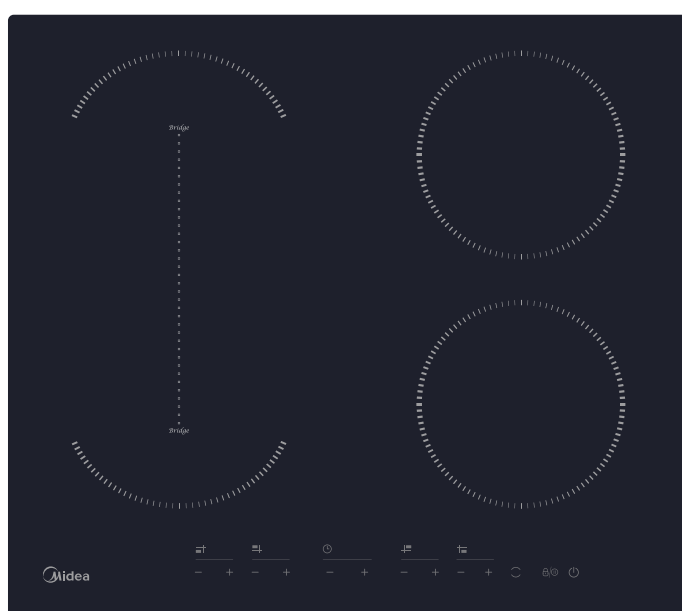




Płyta indukcyjna

Instrukcja obsługi/Instrukcja montażu

MODEL: MIH 616AC



Spis treści

1. Wstęp	4
1.1 Zasady bezpieczeństwa	4
1.2 Instalacja	4
1.2.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem	4
1.2.2 Niebezpieczeństwo skaleczenia	4
1.2.3 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	4
1.3 Obsługa i konserwacja	6
1.3.1 Ryzyko porażenia prądem	6
1.3.2 Zagrożenie dla zdrowia	6
1.3.3 Niebezpieczeństwo związane z gorącą powierzchnią	6
1.3.4 Niebezpieczeństwo skaleczenia	7
1.3.5 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	7
2. Opis produktu	9
2.1 Widok z góry	9
2.2 Panel sterowania	9
2.3 Sposób działania	10
2.4 Przed rozpoczęciem korzystania z nowej płyty indukcyjnej	10
2.5 Specyfikacja techniczna	10
3. Korzystanie z produktu	10
3.1 Panel sterowania	10
3.2 Wybór odpowiednich naczyń	11
3.3 Obsługa	12
3.3.1 Rozpoczęcie gotowania	12
3.3.2 Koniec gotowania	12
3.3.3 Korzystanie z funkcji Boost	13
3.3.4 ELASTYCZNE POLE	14
3.3.5 Blokowanie panelu sterowania	15
3.3.6 Tryb pauzy	15
3.3.7 Funkcja zarządzania energią	16
3.3.8 Minutnik	16
3.3.9 Domyślne czasy pracy	18
3.4.10 Funkcja WIFI	18
4. Wskazówki dotyczące gotowania	18
4.1 Wskazówki dotyczące gotowania	18
4.1.1 Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu	19
4.1.2 Smażenie steków	19
4.1.3 Smażenie metodą stir-fry	19
4.2 Wykrywanie drobnych przedmiotów	19
5. Ustawienie mocy grzania	19
6. Pielęgnacja i czyszczenie	20
7. Wskazówki i porady	21
8. Wyświetlanie błędów i diagnostyka	22
9. Instalacja	24
9.1 Wybór narzędzi do instalacji	24

9.2	Przed instalacją płyty należy upewnić się, że.....	26
9.3	Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że	26
9.4	Przed montażem uchwytów mocujących.....	27
9.5	Regulacja uchwytów mocujących	27
9.6	Środki ostrożności.....	28
9.7	Podłączanie płyty do zasilania sieciowego	28

1. Wstęp

1.1 Zasady bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas priorytetem. Przed użyciem płyty kuchennej zapoznaj się z poniższymi informacjami.

1.2 Instalacja

1.2.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Należy odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac instalacyjnych lub konserwacyjnych.
- Wymagane oraz obowiązkowe jest połączenie z dobrym systemem uziemiania.
- System musi być podłączony na sieci elektrycznej przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może doprowadzić do porażenia prądem lub śmierci.

1.2.2 Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Zachowaj ostrożność – krawędzie płyty są ostre.
- Niezachowanie ostrożności może doprowadzić do skaleczenia lub przecięcia skóry.

1.2.3 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- Przez instalacją lub korzystaniem z urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe wskazówki.
- Na urządzeniu nigdy nie można umieszczać produktów i materiałów łatwopalnych.
- Prosimy udostępnić te informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to zmniejszyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie musi zostać zainstalowane zgodnie z niniejszą instrukcją montażu.
- Urządzenie powinno zostać zainstalowane i uziemione jedynie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie powinno być podłączone do instalacji, która

zawiera odłącznik zapewniający pełne odłączenie od zasilania.

- Niewłaściwe zainstalowanie urządzenia może spowodować unieważnienie wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub dochodzenia odpowiedzialności.
- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, ze świadomością potencjalnych zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani przeprowadzać czynności konserwacyjnych bez nadzoru.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, ponieważ szklano-ceramiczna powierzchnia płyty (lub z innego podobnego materiału) osłania części pod napięciem.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie zaleca się kłaść na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nie należy używać myjki parowej.
- Nie należy używać myjek parowych do czyszczenia powierzchni płyty kuchennej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z wykorzystaniem zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- **OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzewczych.**
- Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótki proces gotowania powinien być nadzorowany ciągle.
- **OSTRZEŻENIE: Gotowanie przy użyciu tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie wolno gasić ognia wodą. Zamiast tego należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć ogień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.**

1.3 Obsługa i konserwacja

1.3.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Nie należy gotować na rozbitej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeżeli powierzchnia płyty kuchennej rozbije się lub pęknie, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego (z gniazdka) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przez rozpoczęciem czyszczenia lub prac konserwacyjnych należy odłączyć płytę kuchenną od gniazdka.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może skutkować porażeniem prądem lub śmiercią.

1.3.2 Zagrożenie dla zdrowia

- Urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa urządzeń elektromagnetycznych.
- Niemniej jednak, osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektronicznymi (jak np. pompa insulinowa) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, aby upewnić się, że pole elektromagnetyczne nie będzie wpływało na pracę implantu.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może doprowadzić do śmierci.

1.3.3 Niebezpieczeństwo związane z gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania niektóre części tego urządzenia mogą się nagrzać i spowodować oparzenia.
- Należy unikać kontaktu płyty indukcyjnej z ciałem, ubraniem lub innymi przedmiotami, które nie są do tego przystosowane, przed wystygnięciem powierzchni.
- Nie dopuszczać dzieci w pobliże urządzenia.
- Uchwyty naczyń mogą ulec nagrzanemu. Należy upewnić się, że uchwyty naczyń nie znajdują się nad innymi włączonymi polami grzewczymi. Należy upewnić się, że dzieci nie mają dostępu do uchwytów.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może doprowadzić do poparzenia.

1.3.4 Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Po zdjęciu osłony zabezpieczającej, ostrze skrobaka jest odsłonięte i grozi skaleczeniem. Należy używać go ze szczególną ostrożnością i przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może skutkować skaleczeniem lub urazami.

1.3.5 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie należy zostawiać działającego urządzenia bez nadzoru. Kipiące potrawy pozostawiają dymiące i tłuste plamy, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie należy używać płyty jako powierzchni roboczej lub do przechowywania rzeczy.
- Nigdy nie należy zostawiać żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.
- Nie należy umieszczać ani zostawiać żadnych przedmiotów namagnesowanych (np. kart płatniczych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ może na nie oddziaływać pole elektromagnetyczne.
- Nigdy nie należy używać płyty do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze należy wyłączać pola grzewcze oraz płytę kuchenną zgodnie z opisem zawartym w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych). Pomimo funkcji automatycznego wykrywania naczynia, należy upewnić się, że pola grzewcze wyłączyły się po zdjęciu naczynia.
- Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem, stawać lub siadać na nim, ani wspinać się na nie.
- Nie należy przechowywać przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą się poważnie zranić.
- Nie należy pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia, gdy jest ono używane.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnościami utrudniającymi korzystanie z urządzenia, powinny być instruowane przez odpowiedzialną i kompetentną osobę podczas korzystania z płyty. Osoba instruująca powinna upewnić się, że osoby te

potrafią korzystać z urządzenia, nie stwarzając zagrożenia dla siebie lub otoczenia.

- Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że takie zalecenie znajduje się w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie należy umieszczać ciężkich przedmiotów na płycie kuchennej ani ich na nią upuszczać.
- Nie należy stawać na płycie kuchennej.
- Nie należy używać naczyń z nierównymi krawędziami ani przeciągać naczyń przez płytę indukcyjną, ponieważ może to spowodować porysowanie powierzchni płyty.
- Nie należy używać zmywaków ani ostrych i drażniących środków czyszczących do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porysowanie powierzchni płyty.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; farmy; użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i w innych środowiskach mieszkalnych; zakwaterowanie typu bed and breakfast.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy nagrzewają się podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzewczych.
- Dzieci do 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez stałego nadzoru.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

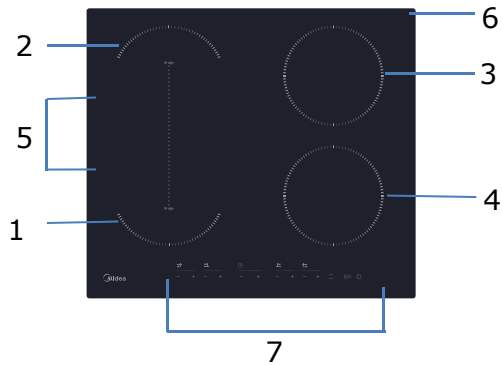
Zalecamy poświęcić czas na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi/montażu, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

Instrukcja montażu znajduje się w części Instalacja.

Przed użyciem należy przeczytać wszystkie wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i zachować niniejszą Instrukcję obsługi/montażu do wglądu.

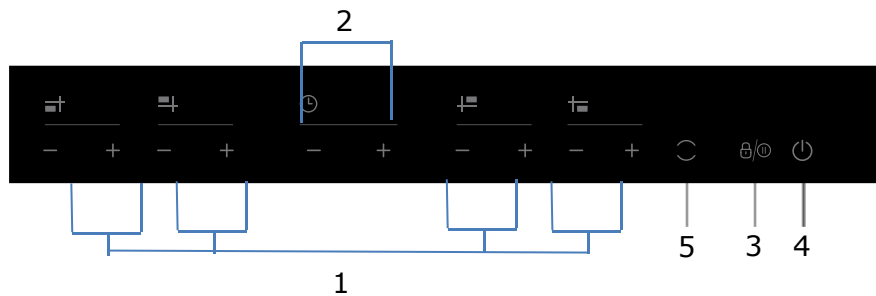
2.Opis produktu

2.1 Widok z góry



1. Strefa Max. 1500/2000 W
2. Strefa Max. 1500/2000 W
3. Strefa Max. 1500/2000 W
4. Strefa Max. 1500/2000 W
5. Strefa Max. 3000/3500 W
6. Szklana płyta
7. Panel sterowania

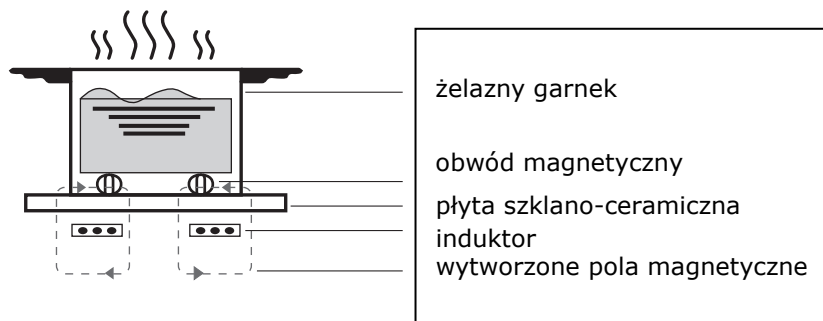
2.2 Panel sterowania



1. Przycisk regulacji mocy
2. Przycisk sterowania minutnikiem
3. Blokada przycisków/pauza
4. Przycisk ON/OFF
5. Kontrola Elastycznych Pól Grzewczych

2.3 Sposób działania

Kuchenka indukcyjna stanowi bezpieczną, wydajną i ekonomiczną technologię gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych wytwarzających ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie powierzchni płyty. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że naczynie je nagrzewa.



2.4 Przez rozpoczęciem korzystania z nowej płyty indukcyjnej

- Należy przeczytać tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Należy usunąć folię zabezpieczającą, która może nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.

2.5 Specyfikacja techniczna

Płyta grzewcza	MIH 616AC
Pola grzewcze	4 pola grzewcze
Napięcie zasilające	220-240V~ 50Hz lub 60Hz
Zainstalowana Moc Elektryczna	7000 W
Wymiary produktu D x S x W (mm)	590 x 520 x 60
Wymiary zabudowy A x B (mm)	560X490

Masa i wymiary są przybliżone. Ponieważ ciągle staramy się ulepszać nasze produkty, możemy zmienić specyfikacje i projekty urządzenia bez wcześniejszego powiadomienia.

3. Korzystanie z produktu


3.1 Panel sterowania

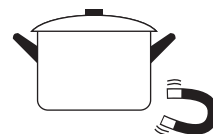
- Przyciski reagują na dotyk, nie jest konieczne użycie siły.
- Należy używać całego opuszka palca, nie tylko koniuszka.
- Za każdym razem, kiedy dotyk zostanie zarejestrowany, rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
- Należy upewnić się, że przyciski są zawsze czyste, suche i żaden przedmiot (np. naczynie lub ścierka) ich nie zasłania. Nawet cienka warstwa wody może utrudnić korzystanie z przycisków.



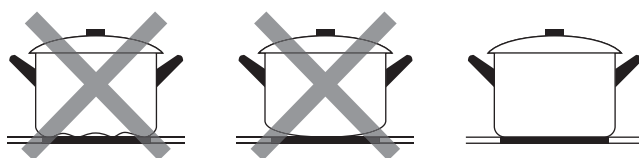
3.2 Wybór odpowiednich naczyń



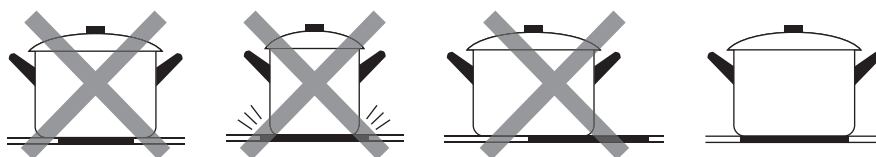
- Należy używać wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Symbol indukcji znajduje się na opakowaniu lub na spodzie naczynia.
- Można sprawdzić, czy naczynie jest przystosowane do kuchni indukcyjnej, wykonując test magnetyczny. W tym celu należy przyłożyć magnes do dna naczynia. Jeżeli magnes został przyciągnięty, naczynie jest przystosowane do indukcji.
- W przypadku braku magnesu:
 - Wlać wodę do naczynia, które ma być sprawdzone.
 - Jeżeli symbol  nie miga na wyświetlaczu, a woda się podgrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznego spodu, szkło, drewno, porcelana, ceramika i glina.



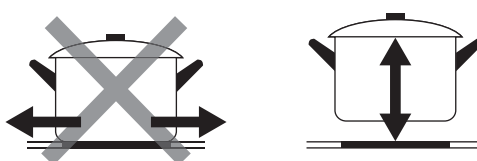
Nie należy używać naczyń z nierównymi krawędziami ani zakrzywionym dnem.



Należy upewnić się, że dno naczynia jest gładkie, leży płasko na powierzchni płyty i ma takie same wymiary jak pole grzewcze. Należy używać naczyń, których średnica jest taka sama jak średnica wybranego pola grzewczego. Przy użyciu nieco szerszego naczynia, moc grzewcza będzie maksymalnie wykorzystana. Przy użyciu węższego naczynia, wydajność może okazać się mniejsza. Naczynie o średnicy mniejszej niż 140 mm może nie zostać wykryte przez płytę. Zawsze należy ustawiać naczynie na środku pola grzewczego.

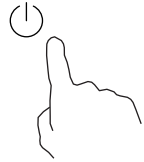
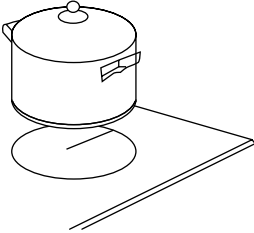
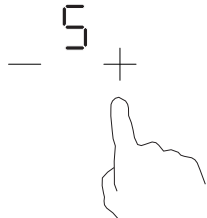


Zawsze należy podnosić naczynia z płyty indukcyjnej – przesuwanie może porysować szkło.



3.3 Obsługa

3.3.1 Rozpoczęcie gotowania

<p>Przytrzymaj przycisk ON/OFF przez trzy sekundy. Po włączeniu urządzenia rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się „-” lub „- -”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w tryb czuwania.</p>	
<p>Umieść odpowiednie naczynie na polu grzewczym, którego chcesz użyć.</p> <ul style="list-style-type: none">• Upewnij się, że spód naczynia i powierzchnia pola grzewczego są czyste oraz suche.	
<p>Ustaw moc grzania, dotykając przycisków „-” lub „+”.</p> <ul style="list-style-type: none">• Jeżeli nie ustawisz mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy. Konieczny będzie powrót do pierwszego kroku.• Można zmienić moc grzania w każdej chwili podczas gotowania.	

Jeżeli na wyświetlaczu miga naprzemiennie $\cong \sqcup \cong$ z ustawieniem

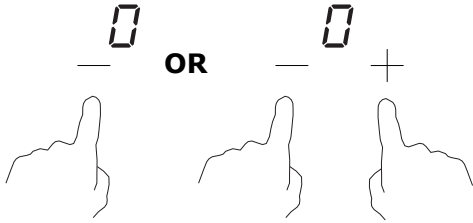
mocy grzania

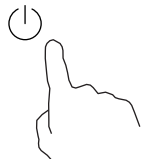
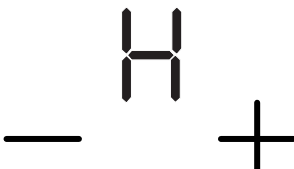
Oznacza to, że:

- nie umieszczono naczynia na odpowiednim polu grzewczym,
- używane naczynie nie jest przystosowane do technologii indukcyjnej,
- naczynie jest za małe lub niepoprawnie umieszczone na polu grzewczym.

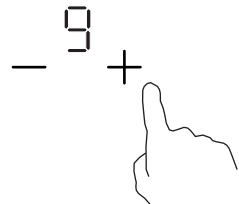
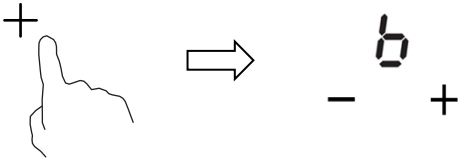
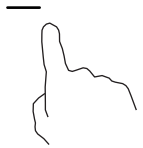
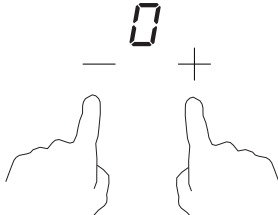
Jeżeli odpowiednie naczynie nie znajduje się na polu grzewczym to ciepło nie zostanie wytworzone. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeżeli odpowiednie naczynie nie zostanie umieszczone na płycie.

3.3.2 Koniec gotowania

<p>Wyłącz strefę grzewczą, przewijając w dół do „0” lub dotykając jednocześnie przycisków „-” oraz „+”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”</p>	
--	--

<p>Aby wyłączyć całą płytę kuchenną, dotknij przycisku ON/OFF.</p>	
<p>Uważaj na gorące powierzchnie Litera H wskazuje, które pole grzewcze jest gorące. Litera zniknie, kiedy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może także służyć jako funkcja oszczędzania energii – w celu podgrzania kolejnych naczyń, użyj pola grzewczego, które nadal jest gorące.</p>	

3.3.3 Korzystanie z funkcji Boost

Aktywacja funkcji Boost	
<p>Dotknij przycisku regulacji mocy „+”, aby ustawić moc strefy grzewczej na Poziom 9</p>	
<p>Dotknij przycisku regulacji mocy „+” ponownie, wskaźnik strefy pokaże „b”, a moc osiągnie Max</p>	
Wyłączanie funkcji Boost	
<p>Dotknij przycisku „-”, aby anulować funkcję Boost, spowoduje to powrót pola grzewczego do poziomu 9.</p>	
<p>Wciśnij jednocześnie przyciski „-” oraz „+”. Pole grzewcze wyłączy się, a funkcja boost zostanie automatycznie wyłączona</p>	

- Funkcja Boost może działać na każdym polu grzewczym.
- Pole grzewcze powraca do pierwotnego ustawienia po 5 minutach.

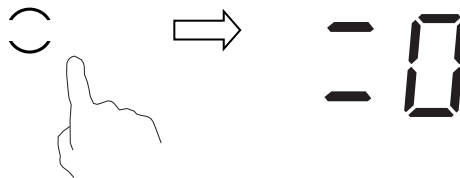
- Jeżeli pierwotne ustawienie mocy wynosi 0, pole grzewcze ustawi się na moc 9 po 5 minutach.

3.3.4 ELASTYCZNE POLE

- To pole może być używane jako pojedyncza strefa lub jako dwie różne strefy w zależności od potrzeb gotowania w dowolnym momencie.
- Przestrzeń wolna składa się z dwóch niezależnych induktorów, którymi można sterować osobno.

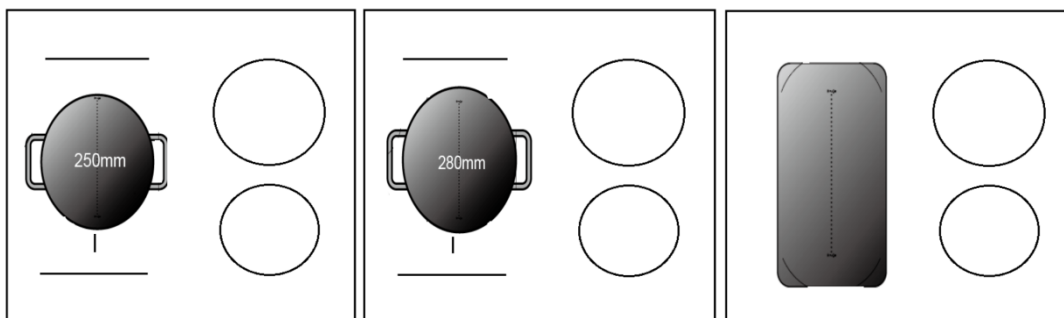
Jako duża strefa

1. Aby aktywować wolne pole jako jedną dużą strefę, Należy dotknąć przycisku Elastycznych Pól Grzewczych.



2. Jako duża strefa sugerujemy użycie w następujący sposób:

Naczynia: o średnicy 250 mm lub 280 mm (naczynia Kwadratowe lub Owalne są dopuszczalne)

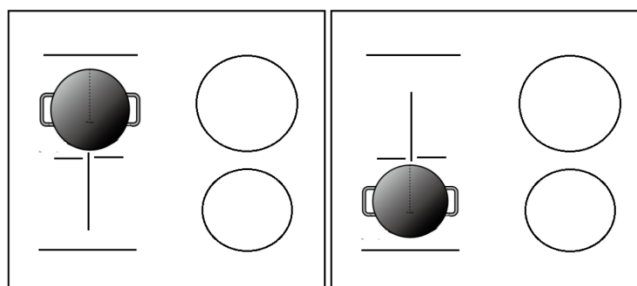


Nie zalecamy opcji innych niż trzy wskazane powyżej, ponieważ może to wpłynąć na grzanie urządzenia

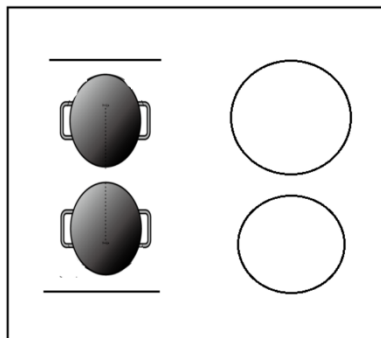
Jako dwie niezależne strefy

Aby użyć elastycznych pól grzewczych jako dwóch różnych stref, możliwy jest wybór dwóch opcji grzania.

- (a) Umieść naczynie po prawej stronie na górze lub po prawej stronie na dole elastycznego pola grzewczego.



- (b) Umieść dwa naczynia po obu stronach elastycznego pola grzewczego.



Uwaga: Upewnij się, że naczynie jest większe niż 12 cm.

3.3.5 Blokowanie panelu sterowania

- Można włączyć blokadę panelu sterowania, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu pól grzewczych przez dzieci).
- Kiedy płyta jest zablokowana, wszystkie przyciski oprócz ON/OFF są nieaktywne.

Aby zablokować panel sterowania	
Dotknij i przytrzymaj przez chwilę przycisk blokady.	Wskaźnik minutnika pokaże „Lo”
Odblokowanie przycisków	
Dotknij i przytrzymaj przez chwilę przycisk blokady.	



Kiedy płyta jest w trybie blokady, wszystkie przyciski oprócz przycisku ON/OFF są wyłączone. Zawsze istnieje możliwość wyłączenia płyty za pomocą przycisku ON/OFF w nagłym wypadku, jednak przed wykonaniem innych czynności należy najpierw odblokować płytę.

3.3.6 Tryb pauzy

- Można wstrzymać ogrzewanie zamiast wyłączać płytę.
- Po wejściu w tryb pauzy wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku ON/OFF są wyłączone.

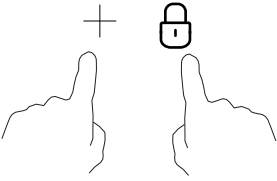

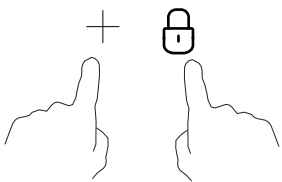
Aby przejść w tryb pauzy	
Należy dotknąć przycisku blokady/pauzy.	Cały wyświetlacz pokaże „ 11”
Aby wyjść z trybu pauzy	
Należy dotknąć przycisku blokady/pauzy.	



Gdy płyta jest w trybie pauzy, wszystkie przyciski są wyłączone, z wyjątkiem przycisku ON/OFF, w sytuacji awaryjnej zawsze istnieje możliwość wyłączenia płyty za pomocą przycisku ON/OFF. Jeśli tryb pauzy nie zostanie wyłączony w ciągu 10 minut, płyta wyłączy się automatycznie.

3.3.7 Funkcja Zarządzania Energią

- możliwe jest ustawienie maksymalnego poziomu poboru energii dla płyty indukcyjnej, wybierając różne zakresy mocy.
- płyty indukcyjne są w stanie automatycznie ograniczać pobór mocy, aby pracować na niższym poziomie w celu uniknięcia ryzyka przeciążenia.

Aby wejść do Funkcji Zarządzania Energią	
<p>Należy włączyć płytę a następnie nacisnąć jednocześnie „+” (minutnik) oraz przycisk blokady przycisków.</p> 	<p>Wskaźnik minutnika pokaże „ P5” co oznacza poziom mocy 5. Tryb domyślny to 7.0 kW.</p>
Aby przejść na inny poziom	
<p>Naciśnij +/- minutnika</p> 	<p>Istnieje 5 poziomów mocy, od „P1” do „p5”.</p> <p>Wskaźnik minutnika pokaże jeden z nich.</p> <p>„P1”: maksymalna moc wynosi 2,5 kW.</p> <p>„P2”: maksymalna moc wynosi 3,5 kW.</p> <p>„P3”: maksymalna moc wynosi 4,5 kW.</p> <p>„P4”: maksymalna moc wynosi 5,5 kW.</p> <p>„P5”: maksymalna moc wynosi 7,0 kW.</p>
Potwierdzenie i wyjście z Funkcji Zarządzania Energią	
<p>Aby potwierdzić wybór należy nacisnąć jednocześnie + (minutnik) oraz przycisk blokady przycisków.</p> 	<p>Płyta zostanie wyłączona.</p>

3.3.5 Minutnik

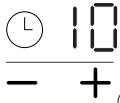

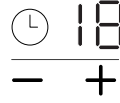

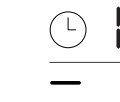
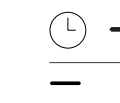
Minutnik może być używany na dwa sposoby:

- Można używać go jako czasomierza. W tym trybie minutnik nie wyłączy żadnego pola grzewczego, kiedy upłynie ustawiony czas.
- Można ustawić go, by po upływie ustalonego czasu wyłączył jedno lub kilka pól grzewczych.

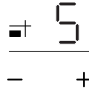

Maksymalny czas minutnika to 99 min.

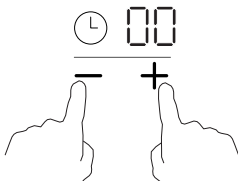
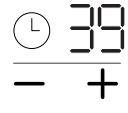
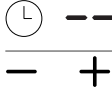
a) Używanie minutnika jako czasomierza

W przypadku gdy nie wybierasz żadnego pola grzewczego

<p>Upewnij się, że płyta jest włączona. Uwaga: czasomierza można używać nawet jeżeli nie wybierze się żadnego pola grzewczego.</p>	
<p>Dotknij przycisku „+” minutnika. Wskaźnik czasomierza zacznie migać i pojawi się „10” na wyświetlaczu minutnika.</p>	
<p>Ustaw czas naciskając przyciski „-” oraz „+” minutnika Wskazówka: dotknij przycisku „-” lub „+” minutnika raz, aby skrócić lub wydłużyć czas o 1 minutę. Dotknij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika jeden raz, aby skrócić lub wydłużyć czas o 10 minut.</p>	
<p>Wciśnięcie „-” oraz „+” jednocześnie anuluje minutnik a na wyświetlaczu pojawi się „00”.</p>	
<p>Odliczanie rozpocznie się natychmiast po ustawieniu czasu. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika zamiga przez 5 sekund.</p>	
<p>Przerywany sygnał dźwiękowy włączy się na 30 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „- -”, kiedy upłynie ustawiony czas.</p>	

b) Ustawianie minutnika aby wyłączyć jedną strefę

Ustawianie jednego pola	
<p>Należy dotknąć „-” lub „+” odpowiedniego pola grzewczego, dla której ma zostać ustawiony minutnik.</p>	
<p>Ustaw czas, naciskając przyciski „-” lub „+” minutnika Wskazówka: dotknij przycisku „-” lub „+” minutnika raz, aby skrócić lub wydłużyć czas o 1 minutę. Dotknij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika aby skrócić lub wydłużyć czas o 10 minut.</p>	

<p>Naciśnięcie przycisków „-” oraz „+” jednocześnie anuluje ustawienia minutnika, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „00”.</p>	
<p>Odliczanie rozpocznie się natychmiast po ustawieniu czasu. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika zamiga przez 5 sekund. UWAGA: Czerwona dioda obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że dane pole grzewcze zostało wybrane.</p>	
<p>Kiedy minutnik zakończy odliczanie, odpowiednie pole grzewcze zostanie automatycznie wyłączone.</p>	



Inne pola grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

3.3.9 Domyślne czasy pracy

Automatyczne wyłączenie stanowi funkcję bezpieczeństwa płyty indukcyjnej. Płyta wyłączy się automatycznie, jeżeli zapomnisz ją wyłączyć. Domyślny czas pracy dla poszczególnych poziomów mocy jest przedstawiony w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (godz.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kiedy naczynie zostanie zdjęte, płyta natychmiast przestanie grzać i wyłączy się automatycznie po 2 minutach.



Użytkownicy z rozrusznikiem serca powinni skonsultować się z lekarzem przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia.

4. Wskazówki dotyczące gotowania



Należy zachować ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie gdy funkcja PowerBoost jest aktywna. Pod wpływem wyjątkowo wysokich temperatur olej i tłuszcz mogą się nagle zapalić, co stwarza poważne niebezpieczeństwo pożaru.

4.1. Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa zacznie wrzeć, ustaw niższą temperaturę.
- Używanie pokrywki skróci czas gotowania i pozwoli oszczędzać energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zmniejsz ilość płynów lub tłuszczów by skrócić czas gotowania.

- Rozpocznij gotowanie, ustawiając wysoką moc grzania i zmniejsz moc, kiedy cała potrawa nabierze ciepła.

4.1.1 Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu to gotowanie poniżej punktu wrzenia, w temperaturze ok. 85 C, kiedy bąbelki od czasu do czasu pojawiają się na powierzchni gotowanej cieczy. To klucz do wyśmienitych zup i delikatnych potrawek, ponieważ smaki dojrzeją, a jedzenie się nie rozgotuje. Sosy na bazie jaj oraz zagęszczane mąką również powinny się gotować poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre czynności, takie jak gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać poziomu mocy wyższego niż minimalny, aby upewnić się, że jedzenie ugotuje się odpowiednio w zalecany czas.

4.1.2 Smażenie steków

Aby przyrządzić soczyste, pełne smaku steki:

1. Pozostaw stek w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed smażeniem.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Posmaruj stek z obu stron olejem. Wlej odrobinę oleju na gorącą patelnię i połóż na niej mięso.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Czas smażenia zależy od grubości mięsa i pożądanego stopnia wysmażenia. Czas smażenia może wynosić 2–8 minut na każdą stronę. Naciśnij stek, by ocenić jego stopień wysmażenia – im twardszy się wydaje, tym mocniej będzie wysmażony.
5. Pozostaw stek na ciepłym talerzu przez kilka minut, aby odpoczął i stał się delikatniejszy przed podaniem.

4.1.3 Smażenie metodą stir-fry

1. Wybierz wok z płaskim dnem do kuchni indukcyjnej lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie metodą stir-fry powinno być szybkie. Jeżeli przygotowujesz dużą ilość jedzenia, smaź w kilku mniejszych porcjach.
3. Rozgrzej lekko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw usmaż mięso, a potem odstaw je i utrzymuj w ciepłe.
5. Usmaż warzywa. Kiedy będą gorące, ale nadal chrupiące, zmniejsz moc grzania na polu grzewczym, wrzuć mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są równomiernie podgrzane.
7. Danie należy podawać natychmiast.

4.2 Wykrywanie drobnych przedmiotów

Kiedy patelnia o niewłaściwym rozmiarze lub patelnia niemagnetyczna (np. z aluminium), lub inny niewielki przedmiot (np. nóż, widelec, klucz) znajdują się na płycie, płyta automatycznie przejdzie w tryb czuwania po 1 minucie. Wentylator będzie schładzał płytę indukcyjną przez kolejną minutę.

5. Ustawienie mocy grzania

Poniższe ustawienia stanowią jedynie wskazówki. Dokładne ustawienie zależy będzie od różnych czynników, w tym używanych naczyń i ilości przygotowywanego jedzenia. Przetestuj różne ustawienia płyty indukcyjnej, aby znaleźć te, które sprawdzą się najlepiej.

Moc grzania	Zastosowania
1 - 2	• delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia

	<ul style="list-style-type: none"> rozpuszczanie czekolady, masła i innych składników, które szybko się przypalają gotowanie na wolnym ogniu powolne podgrzewanie
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> odgrzewanie gotowanie na średnim ogniu gotowanie ryżu
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> naleśniki
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> smażenie techniką sauté gotowanie makaronu
9	<ul style="list-style-type: none"> smażenie metodą stir-fry opalanie doprowadzanie zupy do wrzenia gotowanie wody

6. Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub po rozlaniu płynów niezawierających cukru)	<ol style="list-style-type: none"> Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. Rozprowadź środek do czyszczenia płyt kuchennych, kiedy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!). Wytrzyj do sucha, używając czystej ściereczki lub ręcznika papierowego. Przywróć zasilanie płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> Kiedy płyta kuchenna jest odłączona od zasilania, nie pojawi się wskaźnik „gorącej powierzchni”, ale pole grzewcze może być ciągle gorące! Zachowaj szczególną ostrożność. Metalizowane zmywaki, niektóre nylonowe zmywaki i mocne środki czyszczące mogą zarysować szkło. Należy zawsze czytać etykietę, aby upewnić się, że środek czyszczący lub zmywak są odpowiednie. Nigdy nie zostawiaj pozostałości środków czyszczących na płycie kuchennej: szkło może się odbarwić.
Plamy po potrawach, które wykipsiały, roztopionych składnikach oraz gorących płynach z cukrem na szkle	<p>Bezwzględnie usuń te zabrudzenia łopatką do ryb, szpatułką albo skrobakiem do płyt kuchennych dostosowanym do kuchenek indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie pól grzewczych:</p> <ol style="list-style-type: none"> Wyjmij kabel zasilający płytę kuchenną z gniazdka. Trzymaj skrobak lub inne narzędzie pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie lub rozlaną substancję na chłodną część płyty. Usuń zabrudzenie lub rozlaną substancję ścierką lub ręcznikiem papierowym. Wykonaj kroki od 2 do 4 powyższej instrukcji "Codzienne zabrudzenia na szkle". 	<ul style="list-style-type: none"> Usuń plamy pozostawione przez roztopione składniki, jedzenie zawierające cukier lub rozlane płyny jak najszybciej. Jeżeli zaschną na szkle, mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. Niebezpieczeństwo skaleczenia: po zdjęciu osłony zabezpieczającej, ostrze skrobaka jest odsłonięte i grozi skaleczeniem. Należy używać go ze szczególną ostrożnością i przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Płyny rozlane na panelu dotykowym	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2. Wytrzyj rozlany płyn. 3. Wytrzyj panel dotykowy czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. 4. Dokładnie osusz powierzchnię ręcznikiem papierowym. 5. Przywróć zasilanie płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Płyta kuchenna może emitować przerywany sygnał dźwiękowy i się wyłączyć, a panel dotykowy może nie działać poprawnie, kiedy znajduje się na nim płyn. Przed ponownym włączeniem płyty kuchennej upewnij się, że panel dotykowy jest dokładnie osuszony.
-----------------------------------	--	---

7. Wskazówki i porady

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy nie ma przerwy w dostawie prądu w domu lub w okolicy. Jeżeli po sprawdzeniu wszystkiego problem nie został rozwiązany, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Panel dotykowy nie reaguje.	Panel dotykowy jest zablokowany.	Odblokuj panel sterowania. Więcej w sekcji „Użytkowanie płyty indukcyjnej”.
Panel dotykowy jest trudny w obsłudze.	Na panelu dotykowym może znajdować się cienka warstwa wody lub być może używasz koniuszka palca, dotykając panelu.	Upewnij się, że panel dotykowy jest suchy i że używasz całego opuszka palca, dotykając przycisków.
Szkló jest zarysowane.	Naczynia o ostrych krawędziach. Są używane nieodpowiednie, mocne środki czyszczące lub szorstki skrobak.	Używaj naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami. Więcej w sekcji „Wybór odpowiednich naczyń”. Więcej w sekcji „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre naczynia powodują trzaskające lub stukoczące dźwięki.	Przyczyną może być konstrukcja naczyń (warstwy różnych metali wibrujących w różny sposób).	Jest to normalne i nie wskazuje na obecność jakichkolwiek nieprawidłowości.
Płyta indukcyjna wydaje niski, buczący dźwięk, kiedy działa na wysokiej mocy grzania.	Jest to spowodowane technologią kuchni indukcyjnych.	Jest to normalne, ale dźwięk powinien ucichnąć lub całkowicie ustać, kiedy zmniejszysz moc grzania.
Dźwięk wentylatora wydobywa się z płyty indukcyjnej.	Wentylator wbudowany w płytę indukcyjną uruchomił się, aby zapobiec przegrzaniu się elektroniki. Może pracować jeszcze nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga interwencji. Nie należy odłączać płyty indukcyjnej od źródła zasilania, kiedy wentylator pracuje.

Naczynia nie nagrzewają się i nie są wykrywane.	<p>Płyta indukcyjna nie jest w stanie wykryć naczyń, ponieważ nie jest ono przeznaczone do gotowania indukcyjnego.</p> <p>Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ jest za małe w stosunku do pola grzewczego lub nie zostało umieszczone na środku pola.</p>	<p>Używaj naczyń dostosowanych do kuchni indukcyjnej. Więcej w sekcji „Wybór odpowiednich naczyń”.</p> <p>Umieść naczynie pośrodku pola i upewnij się, że jego podstawa pasuje do rozmiaru pola grzewczego.</p>
Płyta indukcyjna lub pole grzewcze wyłączyły się niespodziewanie, włącza się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zazwyczaj naprzemiennie z jedną lub dwoma cyframi na wyświetlaczu minutnika).	Usterka techniczna.	Zanotuj kod błędu, odłącz płytę indukcyjną od źródła zasilania i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

8. Wyświetlanie błędów i diagnostyka

Płyta indukcyjna posiada funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik może sprawdzić funkcjonowanie różnych komponentów bez demontowania płyty z blatu.

Rozwiązywanie problemów

1) Kod błędu występującego podczas użytkowania i rozwiązanie;

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
Automatyczne przywracanie		
E1	Napięcie zasilające jest wyższe niż napięcie znamionowe.	Upewnij się, że zasilanie jest prawidłowe. Jeżeli zasilanie jest prawidłowe, można włączyć urządzenie.
E2	Napięcie zasilające jest niższe niż napięcie znamionowe.	
E3	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej (nr 1).	Poczekaj, aż temperatura wróci do normalnych wartości
E4	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej (nr 2).	Naciśnij przycisk „ON/OFF”, aby zrestartować urządzenie.
E5	Wysoka temperatura IGBT (nr 1).	Poczekaj, aż temperatura wróci do normalnych wartości Naciśnij przycisk „ON/OFF”, aby zrestartować urządzenie.
E6	Wysoka temperatura IGBT (nr 2).	

		Sprawdź, czy wentylator pracuje płynnie; jeżeli nie, wymień wentylator.
Brak automatycznego przywracania		
F3/F6	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – zwarcie elektryczne (F3 dla nr 1, F6 dla nr 2).	Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płyty ceramicznej.
F4/F7	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – obwód otwarty (F4 dla nr 1, F7 dla nr 2).	
F5/F8	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – nieprawidłowy (F5 dla nr 1, F8 dla nr 2)	
F9/FA	Usterka czujnika temperatury IGBT (zwarcie elektryczne/obwód otwarty dla nr 1).	Wymień panel zasilania.
FC/FD	Usterka czujnika temperatury IGBT (zwarcie elektryczne/obwód otwarty dla nr 2).	

2) Konkretna usterka i rozwiązanie

Usterka	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie zapala się, kiedy urządzenie jest podłączone.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest dokładnie podłączona do gniazdka, a gniazdko działa.	
	Błąd połączenia panelu zasilania i panelu wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Panel zasilania jest uszkodzony.	Wymień płytę zasilania.	
	Panel wyświetlacza jest uszkodzony.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED jest nieprawidłowy.	Panel wyświetlacza jest uszkodzony.	Należy wymienić panel wyświetlacza.	
Wskaźnik Trybu Gotowania włącza się, ale grzanie nie uruchamia się.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być za wysoka. Wlot powietrza lub otwory wentylacyjne mogą być zablokowane.	
	Usterka wentylatora.	Sprawdź, czy wentylator pracuje płynnie; jeżeli nie, wymień wentylator.	
	Panel zasilania jest uszkodzony.	Należy wymienić panel zasilający.	
Grzanie wyłącza się nagle	Nieodpowiedni rodzaj	Użyj odpowiedniego	Obwód wykrywania

podczas użytkowania, a na wyświetlaczu pojawia się symbol „u”.	naczynia.	naczynia (szczegóły w instrukcji obsługi).	naczynia jest uszkodzony, wymień panel zasilania.
	Za mała średnica naczynia.		
	Kuchnia się przegrzała;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekaj, aż falownik powróci do normalnej pracy; Wciśnij „ON/OFF”, aby zrestartować urządzenie.	
Pola grzewcze z tej samej strony (np. pierwsze i drugie pole) wyświetlają „u”.	Błąd połączenia panelu zasilania i panelu wyświetlacza;	Sprawdź połączenie.	
	Panel wyświetlacza w części komunikacyjnej jest uszkodzony.	Należy wymienić panel wyświetlacza.	
	Główny panel jest uszkodzony.	Należy wymienić panel zasilający.	
Nieprawidłowy odgłos wentylatora.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień wentylator.	

Powyższe wskazówki pomogą ocenić i zbadać częste usterki.

Nie należy demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć wszelkich zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

9. Instalacja

9.1 Wybór narzędzi do instalacji

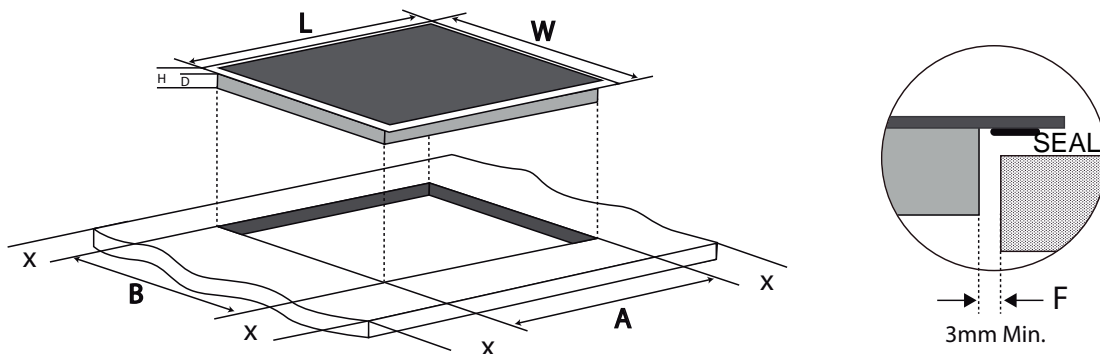
Wyciąć otwór w powierzchni blatu zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku.

W celu instalacji i użytkowania, wokół otworu należy pozostawić co najmniej 5 cm przestrzeni.

Należy upewnić się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Należy wybrać termoodporny i izolowany materiał blatu (drewno i podobne włókniste i higroskopijne materiały nie powinny być stosowane jako materiał blatu, chyba że zostały zaimpregnowane), aby uniknąć porażenia prądem i większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym płyty grzewczej. Jak przedstawiono poniżej:



Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa odległość pomiędzy krawędziami płyty a wewnętrzną powierzchnią blatu kuchennego powinna wynosić co najmniej 3 mm.

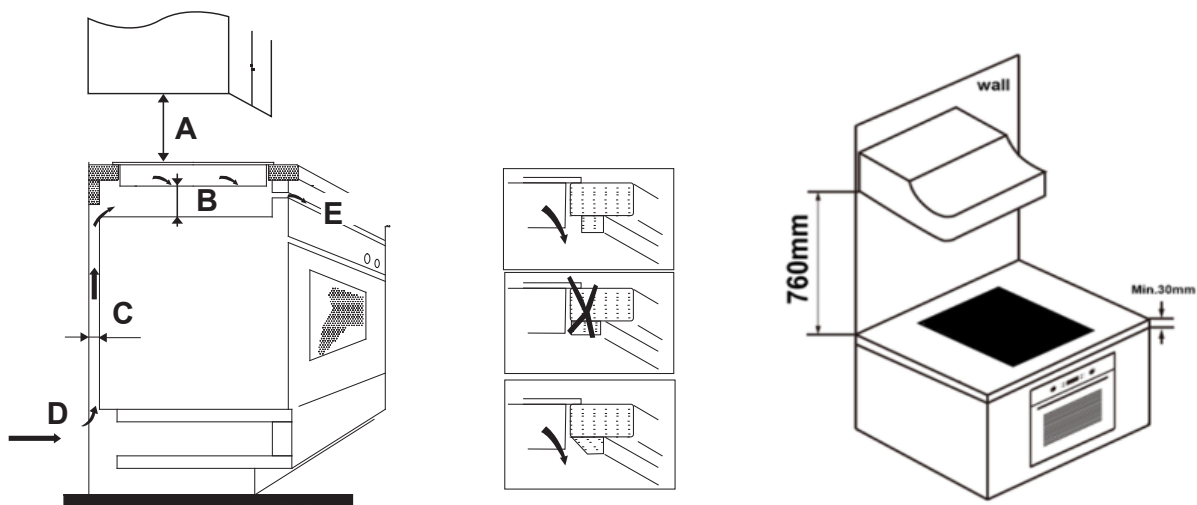


D (mm)	S (mm)	W (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560 + 4 +1	490 + 4 +1	min. 50	min. 3

Należy koniecznie upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Należy się także upewnić, że kuchnia indukcyjna jest sprawna. Jak przedstawiono poniżej:



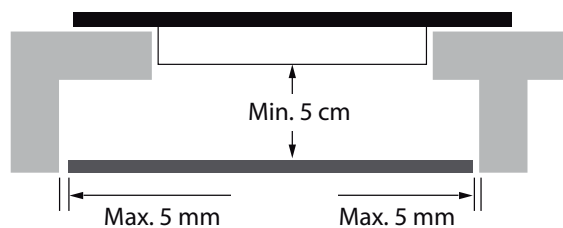
Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa odległość pomiędzy płytą grzewczą a znajdującą się nad nią szafką powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	min. 20	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

UWAGA: Zapewnienie odpowiedniej wentylacji

Należy upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Aby uniknąć przypadkowego dotknięcia przegrzewającego się spodu płyty lub niespodziewanego porażenia elektrycznego, należy umieścić drewnianą wkładkę, przymocowaną śrubami, w odległości min. 50 mm od spodu płyty. Postępuj zgodnie z poniższymi wymaganiami.





Płyta grzewcza posiada otwory wentylacyjne. TRZEBA upewnić się, że te otwory nie są zablokowane przez blat, kiedy płyta jest umieszczana w wyznaczonym miejscu.



- Przypominamy, że klej, który łączy plastikowe lub drewniane elementy mebli, musi być odporny na wysokie temperatury do 150°C, aby uniknąć odklejania się okładziny.
 - Ściana za płytą, sąsiednie i otaczające powierzchnie muszą być odporne na temperatury do 90°C.
-

9.2 Przed instalacją płyty należy upewnić się, że

- Blat jest płaski i dobrze wypoziomowany, a żadne elementy przestrzenne nie kolidują z wymaganiami co do przestrzeni.
- Blat został wykonany z termoodpornego i izolowanego materiału.
- Jeżeli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator.
- Instalacja będzie przeprowadzona zgodnie z wymaganiami dotyczącymi wolnej przestrzeni wokół urządzenia, odpowiednimi standardami i przepisami.
- Odpowiedni odłącznik zapewniający pełne odłączenie od zasilania sieciowego jest zawarty w stałym okablowaniu, zamontowany i ustawiony zgodnie z lokalnymi przepisami i zasadami dotyczącymi okablowania.
- Odłącznik musi być zatwierdzonego rodzaju i posiadać 3-milimetrową szczelinę pomiędzy stykami wynoszącą 3 mm (lub we wszystkich [fazowych] przewodach, jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania zezwalają na tę wersję wymogów).
- Odłącznik musi być łatwo dostępny dla użytkownika posiadającego zainstalowaną płytę grzewczą.
- Należy skonsultować się z lokalnym organem nadzoru budowlanego i zapoznać się z zarządzeniami władz lokalnych w razie wątpliwości dotyczących instalacji.
- Należy używać termoodpornych i łatwych do czyszczenia materiałów (jak np. płytki ceramiczne) do wykończenia powierzchni ścian otaczających płytę.

9.3 Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

- Nie ma dostępu do kabla zasilającego przez drzwi lub szuflady szafek.
- Zapewniony został odpowiedni przepływ powietrza między zabudową kuchenną a spodem płyty.
- Jeżeli płytę zainstalowano nad szufladą lub szafką kuchenną, bariera termiczna została zamontowana pod podstawą płyty.
- Odłącznik jest łatwo dostępny dla użytkownika.

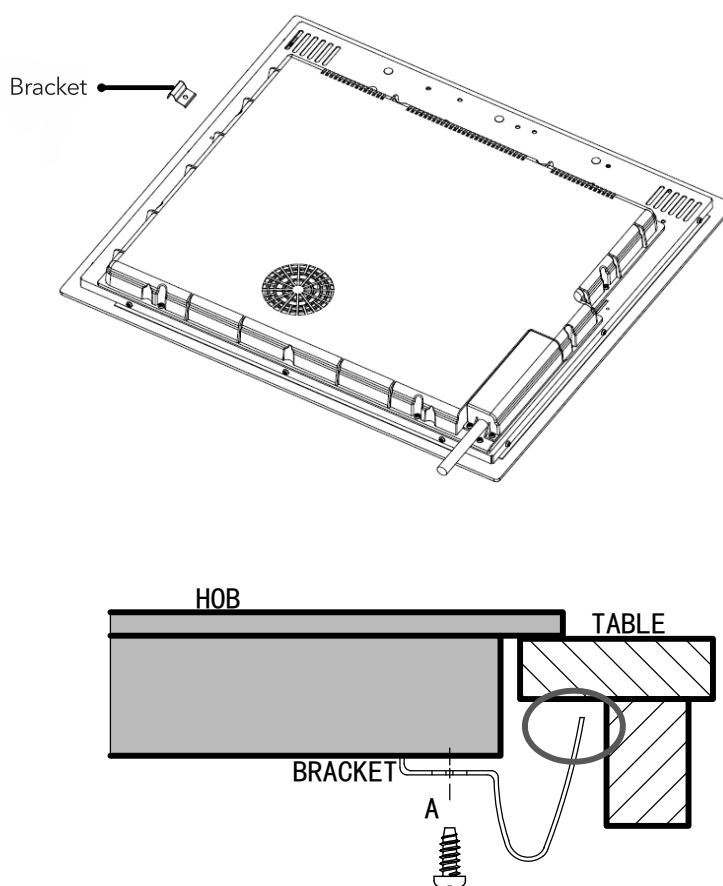
9.4 Przed montażem uchwytów mocujących

Urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej, gładkiej powierzchni (można użyć opakowania). Nie wywieraj nacisku na elementy regulujące wystające z płyty.

9.5 Regulacja uchwytów mocujących

Należy przymocować płytę do powierzchni roboczej, przykręcając 2 uchwyty mocujące na podstawie płyty (patrz rysunek) po instalacji.

Należy dostosować pozycję uchwytów do grubości blatu.



W żadnym wypadku uchwyty nie mogą dotykać wewnętrznej powierzchni blatu po instalacji (patrz rysunek).

9.6 Środki ostrożności

1. Płyta indukcyjna musi być instalowana przez odpowiednio wykwalifikowany personel lub techników. Oferujemy usługi naszych specjalistów. Nigdy nie należy przeprowadzać instalacji samodzielnie.
2. Płyty nie należy montować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płyta indukcyjna powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu poprawienia jej funkcjonalności.
4. Ściana i powierzchnia nad płytą grzewczą powinny być odporne na ciepło.
5. Aby uniknąć jakichkolwiek uszkodzeń, warstwa izolacyjna i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać myjki parowej.

9.7 Podłączanie płyty do zasilania sieciowego



Płyta musi zostać podłączona do zasilania sieciowego przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy upewnić się, że:

1. Domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy pobieranej przez płytę.
2. Napięcie elektryczne odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej.
3. Kabel zasilający jest dostosowany do ładunku podanego na tabliczce znamionowej.

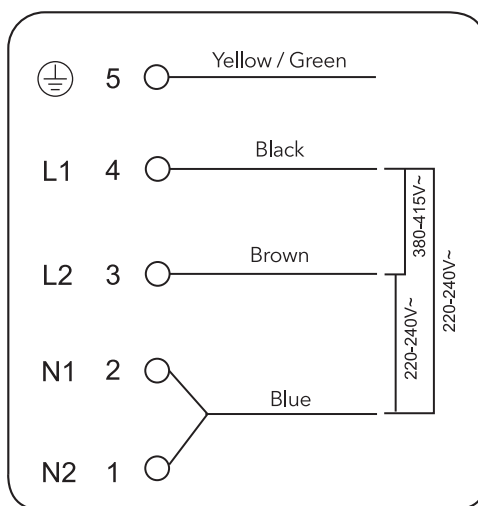
Aby podłączyć płytę do zasilania sieciowego, nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozdzielczych, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Przewód zasilający nie może dotykać nagrzanym miejsc i musi być ułożony w taki sposób, aby jego temperatura w żadnym momencie nie przekraczała 75°C.

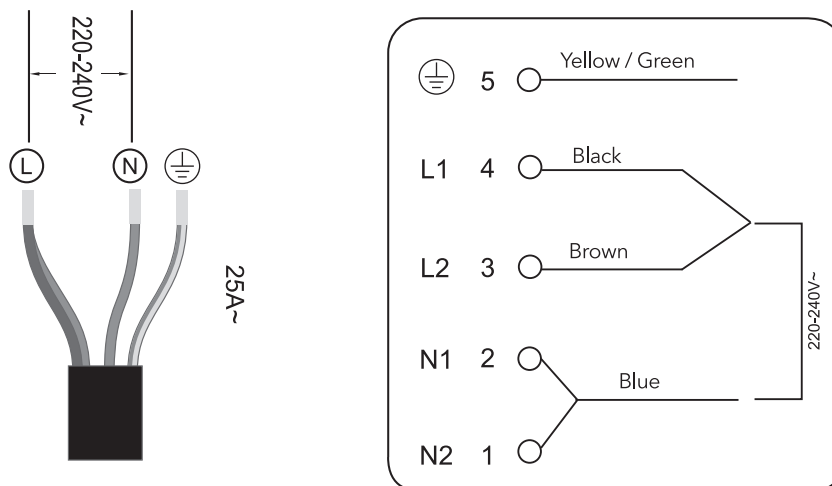


Elektryk powinien sprawdzić, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia i nie ma konieczności wprowadzania zmian.

Wszelkie modyfikacje muszą zostać dokonane przez wykwalifikowanego elektryka.



Jeżeli liczba pól grzewczych wybranego urządzenia wynosi minimum 4, urządzenie może zostać podłączone do zasilania sieciowego za pomocą **jednofazowego** złącza elektrycznego, jak pokazano poniżej.



- Jeżeli kabel został uszkodzony lub konieczna jest wymiana, musi ona zostać przeprowadzona przez serwisanta przy użyciu odpowiednich narzędzi, w celu uniknięcia jakichkolwiek wypadków.
- Jeżeli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalną 3-milimetrową przerwą między stykami.
- Instalator musi zapewnić prawidłowe połączenie elektryczne i zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany tylko przez odpowiednio wykwalifikowanego technika.



Po instalacji nie ma dostępu do spodu płyty i kabla zasilającego.



UTYLIZACJA: Nie wyrzucaj tego urządzenia razem z niesegregowanymi odpadami komunalnymi. Konieczna jest selektywna zbiórka tego typu odpadów w celu ich przeróbki.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z dyrektywą unijną 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając prawidłowy sposób utylizacji, możesz zapobiec potencjalnemu zagrożeniu dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, którego przyczyną mogłoby być niewłaściwe postępowanie z tego typu odpadami.

Ten symbol na produkcie wskazuje, że produktu nie należy traktować jako zwykłego odpadu domowego. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celach recyklingu.

To urządzenie podlega specjalistycznemu usuwaniu odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miejskim, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów, lub punktem sprzedaży produktu.

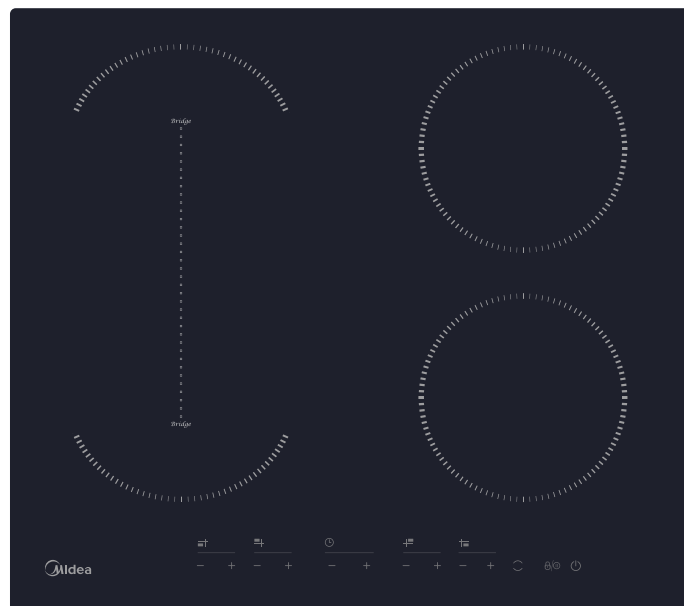
Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miejskim, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów, lub punktem sprzedaży produktu.



Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: MIH 616AC



Content

1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance	5
1.3.1 Electrical Shock Hazard	5
1.3.2 Health Hazard	6
1.3.3 Hot Surface Hazard	6
1.3.4 Cut Hazard	6
1.3.5 Important safety instructions	6
2. Product Introduction	8
2.1 Top View	8
2.2 Control Panel	8
2.3 Working Theory	9
2.4 Before using your New Induction Hob	9
2.5 Technical Specification	9
3. Operation of Product	9
3.1 Touch Controls	9
3.2 Choosing the right Cookware	10
3.3 How to use	11
3.3.1 Start cooking	11
3.3.2 Finish cooking	11
3.3.3 Using the Boost function	12
3.3.4 FLEXIBLE AREA	12
3.3.5 Locking the Controls	14
3.3.6 Pause Mode	14
3.3.7 Power Management Function	14
3.3.8 Timer control	15
3.3.9 Default working times	17
4. Cooking Guidelines	17
4.1 Cooking Tips	17
4.1.1 Simmering, cooking rice	17
4.1.2 Searing steak	18
4.1.3 For stir-frying	18
4.2 Detection of Small Articles	18
5. Heat Settings	18
6. Care and Cleaning	19
7. Hints and Tips	19
8. Failure Display and Inspection	21
9. Installation	22
9.1 Selection of installation equipment	22

9.2	Before installing the hob, make sure that.....	24
9.3	After installing the hob, make sure that.....	24
9.4	Before locating the fixing brackets.....	25
9.5	Adjusting the bracket position.....	25
9.6	Cautions.....	25
9.7	Connecting the hob to the mains power supply.....	26

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.

Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.

Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 Cut Hazard

Take care - panel edges are sharp.

Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

Read these instructions carefully before installing or using this appliance.

No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.

This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
A steam cleaner is not to be used.

Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.

Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

This appliance complies with electromagnetic safety standards.

However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.

Keep children away.

Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

Never use your appliance as a work or storage surface.

Never leave any objects or utensils on the appliance.

Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by

its electromagnetic field.

Never use your appliance for warming or heating the room. After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).

Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.

Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

Do not place or drop heavy objects on your cooktop.

Do not stand on your cooktop.

Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.

Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations

on the purchase of your new Induction Hob.

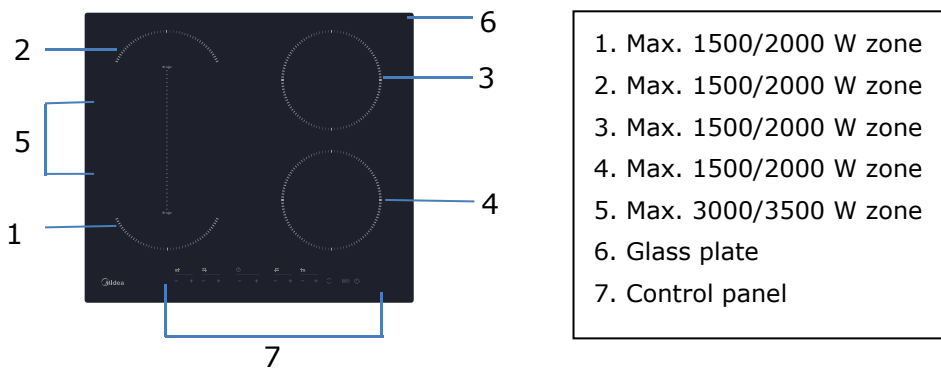
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

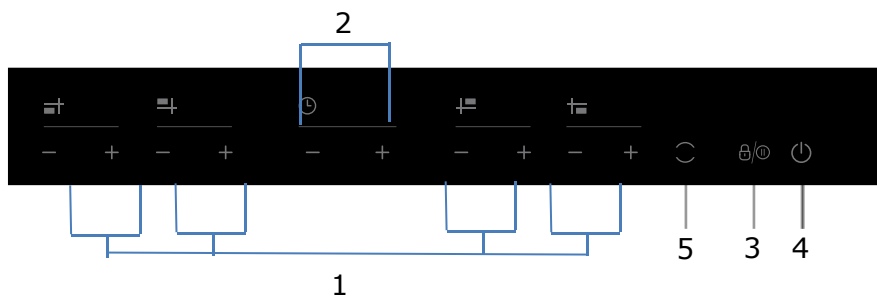
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Introduction

2.1 Top View



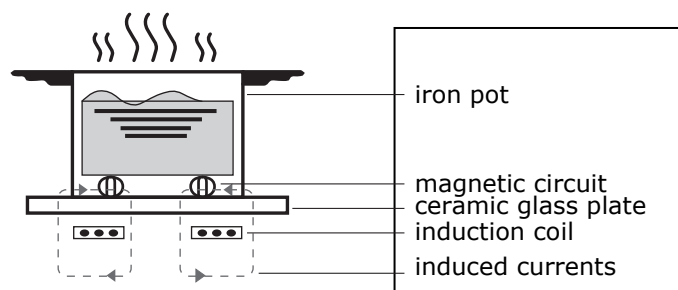
2.2 Control Panel



- | |
|--------------------------|
| 1. Power regulating key |
| 2. Timer regulating key |
| 3. Keylock/Pause control |
| 4. ON/OFF control |
| 5. Flexible Area control |

2.3 Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



2.4 Before using your New Induction Hob

Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

2.5 Technical Specification

Cooking Hob	MIH 616AC
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7000W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

3. Operation of Product

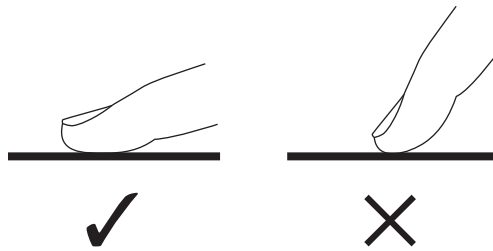
3.1 Touch Controls

The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.

Use the ball of your finger, not its tip.


You will hear a beep each time a touch is registered.

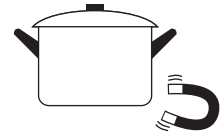
Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



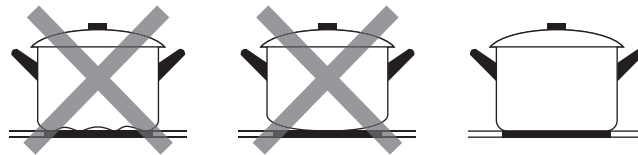
3.2 Choosing the right Cookware



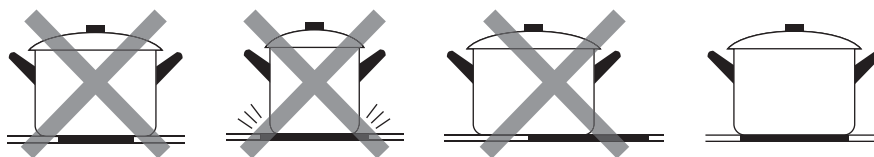
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



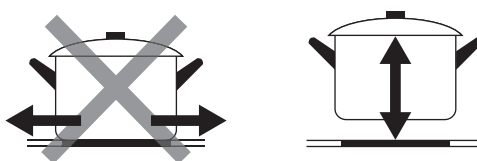
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.

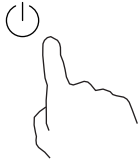
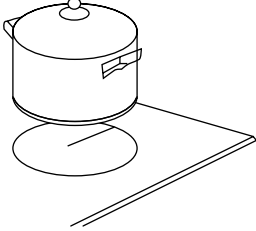
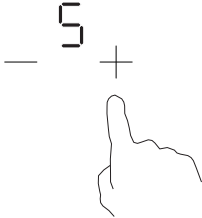


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. 	

If the display flashes alternately with the heat setting

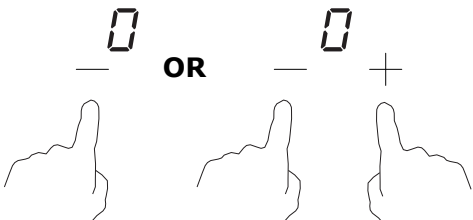
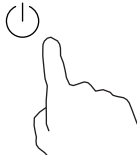
This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you’re using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

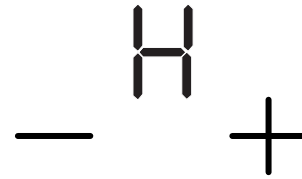
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

<p>Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together. Make sure the display shows “0”</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	

Beware of hot surfaces

H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
Touching the power regulating key "+" to set the power of the heating zone to Level 9	
Touching the power regulating key "+" again, the zone indicator show "b" and the power reach Max	
Cancel the Boost function	
Touching the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.	
Touching "-" and "+" control together. The cooking zone switch off and the boost function cancel automatically	

The function can work in any cooking zone.

The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.

If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

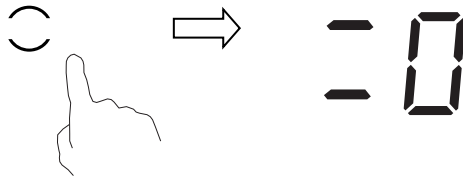
3.3.4 FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.

- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

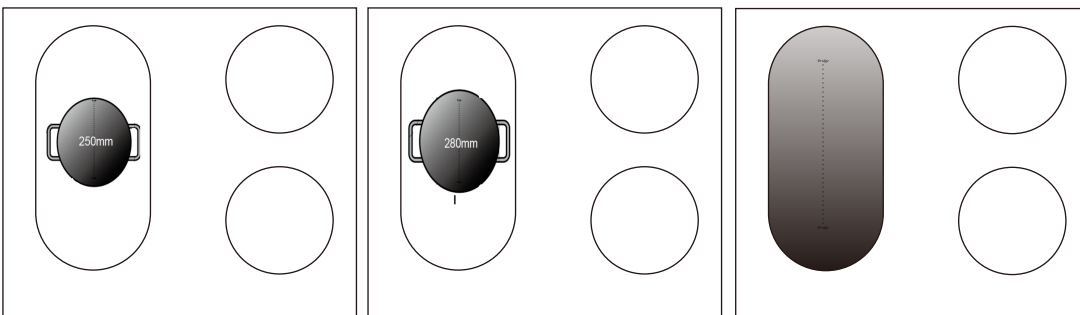
As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control .



2. As a big zone, we suggest the used as the follow:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

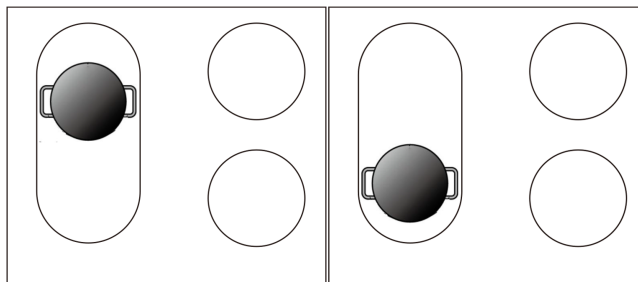


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

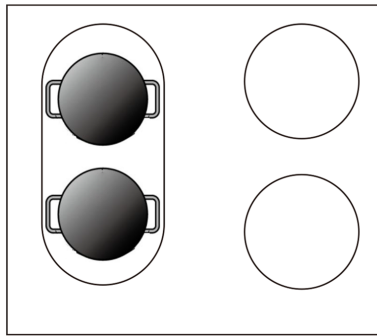
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b)Put two pans on both sides of the flexible zone.





Notice: Make sure the pan is bigger than 12cm.



3.3.5 Locking the Controls

You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch and hold the lock control  for a while.	The timer indicator will show " Lo "
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control  for a while.	



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.



3.3.6 Pause Mode

You can pause the heating instead of shutting the hob off.

When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touch the lock/pause control.	All the indicator will show " 11 "
To exit pause mode	
Touch the lock/pause control.	



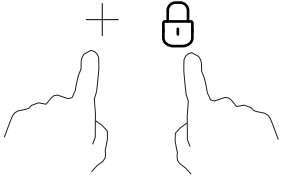
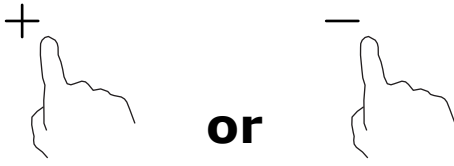
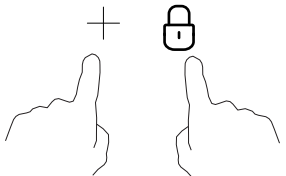
When the hob is in the pause mode, all the controls are disabled except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

3.3.7 Power Management Function

It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different

power ranges.

induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

To enter Power Management Function	
Turn on the hob, then Press at the same time the "+" (timer) and key lock.	The timer indicator will show " P5" which means power level 5. The default mode is on 7.0Kw.
	
To switch to another level	
press +/- from the timer	There are 5 power levels, from "P1" to "p5". The timer indicator will show one of them.
	"P1" : the maximum power is 2.5kW. "P2" : the maximum power is 3.5kW. "P3" : the maximum power is 4.5kW. "P4" : the maximum power is 5.5kW. "P5" : the maximum power is 7.0kW.
Confirmation and Exit Power Management Function	
Press at the same time + (timer) and key lock for confirmation.	Then the hob will be turned off.
	

3.3.8 Timer control

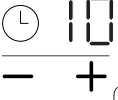

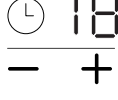
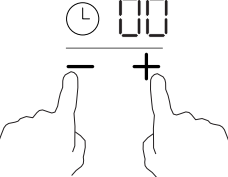
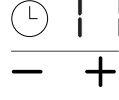
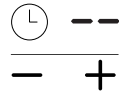
You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.

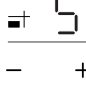
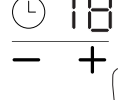
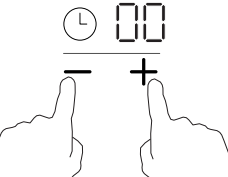
The timer of maximum is 99 min.

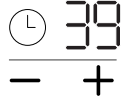
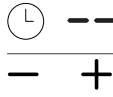
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.</p>	

b) Setting the timer to turn one zone off

Set one zone	
<p>Touch the "-" or "+" of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.</p>	
<p>Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	

<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.</p> <p>NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.</p>	
<p>When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.</p>	



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

3.3.9 Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

4. Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

4.1 Cooking Tips

When food comes to the boil, reduce the temperature setting.

Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.

Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

4.1.1 Simmering, cooking rice

Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.

Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the

lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

5. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta

9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water
---	--

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
---------	-----------------	------------

The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

8. Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	
E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid. (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	

	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

9. Installation

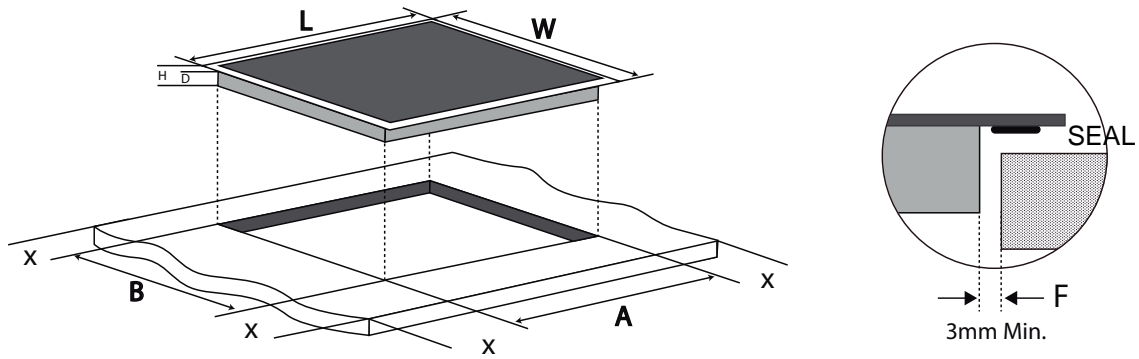
9.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

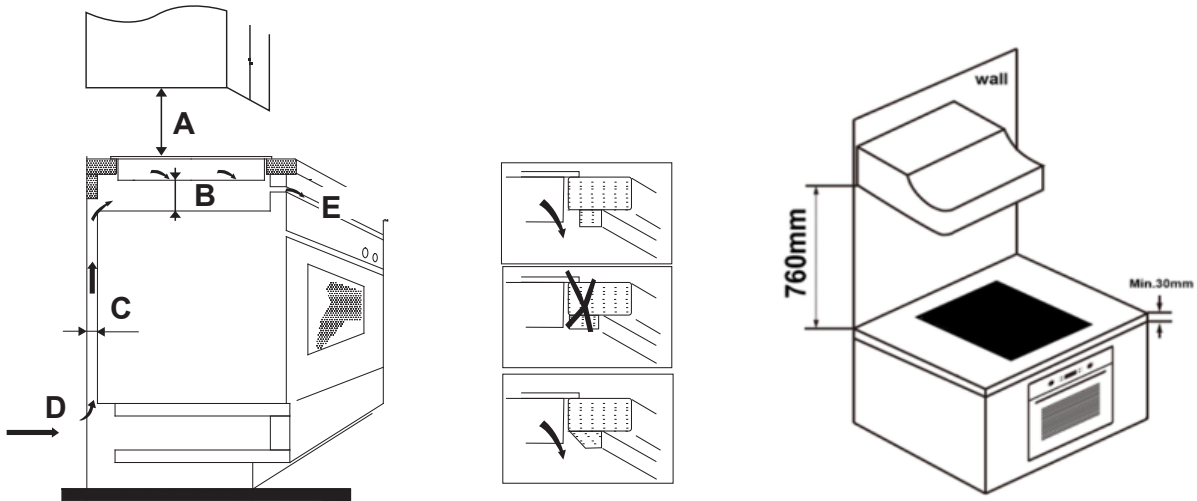


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below



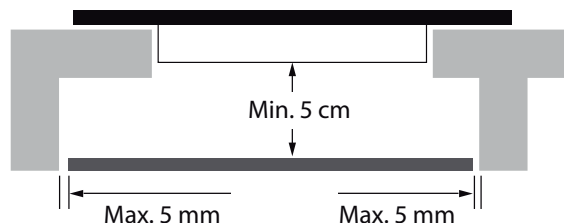
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.





There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150 °C , to avoid the unstuck of the paneling.
 - The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.
-

9.2 Before installing the hob, make sure that

The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.

If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.

The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).

The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.

You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.

You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

9.3 After installing the hob, make sure that

The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.

There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.

If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.

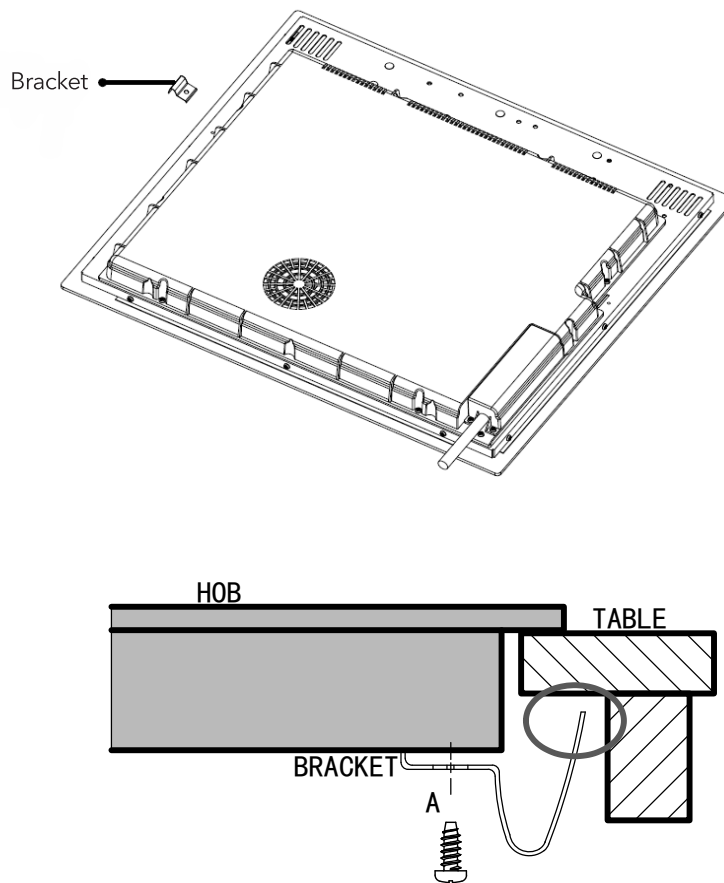
The isolating switch is easily accessible by the customer.

9.4 Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

9.6 Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

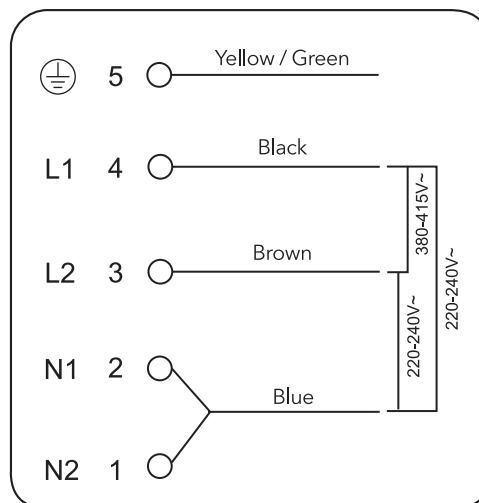
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

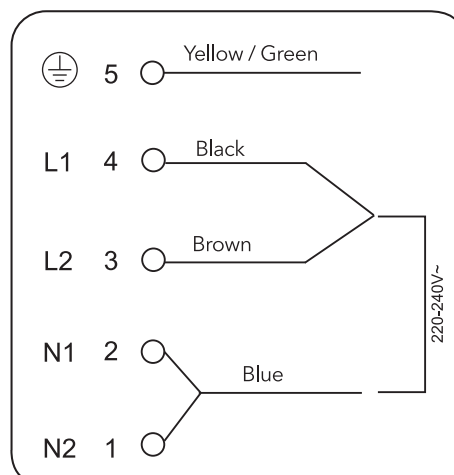
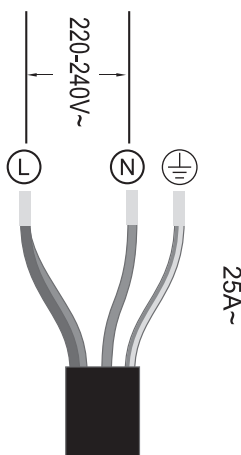
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.



If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.

If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

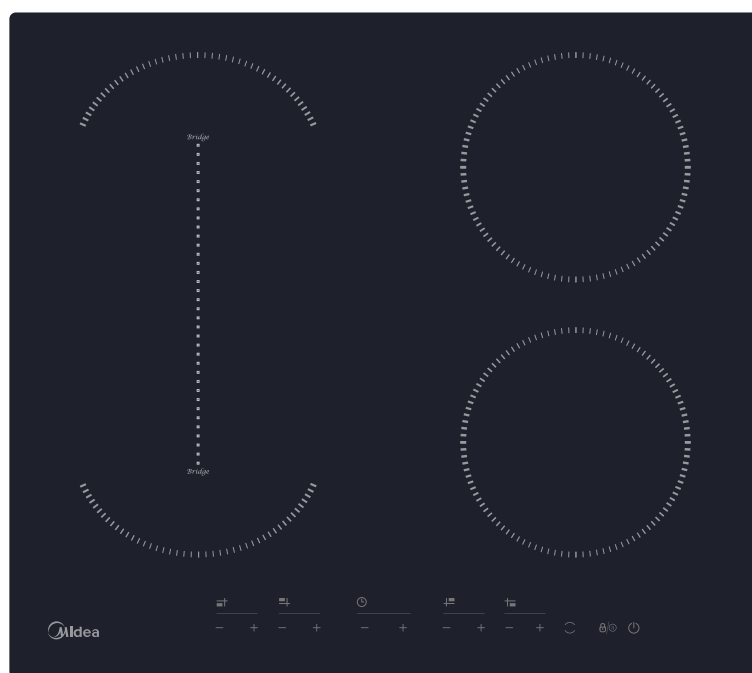
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Indukční varná deska

Návod k obsluze / Návod k instalaci

MODEL: MIH 616AC



Obsah

1. Úvod	4
1.1 Bezpečnostní opatření	4
1.2 Instalace	4
1.2.1 Riziko zasažení elektrickým proudem	4
1.2.2 Riziko zranění	4
1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny	4
1.3 Provoz a údržba	5
1.3.1 Riziko zasažení elektrickým proudem	5
1.3.2 Ohrožení zdraví	5
1.3.3 Riziko horkého povrchu	6
1.3.4 Riziko zranění	6
1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny	6
2. Popis spotřebiče	8
2.1 Pohled shora	8
2.2 Ovládací panel	8
2.3 O indukčním vaření	8
2.4 Před použitím nové indukční desky	9
2.5 Technická upřesnění	9
3. Zacházení se spotřebičem	9
3.1 Dotykové ovládání	9
3.2 Volba vhodného nádobí	10
3.3 Použití indukční varné desky	11
3.3.1 Začínáme	11
3.3.2 Po použití	11
3.3.3 Použití maximálního výkonu	12
3.3.4 FLEXIBILNÍ ZÓNA	12
3.3.5 Uzamčení ovladačů	14
3.3.6 Režim pauzy	14
3.3.7 Funkce ovládání síly	14
3.3.8 Použití časovače	15
3.3.9 Výchozí funkční doby	17
3.3.10 WIFI funkce	17
4. Doporučení k vaření	17
4.1 Rady k vaření	17
4.1.1 Dušení, vaření rýže	17
4.1.2 Pečení steaku	17
4.1.3 Smažení	17
4.2 Detekce malých předmětů	18
5. Nastavení výkonu	18
6. Péče a čištění	19
7. Rady a tipy	19
8. Zobrazení kódu, závady a kontrola	20
9. Instalace	22
9.1 Výběr místa instalace	22

9.2	Před instalací se ujistěte, že	24
9.3	Po instalaci se ujistěte, že	24
9.4	Před použitím upevňovacích držáků	24
9.5	Nastavení pozice držáků	24
9.6	Upozornění	25
9.7	Připojení varné desky k elektrické síti	25

1. Úvod

1.1 Bezpečnostní opatření

Vaše zdraví je pro nás důležité. Přečtěte si tyto informace před použitím varné desky.

1.2 Instalace

1.2.1 Riziko zásahu elektrickým proudem

- Před provedením jakékoliv údržby, odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Je důležité připojit spotřebič k vhodnému systému uzemnění.
- Úpravy na elektrickém systému domácnosti musí být provedeny jen kvalifikovaným elektrikářem.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k zasažení elektrickým proudem nebo smrti.

1.2.2 Riziko poranění

- Zvyšte pozornost – okraje varné desky jsou ostré.
- Při nedbalosti může vést k poranění či pořezání.

1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny

- Pečlivě si před instalací a použitím přečtěte pokyny.
- Na spotřebič nepokládejte žádné výbušné materiály.
- Poskytněte tyto informace osobě zodpovědné za instalaci spotřebiče, může to snížit cenu za instalaci.
- Aby nedošlo k nebezpečí, musí být tento spotřebič instalován podle těchto instalačních pokynů.
- Tento spotřebič musí nainstalovat a uzemnit kvalifikovaný technik.
- Spotřebič musí být připojen k obvodu, který obsahuje odpojovací spínač s plným odpojením od napájení.
- Nesprávná instalace může vést ke ztrátě záruky.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností a vědomostí pod

dohledem nebo po poučení ohledně použití spotřebiče bezpečným způsobem a za pochopení rizik o použití.

- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem. Děti ho nesmí čistit a udržovat bez dozoru.
- Poškozený napájecí kabel musí být vyměněn výrobcem, servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby nedošlo ke zranění.
- Varování: pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnosti zásahu elektrickým proudem.
- Kovové objekty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, nesmí být pokládány na povrch varné desky, mohou se zahřát.
- K čištění nepoužívejte parní čistič.
- K čištění povrchu desky nepoužívejte parní čistič.
- Spotřebič není určen pro ovládání externím ovladačem nebo samostatným dálkově ovládaným systémem.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí ohně: neuchovávejte věci na povrchu desky.
- Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být nepřetržitě pod dohledem.
- VAROVÁNÍ: Při vaření s tuky nebo oleji na varné desce bez dohledu může dojít k požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, vypněte spotřebič a zakryjte oheň pokličkou nebo požární dekou.

1.3 Provoz a údržba

1.3.1 Riziko zásahu elektrickým proudem

- Nepoužívejte poničenou nebo prasklou desku. Pokud je povrch desky prasklý, ihned vypojte spotřebič z napájení (spínač ve zdi) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Před čištěním či údržbou vypojte z napájení.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k zasažení elektrickým proudem nebo smrti.

1.3.2 Ohrožení zdraví

- Tento spotřebič vyhovuje standardům o elektromagnetickém rušení.
- Avšak osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými

implantáty (inzulínové pumpy) musí informovat svého doktora nebo výrobce implantátu před použitím spotřebiče, aby se ujistily, že jejich implantát nebude ovlivněn elektromagnetickým polem.

- Nedodržení těchto pokynů může vést k smrti.

1.3.3 Riziko horkého povrchu

- Během použití jsou přístupné části dostatečně horké na to, aby způsobily popáleniny.
- Nedotýkejte se indukčního skla tělem, oblečením nebo jinou věcí, jen vhodným nádobím, dokud povrch nevychladne.
- Uchovávejte mimo dosah dětí.
- Madla nádobí mohou být horká na dotek. Zkontrolujte, zdali madla nepřesahují do dalších varných zón. Uchovávejte madla mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k popáleninám.

1.3.4 Riziko úrazu

- Po sejmutí bezpečnostního krytu je odkryta ostrá čepel čistící škrabky. Používejte se zvýšenou pozorností a vždy uchovávejte bezpečně mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu nebo pořezání.

1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny

- Spotřebič během použití nenechávejte bez dozoru. Vyvření způsobuje kouř a může dojít ke vzplanutí.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte jako pracovní povrch nebo jako povrch ke skladování věcí.
- Nenechávejte objekty nebo nádobí na spotřebiči.
- Nepokládejte nebo nenechávejte magnetizovatelné objekty (kreditní karty, paměťové karty) nebo elektrické zařízení (počítače, MP3 přehrávače) poblíž spotřebiče, mohou být ovlivněny elektromagnetickým polem.
- Nepoužívejte k vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a desku podle návodu (použitím dotykového zařízení). Pro vypnutí se nespolehejte na funkci detekce nádobí.
- Nedovolte dětem si se spotřebičem hrát, sedět na něm, stát nebo po něm lézt.
- Neuchovávejte předměty zajímavé pro děti v blízkosti spotřebiče. Děti lezoucí po varné desce se mohou vážně

zranit.

- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v místě, kde je spotřebič používán.
- Děti či osoby s postižením, které omezuje jejich schopnost používat spotřebič, musí být poučeny zodpovědnou a kompetentní osobou o zacházení. Instruktor musí být ujistěn, že mohou spotřebič používat bez jejich ohrožení.
- Neopravujte a nenahrazujte součástky spotřebiče, pokud to tento návod nedoporučuje. Všechny ostatní opravy musí vykonat kvalifikovaný technik.
- Na varnou desku nepokládejte těžké objekty.
- Na varnou desku nestoupejte.
- Nepoužívejte nádobí s pokřivenými okraji nebo nádobí po varné desce nepřesouvejte, může to poškrábat skleněný povrch.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky k čištění indukčního skla, mohou jej poškrábat.
- Spotřebič je určen k použití v domácnosti a v podobných prostředích jako: -zaměstnanecké kuchyně v prodejnách, kancelářích a ostatních pracovních místech; -na farmách; -klienty v hotelech, motelech a ostatních rezidenčních zařízeních; -místech pro výdej snídaní.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části jsou během používání horké.
- Vyhněte se doteku tepelných částí.
- Děti mladší 8 let se bez dohledu nesmí pohybovat poblíž varné desky.

Blahopřejeme k pořízení nové indukční varné desky.

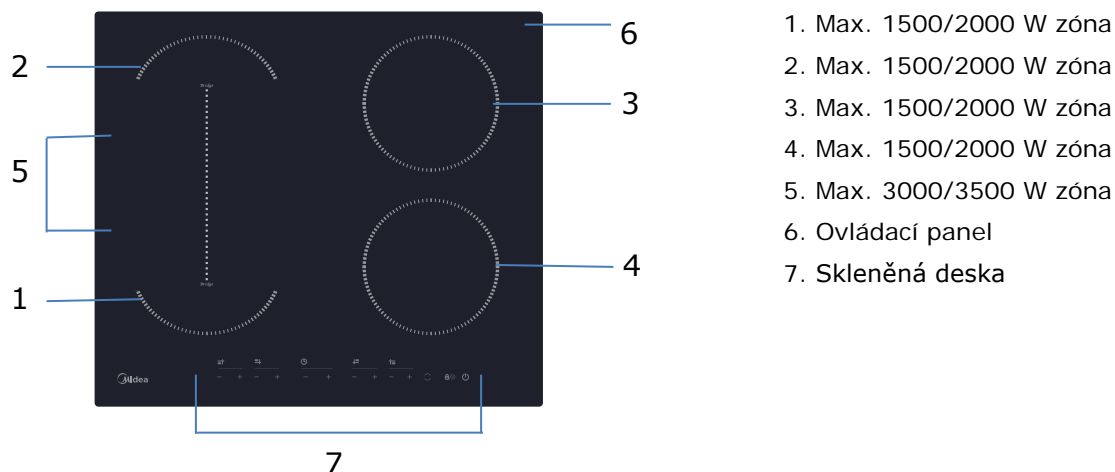
Doporučujeme vám věnovat čas k přečtení tohoto návodu k použití/instalaci pro zajištění správné instalace a ovládání spotřebiče.

K instalaci si přečtěte sekci instalace.

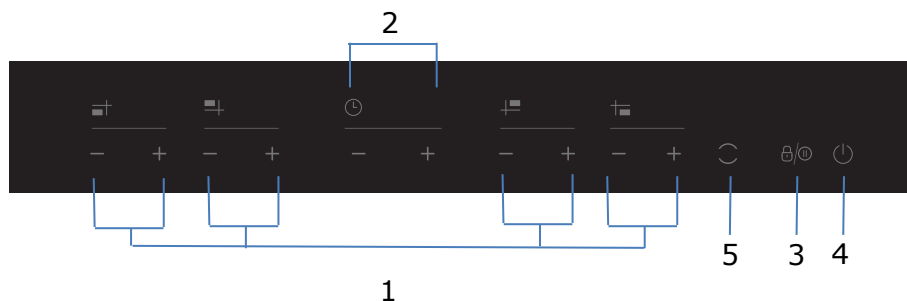
Před použitím si přečtěte všechny bezpečnostní opatření a uchovejte tento návod k pro použití v budoucnosti.

2. Popis spotřebiče

2.1 Pohled shora

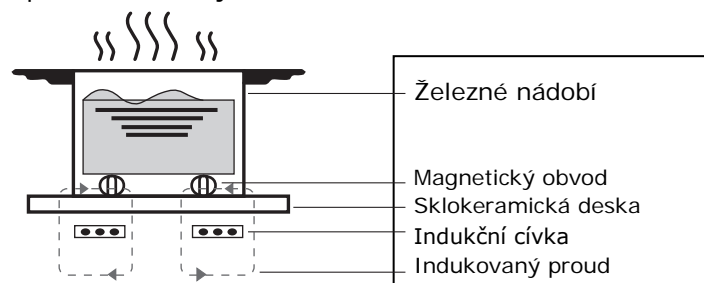


2.2 Ovládací panel



2.3 O indukčním vaření

Indukční vaření je bezpečné, rychlé, účinné a ekonomické. Funguje na základě elektromagnetických vibrací generujících teplo přímo v nádobí místo zahřívání samotné skleněné desky. Skleněná deska je horká, protože se postupem času zahřeje.



2.4 Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tento návod, dbejte obzvláště na část „Bezpečnostní opatření“.
- Odstraňte z indukční varné desky ochrannou fólii.

2.5 Technická upřesnění

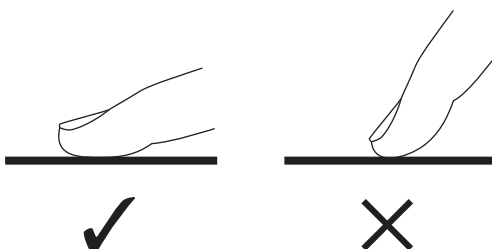
Varná deska	MIH 616AC
Varné zóny	4 zóny
Napájení	220-240V ~ 50Hz nebo 60Hz
Výkon	7000W
Rozměry spotřebiče d×š×v(mm)	590X520X60
Rozměry pro vestavbu A×B (mm)	560X490

Váha a rozměry jsou přibližné. Jelikož neustále vylepšujeme naše produkty, mohou se technické údaje a design bez předchozího upozornění změnit.

3. Zacházení se spotřebičem


3.1 Dotykové ovládání

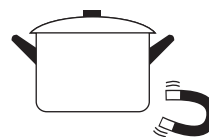
- Ovládání reaguje na dotek, není třeba tlačit.
- Dotkněte se bříškem prstu, nikoliv špičkou.
- Po registraci dotyku uslyšíte zvukový signál.
- Ujistěte se, že je ovládací panel čistý, suchý, a že ho nezakrývá žádný předmět (kuchyňská pomůcka, utěrka). I tenká vrstva vody může ovlivnit ovládání.



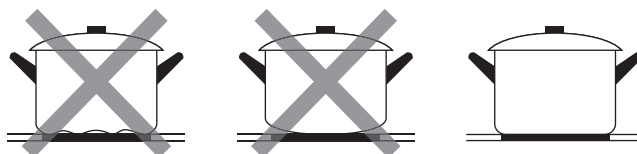
3.2 Volba vhodného nádobí



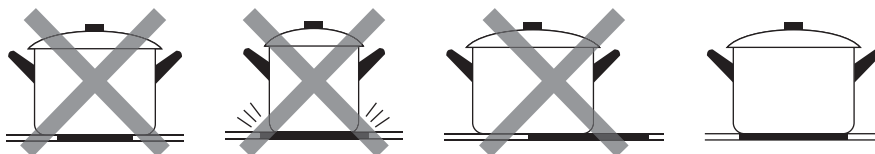
- Používejte jenom nádobí vhodné pro indukční vaření.
Hleďte indukční symbol na obalu nebo na spodku nádobí.
- Můžete zkontrolovat, zda je vhodné, magnetovým testem.
Posunujte magnet ke spodku nádobí. Jestli zůstane na nádobí držet, je vhodné.
- Pokud nemáte magnet:
 1. Nalijte vodu do nádoby, kterou chcete zkontrolovat.
 2. Pokud se voda zahřívá a na displeji neblíká , pak je nádobí vhodné.
- Nádobí z těchto materiálů není vhodné: čistá nerezová ocel, hliníkové nebo měděné bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.



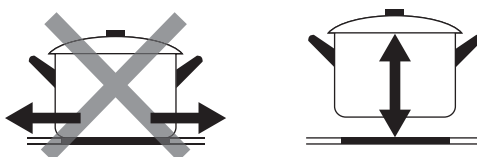
Nepoužívejte nádobí s drsným nebo zaobleným dnem.



Ujistěte se, zda je dno varného nádobí hladké, sedí přesně na sklokeramické desce a má stejný průměr jako varná zóna. Používejte nádobí, jehož průměr dna je větší než zobrazená varná zóna. Použitím nádobí s o něco větším průměrem dna využijete energii s maximální účinností. Pokud použijete menší nádobí, můžete očekávat nižší účinnost. Nádobí s průměrem menším než 140 mm nemusí varná deska detekovat. Nádobí vždy vycentrujte doprostřed varné zóny.

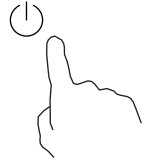
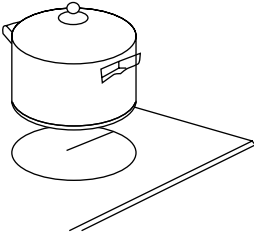
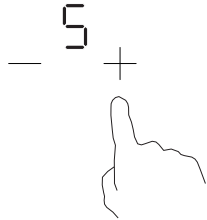


Nádobí z varné desky vždy zvedněte – nepřesouvejte, neboť můžete poškrábat sklokeramický povrch.



3.3 Použití indukční varné desky

3.3.1 Začínáme

<p>Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí. Po zapnutí zazní akustický signál a zobrazí se „-“ nebo „- -“, což indikuje, že varná deska je v pohotovostním režimu.</p>	
<p>Na zvolenou varnou zónu postavte vhodné nádobí.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ujistěte se, zda je dno nádobí a varná deska čistá a suchá.	
<p>Zvolte výkon varné zóny pomocí „-“ nebo „+“.</p> <ul style="list-style-type: none">• Pokud ne zvolíte výkon do 1 minuty, indukční varná deska se automaticky vypne. Musíte začít opět od kroku 1.• Nastavení výkonu můžete upravit kdykoliv během vaření.	

Pokud na displeji bliká $\geq \underline{\quad} \leq$ střídavě s nastavením výkonu

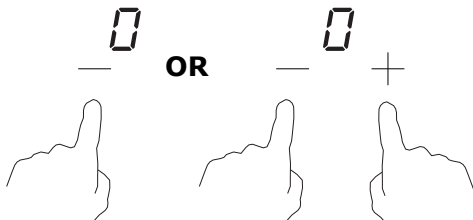
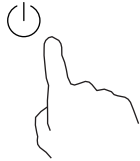
Znamená to, že:

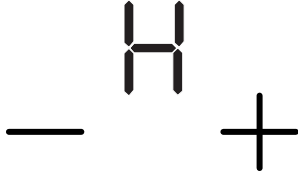
- neumístili jste nádobí na správnou varnou zónu, nebo
- nádoba není vhodná pro indukční vaření, nebo
- nádoba je příliš malá nebo není správně vystředěná na varné zóně.

Pokud nepoužijete vhodnou nádobu, ohřev se nespustí.

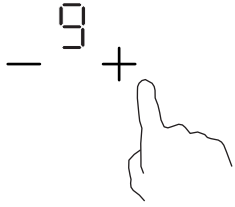
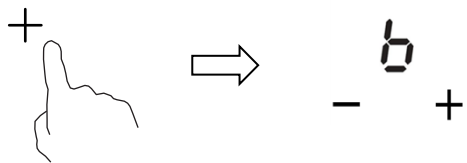

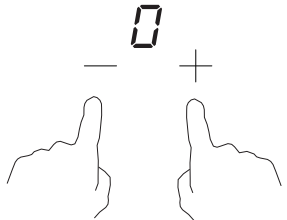
Displej se automaticky vypne, pokud do 1 minut nepostavíte vhodnou nádobu na varnou desku.

3.3.2 Po použití

<p>Vypněte varnou zónu nastavením „0“ nebo současným stisknutím „-“ a „+“.</p> <p>Ujistěte se, zda displej zobrazí „0“.</p>	
<p>Vypněte celou varnou desku stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí.</p>	

<p>Upozornění na horký povrch</p> <p>Symbol „H“ se zobrazí u zóny, která je horká na dotek. Zmizí, když teplota povrchu klesne na bezpečnou teplotu. Zbytkové teplo můžete využít také pro úsporu energie, pokud teplo využijete k dalšímu ohřevu, dokud je varná zóna stále horká.</p>	
---	--

3.3.3 Použití maximálního výkonu

Aktivace maximálního výkonu	
<p>Stiskněte tlačítko „+“ a nastavte sílu na 9.</p>	
<p>Znovu stiskněte tlačítko „+“ a na displeji se zobrazí označení maximálního výkonu „b“.</p>	
Zrušení maximálního výkonu	
<p>Stisknutím tlačítka „-“ zrušíte nastavení maximálního výkonu a nastavení se navrátí zpět na 9.</p>	
<p>Stisknutím tlačítek „-“ a „+“ vypnete varnou zónu, maximální výkon se vypne automaticky.</p>	

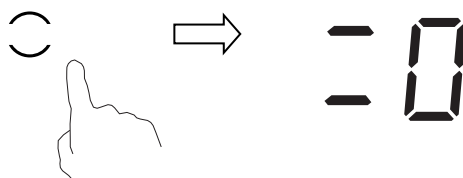
- Funkce se dá použít s jakoukoliv varnou zónou.
- Varná zóna se navrátí do původního nastavení po 5 minutách.
- Pokud je původní nastavení 0, pak se vrátí po 5 minutách do nastavení 9.

3.3.4 FLEXIBILNÍ ZÓNA

- Tato zóna může být použita jako jedna zóna, či dvě různé zóny podle potřebné délky vaření.
- Volná zóna je sestavena ze dvou induktorů, které lze ovládat zvlášť.

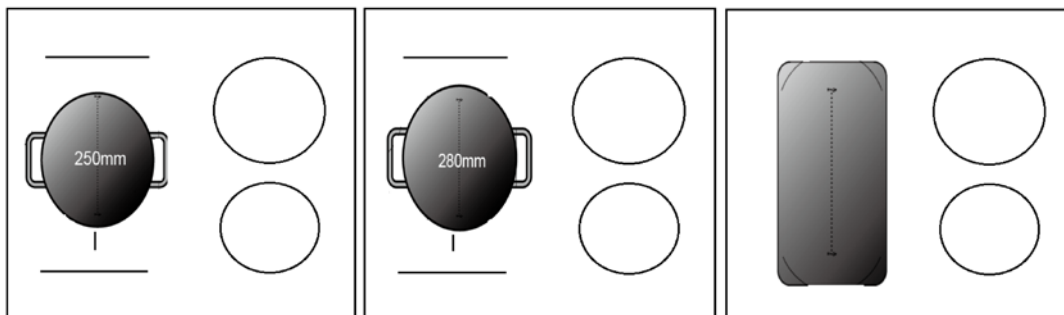
Jako velká zóna

1. K aktivaci volné zóny jako jedna velká zóna stiskněte tlačítko flexibilní zóny.



2. Jako velká zóna, doporučujeme se řídit podle instrukcí níže:

Nádobí: 250mm nebo 280mm průměr nádoby (lze použít hranaté nebo oválné nádoby)

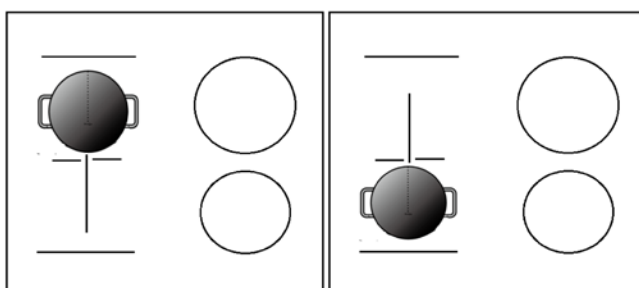


Nedoporučujeme použití jiná než 3 výše zobrazená, jelikož mohou ovlivnit zahřívání nádoby.

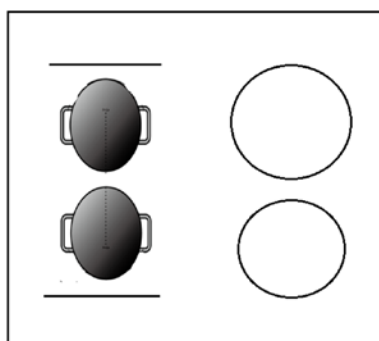
Jako dvě samostatné zóny

Při použití flexibilní zóny jako dvě samostatné zóny máte dvě možnosti zahřívání.

(a) Postavte nádobu na levou horní nebo levou dolní stranu flexibilní zóny.





(b) Postavte dvě nádoby na obě strany flexibilní zóny.





Poznámka: Ujistěte se, že průměr nádoby je víc jak 12 cm.

3.3.5 Uzamčení ovladačů

- Můžete uzamknout ovládací prvky vůči nežádoucímu použití (například nechtěné zapnutí dětmi).
- Když jsou ovladače uzamčené, všechny ovladače kromě tlačítka zapnutí/vypnutí jsou zablokované.

Uzamčení ovladačů	
Stiskněte a podržte uzamykací tlačítko  .	Indikátor časovače zobrazí symbol „Lo“.
Odemčení ovladačů	
Dotkněte se tlačítka  a podržte ho.	





Když je varná deska uzamčena, všechny ovladače jsou neaktivní kromě tlačítka zapnutí/vypnutí , v případě nouze můžete varnou desku vypnout pomocí tlačítka zapnutí/vypnutí , ale pro další obsluhu ji musíte nejprve odblokovat.

3.3.6 Režim pauzy

- Ohřev můžete místo vypnutí pozastavit.
- Během režimu pauzy jsou všechny ovladače kromě zapnutí/vypnutí nepřístupné.

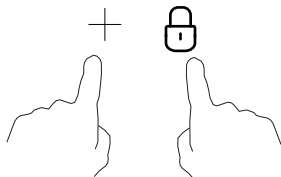
Aktivace režimu pauzy	
Stiskněte tlačítko zamykání/režimu pauzy.	Indikátor zobrazí „11“
Vypnutí režimu pauzy	
Stiskněte tlačítko zamykání/režimu pauzy.	


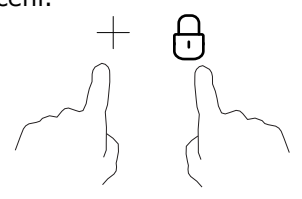


Když je varná deska v režimu pauzy, jsou zneprístupněny všechny ovladače kromě zapnutí/vypnutí , v případě nouze vždy můžete indukční varnou desku vypnout tlačítkem zapnutí/vypnutí . Varná deska se automaticky vypne po 10 minutách v režimu pauzy.

3.3.7 Funkce ovládání síly

- je možné nastavit maximální úroveň absorpce energie pro indukční varnou desku a zvolit různé rozsahy výkonu.
- indukční varné desky jsou schopny se automaticky omezit, aby mohly pracovat na nižší úrovni výkonu, aby nedošlo k přetížení.

Aktivace funkce ovládání síly	
Zapněte varnou desku a najednou stiskněte tlačítko „+“ a tlačítko uzamčení. 	Na indikátoru času se zobrazí „P5“ což znamená sílu 5. Výchozí režim je na 7.0kW.

Změna síly	
<p>Dotkněte se +/- u časovače</p> 	<p>Je zde 5 nastavení of „P1“ do „p5“. Indikátor času jeden zobrazí.</p> <p>„P1“ : maximální síla je 2.5kW. „P2“ : maximální síla je 3.5kW. „P3“ : maximální síla je 4.5kW. „P4“ : maximální síla je 5.5kW. „P5“ : maximální síla je 7.0kW.</p>
Potvrzení a vypnutí funkce ovládání síly	
<p>Pro potvrzení najednou stiskněte tlačítko „+“ a tlačítko uzamčení.</p> 	<p>Poté bude indukční deska vypnuta.</p>

3.3.8 Použití časovače

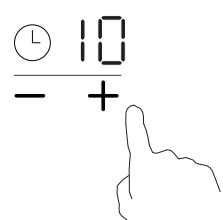
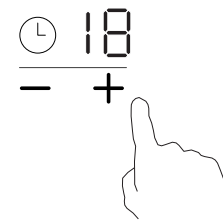
Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

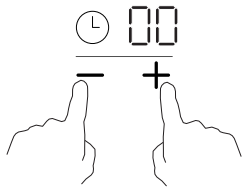
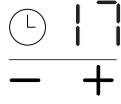
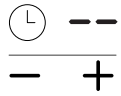
- a) Můžete jej použít jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nevypne žádnou varnou zónu.
- b) Můžete jej použít k vypnutí varné zóny po uplynutí nastavené doby.

Časovač můžete nastavit na 99 minut.

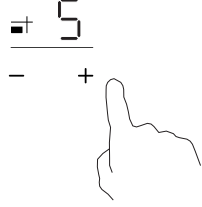
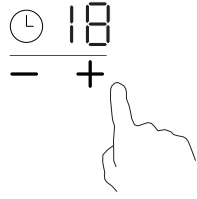
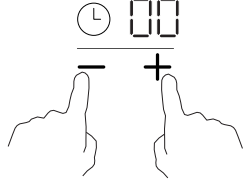
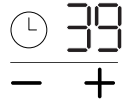
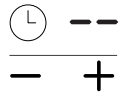
a) Použití časovače jako minutky

Pokud ne zvolíte žádnou varnou zónu

<p>Ujistěte se, zda je varná deska zapnutá. Poznámka: Minutku můžete použít i když ne zvolíte žádnou varnou zónu.</p>	
<p>Dotkněte se tlačítka „+“ ovladače časovače, indikátor časovače začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „10“.</p>	
<p>Nastavte čas pomocí „-“ nebo „+“.</p> <p>Tip: Dotekem symbolu „-“ nebo „+“ časovače upravíte hodnotu o 1 minutu. Dotekem a podržením „-“ nebo „+“ prodloužíte nebo zkrátíte čas v 10-minutových krocích.</p>	

<p>Dotekem symbolů „-“ a „+“ najednou se časovač zruší, a na displeji minut se zobrazí „00“.</p>	
<p>Když je nastavený časovač, ihned se spustí odpočítávání. Displej zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat 5 sekund.</p>	
<p>Po uplynutí nastaveného času 30 sekund akustický signál a indikátor časovače zobrazí „- -“.</p>	

b) Nastavení časovače k vypnutí jedné či více varných zón

Nastavení jedné zóny	
<p>Stiskněte „-“ nebo „+“ příslušné varné zóny, pro kterou si přejete nastavit časovač.</p>	
<p>Nastavte čas pomocí „-“ nebo „+“.</p> <p>Tip: Dotekem symbolu „-“ nebo „+“ časovače upravíte hodnotu o 1 minutu. Dotekem a podržením „-“ nebo „+“ prodloužíte nebo zkrátíte čas v 10 minutových krocích.</p>	
<p>Dotekem symbolů „-“ a „+“ najednou se časovač zruší, a na displeji minut se zobrazí „00“.</p>	
<p>Po nastavení časovače začne ihned ubíhat. Displej zobrazí zbývající dobu a indikátor časovače bliká 5 sekund.</p> <p>POZNÁMKA: Červená tečka vedle ukazatele výkonu svítí pro indikaci zvolené varné zóny.</p>	
<p>Když uplyne nastavený čas, odpovídající varná zóna se automaticky vypne.</p>	



Ostatní varné zóny pokračují v provozu, pokud byly dříve zapnuty.

3.3.9 Výchozí funkční doby

Automatické vypnutí je bezpečnostní zásada vaší indukční varné desky. Automaticky se vypne, pokud spotřebič zapomenete vypnout. Výchozí funkční doby jsou určeny tabulkou:

Síla	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí funkční časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Když je nádobí odstraněno, varná deska ihned přestane hřát, a po 2 minutách se automaticky vypne.



Osoby s kardiostimulátory musí před použitím konzultovat použití se svým lékařem.

4. Doporučení k vaření



Zvyšte pozornost při smažení na oleji a tuku, neboť se zahřívají velmi rychle, zejména, pokud používáte funkci maximálního výkonu. Při extrémně vysoké teplotě se může olej a tuk náhle vznítit a představuje vážné riziko požáru.

4.1 Rady k vaření

- Když začne jídlo vřít, snižte nastavení výkonu.
- Použití pokličky zkracuje dobu vaření a šetří spotřebu energie.
- Minimalizujte množství tuku a tekutiny pro zkrácení doby vaření.
- Začněte vařit na vysokém výkonu a když je pokrm dostatečně ohřátý, snižte výkon.

4.1.1 Dušení, vaření rýže

- Dušení nastává pod bodem varu, kolem 85 °C, když se bublinky příležitostně objevují na povrchu vařené tekutiny. Je to klíčem chutných polévek a dušených pokrmů, neboť chuť se vyvíjí bez převaření pokrmu. Pod bodem varu můžete vařit také pokrmy s vajíčky a moukou zahuštěné omáčky.
- Některé úkoly, včetně vaření rýže absorpční metodou, může vyžadovat vyšší než nejnižší nastavení k zajištění správného uvaření v doporučené době.

4.1.2 Pečení steaku

Pečení šťavnatých aromatických steaků:

1. Před pečením nechte maso odpočívat při pokojové teplotě přibližně 20 minut.
2. Rozehřejte pánev se silným dnem.
3. Potřete obě strany steaku olejem. Kápněte trochu oleje na rozehřátou pánev, a pak položte maso na pánev.
4. Během pečení steak jednou otočte. Přesná doba pečení závisí od tloušťky steaku a jak jej chcete připravit. Doba může být od 2 do 8 minut na jednu stranu. Zatlačením na steak zjistíte stav upečení – čím je tužší, tím více je propečený.
5. Po dopečení nechte steak jednu minutu odpočívat na teplém místě.

4.1.3 Smažení

1. Zvolte wok nebo velkou pánev na smažení, vhodnou pro sklokeramickou varnou desku.

2. Připravte si ingredience. Smažení bude rychlé. Pokud připravujete velké množství, připravujte pokrm ve více menších porcích.
3. Pánev krátce předehejte a přidejte dvě polévkové lžíce oleje.
4. Nejdříve připravujte maso, odložte stranou a udržujte teplé.
5. Osmahněte zeleninu. Když je horká ale stále křupavá, snižte teplotu varné zóny, do pánve vraťte maso a přidejte omáčku.
6. Ingredience jemně smíchejte a důkladně prohřejte.
7. Ihned servírujte.

4.2 Detekce malých předmětů

Když se na povrch varné desky položí nádobí nevhodné velikosti nebo nemagnetické nádobí (hliníkové), nebo ostatní drobné předměty (nůž, vidlička, klíč), varná deska se na 1 minutu zastaví. Větrák bude poté indukční desku další minutu chladit.

5. Nastavení výkonu

Níže uvedené výkony jsou pouze informační. Přesná doba přípravy závisí na několika faktorech, včetně nádobí a množství připravovaného pokrmu. Experimentujte s indukční varnou deskou pro nevhodnější nastavení.

Nastavení výkonu	Vhodný pro
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • jemný ohřev malých množství pokrmů • topení čokolády, másla a rychle se připalujících pokrmů • jemné dušení • pomalý ohřev
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • ohřev • rychlé dušení • vaření rýže
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • palačinky
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • smažení • vaření těstovin
9	<ul style="list-style-type: none"> • smažení • opékání • přivedení polévky do varu • vaření vody

6. Péče a čištění

Co?	Jak?	Důležité!
Běžné znečištění varné desky (otisky prstů, skvrny, zbytky jídla nebo skvrny bez cukru na varné desce).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Aplikujte čistič na varné desky, dokud je varná deska stále teplá (nikoliv horká!). 3. Opláchněte a vysušte čistou utěrkou nebo papírovou utěrkou. 4. Opět zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Když je varná deska vypnutá, nebude svítit indikace „horké zóny“, ale varná zóna může být stále horká! Zvyšte pozornost. • Tvrdé drátěnky, nylonové škrabky a drsné čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte informace o čisticím prostředku, zda je vhodný pro sklokeramický povrch. • Nikdy nenechávejte zbytky čisticího prostředku na varné desce: může zanechat skvrny.
Vyvřelé pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahem cukru na sklokeramickém povrchu.	<p>Tyto nečistoty odstraňte ihned pomocí vhodné škrabky, dbejte na horkou varnou zónu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte napájení varné desky. 2. Držte škrabku v úhlu 30° k odstranění nečistot. 3. Nečistoty vyčistěte pomocí utěrky. 4. Provedte kroky 2 až 4 části „Běžné znečištění“ výše. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odstraňte roztavené látky nebo pokrmy s obsahem cukru co nejrychleji. Pokud je necháte na sklokeramické ploše vychladnout, jejich odstranění může být obtížné, nebo mohou trvale poškodit povrch varné desky. • Riziko zranění: po sejmutí ochranného krytu čepele se odkryje ostrá čepel škrabky. Používejte se zvýšenou opatrností a skladujte jí mimo dosah dětí.
Skvrny na dotekových ovladačích.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Nečistotu namočte. 3. Utřete oblast dotekových ovladačů vlhkou utěrkou. 4. Oblast důkladně vysušte papírovou utěrkou. 5. Opět zapojte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná deska může vydat akustický signál a sama se vypnout a dotekové ovladače nebudou fungovat, pokud se na nich nachází tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, zda je oblast dotekových ovladačů zcela suchá.

7. Rady a tipy

Problém	Možná příčina	Co dělat
Indukční varnou desku nelze zapnout.	Není napájení.	Zkontrolujte, zda je indukční varná deska připojena k elektrické síti, a zda je zapnutá. Zkontrolujte, zda nenastal výpadek elektrické energie v domácnosti. Pokud problém stále trvá, kontaktujte servisního technika.
Dotekové ovladače nereagují.	Ovladače jsou uzamčené.	Odemkněte ovladače. Viz část „Použití varné desky“.
Těžká obsluha dotekových ovladačů.	Na dotekových ovladačích může být tenká vrstva vody, nebo jste k ovládání použili špičku prstu.	Ujistěte se, zda je doteková oblast suchá a k ovládání použijte bříško prstu.

Sklo je poškrábané.	Drsné nádobí. Použili jste drsné škrabky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s hladkým a rovným dnem. Viz „Volba správného nádobí“. Viz „Péče a čištění“.
Některé nádobí vydává praskavý zvuk.	Může to být z důvodu konstrukce nádobí (vrstvy různých materiálů různě vibrují).	Je to zcela normální jev a nepředstavuje závadu.
Indukční deska hučí při použití vysokého výkonu.	Je to způsobeno technologií indukčního vaření.	Je to normální a hučení může zmizet po snížení výkonu.
Šum ventilátoru z indukční varné desky.	Chladicí ventilátor v indukční varné desce brání v přehřátí elektroniky. Může pokračovat v provozu i po vypnutí varné desky.	Je to zcela normální. Neodpojujte napájení varné desky od hlavního zdroje napájení během chodu ventilátoru.
Nádobí se nehřeje a na displeji se zobrazí symbol.	Indukční varná deska nemůže detekovat nádobí, neboť není vhodné pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže detekovat nádobí, protože je příliš malé nebo není správně vystředěné na varné zóně.	Použijte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz část „Volba vhodného nádobí“. Vycentrujte nádobí a ujistěte se, zda odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se nečekaně sama vypne, zní akustický signál a zobrazí se kód závady (standardně se střídá s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače).	Technická závada.	Poznačte si kód závady, vypněte napájení varné desky a kontaktujte kvalifikovaného servisního technika.

8. Zobrazení kódu závady a kontrola

Indukční deska je vybavena sebekontrolní funkcí. Díky této funkci je technik schopen zkontrolovat funkci několika komponentů bez rozebrání a odmontování varné desky z pracovního povrchu.

Řešení problémů

1) Kód závady se objeví během užívání a jeho řešení;

Kód závady	Problém	Řešení
Automatická obnova		
E1	Napětí v síti je vyšší než vyžadované napětí.	Zkontrolujte, zda je napětí sítě normální.
E2	Napětí v síti je nižší než vyžadované napětí.	Pokud ano, zapněte.
E3	Vysoká teplota senzoru keramické desky. (1#)	Počkejte až se teplota keramické desky vrátí do normálu.
E4	Vysoká teplota senzoru keramické desky.	Vypněte a zapněte spotřebič tlačítkem

	(2#)	zapnutí/vypnutí
E5	Vysoká teplota IGBT. (1#)	Počkejte, až se teplota IGBT vrátí do normálu.
E6	Vysoká teplota IGBT. (2#)	Vypněte a zapněte spotřebič tlačítkem zapnutí/vypnutí. Zkontrolujte, zda větrání funguje bez zádrhelu; Jestli ne, vyměňte jej.
Neautomatická obnova		
F3/F6	Selhání teplotního snímače keramické desky — krátký obvod. (F3 pro 1#, F6 pro 2#)	Zkontrolujte spojení nebo vyměňte snímač teploty keramické desky.
F4/F7	Selhání teplotního snímače keramické desky — otevřený obvod. (F4 pro 1#, F7 pro 2#)	
F5/F8	Selhání teplotního snímače keramické desky — neplatný. (F5 pro 1#, F8 pro 2#)	
F9/FA	Selhání teplotního snímače IGBT. (krátký/otevřený obvod pro 1#)	Vyměňte napájecí desku.
FC /FD	Selhání teplotního snímače IGBT. (krátký/otevřený obvod pro 2#)	

2) Specifická závada a její řešení

Selhání	Problém	Řešení A	Řešení B
LED displej se nerozsvítí při zapojení.	Není napájeno.	Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojen do sítě a jestli zástrčka funguje.	
	Spojení mezi přídavnou napájecí deskou a displejem selhalo.	Zkontrolujte spojení.	
	Přídavná napájecí deska je poškozena.	Vyměňte přídavnou napájecí desku.	
	Displej je poškozen.	Vyměňte displej desky.	
Některá tlačítka nefungují nebo se LED displej nezobrazuje normálně.	Displej je poškozen.	Vyměňte displej desky.	
Režim vaření se zapne, ale zahřívání se nespustí.	Vysoká teplota varné desky.	Teplota okolí je příliš vysoká. Příjem vzduchu nebo větrání mohou být blokovány.	
	Je problém s větráním.	Zkontrolujte, zda větrání funguje bez zádrhelu; jestli ne, vyměňte jej.	
	Napájecí deska je poškozena.	Vyměňte napájecí desku.	

Zahřívání během práce náhle přestane a na displeji se zobrazí "u".	Špatný typ nádobí.	Použijte vhodné nádobí. (Řiďte se podle tohoto manuálu.)	Snímač nádobí je poškozen, vyměňte napájecí desku.
	Malý průměr nádobí.		
	Varič je přehřátý;	Jednotka je přehřátá. Vyčkejte, než se teplota vrátí do normálu. Vypněte a zapněte spotřebič tlačítkem zapnout/vypnout.	
Varné zóny na stejné straně (jako první a druhá zóna) zobrazí symbol "u".	Vada spojení napájecí desky a displeje.	Zkontrolujte spojení.	
	Displej komunikační části je poškozen.	Vyměňte displej.	
	Hlavní deska je poškozena.	Vyměňte napájecí desku.	
Motor větrání vydává podivné zvuky.	Motor větrání je poškozen.	Vyměňte větrání.	

Výše jsou uvedeny posouzení a inspekce častých vad.

Nerozebírejte jednotku, může dojít k úrazu nebo poničení indukční varné desky.

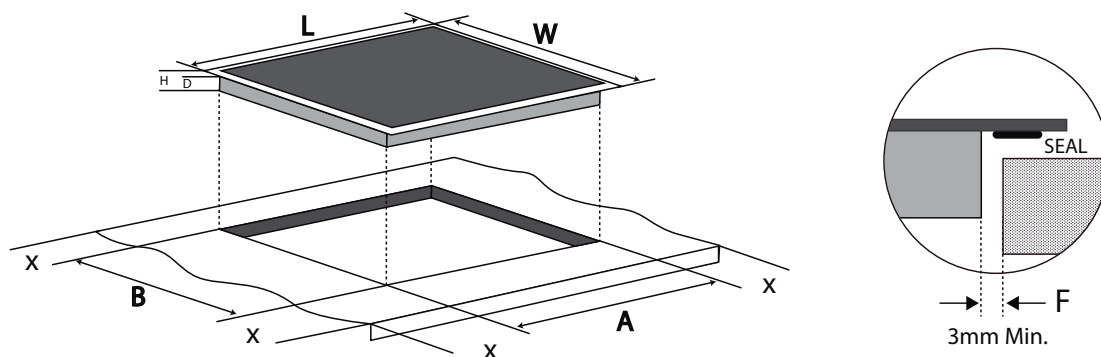
9. Instalace

9.1 Volba místa instalace

Vyřízněte otvor do pracovní desky podle rozměrů na obrázku. Pro instalaci a použití nechte minimálně 5 cm volného prostoru kolem otvoru varné desky. Ujistěte se, zda je tloušťka pracovní desky nejméně 30 mm. Zvolte teplu odolný materiál pracovní desky (dřevo a podobné vláknité hydroskopické materiály nesmí být bez impregnace použity), abyste zabránili zásahu elektrickým proudem a deformaci způsobené teplem z varné desky. Jako je uvedeno níže:



Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi stranami indukční desky a vnitřními plochami pracovní plochy by měla být alespoň 3 mm.

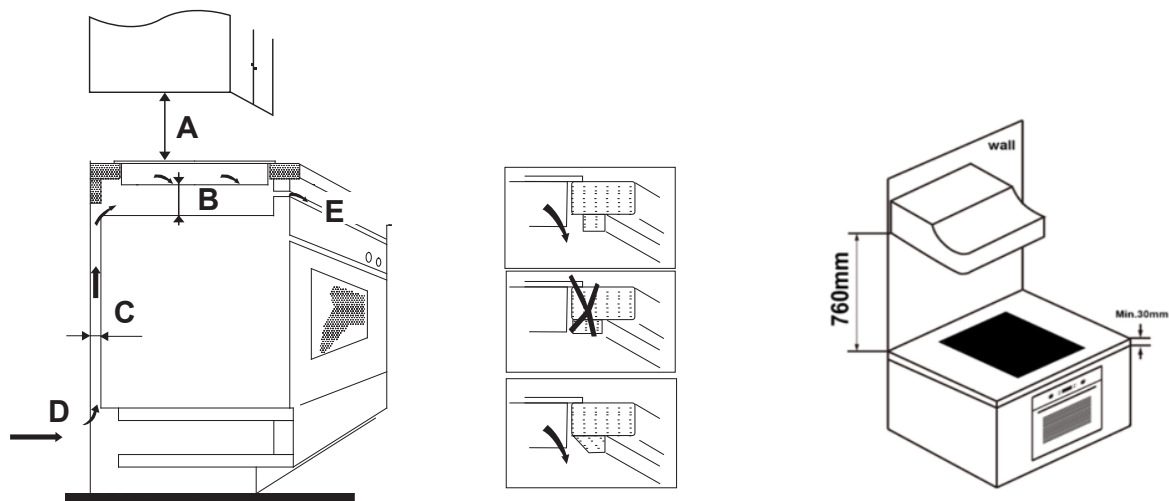


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Vždy zajistěte dostatečné větrání varné desky a neblokuje vstupní a výstupní větrací otvory. Ujistěte se, zda je varná deska v dobrém stavu. Jako je uvedeno níže.



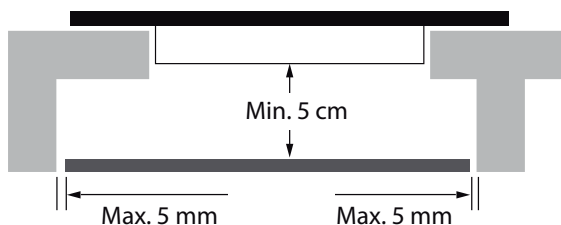
Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad ní by měla být nejméně 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Příjem vzduchu	Odchod vzduchu 5 mm

VAROVÁNÍ: Zajištění adekvátní ventilace

Ujistěte se, že vstup a výstup vzduchu indukční varné desky nejsou ničím blokovány a varná deska je dobře ventilována. Aby nedošlo k nechtěnému dotyku s přehřátým spodkem indukční desky nebo náhlému zásahu elektrickým proudem, je třeba umístit dřevěnou desku upevněnou šrouby minimálně 50 mm od spodku varné desky. Řiďte se podle obrázku níže.



Z venku indukční desky jsou ventilační díry. MUSÍTE se ujistit, zda nebyly ucpány pracovní plochou při umístění.



- Ujistěte se, že lepidlo spojující plastový nebo dřevěný materiál ke spotřebiči snáší teploty nad 150°C.
- Zadní stěna a přilehlé povrchy musí vystát teplotu 90°C.

9.2 Před instalací se ujistěte, že

- pracovní deska je rovná a uvnitř nebrání žádné strukturální přepážky.
- pracovní deska je ze žáruvzdorného materiálu.
- pokud instalujete varnou desku nad troubu, trouba musí mít vestavěný chladicí ventilátor.
- instalace musí vyhovovat platným požadavkům a standardům.
- musíte instalovat vhodné odpojovací zařízení poskytující úplné odpojení od elektrické sítě, montované a umístěné v souladu s platnými předpisy a směrnicemi. Izolační spínač musí poskytovat odstup mezi kontakty všech pólů nejméně 3 mm (nebo všech aktivních [živých] vodičů).
- odpojovací přepínač musí být snadno přístupný po instalaci varné desky.
- musíte dodržovat platné stavební zákony a předpisy ohledně instalace.
- kolem varné desky musí být žáruvzdorný a snadno čistitelný povrch (keramické dlaždice).

9.3 Po instalaci se ujistěte, že

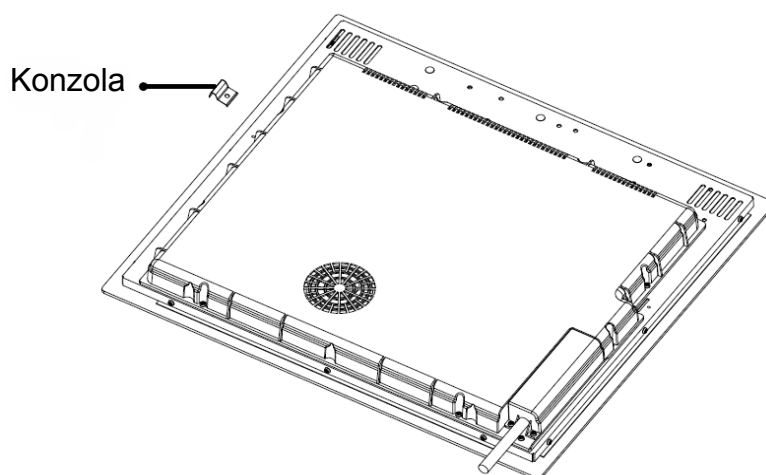
- přívodní kabel není přístupný přes šuplík nebo skříňku pod varnou deskou.
- uvnitř skříňky je dostatek vzduchu pro chlazení.
- pokud varnou desku instalujete nad šuplík nebo skříňku, musíte pod varnou desku instalovat izolační mezidno.
- odpojovací přepínač musí zůstat po instalaci spotřebiče snadno přístupný.

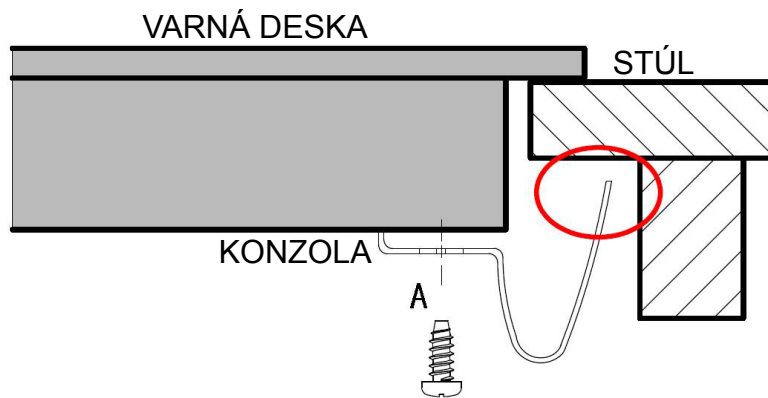
9.4 Před použitím upevňovacích držáků

Spotřebič postavte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na prvky vyčnívající z varné desky nevyvíjejte nadměrnou sílu.

9.5 Nastavení pozice držáků

Připevněte varnou desku k pracovní desce pomocí 2 držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek) po instalaci. Nastavte pozici držáku s ohledem na pracovní desku.





V žádném případě se držáky nesmí po instalaci dotýkat vnitřních povrchů pracovní plochy (viz obrázek).

9.6 Upozornění

1. Indukční varnou desku musí instalovat kvalifikovaný servisní technik. V našem servisu jsou profesionálové. Nikdy se ji nepokoušejte instalovat svépomocně.
2. Varnou desku neinstalujte na chladicí zařízení, myčky nádobí nebo rotační sušičky.
3. Varnou desku instalujte tak, aby mohlo teplo volně unikat pro zlepšení její spolehlivosti.
4. Zeď kolem a oblast nad varnou deskou by měla být z teple odolného materiálu.
5. Abyste zabránili poškození, pracovní deska a lepidlo musí být žáruvzdorné.
6. Nepoužívejte parní čistič k čištění.

9.7 Připojení varné desky k elektrické síti



Varnou desku musí k elektrické síti připojovat pouze kvalifikovaný technik.

Před připojením k elektrické síti zkontrolujte, že:

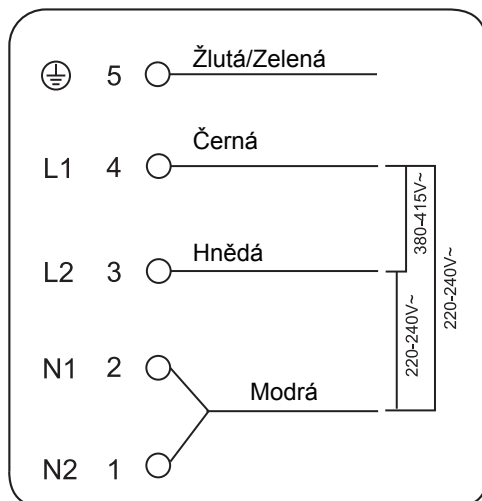
1. elektrický systém v domácnosti je vhodný pro příkon varné desky.
2. napětí odpovídá hodnotě na výrobním štítku.
3. napájecí kabel snese zatížení uvedené na výrobním štítku.

Pro připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry ani rozbočky, neboť to může způsobit přehřátí a požár.

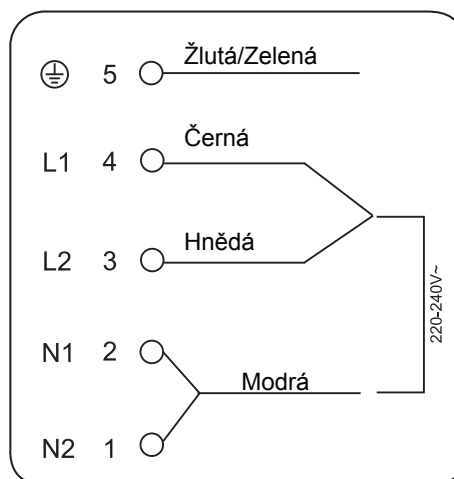
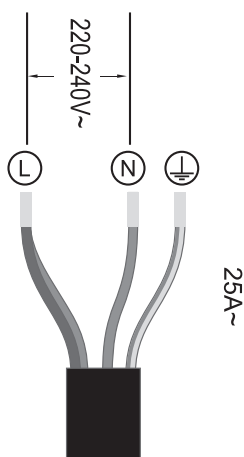
Napájecí kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými povrchy a musí být umístěn tak, aby jeho teplota nepřesáhla v žádném bodě 75 °C.



Požádejte elektrikáře o kontrolu elektrického systému v domácnosti. Veškeré změny musí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.



Pokud celkový počet topných jednotek zvoleného spotřebiče není menší než 4, lze spotřebič připojit k síti pomocí jednofázového elektrického připojení. Znázorněno níže.



- Pokud je kabel poškozený nebo je nutné jej vyměnit, tuto činnost musí provést kvalifikovaný technik za pomoci speciálního nářadí.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být včleněno nepólové odpojovací zařízení s minimálním odstupem mezi kontakty 3 mm.
- Instalatér musí zajistit správné připojení k elektrické síti v souladu s platnými předpisy.
- Kabel neohýbejte ani nestlačujte.
- Kabel pravidelně kontrolujte a výměnu smí provádět pouze kvalifikovaný servisní Technik.



Spodní povrch a napájecí kabel nejsou po instalaci dosažitelné.



LIKVIDACE:

Nelikvidujte tento spotřebič jako netříděný komunální odpad. Je nutný separovaný sběr pro speciální zacházení.

Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU o Likvidaci elektrických a elektronických zařízení (WEEE). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomáháte zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které může být negativně ovlivněno v případě nesprávné likvidace.

Symbol na výrobku označuje, že tento spotřebič se nesmí likvidovat jako běžný domovní odpad. Musíte jej odnést na sběrné místo k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Tento spotřebič vyžaduje specializovanou likvidaci.

Pro další informace týkající se zacházení, obnovy a recyklace tohoto spotřebiče kontaktujte místní správu, místní recyklační středisko nebo prodejnu, kde jste spotřebič zakoupili.



Indukčná varná doska

Návod na obsluhu/Návod na inštaláciu

MODEL: MIH 616AC



Obsah

1. Úvod	4
1.1 Bezpečnostné opatrenia	4
1.2 Inštalácia	4
1.2.1 Riziko zasiahnutia elektrickým prúdom	4
1.2.2 Riziko poranenia	4
1.2.3 Dôležité bezpečnostné pokyny	4
1.3 Prevádzka a údržba	5
1.3.1 Riziko zasiahnutia elektrickým prúdom	5
1.3.2 Ohrozenie zdravia	5
1.3.3 Riziko horúceho povrchu	6
1.3.4 Riziko poranenia	6
1.3.5 Dôležité bezpečnostné pokyny	6
2. Popis spotrebiča	8
2.1 Pohľad zhora	8
2.2 Ovládací panel	8
2.3 O indukčnom varení	8
2.4 Pred použitím novej indukčnej dosky	9
2.5 Technické parametre	9
3. Zaobchádzanie so spotrebičom	9
3.1 Dotykové ovládanie	9
3.2 Voľba vhodného riadu	9
3.3 Použitie indukčnej varnej dosky	10
3.3.1 Začínáme	10
3.3.2 Po použití	11
3.3.3 Použitie maximálneho výkonu	11
3.3.4 FLEXIBILNÁ ZÓNA	12
3.3.5 Uzamknutie ovládačov	13
3.3.6 Režim pauzy	14
3.3.7 Funkcie ovládania výkonu	14
3.3.8 Použitie časovača	15
3.3.9 Predvolené funkčné doby	16
3.4.10 WIFI funkce	17
4. Odporúčania pri varení	17
4.1 Rady pri varení	17
4.1.1 Dusenie, varenie ryže	17
4.1.2 Pečenie steaku	17
4.1.3 Vyprážanie	17
4.2 Detekcia malých predmetov	18
5. Nastavenie výkonu	18
6. Starostlivosť a čistenie	18
7. Rady a tipy	19
8. Zobrazenie kódu poruchy a kontrola	20
9. Inštalácia	22
9.1 Výber miesta inštalácie	22

9.2	Pred inštaláciou sa uistite, že.....	24
9.3	Po inštalácii sa uistite, že	24
9.4	Pred použitím upevňovacích držiakov	24
9.5	Nastavenie pozície držiakov.....	24
9.6	Upozornenie.....	25
9.7	Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti	25

1. Úvod

1.1 Bezpečnostné opatrenia

Vaše zdravie je pre nás dôležité. Prečítajte si tieto informácie pred použitím varnej dosky.

1.2 Inštalácia

1.2.1 Riziko zásahu elektrickým prúdom

- Pred vykonaním akejkoľvek údržby spotrebiča odpojte ho od elektrickej siete.
- Je dôležité pripojiť spotrebič k vhodnému systému uzemnenia.
- Úpravy na elektrickom systéme domácnosti musia byť vykonané len kvalifikovaným elektrikárom.
- Nedodržanie týchto pokynov môže spôsobiť úder elektrickým prúdom alebo smrť.

1.2.2 Riziko poranenia

- Zvýšte pozornosť – okraje varnej dosky sú ostré.
- Pri nedbanlivosti môže viesť k poraneniu alebo porezaniu.

1.2.3 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Starostlivo si pred inštaláciou a použitím prečítajte pokyny.
- Na spotrebič nekladte žiadne výbušné materiály.
- Poskytnite tieto informácie osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, môže to znížiť cenu za inštaláciu.
- Aby nedošlo k nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič inštalovaný podľa týchto inštalačných pokynov.
- Tento spotrebič musí nainštalovať a uzemniť kvalifikovaný technik.
- Spotrebič musí byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje odpojovací spínač s plným odpojením od napájania.
- Nesprávna inštalácia môže viesť k strate záruky.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi

schopnosťami alebo osoby bez skúseností a vedomostí pod dohľadom alebo po poučení ohľadom použitia spotrebiča bezpečným spôsobom a za pochopenia rizík o použití.

- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom. Deti ho nesmú čistiť a manipulovať s ním bez dozoru.
- Poškodený prívodný kábel musí byť vymenený výrobcom, servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby nedošlo k zraneniu.
- VAROVANIE: ak je povrch prasknutý vypnite spotrebič, aby ste zabránili možnosti zásahu elektrickým prúdom.
- Kovové objekty ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky nedávajte na povrch varnej dosky, môžu sa zahriať.
- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- Na čistenie povrchu dosky nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým ovládačom alebo samostatným diaľkovo ovládaným systémom.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: neuchovávajte veci na povrchu dosky.
- Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musí byť nepretržite pod dohľadom.
- VAROVANIE: Pri varení s tukmi alebo olejmi na varnej doske bez dohľadu môže dôjsť k požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, vypnite spotrebič a zakryte oheň pokrievkou alebo požiarnou dekou.

1.3 Prevádzka a údržba

1.3.1 Riziko zásahu elektrickým prúdom

- Nepoužívajte zničenú alebo prasknutú dosku. Ak je povrch dosky prasknutý, ihneď odpojte spotrebič z napájania (spínač v stene) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred čistením či údržbou odpojte z napájania.
- Nedodržanie týchto pokynov môže spôsobiť úder elektrickým prúdom alebo smrť.

1.3.2 Ohrozenie zdravia

- Tento spotrebič vyhovuje štandardom o elektromagnetickom rušení.
- Osoby s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými

implantátmi (inzulínové pumpy) musia konzultovať svojho doktora alebo výrobcu implantátu pred použitím spotrebiča, aby sa uistili, že ich implantát nebude ovplyvnený elektromagnetickým poľom.

- Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k smrti.

1.3.3 Riziko horúceho povrchu

- Počas použitia sú prístupné časti dostatočne horúce na to, aby spôsobili popáleniny.
- Nedotýkajte sa indukčného skla telom, oblečením alebo inou vecou než vhodným riadom kým povrch nevychladne.
- Uchovávajte mimo dosahu detí.
- Držiaky riadu môžu byť horúce na dotyk. Skontrolujte, či držiaky nepresahujú za varnú zónu. Uchovávajte držiaky mimo dosahu detí.
- Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k popáleninám.

1.3.4 Riziko úrazu

- Po sňatí bezpečnostného krytu je odkrytá ostrá čepeľ čistiacej škrabky. Používajte so zvýšenou pozornosťou a vždy uchovávajte bezpečne mimo dosahu detí.
- Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k úrazu alebo porezaniu.

1.3.5 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Spotrebič počas použitia nenechávajte bez dozoru. Vyvretie spôsobuje dym a môže vzplanúť.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič ako pracovný povrch alebo ako povrch na skladovanie vecí.
- Nenechávajte objekty alebo riad na spotrebiči.
- Nekladte alebo nenechávajte magnetizovateľné objekty (kreditné karty, pamäťové karty) alebo elektrické zariadenie (počítače, MP3 prehrávače) v blízkosti spotrebiča, môžu byť ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Nepoužívajte na vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a dosku podľa návodu (použitím dotykového zariadenia). Na vypnutie sa nespoliehajte na funkciu detekcie riadu.
- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom, sedieť na ňom, stáť alebo po ňom liezť.
- Neuchovávajte nad spotrebičom predmety zaujímavé pre

- deti. Deti ležúce po varnej doske sa môžu vážne zraniť.
- Nenechávajúce deti samotné alebo bez dozoru v mieste, kde sa spotrebič používa.
 - Deti alebo osoby s postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič musia byť poučené zodpovednou a kompetentnou osobou o zaobchádzaní. Inštruktor musí byť uistený, že môžu spotrebič používať bez ich ohrozenia.
 - Neopravujte a nenahrádzajte súčiastky spotrebiča, ak to tento návod neodporúča. Všetky ostatné opravy musí vykonať kvalifikovaný technik.
 - Na varnú dosku nekladte ťažké objekty.
 - Na varnú dosku nestúpajte.
 - Nepoužívajte riad s pokrivenými okrajmi alebo riad po varnej doske nepresúvajte, môže to poškriabať sklenený povrch.
 - Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky na čistenie indukčného skla, môžu ich poškrabať.
 - Spotrebič je určený na použitie v domácnosti a v podobných prostrediach ako: – zamestnanecké kuchyne v predajniach, kanceláriách a ostatných pracoviskách; – na farmách; – klienti v hoteloch, motelloch a iných rezidenčných zariadeniach; – miesto na výdaj raňajok.
 - VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sú počas použitia horúce.
 - Vyhnite sa dotknutia tepelných častí.
 - Deti mladšie ako 8 rokov sa bez dohľadu nesmú pohybovať v blízkosti varnej dosky.

Gratulujeme k zaobstaraniu novej indukčnej varnej dosky.

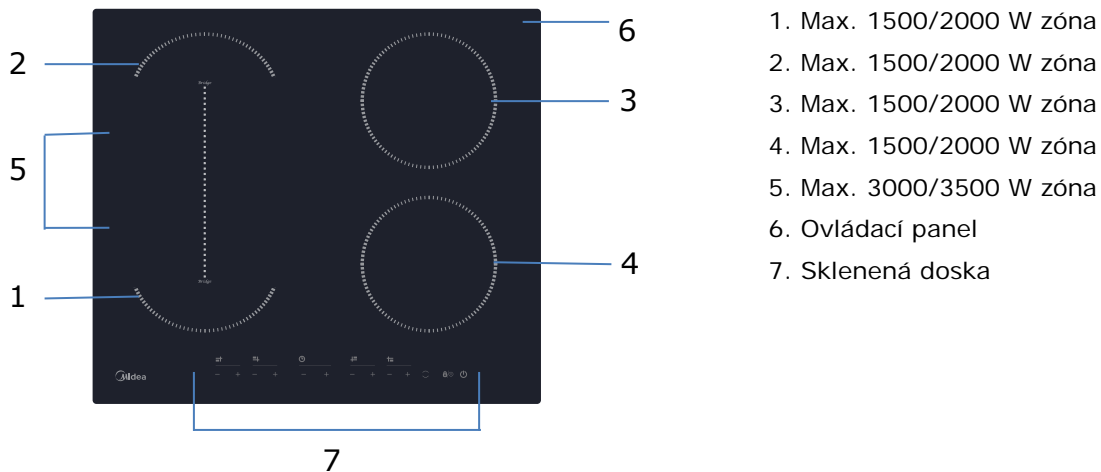
Odporúčame vám venovať čas na prečítanie tohto návodu na použitie/inštaláciu na zaistenie správnej inštalácie a ovládanie spotrebiča.

K inštalácii si prečítajte sekciu inštalácie.

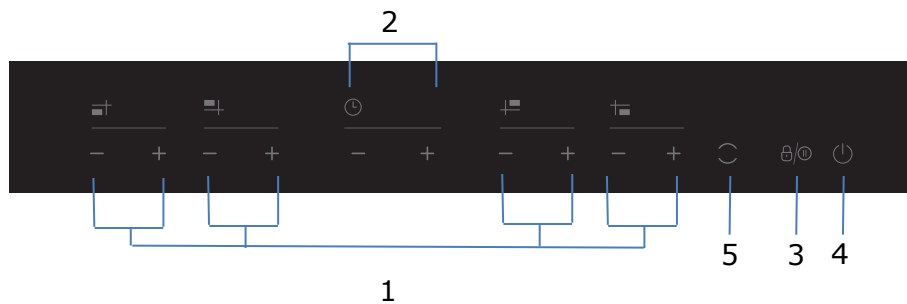
Pred použitím si prečítajte všetky bezpečnostné opatrenia a uchovajte tento návod na použitie/inštaláciu do budúcnosti.

2. Popis spotrebiča

2.1 Pohľad zhora

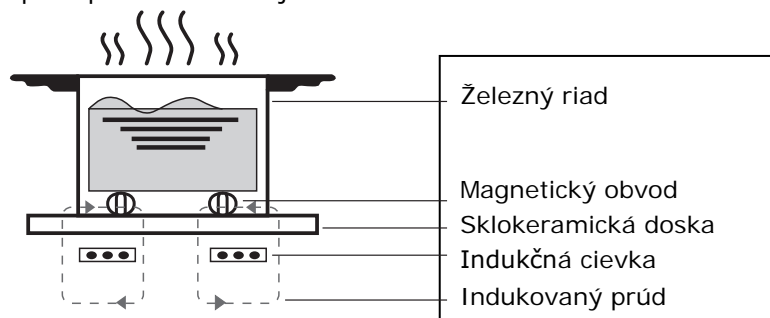


2.2 Ovládací panel



2.3 O indukčnom varení

Indukčné varenie je bezpečné, rýchle, účinné a ekonomické. Funguje na základe elektromagnetických vibrácií generujúcich teplo priamo v riade miesto zahrievania samotnej sklenenej dosky. Sklenená doska je horúca, pretože sa postupom času zahreje.



2.4 Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

- Prečítajte si tento návod, pozornosť venujte najmä časti „Bezpečnostné opatrenia“.
- Odstráňte z indukčnej varnej dosky ochrannú fóliu.

2.5 Technické parametre

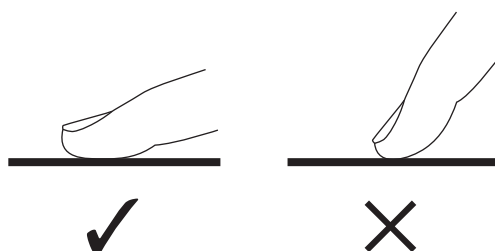
Varná doska	MIH 616AC
Varné zóny	4 zóny
Napájanie	220–240V ~ 50Hz alebo 60Hz
Výkon	7000 W
Rozmery spotrebiča d×š×v (mm)	590×520×60
Rozmery na vstavenie A×B (mm)	560×490

Váha a rozmery sú približné. Keďže neustále vylepšujeme naše produkty, môžu sa technické údaje a dizajn bez predchádzajúceho upozornenia zmeniť.

3. Zaobchádzanie so spotrebičom

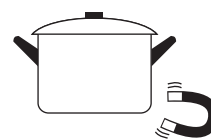
3.1 Dotykové ovládanie

- Ovládanie reaguje na dotyk, nie je potrebné tlačiť.
- Dotknite sa bruškom prsta, nie špičkou.
- Po registrácii dotyku začujete zvukový signál.
- Uistite sa, že je ovládací panel čistý, suchý, a že ho nezakrýva žiadny predmet (kuchynská pomôcka, utierka). Aj tenká vrstva vody môže ovplyvniť ovládanie.

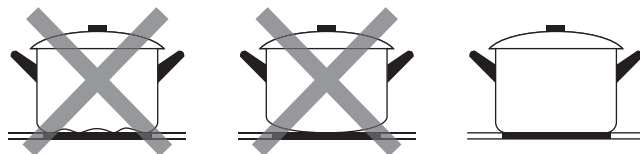


3.2 Voľba vhodného riadu

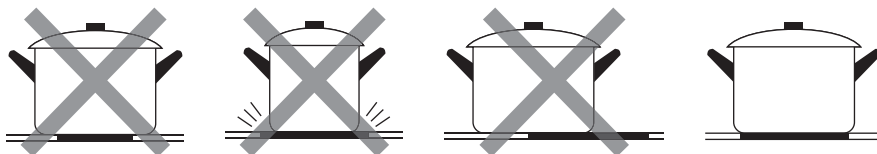
- Používajte len riad vhodný na indukčné varenie.
 - Hľadajte indukčný symbol na obale alebo na spodku riadu.
 - Môžete skontrolovať, či je vhodný magnetovým testom.
- Posunujte magnet k spodnej časti nádoby. Ak zostane na riade držať, je vhodný.
- Pokiaľ nemáte magnet:
 1. Nalejte vodu do nádoby, ktorú chcete skontrolovať.
 2. Ak sa voda zahrieva a na displeji neblíká, potom je riad vhodný.
- Riad z týchto materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliníkový alebo medený bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.



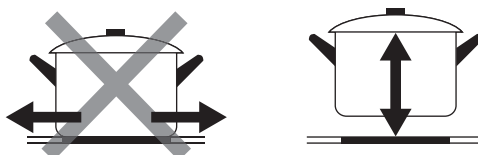
Nepoužívajte riad s drsným alebo zaobleným dnom.



Uistite sa, či je dno varného riadu hladké, sedí presne na sklokeramickej doske a má rovnaký priemer ako varná zóna. Používajte riad, ktorého priemer dna je väčší ako zobrazená varná zóna. Použitím riadu s o niečo väčším priemerom dna využijete energiu s maximálnou účinnosťou. Ak použijete menší riad, môžete očakávať nižšiu účinnosť. Riad s priemerom menším ako 140 mm nemusí varná doska detegovať. Riad vždy vycentrujte doprostred varnej zóny.



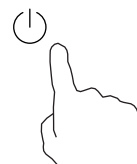
Riad z varnej dosky vždy zdvihnite – nepresúvajte, pretože môžete poškriabať sklokeramický povrch.

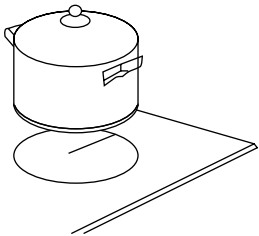
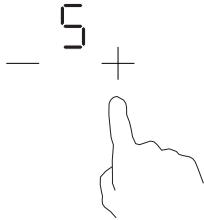


3.3 Použitie indukčnej varnej dosky

3.3.1 Začínáme

Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia. Po zapnutí zaznie akustický signál a zobrazí sa „-“ alebo „-“, čo indikuje, že varná doska je v pohotovostnom režime.



<p>Na zvolenú varnú zónu postavte vhodný riad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uistite sa, či je dno riadu a varná doska čistá a suchá. 	
<p>Zvoľte výkon varnej zóny pomocou „-“ alebo „+“.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ak nezvolíte výkon do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. • Musíte začať opäť od kroku 1. • Nastavenie výkonu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia. 	

Pokiaľ na displeji bliká striedavo s nastavením výkonu

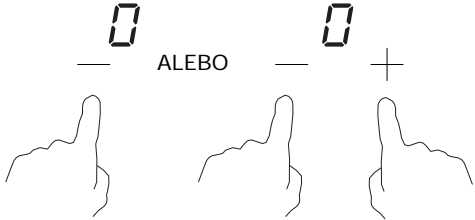
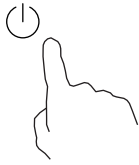
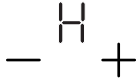
Znamená to, že:

- neumiestnili ste nádobu na správnu varnú zónu, alebo
- nádoba nie je vhodná na indukčné varenie, alebo
- nádoba je príliš malá alebo nie je správne vycentrovaná na varnej zóne.

Pokiaľ nepoužijete vhodnú nádobu, ohrev sa nespustí.

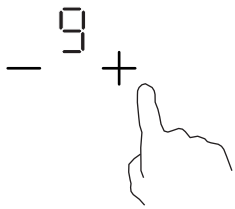
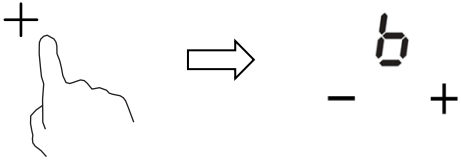
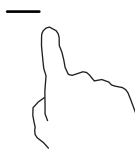
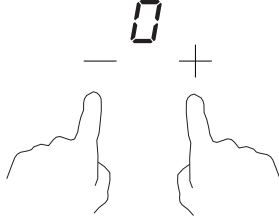
Displej sa automaticky vypne, ak do 1 minút nepostavíte vhodnú nádobu na varnú dosku.

3.3.2 Po použití

<p>Vypnite varnú zónu nastavením „0“ alebo súčasným stlačením „-“ a „+“.</p> <p>Uistite sa, či displej zobrazí „0“.</p>	
<p>Vypnite celú varnú dosku stlačením tlačidla zapnutie/vypnutie.</p>	
<p>Upozornenie na horúci povrch</p> <p>Symbol „H“ sa zobrazí pri zóne, ktorá je horúca na dotyk. Zmizne, keď teplota povrchu klesne na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie, ak teplo využijete na ďalší ohrev, kým je varná zóna stále horúca.</p>	

3.3.3 Použitie maximálneho výkonu

<p>Aktivácia maximálneho výkonu</p>
--

Stlačte tlačidlo „+“ a nastavte výkon na 9.	
Znovu stlačte tlačidlo „+“ a na displeji sa zobrazí označenie maximálneho výkonu „b“.	
Zrušenie maximálneho výkonu	
Stlačením tlačidla „-“ zrušíte nastavenie maximálneho výkonu a nastavenia sa navráti späť na 9.	
Stlačením tlačidiel „-“ a „+“ vypnete varnú zónu, maximálny výkon sa vypne automaticky.	

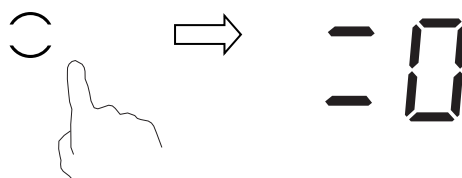
- Funkcia sa dá použiť s akoukoľvek varnou zónou.
- Varná zóna sa vráti do pôvodného nastavenia po 5 minútach.
- Ak je pôvodné nastavenie 0, potom sa vráti po 5 minútach do nastavenia 9.

3.3.4 FLEXIBILNÁ ZÓNA

- Táto zóna môže byť použitá ako jedna zóna či dve rôzne zóny podľa potrebnej dĺžky varenia.
- Voľná zóna je zostavená z dvoch induktorov, ktoré možno ovládať zvlášť.

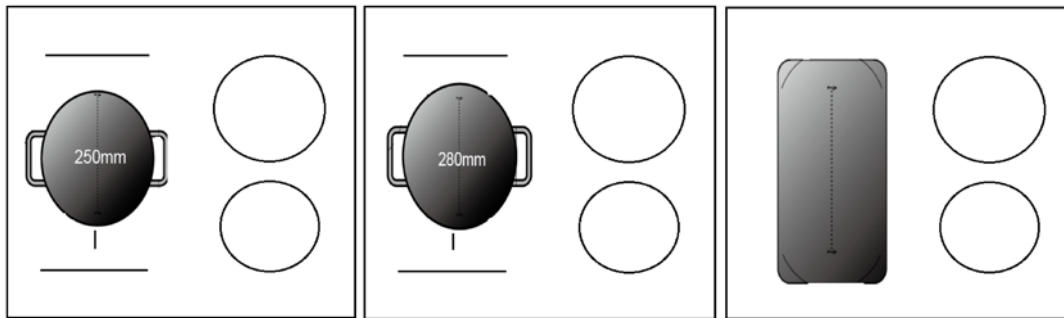
Ako veľká zóna

1. Na aktiváciu voľnej zóny ako jedna veľká zóna stlačte tlačidlo flexibilnej zóny.



2. Ako veľká zóna, odporúčame riadiť sa podľa inštrukcií nižšie:

Nádoba: 250 mm alebo 280 mm priemer nádoby (možno použiť hranatú alebo oválnu nádobu)

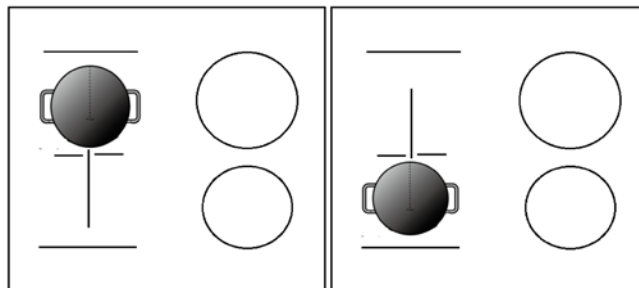


Neodporúčame použiť iné ako 3 vyššie zobrazené, pretože môžu ovplyvniť zahrievanie nádoby.

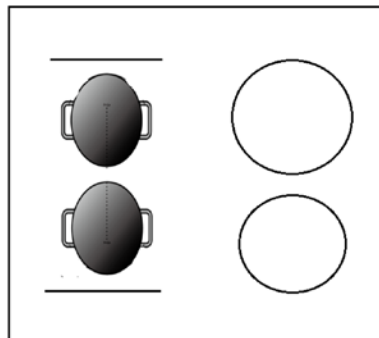
Ako dve samostatné zóny

Pri použití flexibilnej zóny ako dve samostatné zóny máte dve možnosti zahrievania.

(a) Postavte nádobu na pravú hornú alebo pravú dolnú stranu flexibilnej zóny. Nemalo by tam byť ľavá strana ???




(b) Postavte dve nádoby na obidve strany flexibilnej zóny.




Poznámka: Uistite sa, že priemer nádoby je viac ako 12 cm.



3.3.5 Uzamknutie ovládačov

- Môžete uzamknúť ovládacie prvky voči nežiaducemu použitiu (napríklad nechcené zapnutie deťmi).
- Keď sú ovládače uzamknuté, všetky ovládače okrem tlačidla zapnutia/vypnutia sú zablokované.

Uzamknutie ovládačov	
Stlačte a podržte uzamykacie tlačidlo  .	Indikátor časovača zobrazí symbol „Lo“.

Odomknutie ovládačov	
Dotknite sa tlačidla  a podržte ho.	





Keď je varná doska uzamknutá všetky ovládače sú neaktívne okrem tlačidla zapnutia/vypnutia,  v prípade núdze môžete varnú dosku vypnúť pomocou tlačidla zapnutia/vypnutia , ale na ďalšiu obsluhu ho musíte najprv odblokovať.

3.3.6 Režim pauzy

- Ohrev môžete miesto vypnutia pozastaviť.
- Počas režimu pauzy sú všetky ovládače okrem zapnutie/vypnutie neprístupné.

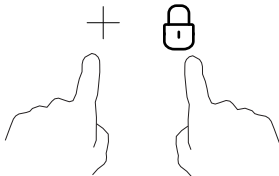

Aktivácia režimu pauzy	
Stlačte tlačidlo zamykania/režimu pauzy.	Indikátor zobrazí „11”
Vypnutie režimu pauzy	
Stlačte tlačidlo zamykania/režimu pauzy.	

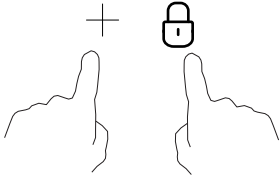


Keď je varná doska v režime pauzy, sú neprístupné všetky ovládače okrem zapnutia/vypnutia . V prípade núdze vždy môžete indukčnú varnú dosku vypnúť tlačidlom zapnutia/vypnutia . Varná doska sa automaticky vypne po 10 minútach v režime pauzy.

3.3.7 Funkcie ovládania výkonu

- možno nastaviť maximálnu úroveň absorpcie energie pre indukčnú varnú dosku a zvoliť rôzne rozsahy výkonu.
- indukčné varné dosky sú schopné automaticky sa obmedziť, aby mohli pracovať na nižšej úrovni výkonu –tým sa zabráni preťaženiu.

Aktivácia funkcie ovládania výkonu	
Zapnite varnú dosku a naraz stlačte tlačidlo „+” a tlačidlo uzamknutia.	Na indikátore času sa zobrazí „P5” čo znamená výkon 5. Predvolený režim je na 7,0 kW.
	
Zmena výkonu	
Dotknite sa +/- na časovači	Je tu 5 nastavení od „P1” do „P5”. Indikátor času jeden zobrazí.
	
	„P1” : maximálny výkon je 2,5 kW „P2” : maximálny výkon je 3,5 kW „P3” : maximálny výkon je 4,5 kW „P4” : maximálny výkon je 5,5 kW

	„P5“ : maximálny výkon je 7,0 kW
Potvrdenie a vypnutie funkcie ovládania výkonu	
Na potvrdenie naraz stlačte tlačidlo „+“ a tlačidlo uzamknutia.	Následne sa indukčná doska vypne.
	

3.3.8 Použitie časovača


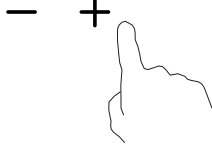
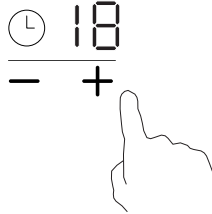
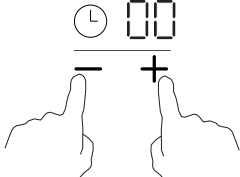
Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

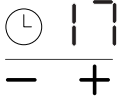
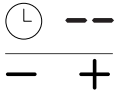
- Môžete ho použiť ako minútku. V tomto prípade časovač po uplynutí nevypne žiadnu varnú zónu.
- Môžete ho použiť na vypnutie varnej zóny po uplynutí nastavenej doby.

Časovač môžete nastaviť na 99 minút.

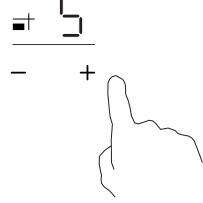
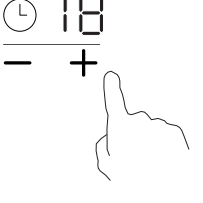
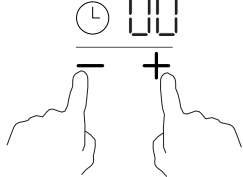
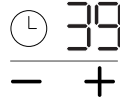
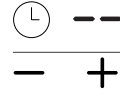
a) Použitie časovača ako minútky

Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

Uistite sa, či je varná doska zapnutá. Poznámka: Minútku môžete použiť aj keď nezvolíte žiadnu varnú zónu.	
Dotknite sa tlačidla „+“ ovládača časovača, indikátor časovača začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „10“.	
Nastavte čas pomocou „-“ alebo „+“. Tip: Dotykom symbolu „-“ alebo „+“ časovača upravíte hodnotu o 1 minútu. Dotykom a podržaním „-“ alebo „+“ predĺžite alebo skrátime čas v 10-minútových krokoch.	
Dotykom symbolov „-“ a „+“ naraz sa časovač zruší, a na displeji minút sa zobrazí „00“.	

<p>Keď je nastavený časovač, ihneď sa spustí odpočítavanie. Displej zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať 5 sekúnd.</p>	
<p>Po uplynutí nastaveného času na 30 sekúnd zaznie akustický signál a indikátor časovača zobrazí „- -“.</p>	

b) Nastavenie časovača na vypnutie jednej či viacerých varných zón

Nastavenie jednej zóny	
<p>Stlačte „-“ alebo „+“ príslušnej varnej zóny, pre ktorú si želáte nastaviť časovač.</p>	
<p>Nastavte čas pomocou „-“ alebo „+“.</p> <p>Tip: Dotykom symbolu „-“ alebo „+“ časovača upravíte hodnotu o 1 minútu. Dotykom a podržaním „-“ alebo „+“ predĺžite alebo skráťte čas v 10-minútových krokoch.</p>	
<p>Dotykom symbolov „-“ a „+“ naraz sa časovač zruší, a na displeji minút sa zobrazí „00“.</p>	
<p>Po nastavení časovača začne ihneď odpočítavanie. Displej zobrazí zostávajúcu dobu a indikátor časovača blikať 5 sekúnd.</p> <p>POZNÁMKA: Červená bodka vedľa ukazovateľa výkonu svieti na indikáciu zvolenej varnej zóny.</p>	
<p>Keď uplynie nastavený čas, zodpovedajúca varná zóna sa automaticky vypne.</p>	



Ostatné varné zóny pokračujú v prevádzke, ak boli predtým zapnuté.

3.3.9 Predvolené funkčné doby

Automatické vypnutie je bezpečnostná zásada vašej indukčnej varnej dosky. Automaticky sa vypne, ak spotrebič zabudnete vypnúť. Predvolené funkčné doby sú určené tabuľkou:

Výkon	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Predvolený funkčný časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po odstránení nádoby varná doska ihneď prestane hriať a po 2 minútach sa automaticky vypne.



Osoby s kardiostimulátormi musia pred použitím konzultovať svojho lekára.

4. Odporúčania pri varení



Zvýšte pozornosť pri vyprážaní na oleji a tuku, pretože sa zahrievajú veľmi rýchlo, najmä, ak používate funkciu maximálneho výkonu. Pri extrémne vysokej teplote sa môže olej a tuk náhle vznietiť a predstavuje vážne riziko požiaru.

4.1 Rady pri varení

- Keď začne jedlo vriieť, znížte nastavenie výkonu.
- Použitie pokrievky skraca dobu varenia a šetrí spotrebu energie.
- Minimalizujte množstvo tuku a tekutiny na skrátenie doby varenia.
- Začnite variť na vysokom výkone a keď je pokrm dostatočne ohriaty, znížte výkon.

4.1.1 Dusenie, varenie ryže

- Dusenie nastáva pod bodom varu, okolo 85 °C, keď sa bublinky príležitostne objavujú na povrchu varenej tekutiny. Je to kľúčom chutných polievok a dusených pokrmov, pretože chuť sa vyvíja bez prevarenia pokrmu. Pod bodom varu môžete variť tiež pokrmy s vajíčkami a múkou zahustené prívarky.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať vyššie ako je najnižšie nastavenie na zabezpečenie správneho uvarenia v odporúčanej dobe.

4.1.2 Pečenie steaku

Pečení šťavnatých aromatických steakov:

1. Pred pečením nechajte mäso odpočívať pri izbovej teplote približne 20 minút.
2. Rozohrejte panvicu s hrubým dnom.
3. Potrite obe strany steaku olejom. Kvapnite trochu oleja na rozohriatu panvicu a potom položte mäso na panvicu.
4. Počas pečenia steak raz otočte. Presná doba pečenia závisí od hrúbky steaku a ako ho chcete pripraviť. Čas môže byť od 2 do 8 minút na jednu stranu. Zatláčením na steak zistíte stav upečenia – čím je tuhší, tým viac je prepečený.
5. Po dopečení nechajte steak jednu minútu odpočívať na teplom mieste.

4.1.3 Smaženie

1. Zvoľte wok alebo veľkú panvicu na vyprážanie, vhodnú pre sklokeramickú varnú dosku.
2. Pripravte si ingrediencie. Vyprážanie bude rýchle. Ak pripravujete veľké množstvo, pripravujte pokrm vo viacerých menších porciách.
3. Panvicu krátko predhrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Najskôr pripravte mäso, odložte bokom a udržujte teplé.
5. Osmažte zeleninu. Keď je horúca ale stále chrumkavá, znížte teplotu varnej zóny, do panvice vráťte mäso a pridajte omáčku.
6. Ingrediencie jemne zmiešajte a dôkladne prehrejte.

7. Ihneď servírujte.

4.2 Detekcia malých predmetov

Keď sa na povrch varnej dosky položia nádoby nevhodnej veľkosti alebo nemagnetické nádoby (hliníkové), alebo ostatné drobné predmety (nôž, vidlička, kľúč), varná doska sa na 1 minútu zastaví. Vetrák bude potom indukčnú dosku ďalšiu minútu chladiť.

5. Nastavenie výkonu

Nižšie uvedené výkony sú iba informačné. Presná doba prípravy závisí od niekoľkých faktorov, vrátane riadu a množstva pripravovaného pokrmu. Experimentujte s indukčnou varnou doskou na najvhodnejšie nastavenie.

Nastavenie výkonu	Vhodný pre
1 – 2	<ul style="list-style-type: none">• jemný ohrev malého množstva pokrmov• topenie čokolády, masla a rýchlo sa pripaľujúcich pokrmov• jemné dusenie• pomalý ohrev
3 – 4	<ul style="list-style-type: none">• ohrev• rýchle dusenie• varenie ryže
5 – 6	<ul style="list-style-type: none">• palacinky
7 – 8	<ul style="list-style-type: none">• vyprážanie• varenie cestovín
9	<ul style="list-style-type: none">• vyprážanie• opekanie• privedenie polievky do varu• varenie vody

6. Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie varnej dosky (odtlačky prstov, škvrnny, zvyšky jedla alebo škvrnny bez cukru na varnej doske)	<ol style="list-style-type: none">1. Vypnite napájanie varnej dosky.2. Aplikujte čistič na varnú dosku, kým je varná doska stále teplá (nie horúca!)3. Opláchnite a vysušte čistou utierkou alebo papierovou utierkou.4. Opäť zapnite napájanie varnej dosky.	<ul style="list-style-type: none">• Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúcej zóny“, ale varná zóna môže byť stále horúca! Zvýšte pozornosť.• Tvrdé drôtenky, nylonové škrabky a drsné čistiace prostriedky môžu poškrabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na sklokeramický povrch.• Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škvrnny.

Vyvreté pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahom cukru na sklokeramickom povrchu.	Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky, dbajte na horúcu varnú zónu: 1. Odpojte napájanie varnej dosky. 2. Držte škrabku v uhle 30° na odstránenie nečistôt. 3. Nečistoty vyčistíte pomocou utierky. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 časti „Bežné znečistenie“ vyššie.	<ul style="list-style-type: none"> • Odstráňte roztavené látky alebo pokrmy s obsahom cukru čo najrýchlejšie. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké, alebo môžu trvale poškodiť povrch varnej dosky. • Riziko zranenia: po sňatí ochranného krytu čepele sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. Používajte so zvýšenou opatrnosťou a skladujte ju mimo dosahu detí.
Škrvny na dotykových ovládačoch.	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Nečistotu namočte. 3. Utrite oblasť dotykových ovládačov vlhkou utierkou. 4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. 5. Opäť zapojte napájanie varnej dosky.	<ul style="list-style-type: none"> • Varná doska môže vydať akustický signál a sama sa vypnúť a dotykové ovládače nebudú fungovať, ak sa na nich nachádza tekutina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, či je oblasť dotykových ovládačov úplne suchá.

7. Rady a tipy

Problém	Možná príčina	Čo robiť
Indukčná varná doska sa nedá zapnúť.	Nie je napájaná.	Skontrolujte, či je indukčná varná doska pripojená k elektrickej sieti a či je zapnutá. Skontrolujte, či nenastal výpadok elektrickej energie v domácnosti. Ak problém stále pretrváva, kontaktujte servisného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládače sú uzamknuté.	Odomknite ovládače. Pozrite časť „Použitie varnej dosky“.
Ťažká obsluha dotykových ovládačov.	Na dotykových ovládačoch môže byť tenká vrstva vody, alebo ste na ovládanie použili špičku prsta.	Uistite sa, či je dotyková oblasť suchá a na ovládanie použite bruško prsta.
Sklo je poškriabané.	Drsné nádoby. Použili ste drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozri „Voľba správneho riadu“. Pozrite „Starostlivosť a čistenie“.
Niektoré nádoby vydávajú praskavý zvuk.	Môže to byť z dôvodu konštrukcie riadu (vrstvy rôznych materiálov rôzne vibrujú).	Je to úplne normálny jav a nepredstavuje poruchu.
Indukčná doska hučí pri použití vysokého výkonu.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne a hučanie môže zmiznúť po znížení výkonu.
Šum ventilátora z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor v indukčnej varnej doske bráni v prehriatí elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky.	Je to úplne normálne. Neodpájajte napájanie varnej dosky od hlavného zdroja napájania počas chodu ventilátora.

Riad sa nehreje a na displeji sa zobrazí symbol.	Indukčná varná doska nemôže detegovať nádobu, pretože nie je vhodná na indukčné varenie. Indukčná varná doska nemôže detegovať nádobu, pretože je príliš malá alebo nie je správne vycentrovaná na varnej zóne.	Použite riad vhodný na indukčné varenie. Pozri „Voľba vhodného riadu“. Vycentrujte riad a uistite sa, či zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa nečakane sama vypne, znie akustický signál a zobrazí sa kód poruchy (štandardne sa strieda s jednou alebo dvoma číslicami na displeji časovača).	Technická porucha.	Poznačte si kód poruchy, vypnite napájanie varnej dosky a kontaktujte kvalifikovaného servisného technika.

8. Zobrazenie kódu poruchy a kontrola

Indukčná doska je vybavená sebakontrolnou funkciou. Vďaka tejto funkcii je technik schopný skontrolovať funkciu niekoľkých komponentov bez rozobratia a odmontovania varnej dosky z pracovného povrchu.

Riešenie problémov

1) Kód poruchy sa objaví počas používania a jeho riešenie;

Kód poruchy	Problém	Riešenie
Automatická obnova		
E1	Napätie v sieti je vyššie ako vyžadované napätie.	Skontrolujte, či je napätie siete normálne. Ak áno, zapnite.
E2	Napätie v sieti je nižšie ako vyžadované napätie.	
E3	Vysoká teplota senzora keramickej dosky. (1#)	Počkajte kým sa teplota keramickej dosky vráti do normálu.
E4	Vysoká teplota senzora keramickej dosky. (2#)	Vypnite a zapnite spotrebič tlačidlom zapnutia/vypnutia.
E5	Vysoká teplota IGBT. (1#)	Počkajte kým sa teplota IGBT vráti do normálu.
E6	Vysoká teplota IGBT. (2#)	Vypnite a zapnite spotrebič tlačidlom zapnutia/vypnutia. Skontrolujte, či vetranie funguje bez zasekávania; Ak nie, vymeňte ho.
Neautomatická obnova		
F3/F6	Zlyhanie teplotného snímača keramickej dosky – krátky obvod. (F3 pre 1#, F6 pre	Skontrolujte spojenie alebo vymeňte snímač teploty keramickej dosky.

	2#)	
F4/F7	Zlyhanie teplotného snímača keramickej dosky — otvorený obvod. (F4 pre 1#, F7 pre 2#)	
F5/F8	Zlyhanie teplotného snímača keramickej dosky – neplatný. (F5 pre 1#, F8 pre 2#)	
F9/FA	Zlyhanie teplotného snímača IGBT. (krátky/otvorený obvod pre 1#)	Vymeňte napájaciu dosku.
FC /FD	Zlyhanie teplotného snímača IGBT. (krátky/otvorený obvod pre 2#)	

2) Špecifická porucha a jej riešenie

Zlyhanie	Problém	Riešenie A	Riešenie B
LED displej sa nerozsvieti pri zapojení.	Nie je napájané.	Skontrolujte, či je spotrebič správne zapojený do siete a či zástrčka funguje.	
	Spojenie medzi prídavnou napájacou doskou a displejom zlyhalo.	Skontrolujte spojenie.	
	Prídavná napájacía doska je poškodená.	Vymeňte prídavnú napájaciu dosku.	
	Displej je poškodený.	Vymeňte displej dosky.	
Niektoré tlačidlá nefungujú alebo sa LED displej nezobrazuje normálne.	Displej je poškodený.	Vymeňte displej dosky.	
Režim varenia sa zapne, ale zahrievanie sa nespustí.	Vysoká teplota varnej dosky.	Teplota okolia je príliš vysoká. Príjem vzduchu alebo vetranie môžu byť blokované.	
	Je problém s vetraním.	Skontrolujte, či vetranie funguje bez zasekávania; ak nie, vymeňte ho.	
	Napájacía doska je poškodená.	Vymeňte napájaciu dosku.	
Zahrievanie počas varenia náhle prestane a na displeji sa zobrazí „u“.	Nevhodný typ nádoby.	Použite vhodný riad (riadte sa podľa tohto manuálu).	Snímač riadu je poškodený, vymeňte napájaciu dosku.
	Malý priemer nádoby.	Jednotka je prehriata. Vyčkajte kým sa teplota vráti do normálu. Vypnite a zapnite spotrebič tlačidlom zapnúť/vypnúť.	
	Doska je prehriata.		
Varné zóny na rovnakej strane (ako prvá a druhá zóna) zobrazia symbol „u“.	Porucha spojenia napájacej dosky a displeja.	Skontrolujte spojenie.	
	Displej komunikačnej	Vymeňte displej.	

	Časti je poškodený.		
	Hlavná doska je poškodená.	Vymeňte napájaciu dosku.	
Motor vetrania vydáva podivné zvuky.	Motor vetrania je poškodený.	Vymeňte vetranie.	

Vyššie sú uvedené posúdenia a inšpekcie bežných porúch.

Nerozoberajte jednotku, môže dôjsť k úrazu alebo zničeniu indukčnej varnej dosky.

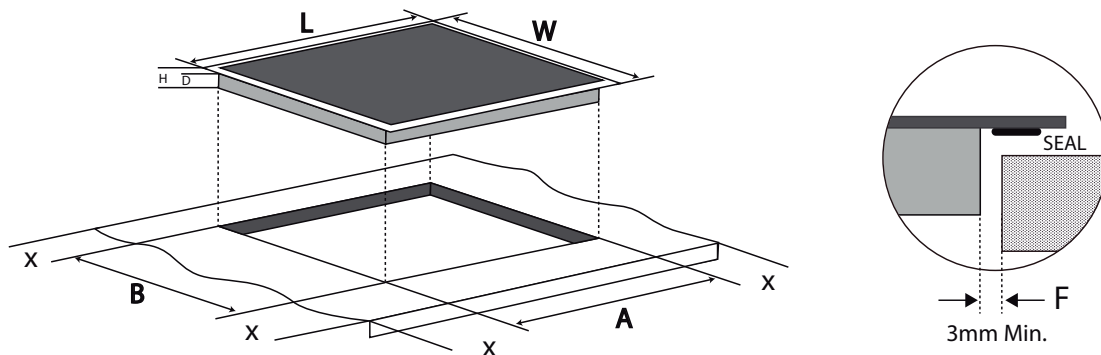
9. Inštalácia

9.1 Voľba miesta inštalácie

Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku. Na inštaláciu a použitie nechajte minimálne 5 cm voľného priestoru okolo otvoru varnej dosky. Uistite sa, či je hrúbka pracovnej dosky minimálne 30 mm. Zvoľte teplu odolný materiál pracovnej dosky (drevo a podobné vláknité hygroskopické materiály nesmú byť bez impregnácie použité), aby ste zabránili zásahu elektrickým prúdom a deformácii spôsobenej teplom z varnej dosky. Ako je uvedené nižšie:



Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi stranami indukčnej dosky a vnútornými plochami pracovnej plochy by mala byť aspoň 3 mm.

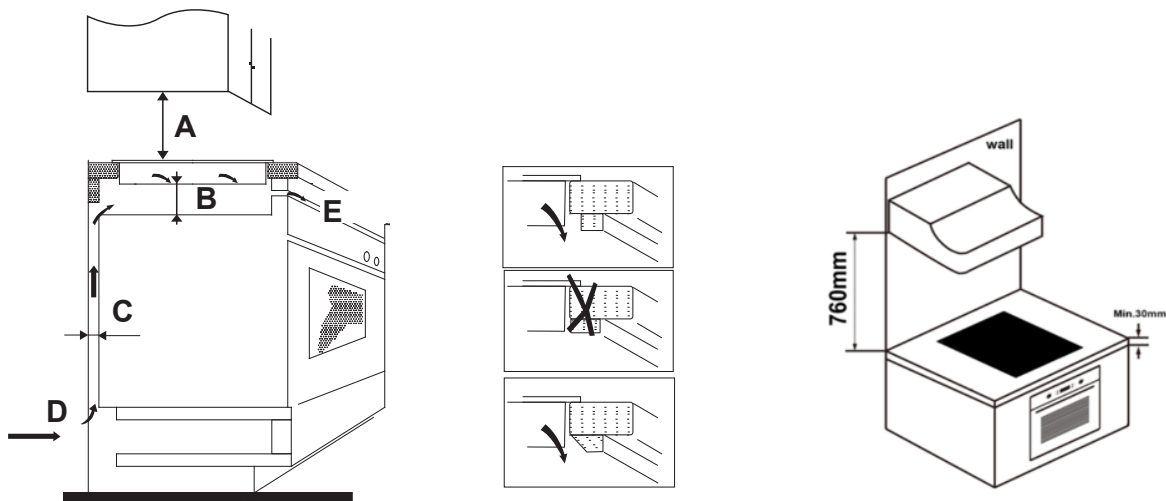


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Vždy zaistíte dostatočné vetranie varnej dosky a neblokujte vstupné a výstupné vetracie otvory. Uistite sa, či je varná doska v dobrom stave. Ako je uvedené nižšie.



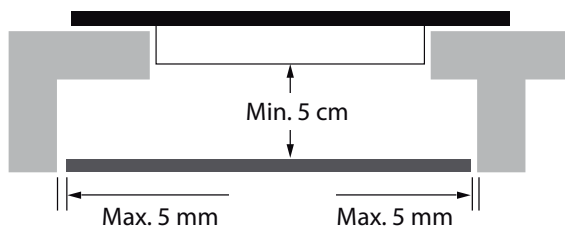
Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou by byť najmenej 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Príjem vzduchu	Odchod vzduchu 5 mm

VAROVANIE: Zaistenie adekvátnej ventilácie

Uistite sa, že vstup a výstup vzduchu indukčnej varnej dosky nie sú ničím blokové a varná doska je dobre ventilovaná. Aby nedošlo k nechcenému dotyku s prehriatym spodkom indukčnej dosky alebo náhlym zásahom elektrického prúdu, je potrebné umiestniť drevenú dosku upevnenú skrutkami minimálne 50 mm od spodku varnej dosky. Riadte sa podľa obrázka nižšie.



Z vonkajšej strany indukčnej dosky sú ventilačné diery. **MUSÍTE** sa uistiť, či neboli upchaté pracovnou plochou pri umiestňovaní.



- Uistite sa, či lepidlo spájajúce plastový alebo drevený materiál k spotrebiču dokáže znášať teploty and 150 °C.
- Zadná stena a príľahlé povrchy musia zniesť teplotu 90 °C.

9.2 Pred inštaláciou sa uistite, že

- pracovná doska je rovná a vnútri nebránia žiadne štrukturálne priečky
- pracovná doska je zo žiaruvzdorného materiálu
- ak inštalujete varnú dosku nad rúru, rúra musí mať vstavaný chladiaci ventilátor
- inštalácia musí vyhovovať platným požiadavkám a štandardom
- musíte inštalovať vhodné odpojovacie zariadenie poskytujúce úplné odpojenie od elektrickej siete, montované a umiestnené v súlade s platnými predpismi a smernicami. Izolačný spínač musí poskytovať odstup medzi kontaktmi všetkých pólov najmenej 3 mm (alebo všetkých aktívnych [živých] vodičov)
- odpájací prepínač musí byť ľahko prístupný po inštalácii varnej dosky
- musíte dodržiavať platné stavebné zákony a predpisy ohľadom inštalácie
- okolo varnej dosky musí byť žiaruvzdorný a ľahko čistiteľný povrch (keramické dlaždice).

9.3 Po inštalácii sa uistite, že

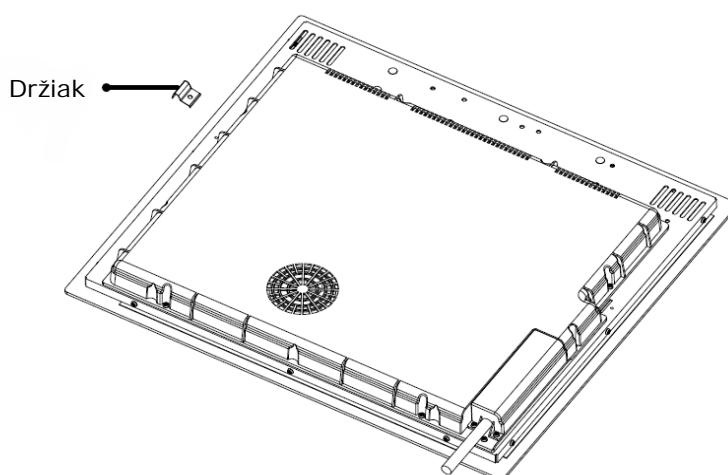
- prívodný kábel nie je prístupný cez zásuvku alebo skrinku pod varnou doskou
- vnútri skrinky je dostatok vzduchu na chladenie
- ak varnú dosku inštalujete nad zásuvku alebo skrinku, musíte pod varnú dosku inštalovať izolačnú medzivrstvu
- odpájací prepínač musí zostať po inštalácii spotrebiča ľahko prístupný

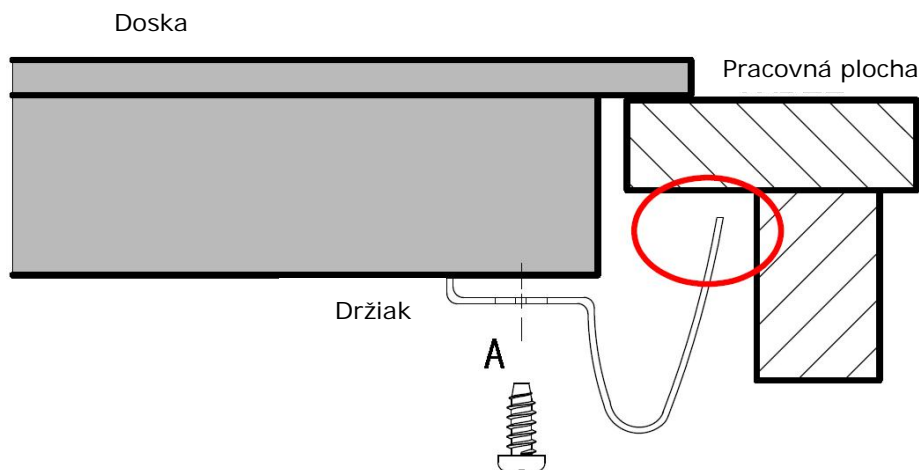
9.4 Pred použitím upevňovacích držiakov

Spotrebič postavte na stabilný, hladký povrch (použite obal). Na prvky vyčnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.

9.5 Nastavenie pozície držiakov

Pripevnite varnú dosku k pracovnej doske pomocou 2 držiakov na spodnej strane varnej dosky (viď obrázok) po inštalácii. Nastavte pozíciu držiaka s ohľadom na pracovnú dosku.





V žiadnom prípade sa držiaky nesmú po inštalácii dotýkať vnútorných povrchov pracovnej plochy (pozri obrázok).

9.6 Upozornenie

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný servisný technik. V našom servise sú profesionáli. Nikdy sa ju nepokúšajte inštalovať svojpomocne.
2. Varnú dosku neinštalujte na chladiace zariadenia, umývačky riadu alebo rotačné sušičky.
3. Varný panel inštalujte tak, aby mohlo teplo voľne unikať na zlepšenie jej spoľahlivosti.
4. Múr okolo a oblasť nad varnou doskou by mala byť z materiálu odolného proti teplu.
5. Aby ste zabránili poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.
6. Nepoužívajte parný čistič na čistenie.

9.7 Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti



Varnú dosku musí k elektrickej sieti pripájať len kvalifikovaný technik.

Pred pripojením k elektrickej sieti skontrolujte, že:

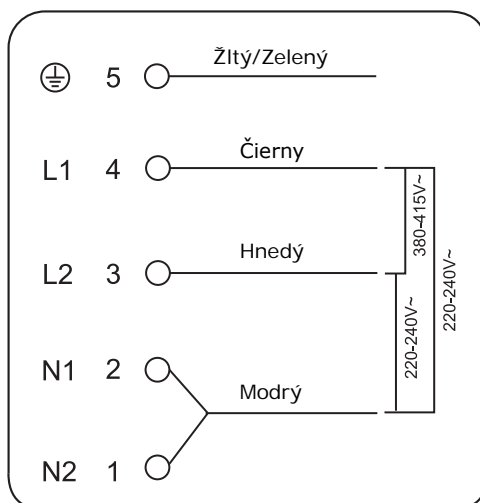
1. elektrický systém v domácnosti je vhodný na príkon varnej dosky
2. napätie zodpovedá hodnote na výrobnom štítku.
3. napájací kábel znesie zaťaženie uvedené na výrobnom štítku

Na pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry ani rozbočovače, pretože to môže spôsobiť prehriatie a požiar.

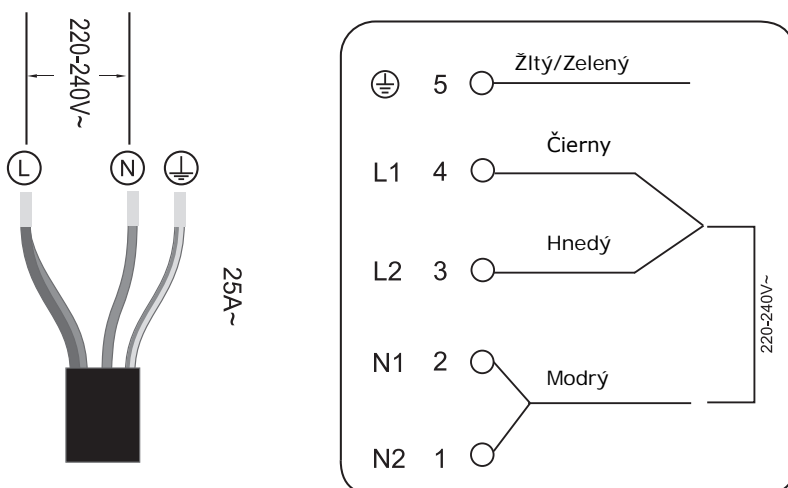
Napájací kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcimi povrchmi a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota nepresiahla v žiadnom bode 75 °C.



Požiadajte elektrikára o kontrolu elektrického systému v domácnosti. Všetky zmeny musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.



Ak celkový počet vykurovacích jednotiek zvoleného spotrebiča nie je menší ako 4, možno spotrebič pripojiť k sieti pomocou jednofázového elektrického pripojenia. Znáznomené nižšie.



- Ak je kábel poškodený alebo je nutné ho vymeniť, túto činnosť musí vykonať kvalifikovaný technik pomocou špeciálneho náradia.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť včlenené nepólové odpojovacie zariadenie s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.
- Inštalatér musí zabezpečiť správne pripojenie k elektrickej sieti v súlade s platnými predpismi.
- Kábel neohýbajte ani nestláčajte.
- Kábel pravidelne kontrolujte, jeho výmenu môže vykonávať len kvalifikovaný servisný technik.



Spodný povrch a napájací kábel nie sú po inštalácii dosiahnuteľné.



LIKVIDÁCIA:
Nelikvidujte tento spotrebič ako zmesový komunálny odpad. Je nutný separovaný zber na špeciálne zaobchádzanie.

Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2012/19/EÚ o Likvidáciu elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomáhate zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré môže byť negatívne ovplyvnené v prípade nesprávnej likvidácie.

Symbol na výrobku označuje, že tento spotrebič sa nesmie likvidovať ako bežný domový odpad. Musíte ho odniesť na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Tento spotrebič vyžaduje špecializovanú likvidáciu. Pre ďalšie informácie týkajúce sa zaobchádzania, obnovy a recyklácie tohto spotrebiča kontaktujte miestnu správu, miestne recyklačné stredisko alebo predajňu, kde ste spotrebič zakúpili.

Pre podrobnejšie informácie o spracovaní, obnove a recyklácii tohto spotrebiča kontaktujte miestnu správu, miestne recyklačné stredisko alebo predajňu, kde ste spotrebič zakúpili.

Dealer Stamp	Warranty Details Changes to Warranty card invalidates the warranty										
	Model No.			Product:							
	Serial No.			Date of expiry of warranty:							
	Customer Details To be filled in upon purchase										
Customers Name&Address			Date of purchase								
Tel.No./Email											
Service History To be filled in case of warranty repair											
Job no.		Date		Job no.		Date		Job no.		Date	

Midea offers the owner of this product a ONE YEAR WARRANTY, from the date of purchase, against all manufacturing defects in material and workmanship. The warranty card to be presented to authorized service centers / distributors along with the purchase invoice to claim the warranty.

The warranty does not cover;

- 1) Damage due to mishandling or fire and becomes invalid if repair has been attempted by unauthorized persons.
- 2) Any failure to follow the instructions as mentioned in the user manual.
- 3) Fluctuation in voltage or any modifications/adjustments made to comply with local electrical, safety and technical standards.
- 4) Damages caused by fire, accident or any natural disaster, damage due to mishandling, wear & tear, voltage fluctuations.

Pieczęć sprzedawcy	Informacje o gwarancji Wprowadzanie zmian na karcie gwarancji unieważnia gwarancję	
	Nr modelu	Produkt:
	Nr seryjny	Termin ważności gwarancji:
	Informacje o kliencie Do wypełnienia przy zakupie	
Klienci Imię nazwisko i adres	Data zakupu	
Nr tel / E-mail		
Historia serwisów Do wypełnienia przy naprawach		
Zlecenie nr	Data	Zlecenie nr
		Data
		Zlecenie nr
		Data

Midea zapewnia właścicielowi tego produktu ROCZNĄ GWARANCJĘ, począwszy od dnia zakupu, w przypadku wad produkcyjnych materiałowych i wykonania. W celu złożenia reklamacji, należy przedłożyć kartę gwarancyjną wraz z dowodem zakupu w autoryzowanym punkcie serwisowym/u sprzedawcy.

Gwarancja nie obejmuje:

- 1) Uszkodzeń związanych z nieprawidłowym użytkowaniem lub pożarem, oraz traci ważność w przypadku wykonania napraw przez nieupoważnione osoby.
- 2) Uszkodzeń wynikających nieprzestrzegania zaleceń z instrukcji obsługi.
- 3) Wahań napięcia lub innych modyfikacji/regulacji dokonanych w związku z dostosowaniem się do standardów elektrycznych, bezpieczeństwa czy technicznych.
- 4) Uszkodzeń spowodowanych pożarami, wypadkami, klęskami żywiołowymi, uszkodzeniami związanymi z nieprawidłowym użytkowaniem, zużyciem oraz wahaniami napięcia.