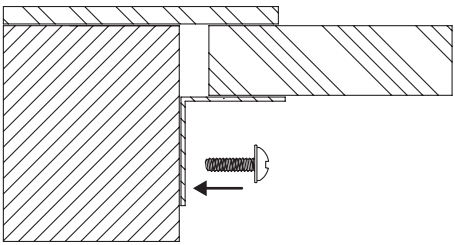
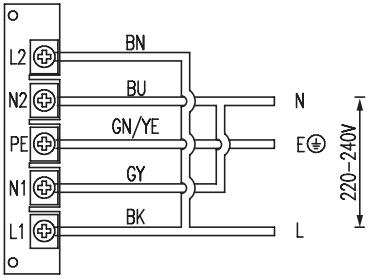
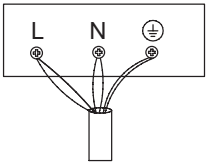
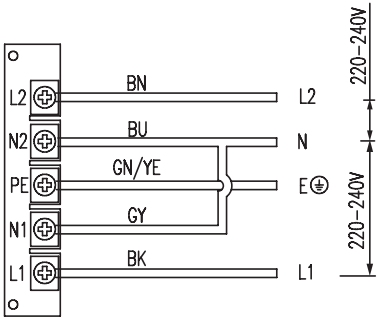
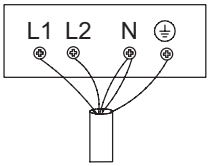


SCHÉMA ÉLECTRIQUE

Napięcie zasilania AC220-240V 50/60Hz
AC380-415V 3N~ 50/60Hz

Puissance totale 7,38kW

Schéma électrique :

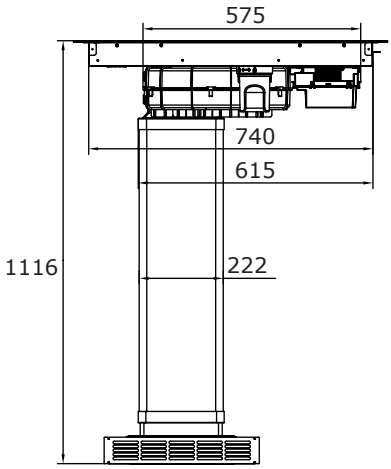
Tension	Raccordement électrique	Schéma des raccordements	Câble d'alimentation
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

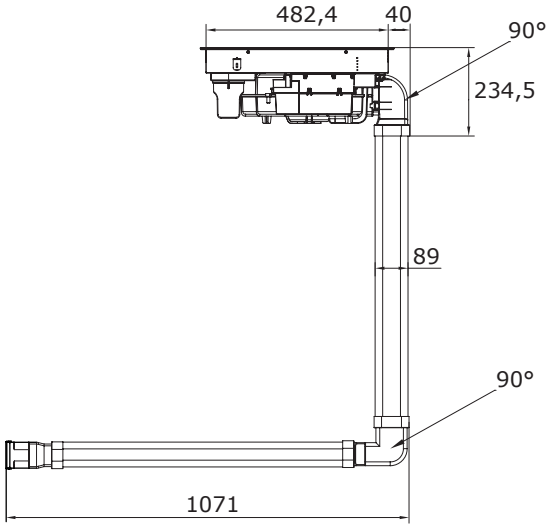
L1, L2 = Phase
N1, N2 = Neutre
PE = Mise à la terre

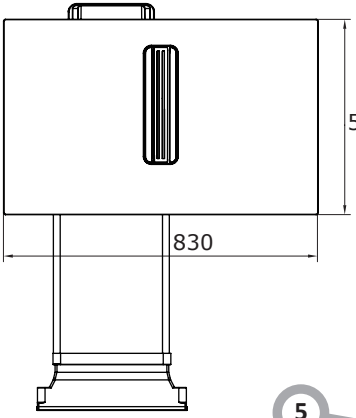
KIT DE CONDUITS POUR PLAQUE À INDUCTION AVEC EXTRACTEUR

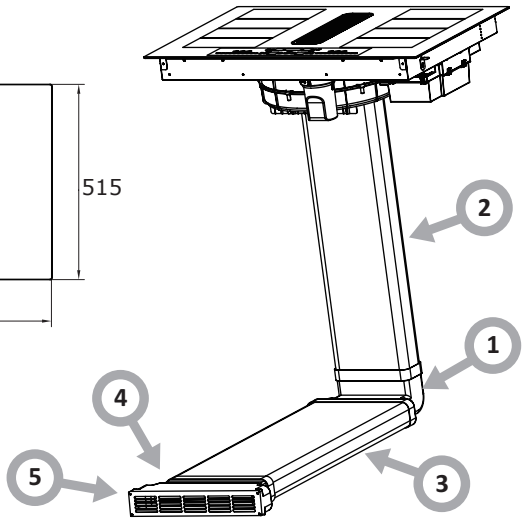
Le set optionnel de conduites d'air (PSD 100 DOWNAIR SET), à acheter séparément, est composé des éléments de montage suivants, présentés sur les images jointes :

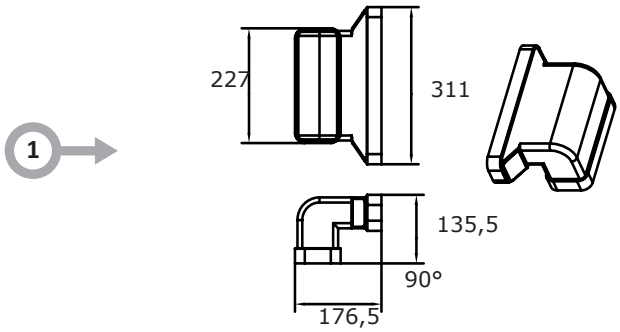
1. Raccord 90°
2. Tuyau droit (222*89)
3. Tuyau droit (306*66)
4. Connecteur
5. Grille de ventilation
6. Bande d'étanchéité (x2)

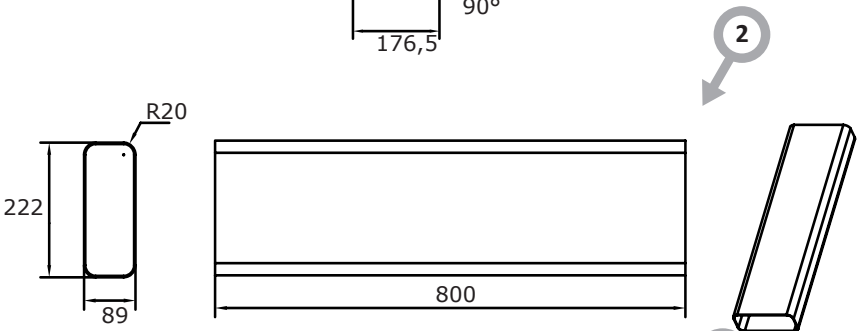


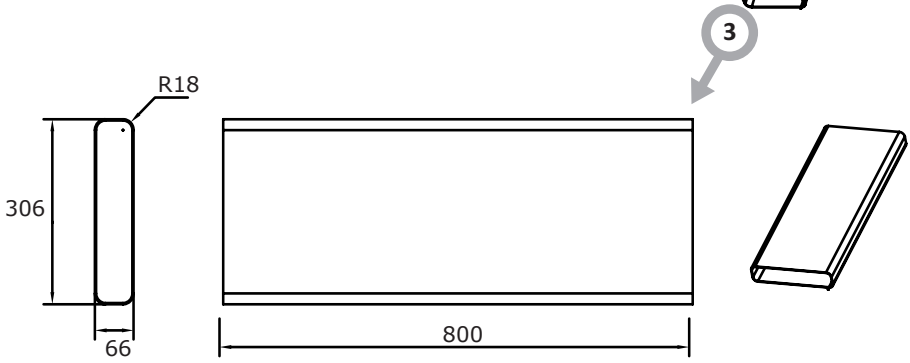


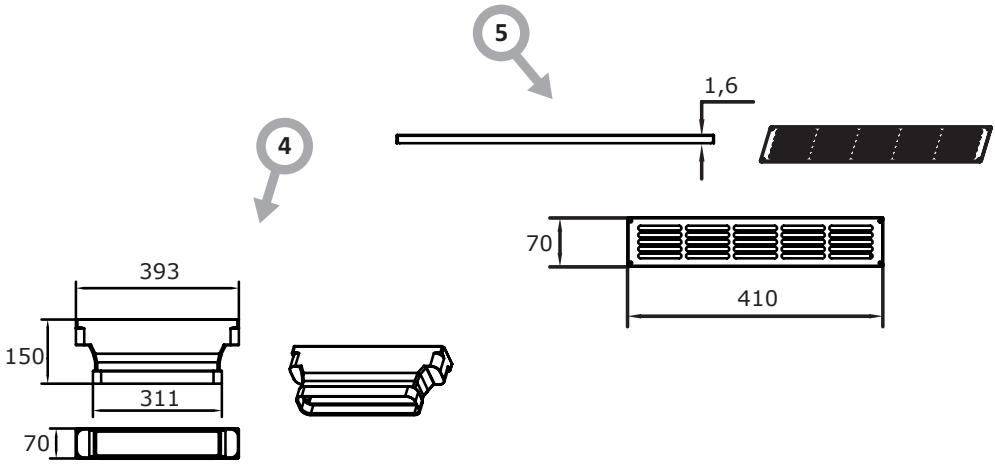





1
227
311
135,5
90°
176,5

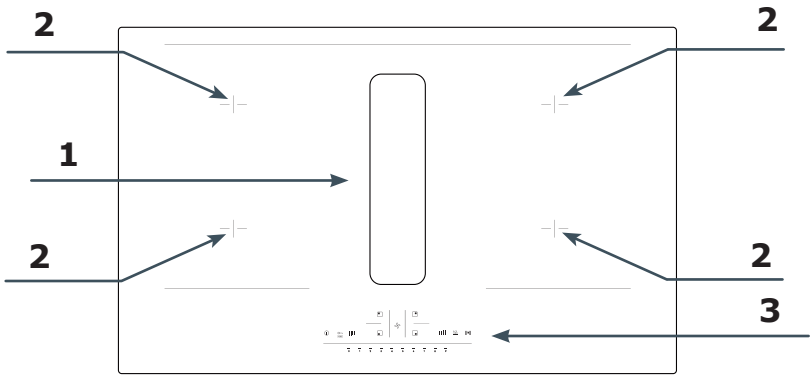

2
R20
222
89
800


3
R18
306
66
800


5
1,6
4
70
410
393
150
311
70

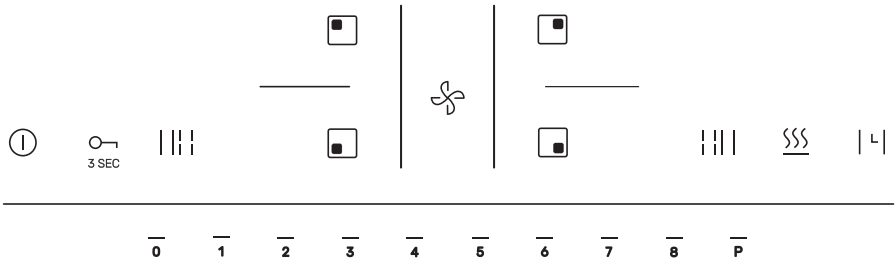
UTILISATION

Votre appareil



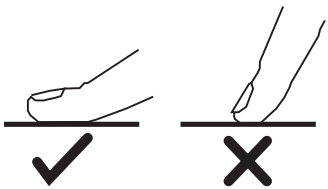
1. Entrée de ventilation de la hotte de plan de travail
2. Foyer à induction booster
3. Panneau de commande tactile

Panneau de commande



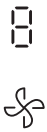
Votre appareil est équipé d'un panneau de commande tactile :

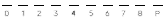
- S'assurer que les éléments de commande sont toujours propres, secs et qu'il n'y a aucun objet déposé dessus (p.ex. des casseroles ou des serviettes) qui pourrait les cacher. Même une fine couche d'eau peut entraver l'utilisation des éléments de commande.
- Les éléments de commande de votre appareil réagissent au toucher, il ne faut pas appuyer dessus.
- À chaque détection d'un toucher, un signal sonore est émis.
- Utiliser le doigt, pas uniquement son bout.



Senseur	La fonction	Description
• ⏻	Senseur ON/OFF	Maintenir pressée la touche sensitive pour allumer l'appareil. Quand l'appareil est allumé et la hotte est en marche (elle n'est pas en mode d'arrêt différé) : le maintien de la touche sensitive éteint toutes zones de cuisson et entraine le passage de la hotte en mode d'arrêt différé. Si la touche est de nouveau maintenue pressée, l'appareil est éteint. Quand l'appareil est allumé et la hotte est éteinte : le maintien de la touche pressée éteint tout l'appareil.
• 3 SEC	ChildLock	Grâce à la fonction ChildLock, la commande de la plaque peut être verrouillée, pour assurer par exemple une protection contre l'utilisation de la plaque par des enfants ou pendant le nettoyage. Le maintien de la touche ChildLock pressée active le verrouillage du panneau de commande. La diode allumée signale l'activation du verrouillage. Si la touche sensitive est de nouveau maintenue pressée, la diode s'éteint et le panneau de commande peut être réutilisé.
•	Pontage	Après l'activation de la fonction de pontage, deux zones à induction (verticalement) fonctionnent ensemble. Ceci signifie que les deux zones ont les mêmes réglages de la température et de la puissance, qui peuvent être modifiés par l'utilisation de la touche sensitive de puissance. Un bref toucher de la touche sensitive de pontage à gauche active le mode de pontage. L'indicateur s'allume et les zones à induction gauches commencent à fonctionner ensemble. Pour annuler le mode de pontage des zones à induction, toucher de nouveau la touche de pontage. La fonction de pontage des zones à induction droites fonctionne de manière analogue aux zones gauches. Pour l'activer, il suffit d'utiliser la touche sensitive correspondante à droite de la plaque.
•	Maintien de la chaleur	La fonction de maintien de la chaleur permet d'assurer une température minimale fixe de la zone de cuisson, ce qui en fait une solution parfaite pour maintenir la température des plats déjà prêts jusqu'à ce qu'ils soient servis. Pour activer le mode, il suffit de toucher la touche sensitive de maintien de la chaleur – l'indicateur led est allumé quand la fonction est active. La fonction peut être désactivée en touchant toute touche sensitive, ce qui rétablit le réglage précédent de la zone de cuisson. L'activation de la fonction est possible seulement si la puissance de la zone où on souhaite appliquer le réglage est supérieure à 0.
▣	Touche sensitive de sélection de la zone de cuisson supérieure gauche	Sélectionner la touche sensitive de la zone de cuisson supérieure gauche pour régler la puissance ou la durée. Le clignotement de l'indicateur à gauche signale que l'état actuel affiché sur l'affichage numérique concerne cette zone de cuisson. Après la sélection de la zone de cuisson, l'affichage numérique clignote pendant 3 secondes en indiquant l'activation et la possibilité de régler la puissance ou la durée. Pour régler la puissance ou la durée, faire glisser le doigt sur la touche sensitive de réglage de la puissance.

	Touche sensitive de sélection de la zone de cuisson inférieure gauche	Sélectionner la touche sensitive de la zone de cuisson inférieure gauche pour régler la puissance ou la durée. Le clignotement de l'indicateur à gauche signale que l'état actuel affiché sur l'affichage numérique concerne cette zone de cuisson. Après la sélection de la zone de cuisson, l'affichage numérique clignote pendant 3 secondes en indiquant l'activation et la possibilité de régler la puissance ou la durée. Pour régler la puissance ou la durée, faire glisser le doigt sur la touche sensitive de réglage de la puissance.
	Touche sensitive de sélection de la zone de cuisson supérieure droite	Sélectionner la touche sensitive de la zone de cuisson supérieure droite pour régler la puissance ou la durée. Le clignotement de l'indicateur à droite signale que l'état actuel affiché sur l'affichage numérique concerne cette zone de cuisson. Après la sélection de la zone de cuisson, l'affichage numérique clignote pendant 3 secondes en indiquant l'activation et la possibilité de régler la puissance ou la durée. Pour régler la puissance ou la durée, faire glisser le doigt sur la touche sensitive de réglage de la puissance.
	Touche sensitive de sélection de la zone de cuisson inférieure droite	Sélectionner la touche sensitive de la zone de cuisson inférieure droite pour régler la puissance ou la durée. Le clignotement de l'indicateur à droite signale que l'état actuel affiché sur l'affichage numérique concerne cette zone de cuisson. Après la sélection de la zone de cuisson, l'affichage numérique clignote pendant 3 secondes en indiquant l'activation et la possibilité de régler la puissance ou la durée. Pour régler la puissance ou la durée, faire glisser le doigt sur la touche sensitive de réglage de la puissance.
	Minuterie	La fonction de minuterie permet de programmer avec précision la durée de travail pour la zone de cuisson donnée, dans une étendue de 00 à 99 minutes. Pour assigner la durée à une zone donnée, toucher la touche sensitive Minuterie quand la zone de cuisson est active. Le réglage de la durée se fait en deux étapes : 1. Dizaines des minutes – faire glisser le doigt sur la touche sensitive de la puissance jusqu'à obtenir la valeur souhaitée pour les dizaines. Attendre ensuite 3 secondes ou toucher de nouveau la touche sensitive Minuterie pour régler les unités des minutes. 2. Unités des minutes – faire glisser le doigt sur la touche sensitive de la puissance jusqu'à obtenir la valeur souhaitée pour les unités. Une fois le décompte terminé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et l'appareil vous en informera en émettant six signaux sonores. Si vous souhaitez annuler la fonction Minuterie, il suffit de toucher de nouveau la touche sensitive Minuterie.

	Touche sensitive du ventilateur de la hotte	Utiliser la touche sensitive du ventilateur de la hotte pour le mettre en marche. La touche sensitive permet de régler les vitesses du ventilateur dans une étendu de 1–8-P, où le niveau maximal est la vitesse « P », à savoir « Power booster ». Après 5 minutes de travail avec la vitesse « P », le ventilateur réduit automatiquement la vitesse au niveau 8. Le niveau de fonctionnement du ventilateur est affiché sur l'écran. Une nouvelle pression sur la touche du ventilateur active le mode d'arrêt différé d'une minute, ce qui est signalé par l'indicateur clignotant et une pression supplémentaire entraine l'arrêt immédiat du ventilateur de la hotte.
	Touche sensitive du mode de travail automatique du ventilateur de la hotte	Après l'activation d'un quelconque premier réglage de la plaque de cuisson, le moteur de la hotte s'active après 3 secondes. Grâce à cette fonction, le ventilateur de la hotte adapte automatiquement sa vitesse en s'activant à une vitesse optimale qui correspond à l'intensité de la cuisson sur les zones de cuisson. Après l'arrêt de toutes les zones de cuisson, la hotte passe automatiquement en mode d'arrêt différé. La hotte s'éteint après 1 minute. Le mode de fonctionnement automatique du ventilateur est activé par défaut à la première mise en marche de l'appareil et après chaque mise en marche suivante, l'appareil mémorise l'état précédent. Pour annuler ce mode, il suffit de maintenir pressée la touche sensitive du ventilateur pendant 3 secondes. Une nouvelle pression sur la touche sensitive réactive le mode automatique, ce qui est signalé par l'indicateur allumé.
	Affichage simple	• L'affichage montre le niveau de puissance actuel pour la zone de cuisson donnée ou la vitesse du ventilateur de la hotte dans une étendue de 1-8. • Le symbole « P » indique la puissance de la zone de cuisson ou la vitesse du ventilateur « Power booster ». • Le symbole « u » indique l'absence de la casserole ou l'impossibilité de la détecter sur la zone de cuisson. • Le symbole « H » indique une température élevée de la chaleur résiduelle. • Le symbole « 0 » indique l'arrêt de la puissance de la zone de cuisson donnée. • Le symbole « E » indique une panne ou une défaillance des zones de cuisson ou du ventilateur.

	Affichage double	• L'affichage indique l'étendue de la minuterie : 0-99 minutes. • En cas de panne, le code de l'erreur actuelle est affiché. • L'affichage de «  » indique le mode de veille.
	Touche sensitive de réglage de la puissance slider	• La puissance de la zone de cuisson, la vitesse du ventilateur et la durée de la minuterie peuvent être réglées en faisant glisser le doigt, à droite et à gauche, sur la touche sensitive de réglage. • Lors de l'arrêt de la zone de cuisson ou du ventilateur, le système scanne l'une après l'autre les zones 1, 2, 3, 4 et le ventilateur et ensuite, transmet la commande à la zone de cuisson activée ou au ventilateur.

Autres informations

- **Coordination de la puissance**

Lors du réglage du travail de la plaque à induction, la puissance maximale de deux zones de cuisson se trouvant du même côté ne doit pas dépasser 3600 W. Si, lors du réglage, la puissance totale calculée dépasse 3600 W, le système réduit automatiquement la puissance de la zone non utilisée du même côté, pour assurer que la puissance actuelle correspond à la puissance requise par l'utilisateur et que la puissance totale ne dépasse pas 3600 W.

- **Fonction de réglage de la puissance**

Maintenir pressées deux touches sensitives : le verrouillage 

Child-Lock et la touche sensitive de la zone de cuisson inférieure gauche  pour passer au mode de réglage de la puissance. Après le passage en mode veille :
Toucher la touche sensitive gauche de pontage pour réduire la puissance maximale.
Toucher la touche sensitive droite pour augmenter la puissance maximale.
5 niveaux de puissance sont disponibles : 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7200 W.
Confirmer la puissance maximale choisie en touchant la touche sensitive ON/OFF ou attendre 30 secondes.

- **Calibrage de la détection des casseroles**

En mode de veille, dans la minute qui suit la mise en marche, maintenir pressée la touche sensitive 3 SEC ChildLock et la touche sensitive | ⌞| Minuterie pour entrer en mode de calibrage. L'affichage numérique de la minuterie affichera « CALI ».
Toucher ensuite la touche sensitive de pontage des zones de cuisson pour commencer le calibrage de la détection des casseroles. Pendant le calibrage, les casseroles ne peuvent pas se trouver sur la plaque.
L'affichage numérique de la minuterie affiche un décompte de 5 secondes.
Une fois le décompte terminé, l'affichage numérique de la position de la zone de cuisson affichera « P », si le calibrage est réussi.
Sinon le symbole « F » s'affichera.
Si toutes les opérations de calibrage sont réussies, le symbole « P » est affiché. Sinon c'est le symbole « F » qui s'affichera.

Niveaux de puissance des zones de cuisson :

Réglage	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Puissance (W)	0	100	200	240	370	630	900	1250	1550	2500

Niveaux de puissance des zones de cuisson en cas de pontage :

Réglage	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Puissance (W)	0	200	420	480	750	1100	1600	2200	3000	3600

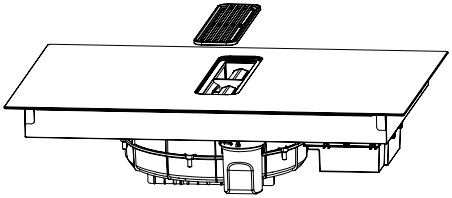
Niveaux de vitesse du ventilateur de la hotte :

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

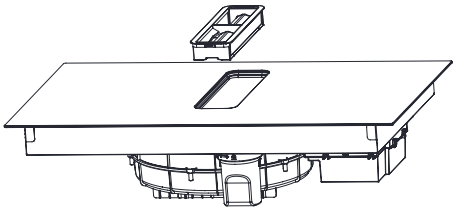
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

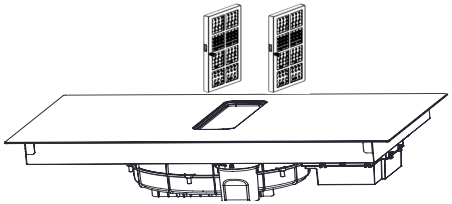
Nettoyage de la surface en verre
La surface en verre de la plaque à induction devrait être régulièrement nettoyée à l'aide d'un chiffon doux et humide. Éviter les produits nettoyants aux propriétés abrasives et les éponges rugueuses qui peuvent rayer la surface vitrée. Lors de l'entretien de l'appareil,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



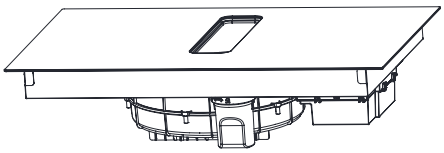
Nettoyage de la grille
Retirer la grille, la nettoyer à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux. Éviter l'utilisation de produits contenant des substances abrasives.



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



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



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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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

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

SPÉCIFICATION

SPÉCIFICATION TECHNIQUE	
Modèle	DSI 841 SBB
Tension d'alimentation	220-240V~ / 380-415V 3N~
Fréquence	50/60Hz
Puissance	7380W
Puissance totale de la plaque de cuisson	7200W
Puissance totale de la Hotte	180W
Dimensions (SxGxW)	830 x 515 x 200 mm
Dimensions de l'emballage	965 x 650 x 325 mm
Dimensions d'installation	750*490 mm
Poids de l'appareil	20,3 kg
Matériau de la surface	Verre céramique
Niveaux de puissance	1-8, P
Niveaux de puissance en mode de recirculation	1-8, P
Puissance des zones de cuisson	
Puissance maximale de la zone de cuisson arrière	1550 W
Puissance augmentée (boost) de la zone de cuisson arrière	2500 W
Puissance maximale de la zone de cuisson avant	1550 W
Puissance augmentée (boost) de la zone de cuisson avant	2500 W

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

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

GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie

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

Service

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

Demande de réparation et soutien en cas de défaillance

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

Déclaration du fabricant

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

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

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

Štovani Klijenti

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

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

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

Pozorno pročitati upute za uporabu da bismo izbjegli nezgode.

Sa štovanjem

Amica

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

protupožarnom dekom.

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

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

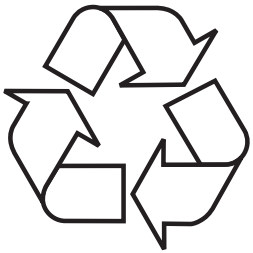
- Ne koristiti posude od sintetičkih materijala ili od aluminijske folije. Takvi materijali se tope na visokim temperaturama i mogu oštetiti staklokeramičko staklo.
- Koristite samo posuđe namijenjeno za indukcijske ploče.
- Šećer, limunska kiselina, sol itd. u tekućem ili krutom stanju te sintetički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

snosimo jamstvenu odgovornost.

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

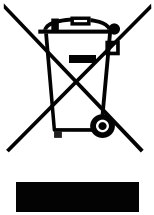
- Mora postojati mogućnost isključivanja uređaja iz električne mreže isključivanjem osigurača.
- Provjeriti odgovara li napon električne mreže podacima navedenim na natpisnoj pločici.
- Prije montaže razviti i izravnati kabel za napajanje.
- Prije spajanja uređaja na mrežno napajanje uvijek provjerite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

UKLANJANJE PAKIRANJA



Uređaj je za vrijeme transporta zaštićen od oštećenja. Nakon vađenja uređaja iz pakiranja molimo Vas da elemente ambalaže uklonite na način koji ne ugrožava okoliš.
Svi materijali korišteni za pakiranje nisu štetni za okoliš, 100% materijala je prikladno za recikliranje, stoga su označeni odgovarajućim simbolom.
Pozor! Elemente pakiranja (polietilenske vrećice, komadići stiropora itd.) prilikom uklanjanja ambalaže držati daleko od djece.

ZBRINJAVANJE POTROŠENIH UREĐAJA



Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/EZ i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekriženog spremnika za otpatke. Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod nakon njegovog životnog vijeka ne može biti tretiran kao obični kućanski otpad.
Korisnik ima obvezu ovaj proizvod predati na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje potrošene električne i elektroničke opreme. Ustanove za prikupljanje ovakvog otpada, uključujući lokalne sabirne točke, kupovna mjesta, općinske jedinice, stvaraju odgovarajući sustav koji omogućava zbrinjavanje ovakve opreme.
Pravilno odlaganje potrošene električne i elektroničke opreme sprečava potencijalne negativne posljedice za okoliš i ljudsko zdravlje, koje inače mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem i preradom ovog proizvoda.

KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU



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

OSNOVNE INFORMACIJE O UREĐAJU

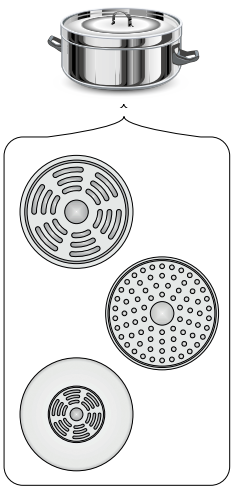
Princip rada indukcijske ploče

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

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

Specifikacija posuda

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



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

Odgovarajuća kvaliteta posuda je osnovni uvjet za visoku učinkovitost ploče.

Ne preporučujemo korištenje vanjskih indukcijskih adaptera.

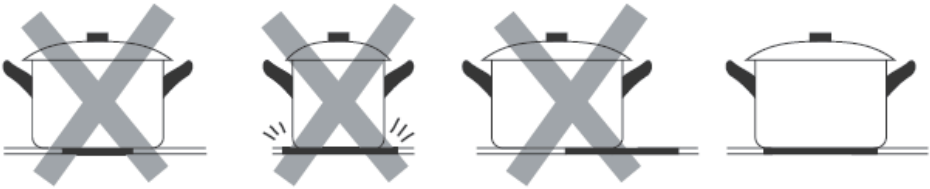
- Za indukcijsko kuhanje koristiti isključivo feromagnetsko posude od materijala takvih kao:

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

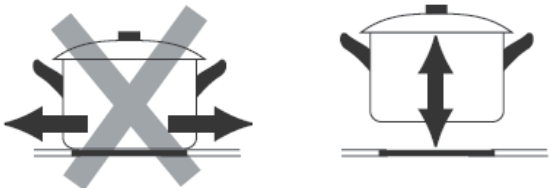
Oznake na kuhinjskim posudama		Provjeriti da li se na etiketi nalazi znak koji informira da je posuda namijenjena za indukcijske ploče
Nehrđajući čelik		Ne otkriva prisutnost posude Osim posuda od feromagnetskog čelika
Aluminij		Ne otkriva prisutnost posude
Lijevano željezo		Visoka učinkovitost **Pozor:**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

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

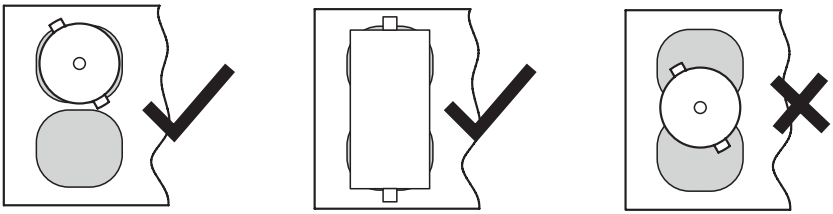
možda neće prepoznati lonac promjera manjeg od 140 mm. Lonac uvijek postavljajte u sredinu polja za kuhanje.

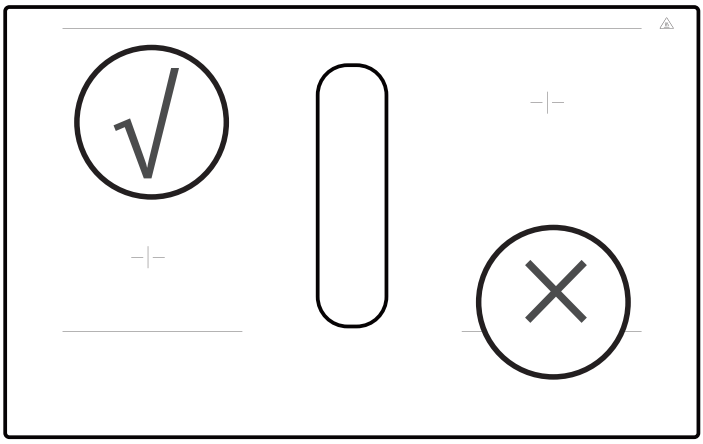


- Uvijek podižite posude s indukcijske ploče umjesto da ih pomičete kako biste zaštitili njezinu površinu od mogućih ogrebotina.



- Kada koristite proizvod, pogledajte donju ilustraciju za pravilno postavljanje posude. Ne stavljajte posudu između polja za kuhanje. Lonac treba staviti na mjesto označeno na staklu.





Pokazatelj preostale topline „H”

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

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



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

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

Prije prvog uključivanja ploče

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

Primjer postavki snage grijanja

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

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

MOD RADA

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

Mod izvlačenja (izvlačenje zraka u ventilacijski kanal)

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

Režim apsorbera (recirkulacija zraka)

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

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

INFORMACIJE PRIJE INSTALACIJE

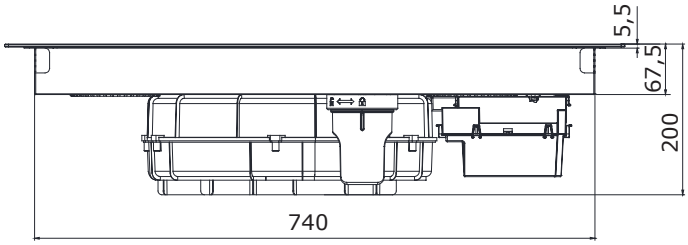
Prije postavljanja grijaće ploče provjerite sljedeće:
- Radna površina je pravokutna i vodoravna te nikakvi strukturni elementi ne ometaju prostorne potrebe.
- Radna površina je izrađena od izoliranog materijala otpornog na toplinu.
- U trajnu električnu instalaciju ugrađena je odgovarajuća izolacijska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

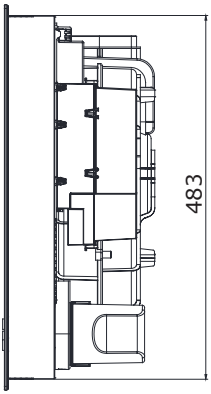
Nakon postavljanja ploče, provjerite sljedeće:
- Kabel za napajanje nije priklješten u vratima ormarića ili ladicama.
- Osiguran je odgovarajući protok zraka.

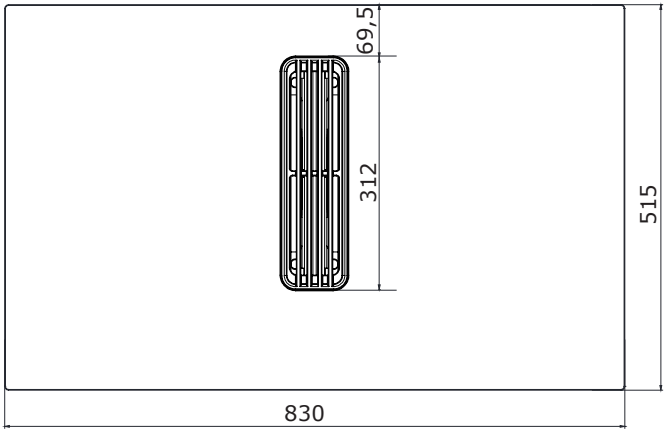
Upozorenje
- Instalaciju ploče za kuhanje trebaju obavljati samo kvalificirani stručnjaci. Nije dopušteno samostalno poduzimati ovu radnju.
- Ploča za kuhanje ne smije se postavljati neposredno iznad uređaja koji mogu stvarati vlagu, kao što su perilice posuđa, hladnjaci, zamrzivači, perilice ili sušilice,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

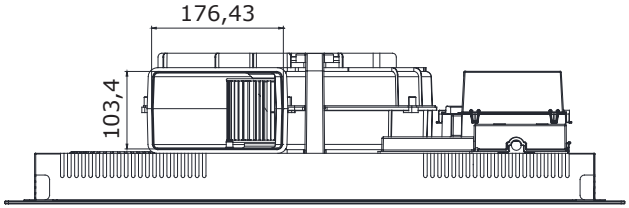
INSTALACIJA I MONTAŽA

Dimenzije uređaja

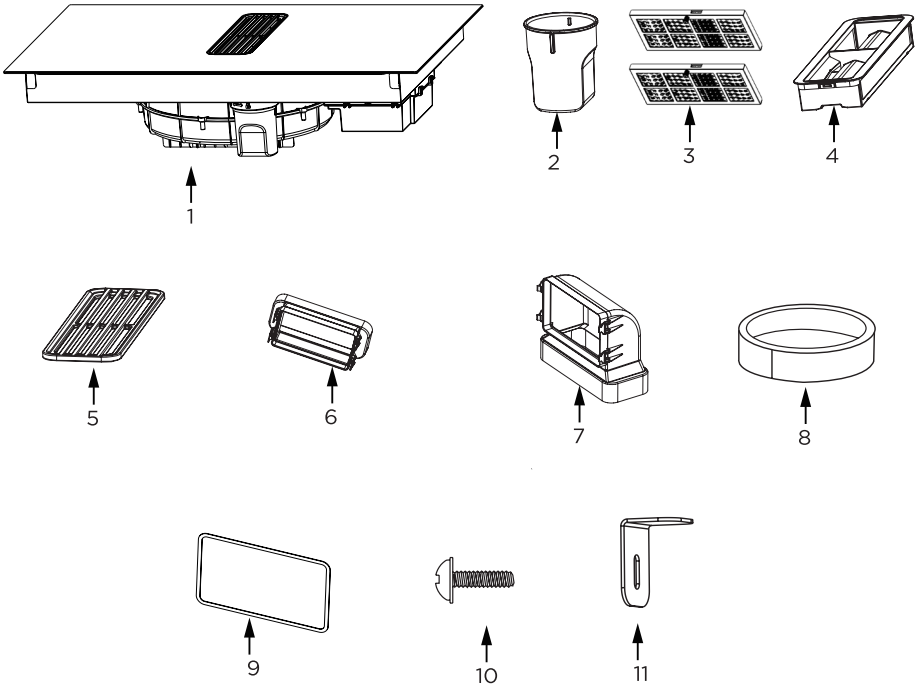








Sadržaj paketa



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

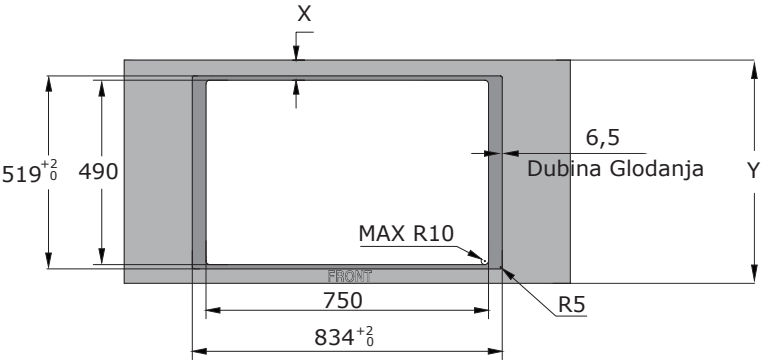
Pozor!
Dodatni komplet za usmjeravanje zraka nije uključen uz uređaj i mora se kupiti zasebno (PSD 100 DOWNAIR SET). Komponente kompleta i dijagram spajanja prikazani su u odjeljku "Set cijevi za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom".

Pripremanje pulta kuhinjskog elementa za ugradnju uređaja

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

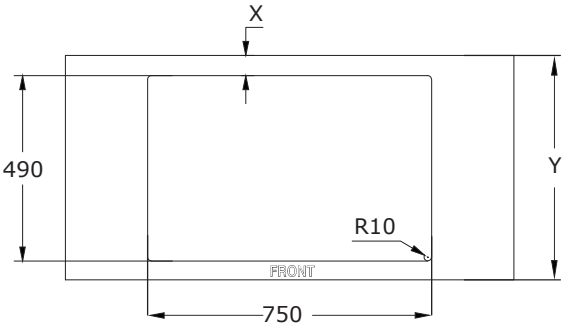
Ugradnja u ravnini s površinom radne ploče

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

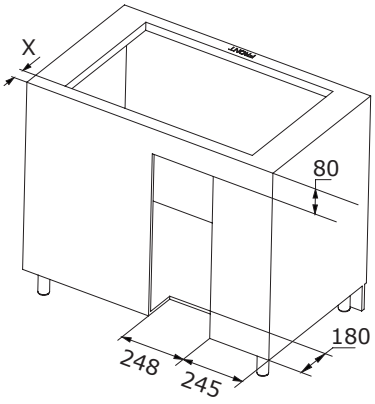


Standardna ugradnja

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

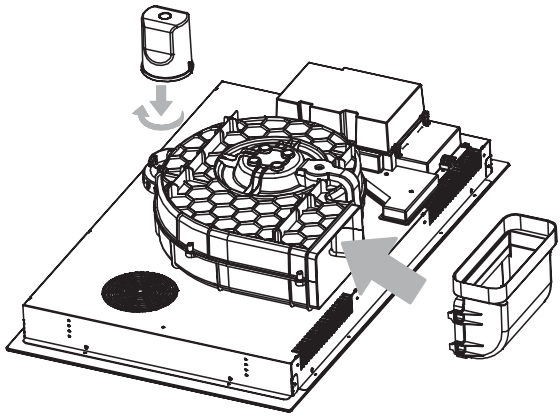


Dubina radne ploče (Y)	X
600-650 mm	54mm
≥650mm	65mm

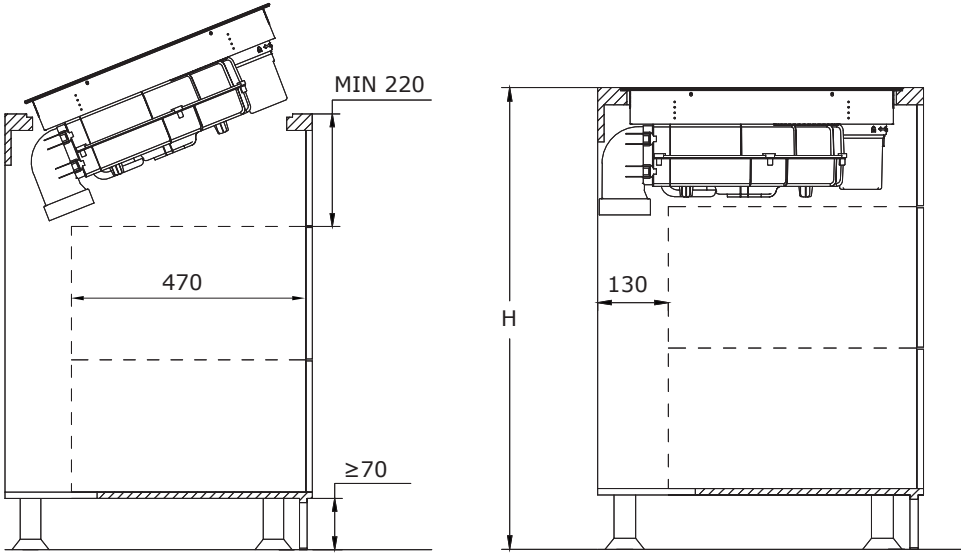


Instalacija u režimu apsorbera (recirkulacija zraka)

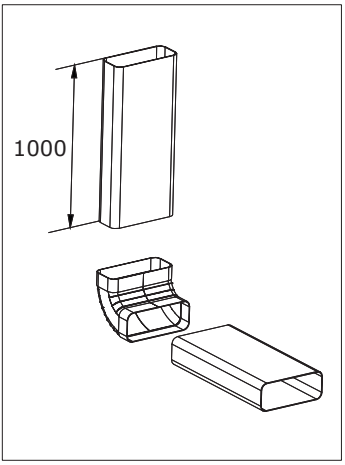
Ugradite spremnik za vodu okretanjem u odgovarajućem smjeru kao što pokazuje strelica. Zatim postavite priloženu gumenu brtvu na mjesto označeno strelicom na slici ispod. Na kraju, pričvrstite konektor 90° u rupu prikazanu na slici, pazeći da ispravno pristaje.

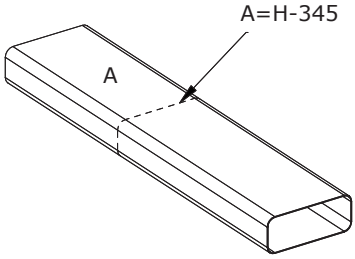


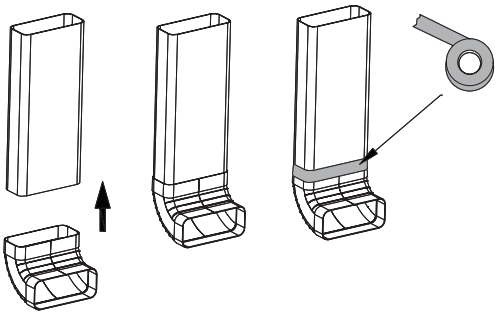
Stavite proizvod na radnu ploču i prilagodite ga.

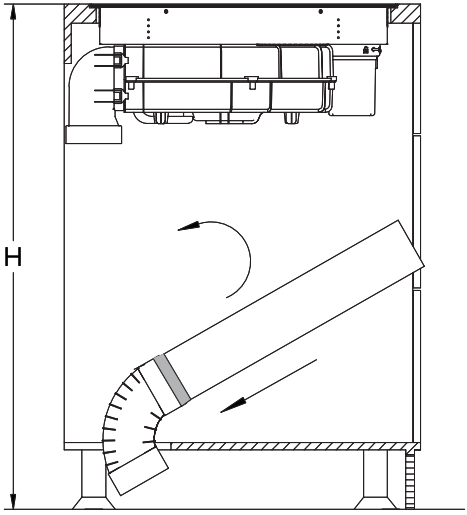


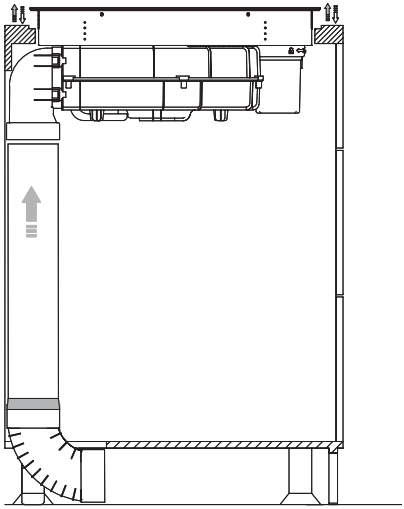
Za učinkovitu recirkulaciju preporučujemo instalaciju seta cijevi za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom. Ovaj set možete kupiti zasebno pod nazivom PSD 100 DOWNAIR SET. U nastavku se nalazi pregled pojedinih uključenih komponenti. Odgovarajuće dimenzije nalaze se u poglavlju „Set cijevi za indukcijsku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



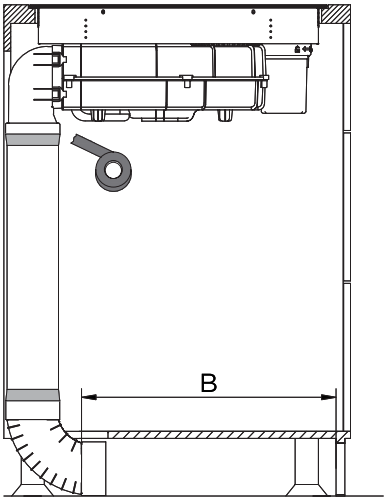




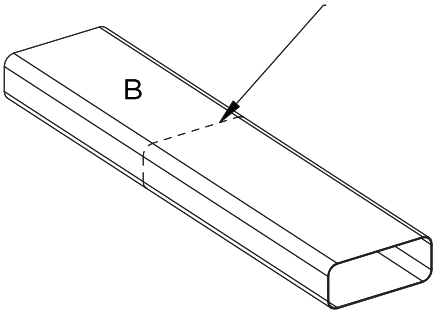




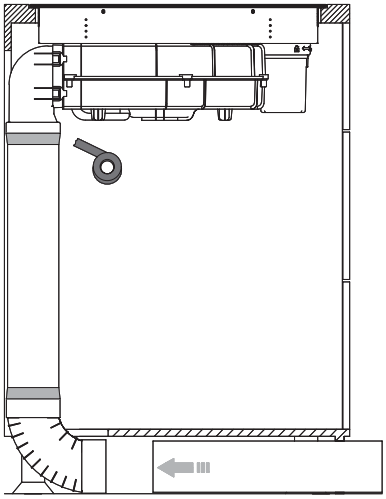
Set cijevi za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom

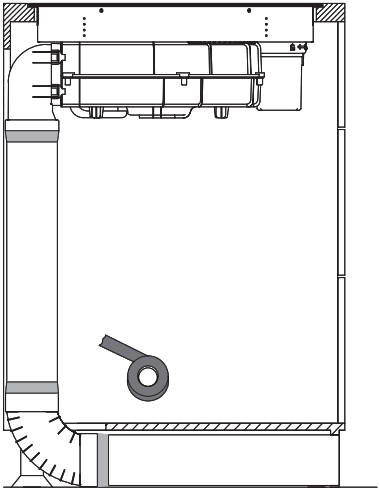


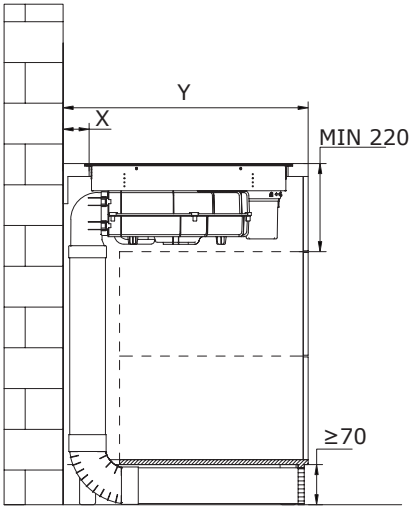
Pilom odrežite cijev na potrebnu duljinu.

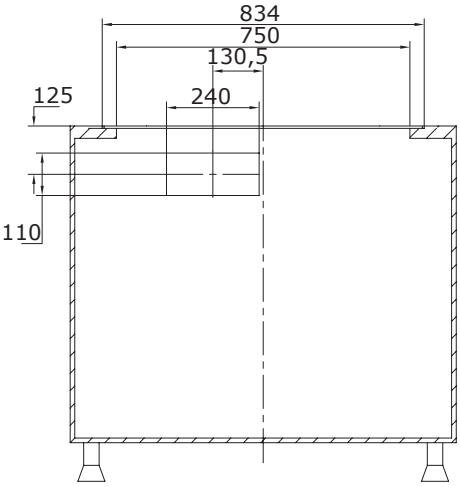


Primijenite priloženu brtvenu traku na sve spojeve, slijedeći upute na slikama.

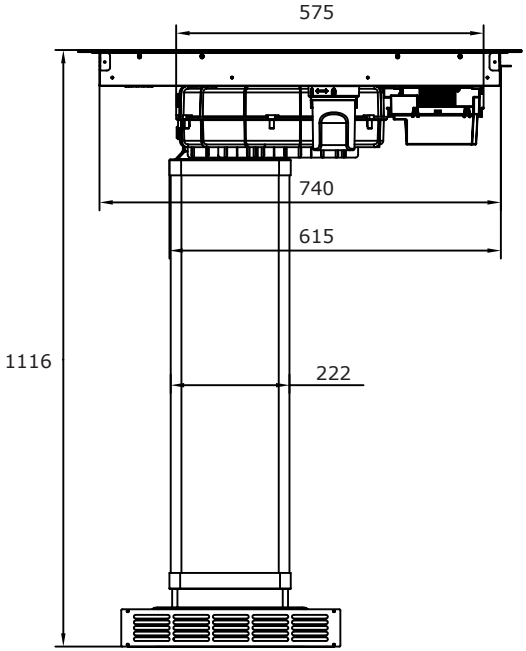








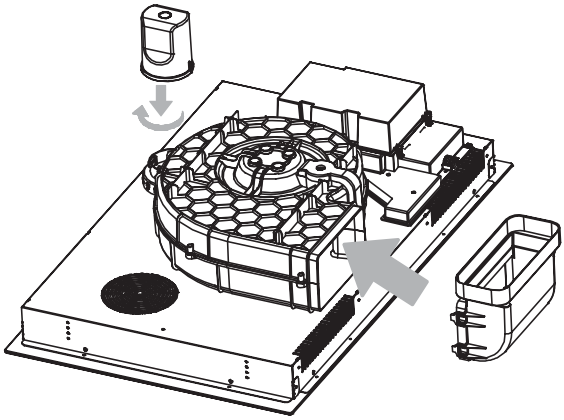
Na kraju je potrebno pričvrstiti spojnicu i ventilacijsku rešetku. Točne dimenzije ventilacijske rešetke i ostalih elemenata seta nalaze se u odjeljku „Set cijevi za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom".



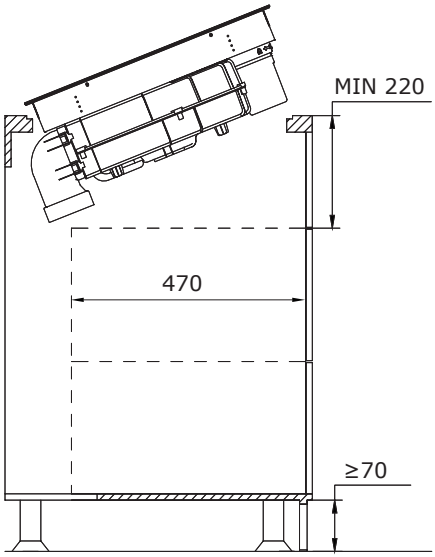
Instalacija u slučaju režima izvlačenja zraka (izvlačenje zraka u ventilacijski kanal)

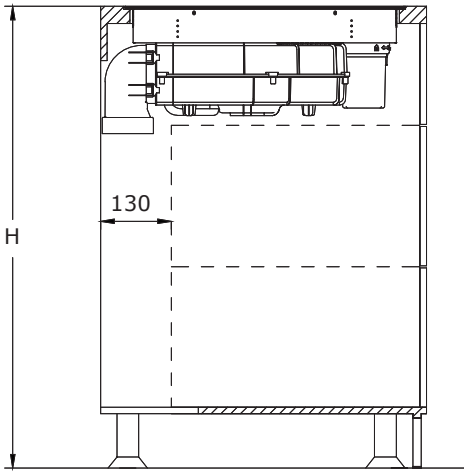
Metoda 1

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

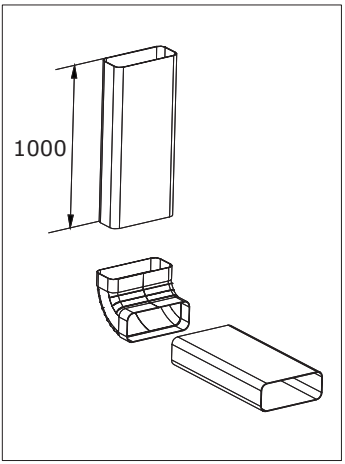


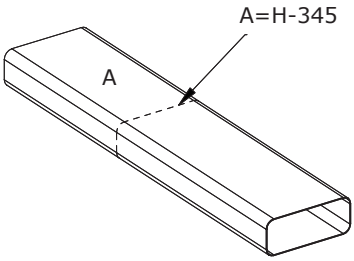
Stavite proizvod na radnu ploču i prilagodite ga.

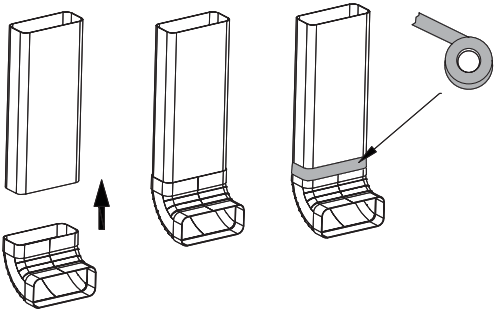


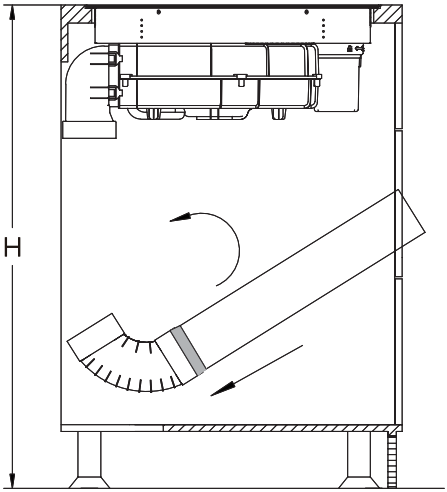


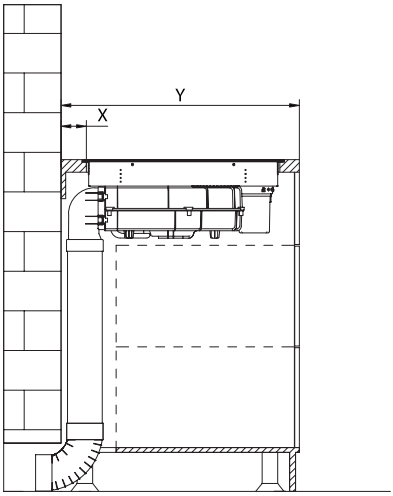
Za to koristite komponente iz seta cijevi PSD 100 DOWNAIR SET za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom, koji se mora kupiti zasebno.





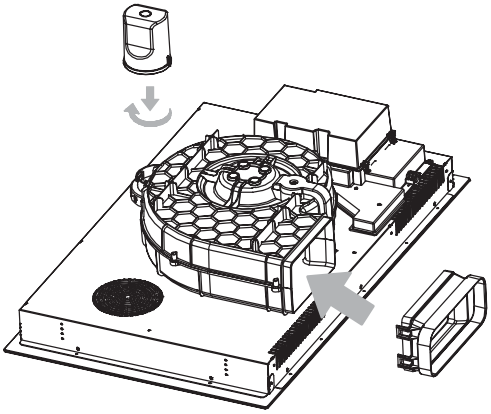




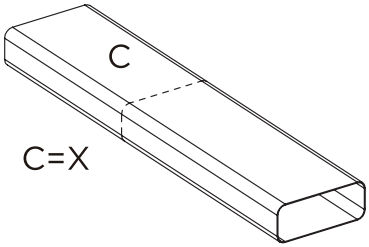


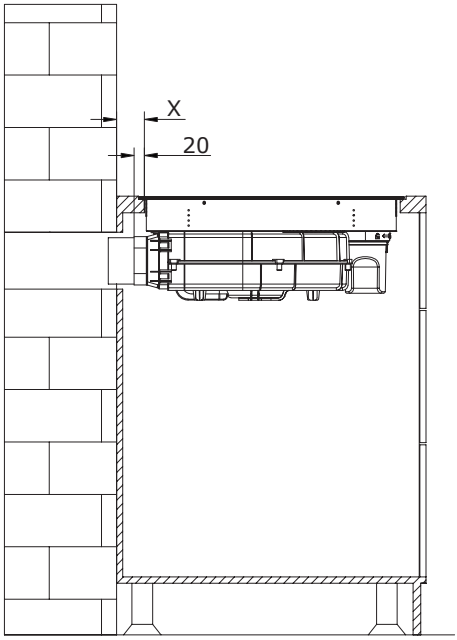
Metoda 2

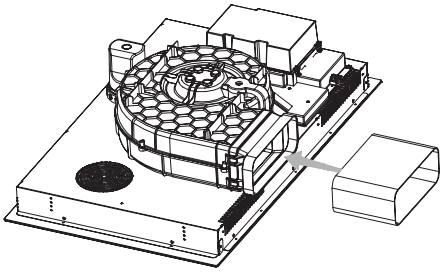
Ugradite spremnik za vodu okretanjem u odgovarajućem smjeru kao što pokazuje strelica. Zatim postavite priloženu gumenu brtvu na mjesto označeno strelicom na slici ispod. Na kraju, pričvrstite konektor u rupu prikazanu na slici, pazeći da ispravno pristaje.

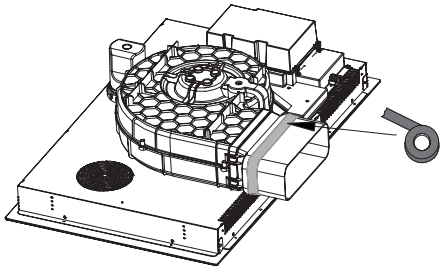


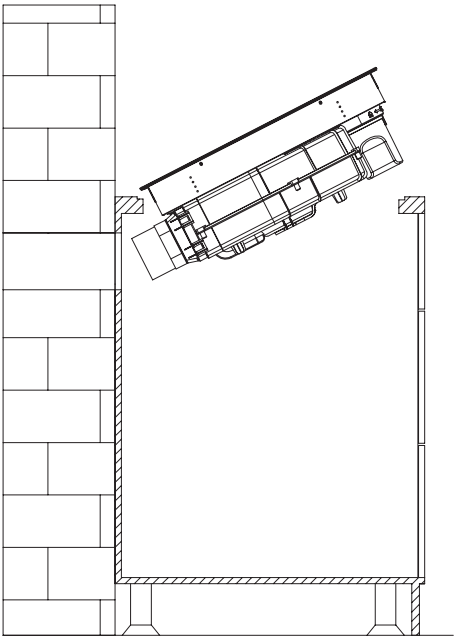
Izrežite cijev na odgovarajuću duljinu pomoću pile, zatim je pričvrstite na konektor i pričvrstite brtvenom trakom kao što je prikazano na slici.

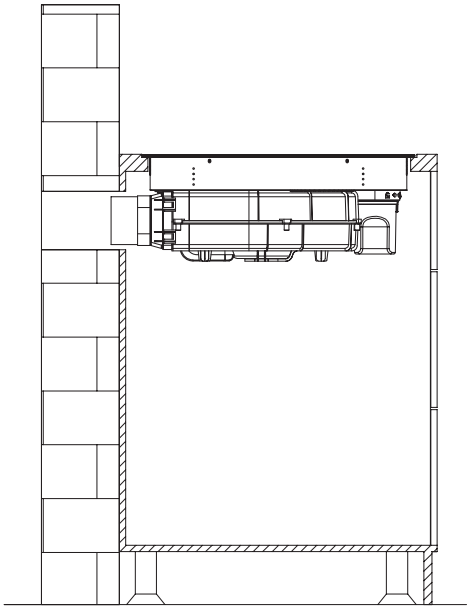




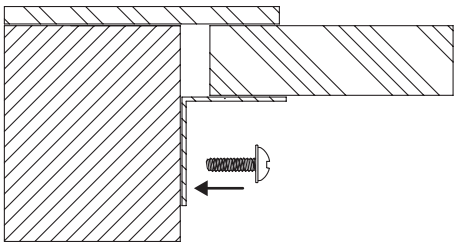








Pozor!
Nakon postavljanja proizvoda, postavite četiri nosača na obje strane proizvoda kako biste spriječili njegovo pomicanje.

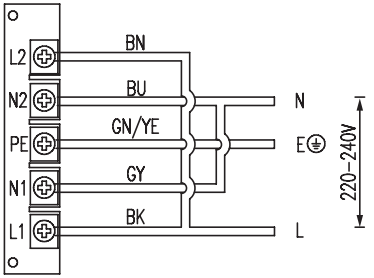
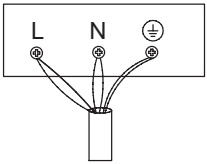
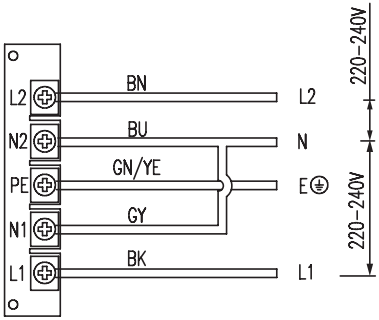
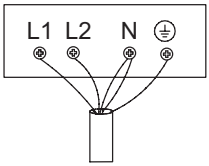


ELEKTRIČNA ŠHEMA

Napona napajanja AC220-240V 50/60Hz
AC380-415V 3N~ 50/60Hz

Ukupna snaga 7,38kW

Električna shema:

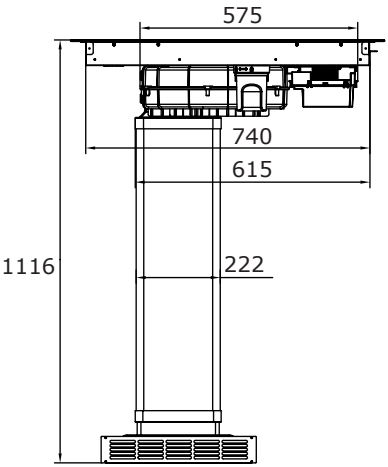
Napon	Električni priključak	Dijagram povezivanja	Kabel za napajanje
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

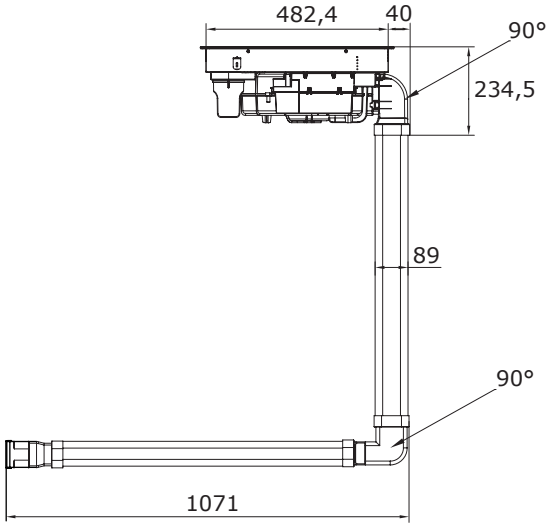
L1, L2 = faza
N1, N2 = neutralni
PE = uzemljenje

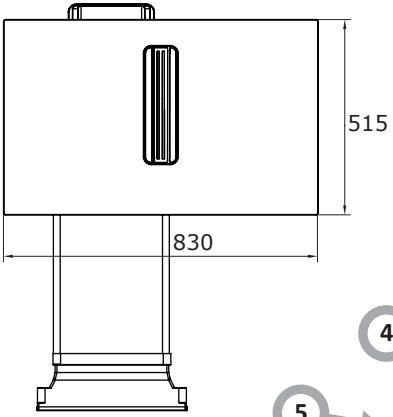
SET CIJEVI ZA INDUKCIJSKU PLOČU S ISPUŠNIM SUSTAVOM

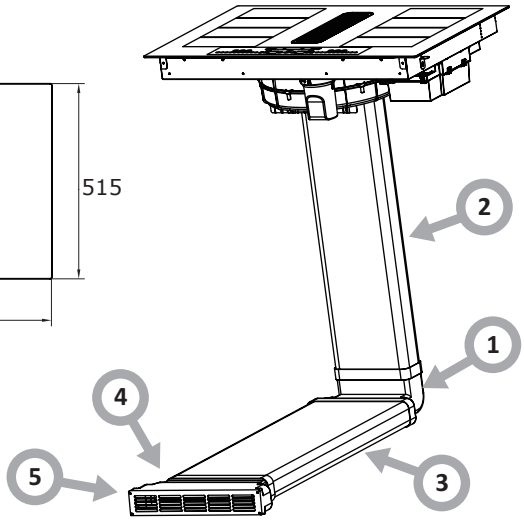
Komplet za usmjeravanje zraka (PSD 100 DOWNAIR SET), koji se može kupiti odvojeno, uključuje sljedeće elemente za montažu, prikazane na priloženim crtežima:

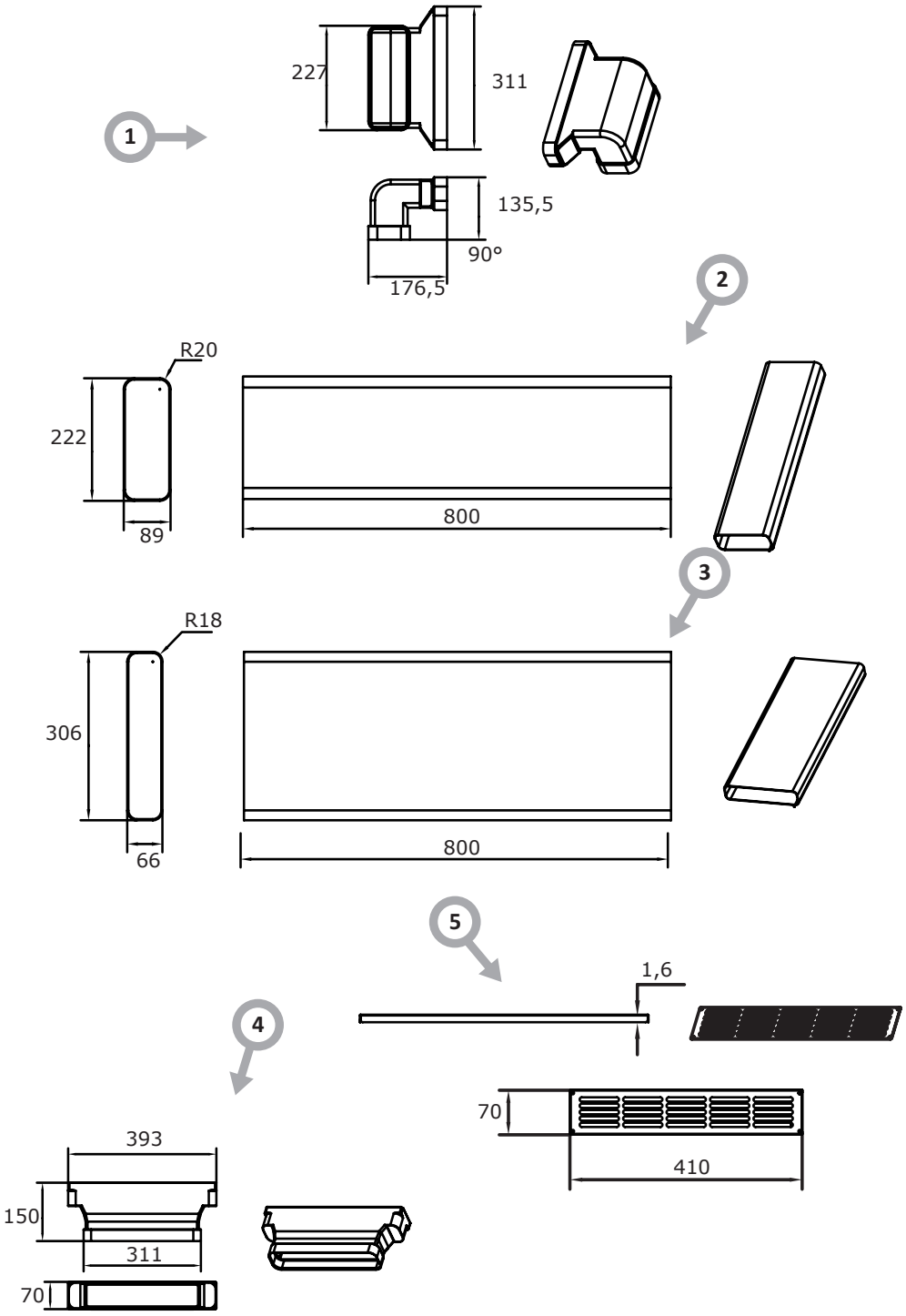
1. Konektor 90°
2. Ravna cijev (222*89)
3. Ravna cijev (306*66)
4. Vezna pločica
5. Ventilacijske rešetke
6. Brtvena traka (x2)





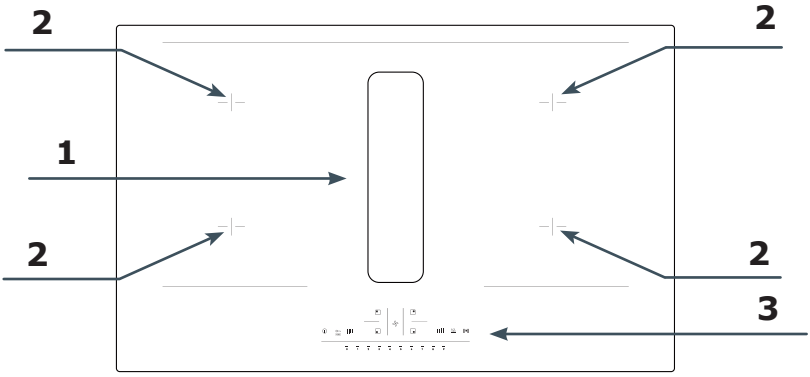





1
227
311
135,5
90°
176,5
2
R20
222
89
800
3
R18
306
66
800
5
1,6
70
410
4
393
150
311
70

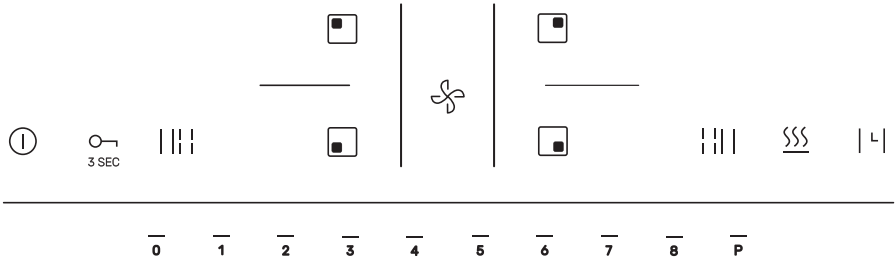
UPORABA

Vaš uređaj



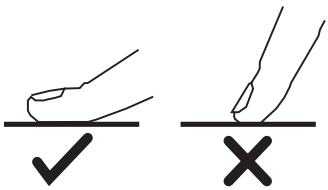
1. Ulaz za ventilaciju kuhinjske nape
2. Indukcijsko grijaće polje booster
3. Kontrolna ploča na dodir

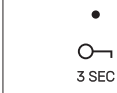
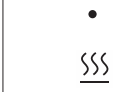
Upravljačka ploča



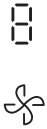
Vaš uređaj je opremljen upravljačkom pločom na dodir:

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



Senzor	Funkcija	Opis
	Senzor ON/OFF	Držite senzor kako biste uključili uređaj. Kada je uređaj uključen i napa radi (ne u režimu odgođenog isključivanja): držanjem senzora isključit će se sva polja za kuhanje i napa će ući u način odgođenog isključivanja. Ponovnim držanjem gumba uređaj će se potpuno isključiti. Kada je uređaj uključen, a kuhinjska napa isključena: držanje senzora isključit će cijeli uređaj.
	ChildLock	Zahvaljujući funkciji blokade možete blokirati mogućnost upravljanja pločom, na primjer od strane djece ili tijekom čišćenja. Držanjem senzora ChildLock aktivira se blokada upravljačke ploče. Upaljena dioda označava da je blokada aktivirana. Ponovno držanje senzora uzrokuje gašenje LED-a i ponovno uspostavljanje funkcionalnosti upravljačke ploče.
	Premošćivanje	Nakon uključivanja funkcije premošćivanja, dva indukcijska polja (okomito) rade zajedno. To znači da će ova polja imati identične postavke temperature i snage, koje se mogu promijeniti povlačenjem prsta po senzoru za podešavanje snage. Kratak dodir senzora za premošćivanje s lijeve strane aktivira način premošćivanja. Indikator svijetli i lijeva indukcijska polja počinju raditi zajedno. Za poništavanje režima premošćivanja indukcijskih polja ponovno pritisnite senzor premošćivanja. Funkcija premošćivanja indukcijskih polja na desnoj strani radi na isti način kao u slučaju polja na lijevoj strani. Za aktiviranje jednostavno upotrijebite namjenski senzor koji se nalazi na desnoj strani ploče za kuhanje.
	Održavanje topline	Funkcija održavanja topline omogućuje održavanje konstantne, minimalne temperature polja za kuhanje, što je čini idealnim rješenjem za održavanje gotovih jela na pravoj temperaturi do posluživanja. Za aktiviranje režima samo dodirnite senzor za održavanje topline - LED indikator svijetli kada je funkcija aktivna. Funkcija se isključuje kada dodirnete bilo koji drugi senzor, čime se polje za kuhanje vraća u prethodni režim. Ova funkcija se može aktivirati samo ako je snaga polja na kojem je želimo aktivirati veća od 0.
	Senzor za odabir gornjeg lijevog polja kuhanja	Odaberite senzor gornjeg lijevog polja za kuhanje indukcijske ploče za podešavanje snage ili vremena rada. Trepereći indikator na lijevoj strani označava da se trenutno stanje prikazano na digitalnom zaslonu odnosi na ovo područje grijanja. Nakon što ste odabrali područje kuhanja, digitalni zaslon će treperiti 3 sekunde kako bi označio aktivaciju i spremnost za postavljanje snage ili vremena. Za podešavanje snage ili vremena grijanja, jednostavno prijeđite prstom preko senzora za podešavanje snage.

	Senzor za odabir donjeg lijevog polja kuhanja	Odaberite senzor donjeg lijevog polja za kuhanje indukcijske ploče za podešavanje snage ili vremena rada. Trepereći indikator na lijevoj strani označava da se trenutno stanje prikazano na digitalnom zaslonu odnosi na ovo područje grijanja. Nakon što ste odabrali područje kuhanja, digitalni zaslon će treperiti 3 sekunde kako bi označio aktivaciju i spremnost za postavljanje snage ili vremena. Za podešavanje snage ili vremena grijanja, jednostavno prijeđite prstom preko senzora za podešavanje snage.
	Senzor za odabir gornjeg desnog polja kuhanja	Odaberite senzor gornjeg desnog polja za kuhanje indukcijske ploče za podešavanje snage ili vremena rada. Trepereći indikator na desnoj strani označava da se trenutno stanje prikazano na digitalnom zaslonu odnosi na ovo područje grijanja. Nakon što ste odabrali područje kuhanja, digitalni zaslon će treperiti 3 sekunde kako bi označio aktivaciju i spremnost za postavljanje snage ili vremena. Za podešavanje snage ili vremena grijanja, jednostavno prijeđite prstom preko senzora za podešavanje snage.
	Senzor za odabir donjeg desnog polja kuhanja	Odaberite senzor donjeg desnog polja za kuhanje indukcijske ploče za podešavanje snage ili vremena rada. Trepereći indikator na desnoj strani označava da se trenutno stanje prikazano na digitalnom zaslonu odnosi na ovo područje grijanja. Nakon što ste odabrali područje kuhanja, digitalni zaslon će treperiti 3 sekunde kako bi označio aktivaciju i spremnost za postavljanje snage ili vremena. Za podešavanje snage ili vremena grijanja, jednostavno prijeđite prstom preko senzora za podešavanje snage.
	Timer	Funkcija Timer omogućuje precizno programiranje vremena rada odabranog polja za kuhanje u rasponu od 00 do 99 minuta. Kako biste dodijelili vrijeme određenom polju, dodirnite senzor Timera kada je polje za kuhanje aktivno. Podešavanje vremena se vrši u dva koraka: 1. Deseci minuta - prijeđite prstom preko senzora za podešavanje snage dok ne postignete željenu vrijednost desetaka minuta. Zatim pričekajte 3 sekunde ili ponovno dodirnite senzor Timera za postavljanje jedinica minuta. 2. Jedinice minuta - prijeđite prstom preko senzora za podešavanje snage dok ne postignete željenu vrijednost. Kada odbrojavanje završi, polje za kuhanje će se automatski isključiti, a uređaj će vas o tome obavijestiti sa šest zvučnih signala. Ako želite poništiti funkciju Timera, jednostavno ponovno dodirnite senzor Timera.

	Senzor ventilatora nape	Za uključivanje koristite senzor ventilatora nape. Senzor za regulaciju snage omogućuje vam podešavanje brzine ventilatora u rasponu 1-8-P, pri čemu je maksimalna razina "P", odnosno "Power booster". Nakon 5 minuta rada u "P" stupnju, ventilator će automatski smanjiti snagu na 8. stupanj. Na ekranu se prikazuje trenutni stupanj rada ventilatora. Ponovnim pritiskom na tipku ventilatora aktivira se 1-minutna odgoda isključivanja, što je označeno treptanjem indikatora, a ponovnim pritiskom odmah se gasi ventilator nape.
	Senzor za automatski rad ventilatora nape	Nakon uključivanja bilo koje prve postavke ploče za kuhanje, motor nape će se pokrenuti nakon 3 sekunde. Zahvaljujući ovoj funkciji, ventilator nape automatski prilagođava svoju brzinu, počevši od optimalne razine koja odgovara intenzitetu kuhanja na poljima za kuhanje. Nakon što su sva polja za kuhanje isključena, kuhinjska napa će se automatski prebaciti na način odgođenog isključivanja. Napa će se isključiti nakon 1 minute. Režim automatskog rada ventilatora je standardno aktiviran prilikom prvog uključenja uređaja, a svakim ponovnim uključivanjem uređaj pamti prethodno stanje. Za poništavanje ovog režima jednostavno držite senzor ventilatora 3 sekunde. Ponovno držanje senzora ponovno uključuje automatski način rada, što je označeno upaljenim indikatorom.
	Jedan zaslon	• Zaslon prikazuje trenutnu razinu snage grijaćeg polja ili brzinu ventilatora nape u rasponu 1-8. • Simbol "P" označava intenzitet polja grijanja ili brzinu ventilatora - "Power booster". • Simbol "u" znači da lonac nedostaje ili nije prepoznat na polju kuhanja. • Simbol "H" označava visoku preostalu temperaturu polja za kuhanje. • Simbol "0" znači da je snaga određenog polja za kuhanje isključena. • Simbol "E" označava kvar ili neispravnost polja ili ventilatora.
	Dvostruki zaslon	• Zaslon prikazuje raspon timera: 00-99 minuta. • U slučaju kvara prikazuje se trenutni kod pogreške. • Prikaz "0" znači stanje pripravnosti.
	Senzor za regulaciju snage - klizač	• Stupanj snage polja za kuhanje, brzinu ventilatora i vrijeme timera možete postaviti klizanjem prsta po senzoru za regulaciju lijevo ili desno. • Prilikom isključivanja polja za kuhanje ili ventilatora, sustav naizmjenično skenira polje 1, polje 2, polje 3, polje 4 i ventilator, a zatim prenosi kontrolu na aktivno polje za kuhanje ili ventilator.

Ostale informacije

- **Koordinacija snage**

Prilikom podešavanja rada indukcijske ploče za kuhanje maksimalna snaga dvaju polja za kuhanje na istoj strani ne smije prelaziti 3600 W. Ako tijekom podešavanja izračunata ukupna snaga prijeđe 3600 W, sustav će automatski smanjiti snagu neiskorištenog plamenika na iste strane kako bi se osiguralo da trenutna snaga odgovara željenoj snazi korisnika, a ukupna snaga neće prelaziti 3600 W.

- **Funkcija regulacije snage**

Držite dva senzora: ChildLock blokadu 3 SEC i senzor donjeg lijevog polja za kuhanje ⊡ kako biste ušli u režim za regulaciju snage. Nakon ulaska u režim za regulaciju:
Dodirnite lijevi senzor za premošćivanje kako biste smanjili maksimalnu snagu.
Dodirnite desni senzor za premošćivanje kako biste povećali maksimalnu snagu.
Dostupno je 5 razina snage: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7200 W.
Potvrdite odabranu najveću snagu pritiskom na ON/OFF senzor ili pričekajte 30 sekundi.

- **Kalibracija detekcije posuda**

U stanju pripravnosti, u roku od 1 minute od uključivanja, držite senzor ChildLock 3 SEC i senzor Timera ⌊ ⌋ duže vrijeme kako biste ušli u režim kalibracije. Na zaslonu Timera pojavit će se "CALI".
Zatim dodirnite gumb za premošćivanje ploče za početak kalibracije detekcije posude. Tijekom kalibracije na ploči za kuhanje ne smije biti posuda. Zaslon digitalnog timera prikazat će odbrojavanje od 5 sekundi. Nakon završetka odbrojavanja, digitalni zaslon položaja polja za kuhanje pokazat će "P" ako je kalibracija uspješna. U protivnom će se pojaviti "F". Ako su sve kalibracije uspješne, prikazat će se "P". U protivnom će se pojaviti "F".

Razine snage polja za kuhanje:

Postavka	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Snaga (W)	0	100	200	240	370	630	900	1250	1550	2500

Razine snage polja u režimu premošćivanja:

Postavka	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Snaga (W)	0	200	420	480	750	1100	1600	2200	3000	3600

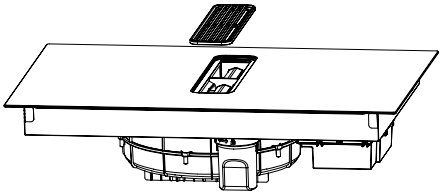
Razine snage ventilatora nape:

Stupanj	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Količina zraka (m3/h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Vrijeme rada (min)	Bez ograničenja									5

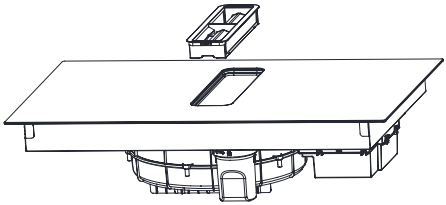
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

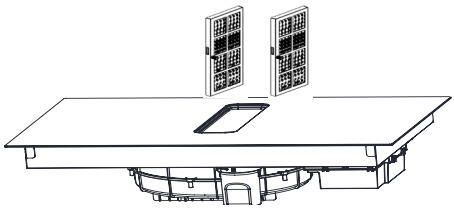
Čišćenje staklene površine
Staklenu površinu indukcijske ploče treba redovito čistiti vlažnom, mekom krpom. Izbjegavajte korištenje abrazivnih sredstava za čišćenje i spužvi s hrapavom površinom, koje mogu izgrebati staklenu površinu. Tijekom održavanja pazite da voda ne uđe u ventilacijski otvor nape.



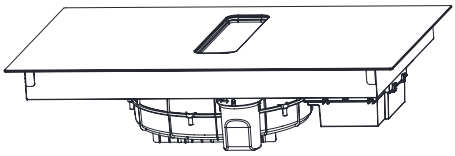
Čišćenje rešetke
Uklonite rešetku i očistite je krpom i blagim tekućim deterdžentom. Izbjegavajte korištenje proizvoda koji sadrže abrazivne tvari.



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



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



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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

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

SPECIFIKACIJA

TEHNIČKA SPECIFIKACIJA	
Model	DSI 841 SBB
Napona napajanja	220-240V~ / 380-415V 3N~
Frekvencija	50/60Hz
Snaga	7380W
Ukupna snaga ploče	7200W
Ukupna Snaga Nape	180W
Dimenzije (ŠxDxV)	830 x 515 x 200 mm
Dimenzije pakiranja	965 x 650 x 325 mm
Ugradbene dimenzije	750*490 mm
Težina uređaja	20,3 kg
Materijal površine	Keramičko staklo
Razina snage	1-8, P
Razine snage u recirkulacijskom režimu	1-8, P
Snaga polja grijanja	
Maksimalna snaga stražnjeg polja grijanja	1550 W
Povećana snaga (boost) stražnjeg polja grijanja	2500 W
Maksimalna snaga prednjeg polja grijanja	1550 W
Povećana snaga (boost) prednjeg polja grijanja	2500 W

Detaljne tehničke karakteristike možete pronaći u kartici proizvoda uređaja.

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

JAMSTVO, POSLIJEPRODAJNE AKTIVNOSTI

Jamstvo

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

Servis

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

Prijavljivanje popravka i pomoć u slučaju kvara

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

Izjava proizvođača

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

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

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

Spoštovani Klienti

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

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

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

Skrbno upoštevajte navodila za uporabo, da preprečite kakršnokoli nezgodo.

S spoštovanjem,

Amica

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE

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

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

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

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

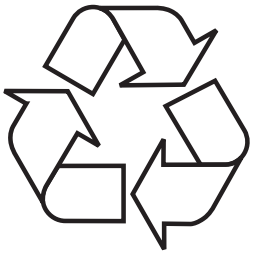
segrejejo zaradi zraka, ki ga oddaja prezračevalni sistem kuhalne plošče.

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

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

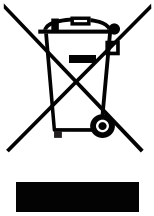
- Pri montaži nape na zunanji prezračevalni kanal (odvod) priporočamo uporabo protipovratnega ventila na koncu zunanjega odtoka, ki ga lahko kupite v trgovinah za montažo.
- Omogočen mora biti izklop naprave iz električnega omrežja z izklopom varnostnega stikala.
- Preveriti je potrebno, če napetost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

RAZPAKIRANJE



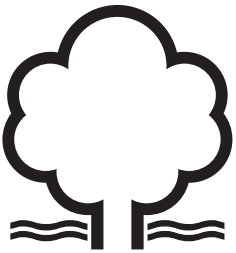
Naprava je bila za čas transporta zaščitena pred poškodovanjem. Prosimo, da po razpakiranju naprave odstranite elemente embalaže na način, ki ne ogroža okolja.
Vsi materiali, uporabljeni za embalažo, so okolju prijazni, v celoti jih je možno reciklirati, kar je označeno z ustreznim simbolom.
Pozor! Embalažne materiale (polietilenske vrečke, kose polistirena, itd.), je treba pri jemanju naprave iz embalaže hraniti izven dosega otrok.

ODSTRANJEVANJE IZRABLJENIH NAPRAV



Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke. Taka oznaka obvešča, da se zadevne opreme po odrabi ne sme odlagati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki.
Uporabnik jo je dolžan oddati subjektu, specializiranemu za zbiranje odpadne električne in elektronske opreme. Ti zbiralci odpadkov, v tem lokalna zbirna mesta, trgovine in občinske enote, tvorijo ustrezni sistem, ki omogoča sprejem te odrabljene opreme.
Ustrezno ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo pomaga preprečiti zdravju ljudi in stanju naravnega okolja škodljive posledice, izhajajoče iz prisotnosti v njej nevarnih sestavin in iz neustreznega skladiščenja in predelave take opreme.

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



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

OSNOVNE INFORMACIJE O NAPRAVI

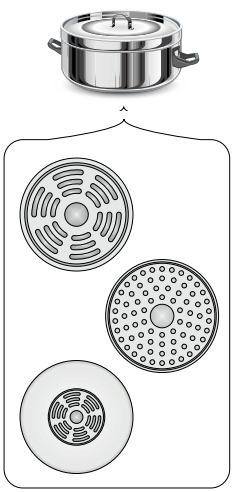
Principi delovanja indukcijske plošče

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

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

Značilnosti posod

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



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

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

Ne priporoča se uporabe zunanjih indukcijskih adapterjev.

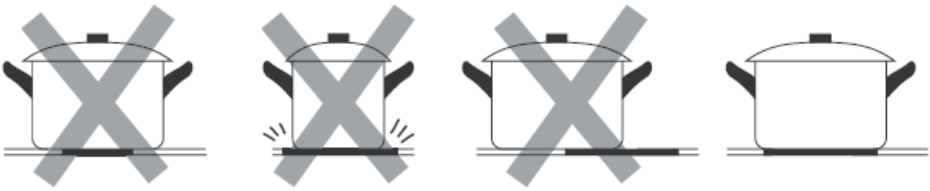
- Za indukcijsko kuhanje je potrebno uporabljati izključno feromagnetne posode, iz materialov kot so:

  - Emajlirano jeklo
  - Litina
  - Posoda iz nerjavečega jekla za indukcijsko kuhanje.

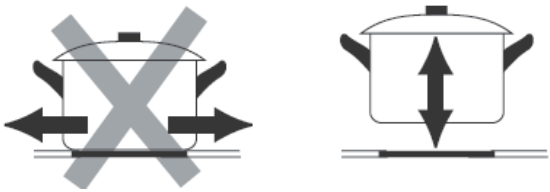
Označbe na kuhinjskih posodah		Preverite, če se na etiketi nahaja znak, ki zagotavlja, da je posoda primerna za indukcijske plošče
Nerjaveče jeklo	Ne zaznava prisotnosti posode Z izjemo posod iz feromagnetnega jekla	
Aluminij	Ne zaznava prisotnosti posode	
Litina	Visoka učinkovitost **Pozor:** posode lahko opraskajo ploščo	
Emajlirano jeklo	Visoka učinkovitost Priporoča se uporaba posode s ploščatim, debelim in gladkim dnom	
Steklo	Ne zaznava prisotnosti posode	
Porcelan	Ne zaznava prisotnosti posode	
Posode z bakrenim dnom	Ne zaznava prisotnosti posode	

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

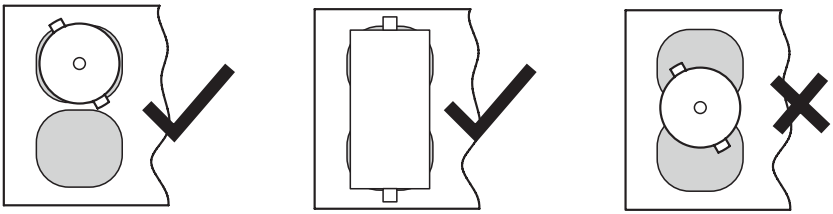
učinkovitostjo. Če uporabljate manjši lonec, bo učinkovitost morda manjša od pričakovane. Kuhalno polje morda ne bo zaznalo lonca s premerom, manjšim od 140 mm. Posodo vedno postavite na sredino kuhalnega polja.

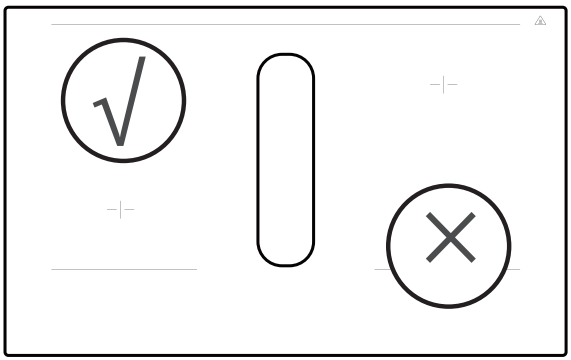


- Da bi zaščitili površino indukcijske kuhalne plošče pred morebitnimi praskami, lonce vedno dvignite z nje, namesto da jih premikate po njej.



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





Indikator preostale toplote „H”

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

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



V času, ko deluje indikator preostale toplote, se ni dovoljeno dotikati kuhalnega polja zaradi nevarnosti opeklin, prav tako ni dovoljeno postavljati nanj predmetov, ki so občutljivi na toploto!

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

Pred prvim vklopom plošče

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

Primeri nastavitev moči gretja

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

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

NAČIN DELOVANJA NAPE

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

Odvodni način (odvod zraka v prezračevalni kanal)

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

Način absorpcije (recirkulacija zraka)

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

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

INFORMACIJE PRED NAMESTITVIJO

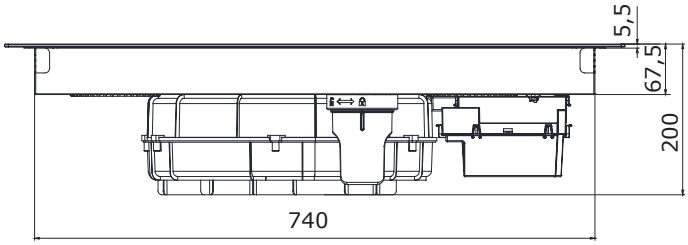
Pred namestitvijo kuhalne plošče se prepričajte, da:
- Delovna površina je pravokotna in vodoravna, noben konstrukcijski element pa ni v nasprotju z zahtevanimi merami.
- Delovna površina je izdelana iz izoliranega in toplotno odpornega materiala.
- V fiksno električno napeljavo je bilo vgrajeno ustrezno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

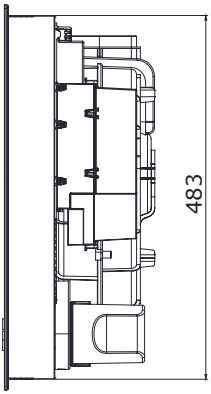
Po namestitvi kuhalne plošče, se prepričajte, da:
- Napajalni kabel ni stisnjen z vrati omare ali predali.
- Zagotovljen je ustrezen pretok zraka.

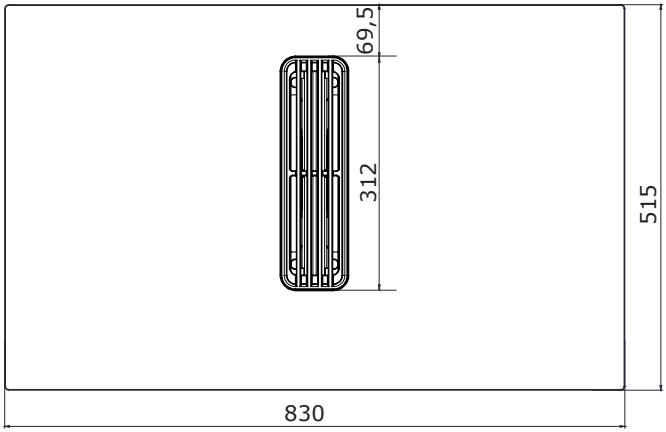
Opozorilo
- Namestitev kuhalne plošče naj izvajajo le usposobljeni strokovnjaki. Samostojno lotevanje te namestitve ni dovoljeno.
- Kuhalne plošče ne nameščajte neposredno nad naprave, ki lahko ustvarjajo vlago, kot so pomivalni stroji, hladilniki, zamrzovalniki, pralni ali sušilni stroji, da ne poškodujete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

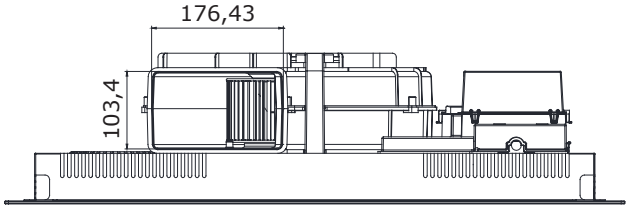
INŠTALACIJA IN NAMESTITEV

Mere naprave

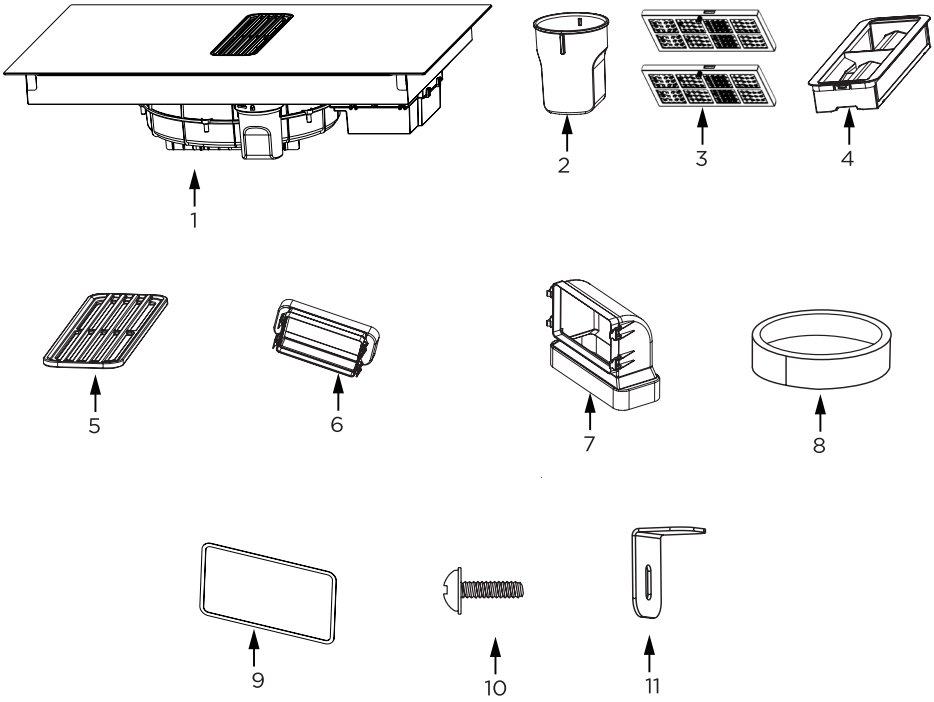








Vsebina embalaže



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

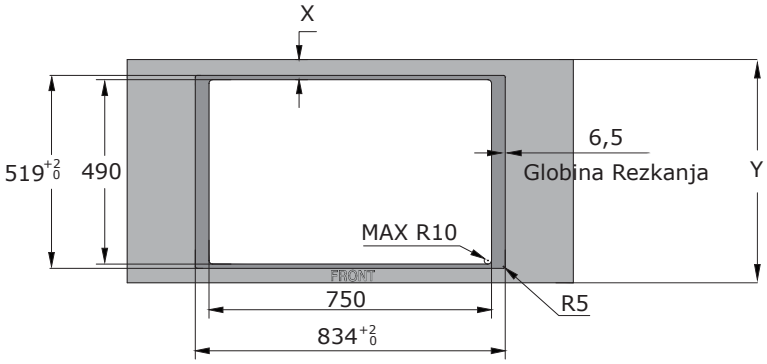
Pozor!
Dodatni komplet za usmerjanje zraka ni vključen v enoto in ga je treba kupiti posebej (PSD 100 DOWNAIR SET). Sestavni deli kompleta in shema priključkov so prikazani v poglavju „Komplet cevi za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom".

Priprava pohištvenega pulta za vgradnjo plošče

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

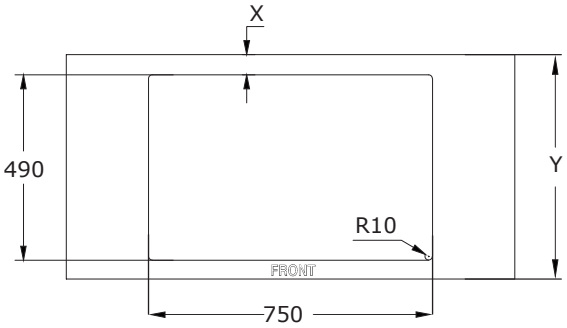
Namestitev poravnana s površino pulta

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

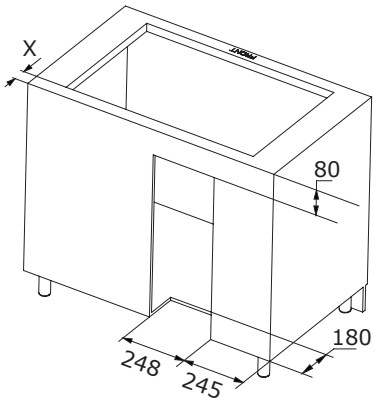


Standardna namestitev

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

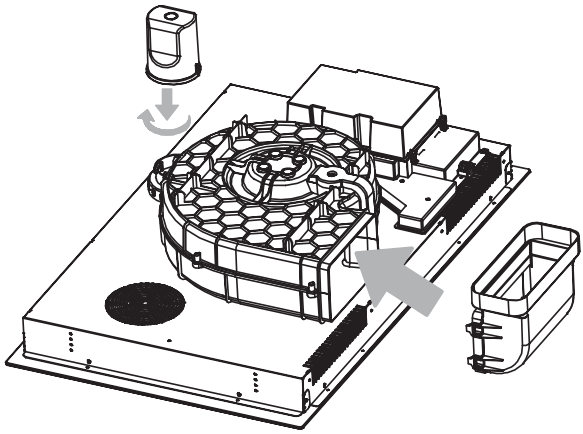


Globina delovne plošče (Y)	X
600-650 mm	54 mm
≥650 mm	65 mm

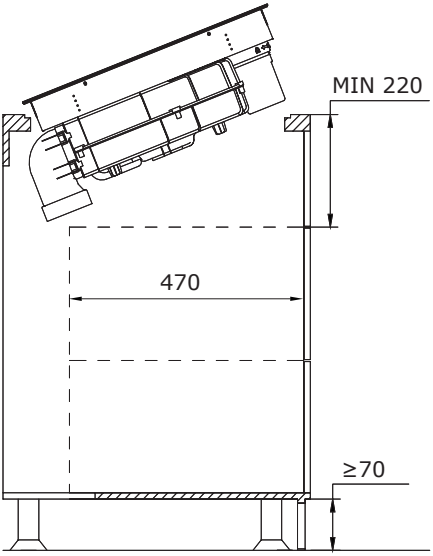


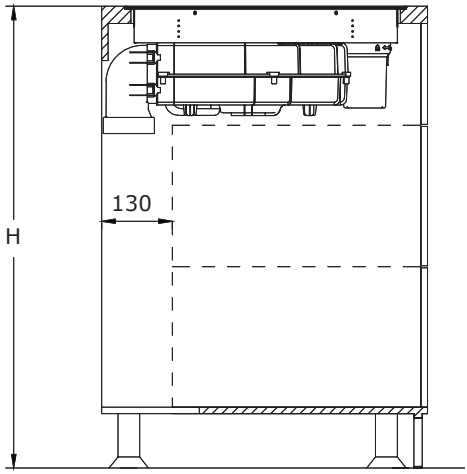
Namestitev v načinu absorpcije (recirkulacija zraka)

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

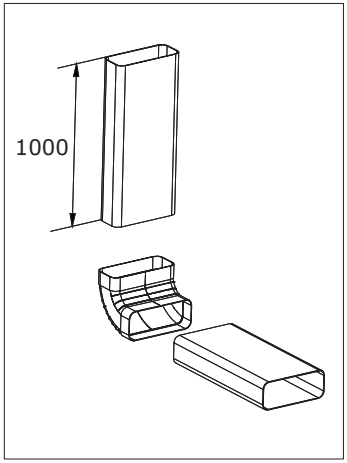


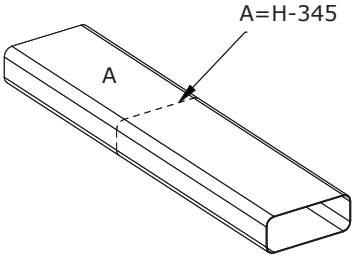
Izdelek namestite na pult in ga poravnajte.

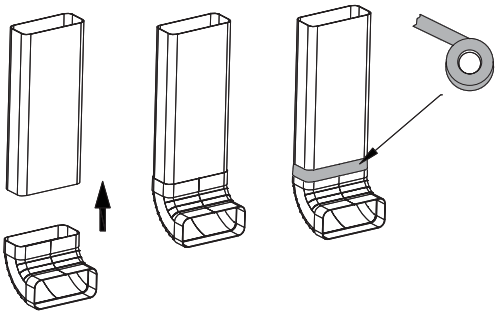


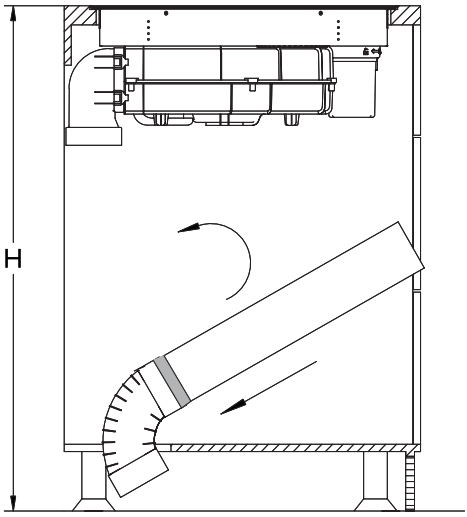


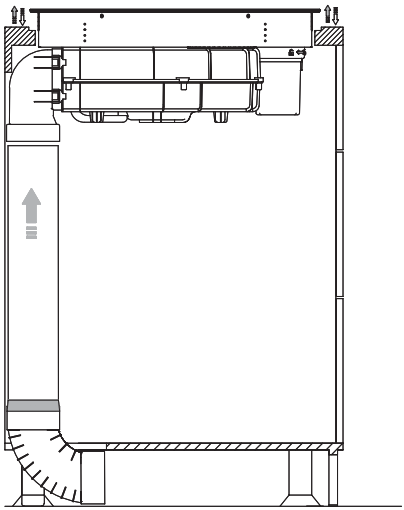
Za učinkovito recirkulacijo priporočamo namestitev kompleta cevi za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom. Ta komplet je na voljo za nakup posebej pod imenom PSD 100 DOWNAIR SET. Spodaj je pregled posameznih vključenih komponent. Ustrezne dimenzije so navedene v poglavju „Komplet cevi za indukcijsko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



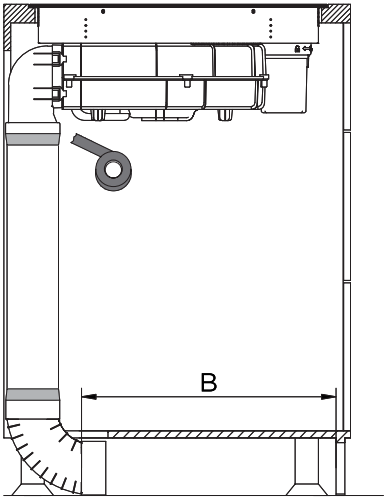




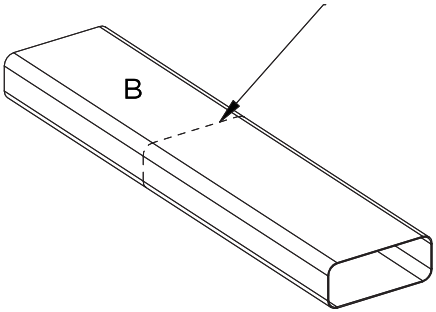




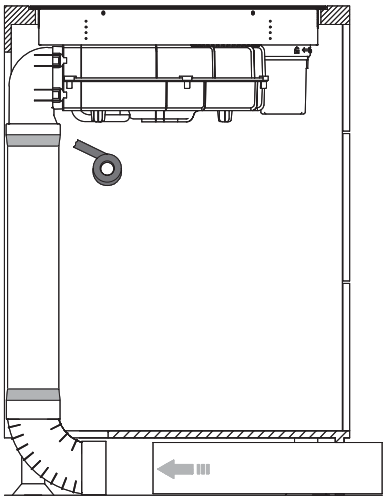
Komplet cevi za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom

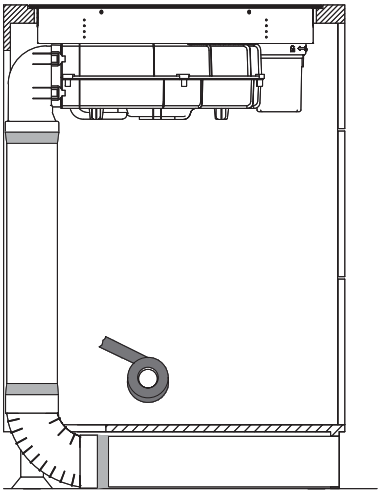


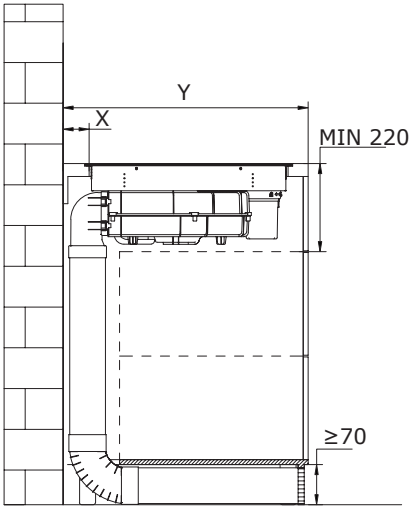
Z žago odrežite cev na potrebno dolžino.

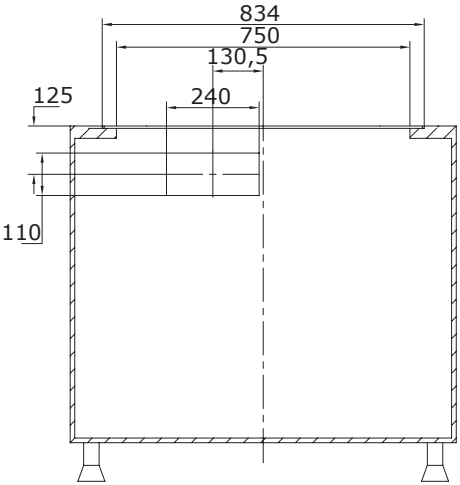


Na vse spoje namestite priloženi tesnilni trak, kot je to prikazano na ilustracijah v navodilih.

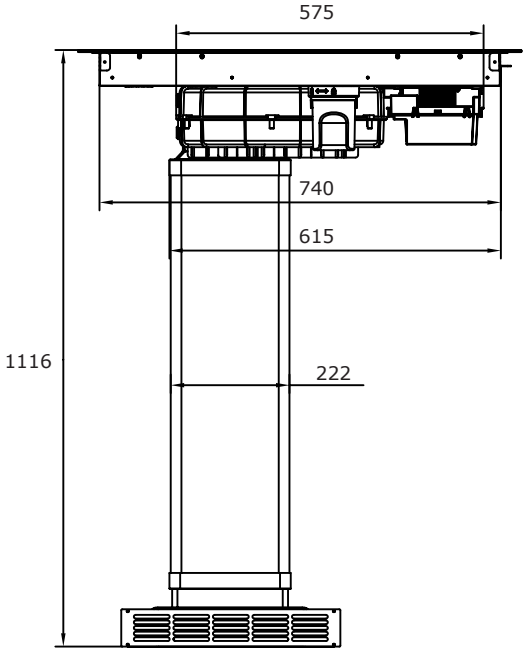








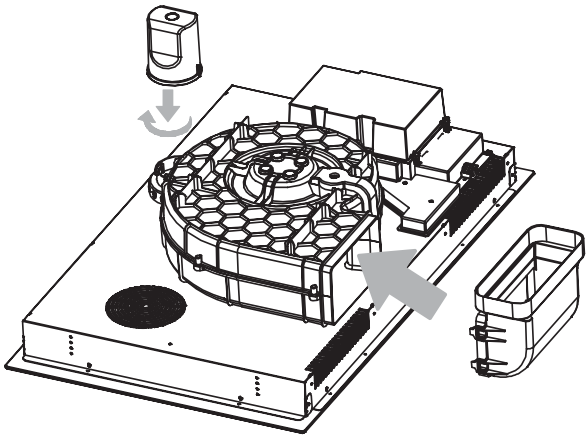
Na koncu je treba pritrditi spojko in prezračevalno rešetko. Natančne dimenzije prezračevalne rešetke in drugih elementov kompleta so navedene v poglavju „Komplet cevi za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom".



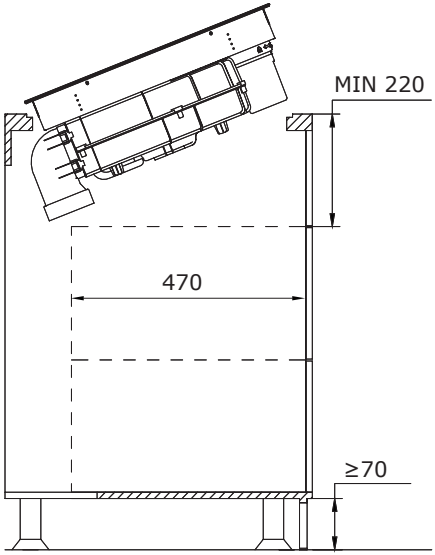
Vgradnja v odvodnem načinu (izpust v prezračevalni kanal)

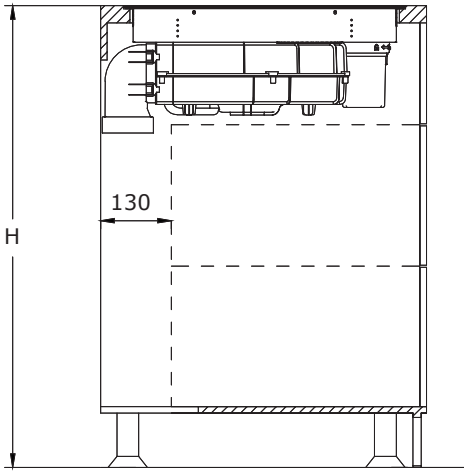
Način 1

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

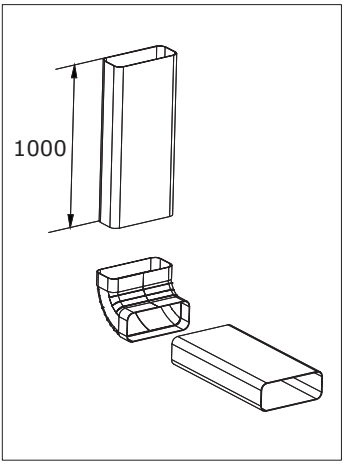


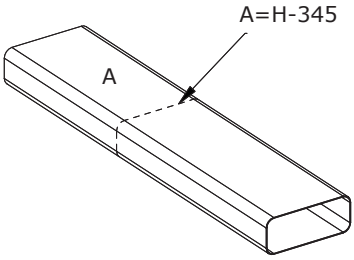
Izdelek namestite na pult in ga poravnajte.

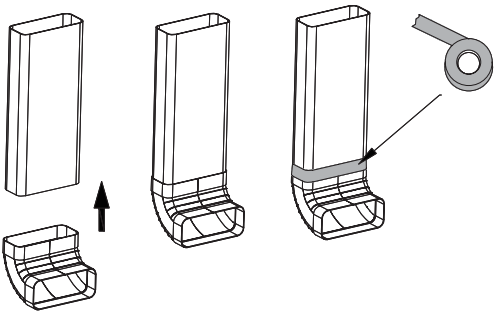


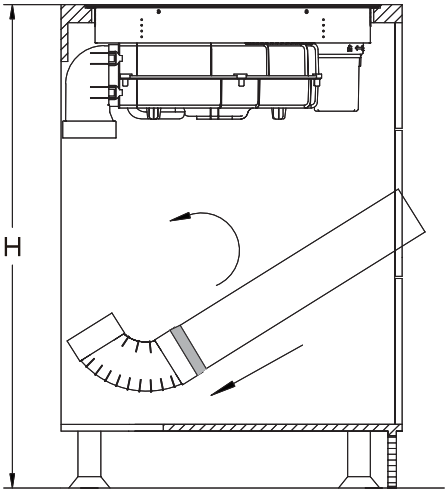


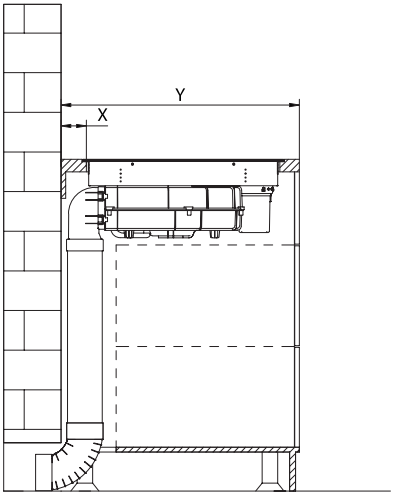
Za to uporabite komponente iz kompleta cevi PSD 100 DOWNAIR SET za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom, ki ga je treba kupiti posebej.





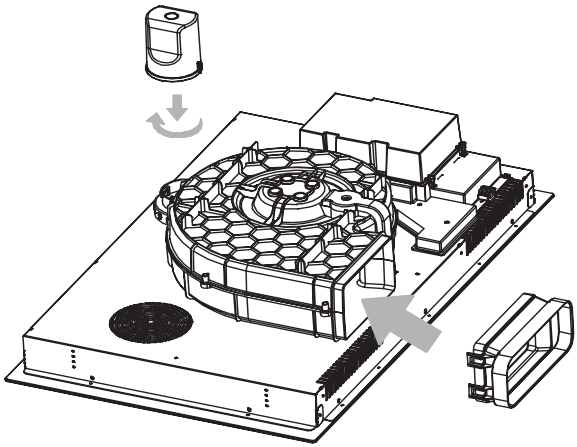




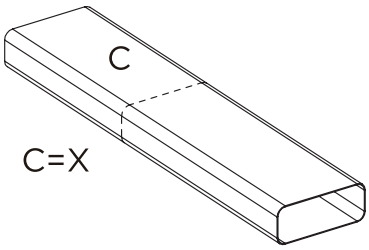


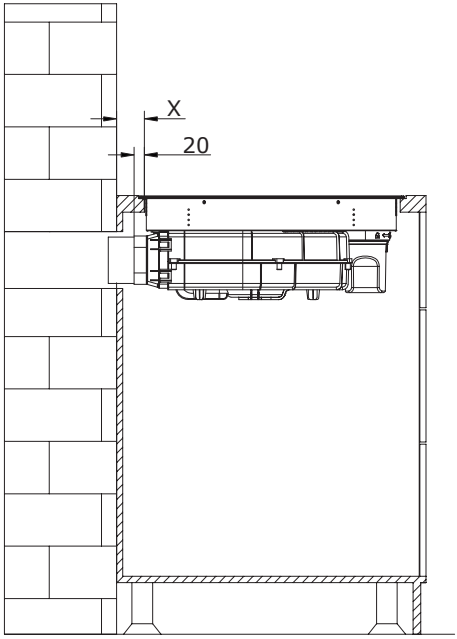
Način 2

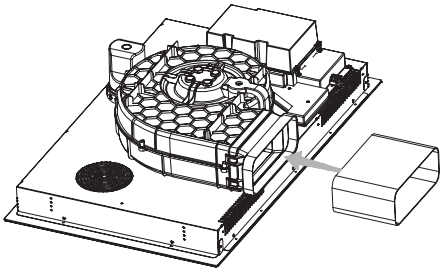
Namestite zbiralnik za vodo tako, da jo obrnete v pravo smer, kot kaže označena puščica. Nato namestite priloženo gumijasto tesnilo na mesto, ki ga označuje puščica na spodnji sliki. Nazadnje namestite konektor v luknjo, prikazano na sliki, in se prepričajte, da se pravilno prilega.

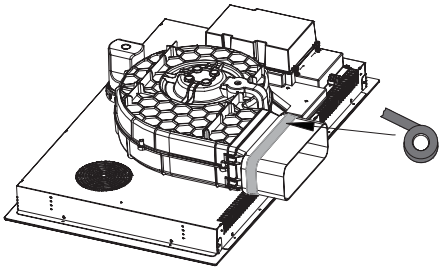


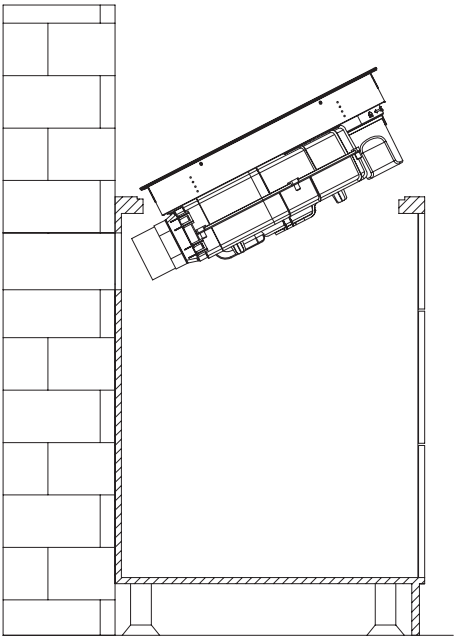
Z žago odrežite cev na ustrezno dolžino, nato jo pritrdite na konektor in zavarujte s tesnilnim trakom, kot je prikazano na sliki.

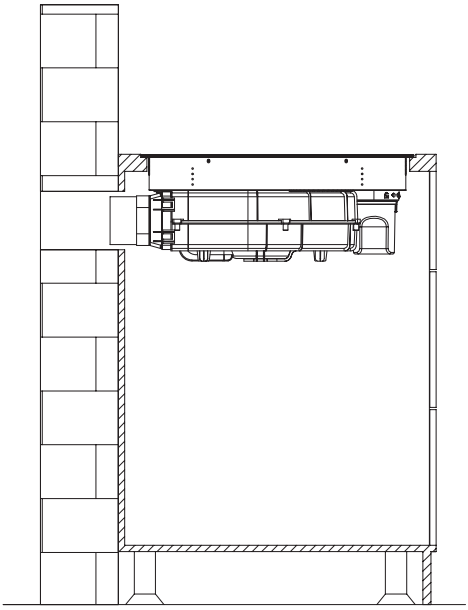




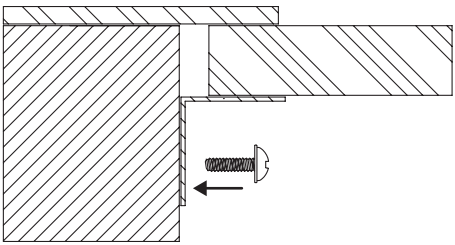








Pozor!
Ko je izdelek nameščen, namestite štiri nosilce na obeh straneh izdelka, da preprečite njegovo premikanje.

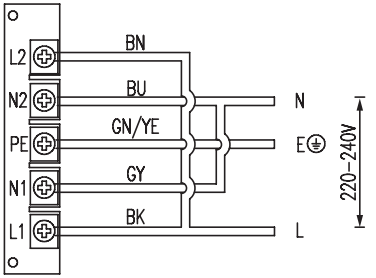
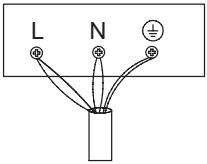
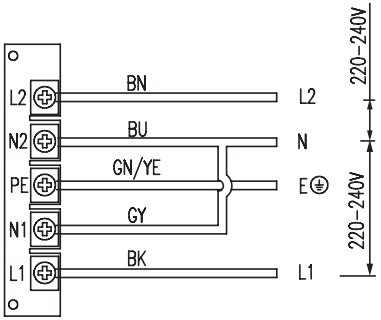
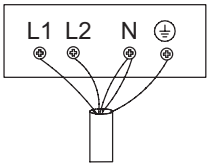


ELEKTRIČNI DIAGRAM:

Napetost napajanja AC220-240V 50/60Hz
AC380-415V 3N~ 50/60Hz

Skupna moč 7,38 kW

Električni diagram:

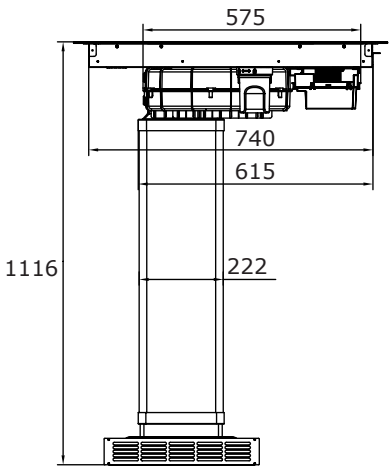
Napetost	Električna povezava	Shema povezav	Napajalni kabel
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

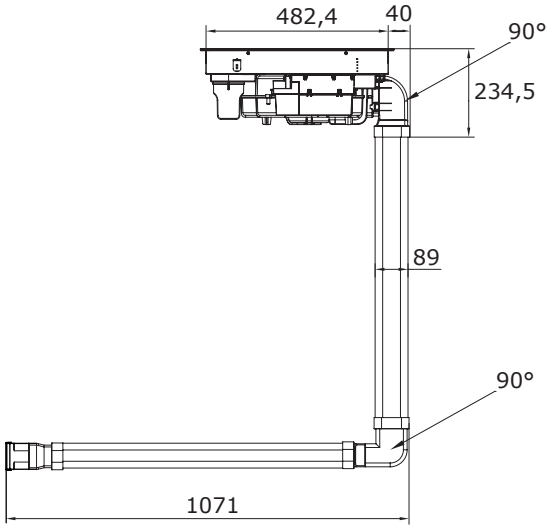
L1, L2 = Faza
N1, N2 = Nevtralni
PE = Ozemljitev

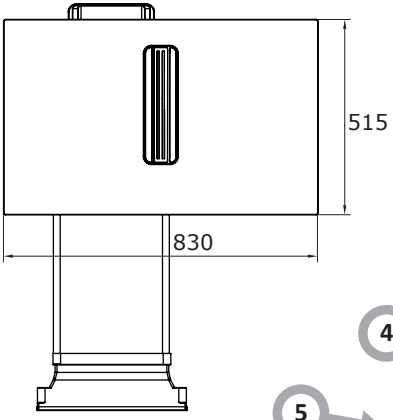
KOMPLET CEVI ZA INDUKCIJSKO KUHALNO PLOŠČO Z IZVLEČNIKOM

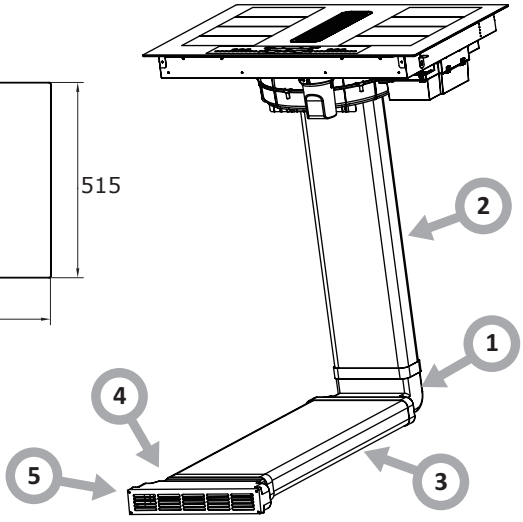
Dodatni komplet za usmerjanje zraka (PSD 100 DOWNAIR SET), ki ga je mogoče kupiti posebej, vključuje naslednje namestitvene komponente, prikazane na priloženih risbah:

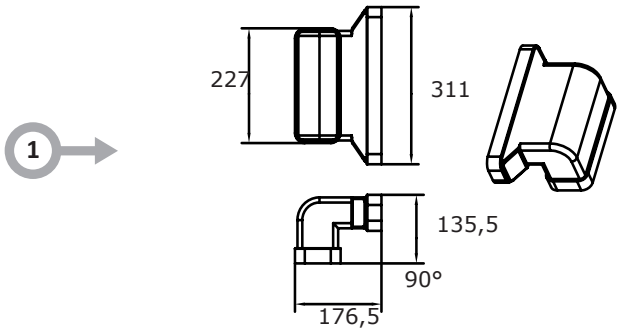
1. Konektor 90°
2. Ravna cev (222*89)
3. Ravna cev (306*66)
4. Konektor
5. Ventilacijska mreža
6. Tesnilni trak (x2)

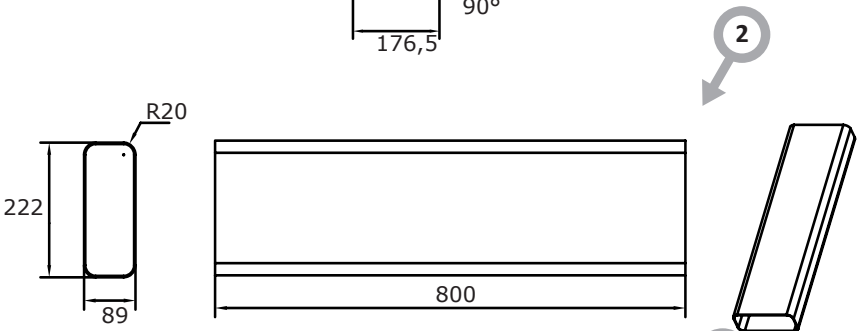


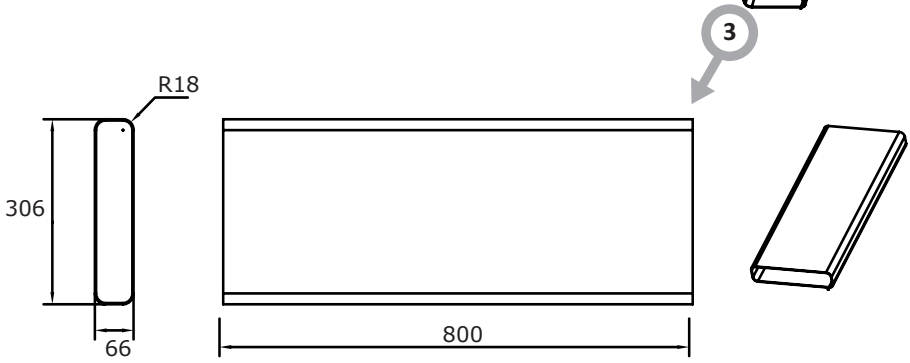


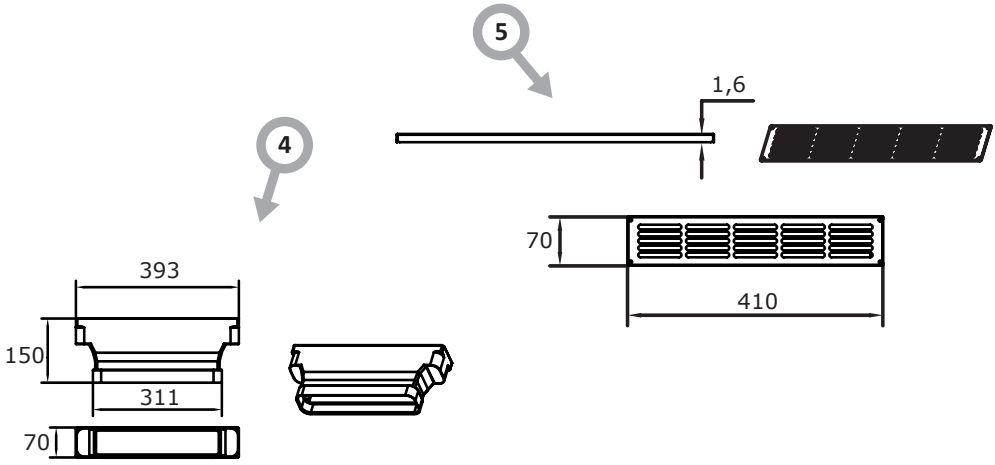





1
227
311
135,5
90°
176,5

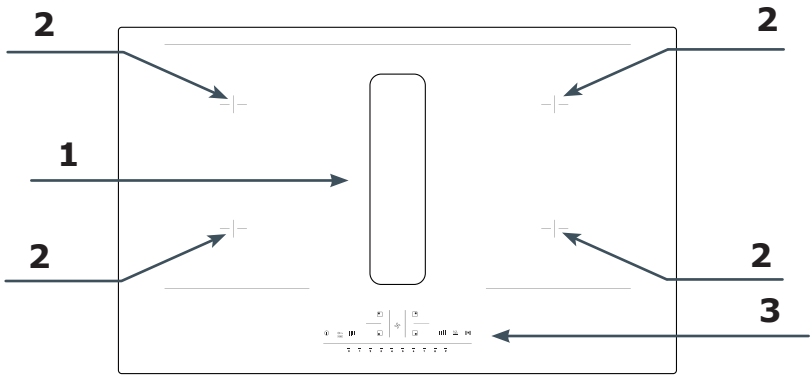

2
R20
222
89
800


3
R18
306
66
800


5
1,6
4
70
410
393
150
311
70

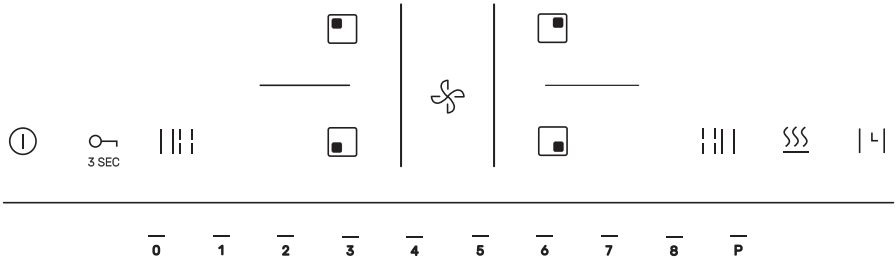
UPORABA

Tvoja naprava



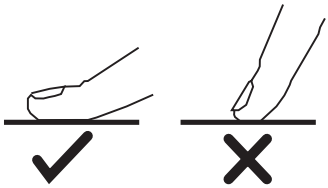
1. Vhod za prezračevanje kuhinjske nape
2. Indukcijsko kuhalno polje booster
3. Nadzorna plošča na dotik

Nadzorna plošča



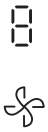
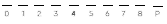
Vaša naprava je opremljena z nadzorno ploščo na dotik:

- Prepričajte se, da so upravljalni elementi vedno čisti in suhi ter da jih ne prekriva noben predmet (npr. posoda ali krpa). Že tanka plast vode lahko oteži upravljanje upravljalnih elementov.
- Upravljalni elementi v napravi se odzivajo na dotik, zato vam jih ni treba močno pritiskati.
- Vsakič, ko je zaznan dotik, zaslišite zvočni signal.
- Uporabite konico prsta, ne blazinice.



Senzor	Funkcija	Opis
	Senzor ON/OFF	Držite senzor, da vklopite napravo. Ko je naprava vklopljena in napa deluje (in ni v načinu zakasnjenega izklopa): z držanjem senzorja se izklopijo vsa kuhalna polja in napa preide v način zakasnitve izklopa. Če znova pridržite gumb, se naprava popolnoma izklopi. Ko je aparat vklopljen in je kuhinjska napa izklopljena: če držite senzor pritisnjen, se izklopi celotna naprava.
	ChildLock	Zahvaljujoč funkciji ChildLock lahko zablokirate upravljanje plošče, na primer s strani otrok ali v primeru čiščenja. Če držite senzor ChildLock pritisnjen, se aktivira blokada nadzorne plošče. Prižgana dioda označuje aktiviranje blokade. Če senzor ponovno pridržite, LED dioda ugasne in nadzorna plošča ponovno deluje.
	Združevanje	Ko je aktivirana funkcija združevanja, obe indukcijski polji (navpično) delujeta skupaj. To pomeni, da bosta te dve polji imeli enake nastavitve temperature in moči, ki jih lahko spremenite tako, da s prstom potegnete po senzorju za uravnavanje moči. S kratkim dotikom senzorja za združevanje na levi strani aktivirate način združevanja. Prižge se indikator in levi indukcijski polji začneta delovati skupaj. Če želite preklicati način združevanja indukcijskih polj, ponovno pritisnite senzor združevanja. Funkcija združevanja indukcijskih polj na desni strani deluje na identičen način kot v primeru polj na levi strani. Če jo želite aktivirati, uporabite senzor na dotik, nameščen na desni strani plošče.
	Ohranjanje toplote	Funkcija ohranjanja toplote omogoča, da kuhalno polje vzdržuje stalno najnižjo temperaturo, zato je idealna za ohranjanje primerne temperature pripravljenih jedi do njihovega serviranja. Če želite aktivirati način, se preprosto dotaknite senzorja za ohranjanje toplote - ko je funkcija aktivna, se prižge LED indikator. Funkcijo izklopite z dotikom kateregakoli drugega senzorja, s čimer se kuhalno polje vrne v prejšnji način delovanja. To funkcijo je mogoče aktivirati le, če je moč polja, na katerem naj bi se aktivirala, večja od 0.
	Senzor za izbiro zgornjega levega kuhalnega polja	Za nastavitev moči ali časa delovanja izberite senzor v zgornjem levem kuhalnem polju indukcijske kuhalne plošče. Utripanje indikatorja na levi strani pomeni, da trenutno stanje, prikazano na digitalnem zaslonu, velja za to kuhalno območje. Ko izberete kuhalno območje, bo digitalni zaslon utripal 3 sekunde, kar pomeni, da je aktiviran in pripravljen za nastavitev moči ali časa. Če želite prilagoditi moč ali čas gretja, preprosto podrsajte s prstom po senzorju za nastavitev moči.

	Senzor za izbiro spodnjega levega kuhalnega polja	Za nastavitev moči ali časa delovanja izberite senzor v spodnjem levem kuhalnem polju indukcijske kuhalne plošče. Utripanje indikatorja na levi strani pomeni, da trenutno stanje, prikazano na digitalnem zaslonu, velja za to kuhalno območje. Ko izberete kuhalno območje, bo digitalni zaslon utripal 3 sekunde, kar pomeni, da je aktiviran in pripravljen za nastavitev moči ali časa. Če želite prilagoditi moč ali čas gretja, preprosto podrsajte s prstom po senzorju za nastavitev moči.
	Senzor za izbiro zgornjega desnega kuhalnega polja	Za nastavitev moči ali časa delovanja izberite senzor v zgornjem desnem kuhalnem polju indukcijske kuhalne plošče. Utripanje indikatorja na desni strani pomeni, da trenutno stanje, prikazano na digitalnem zaslonu, velja za to kuhalno območje. Ko izberete kuhalno območje, bo digitalni zaslon utripal 3 sekunde, kar pomeni, da je aktiviran in pripravljen za nastavitev moči ali časa. Če želite prilagoditi moč ali čas gretja, preprosto podrsajte s prstom po senzorju za nastavitev moči.
	Senzor za izbiro spodnjega desnega kuhalnega polja	Za nastavitev moči ali časa delovanja izberite senzor v spodnjem desnem kuhalnem polju indukcijske kuhalne plošče. Utripanje indikatorja na desni strani pomeni, da trenutno stanje, prikazano na digitalnem zaslonu, velja za to kuhalno območje. Ko izberete kuhalno območje, bo digitalni zaslon utripal 3 sekunde, kar pomeni, da je aktiviran in pripravljen za nastavitev moči ali časa. Če želite prilagoditi moč ali čas gretja, preprosto podrsajte s prstom po senzorju za nastavitev moči.
	Časovnik	Funkcija časovnika omogoča natančno programiranje izbranega kuhalnega polja v razponu od 00 do 99 minut. Če želite določenemu polju dodeliti čas, se dotaknite senzorja Časovnik, ko je kuhalno polje aktivno. Nastavitev časa poteka v dveh korakih: 1. Desetine minut - s prstom drsite po senzorju za nastavitev moči, dokler ne dosežete želene vrednosti desetin minut. Nato počakajte 3 sekunde ali se ponovno dotaknite senzorja časovnika, da nastavite minutne enote. 2. Minutne enote - s prstom drsite po senzorju za nastavitev moči, dokler ne dosežete želene vrednosti minutnih enot. Ob koncu odštevanja se bo kuhalno polje samodejno izklopilo, naprava pa vas bo o tem obvestila s šestimi zvočnimi signali. Če želite preklicati funkcijo časovnika, se ponovno dotaknite senzorja časovnika.

	Senzor ventilatorja nape	Za aktiviranje nape uporabite senzor ventilatorja nape. Senzor za uravnavanje moči omogoča nastavitev hitrosti ventilatorja od 1-8-P, pri čemer je najvišja stopnja hitrost „P" ali „Power booster". Po 5 minutah delovanja v hitrosti „P" ventilator samodejno zmanjša moč na hitrost 8. Na zaslonu je prikazana trenutna stopnja delovanja ventilatorja. S ponovnim pritiskom na gumb za ventilator se aktivira 1-minutni način zakasnitve izklopa, ki je označen z utripajočim indikatorjem, s ponovnim pritiskom pa se ventilator nape takoj izklopi.
	Senzor za samodejno delovanje ventilatorja nape	Ko vklopite katero koli prvo nastavitev kuhalne plošče, se motor nape po 3 sekundah zažene. S to funkcijo ventilator nape samodejno prilagodi svojo hitrost in deluje na optimalni ravni, ki ustreza intenzivnosti kuhanja na kuhalnih poljih. Ko so izklopljena vsa kuhalna polja, kuhinjska napa samodejno preklopi v način zakasnitve izklopa. Napa se po preteku 1 minute izklopi. Samodejni način ventilatorja se privzeto aktivira ob prvem vklopu naprave, po vsakem naslednjem vklopu pa si naprava zapomni prejšnje stanje. Če želite preklicati ta način, senzor ventilatorja držite pritisnjen 3 sekunde. S ponovnim držanjem senzorja se ponovno vklopi samodejni način, kar signalizira prižgan indikatr.
	Enojni zaslon	• Na zaslonu je prikazana trenutna stopnja moči kuhalnega polja ali hitrost ventilatorja nape v razponu od 1 do 8. • Simbol „P" označuje hitrost ventilatorja kuhalnega polja ali hitrost ventilatorja „Power booster". • Simbol „u" pomeni, da posoda manjka ali ni zaznana na kuhalnem polju. • Simbol „H" označuje visoko preostalo temperaturo kuhalnega polja. • Simbol "0" označuje izklop moči danega kuhalnega polja. • Simbol „E" označuje nepravilno delovanje ali okvaro kuhalnih polj ali ventilatorja.
	Dvojni zaslon	• Na zaslonu je prikazan razpon časovnika: 0-99 minut. • V primeru napake se prikaže trenutna koda napake. • Prikaz "" označuje način pripravljenosti.
	Senzor za nadzor moči z drsnikom	• Stopnjo moči kuhalnega polja, hitrost ventilatorja in čas časovnika lahko nastavite tako, da s prstom premaknete senzor za upravljanje levo ali desno. • Pri izklopu kuhalnega polja ali ventilatorja sistem zaporedno pregleda polje 1, polje 2, polje 3, polje 4 in ventilator ter nato prenese nadzor na delujoče kuhalno polje ali ventilator.

Druge informacije

• Koordinacija moči

Pri uravnavanju delovanja indukcijske kuhalne plošče največja moč obeh kuhalnih polj na isti strani ne sme presegati 3600 W. Če med uravnavanjem izračunana skupna moč preseže 3600 W, bo sistem samodejno zmanjšal moč neuporabljenega kuhalnega polja na isti strani, da bo trenutna moč ustrezala želeni moči uporabnika in da skupna moč ne bo presegla 3600 W.

• Funkcija uravnavanja moči

Pridržite dva senzorja: ChildLock 3 SEC in senzor levega ⊡, spodnjega kuhalnega polja, da preklopite v način uravnavanja moči. Ko ste v načinu uravnavanja:
Dotaknite se levega združevalnega senzorja, da zmanjšate največjo moč.
Dotaknite se desnega združevalnega senzorja, da povečate največjo moč.
Mogočih je 5 stopenj moči: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7200 W.
Izbrano največjo moč potrdite tako, da pritisnete senzor ON/OFF ali počakate 30 sekund.

• Kalibracija zaznavanja posod

V stanju pripravljenosti v 1 minuti po vklopu dalj časa pridržite senzor ChildLock 3 SEC in senzor časovnika ┗┛, da preidete v način kalibracije. Na digitalnem zaslonu časovnika se prikaže „CALI".
Nato se dotaknite gumba za združevanje kuhalnih polj, da začnete kalibracijo zaznavanja posod. Med kalibriranjem posode ne smejo biti na kuhalni plošči.
Na digitalnem zaslonu časovnika se prikaže odštevanje 5 sekund.
Ob koncu odštevanja se na digitalnem zaslonu položaja ogrevalnega polja prikaže „P", če je kalibracija uspešna.
V nasprotnem primeru se prikaže „F". Če so vse kalibracije uspešne, se prikaže „P". V nasprotnem primeru „F".

Stopnje moči kuhalnih polj:

Nastavitev	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Moč (W)	0	100	200	240	370	630	900	1250	1550	2500

Stopnje moči kuhalnih polj v načinu združevanja:

Nastavitev	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Moč (W)	0	200	420	480	750	1100	1600	2200	3000	3600

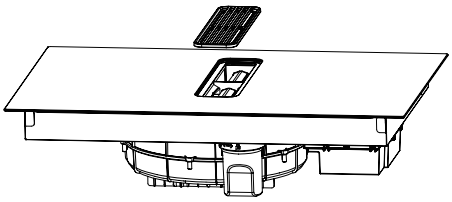
Stopnje moči ventilatorja nape:

Hitrost	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Količina pretoka zraka (m3/h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Čas delovanja (min)	Brez omejitev									5

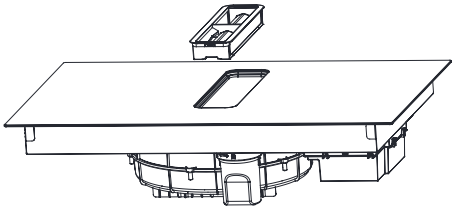
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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

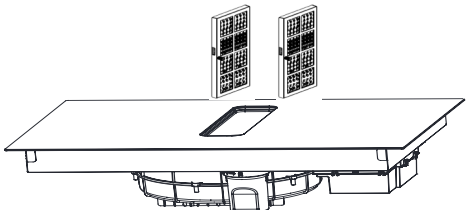
Čiščenje steklene površine
Stekleno površino indukcijske kuhalne plošče je treba redno čistiti z vlažno in mehko krpo. Izogibajte se abrazivnim čistilnim sredstvom in gobicam s hrapavo površino, ki lahko na površini stekla pustijo praske. Med vzdrževanjem je treba paziti, da voda ne pride v prezračevalno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



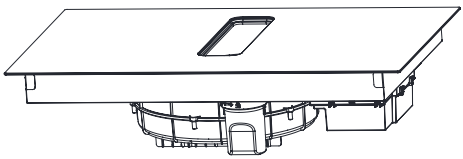
Čiščenje
Odstranite mrežo in jo očistite s krpo in blagim tekočim čistilnim sredstvom. Izogibajte se uporabi izdelkov, ki vsebujejo abrazivne snovi.



Čiščenje Maščobnega Filtra
Previdno izvlecite ročaj filtra in ga držite v vodoravnem položaju. Zbrano maščobo je treba odliti, maščobni filter pa oprati ročno ali v pomivalnem stroju.



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



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

REŠEVANJE PROBLEMOV

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

SPECIFIKACIJA

TEHNIČNA SPECIFIKACIJA	
Model	DSI 841 SBB
Napetost napajanja	220-240V~ / 380-415V 3N~
Frekvenca	50/60Hz
Moč	7380 W
Skupna moč kuhalne plošče	7200 W
Skupna Moč Nape	180 W
Mere (VxŠxG)	830 x 515 x 200 mm
Mere embalaže	965 x 650 x 325 mm
Mere za namestitev	750*490 mm
Teža naprave	20,3 kg
Material površine	Keramično steklo
Stopnje moči	1-8, P
Stopnje moči v načinu recirkulacije	1-8, P
Moč kuhalnih polj	
Maksimalna moč zadnjega kuhalnega polja	1550 W
Povečana moč (boost) zadnjega kuhalnega polja	2500 W
Maksimalna moč prednjega kuhalnega polja	1550 W
Povečana moč (boost) prednjega kuhalnega polja	2500 W

Podrobne tehnične specifikacije najdete na kartici izdelka naprave.

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

GARANCIJA, POPRODAJNE STORITVE

Garancija

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

Servis

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

Zahteva za popravilo in pomoč v primeru okvare

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

Izjava proizvajalca

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

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

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

Szanowny Kliencie

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

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

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

Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.

Z poważaniem

Amica

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

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

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

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

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

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

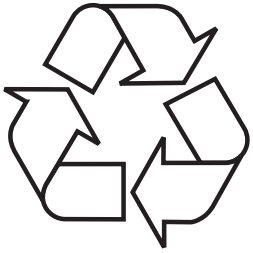
je się inne urządzenia o zasilaniu nieelektrycznym (np. piece na paliwa ciekłe, grzejniki przepływowe), należy zadbać o wystarczającą wentylację (dopływ powietrza). Bezpieczna eksploatacja jest możliwa, gdy przy jednoczesnej pracy okapu i urządzeń spalających, zależnych od powietrza w pomieszczeniu,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

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

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

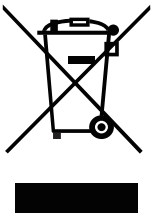
- Zabrania się użytkować okap bez zamontowanego filtra przeciwtłuszczowego.
- W zakresie koniecznych do zastosowania środków technicznych i bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin należy ściśle przestrzegać przepisów wydanych przez uprawnione władze lokalne.
- Niedokręcenie śrub oraz elementów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

ROZPAKOWANIE



Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób niezagrażający środowisku.
Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.
Uwaga! Materiały opakowaniowe(woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.
Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



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

PODSTAWOWE INFORMACJE O URZĄDZENIU

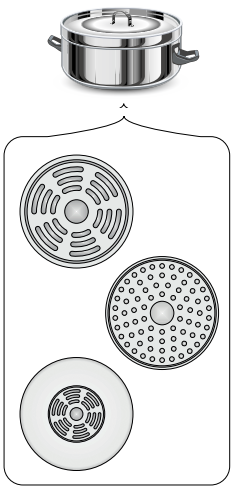
Zasaday działania płyty indukcyjnej

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

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

Charakterystyka naczyń

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



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

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

Nie zaleca się stosowania zewnętrznych adapterów indukcyjnych.

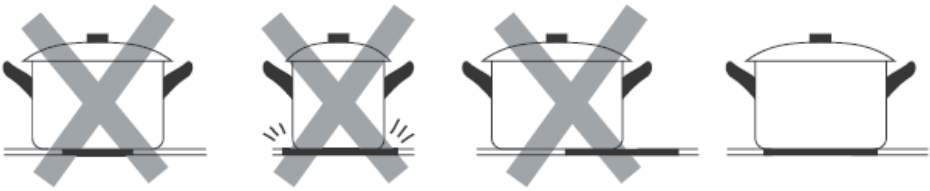
- Do gotowania indukcyjnego używaj wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, z materiałów takich jak:

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

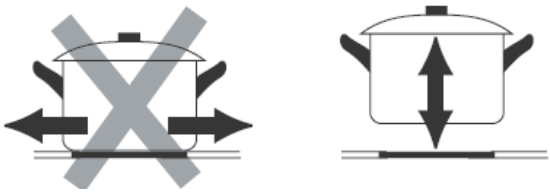
Oznakowanie na naczyniach kuchennych		Sprawdź, czy na etykiecie znajduje się znak informujący, że garnek nadaje się do płyt indukcyjnych
Stal nierdzewna		Nie wykrywa obecności garnka Za wyjątkiem garnków z ferromagnetycznej stali
Aluminium		Nie wykrywa obecności garnka
Żeliwo		Wysoka sprawność **Uwaga:**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

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

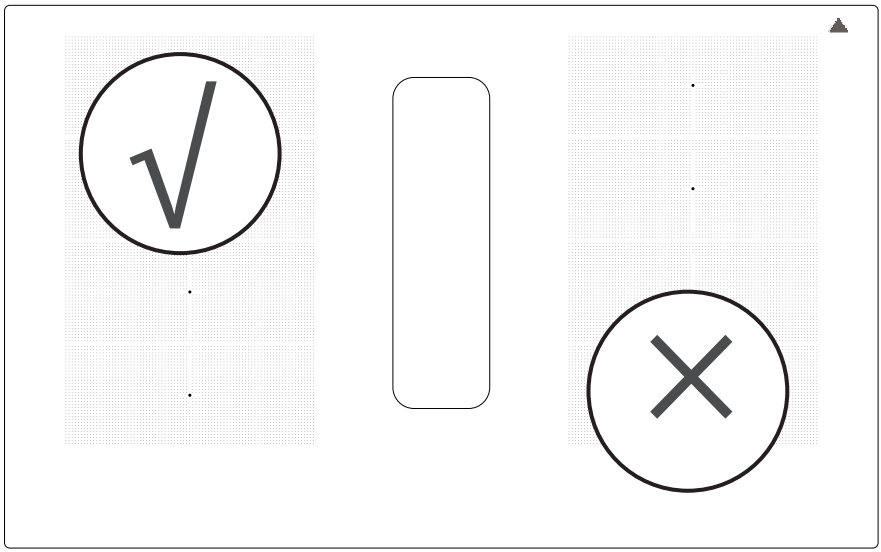
stana z maksymalną wydajnością. Jeśli używasz mniejszego garnka, wydajność może być mniejsza niż oczekiwana. Garnek o średnicy mniejszej niż 140 mm może nie zostać wykryty przez płytę grzewczą. Zawsze ustawiaj garnek na środku strefy gotowania.



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



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



Wskaźnik ciepła resztkowego „H”

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

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



* Wartość temperatury jest orientacyjna

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

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

Przed pierwszym włączeniem płyty

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

Przykładowe ustawienia mocy grzania

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

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

TRYB PRACY

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

Tryb wyciągu (odprowadzania powietrza do kanału wentylacyjnego)

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

Tryb pochłaniacza (recyrkulacji powietrza)

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

Uwaga!

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

INFORMACJE PRZED MONTAŻEM

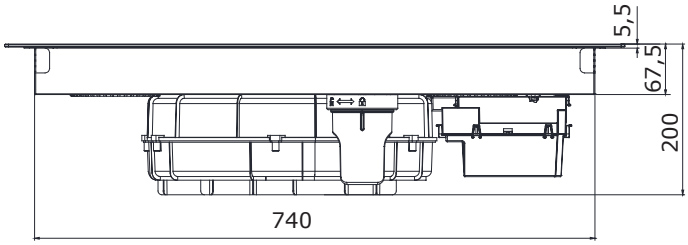
Przed zainstalowaniem płyty grzewczej upewnij się, że:
- Powierzchnia robocza jest wypoziomowana i wolna od przeszkód, które mogłyby utrudniać montaż urządzenia.
- Powierzchnia robocza wykonana jest z materiału izolowanego i odpornego na ciepło.
- W instalacji elektrycznej został zamontowany wyłącznik,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

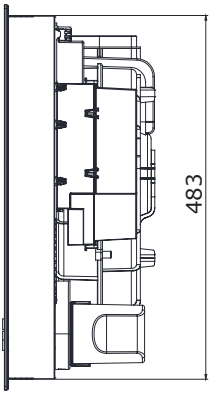
Po zainstalowaniu płyty grzewczej upewnij się, że:
- Przewód zasilający nie utrudnia otwierania ani zamykania drzwiczek szafek i szuflad.
- Zapewniony jest odpowiedni przepływ powietrza, aby zapewnić odpowiednią wentylację i chłodzenie, zapobiegając przegrzaniu.

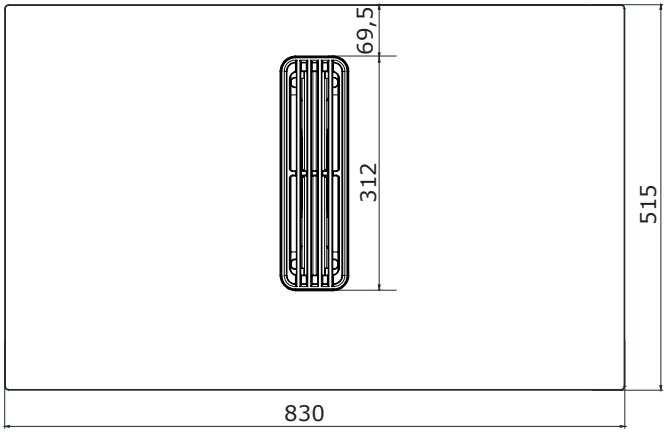
Ostrzeżenia
- Instalację płyty grzewczej należy zlecić wyłącznie wykwalifikowanym specjalistom. Samodzielne podejmowanie tego działania jest niedozwolone.
- Nie wolno montować płyty grzewczej bezpośrednio nad urządzeniami, które mogą generować wilgoć, takimi jak zmywarki, lodówki, zamrażarki, pralki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

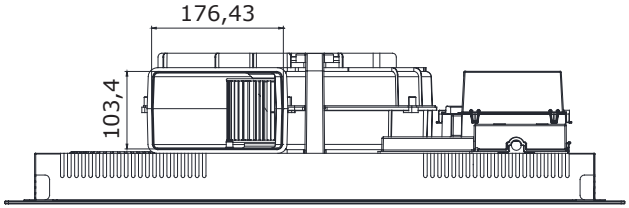
INSTALACJA I MONTAŻ

Wymiary urządzenia

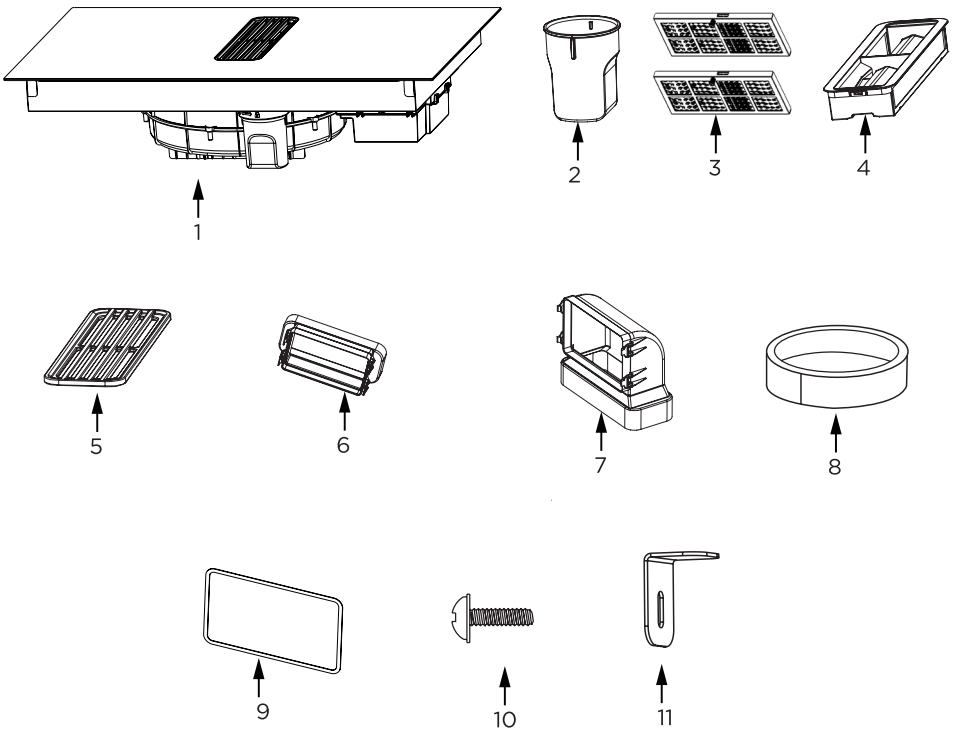








Zawartość opakowania



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

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

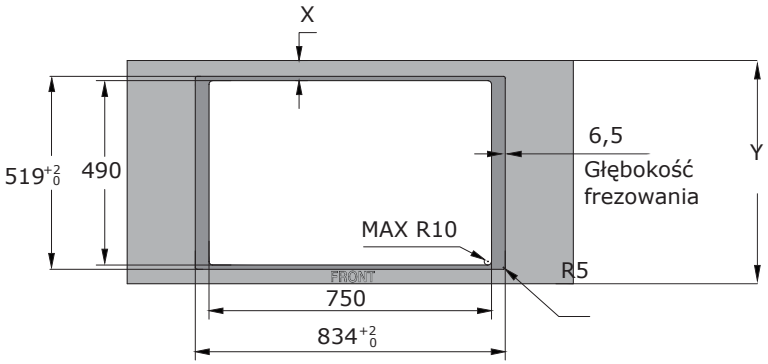
Przygotowanie blatu mebla do zabudowy płyty

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

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

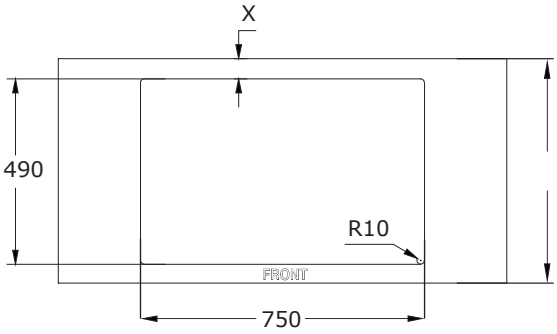
Montaż równo z powierzchnią blatu

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

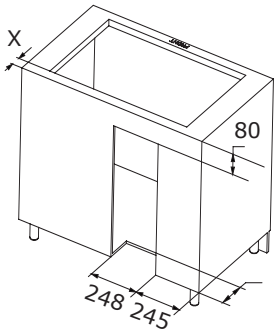


Montaż standardowy

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

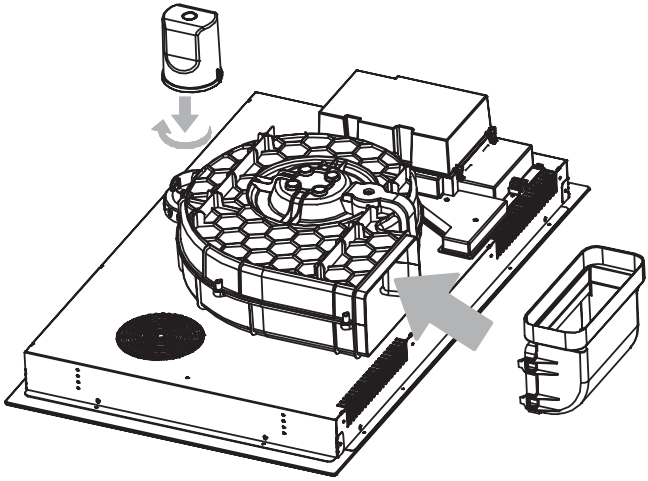


Głębokość blatu roboczego (Y)	X
600-650mm	54mm
≥650 mm	65mm

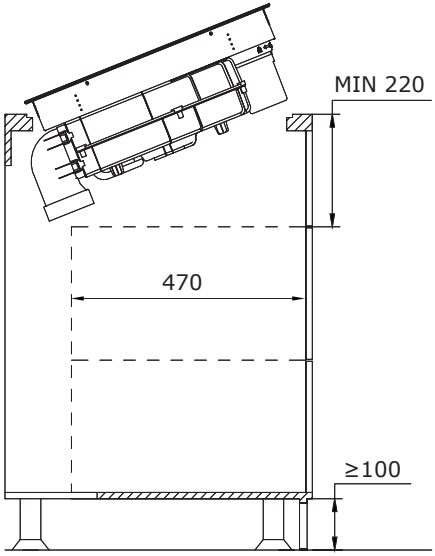


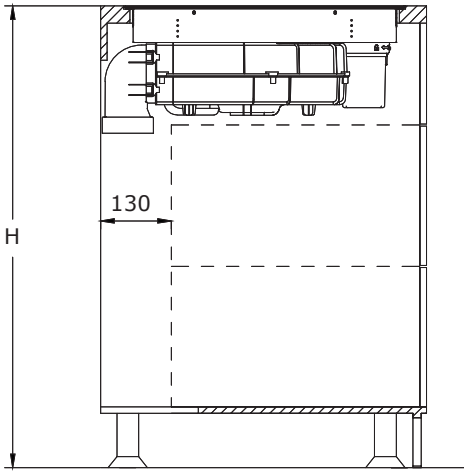
Instalacja w trybie pochłaniacza (recyrkulacji powietrza)

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

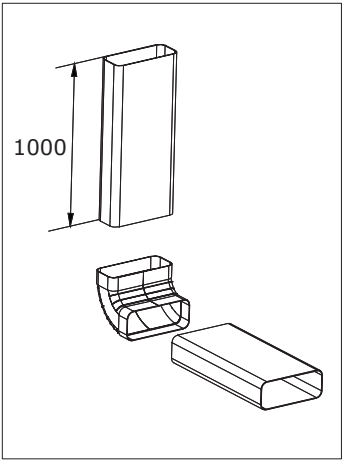


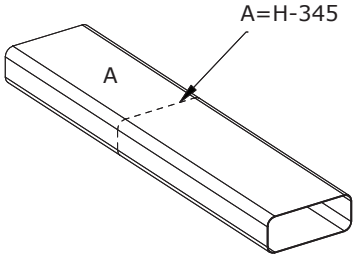
Umieść produkt w blacie i wyreguluj.

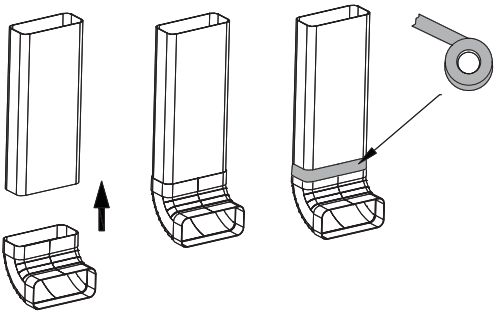


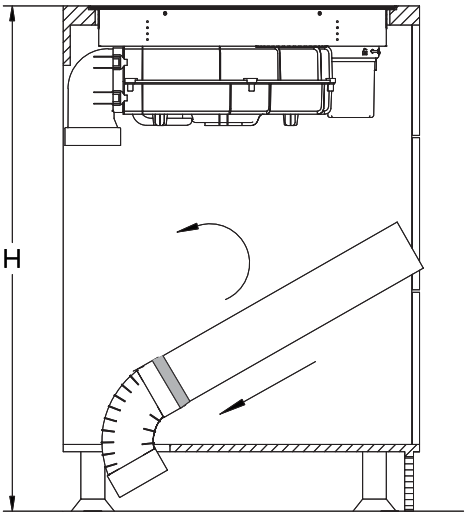


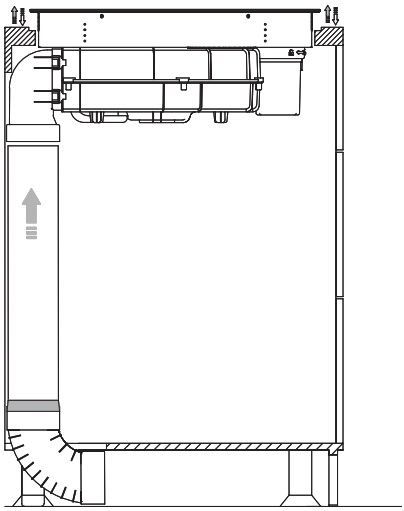
W celu zapewnienia skutecznej recyrkulacji zalecamy zainstalowanie zestawu prowadnicy powietrza. Można go zakupić osobno pod nazwą PSD 100 DOWNAIR SET. Poniżej przedstawiono przegląd poszczególnych elementów wchodzących w skład zestawu. Odpowiednie wymiary można znaleźć w rozdziale „Zestaw prowadnicy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





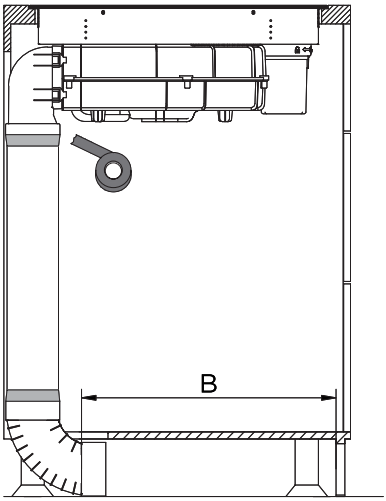




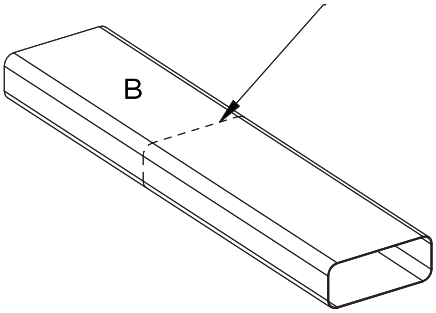


*Zestaw prowadnicy powietrza przedstawiony na ilustracjach nie jest dołączony do standardowego wyposażenia urządzenia. Jest to element opcjonalny, który można zakupić osobno.

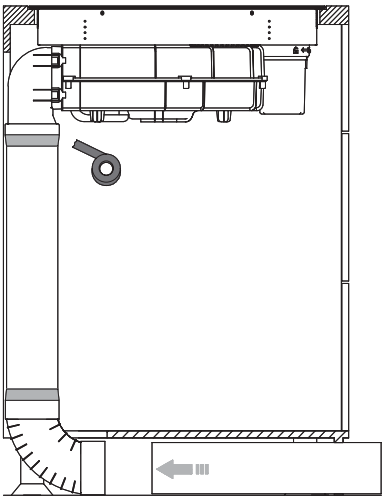
Instalacja zestawu prowadnicy powietrza

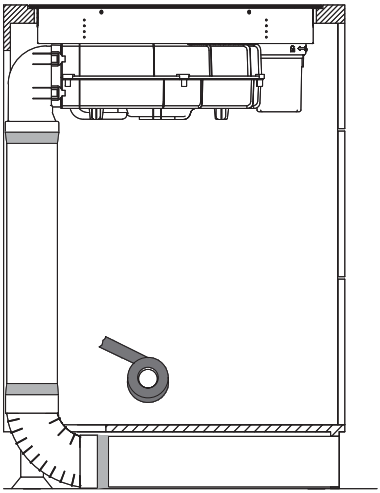


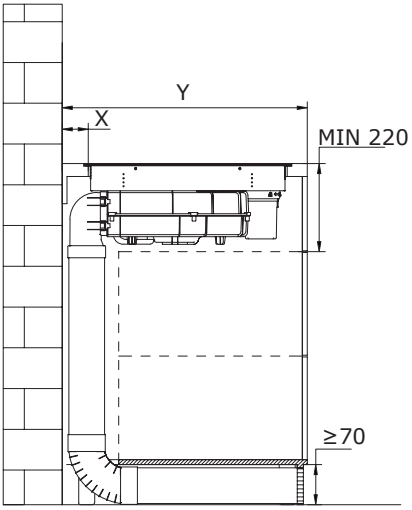
Za pomocą piły przytnij rurę na wymaganą długość.

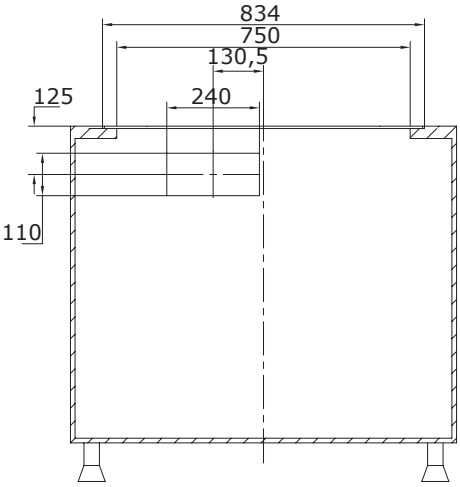


Zastosuj dołączoną do zestawu taśmę uszczelniającą na wszystkich łączeniach, zgodnie z instrukcją przedstawioną na ilustracjach.

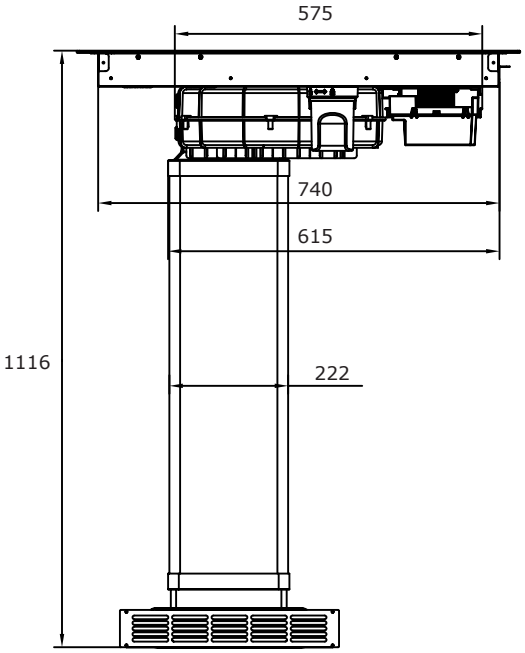








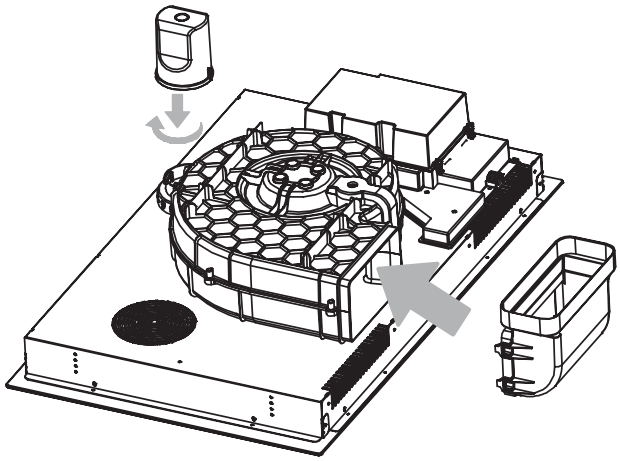
Na koniec zamontuj przyłącze i kratkę wentylacyjną. Dokładne wymiary kratki wentylacyjnej i pozostałych elementów zestawu można znaleźć w sekcji „Zestaw prowadnicy powietrza”.



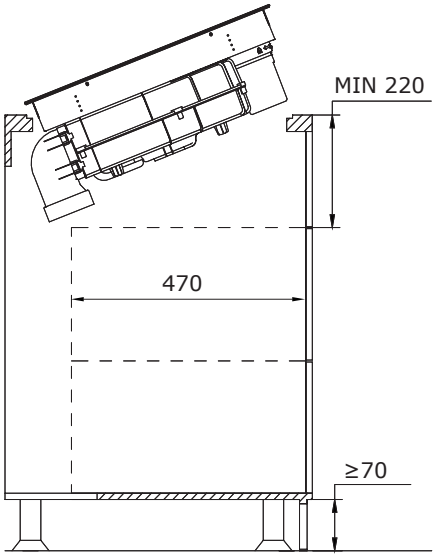
Instalacja w trybie wyciągu (odprowadzania powietrza do kanału wentylacyjnego)

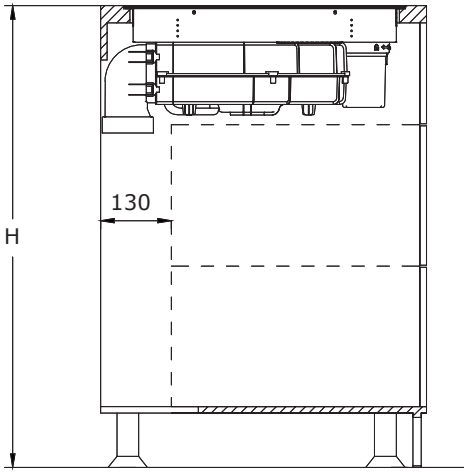
Sposób 1

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

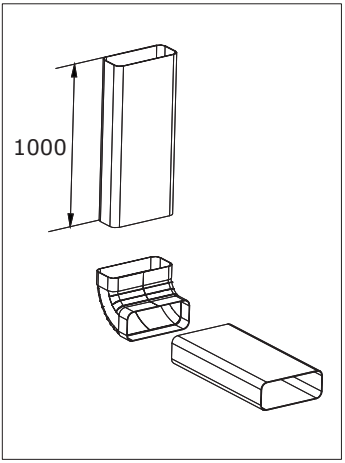


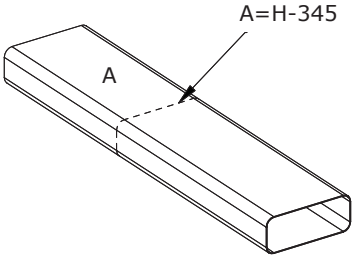
Umieść produkt w blacie i wyreguluj.

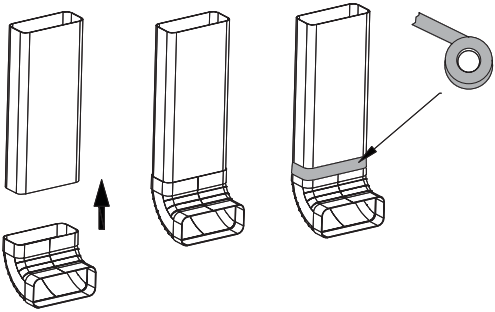


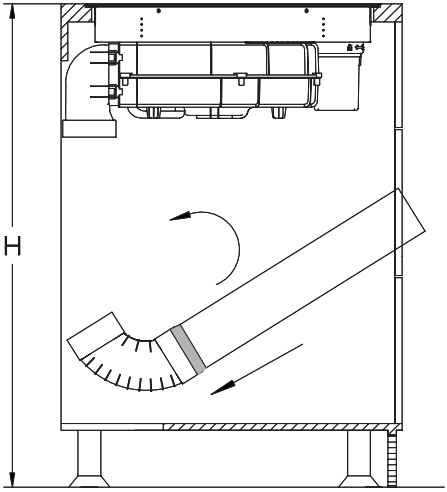


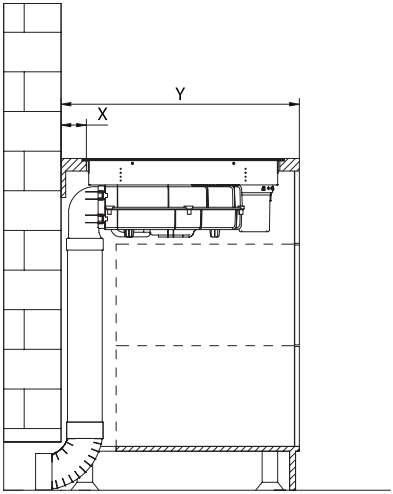
Do montażu należy wykorzystać elementy zestawu prowadnicy powietrza PSD 100 DOWNAIR SET, które można zakupić osobno.





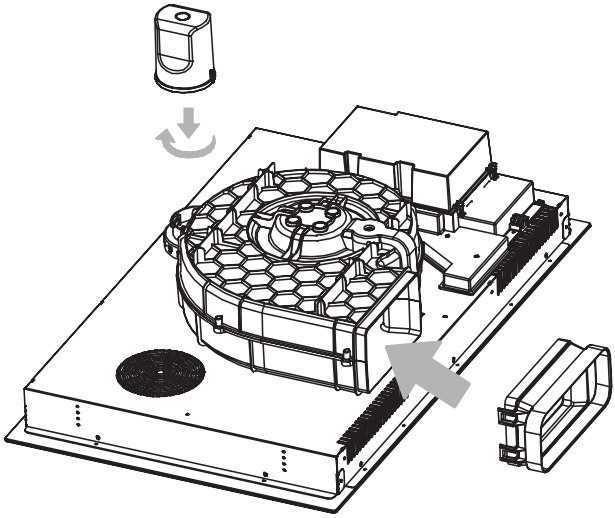




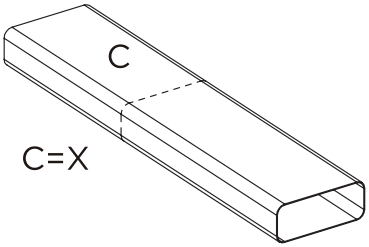


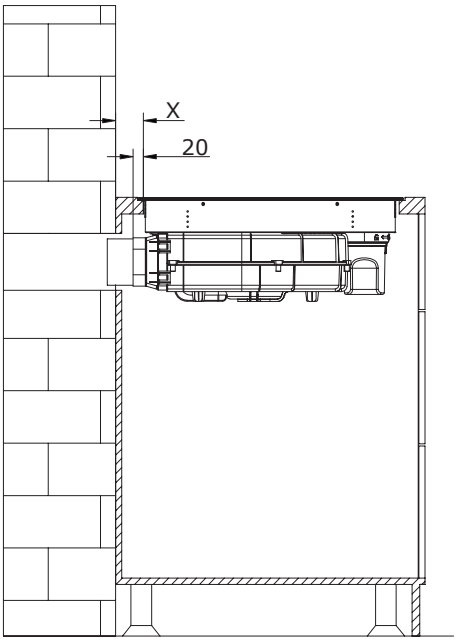
Sposób 2

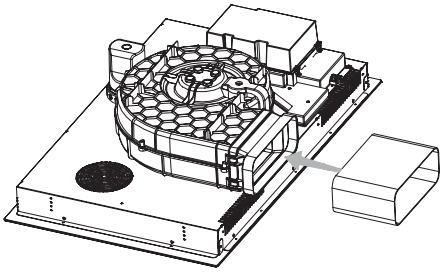
Zamontuj zbiornik na wodę, obracając go w odpowiednim kierunku zgodnie z oznaczoną strzałką. Następnie umieść dołączoną gumową uszczelkę w miejscu wskazanym przez strzałkę na rysunku poniżej. Na koniec zamocuj łącznik w otworze pokazanym na ilustracji, dbając o jego prawidłowe dopasowanie.

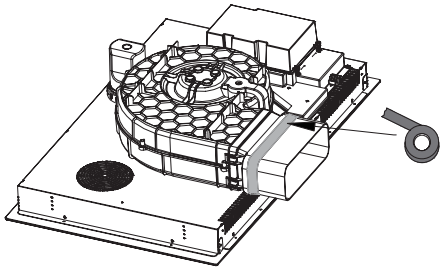


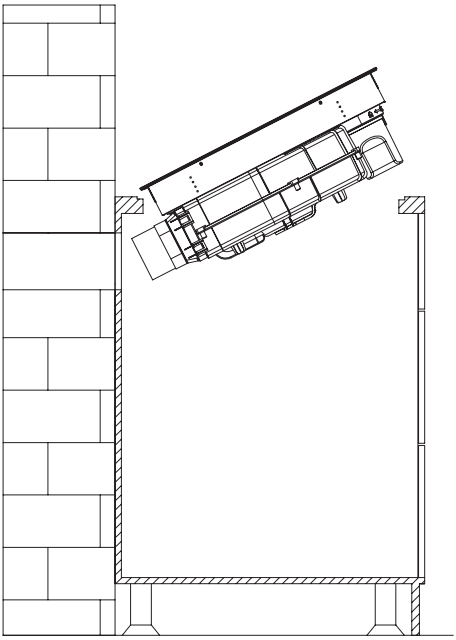
Przytnij rurę na odpowiednią długość za pomocą piły, następnie zamocuj ją do łącznika i zabezpiecz taśmą uszczelniającą, zgodnie z przedstawioną ilustracją.

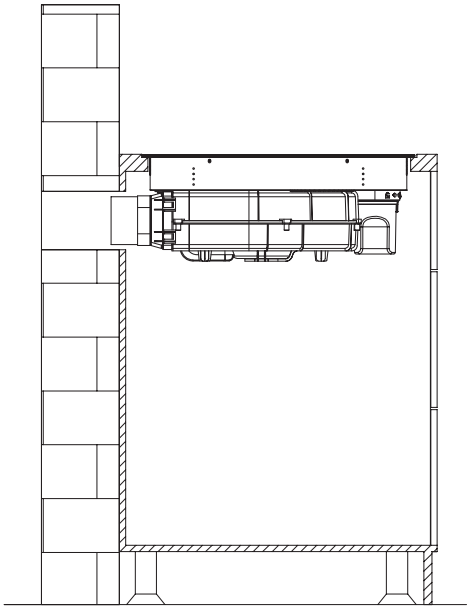




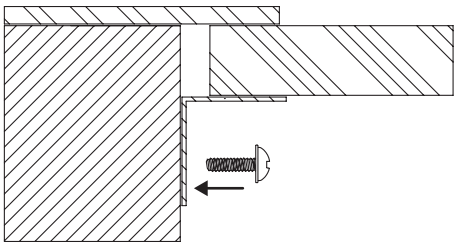








Uwaga!
Po zainstalowaniu urządzenia zamontuj cztery wsporniki po obu jego stronach, aby zapobiec jego przesunięciu.

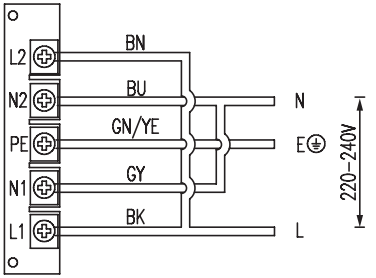
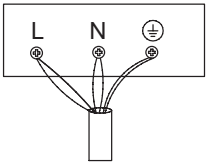
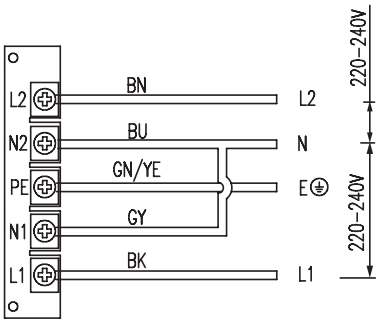
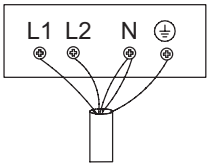


SCHEMAT ELEKTRYCZNY

Napięcie zasilania AC220-240V 50/60Hz
AC380-415V 3N~ 50/60Hz

Moc całkowita 7,38kW

Schemat elektryczny:

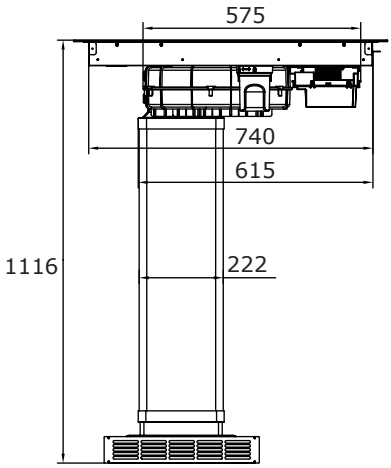
Napięcie	Podłączenie elektryczne	Schemat połączeń	Przewód zasilający
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

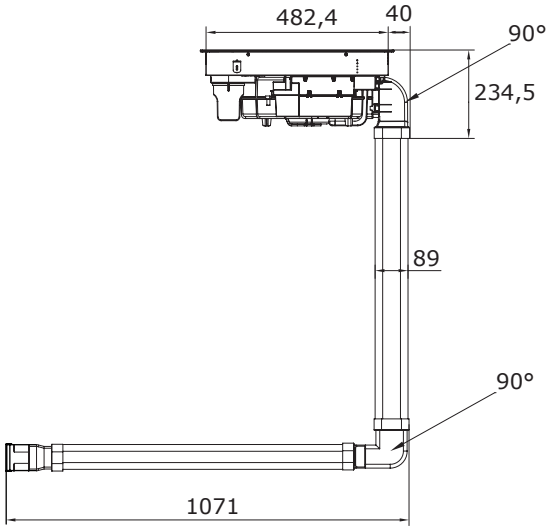
L1, L2 = Faza
N1, N2 = Neutralny
PE = Uziemienie

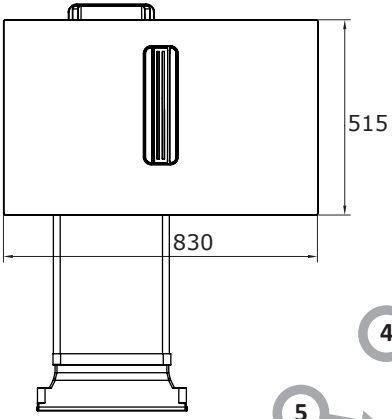
ZESTAWU PROWADNICY POWIETRZA

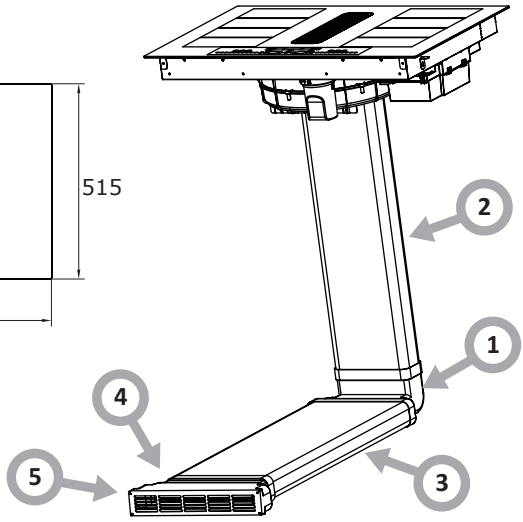
W skład opcjonalnego zestawu prowadnicy powietrza (PSD 100 DOWNAIR SET), dostępnego do zakupu oddzielnie, wchodzą następujące elementy montażowe, przedstawione na załączonych rysunkach:

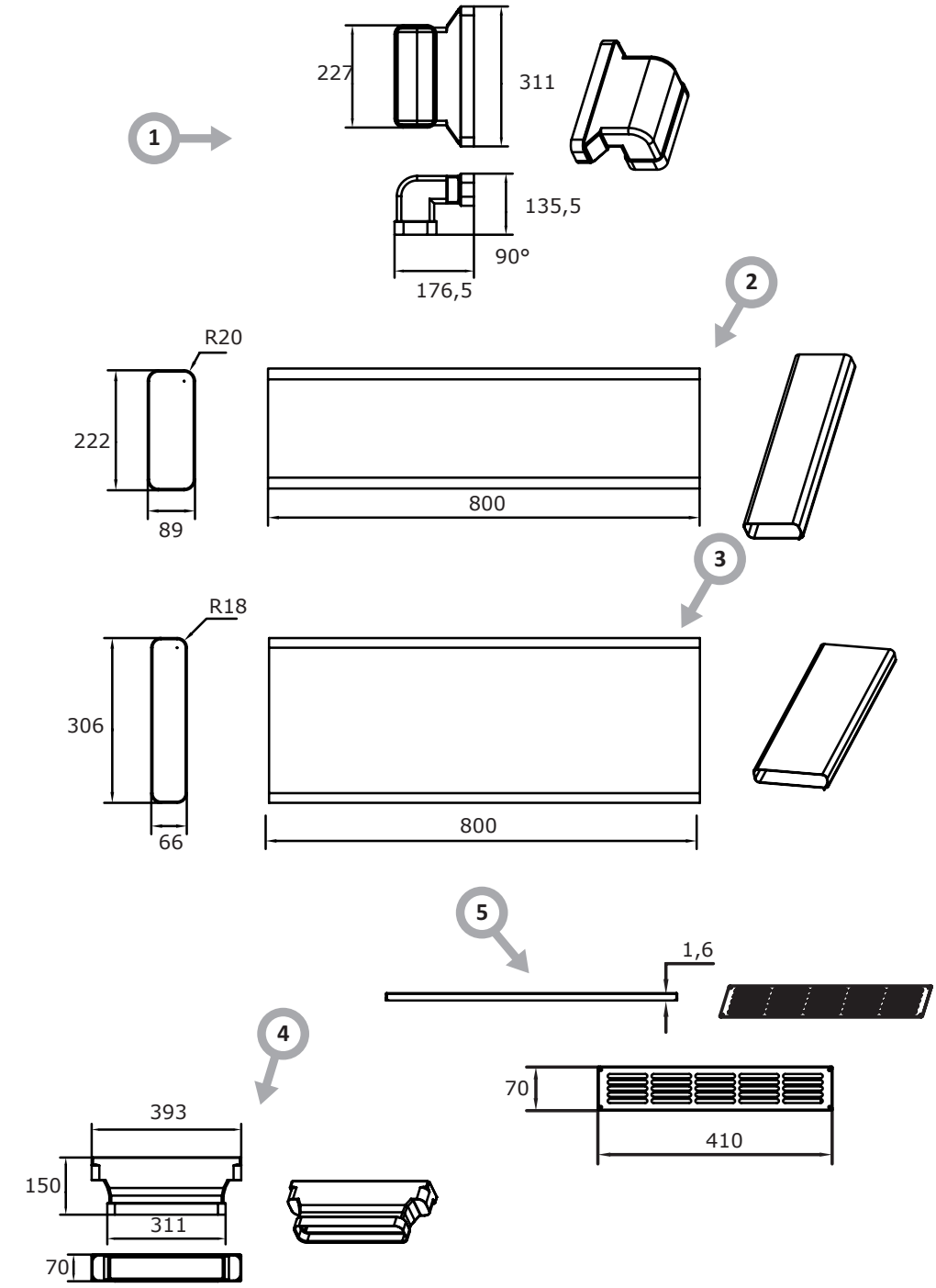
1. Łącznik 90°
2. Rura prosta (222*89)
3. Rura prosta (306*66)
4. Łącznik
5. Kratka wentylacyjna
6. Taśma uszczelniająca (x2)





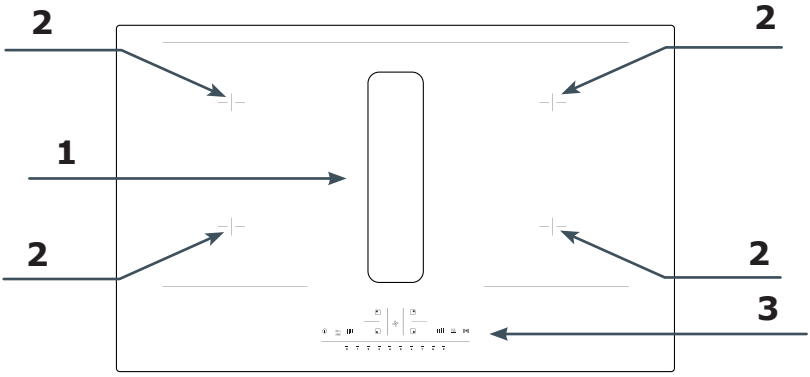





1
227
311
135,5
90°
176,5
2
R20
222
89
800
3
R18
306
66
800
5
1,6
70
410
4
393
150
311
70

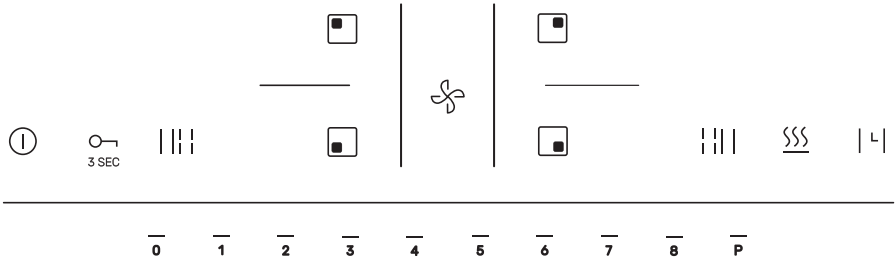
OBSŁUGA

Twoje urządzenie



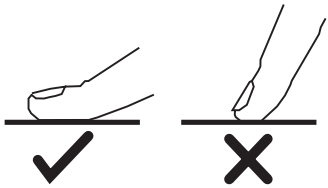
1. Wlot wentylacyjny okapu kuchennego
2. Pole grzejne indukcyjne booster
3. Dotykowy panel sterowania

Panel sterowania



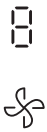
Twoje urządzenie wyposażone jest w dotykowy panel sterujący:

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



Sensor	Funkcja	Opis
	Sensor ON/OFF	Przytrzymaj sensor, aby włączyć urządzenie. Gdy urządzenie jest włączone, a okap kuchenny działa (nie znajduje się w trybie opóźnionego wyłączania): przytrzymanie sensora wyłączy wszystkie pola grzewcze, a okap przejdzie w tryb opóźnionego wyłączania. Ponowne przytrzymanie przycisku spowoduje całkowite wyłączenie urządzenia. Gdy urządzenie jest włączone, a okap kuchenny jest wyłączony: przytrzymanie sensora wyłączy całe urządzenie.
	ChildLock	Dzięki funkcji ChildLock możesz zablokować możliwość sterowania płytą, przykładowo przez dzieci lub podczas czyszczenia. Przytrzymanie sensora ChildLock aktywuje blokadę panelu sterowania. Świecąca dioda sygnalizuje uruchomienie blokady. Ponowne przytrzymanie sensora powoduje, że dioda gaśnie, a panel sterowania odzyskuje funkcjonalność.
	Bridge	Po włączeniu funkcji Bridge, dwa pola indukcyjne (w pionie) pracują razem. Oznacza to, że te pola będą miały identyczne ustawienia temperatury i mocy, które można zmieniać przesuwając palcem po sensorze regulacji mocy. Krótkie dotknięcie sensora funkcji Bridge po lewej stronie aktywuje tryb funkcji Bridge. Wskaźnik zapala się, a lewe pola indukcyjne zaczynają pracować razem. Aby anulować tryb funkcji Bridge, naciśnij sensor funkcji Bridge ponownie. Funkcja Bridge po prawej stronie działa w identyczny sposób jak w przypadku pól po lewej stronie. Aby ją aktywować, wystarczy skorzystać z dedykowanego sensora funkcji Bridgeumieszczonego po prawej stronie płyty.
	Utrzymanie ciepła	Funkcja utrzymywania ciepła umożliwia zachowanie stałej, minimalnej temperatury pola grzejnego, co czyni ją idealnym rozwiązaniem do utrzymania gotowych dań w odpowiedniej temperaturze aż do momentu podania. Aby aktywować tryb, wystarczy dotknąć sensor utrzymywania ciepła – wskaźnik led świeci się gdy funkcja jest aktywna. Wyłączenie funkcji następuje po dotknięciu dowolnego innego sensora, co przywraca pole grzejne do poprzedniego trybu pracy. Uruchomienie tej funkcji jest możliwe tylko jeśli moc pola na których chcemy ją włączyć jest większa niż 0.
	Sensor wyboru lewego, górnego pola grzejnego	Wybierz sensor górnego lewego pola grzejnego płyty indukcyjnej, aby ustawić moc lub czas pracy. Miganie wskaźnika po lewej stronie sygnalizuje, że aktualny stan wyświetlany na cyfrowym wyświetlaczu dotyczy tego obszaru grzewczego. Po wybraniu obszaru grzewczego cyfrowy wyświetlacz będzie migać przez 3 sekundy, sygnalizując aktywację i gotowość do ustawienia mocy lub czasu. Aby dostosować moc lub czas grzania, wystarczy przesunąć palcem po sensorze regulacji mocy.

	Sensor wyboru lewego, dolnego pola grzejnego	Wybierz sensor dolnego lewego pola grzejnego płyty indukcyjnej, aby ustawić moc lub czas pracy. Miganie wskaźnika po lewej stronie sygnalizuje, że aktualny stan wyświetlany na cyfrowym wyświetlaczu dotyczy tego obszaru grzewczego. Po wybraniu obszaru grzewczego cyfrowy wyświetlacz będzie migać przez 3 sekundy, sygnalizując aktywację i gotowość do ustawienia mocy lub czasu. Aby dostosować moc lub czas grzania, wystarczy przesunąć palcem po sensorze regulacji mocy.
	Sensor wyboru prawego, górnego pola grzejnego	Wybierz sensor górnego prawego pola grzejnego płyty indukcyjnej, aby ustawić moc lub czas pracy. Miganie wskaźnika po prawej stronie sygnalizuje, że aktualny stan wyświetlany na cyfrowym wyświetlaczu dotyczy tego obszaru grzewczego. Po wybraniu obszaru grzewczego cyfrowy wyświetlacz będzie migać przez 3 sekundy, sygnalizując aktywację i gotowość do ustawienia mocy lub czasu. Aby dostosować moc lub czas grzania, wystarczy przesunąć palcem po sensorze regulacji mocy.
	Sensor wyboru prawego, dolnego pola grzejnego	Wybierz sensor dolnego prawego pola grzejnego płyty indukcyjnej, aby ustawić moc lub czas pracy. Miganie wskaźnika po prawej stronie sygnalizuje, że aktualny stan wyświetlany na cyfrowym wyświetlaczu dotyczy tego obszaru grzewczego. Po wybraniu obszaru grzewczego cyfrowy wyświetlacz będzie migać przez 3 sekundy, sygnalizując aktywację i gotowość do ustawienia mocy lub czasu. Aby dostosować moc lub czas grzania, wystarczy przesunąć palcem po sensorze regulacji mocy.
	Timer	Funkcja Timer pozwala na precyzyjne zaprogramowanie czasu pracy wybranego pola grzejnego w zakresie od 00 do 99 minut. Aby przypisać czas do konkretnego pola, należy dotknąć sensora Timer, gdy pole grzejne jest aktywne. Ustawianie czasu odbywa się w dwóch krokach: 1. Dziesiątki minut – przesuwaj palcem po sensorze regulacji mocy, aż osiągniesz pożądaną wartość dziesiątek minut. Następnie odczekaj 3 sekundy lub ponownie dotknij sensor Timer aby ustawić jednostki minut. 2. Jednostki minut – przesuwaj palcem po sensorze regulacji mocy, aż osiągniesz pożądaną wartość jednostek minut. Po zakończeniu odliczania pole grzejne automatycznie się wyłączy, a urządzenie poinformuje Cię o tym za pomocą sześciu sygnałów dźwiękowych. Jeśli chcesz anulować funkcję Timer, wystarczy ponownie dotknąć sensor Timer.

	Sensor wentylatora okapu	Użyj sensor wentylatora okapu, aby go uruchomić. Sensor umożliwia regulację biegów wentylatora w zakresie 1–8-P, przy czym maksymalnym poziomem jest bieg "P" czyli "Power booster". Po 5 minutach pracy na biegu "P" wentylator automatycznie zmniejszy moc do biegu 8. Aktualny poziom pracy wentylatora jest pokazany na wyświetlaczu. Ponowne naciśnięcie przycisku wentylatora okapu aktywuje 1-minutowy tryb opóźnionego wyłączenia, co sygnalizowane jest migającym wskaźnikiem, a kolejne naciśnięcie spowoduje natychmiastowe wyłączenie wentylatora okapu.
	Sensor automatycznego trybu pracy wentylatora okapu	Po uruchomieniu pierwszego pola grzejnego płyty, silnik okapu automatycznie rozpocznie pracę po 3 sekundach. Dzięki tej funkcji wentylator okapu automatycznie dostosowuje swoją prędkość, uruchamiając się na optymalnym poziomie, który odpowiada intensywności gotowania na polach grzejnych. Po wyłączeniu wszystkich pól grzejnych okap kuchenny automatycznie przejdzie w tryb opóźnionego wyłączania. Okap wyłączy się po upływie 1 minuty. Tryb automatycznej pracy wentylatora jest domyślnie aktywowany przy pierwszym uruchomieniu urządzenia, a po każdym kolejnym włączeniu, urządzenie zapamiętuje poprzedni stan. Aby anulować ten tryb, wystarczy przytrzymać sensor wentylatora przez 3 sekundy. Ponowne przytrzymanie sensora włącza tryb automatyczny z powrotem o czym sygnalizuje świecący wskaźnik.
	Pojedyńczy wyświetlacz	• Wyświetlacz pokazuje obecny poziom mocy pola grzewczego lub prędkość wentylatora okapu w zakresie 1-8. • Symbol "P" oznacza bieg pola grzewczego lub prędkość wentylatora "Power booster". • Symbol "u" oznacza brak garnka lub brak jego wykrycia na polu grzewczym. • Symbol "H" informuje o wysokiej temperaturze resztkowej pola grzewczego. • Symbol "0" oznacza wyłączenie mocy danego pola grzewczego. • Symbol "E" oznacza awarię lub usterkę pól grzewczych lub wentylatora.
	Podwójny wyświetlacz	• Wyświetlacz pokazuje zakres timera: 0-99 minut. • W przypadku awarii wyświetlany jest aktualny kod błędu. • Wyświetlanie "  " oznacza tryb czuwania.
	Sensor regulacji mocy typu slider	• Poziom mocy pola grzejnego, prędkość wentylatora oraz czas timera można ustawić, przesuwając palcem po sensorze regulacji w lewo lub w prawo. • Podczas wyłączania pola grzejnego lub wentylatora system skanuje kolejno pole 1, pole 2, pole 3, pole 4 oraz wentylator, a następnie przekazuje sterowanie do działającego pola grzejnego lub wentylatora.

Inne informacje

- **Koordynacja mocy**

W trakcie regulacji pracy płyty indukcyjnej maksymalna moc dwóch pól grzejnych po tej samej stronie nie powinna przekraczać 3600 W. Jeśli podczas regulacji obliczona całkowita moc przekroczy 3600 W, system automatycznie zmniejszy moc nieużywanego palnika po tej samej stronie, aby zagwarantować, że bieżąca moc odpowiada pożądanej mocy użytkownika, a całkowita moc nie przekroczy 3600 W.

- **Funkcja regulacji mocy**

Przytrzymaj dwa sensory: blokady ChildLock oraz sensor lewego, dolnego pola grzejnego, aby wejść w tryb regulacji mocy. Po wejściu w tryb regulacji:
Dotknij lewy sensor funkcji Bridge, aby zmniejszyć maksymalną moc.
Dotknij prawy sensor funkcji Bridge, aby zwiększyć maksymalną moc.
Dostępne jest 5 poziomów mocy: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7200 W.
Potwierdzenie wybranej mocy maksymalnej dokonujemy poprzez naciśnięcie sensora ON/OFF lub odczekanie 30 sekund.

- **Kalibracja wykrywania naczyń**

W stanie czuwania w ciągu 1 minuty od włączenia zasilania, przytrzymaj przez dłuższy czas sensor ChildLock i sensor Timer, aby wejść w tryb kalibracji. Na cyfrowym wyświetlaczu timera pojawi się „CALI”.
Następnie dotknij przycisk funkcji Bridge, aby rozpocząć kalibrację wykrywania naczyń. W trakcie kalibracji naczynia nie mogą znajdować się na płycie.
Cyfrowy wyświetlacz timera pokaże odliczanie 5 sekund.
Po zakończeniu odliczania wyświetlacz cyfrowy pozycji pola grzejnego pokaże „P” w przypadku pomyślnej kalibracji.
W przeciwnym razie pojawi się „F”.
Jeśli wszystkie kalibracje zakończą się powodzeniem, zostanie wyświetlone „P”. W przeciwnym razie „F”.

Poziomy mocy pól grzewczych:

Bieg	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Moc (W)	0	100	200	240	370	630	900	1250	1550	2500

Poziomy mocy pól grzewczych przy włączonej funkcji Bridge:

Bieg	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Moc (W)	0	200	420	480	750	1100	1600	2200	3000	3600

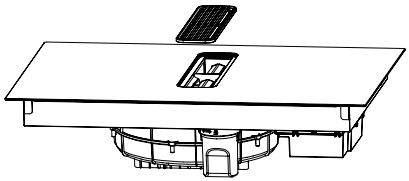
Poziomy mocy wentylatora okapu:

Bieg	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Objętość powietrza (m3/h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Czas działania (min)	Bez ograniczeń									5

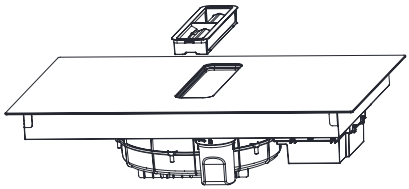
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

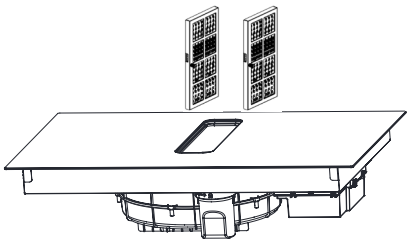
Czyszczenie powierzchni szklanej
Szklana powierzchnia płyty indukcyjnej powinna być regularnie czyszczona za pomocą wilgotnej, miękkiej szmatki. Należy unikać stosowania środków czyszczących o właściwościach ściernych, a także gąbek z chropowatą powierzchnią, które mogą zarysować powierzchnię szkła.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



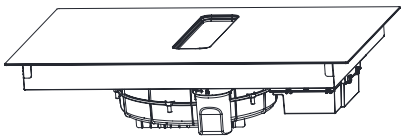
Czyszczenie kratki
Wyjmij kratkę, wyczyść za pomocą szmatki z delikatnym, płynnym detergentem. Unikaj stosowania produktów zawierających substancje ścierne.



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



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



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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

SPECYFIKACJA

SPECYFIKACJA TECHNICZNA	
Model	DSI 841 SBB
Napięcie zasilania	220-240V~ / 380-415V~
Częstotliwość	50/60 Hz
Moc	7380 W
Całkowita moc płyty grzewczej	7200 W
Całkowita moc okapu	180 W
Wymiary (SxGxW)	830 x 515 x 200 mm
Wymiary opakowania	965 x 650 x 325 mm
Wymiary instalacyjne	750*490 mm
Waga urządzenia	20,3 kg
Materiał powierzchni	Szkło ceramiczne
Poziomy mocy	1-8, P
Poziomy mocy w trybie recyrkulacji	1-8, P
Moc stref grzewczych	
Maksymalna moc tylnej strefy grzewczej	1550 W
Moc zwiększona (boost) tylnej strefy grzewczej	2500 W
Maksymalna moc przedniej strefy grzewczej	1550 W
Moc zwiększona (boost) przedniej strefy grzewczej	2500 W

Szczegółowa specyfikacja dotycząca okapu znajduje się w karcie produktu urządzenia.

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

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

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

Serwis

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

Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

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

Oświadczenie producenta

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

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

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

Poštovani Klijenti,

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

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

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

Za izbegavanje nesretnih slučajeva pažljivo pročitati instrukciju za upotrebu.

Sa poštovanjem

Amica

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA ZA UPOTREBU

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

meti nakupe na površini za grejanje.

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

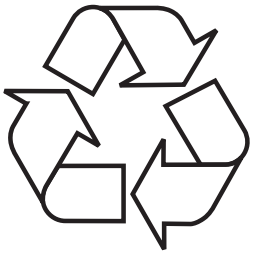
ploča za kuvanje uključena i upozorava vas ako je ploča za kuvanje i dalje vruća nakon isključivanja.

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

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

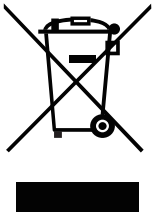
- Ako je aspirator povezan sa ventilacionim kanalom koji vodi van objekta, preporučujemo ugradnju nepovratnog ventila na izlazu. Nepovratni ventil može se kupiti u prodavnicama opreme.
- Mora biti moguće isključiti uređaj iz mreže isključivanjem sigurnosnog prekidača.
- Proverite da li napon na natpisnoj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

RASPAKIVANJE



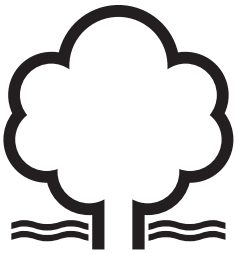
Uređaj je tokom transporta bio zaštićen od oštećenja. Nakon otpakivanja uređaja, molimo da ambalažu uklonite na ekološki prihvatljiv način.
Svi materijali za pakovanje su biorazgradivi, potpuno se mogu reciklirati i obeleženi su odgovarajućim simbolima.
Pažnja! Ambalažne materijale (PE kese, delove od stiropora itd.) tokom raspakivanja treba držati van domašaja dece.

ZBRINJAVANJE ISKORIŠĆENIH UREĐAJA



Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU i poljskim Zakonom o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi simbolom prekrižene kante za otpad. Ova oznaka znači da se ova oprema, nakon isteka perioda upotrebe, ne može odlagati zajedno sa ostalim kućnim otpadom.
Korisnik je dužan da je preda organizacijama koje skupljaju polovnu električnu i elektronsku opremu. Sakupljači, uključujući lokalna sabirna mesta, prodavnice i opštinske jedinice, organizuju odgovarajući sistem za vraćanje ove opreme.
Pravilno rukovanje polovnom električnom i elektronskom opremom pomaže u sprečavanju posledica štetnih za ljudsko zdravlje i okolinu, koje nastaju usled prisustva opasnih komponenti i nepravilnog skladištenja ili obrade takve opreme.

KAKO UŠTEDETI ENERGIJU



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

OSNOVNE INFORMACIJE O UREĐAJU

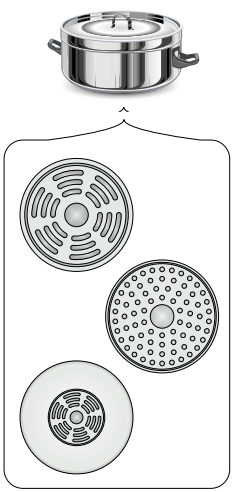
Način rada indukcionih ploča za kuvanje

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

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

Karakteristike posuđa

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



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

Kvalitetne posude su ključ za dobro funkcionisanje ploče.

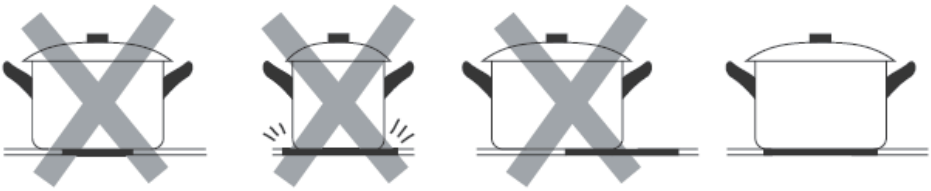
Nije preporučljivo koristiti spoljne indukcione adaptere.

- Za kuvanje na indukciji koristite isključivo posuđe napravljeno od:

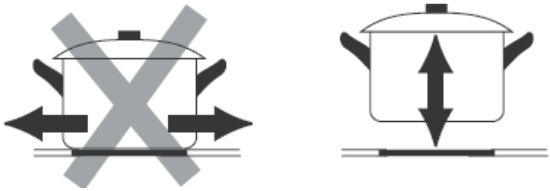
  - Emajliranog čelika
  - Livenog gvožđa
  - Nerđajućeg čelika za indukciono kuvanje.

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

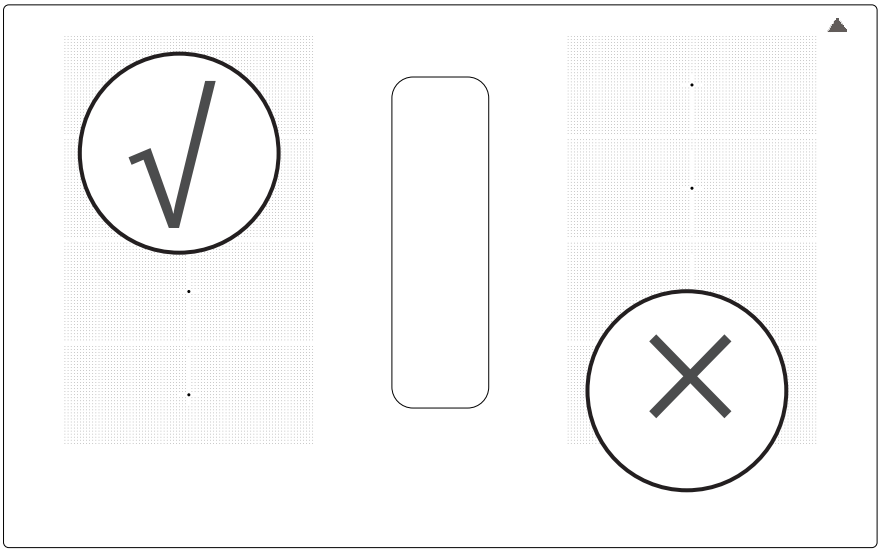
- Poklopac pomaže da se toplota zadrži i ubrza proces kuvanja uz manju potrošnju struje.
- Vodite računa da donja površina posude bude suva. Prilikom punjenja vodom ili vađenja iz frižidera, obavezno osušite dno. Time ćete sprečiti zaprljanost površine ploče.
- Dno treba da bude glatko, da naleže ravno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



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



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



Indikator preostale toplote "H"

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

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



*Prikazana temperatura je okvirna

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

U slučaju nestanka struje, "H" neće više svetleti. Ipak, površina može ostati topla!

Pre prvog uključivanja ploče

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

Primeri podešavanja snage grejanja

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

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

REŽIM RADA

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

Režim izduvavanja vazduha u ventilacioni kanal

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

Režim apsorpcije (recirkulacija vazduha)

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

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

INFORMACIJE PRE INSTALACIJE

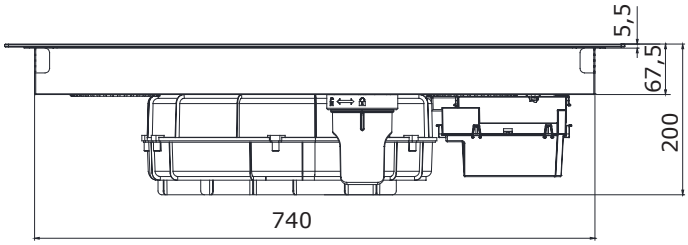
Pre nego što postavite ploču za kuvanje, proverite sledeće:
- Radna površina je ravna i bez bilo kakvih prepreka koje bi mogle ometati ugradnju uređaja.
- Radna površina je izrađena od izolacionog i toplotno otpornog materijala.
- U električnoj instalaciji ugrađen je prekidač koji potpuno isključuje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

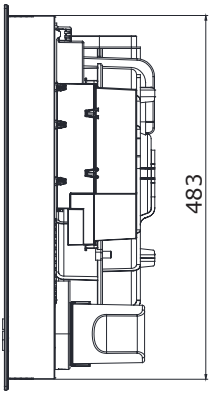
Kada je grejna ploča postavljena, uveri se da:
- Kabl za napajanje ne ometa otvaranje ni zatvaranje vrata i fioka ormarića.
- Obezbeđen je adekvatan protok vazduha da bi se osigurala pravilna ventilacija i hlađenje, sprečavajući pregrevanje.

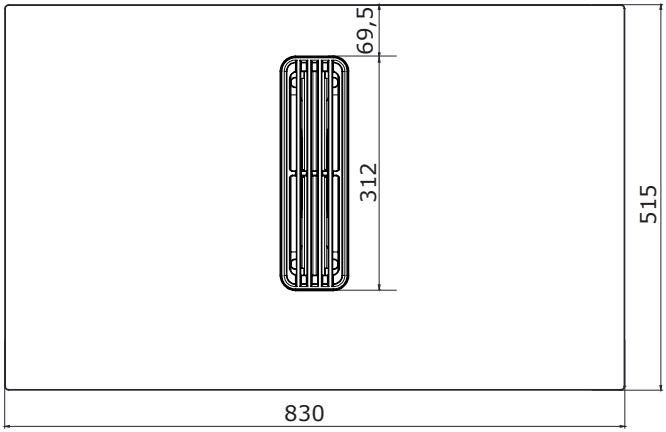
Upozorenja
- Ugradnju ploče za kuvanje smeju izvoditi samo kvalifikovani stručnjaci. Samostalno izvođenje ovih radnji nije dozvoljeno.
- Ne postavljajte ploču za kuvanje direktno iznad uređaja koji mogu stvarati vlagu, kao što su mašina za pranje sudova, frižider, zamrzivač, mašina za pranje veša ili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

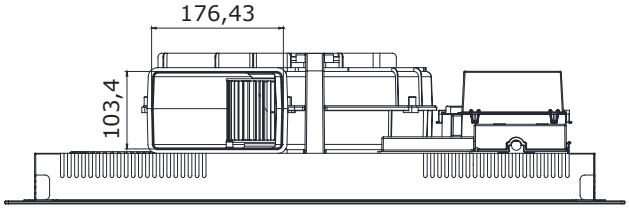
UGRADNJA I MONTAŽA

Dimenzije uređaja

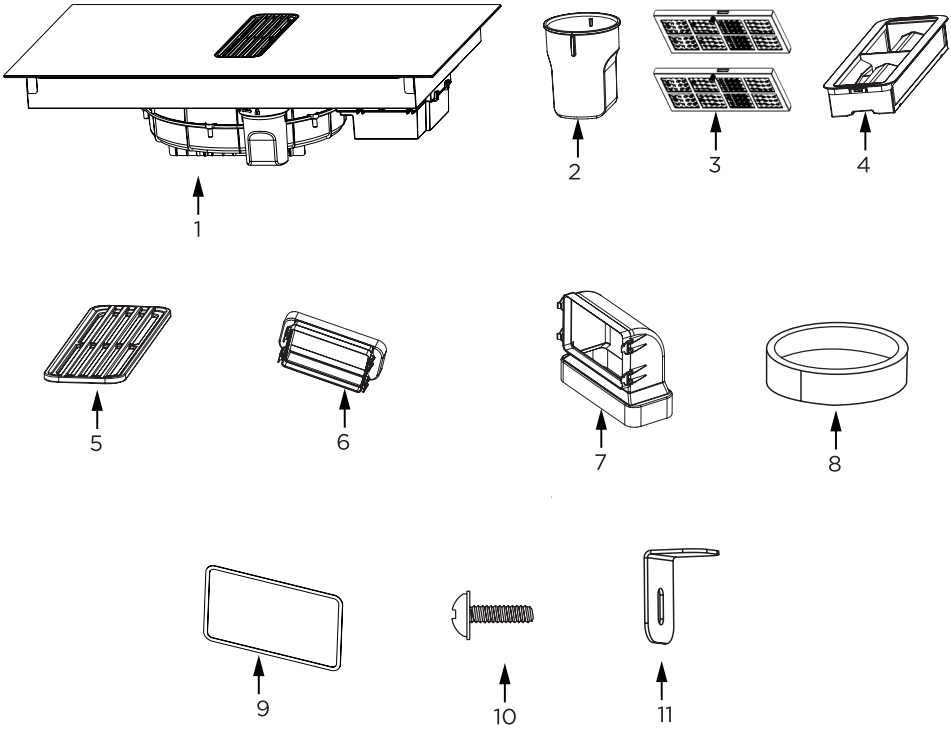








Sadržaj paketa



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

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

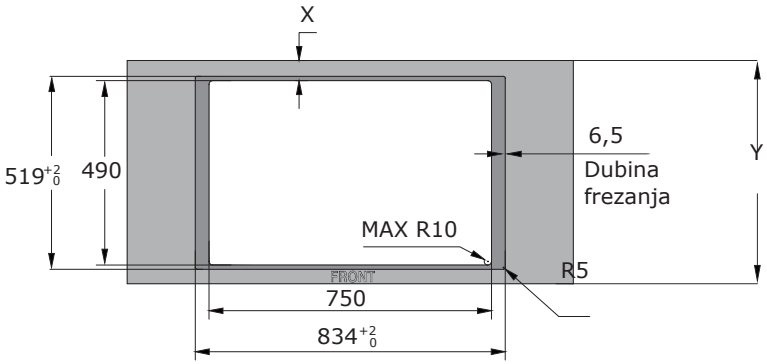
Priprema gornje ploče nameštaja za ugradnu ploču

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

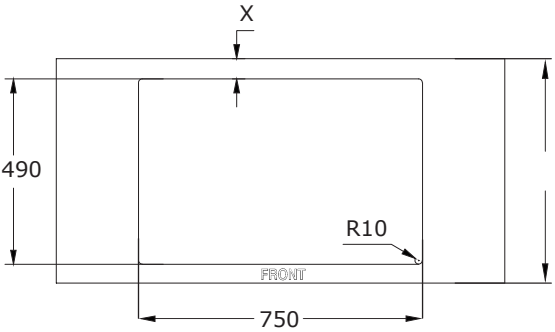
- Izbušite rupu u radnoj ploči prema dimenzijama navedenim na donjem crtežu (jedinica [mm]):

Ugradnja u ravnini sa površinom radne ploče

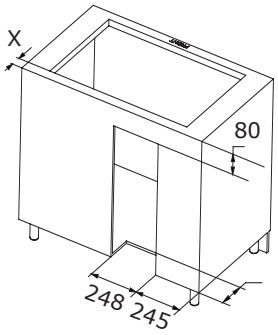
U ovom rešenju, indukciona ploča za kuvanje integrisana sa aspiratorom je uvučena u kuhinjsku radnu ploču tako da je njena površina u ravni sa radnom pločom.



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

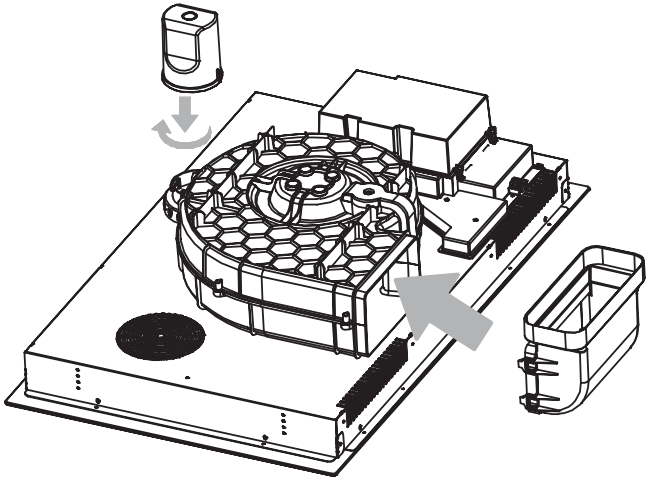


Dubina radne ploče (Y)	X
600-650 mm	54 mm
≥650 mm	65 mm

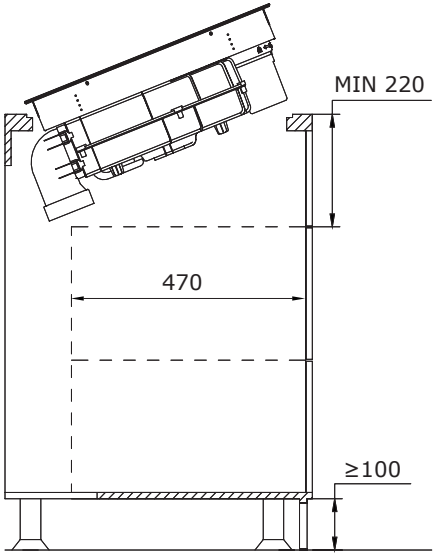


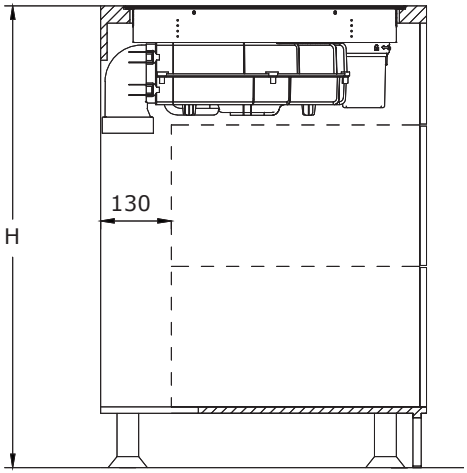
Ugradnja u apsorpcionom režimu (recirkulacija vazduha)

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

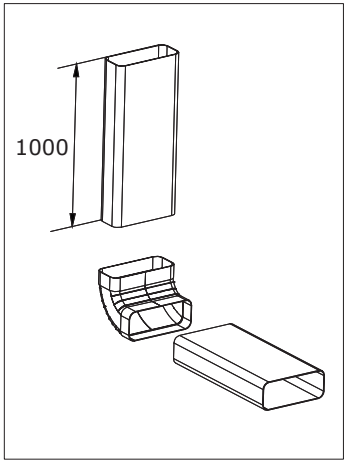


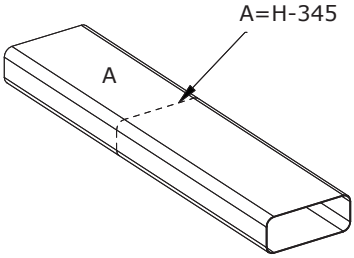
Postavite uređaj na radnu površinu i prilagodite ga.

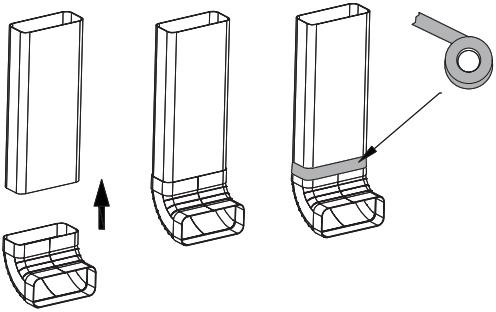


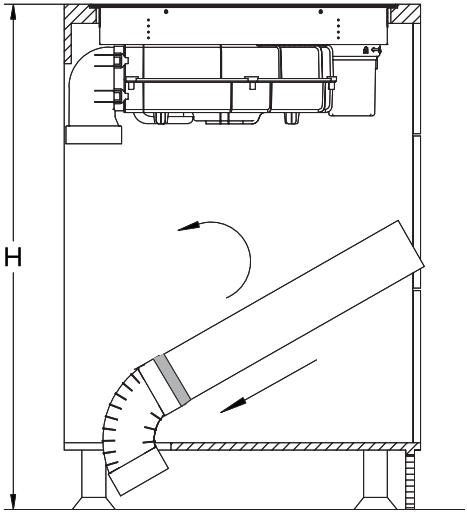


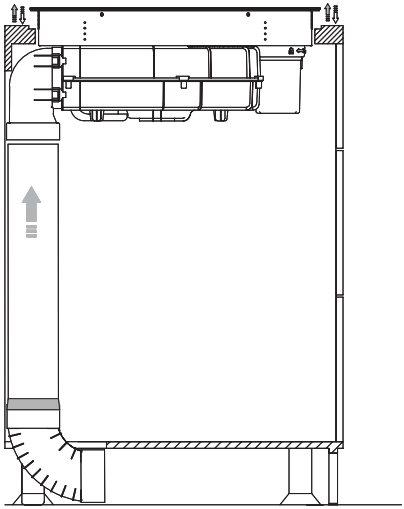
Za osiguranje efikasne recirkulacije preporučujemo ugradnju kompleta za usmeravanje vazduha. Može se kupiti posebno pod nazivom PSD 100 DOWNAIR SET. U nastavku je prikazan pregled pojedinačnih delova kompleta. Za odgovarajuće dimenzije pogledajte poglavlje "Komplet za vođenje vazduha".





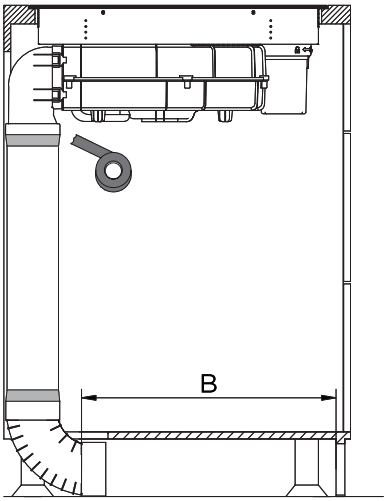




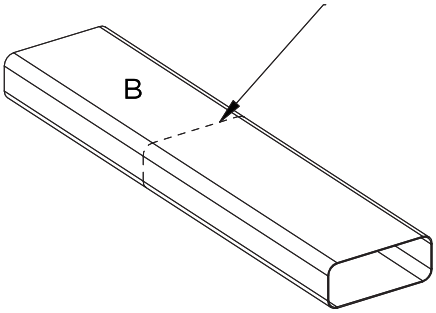


*Komplet za usmeravanje vazduha prikazan na ilustracijama nije uključen u standardnu opremu uređaja. Ovo je dodatna stavka koja se može kupiti posebno.

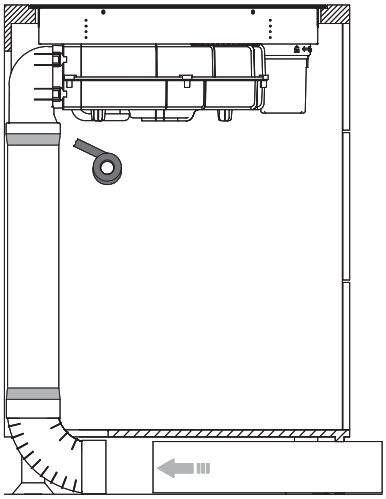
Ugradnja kompleta za usmeravanje vazduha

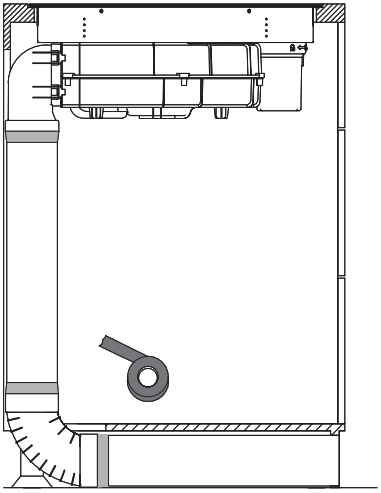


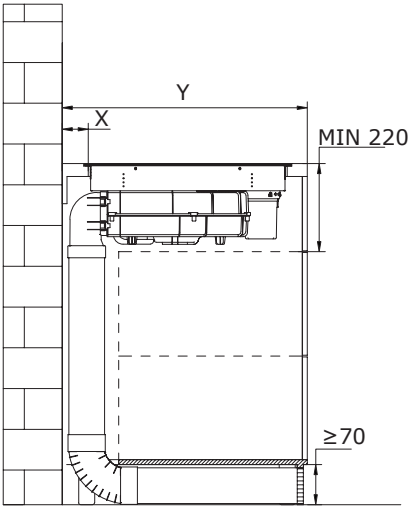
Pomoću testere skratite cev na potrebnu dužinu.

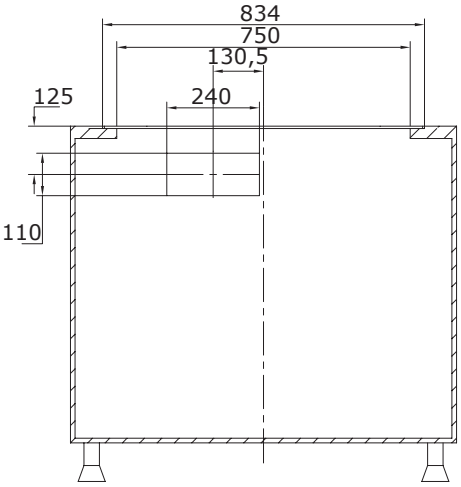


Nanesite priloženu zaptivnu traku na sve spojeve kako je prikazano na ilustracijama.

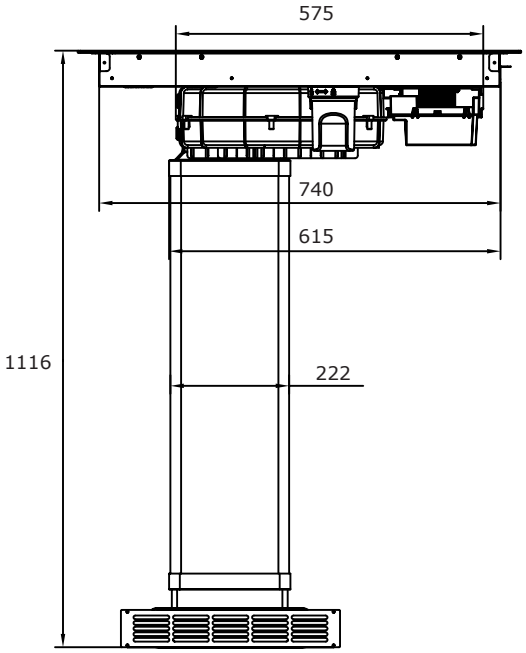








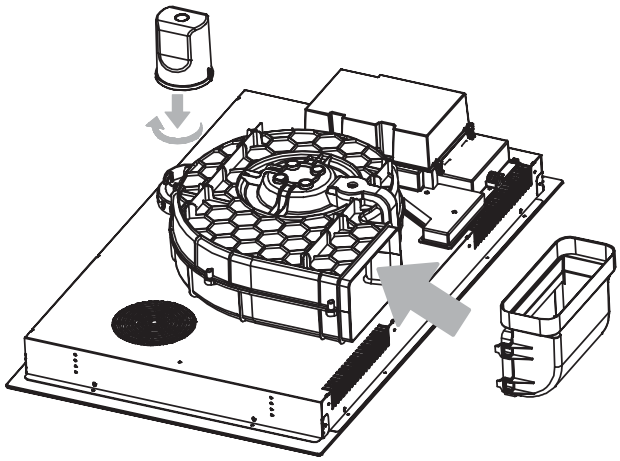
Na kraju, ugradite priključak i ventilacionu rešetku. Tačne dimenzije ventilacione rešetke i ostalih delova kompleta možete pronaći u poglavlju "Komplet za usmeravanje vazduha".



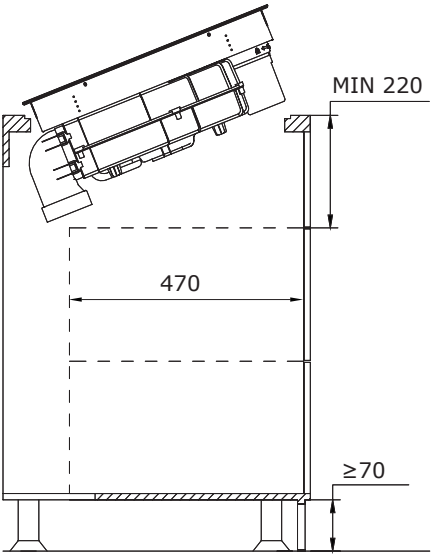
Instalacija sa odvodom vazduha u ventilacioni kanal

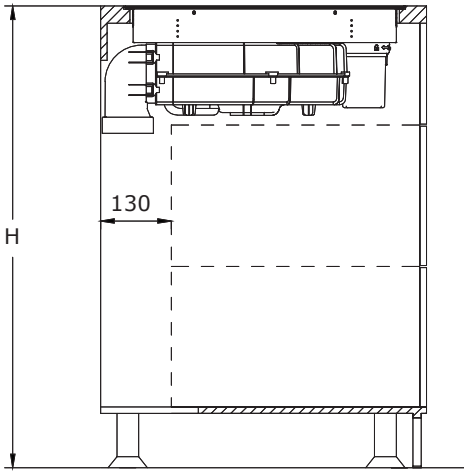
Metod 1

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

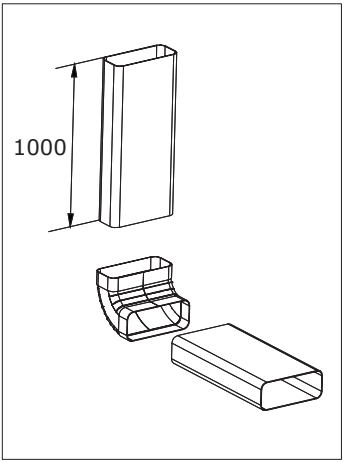


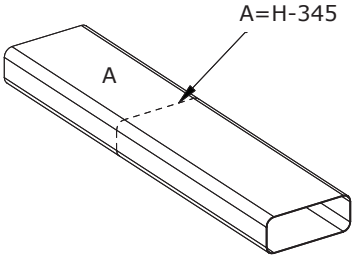
Postavite uređaj na radnu površinu i prilagodite ga.

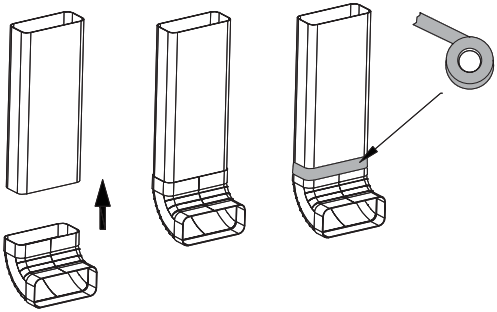


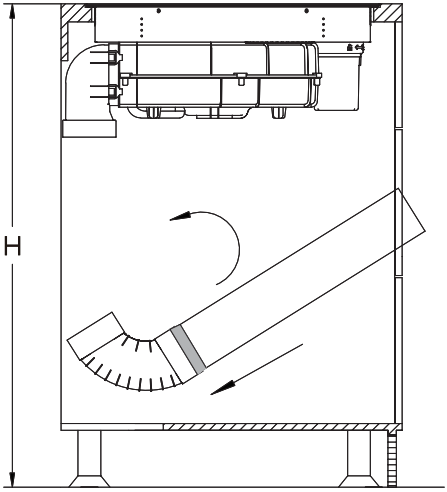


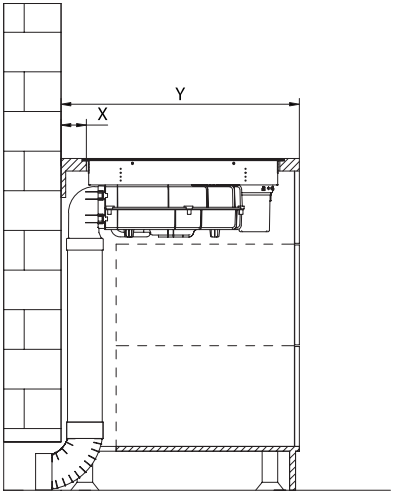
Za instalaciju koristite delove kompleta za usmeravanje vazduha PSD 100 DOWNAIR SET, koji se mogu kupiti posebno.





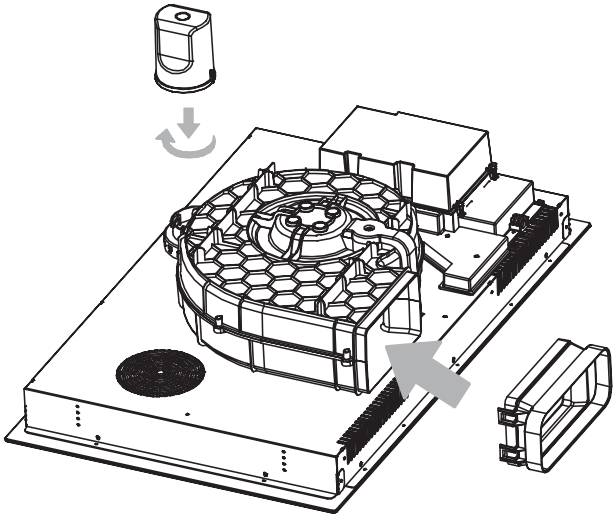




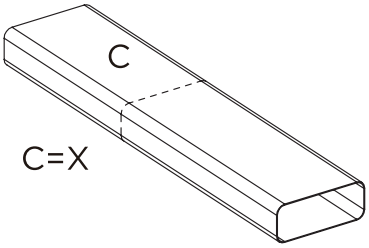


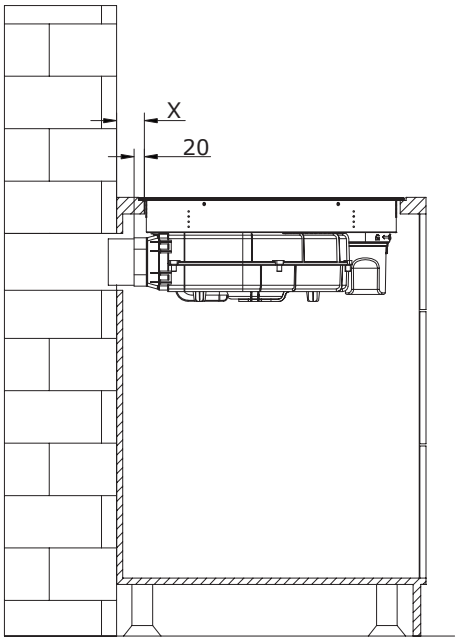
Metod 2

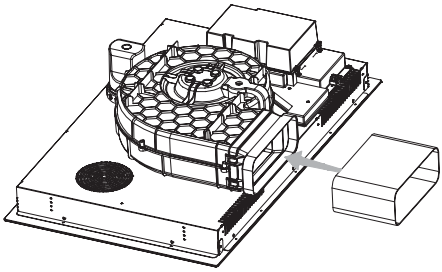
Ugradite rezervoar za vodu okretanjem u smeru strelice kako je prikazano. Zatim postavite priloženu gumenu zaptivku na mesto označeno strelicom na slici ispod. Na kraju umetnite konektor u otvor prikazan na slici, pazeći da pravilno naleže.

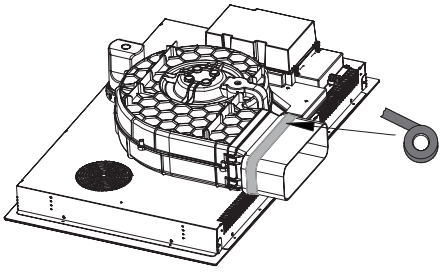


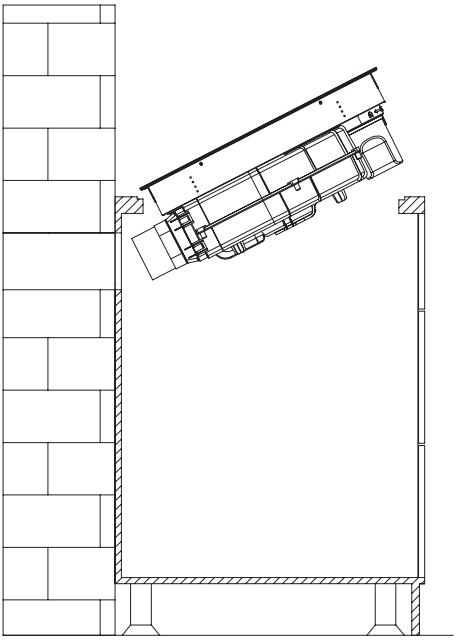
Testerom skratite cev na odgovarajuću dužinu, zatim je pričvrstite na spojnicu i osigurajte zaptivnom trakom kao što je prikazano.

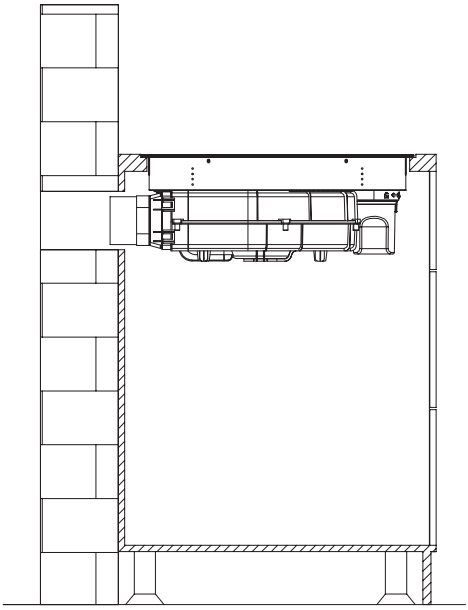




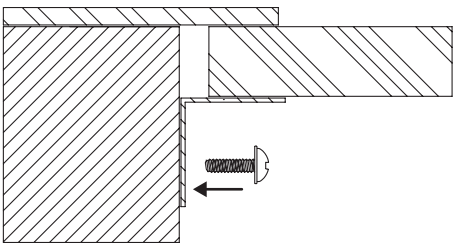








Pažnja!
Nakon što je jedinica postavljena, montirajte četiri nosača sa svake strane kako biste sprečili njeno pomeranje.

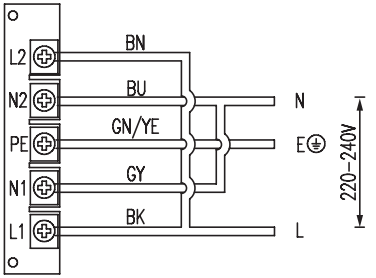
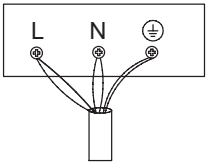
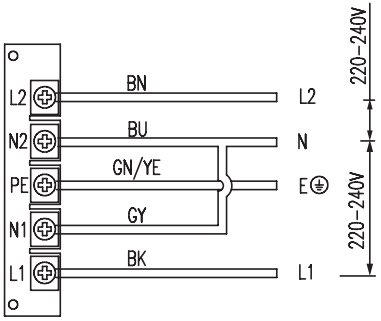
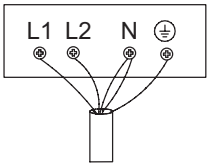


ELEKTRIČNI DIJAGRAM

Napon napajanja AC220-240V 50/60Hz
AC380-415V 3N~ 50/60Hz

Ukupna snaga 7,38kW

Električni dijagram:

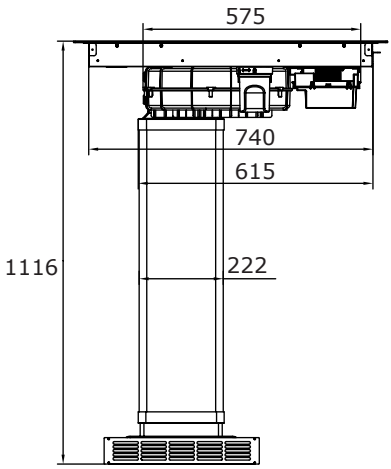
Napon	Električni priključak	Dijagram spojeva	Kabl
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

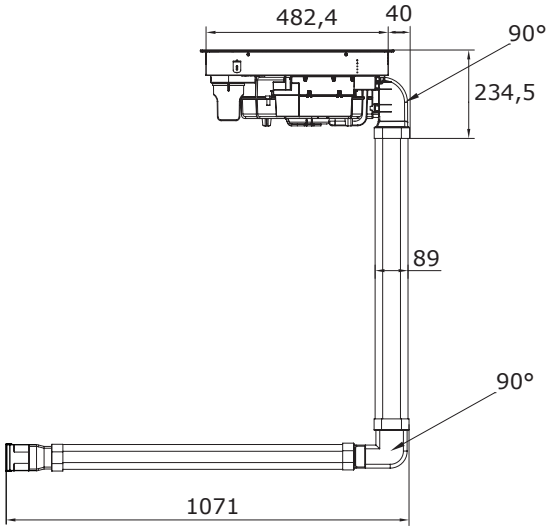
L1, L2 = Faza
N1, N2 = Neutralna
PE = Uzemljenje

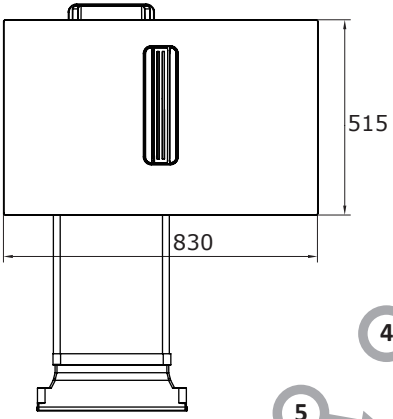
KOMPLET ZA USMERAVANJE VAZDUHA

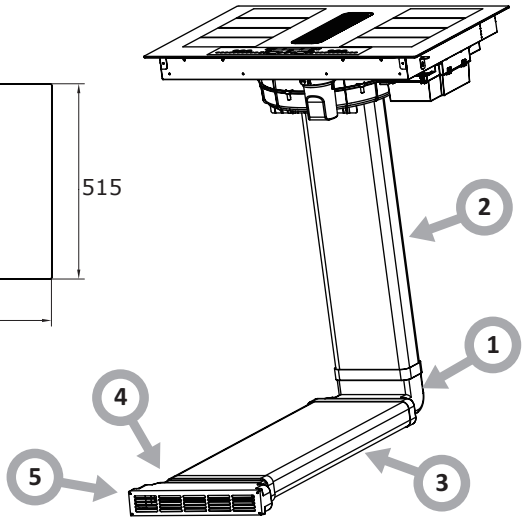
Opcioni komplet za usmeravanje vazduha (PSD 100 DOWNAIR SET), dostupan za zasebnu kupovinu, uključuje sledeće delove za montažu, prikazane na priloženim crtežima:

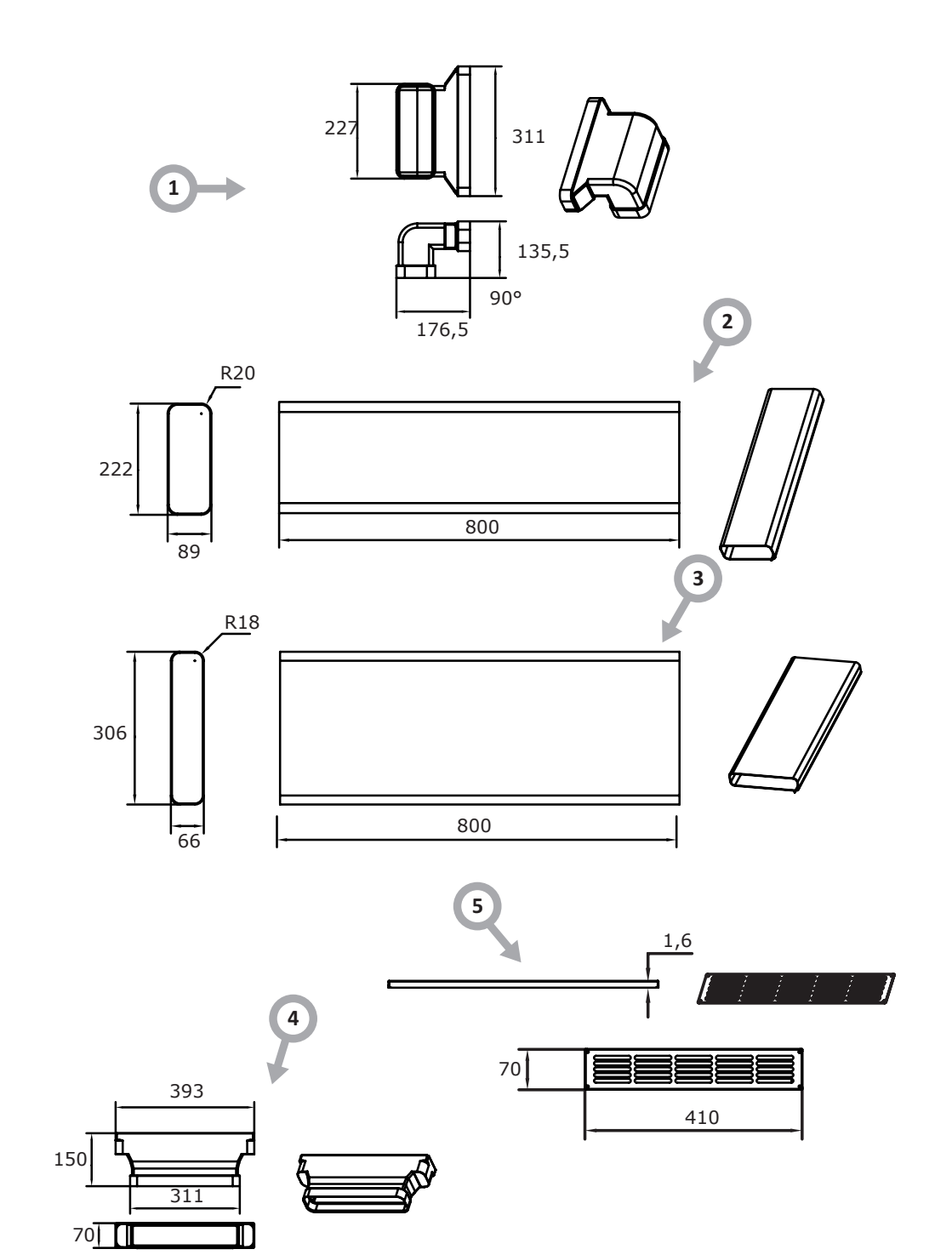
1. Konektor 90°
2. Prava cev (222*89)
3. Prava cev (306*66)
4. Konektor
5. Ventilaciona rešetka
6. Traka za zaptivanje (x2)





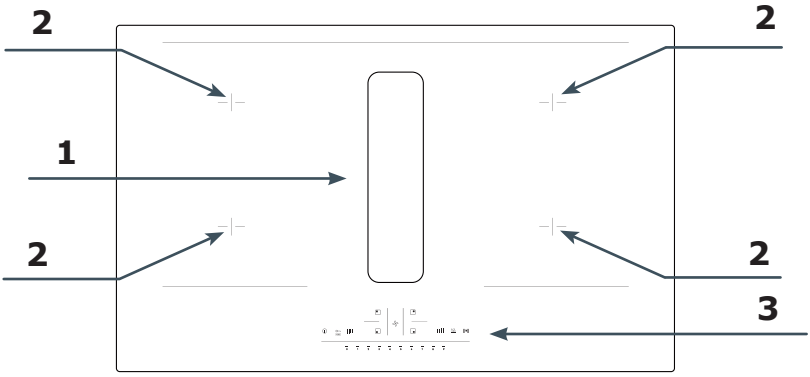





1
227
311
135,5
90°
176,5
2
R20
222
89
800
3
R18
306
66
800
5
1,6
70
410
4
393
150
311
70

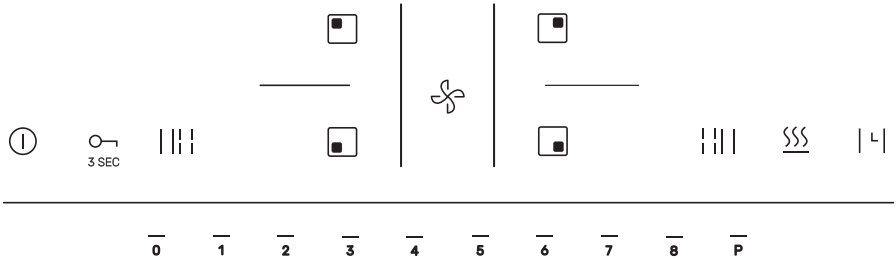
UPOTREBA

Vaš uređaj



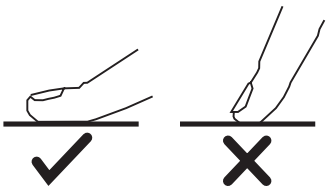
1. Otvor za ventilaciju kuhinjskog aspiratora
2. Booster indukciono grejno polje
3. Dodirna upravljačka ploča

Upravljačka ploča



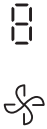
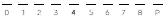
Vaš uređaj poseduje dodirnu upravljačku ploču:

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



Senzor	Funkcija	Opis
•	Senzor ON/OFF	Držite senzor da biste uključili uređaj. Kada je uređaj uključen i aspirator radi (ne u režimu sa odloženim isključivanjem): držanjem senzora isključićete se sva grejna polja, a aspirator će preći u režim sa odloženim isključivanjem. Ponovnim držanjem tastera uređaj će se potpuno isključiti. Kada je uređaj uključen, a aspirator isključen: držanjem senzora isključićete ceo uređaj.
• 3 SEC	ChildLock	Zahvaljujući funkciji ChildLock, možete sprečiti upravljanje pločom za kuvanje, na primer od strane dece ili tokom čišćenja. Držanjem senzora ChildLock aktivira zaključavanje upravljačke ploče. Upaljena dioda pokazuje da je brava aktivirana. Ponovnim pritiskom na senzor, LED se gasi i upravljačka ploča ponovo počinje da funkcioniše.
•	Bridge	Kada je funkcija Bridge aktivirana, dva indukciona polja (vertikalno) rade zajedno. To znači da će ta polja imati iste postavke temperature i snage, koje se mogu promeniti klizanjem prsta preko senzora za kontrolu snage. Kratkim dodirom na Bridge senzor sa leve strane aktivira se Bridge režim rada. Indikator se pali i leva indukciona polja počinju da rade zajedno. Za otkazivanje Bridge režima rada, ponovo pritisnite Bridge senzor. Funkcija Bridge sa desne strane radi na isti način kao i polja sa leve strane. Za aktivaciju jednostavno koristite namenski senzor funkcije Bridge koji se nalazi na desnoj strani ploče.
•	Održavanje toplote	Funkcija održavanja toplote omogućava vam održavanje konstantne, minimalne temperature grejnog polja, što je čini idealnim rešenjem za održavanje gotovih jela na pravoj temperaturi do posluživanja. Za aktivaciju režima jednostavno dodirnite senzor za održavanje toplote – LED indikator svetli kada je funkcija aktivna. Funkcija se isključuje dodirom bilo kog drugog senzora, čime se grejno polje vraća u prethodni režim rada. Aktiviranje ove funkcije moguće je samo ako je snaga polja na kojem želimo da je aktiviramo veća od 0.
	Senzor za izbor leve gornje zone kuvanja	Odaberite senzor za gornju levu grejnu zonu indukcione ploče za kuvanje kako biste podesili snagu ili vreme rada. Treptanje indikatora sa leve strane označava da se trenutni status prikazan na digitalnom ekranu odnosi na ovo grejno polje. Nakon što odaberete grejno polje, digitalni ekran će treptati 3 sekunde kako bi označio aktivaciju i spremnost za podešavanje snage ili vremena. Za podešavanje snage ili vremena grejanja jednostavno pređite prstom preko senzora za podešavanje snage.

	Senzor za izbor donje leve zone kuvanja	Odaberite senzor donje leve grejne zone indukcione ploče za kuvanje kako biste podesili snagu ili vreme rada. Treptanje indikatora sa leve strane označava da se trenutni status prikazan na digitalnom ekranu odnosi na ovo grejno polje. Nakon što odaberete grejno polje, digitalni ekran će treptati 3 sekunde kako bi označio aktivaciju i spremnost za podešavanje snage ili vremena. Za podešavanje snage ili vremena grejanja jednostavno pređite prstom preko senzora za podešavanje snage.
	Senzor za izbor gornje desne zone kuvanja	Odaberite senzor za gornju desnu grejnu zonu indukcione ploče za kuvanje kako biste podesili snagu ili vreme rada. Treptajući indikator sa desne strane označava da se trenutni status prikazan na digitalnom ekranu odnosi na ovo grejno polje. Nakon što odaberete grejno polje, digitalni ekran će treptati 3 sekunde kako bi označio aktivaciju i spremnost za podešavanje snage ili vremena. Za podešavanje snage ili vremena grejanja jednostavno pređite prstom preko senzora za podešavanje snage.
	Senzor za izbor donje desne zone kuvanja	Odaberite senzor donje desne grejne zone indukcione ploče za kuvanje kako biste podesili snagu ili vreme rada. Treptajući indikator sa desne strane označava da se trenutni status prikazan na digitalnom ekranu odnosi na ovo grejno polje. Nakon što odaberete grejno polje, digitalni ekran će treptati 3 sekunde kako bi označio aktivaciju i spremnost za podešavanje snage ili vremena. Za podešavanje snage ili vremena grejanja jednostavno pređite prstom preko senzora za podešavanje snage.
	Timer	Funkcija Timer omogućava vam precizno programiranje vremena rada odabranog grejnog polja u rasponu od 00 do 99 minuta. Za dodeljivanje vremena određenom polju, dodirnite senzor Timer dok je grejno polje aktivno. Podešavanje vremena vrši se u dva koraka: 1. Desetice minuta – prstom kliznite preko senzora za kontrolu snage dok ne dođete do željenih desetica minuta. Zatim sačekajte 3 sekunde ili ponovo dodirnite senzor Timer za postavljanje minuta. 2. Minute – pomerajte prst preko senzora za kontrolu snage dok ne postignete željenu vrednost minuta. Nakon što odbrojavanje završi, grejno polje će se automatski isključiti, a uređaj će vas obavestiti sa šest zvučnih signala. Ako želite da otkažete funkciju Timer, jednostavno ponovo dodirnite senzor Timer.

	Senzor ventilatora aspiratora	Uključite ga pomoću senzora ventilatora aspiratora. Senzor omogućava podešavanje brzine ventilatora u opsegu od 1-8-P, sa maksimalnom brzinom "P", tj. "Power booster". Nakon 5 minuta rada na brzini "P", ventilator će automatski smanjiti snagu na brzinu 8. Trenutna brzina ventilatora prikazana je na ekranu. Ponovnim pritiskom na dugme ventilatora aspiratora aktiviraće se režim odloženog isključivanja od 1 minuta, što označava trepćući indikator, a ponovnim pritiskom ventilator aspiratora će odmah biti isključen.
	Senzor za automatski režim rada ventilatora aspiratora	Nakon uključivanja prvog grejnog polja na ploči, motor aspiratora automatski počinje da radi nakon 3 sekunde. Zahvaljujući ovoj funkciji, ventilator aspiratora automatski prilagođava brzinu, radeći na optimalnoj razini koja odgovara intenzitetu kuvanja na grejnim poljima. Nakon što se sva grejna polja isključe, aspirator se automatski prebacuje u režim rada sa odloženim isključivanjem. Aspirator će se isključiti nakon 1 minuta. Automatski režim rada ventilatora aktivira se prema podrazumevanim postavkama prilikom prvog uključenja uređaja, a svaki put kada se uređaj ponovo uključi, pamti prethodno stanje. Za otkazivanje ovog režima, držite senzor ventilatora 3 sekunde. Ponovnim pritiskom na senzor automatski režim ponovo se uključuje, što potvrđuje upaljeni indikator.
	Pojedinačni ekran	• Ekran prikazuje trenutni nivo snage grejnog polja ili brzinu ventilatora aspiratora u opsegu od 1 do 8. • Simbol "P" označava brzinu grejnog polja ili brzinu ventilatora "Power booster". • Simbol "u" znači da nema posude ili da nije detektovana na grejnom polju. • Simbol "H" označava visoku preostalu temperaturu grejnog polja. • Simbol "0" znači da je napajanje određenog grejnog polja isključeno. • Simbol "E" označava kvar ili neispravnost grejnih polja ili ventilatora.
	Dvostruki ekran	• Na ekranu se prikazuje opseg tajmera: 0-99 minuta. • U slučaju kvara prikazuje se trenutni kod greške. • Prikaz "0" označava stanje pripravnosti.
	Senzor za regulaciju snage slider	• Nivo snage grejnog polja, brzina ventilatora i trajanje tajmera mogu se podesiti pomeranjem prsta levo ili desno po upravljačkom senzoru. • Prilikom isključivanja grejnog polja ili ventilatora, sistem redom skenira zonu 1, zonu 2, zonu 3, zonu 4 i ventilator, a zatim prenosi kontrolu na aktivno grejno polje ili ventilator.

Ostale informacije

- **Koordinacija snage**

Prilikom podešavanja indukcione ploče za kuvanje, maksimalna snaga dva grejna polja na istoj strani ne sme prelaziti 3600 W. Ako tokom podešavanja izračunata ukupna snaga pređe 3600 W, sistem automatski smanjuje snagu neiskorišćenog grejnog polja na istoj strani kako bi se obezbedilo da trenutna snaga odgovara željenoj snazi korisnika i da ukupna snaga ne prelazi 3600 W.

- **Funkcija regulacije snage**

Držite pritisnuta dva senzora: ChildLock i senzor za levu donju zonu kuvanja, kako biste ušli u režim podešavanja snage. Nakon ulaska u režim podešavanja:
Dodirnite levi Bridge senzor za smanjenje maksimalne snage.
Dodirnite desni Bridge senzor za povećanje maksimalne snage.
Dostupno je 5 nivoa snage: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7200 W
Potvrdite odabranu maksimalnu snagu pritiskom na senzor ON/OFF ili čekanjem 30 sekundi.

- **Kalibracija detekcije posuđa**

U stanju pripravnosti, unutar 1 minuta od uključenja, dugo pritisnite senzor ChildLock i senzor Timer za ulazak u režim kalibracije. Na digitalnom ekranu tajmera pojaviće se „CALI".
Zatim dodirnite dugme Bridge za početak kalibracije detekcije posuđa.
Tokom kalibracije, posuđe se ne sme stavljati na ploču za kuvanje.
Digitalni ekran tajmera prikazaće odbrojavanje od 5 sekundi.
Nakon što odbrojavanje završi, digitalni ekran za položaj grejnog polja prikazaće „P" ako je kalibracija uspešna.
U suprotnom pojaviće se slovo „F".
Ako su sve kalibracije uspešne, prikazaće se „P". Inače „F".

Nivoi snage grejnih polja:

Brzina	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Snaga (W)	0	100	200	240	370	630	900	1250	1550	2500

Nivoi snage grejnih polja sa omogućenim režimom Bridge:

Brzina	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Snaga (W)	0	200	420	480	750	1100	1600	2200	3000	3600

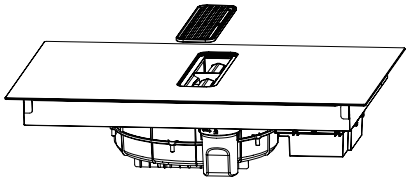
Nivoi snage ventilatora aspiratora:

Brzina	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Zapremina vazduha (m3/h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Vreme rada (min)	Nema ograničenja									5

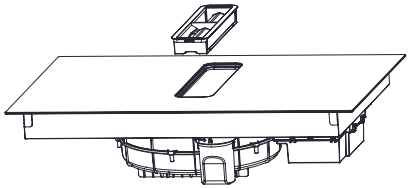
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

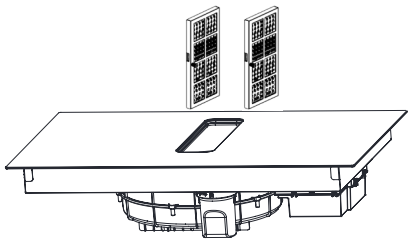
Čišćenje staklene površine
Staklenu površinu indukcione ploče za kuvanje treba redovno čistiti vlažnom, mekanom krpom. Izbegavajte upotrebu abrazivnih sredstava za čišćenje i spužvi sa hrapavim površinama, koje mogu izgrebati staklenu površinu. Tokom održavanja pazite da voda ne dospe u otvor za ventilaciju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



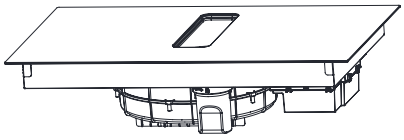
Čišćenje rešetke
Skinite rešetku i očistite je krpom i blagim tečnim deterdžentom. Izbegavajte korišćenje proizvoda koji sadrže abrazivne supstance.



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



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



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

REŠAVANJE PROBLEMA

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

SPECIFIKACIJA

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE	
Model	DSI 841 SBB
Napon	220-240 V~ / 380-415 V~
Frekvencija	50/60 Hz
Snaga	7380 W
Ukupna snaga ploče za kuvanje	7200 W
Ukupna snaga aspiratora	180 W
Dimenzije (ŠxDxV)	830 x 515 x 200 mm
Dimenzije pakovanja	965 x 650 x 325 mm
Dimenzije za ugradnju	750*490 mm
Težina uređaja	20,3 kg
Materijal površine	Keramičko staklo
Razine snage	1-8, P
Razine snage u režimu sa recirkulacijom	1-8, P
Snaga grejnih polja	
Maksimalna snaga zadnjeg grejnog polja	1550 W
Povećana snaga (boost) zadnjeg grejnog polja	2500 W
Maksimalna snaga prednjeg grejnog polja	1550 W
Povećana snaga (boost) prednjeg grejnog polja	2500 W

Detaljne specifikacije nape nalaze se u kartici proizvoda uređaja.

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

GARANCIJA, USLUGE POSLE PRODAJE

Garancija

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

Servis

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

Prijavljivanje popravke i pomoć u slučaju kvara

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

Izjava proizvođača

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

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

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

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

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