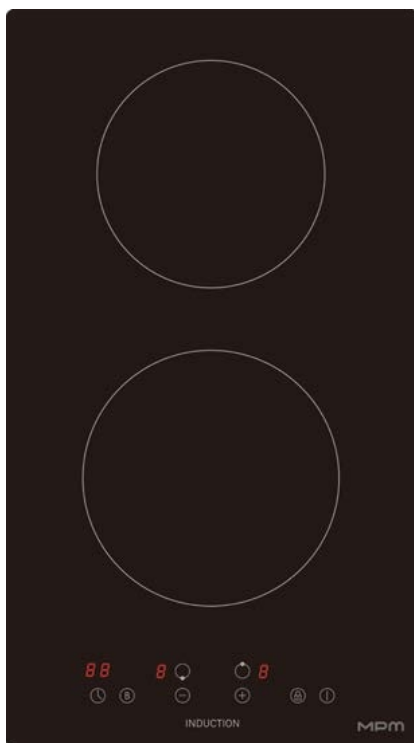




NÁVOD K POUŽITÍ NÁVOD NA POUŽITIE



INDUKČNÍ VARNÁ DESKA INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

MPM-30-IM-12/N

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE NÁVOD K POUŽITÍ
PRED PRVÝM POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE NÁVOD NA POUŽITIE

*Gratulujeme k nákupu nové indukční varné desky.
Doporučujeme vám věnovat trochu času přečtení tohoto návodu k obsluze / instalaci, abyste plně pochopili, jak správně nainstalovat a obsluhovat zařízení.
Pro instalaci si přečtěte kapitolu věnovanou instalaci.
Před použitím si pečlivě přečtěte všechny bezpečnostní pokyny a tento návod k obsluze a instalaci si uschovejte pro budoucí použití.*

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Před použitím varné desky si pečlivě přečtěte návod k použití.

INSTALACE

- Před zahájením jakýchkoli montážních nebo údržbových prací odpojte zařízení od elektrické sítě.
- Připojení k řádnému elektroinstalaci je nezbytné a povinné.
- Změny v domácí instalaci smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení tohoto pokynu může způsobit úraz elektrickým proudem nebo smrt.

NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ

- Pozor – hrany desky jsou ostré.
- Při montáži buďte opatrní.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před instalací nebo používáním tohoto zařízení si pečlivě přečtěte návod.
- V žádném případě nepokládejte na zařízení žádné hořlavé materiály ani výrobky.
- Aby se předešlo nebezpečí, je třeba zařízení nainstalovat v souladu s tímto instalačním návodem.
- Toto zařízení by mělo být správně nainstalováno a uzemněno výhradně osobou s příslušnou kvalifikací.
- Toto zařízení by mělo být připojeno k obvodu, který obsahuje odpojovací spínač zajišťující úplné odpojení od napájení.
- Nesprávná instalace zařízení může vést ke zrušení všech nároků na záruku nebo odpovědnost.

PROVOZ A ÚDRŽBA. NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Nevarujte na prasklé nebo popraskané varné desce. Pokud zjistíte prasklinu, okamžitě zařízení vypněte a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Před každým čištěním nebo údržbou vypněte napájení.
- Nedodržení tohoto pokynu může způsobit úraz elektrickým proudem nebo smrt.

ZDRAVOTNÍ RIZIKO

- Toto zařízení splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.

NEBEZPEČÍ SPOJENÉ S OHŘEVEM DESKY

- Během používání zařízení se deska může zahřát natolik, že může způsobit popáleniny.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oděv nebo jakýkoli jiný předmět kromě vhodného nádobí dotýkal indukční skleněné desky, dokud povrch nevychladne.
- Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, by neměly být pokládány na povrch varné desky, protože se mohou zahřívat.
- Držte děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nepřesahují za jiné zapnuté varné zóny. Uchovávejte rukojeti mimo dosah dětí.
- Nedodržení tohoto pokynu může způsobit popáleniny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Nikdy nenechávejte spotřebič během používání bez dozoru.
- Nikdy nepoužívejte zařízení jako pracovní plochu v kuchyni.
- Nikdy nenechávejte na zařízení žádné předměty ani nádobí.
- Neumísťujte ani nenechávejte v blízkosti přístroje žádné magnetické předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) ani elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače), protože na ně mohou působit jeho elektromagnetická pole.
- Nikdy nepoužívejte zařízení k vytápění místnosti.

- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku podle popisu v tomto návodu (např. pomocí dotykových tlačítek).
- Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hrály nebo na něm seděly, stály či na něj lezly.
- Neskladujte předměty, které by mohly děti zaujmout, ve skříňkách nad spotřebičem. Děti, které vylezou na varnou desku, se mohou vážně zranit.
- Nenechávejte děti bez dozoru v místnosti, kde se spotřebič používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které mají omezenou schopnost používat zařízení, by měly mít k dispozici odpovědnou a kompetentní osobu, která jim poskytne pokyny k používání zařízení. Uživatel by měl být přesvědčen, že může zařízení používat bez ohrožení sebe nebo svého okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádné součásti přístroje, pokud to není výslovně doporučeno v návodu. Veškeré další servisní úkony by měl provádět kvalifikovaný technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Nepokládejte na varnou desku těžké předměty a nenechte je na ni spadnout.
- Nestoupejte na varnou desku.
- Nepoužívejte pánve s roztřepenými okraji – hrozí riziko poškrábání povrchu.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné hrubé abrazivní prostředky, protože by mohly poškrábat indukční sklo.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn autorizovaným servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
- Tento přístroj je určen pro použití v domácnostech a podobných aplikacích, jako jsou:
 - kuchyně v obchodech, kancelářích a jiných pracovištích,
 - zákazníky v hotelech.

UPOZORNĚNÍ: Zařízení a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti mladší 8 let by se měly držet v bezpečné vzdálenosti, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

- Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo obdržely pokyny k bezpečnému používání zařízení a rozumějí souvisejícím rizikům.
- Děti by si s tímto zařízením neměly hrát. Čištění a údržbu zařízení nesmí provádět děti bez dozoru.

UPOZORNĚNÍ: Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a může způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte hasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte např. pokličkou nebo protipožární dekou.

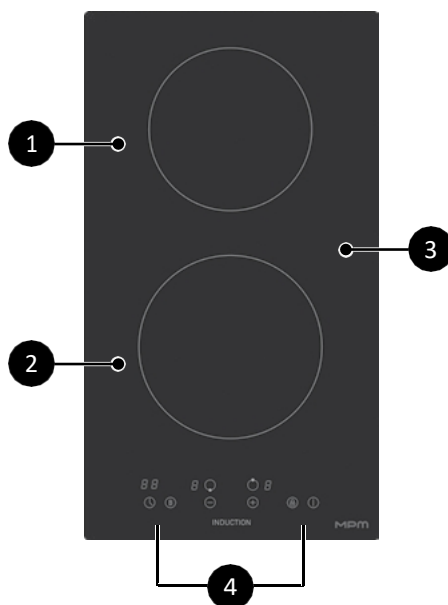
VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: neskladujte předměty na varných plochách.

Varování: Pokud je povrch prasklý, vypněte zařízení, abyste se vyhnuli úrazu elektrickým proudem.

- Nepoužívejte parní čistič.
- Zařízení není určeno k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

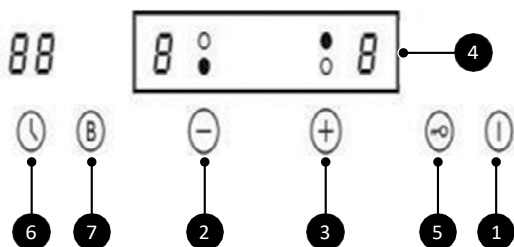
UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod neustálým dohledem.

POPIS ZAŘÍZENÍ



1. Varná deska 1400 W s možností zvýšení výkonu na 1600 W.
2. Varná zóna 1800 W s možností zvýšení výkonu na 2200 W.
3. Skleněná deska.
4. Ovládací panel.

OVLÁDACÍ PANEL

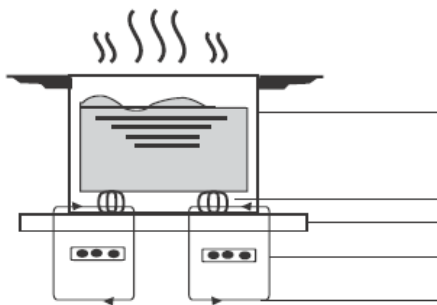


1. ZAP/VYP
2. Tlačítka pro nastavení výkonu/času -
3. Tlačítka pro nastavení výkonu/času +
4. Tlačítka pro výběr varných zón
5. Tlačítko zámku
6. Hodiny/Timer
7. Tlačítko zvýšení výkonu (Booster)

VAŘENÍ NA INDUKČNÍ DESCE

Indukční vaření je bezpečné pro zdraví, moderní, energeticky úsporné a velmi účinné. Indukční vaření spočívá v přímém ohřevu nádobí pomocí elektromagnetických polí indukovaných cívkou, na rozdíl od vaření pomocí tepla proudícího skrz skleněný povrch varné desky.

Skleněný povrch indukční varné desky se zahřívá výhradně z indukovaného tepla.



Nádobí na indukci

magnetický obvod
keramická skleněná deska
indukční cívka
indukované proudy

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Seznamte se prosím s návodem k použití a věnujte zvláštní pozornost kapitole „Upozornění“.
- Pečlivě odstraňte všechny části obalu.

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÝCH TLAČÍTEK

- Ovládací prvky reagují na dotyk, k jejich aktivaci není třeba vyvíjet žádný tlak.
- Ovládejte je konečky prstů.
- Uслыšíte krátký signál – pokaždé, když tlačítko zareaguje na dotek.
- Ujistěte se, že tlačítka jsou vždy čistá, suchá a že na nich nejsou žádné předměty, které by narušovaly jejich správnou funkci.



VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ PRO VAŘENÍ



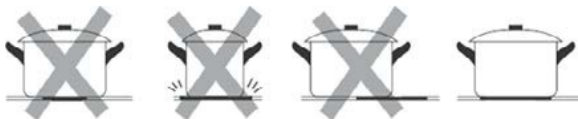
- Používejte nádobí s dnem vhodným pro indukční vaření. Symbol označující, že nádobí je vhodné pro indukční vaření, se nachází na obalu nebo na dně nádobí.
- Pomocí magnetu můžete zjistit, zda je kovový hrnec vhodný pro indukční vaření. Přiblížte magnet ke dnu hrnce. Pokud magnet přitahuje hrnec, je vhodný pro indukční vaření.
- Pokud nemůžete nádobí zkontrolovat magnetem:
 1. Nalijte do testovaného nádobí trochu vody.
 2. Pokud displej neblíká varovně a voda v nádobě se začne ohřívat, je nádoba vhodná pro indukční vaření.
- K vaření na indukční varné desce nejsou vhodné kuchyňské nádoby vyrobené z čisté nerezové oceli, hliníku nebo mědi bez feromagnetického dna, stejně jako nádoby skleněné, dřevěné, porcelánové, keramické a hliněné.



Nepoužívejte nádobí s ostrými, nerovnými okraji dna nebo se zakřiveným dnem.



Používejte nádobí s hladkým dnem. Nádobí postavte rovnoměrně na povrch skleněné desky. Velikost dna nádobí by měla odpovídat průměru varné zóny. Nádobí postavte doprostřed varné zóny.



Chcete-li nádobí přesunout na jinou část varné desky, zvedněte jej, nepohybujte s ním po skleněném povrchu, protože by mohlo dojít k jeho poškrábání.



ROZMĚRY HRNCŮ

Varné zóny mají určitý průměr, který se automaticky přizpůsobuje průměru hrnců. Dno hrnce však musí mít minimální průměr odpovídající varné zóně.

Pro dosažení nejlepšího výkonu varné desky umístěte hrnec do středu varné zóny.

Optimální rozměry hrnců

PRŮMĚR VAŘÍCÍ ZÓNY (MM)

180

MINIMÁLNÍ PRŮMĚR HRNCE (MM)

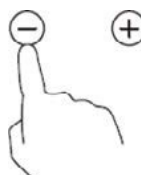
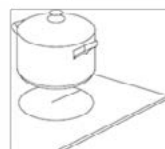
120

JAK POUŽÍVAT VARNOU DESKU

ZAČÁTEK VAŘENÍ

Po zapnutí napájení uslyšíte krátký zvukový signál, všechny kontrolky se rozsvítí na 1 sekundu a poté zhasnou, což znamená, že varná deska je připravena k použití.

1. Stiskněte tlačítko ON/OFF , objeví se symboly „—“ nebo „—“, což znamená, že varná deska je připravena k použití.
2. Umístěte nádobu vhodného typu na varnou zónu, na které chcete vařit. Povrch varné zóny a dno nádoby by měly být suché a čisté.
3. Dotkněte se příslušného dotykového tlačítka pro výběr varné zóny – vedle něj začne blikat indikátor.
4. Nastavte úroveň výkonu tlačítkem „—“ nebo „+“.



Pokud do 1 minuty nevyberete výkon, varná deska se automaticky vypne. V takovém případě budete muset začít od 1. kroku.

- Výkon varných zón můžete měnit kdykoli během vaření.
- Pomocí tlačítek můžete vybrat stupeň výkonu od 0 do 9.

ZVÝŠENÍ VÝKONU FUNKCÍ „BOOSTER“

Funkce Booster umožňuje zvýšit výkon varné zóny na 5 minut – díky tomu dosáhnete rychlejšího přípravy pokrmu.

PO DOKONČENÍ VÁŘENÍ

1. Dotkněte se indikátoru varné zóny, kterou chcete vypnout.



2. Vypněte varnou zónu stisknutím tlačítka „–“ a snížením teploty na polohu „0“.



3. Vypněte zařízení stisknutím tlačítka „ON/OFF“.



4. Pozor na horký povrch varné desky.



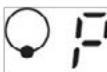
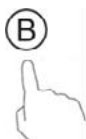
Varné zóny označené symbolem „H“ jsou horké na dotek. Výstražný symbol zhasne až poté, co varná zóna vychladne na bezpečnou teplotu. Pokud chcete ohřát obsah nádoby, můžete ji postavit na varnou zónu, která je po použití stále horká.

AKTIVACE FUNKCE BOOSTER

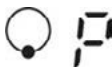
1. Dotkněte se indikátoru zónky, na které chcete spustit funkci Booster, vedle indikátoru se objeví blikající tečka.



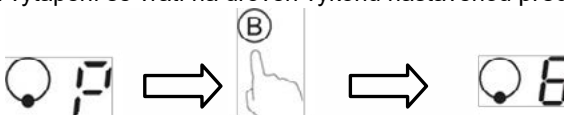
2. Klepněte na tlačítko Booster, varná zóna začne pracovat se zvýšeným výkonem. Na displeji se zobrazí „P“, což znamená, že funkce byla aktivována.



- Po nastavení funkce Booster bude zóna pracovat s vyšší výkonem po dobu 5 minut. Po 5 minutách se zóna přepne zpět na úroveň výkonu, která byla nastavena před aktivací funkce Booster.



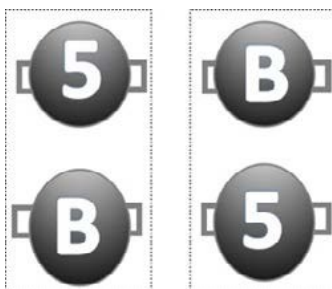
- Pokud chcete funkci Booster během těchto 5 minut zrušit, stiskněte tlačítko pro výběr zóny vytápění, indikátor vedle tlačítka začne blikat. Poté stiskněte tlačítko Booster. Zóna vytápění se vrátí na úroveň výkonu nastavenou před aktivací funkce.



OMEZENÍ PŘI POUŽÍVÁNÍ

Na této desce může každá zóna fungovat s aktivovanou funkcí Booster.

Při použití funkce Booster je třeba nejprve snížit výkon druhé varné zóny na úroveň „5“ nebo nižší.



BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK NA PANELU VARNÉ DESKY

- Můžete zablokovat dotyková tlačítka na ovládacím panelu varné desky (např. aby děti náhodou nezapnuly varné zóny).
- Po zapnutí bezpečnostní blokády bude fungovat pouze dotykový vypínač napájení.

AKTIVACE BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK

Stiskněte tlačítko zámku . Indikátor času začne zobrazovat „Lo“.

VYPNUTÍ BEZPEČNOSTNÍ ZÁMKY

- Indukční varná deska by měla být zapnutá.
- Klepněte a podržte tlačítko zámku .
- Dotykové ovládací tlačítka se odemknou.



Je-li aktivována blokáce ovládacího panelu indukční varné desky, reaguje na dotyk pouze vypínač napájení. V případě nebezpečí tedy můžete varnou desku vždy vypnout, ale pro použití jejích ovládacích prvků je nutné nejprve deaktivovat blokáci.

OCHRANA PROTI PŘEHŘÁTÍ

Teplotní čidlo v indukční varné desce může sledovat teplotu v jejím vnitřku. Pokud zjistí, že je příliš vysoká, varná deska se automaticky vypne.

VAROVÁNÍ PŘED HORKÝMI TOPNÝMI PLOCHAMI

Pokud vaříte delší dobu, varná deska se zahřeje na určitou teplotu. Na displeji se zobrazí písmeno „H“, což znamená, že povrch varné desky je nebezpečně horký.

AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ SPOTŘEBIČE

Varná deska je vybavena funkcí bezpečného automatického vypnutí. Deska se automaticky vypne, pokud zapomenete vypnout varnou zónu. Výchozí doba automatického vypnutí je uvedena v tabulce níže:

Stupeň topného výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí doba ohřevu (v hodinách)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

OVLÁDÁNÍ HODIN

Hodiny mohou plnit dvě funkce:

- Můžete jej používat jako běžný časovač. V takovém případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádnou z zapnutých varných zón.
- Můžete také pomocí časovače vypnout varnou zónu nebo varné zóny po uplynutí nastaveného času.
- Hodiny lze v obou režimech nastavit na maximálně 99 minut.

HODINY V FUNKCI MINUTNÍKU BEZ VÝBĚRU KONKRÉTNÍCH VARNÝCH ZÓN

1. Indukční varná deska by měla být zapnutá.
Poznámka: časovač funguje, i když nevyberete konkrétní varnou zónu.
2. Nastavte čas odpočítávání pomocí dotykových tlačítek „-“ a „+“. Ukazatel času začne blikat a zobrazí odpočítávaný čas.



Tip: Pomocí dotykových tlačítek „-“ a „+“ můžete zkrátit nebo prodloužit nastavený čas o 1 minutu při každém stisknutí.

Chcete-li nastavený čas snižovat nebo zvyšovat po 10 minutách, stiskněte a podržte tlačítko „-“ nebo „+“.

Pokud při nastavování času překročíte 99 minut, čas se automaticky vynuluje.

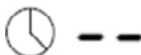
3. Klepněte na tlačítko „Timer“, časovač se vynuluje a na displeji se zobrazí symbol „-“.



4. Po nastavení času se okamžitě spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.



5. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a indikátor času zobrazí „-“.



NASTAVENÍ HODIN PRO VYPNUTÍ JEDNÉ ZÓNY

1. Aktivujte zónu, pro kterou chcete provést nastavení času (např. zóna 2#).



2. Stiskněte tlačítko pro ovládání časovače, indikátor začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „30“.



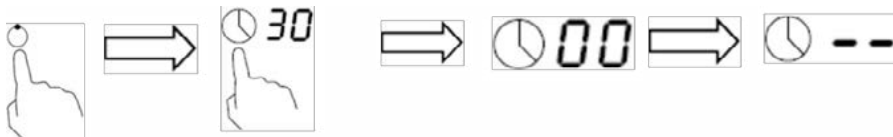
3. Nastavte požadovaný čas pomocí tlačítek „-“ nebo „+“.



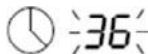
Tip: Každým stisknutím tlačítka „-“ nebo „+“ se nastavení změní o 1 minutu.

Stiskněte a podržte tlačítko „-“ nebo „+“ a nastavení času se změní o 10 minut.

4. Klepněte na tlačítko pro výběr zóny vytápění a poté klepněte na „Timer“; časovač se zruší a na displeji minut se zobrazí „–“.



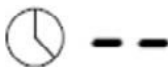
5. Po nastavení času se okamžitě spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas a indikátor časovače bliká po dobu 5 sekund.



POZOR: Rozsvítí se červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu, což signalizuje, že byla vybrána varná zóna.



6. Po uplynutí doby vaření se naprogramovaná varná zóna automaticky vypne a zobrazí se „H“.



NASTAVENÍ ČASOVAČE PRO VYPNUTÍ VÍCE NEŽ JEDNÉ VARNÉ ZÓNY

1. Pokud aktivujeme funkci vypnutí na obou polích, indikátor časovače ukáže nejkratší nastavený čas.
(např.: zóna 1# bude nastavena na 3 minuty, zóna 2# na 6 minut, ukazatel zobrazí „3“.)

POZOR: Blikající červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu znamená, že indikátor časovače zobrazuje čas topné zóny.

Chcete-li zkontrolovat nastavený čas jiné topné zóny, stiskněte tlačítko pro výběr topné zóny. Hodiny zobrazí nastavený čas.

(nastavení na 6 minut)



(nastavení na 3 minuty)

2. Po uplynutí doby vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí se „H“.



POZOR: Pokud chcete změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od kroku 1.

UŽITEČNÉ TIPY

TIPY PRO VÁŘENÍ

- Jakmile jídlo začne vřít, snižte nastavení výkonu.
- Použití pokličky zkracuje dobu vaření a šetří energii, protože udržuje teplo.
- Omezte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili dobu vaření.
- Začněte vařit na vysokém stupni a jakmile se jídlo zahřeje, snižte teplotu.

VÁŘENÍ, VÁŘENÍ RÝŽE

- Vaření probíhá pod bodem varu, při teplotě kolem 85 °C, kdy se bublinky vynořují na povrch tekutiny jen občas. To je klíč k lahodným polévkám a jemným dušeným pokrmům, protože se tak rozvinou chutě, aniž by se jídlo rozvařilo. Omáčky na bázi vajec a mouky se nejlépe připravují při teplotě pod bodem varu.
- Některé úkony, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší, aby bylo zajištěno správné uvaření jídla v doporučeném čase.

ŠŤAVNATÉ STEAKY

Jak připravit šťavnaté steaky:

1. Nechte maso asi 20 minut před přípravou při pokojové teplotě.
2. Rozpalte grilovací pánev.
3. Potřete obě strany steaků olejem. Pokapejte pánev malým množstvím oleje a poté na ni položte maso.
4. Během smažení steak otočte pouze jednou. Přesná doba přípravy závisí na tloušťce steaků a nastaveném výkonu. Doba se může pohybovat od přibližně 2 do 8 minut na každou stranu.
5. Nechte steak několik minut odpočinout na teplém talíři, aby se uvolnil a stal se jemným před podáváním.

PŘI SMAŽENÍ VE WOKU

1. Vyberte si keramický wok s rovným dnem nebo velkou pánev.
2. Připravte si všechny ingredience a vybavení. Smažení by mělo být rychlé. Pokud připravujete velké množství, smažte jídlo v několika menších dávkách.
3. Na chvíli rozpálte pánev a přidejte dvě lžíce oleje.
4. Nejprve připravte maso, odložte ho stranou a udržujte v teple.
5. Opečte zeleninu. Až bude horká, ale stále křupavá, snižte teplotu, vložte maso na pánev a přidejte omáčku.
6. Ingredience jemně promíchejte, aby se rovnoměrně prohřály.
7. Podávejte ihned po přípravě.

NASTAVENÍ ÚROVNĚ VÝKONU

Následující pokyny jsou pouze orientační. Výběr správného stupně výkonu závisí na řadě faktorů, včetně typu nádobí používaného k vaření a množství potravin v něm. Nejlepší nastavení stupně výkonu pro daný způsob vaření a pokrm si musíte určit sami.

Úroveň výkonu	Druh připravovaného jídla
1 – 2	• Jemné ohřívání malého množství jídla • Roztavování čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují • Jemné vaření • Pomalé ohřívání
3 – 4	• Dohřívání • Rychlé vaření • Vaření rýže
5 – 6	• Palačinky
7 – 8	• Smažení • Vaření těstovin
9	• Smažení ve woku • Vaření polévek • Vaření vody

ÚDRŽBA A ČISTĚNÍ

Co?	Jak?	Důležité!
Běžné znečištění skleněné plochy způsobené každodenním používáním (otisky, drobné stopy, skvrny od jídla nebo skvrny od převařených bezcukrových produktů)	1. Odpojte varnou desku od napájení. 2. Naneste čisticí prostředek na keramické desky, dokud je deska ještě teplá (nenanášejte na příliš horký povrch). 3. Očistěte celou desku a poté ji osušte čistým hadříkem nebo papírovým ručníkem. 4. Připojte varnou desku k napájení.	• Po odpojení varné desky od elektrického napájení nebude kontrolka signalizovat, zda je její povrch horký! Buďte opatrní! • Škrabky na kovové nádoby, některé drátěnky z hrubého nylonu a čisticí a lešticí prostředky mohou poškrábat skleněný povrch varné desky. Zkontrolujte, zda je čisticí prostředek a drátěnka vhodné pro čištění indukčních desek. • Důkladně odstraňte zbytky přípravku na čištění indukční varné desky, protože by mohly způsobit zabarvení skleněného povrchu.

Připálené přetečené zbytky z nádobí, roztavené skvrny a skvrny po převařených pokrmích s vysokým obsahem cukru na skleněném povrchu	Tyto skvrny je třeba důkladně odstranit ostrým nožem, žiletkou nebo speciálním škrabákem na indukční varné desky, přičemž je třeba dbát opatrnosti při čištění horkých varných zón. 1. Odpojte varnou desku od napájení. 2. Oškrábejte připálené nečistoty a skvrny po převařených pokrmích tak, že přiložíte čepel nástroje (škrabky) pod úhlem 30° ke skleněnému povrchu, až povrch vychladne na relativně bezpečnou teplotu. 3. Zbytky nečistot a skvrny po přetečení vyčistíte pomocí utěrky na nádobí nebo papírového ručníku. 4. Čistěte podle pokynů v krocích 2 až 4 v bodě „Běžné znečištění skleněné plochy z každodenního používání“.	• Skvrny od potravin roztavených teplem ze sladkých výrobků nebo přetečením je třeba okamžitě odstranit. Pokud vychladnou a přilnou ke sklu, bude obtížné je odstranit a v extrémních případech mohou poškodit skleněný povrch. • Nebezpečí pořezání: čepel škrabky na čištění skleněného povrchu varné desky je velmi ostrá a po sejmutí ochranného krytu je odkrytá. Škrabku používejte s velkou opatrností a uchovávejte ji mimo dosah dětí.
Skvrny od přetečení na dotykových ovládacích prvcích	1. Odpojte varnou desku od napájení. 2. Položte na skvrnu hadřík, aby ji vsáknul. 3. Očistěte povrch panelu s dotykovými prvky čistou, vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Povrch zcela osušte papírovým ručníkem. 5. Připojte varnou desku k napájení.	• Varná deska může vydat zvukový signál a vypnout se, zatímco ovládací prvky Dotykové ovládací prvky nebudou fungovat správně, pokud je ovládací panel mokrá. Před opětovným zapnutím varné desky ovládací panel a dotykové prvky otřete do sucha.

ŘEŠENÍ PROBLÉMU

Problém	Možné příčiny	Řešení
Indukční varná deska se nezapíná.	Chybí napájení.	Zkontrolujte, zda je indukční varná deska připojena ke zdroji napájení a zda je napájení zapnuto. Zkontrolujte, zda je v domácí instalaci proud. Pokud problém nelze vyřešit, zavolejte kvalifikovaného servisního technika.
Tlačítka nereagují na dotyk.	Je zapnutá bezpečnostní blokáce.	Vypněte bezpečnostní blokádu. Viz bod „Jak používat varnou desku“.

Dotykové tlačítka nefungují příliš dobře.	Povrch skla nad dotykovými prvky je mírně vlhký nebo se jich dotýkáte pouze špičkou prstu, proto nereagují správně.	Povrch dotykových tlačítek by měl být dokonale suchý. Na tlačítka se dotýkejte celým polštářkem prstu.
Skleněný povrch je poškrábáný.	Vařilo jste v nádobí s nerovnými, ostrými hranami. Varná deska byla čištěna drsným škrabákem nebo čistícím mlékem (s abrazivním prostředkem).	Používejte nádobí s hladkým dnem a spodními hranami. Viz bod „Výběr vhodného nádobí na vaření“. Viz bod „Údržba a čištění“.
Některé nádobí klepe nebo praská.	Může to být způsobeno konstrukcí použitého nádobí (tj. rozdíly ve vibracích vyvolaných v materiálech indukčního dna).	Jedná se o normální jev a neznamená to poruchu.
Indukční varná deska tiše bzučí při vaření s vysokým výkonem.	Je to dáno technologií indukčního vaření.	Jedná se o normální jev. Hučení by mělo zeslábnout nebo úplně ustát, jakmile zvolíte nižší stupeň výkonu.
Z indukční desky je slyšet hluk ventilátoru.	Spustil se ventilátor vestavěného chladicího systému do indukční varné desky, aby nedošlo k přehřátí elektroniky. Ventilátor může běžet i po vypnutí indukční varné desky.	Jedná se o normální jev, který nevyžaduje zásah. Neodpojte indukční varnou desku od elektrického napájení, dokud ventilátor běží.
Nádobí se neohřívá a na panelu se nerozsvítí kontrolky.	Indukční varná deska nerozpozná nádobu na varné zóně, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nerozpozná nádobí na varné zóně, protože je buď příliš malé pro danou varnou zónu, nebo nestojí uprostřed.	Používejte nádobí určené pro indukční vaření. Viz bod „Výběr vhodného nádobí pro vaření“. Umístěte nádobu do středu varné zóny. Průměr jejího dna by měl odpovídat velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se vypnula, ozve se zvukový signál a na displeji se zobrazí chybový kód (obvykle střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na hodinovém displeji).	Technická závada zařízení.	Zapište si zobrazený chybový kód (písmenně-číselný), odpojte indukční varnou desku od elektrického napájení a zavolejte kvalifikovaného servisního technika.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Varná deska	MPM-30-IM-12/N
Počet varných zón	2
Napájecí napětí	220–240 V~
Příkon	2990 W
Rozměry produktu d x š x v, (mm)	520 x 290 x 62
Rozměry v zabudování AxB (mm)	490x270

Rozměry jsou přibližné. Vzhledem k neustálému zdokonalování výrobků se konstrukce a technické údaje zařízení mohou změnit.

Upozornění pro osoby s kardiostimulátorem!
INDUKČNÍ DESKA VYTVÁŘÍ MAGNETICKÁ POLE V BEZPROSTŘEDNÍM OKOLÍ. Implantovaný kardiostimulátor by měl být vyroben v souladu s předpisy vyžadujícími odolnost proti elektromagnetickému rušení způsobenému provozem indukčních varných desek. Ujistěte se, že kardiostimulátor tyto požadavky splňuje a zda se smíte přibližovat k indukčním varným deskám. Poradte se s výrobcem kardiostimulátoru nebo ošetřujícím lékařem.

ÚDRŽBA

Před údržbou nebo péčí o zařízení jej **ODPOJTE** od ELEKTRICKÉHO ZDROJE NAPÁJENÍ a počkejte, až zařízení zcela vychladne.

ČIŠTĚNÍ POVRCHU VARNÉ DESKY

Skvrny rozlité na povrchu varné desky je třeba okamžitě vyčistit. Před čištěním se ujistěte, že deska vychladla.

Povrch čistěte měkkým hadříkem nebo papírovou utěrkou. Pokud skvrna zaschla na povrchu varné desky, může být k jejímu odstranění zapotřebí speciální čisticí prostředek na sklokeramiku. Tyto prostředky jsou k dostání v kvalitních obchodech.

Povrch nečistěte lešticími krémy, drátěnkami ani podobnými prostředky – hrozí poškrábání skleněného povrchu.

ŘEŠENÍ PROBLÉMU:

Zařízení je vypnuté:

Zkontrolujte, zda je zařízení připojeno k napájecímu zdroji.

- Zkontrolujte, zda do zařízení nebo do jeho zásuvky / přípojky proudí elektřina.
- Uplynula nastavená doba provozu?

Na displeji se zobrazuje písmeno „H“:

- To signalizuje, že varná deska je horká a zhasne až po úplném vychladnutí.

POSTUP V PŘÍPADĚ PORUCHY INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

Varná deska byla vypnuta vypínačem, ale je z ní slyšet zvuk:

- Pracuje ventilátor chlazení komponentů varné desky, který se vypne až po jejím úplném vychladnutí.
- To znamená, že se varná deska zahřála na vysokou teplotu. Počkejte, až varná deska zcela vychladne, než ji znovu zapnete.

Varná deska klepe nebo praská:

- Jedná se o normální zvuk indukčních cívek během vaření.

V případě poruchy varné desky se tato díky bezpečnostním opatřením vypne a na ovládacím panelu se zobrazí příslušný chybový kód:

Problém	Možné příčiny	Řešení
E1	Porucha signálu (porucha desky plošných spojů)	Kontaktujte servis.
E2/E3	Příliš vysoké/nízké vstupní napětí	Přerušte vaření a počkejte, až se vstupní napětí vrátí do normálu. Pokud se chyba stále zobrazuje, kontaktujte servis.
E4/E5/E6	Porucha termistoru	Kontaktujte servis.
E7	Příliš vysoká teplota	Odpojte napájení, počkejte 30 minut a znovu zapněte. Pokud se chyba stále objevuje, kontaktujte servis.
E8/E9	Porucha snímače tranzistoru IGBT	Kontaktujte servis.
E0	Přehřátí teplotního čidla výkonového tranzistoru IGBT	Počkejte, až varná deska vychladne, než ji znovu zapnete.
EE	Porucha displeje PCB	Kontaktujte servis.

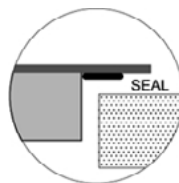
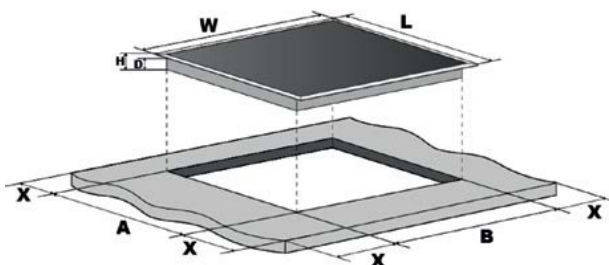
V případě jiných chybových kódů odpojte zařízení od elektrického napájení a zavolejte servisního technika.

MONTÁŽ

V pracovní desce kuchyně vyřízněte otvor pro montáž desky podle rozměrů uvedených na obrázku níže.

Z důvodu montáže a používání je třeba kolem namontované desky ponechat volný prostor na povrchu pracovní desky o šířce min. 5 cm.

Minimální tloušťka pracovní desky pro zabudování zařízení musí být 30 mm. Pracovní deska by měla být vyrobena z materiálu odolného vůči teple, aby nedošlo k její deformaci vlivem působení varné desky. Montážní rozměry jsou uvedeny níže:

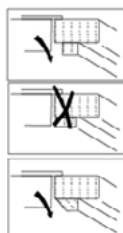
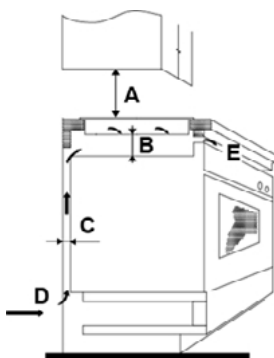


L [mm]	W [mm]	H [mm]	D [mm]	A [mm]	B [mm]	X [mm]
520	290	62	58	490	270	50 min.

V každém případě se ujistěte, že je varná deska dobře odvětrávaná a že přívod a odvod vzduchu nejsou ucpané. Ujistěte se, že varná deska není poškozená.



Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou by měla činit minimálně 760 mm.

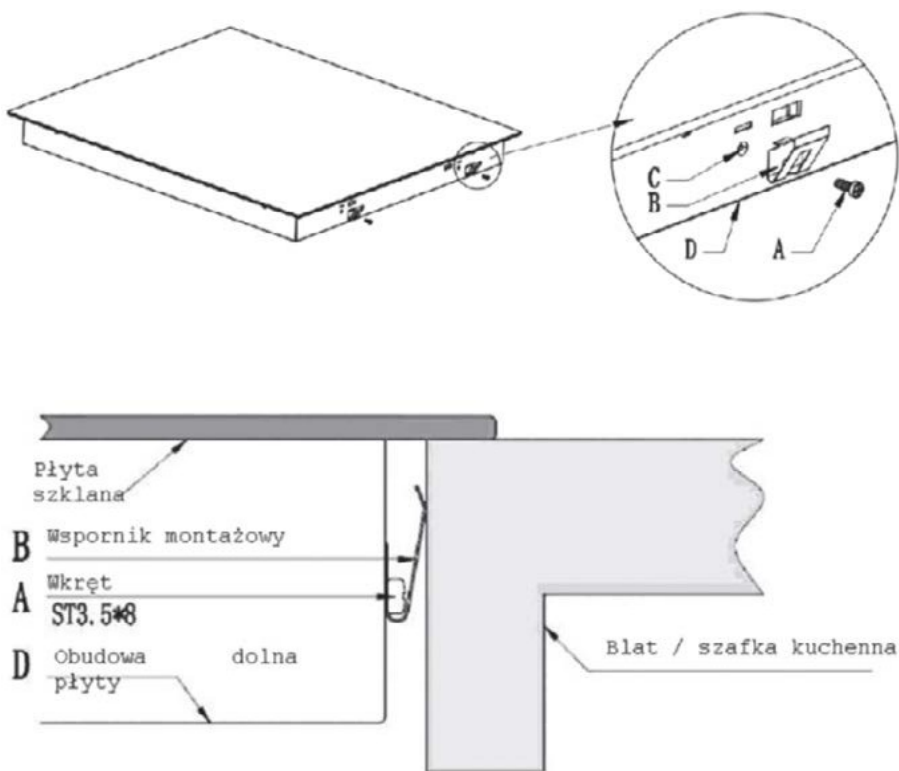


A [mm]	B [mm]	C [mm]	D	E
760	50 mini	30 mini	vstup vzduchu	výstup vzduchu min. 5 mm

PŘED UPEVNĚNÍM MONTÁŽNÍCH DRŽÁKŮ

Zařízení umístěte na rovný a pevný povrch (podložte jej originálním obalem). Chraňte ovládací a regulační prvky, které vyčnívají nad povrch desky, před nárazy a zatížením.

Po zasunutí zařízení do montážního otvoru připevňte varnou desku k pracovní desce přišroubováním čtyř montážních konzol zespodu (viz obrázek). Polohu montážních konzol přizpůsobte tloušťce pracovní desky.



- a) Šroub
- b) Držák
- c) Otvor pro šroub
- d) Spodní strana varné desky

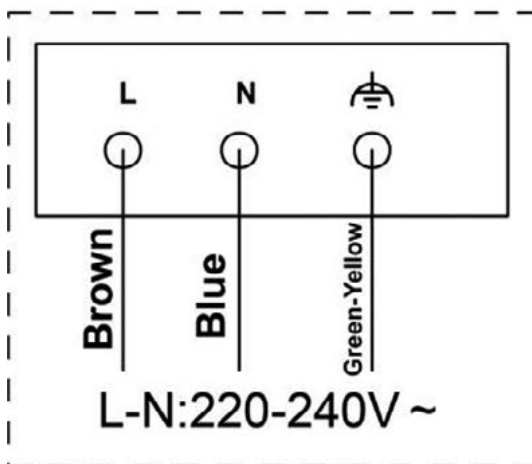
UPOZORNĚNÍ

1. Indukční varnou desku musí instalovat kvalifikovaný servis. Nikdy neprovádějte montáž sami.
2. Varnou desku je třeba nainstalovat tak, aby bylo zajištěno lepší sálání tepla a tím zvýšena její spolehlivost.
3. Stěna a indukční varná zóna nad pracovní plochou by měly být tepelně odolné.
4. Aby nedošlo k poškození, musí být mezivrstva i lepidlo tepelně odolné.
5. Nepoužívejte parní vysavač.
6. Tuto desku lze připojit pouze k napájení se systémovou impedancí nejvýše 0,427 ohmů. V případě potřeby se obraťte na autorizovaného dodavatele, aby vám poskytl informace o systémové impedanci.

7. Varnou desku musí instalovat kvalifikovaný personál. Nikdy neprovádějte úkony sami.
8. Varnou desku nelze instalovat přímo vedle chladicích zařízení, myček nádobí a sušiček prádla.

PŘIPOJENÍ VARNÉ DESKY K ZDROJI NAPÁJENÍ

Připojení varné desky musí provést oprávněná osoba. Provedte jej podle následujícího schématu:



1. Pokud je kabel poškozený nebo vyžaduje výměnu, měl by to provést instalatér pomocí vhodného nářadí, aby se předešlo nehodám.
2. Pokud je zařízení připojeno přímo k síťovému napájení, je nutné nainstalovat vícepólový jistič s minimální mezerou 3 mm mezi kontakty.
3. Instalatér musí zajistit správné elektrické připojení a soulad s bezpečnostními předpisy.
4. Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
5. Kabel musí být pravidelně kontrolován a vyměňován pouze osobou s příslušnou kvalifikací.

Informace v souladu s nařízením Komise (EU) 2023/826

Model	MPM-30-IM-12/N
Dostupnost režimu vypnutí nebo pohotovostního režimu	K dispozici
Spotřeba energie v režimu vypnutí	< 0,4 W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	< 0,5 W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení k síti	-
Automaticky přejde do vypnutého stavu po	max. 20 min.
Automaticky přejde do pohotovostního režimu po	-
Režim síťového spánku, pokud zařízení disponuje funkcí připojení k aplikaci	-

Správná likvidace výrobku (vyřazené elektrické a elektronické zařízení)

Polska



Označení na výrobku upozorňuje, že po uplynutí doby nesmí být vyhozen spolu s ostatním odpadem z domácností. Použité zařízení může mít škodlivý vliv na životní prostředí a lidské zdraví kvůli potenciálnímu obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smíchání elektroodpadu s jiným odpadem nebo jeho neodborná demontáž může vést k uvolnění látek škodlivých pro zdraví a životní prostředí. Použité zařízení je třeba odevzdat do sběrného místa pro použitý elektrický a elektronický odpad. Pro získání podrobných informací o místě odevzdání elektrického a elektronického odpadu by se uživatel měl obrátit na obecní sběrné místo pro použitý odpad nebo na zařízení na zpracování použitého odpadu.

Gratulujeme k nákupu novej indukčnej varnej dosky.

Odporúčame vám venovať trochu času prečítaniu tohto návodu na obsluhu / inštaláciu, aby ste plne pochopili, ako správne nainštalovať a obsluhovať zariadenie.

Pre inštaláciu si prečítajte kapitolu venovanú inštalácii.

Pred použitím si starostlivo prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a tento návod na obsluhu a inštaláciu si uschovajte pre budúce použitie.

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Pred použitím varnej dosky si pozorne prečítajte návod na použitie.

INŠTALÁCIA

- Pred začatím akýchkoľvek montážnych alebo údržbových prácou odpojte zariadenie od elektrickej siete.
- Pripojenie k riadnej elektroinštalácii je nevyhnutné a povinné.
- Zmeny v domácej inštalácii smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto pokynu môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom alebo smrť.

NEBEZPEČENSTVO PORANENIA

- Pozor – hrany dosky sú ostré.
- Pri montáži buďte opatrní.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto zariadenia si pozorne prečítajte návod.
- V žiadnom prípade nekladte na zariadenie žiadne horľavé materiály ani výrobky.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, je potrebné zariadenie nainštalovať v súlade s týmto inštalačným návodom.
- Toto zariadenie by malo byť správne nainštalované a uzemnené výhradne osobou s príslušnou kvalifikáciou.
- Toto zariadenie by malo byť pripojené k obvodu, ktorý obsahuje odpojovací spínač zaisťujúci úplné odpojenie od napájania.
- Nesprávna inštalácia zariadenia môže viesť k zrušeniu všetkých nárokov na záruku alebo zodpovednosť.

PREVÁDZKA A ÚDRŽBA. NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Nevarujte na prasknutej alebo popraskanej varnej doske. Ak zistíte prasklinu, okamžite zariadenie vypnite a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred každým čistením alebo údržbou vypnite napájanie.
- Nedodržanie tohto pokynu môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom alebo smrť.

ZDRAVOTNÉ RIZIKO

- Toto zariadenie spĺňa normy elektromagnetickej bezpečnosti.

NEBEZPEČENSTVO SPOJENÉ S OHREVOM DOSKY

- Počas používania zariadenia sa doska môže zahriať natoľko, že môže spôsobiť popáleniny.
- Nedovoľte, aby sa vaše telo, odev alebo akýkoľvek iný predmet okrem vhodného riadu dotýkal indukčnej sklenenej dosky, kým povrch nevychladne.
- Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, by sa nemali pokladať na povrch varnej dosky, pretože sa môžu zahrievať.
- Držte deti v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.
- Rukoväte hrncov môžu byť horúce na dotyk. Skontrolujte, či rukoväte hrncov nepresahujú za iné zapnuté varné zóny.
Uchovávejte rukoväte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto pokynu môže spôsobiť popáleniny.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Nikdy nenechávajte spotrebič počas používania bez dozoru.
- Nikdy nepoužívajte zariadenie ako pracovnú plochu v kuchyni.
- Nikdy nenechávajte na zariadení žiadne predmety ani riad.
- Neumiestňujte ani nenechávajte v blízkosti prístroja žiadne magnetické predmety (napr. kreditné karty, pamäťové karty) ani elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože na ne môžu pôsobiť jeho elektromagnetické polia.
- Nikdy nepoužívajte zariadenie na vykurovanie miestnosti.

- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa popisu v tomto návode (napr. pomocou dotykových tlačidiel).
- Nedovoľte deťom, aby sa s prístrojom hrali alebo na ňom sedeli, stáli či na neho liezli.
- Neskladujte predmety, ktoré by mohli deti zaujať, v skrinkách nad spotrebičom. Deti, ktoré vylezú na varnú dosku, sa môžu vážne zraniť.
- Nenechávajte deti bez dozoru v miestnosti, kde sa spotrebič používa.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré majú obmedzenú schopnosť používať zariadenie, by mali mať k dispozícii zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá im poskytne pokyny na používanie zariadenia. Užívateľ by mal byť presvedčený, že môže zariadenie používať bez ohrozenia seba alebo svojho okolia.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadne súčasti prístroja, pokiaľ to nie je výslovne doporučené v návode. Všetky ďalšie servisné úkony by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Nekladte na varnú dosku ťažké predmety a nenechajte ich na ňu spadnúť.
- Nestúpajte na varnú dosku.
- Nepoužívajte panvice s rozstrapkanými okrajmi – hrozí riziko poškriabania povrchu.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné hrubé abrazívne prostriedky, pretože by mohli poškriabať indukčné sklo.
- Pokiaľ je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený autorizovaným servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Tento prístroj je určený na použitie v domácnostiach a podobných aplikáciách, ako sú: –
kuchyne v obchodoch, kanceláriách a iných pracoviskách, zákazníkov v hoteloch.

UPOZORNENIE: Zariadenie a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať v bezpečnej vzdialenosti, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

- Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby sa zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo dostali pokyny na bezpečné používanie zariadenia a rozumejú súvisiacim rizikám.
- Deti by sa s týmto zariadením nemali hrať. Čistenie a údržbu zariadenie nesmú vykonávať deti bez dozoru.

UPOZORNENIE: Varenie bez dozoru na varnej doske s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

Nikdy sa nepokúšajte hasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom plameň zakryte napr. pokrievkou alebo protipožiarnou dekou.

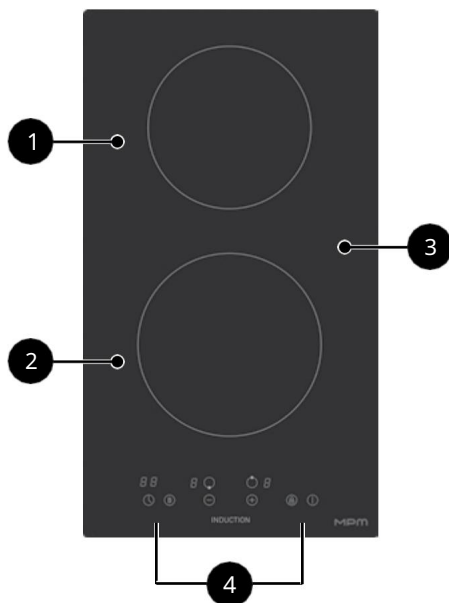
VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte predmety na varných plochách.

Varovanie: Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste sa vyhli úrazu elektrickým prúdom.

- Nepoužívajte parný čistič.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

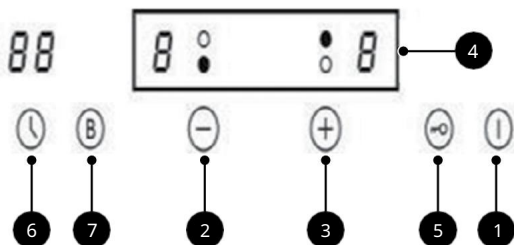
UPOZORNENIE: Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musí byť pod neustálym dohľadom.

POPIS ZARIADENIA



1. Varná doska 1400 W s možnosťou zvýšenia výkonu na 1600 W.
2. Varná zóna 1800 W s možnosťou zvýšenia výkonu na 2200 W.
3. Sklenená doska.
4. Ovládací panel.

OVLÁDACÍ PANEL



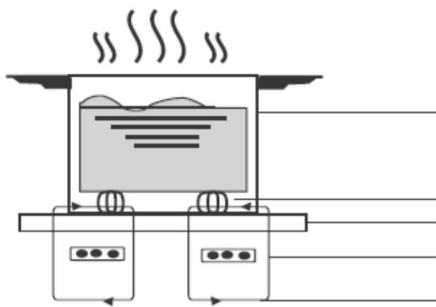
1. ZAP/VYP 2.

Tlačidlá na nastavenie výkonu/času - 3. Tlačidlá na nastavenie výkonu/času + 4. Tlačidlá na výber varných zón 5. Tlačidlo zámku 6. Hodiny/Timer 7. Tlačidlo zvýšenia výkonu (Booster)

VARENIE NA INDUKČNEJ DOSKE

Indukčné varenie je bezpečné pre zdravie, moderné, energeticky úsporné a veľmi účinné. Indukčné varenie spočíva v priamom ohreve riadu pomocou elektromagnetických polí indukovaných cievkou, na rozdiel od varenia pomocou tepla prúdiaceho cez sklenený povrch varnej dosky.

Sklenený povrch indukčnej varnej dosky sa zahrieva výhradne z indukovaného tepla.



Riad na indukciu

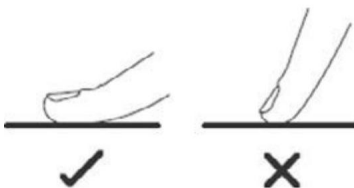
magnetický obvod
keramická sklenená doska
indukčná cievka
indukované prúdy

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Zoznámte sa prosím s návodom na použitie a venujte zvláštnu pozornosť kapitole „Upozornenie“.
- Starostlivo odstráňte všetky časti obalu.

POUŽÍVANIE DOTYKOVÝCH TLAČÍDIEL

- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, na ich aktiváciu nie je potrebné vyvíjať žiadny tlak.
- Ovládajte ich končekmi prstov.
- Budete počuť krátky signál – zakaždým, keď tlačidlo zareaguje na dotyk.
- Uistite sa, že tlačidlá sú vždy čisté, suché a že na nich nie sú žiadne predmety, ktoré by narušali ich správnu funkciu.



VÝBER VHODNÉHO RIADU NA VARENIE



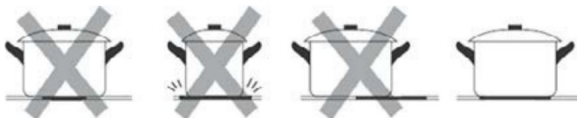
- Používajte riad s dnom vhodným na indukčné varenie. Symbol označujúci, že riad je vhodný pre indukčné varenie, sa nachádza na obale alebo na dne riadu.
- Pomocou magnetu môžete zistiť, či je kovový hrniec vhodný na indukčné varenie. Priblížte magnet ku dnu hrnca. Pokiaľ magnet priťahuje hrniec, je vhodný na indukčné varenie.
- Pokiaľ nemôžete riad skontrolovať magnetom:
 1. Nalejte do testovaného riadu trochu vody.
 2. Pokiaľ displej neblíkava a voda v nádobe sa začne ohrievať, je nádoba vhodná pre indukčné varenie.
- Na varenie na indukčnej varnej doske nie sú vhodné kuchynské nádoby vyrobené z čistej nerezovej ocele, hliníka alebo medi bez feromagnetického dna, rovnako ako nádoby sklenené, drevené, porcelánové, keramické a hlinené.



Nepoužívajte riad s ostrými, nerovnými okrajmi dna alebo so zakriveným dnom.



Používajte riad s hladkým dnom. Riad postavte rovnomerne na povrch sklenenej dosky. Veľkosť dna riadu by mala zodpovedať priemeru varnej zóny. Riad postavte doprostred varnej zóny.



Ak chcete riad presunúť na inú časť varnej dosky, zdvihnite ho, nepohybujte s ním po sklenenom povrchu, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškriabaniu.



ROZMERY HRNCOV

Varné zóny majú určitý priemer, ktorý sa automaticky prispôsobuje priemeru hrncov. Dno hrnca však musí mať minimálny priemer zodpovedajúci varnej zóne.

Na dosiahnutie najlepšieho výkonu varnej dosky umiestnite hrniec do stredu varnej zóny.

Optimálne rozmery hrncov

PRIEMER VARIACEJ ZÓNY (MM) 180

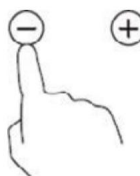
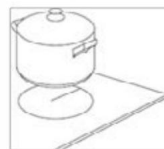
MINIMÁLNY PRIEMER HRNCA (MM)
120

AKO POUŽÍVAŤ VARNÚ DOSKU

ZAČIATOK VARENIA

Po zapnutí napájania budete počuť krátky zvukový signál, všetky kontrolky sa rozsvietia na 1 sekundu a potom zhasnú, čo znamená, že varná doska je pripravená na použitie.

1. Stlačte tlačidlo ON/OFF, objaví sa symbol „-“ alebo „-“, čo znamená, že varná doska je pripravená na použitie.
2. Umiestnite nádobu vhodného typu na varnú zónu, na ktoré chcete variť. Povrch varnej zóny a dno nádoby by mali byť suché a čisté.
3. Dotknite sa príslušného dotykového tlačidla pre výber varnej zóny – vedľa neho začne blikať indikátor.
4. Nastavte úroveň výkonu tlačidlom „-“ alebo „+“.



Pokiaľ do 1 minúty nevyberiete výkon, varná doska sa automaticky vypne. V takom prípade budete musieť začať od 1. kroku.

- Výkon varných zón môžete meniť kedykoľvek počas varenia.
- Pomocou tlačidiel môžete vybrať stupeň výkonu od 0 do 9.

ZVÝŠENIE VÝKONU FUNKCIÍ „BOOSTER“

Funkcia Booster umožňuje zvýšiť výkon varnej zóny na 5 minút – vďaka tomu dosiahnete rýchlejšiu prípravu pokrmu.

PO DOKONČENÍ VARENÍ

1. Dotknite sa indikátora varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.



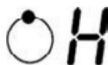
2. Vypnite varnú zónu stlačením tlačidla „-“ a znížením teploty na polohu „0“.



3. Vypnite zariadenie stlačením tlačidla „ON/OFF“.



4. Pozor na horúci povrch varnej dosky.



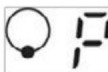
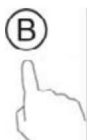
Varné zóny označené symbolom „H“ sú horúce na dotyk. Výstražný symbol zhasne až potom, čo varná zóna vychladne na bezpečnú teplotu. Pokiaľ chcete ohriať obsah nádoby, môžete ju postaviť na varnú zónu, ktorá je po použití stále horúca.

AKTIVÁCIA FUNKCIA BOOSTER

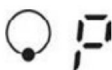
1. Dotknite sa indikátora zóny, na ktorej chcete spustiť funkciu Booster, vedľa indikátora sa objaví blikajúca bodka.



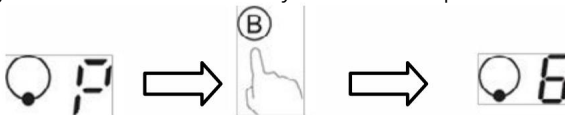
2. Kliknite na tlačidlo Booster, varná zóna začne pracovať so zvýšeným výkonom. Na displeji sa zobrazí „P“, čo znamená, že funkcia bola aktivovaná.



3. Po nastavení funkcie Booster bude zóna pracovať s vyšším výkonom po dobu 5 minút. Po 5 minútach sa zóna prepne späť na úroveň výkonu, ktorá bola nastavená pred aktiváciou funkcie Booster.



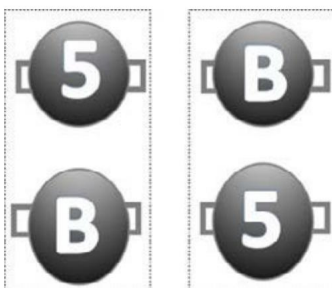
4. Ak chcete funkciu Booster počas týchto 5 minút zrušiť, stlačte tlačidlo pre výber zóny vykurovania, indikátor vedľa tlačidla začne blikat. Potom stlačte tlačidlo Booster. Zóna vykurovania sa vráti na úroveň výkonu nastavenú pred aktiváciou funkcie.



OBMEDZENIA PRI POUŽÍVANÍ

Na tejto doske môže každá zóna fungovať s aktivovanou funkciou Booster.

Pri použití funkcie Booster je potrebné najprv znížiť výkon druhej varnej zóny na úroveň „5“ alebo nižšie.



BEZPEČNOSTNÝ ZÁMOK NA PANELI VARNEJ DOSKY

- Môžete zablokovat' dotykové tlačidlá na ovládacom paneli varnej dosky (napr. aby deti náhodou nezapli varné zóny).
- Po zapnutí bezpečnostnej blokády bude fungovať iba dotykový vypínač napájania.

AKTIVÁCIA BEZPEČNOSTNÝ ZÁMOK

Stlačte tlačidlo zámku  . Indikátor času začne zobrazovať „Lo“.

VYPNUTIE BEZPEČNOSTNEJ ZÁMKY

1. Indukčná varná doska by mala byť zapnutá.
2. Kliknite a podržte tlačidlo zámku .
3. Dotykové ovládacie tlačidlá sa odomknú.



Ak je aktivovaná blokácia ovládacieho panela indukčnej varnej dosky, reaguje na dotyk iba vypínač napájania. V prípade nebezpečenstva teda môžete varnú dosku vždy vypnúť, ale pre použitie jej ovládacích prvkov je nutné najskôr deaktivovať blokáciu.

OCHRANA PROTI PREHRIATIU

Teplotný snímač v indukčnej varnej doske môže sledovať teplotu v jej vnútrotrajšku. Ak zistí, že je príliš vysoká, varná doska sa automaticky vypne.

VAROVANIE PRED HORÚCIMI VYKUROVACÍMI PLOCHAMI

Pokiaľ varíte dlhšiu dobu, varná doska sa zahreje na určitú teplotu. Na displeji sa zobrazí písmeno „H“, čo znamená, že povrch varnej dosky je nebezpečne horúci.

AUTOMATICKÉ VYPNUTIE SPOTREBIČA

Varná doska je vybavená funkciou bezpečného automatického vypnutia. Doska sa automaticky vypne, ak zabudnete vypnúť varnú zónu. Predvolená doba automatického vypnutia je uvedená v tabuľke nižšie:

Stupeň vykurovacieho výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Predvolená doba ohrevu (v hodinách)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

OVĽÁDANIE HODÍN

Hodiny môžu plniť dve funkcie:

- Môžete ho používať ako bežný časovač. V takom prípade časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žiadnu z zapnutých varných zón.
- Môžete tiež pomocou časovača vypnúť varnú zónu alebo varné zóny po uplynutí nastaveného času.
- Hodiny je možné v oboch režimoch nastaviť na maximálne 99 minút.

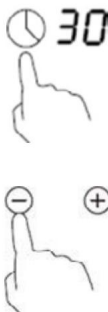
HODINY V FUNKCII MINÚTNÍKA

BEZ VÝBERU KONKRÉTNÝCH VARNÝCH ZÓN

1. Indukčná varná doska by mala byť zapnutá.

Poznámka: časovač funguje, aj keď nevyberiete konkrétnu varnú zónu.

2. Nastavte čas odpočítavania pomocou dotykových tlačidiel „-“ a „+“. Ukazovateľ času začne blikat a zobrazí odpočítavaný čas.



Tip: Pomocou dotykových tlačidiel „-“ a „+“ môžete skrátiť alebo predĺžiť nastavený čas o 1 minútu pri každom stlačení.

Ak chcete nastavený čas znižovať alebo zvyšovať po 10 minútach, stlačte a podržte tlačidlo „-“ alebo „+“.

Ak pri nastavovaní času prekročíte 99 minút, čas sa automaticky vynuluje.

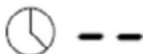
3. Kliknite na tlačidlo „Timer“, časovač sa vynuluje a na displeji sa zobrazí symbol „--“.



4. Po nastavení času sa okamžite spustí odpočítavanie. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.



5. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a indikátor času zobrazí „-“.



NASTAVENIE HODÍN PRE VYPNUTIE JEDNEJ ZÓNY

1. Aktivujte zónu, pre ktorú chcete vykonať nastavenie času (napr. zóna 2#).



2. Stlačte tlačidlo pre ovládanie časovača, indikátor začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „30“.



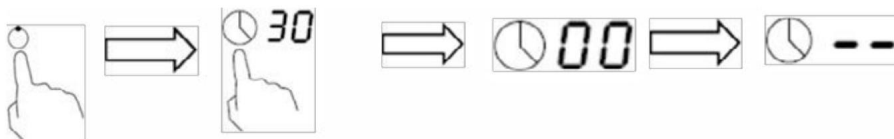
3. Nastavte požadovaný čas pomocou tlačidiel „-“ alebo „+“.



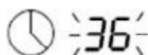
Tip: Každým stlačením tlačidla „-“ alebo „+“ sa nastavenie zmení o 1 minútu.

Stlačte a podržte tlačidlo „-“ alebo „+“ a nastavenie času sa zmení o 10 minút.

4. Kliknite na tlačidlo pre výber zóny vykurovania a potom kliknite na „Timer“; časovač sa zruší a na displeji minút sa zobrazí „-“.



5. Po nastavení času sa okamžite spustí odpočítavanie. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bliká po dobu 5 sekúnd.



POZOR: Rozsvieti sa červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu, čo signalizuje, že bola vybraná varná zóna.



6. Po uplynutí doby varenia sa naprogramovaná varná zóna automaticky vypne a zobrazí sa „H“.



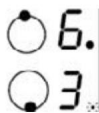
NASTAVENIE ČASOVAČA NA VYPNUTIE VIAC AKO JEDNEJ VARNEJ ZÓNY

1. Ak aktivujeme funkciu vypnutia na oboch poliach, indikátor časovača ukáže najkratšiu nastavený čas.
(napr.: zóna 1# bude nastavená na 3 minúty, zóna 2# na 6 minút, ukazovateľ zobrazí „3“.)

POZOR: Blikajúca červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu znamená, že indikátor časovača zobrazuje čas vykurovacej zóny.

Ak chcete skontrolovať nastavený čas inej vykurovacej zóny, stlačte tlačidlo pre výber vykurovacej zóny. Hodiny zobrazia nastavený čas.

(nastavenie na 6 minút)



(nastavenie na 3 minúty)

2. Po uplynutí doby varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí sa „H“.



POZOR: Ak chcete zmeniť čas po nastavení časovača, musíte začať od kroku 1.

UŽITOČNÉ TIPY

TIPY NA VARENIE

- Akonáhle jedlo začne vriieť, znížte nastavenie výkonu.
- Použitie pokrievky skracuje dobu varenia a šetrí energiu, pretože udržiava teplo.
- Obmedzte množstvo tekutiny alebo tuku, aby ste skrátili dobu varenia.
- Začnite variť na vysokom stupni a akonáhle sa jedlo zahreje, znížte teplotu.

VARENIE, VARENIE RÝŽE

- Varenie prebieha pod bodom varu, pri teplote okolo 85 °C, kedy sa bublinky vynárajú na povrch tekutiny len občas. To je kľúč k lahodným polievkam a jemným duseným pokrmom, pretože sa tak rozvinú chute bez toho, aby sa jedlo rozvarilo. Omáčky na báze vajec a múky sa najlepšie pripravujú pri teplote pod bodom varu.
- Niektoré úkony, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať nastavenie vyššie ako najnižšie, aby bolo zaistené správne uvarenie jedla v odporúčanom čase.

Ako pripraviť šťavnaté steaky:

1. Nechajte mäso asi 20 minút pred prípravou pri izbovej teplote.
2. Rozpáľte grilovaciu panvicu.
3. Potrite obe strany steaku olejom. Pokvapkajte panvicu malým množstvom oleja a potom na ňu položte mäso.
4. Počas vyprážania steak otočte iba raz. Presná doba prípravy závisí od hrúbky steakov a nastaveného výkonu. Doba sa môže pohybovať od približne 2 do 8 minút na každú stranu.
5. Nechajte steak niekoľko minút odpočinúť na teplom tanieri, aby sa uvoľnil a stal sa jemným pred podávaním.

PRI SMAŽENÍ VO WOKU

1. Vyberte si keramický wok s rovným dnom alebo veľkú panvicu.
2. Pripravte si všetky ingrediencie a vybavenie. Vyprážanie by malo byť rýchle. Pokiaľ pripravujete veľké množstvo, smažte jedlo v niekoľkých menších dávkach.
3. Na chvíľu rozpáľte panvicu a pridajte dve lyžice oleja.
4. Najprv pripravte mäso, odložte ho stranou a udržiajte v teple.
5. Opečte zeleninu. Až bude horúca, ale stále chrumkavá, znížte teplotu, vložte mäso na panvicu a pridajte omáčku.
6. Ingrediencie jemne premiešajte, aby sa rovnomerne prehriali.
7. Podávajte ihneď po príprave.

NASTAVENIE ÚROVNE VÝKONU

Nasledujúce pokyny sú iba orientačné. Výber správneho stupňa výkonu závisí od mnohých faktorov, vrátane typu riadu používaného na varenie a množstva potravín v ňom. Najlepšie nastavenie stupňa výkonu pre daný spôsob varenia a pokrm si musíte určiť sami.

Úroveň výkonu	Druh pripravovaného jedla
1 – 2	• Jemné ohrievanie malého množstva jedla • Roztavovanie čokolády, masla a potravín, ktoré sa rýchlo pripaľujú • Jemné varenie • Pomalé ohrievanie
3 – 4	• Dohrievanie • Rýchle varenie • Varenie ryže
5 – 6	• Palacinky
7 – 8	• Vyprážanie • Varenie cestovín
9	• Vyprážanie vo woku • Varenie polievok • Varenie vody

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie sklenenej plochy spôsobené každodenným používaním (odtlačky, drobné stopy, škrvny od jedla alebo škrvny od prevarených bezcukrových produktov)	1. Odpojte varnú dosku od napájania. 2. Naneste čistiaci prostriedok na keramické dosky, kým je doska ešte teplá (nenanášajte na príliš horúci povrch). 3. Utrite celú dosku a potom ju osušte čistou handričkou alebo papierovým uterákom. 4. Pripojte varnú dosku k napájaniu.	• Po odpojení varnej dosky od elektrického napájania nebude kontrolka signalizovať, či je jej povrch horúci! Buďte opatrní! • Škrabky na kovový riad, niektoré drôtenky z hrubého nylonu a čistiace a leštiace prostriedky môžu poškriabať sklenený povrch varnej dosky. Skontrolujte, či je čistiaci prostriedok a drôtenka vhodná na čistenie indukčných dosiek. • Dôkladne odstráňte zvyšky prípravku na čistenie indukčnej varnej dosky, pretože by mohli spôsobiť zafarbenie skleneného povrchu.

Pripálené pretečené zvyšky z riadu, roztavené škrvny a škrvny po prevarených pokrmoch s vysokým obsahom cukru na sklenenom povrchu	Tieto škrvny je potrebné dôkladne odstrániť ostrým nožom, žiletkou alebo špeciálnym škrabákom na indukčné varné dosky, pričom treba dbať na opatnosť pri čistení horúcich varných zón. 1. Odpojte varnú dosku od napájanie. 2. Oškriabte pripálené nečistoty a škrvny po prevarených pokrmoch tak, že priložíte čepeľ nástroja (škrabky) pod uhlom 30° k sklenenému povrchu, až povrch vychladne na relatívne bezpečnú teplotu. 3. Zvyšky nečistôt a škrvny po pretečení vyčistíte pomocou utierky na riad alebo papierového uteráka. 4. Čistíte podľa pokynov v krokoch 2 až 4 v bode „Bežné znečistenie sklenené plochy z každodenného používania“.	• Škrvny od potravín roztavených teplom zo sladkých výrobkov alebo pretečením je potrebné okamžite odstrániť. Ak vychladnú a priľnú ku sklu, bude ťažké je odstrániť av extrémnych prípadoch môžu poškodiť sklenený povrch. • Nebezpečenstvo porezania: čepeľ škrabky na čistenie skleneného povrchu varnej dosky je veľmi ostrá a po sňatí ochranného krytu je odkrytá. Škrabku používajte s veľkou opatnosťou a uchovávajte ju mimo dosahu detí.
Škrvny od pretečenia na dotykových ovládacích prvkoch	1. Odpojte varnú dosku od napájanie. 2. Položte na škrvnu handričku, aby ju vsiakol. 3. Očistite povrch panelu s dotykovými prvkami čistú, vlhkou špongiou alebo handričkou. 4. Povrch úplne osušte papierovým uterákom. 5. Pripojte varnú dosku k napájanie.	• Varná doska môže vydať zvukový signál a vypnúť sa, zatiaľ čo ovládacie prvky Dotykové ovládacie prvky nebudú fungovať správne, ak je ovládací panel mokrý. Pred opätovným zapnutím varnej dosky ovládací panel a dotykové prvky utrite do sucha.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Indukčná varná doska sa nezapína.	Chýba napájanie.	Skontrolujte, či je indukčná varná doska pripojená k zdroju napájania a či je napájanie zapnuté. Skontrolujte, či je v domácej inštalácii prúd. Ak problém nemožno vyriešiť, zavolajte kvalifikovaného servisného technika.
Tlačidlá nereagujú na dotyk.	Je zapnutá bezpečnostná blokáda.	Vypnite bezpečnostnú blokádu. Pozriť bod „Ako používať varnú dosku“.

Dotykové tlačidlá nefungujú príliš dobre.	Povrch skla nad dotykovými prvkami je mierne vlhký alebo sa ich dotýkate iba špičkou prsta, preto nereagujú správne.	Povrch dotykových tlačidiel by mal byť dokonale suchý. Na tlačidlá sa dotýkajte celým vankúšikom prsta.
Sklenený povrch je poškriabaný.	Varilo ste v riade s nerovnými, ostrými hranami. Varná doska bola čistená drsným škrabákom alebo čistiacim mliekom (s abrazívnym prostriedkom).	Používajte riad s hladkým dnom a spodnými hranami. Pozri bod „Výber vhodného riadu na varenie“. Pozri bod „Údržba a čistenie“.
Niektoré riady klope alebo praská.	Môže to byť spôsobené konštrukciou použitého riadu (tj. rozdiely vo vibráciách vyvolaných v materiáloch indukčného dna).	Ide o normálny jav a neznamená to poruchu.
Indukčná varná doska ticho bzučí pri varení s vysokým výkonom.	Je to dané technológiou indukčného varenia.	Ide o normálny jav. Hučanie by malo zoslabnúť alebo úplne prestať, akonáhle zvolíte nižší stupeň výkonu.
Z indukčnej dosky je počuť hluk ventilátora.	Spustil sa ventilátor vstavaného chladiaceho systému do indukčnej varnej dosky, aby nedošlo k prehriatiu elektroniky. Ventilátor môže bežať aj po vypnutí indukčnej varnej dosky.	Ide o normálny jav, ktorý nevyžaduje zásah. Neodpájajte indukčnú varnú dosku od elektrického napájania, kým ventilátor beží.
Riad sa neohrieva a na paneli sa nerozsvietia kontrolky.	Indukčná varná doska nerozpozná nádobu na varnej zóne, pretože nie je vhodná na indukčné varenie. Indukčná varná doska nerozpozná riad na varnej zóne, pretože je buď príliš malý pre danú varnú zónu, alebo nestojí uprostred.	Používajte riad určený na indukčné varenie. Pozri bod „Výber vhodného riadu na varenie“. Umiestnite nádobu do stredu varnej zóny. Priemer jej dna by mal zodpovedať veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa vypla, ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí chybový kód (obvykle striedavo s jednou alebo dvoma číslicami na hodinovom displeji).	Technická záhada zariadenia.	Zapíšte si zobrazený chybový kód (písmenno-číselný), odpojte indukčnú varnú dosku od elektrického napájania a zavolajte kvalifikovaného servisného technika.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Varná doska	MPM-30-IM-12/N
Počet varných zón	2
Napájacie napätie	220–240 V~
Príkon	2990 W
Rozmery produktu dx š xv, (mm)	520 x 290 x 62
Rozmery v zabudovaní AxB (mm)	490x270

Rozmery sú približné. Vzhľadom na neustále zdokonaľovanie výrobkov sa konštrukcia a technické údaje zariadenia môžu zmeniť.

Upozornenie pre osoby s kardiostimulátorom! INDUKČNÁ DOSKA VYTVÁRA MAGNETICKÁ POLE

BEZPROSTREDNOM OKOLÍ
V Implantovaný kardiostimulátor by mal byť vyrobený v súlade s predpismi vyžadujúcimi odolnosť proti elektromagnetickému rušeniu spôsobenému prevádzkou indukčných varných dosiek. Uistite sa, že kardiostimulátor tieto požiadavky spĺňa a či sa smiete približovať k indukčným varným doskám. Poradte sa s výrobcom kardiostimulátora alebo ošetrojúcim lekárom.

ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo starostlivosťou o zariadenie ho ODPOJTE od ELEKTRICKÉHO ZDROJA NAPÁJANIA a počkajte, až zariadenie úplne vychladne.

ČISTENIE POVRCHU VARNEJ DOSKY

Škvrný rozliate na povrchu varnej dosky treba okamžite vyčistiť. Pred čistením sa uistite, že doska vychladla.

Povrch čistite mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou. Pokiaľ škvrna zaschla na povrchu varnej dosky, môže byť na jej odstránenie potrebný špeciálny čistiaci prostriedok na sklokeramiku. Tieto prostriedky sú k dostaniu v kvalitných obchodoch.

Povrch nečistite leštiacimi krémami, drôtenkami ani podobnými prostriedkami – hrozí poškriabanie skleneného povrchu.

RIEŠENIE PROBLÉMOV:

Zariadenie je vypnuté:

Skontrolujte, či je zariadenie pripojené k napájacímu zdroju.

- Skontrolujte, či do zariadenia alebo do jeho zásuvky / prípojky prúdi elektrina.

- Uplynula nastavená doba prevádzky?

Na displeji sa zobrazuje písmeno „H“:

- To signalizuje, že varná doska je horúca a zhasne až po úplnom vychladnutí.

POSTUP V PRÍPADE PORUCHY INDUKČNÉ VARNÉ DOSKY

Varná doska bola vypnutá vypínačom, ale je z nej počuť zvuk:

- Pracuje ventilátor chladenia komponentov varnej dosky, ktorý sa vypne až po jej úplnom vychladnutí.
- To znamená, že sa varná doska zahriala na vysokú teplotu. Počkajte, kým varná doska úplne vychladne, než ju znovu zapnete.

Varná doska klope alebo praská:

- Ide o normálny zvuk indukčných cievok počas varenia.

V prípade poruchy varnej dosky sa táto vďaka bezpečnostným opatreniam vypne a na ovládacom paneli sa zobrazí príslušný chybový kód:

Problém	Možné príčiny	Riešenie
E1	Porucha signálu (porucha dosky plošných spojov)	Kontaktujte servis.
E2/E3	Príliš vysoké/nízke vstupné napätie	Prerušte varenie a počkajte, až sa vstupné napätie vráti do normálu. Ak sa chyba stále zobrazuje, kontaktujte servis.
E4/E5/E6	Porucha termistora	Kontaktujte servis.
E7	Príliš vysoká teplota	Odpojte napájanie, počkajte 30 minút a znovu zapnite. Pokiaľ sa chyba stále objavuje, kontaktujte servis.
E8/E9	Porucha snímača tranzistora IGBT	Kontaktujte servis.
E0	Prehriatie teplotného čidla výkonového tranzistora IGBT	Počkajte, kým varná doska vychladne, kým ju znovu zapnete.
EE	Porucha displeja PCB	Kontaktujte servis.

V prípade iných chybových kódov odpojte zariadenie od elektrického napájania a zavolajte servisného technika.

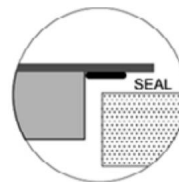
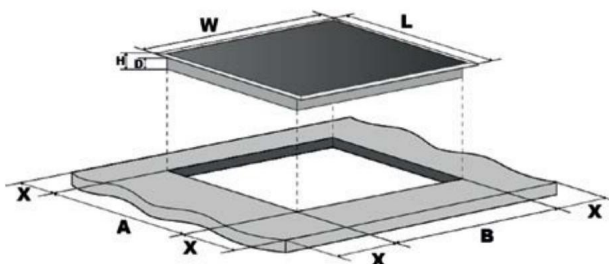
MONTÁŽ

V pracovnej doske kuchyne vyrežte otvor pre montáž dosky podľa rozmerov uvedených na obrázku nižšie.

Z dôvodu montáže a používania treba okolo namontovanej dosky ponechať voľný priestor na povrchu pracovnej dosky so šírkou min. 5 cm.

Minimálna hrúbka pracovnej dosky na zabudovanie zariadenia musí byť 30 mm. Pracovná doska by mala byť vyrobená z materiálu odolného voči teplu, aby nedošlo k jej deformácii vplyvom pôsobenia varnej dosky.

Montážne rozmery sú uvedené nižšie:

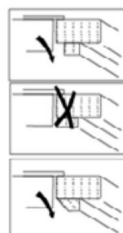
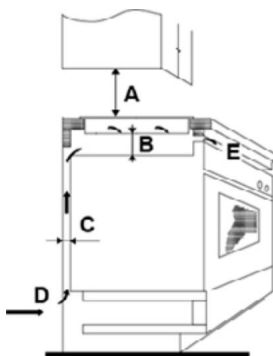


L [mm]	W [mm]	H [mm]	D [mm]	A [mm]	B [mm]	X [mm]
520	290	62	58	490	270	50 min.

V každom prípade sa uistite, že je varná doska dobre odvetrávaná a že prívod a odvod vzduchu nie sú upchaté. Uistite sa, že varná doska nie je poškodená.



Poznámka: Bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad varnou doskou by mala byť minimálne 760 mm.



A [mm]	B [mm]	C [mm]	D	E
760	50 mini	30 mini	vstup vzduchu	výstup vzduchu min. 5 mm

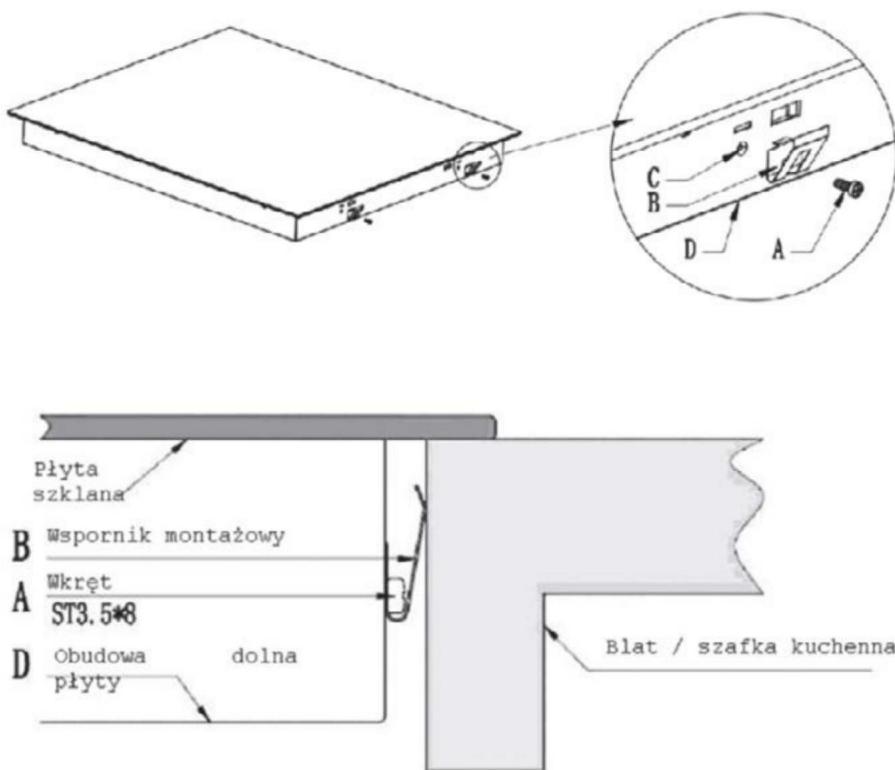
PRED UPEVNENÍM MONTÁŽNYCH DRŽIAKOV

Zariadenie umiestnite na rovný a pevný povrch (podložte ho originálnym obalom).

Chráňte ovládacie a regulačné prvky, ktoré vyčnievajú nad povrch dosky, pred nárazmi a zaťažením.

Po zasunutí zariadenia do montážneho otvoru pripevnite varnú dosku k pracovnej doske priskrutkovaním štyroch montážnych konzol zospodu (viď obrázok).

Polohu montážnych konzol prispôbte hrúbke pracovnej dosky.



- a) Skrutka
- b) Držiak
- c) Otvor na skrutku
- d) Spodná strana varnej dosky

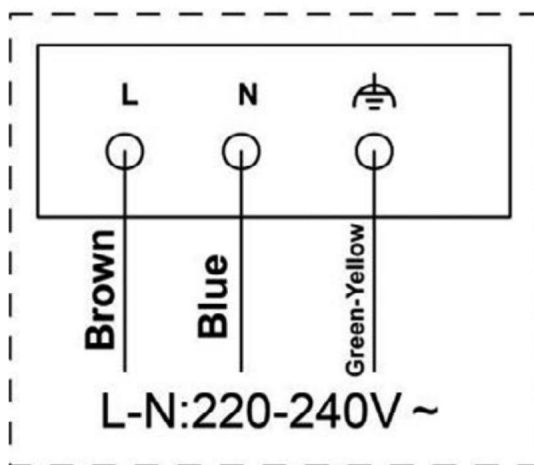
UPOZORNENIE

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný servis. Nikdy nevykonávajte montáž sami.
2. Varnú dosku je potrebné nainštalovať tak, aby bolo zaistené lepšie sálanie tepla a tým zvýšená jej spoľahlivosť.
3. Stena a indukčná varná zóna nad pracovnou plochou by mali byť tepelne odolné.
4. Aby nedošlo k poškodeniu, musí byť medzivrstva aj lepidlo tepelne odolné.
5. Nepoužívajte parný vysávač.
6. Túto dosku je možné pripojiť iba k napájaniu so systémovou impedanciou najviac 0,427 ohmov. V prípade potreby sa obráťte na autorizovaného dodávateľa, aby vám poskytol informácie o systémovej impedancii.

7. Varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál. Nikdy nevykonávajte úkony sami.
8. Varnú dosku nie je možné inštalovať priamo vedľa chladiacich zariadení, umývačiek riadu a sušičiek bielizne.

PRIPOJENIE VARNEJ DOSKY K ZDROJU NAPÁJANIA

Pripojenie varnej dosky musí vykonať oprávnená osoba. Vykonajte ho podľa nasledujúcej schémy:



1. Ak je kábel poškodený alebo vyžaduje výmenu, mal by to vykonať inštalatér pomocou vhodného náradia, aby sa predišlo nehodám.
2. Ak je zariadenie pripojené priamo k sieťovému napájaniu, je nutné nainštalovať viacpólový istič s minimálnou medzerou 3 mm medzi kontaktmi.
3. Inštalatér musí zaistiť správne elektrické pripojenie a súlad s bezpečnostnými predpisy.
4. Kábel nesmie byť ohnutý ani stlačený.
5. Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a vymieňaný iba osobou s príslušnou kvalifikáciou.

Informácie v súlade s nariadením Komisie (EÚ) 2023/826

Model	MPM-30-IM-12/N
Dostupnosť režimu vypnutia alebo pohotovostného režimu	K dispozícii
Spotreba energie v režime vypnutia	< 0,4 W
Spotreba energie v pohotovostnom režime	< 0,5 W
Spotreba energie v pohotovostnom režime pri pripojení k sieti	-
Automaticky prejde do vypnutého stavu po	max. 20 min.
Automaticky prejde do pohotovostného režimu po	-
Režim sieťového spánku, ak zariadenie disponuje funkciou pripojenia k aplikácii	-

Správna likvidácia výrobku (vyrazené elektrické a elektronické zariadenie)

Označenie na výrobku upozorňuje, že po uplynutí doby Poľska nesmie byť vyhodený spolu s ostatným odpadom z domácností. Použité zariadenie môže mať škodlivý vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie kvôli potenciálnemu obsahu nebezpečných látok, zmesí a súčastí. Zmiešanie elektroodpadu s iným odpadom alebo jeho neodborná demontáž môže viesť k uvoľneniu látok škodlivých pre zdravie a životné prostredie. Použité zariadenie je potrebné odovzdať do zberného miesta pre použitý elektrický a elektronický odpad. Pre získanie podrobných informácií o mieste odovzdania elektrického a elektronického odpadu by sa užívateľ mal obrátiť na obecné zberné miesto pre použitý odpad alebo na zariadenie na spracovanie použitého odpadu.

Přejeme vám spokojenost s používáním našeho výrobku a zverme vás k využití široké obchodní nabídky naší společnosti **MPM**

Oficiální distributor pro Českou republiku:

ELMAX STORE a.s.

Topolová 777/2, 735 42 Těrlicko,

Česká republika

info@elmax.cz

Záruční a pozáruční servis:

tel.: +420 599 529 251

email: hlaseni.reklamacii@elmax.cz

Prodej náhradních dílů:

tel: +420 599 529 250

email: servis@elmax.cz

Oficiálny distribútor pre Slovensko:

ELEKTRO STORE SK, s.r.o.

Horná 116, 022 01 Čadca,

Slovenská republika

info@elmax.cz

Záručný a pozáručný servis:

tel: +421 915 473 787

email: hlaseni.reklamacii@elmax.cz

Predaj náhradných dielov:

tel: +421 915 473 787

email: servis@elmax.cz

MPM agd S.A.

ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polsko

kancelář: (22) 38052 00, servis: (22) 38052 42, BDO: 000027599