

**Polyvaletní vařidlové desky  
indukční a kombinované  
Polyvalentné varné dosky  
indukčné a kombinované**

**Model**

**2IFP–22 X/S**

**2IFP–40 X/S**

**Návod k obsluze a k instalaci**

**Návod na obsluhu a inštaláciu**

# Polyvaletní vařidlové desky indukční a kombinované

## OBSAH

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| <b>INSTALACE</b>                  | <b>4</b>  |
| 1. Instalace do nábytku.          | 4         |
| 2. Příprava vařidlové desky.      | 4         |
| 3. Elektroinstalace.              | 5         |
| 4. Upevnění vařidlové desky.      | 5         |
| <b>VÝHODY INDUKČNÍCH PLOTÝNEK</b> | <b>6</b>  |
| 1. Výkon a úspora.                | 6         |
| 2. Bezpečnost.                    | 7         |
| 3. Čištění.                       | 8         |
| <b>VŠEOBECNÝ POPIS</b>            | <b>9</b>  |
| <b>UVEDENÍ DO PROVOZU</b>         | <b>10</b> |
| 1. Ovládání.                      | 10        |
| 2. Použití výkonu P (Plus).       | 11        |
| 3. Používání nádobí.              | 12        |
| <b>CO DĚLAT V PŘÍPADĚ ŽE...</b>   | <b>14</b> |

## UPOZORNĚNÍ

---

- Opravy smí provádět pouze autorizovaný servis nebo odborná firma s potřebnou kvalifikací
- Technické parametry a identifikace výrobku jsou uvedeny na typovém štítku.
- Seznamte se s údaji na typovém štítku před provedením elektrického připojení.
- Elektrické připojení musí být provedeno autorizovaným servisem nebo odborníkem s požadovanou kvalifikací a při dodržení všech norem a předpisů. Doporučujeme připojit spotřebič na el. napětí 380–400 V 3N~ dle příslušného připojovacího schématu.

# Polyvaletní vařidlové desky indukční a kombinované

## INSTALACE

### 1 INSTALACE DO NÁBYTKU

Vyřízněte otvor v pracovní desce podle šablony přiložené k vařidlové desce. Z hlediska ochrany před požárem se jedná o spotřebič typu „X“.

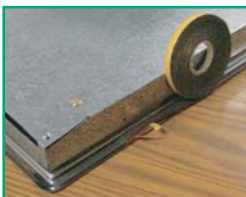
#### DŮLEŽITÉ

Minimální vzdálenost mezi otvorem a zdí je 100 mm.



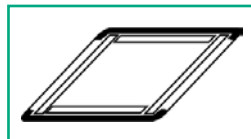
### 2 PŘÍPRAVA VAŘIDLOVÉ DESKY

- a** Položte vařidlovou desku varnou plochou na stůl.
- b** Sejměte obalový papír z těsnicí pásky a oblepte ji celý obvod desky.



#### DŮLEŽITÉ

Pokud vaše deska nemá rámeček, nalepte nejprve pásku na kratších stranách přes zaoblené rohy a pak těsně k nim na rovné rohy.



- c** Spojte táhla vařidlové desky s příslušnými osíčkami ovládacích knoflíků. Při šroubování přidržujte táhla rukou.



### 3

## ELEKTROINSTALACE

Položte vařidlovou desku na stůl těsně vedle připraveného otvoru a připojte elektrický přívodní kabel podle schématu

### DŮLEŽITÉ

Elektrické připojení provádějte při odpojení el. energie. Je nutné zajistit dostatečné uzemnění a do instalace musí být vřazen vypínač, který odpojuje všechny póly zdroje a má vzdálenost mezi rozpojenými kontakty minimálně 3 mm.

Při nedodržení těchto předpisů výrobce nepřebírá odpovědnost za vzniklé škody.

Tento spotřebič má zapojení typu „Y“.

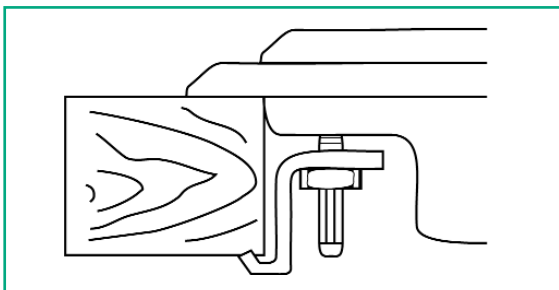
Spotřebič musí být připojen síťovým kabelem s izolací odolnou vůči vysokým teplotám. V případě, že je nutné přívodní el. kabel vyměnit, smí výměnu provést jen odborník s požadovanou kvalifikací.

### 4

## UPEVNĚNÍ VAŘIDLOVÉ DESKY

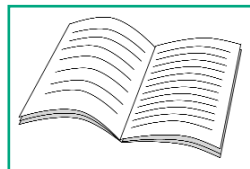
**a** Usadte vařidlovou desku do připraveného otvoru a stlačte ji, aby dobře dosedla těsnící páska.

**b** Připevněte 4 svorky zespodu vařidlové desky do čtyř rohů v otvoru pracovní desky.



### DŮLEŽITÉ

Nyní je vařidlová deska nainstalována. Dále následuje instalace trouby nebo ovládacího panelu dle návodu pro tyto výrobky



## Polyvaletní vařidlové desky indukční a kombinované

### VÝHODY INDUKČNÍCH PLOTÝNEK

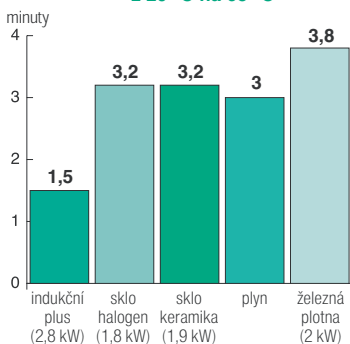
1

#### VÝKON A ÚSPORA

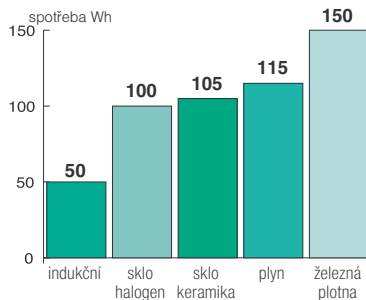
Výkonnost ohřevu P (PLUS) umožňuje nesrovnatelně rychlejší ohřev oproti jiným systémům. Přenos tepla přímo na nádobu umožňuje minimální ztrátu

tepelné energie a tím její plné zužitkování. Spotřeba el. energie při vaření na indukčních plotýnkách je při srovnání s běžnými el. a plynovými vařidlovými deskami nižší.

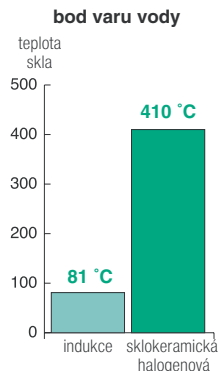
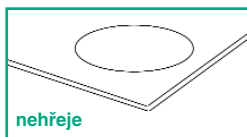
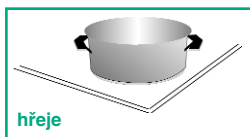
Ohřev jeden a půl litru vody  
z 20 °C na 95 °C



Ohřev jeden a půl litru vody  
z 20 °C na 95 °C



Možnost nebezpečí, že si způsobíte popálení od vařidlové desky, je u indukčních plotýnek minimální. Tepelná energie se přenáší přímo do nádoby a tím se skleněná deska zahřívá velmi málo. Indukční plotýnky jsou vybaveny detekčním systémem. Tento systém zabraňuje aby indukční plotýnka hřála v době, kdy na ní není umístěna žádná nádoba.



### DŮLEŽITÉ

#### UPOZORNĚNÍ PRO UŽIVATELE SRDEČNÍCH STIMULÁTORŮ A IMPLANTÁTŮ:

Provoz vařidlové desky odpovídá normám pro případné rušení elektromagnetických vln.

Indukční vařidlová deska odpovídá směrnici (89/336 CEE). Je navržena a vyrobena tak, aby nedocházelo k rušení jiných elektrických spotřebičů, které jsou schváleny dle stejné směrnice.

#### INDUKČNÍ VAŘIDLOVÁ DESKA VYTVÁŘÍ V TĚSNÉ BLÍZKOSTI MAGNETICKÉ POLE.

Aby nedošlo k rušení vašeho kardiostimulátoru vařidlovou deskou je nutné, aby jeho parametry splňovaly platné normy a směrnice.

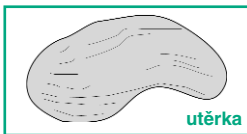
Jedině v tomto případě můžeme zajistit elektromagnetickou kompatibilitu s naším výrobkem. Pokud si nejste jisti, konzultujte to s výrobcem nebo s vaším lékařem.

U indukčních plotýnek dochází k velmi malému zahřívání skleněné desky a proto nedochází k připalování při event. přetečení z nádoby na vařidlovou desku. Deska se díky tomu udržuje velmi snadno v čistotě oproti sklokeramické.

indukce



Mírné znečištění vařidlové desky se jednoduše odstraní papírovým ubrouskem, nebo utěrkou.



Při silném znečištění vařidlové desky doporučujeme použít speciální čisticí prostředek pro sklokeramické desky. Součástí nové vařidlové desky je vzorek čisticího prostředku spolu se škrabkou. Použijte je dle návodu.

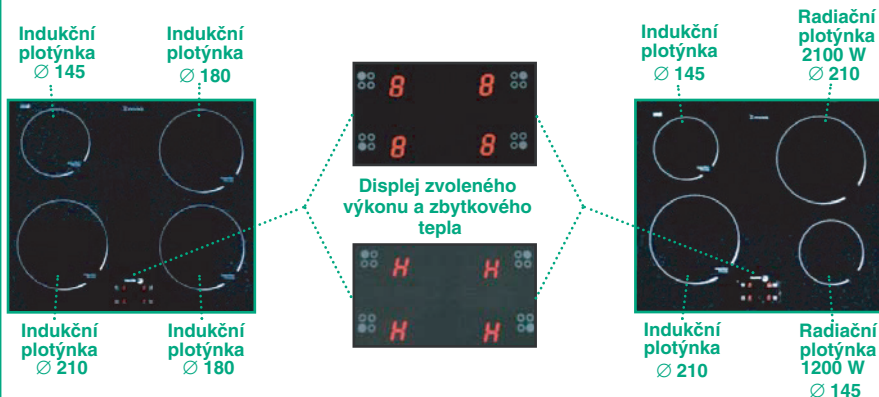


#### DŮLEŽITÉ

Nepoužívejte drsné čisticí prostředky jako je písek na nádobí. Může tím dojít k poškrábání vařidlové desky.

# Polyvaletní vařidlové desky indukční a kombinované

## VŠEOBECNÝ POPIS



INDUKČNÍ VAŘIDLOVÁ DESKA

KOMBINOVANÁ VAŘIDLOVÁ DESKA

| Nastavení výkonu indukční plotýnky |                | 1     | 2     | 3     | 4     | 5     | 6     | 7      | 8      | 9      | PLUS   |
|------------------------------------|----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| Přibližný výkon                    | Indukční Ø 210 | 150 W | 250 W | 400 W | 500 W | 600 W | 900 W | 1100 W | 1600 W | 2000 W | 2600 W |
|                                    | Indukční Ø 180 | 150 W | 250 W | 400 W | 500 W | 600 W | 900 W | 1200 W | 1700 W | 2100 W | 2600 W |
|                                    | Indukční Ø 145 | 150 W | 250 W | 400 W | 500 W | 600 W | 900 W | 1000 W | 1200 W | 1500 W | 1800 W |

**Upozornění:** měření bylo provedeno při použití speciální nádoby FAGOR pro indukční plotýnky o průměru dna 20 cm. V zásadě platí, že menší průměr nádoby znamená menší spotřebu energie.

| Nastavení výkonu radiační plotýnky |                 | 1     | 2     | 3     | 4     | 5      | 6      |
|------------------------------------|-----------------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|
| Přibližný výkon                    | plotýnka 2100 W | 220 W | 360 W | 575 W | 950 W | 1525 W | 2100 W |
|                                    | plotýnka 1200 W | 130 W | 205 W | 350 W | 500 W | 850 W  | 1200 W |

### Displej zvoleného výkonu:

umožňuje kontrolovat na jaký výkon je nastavena každá plotýnka.

### Displej zbytkového tepla:

označí písmenem H (Hot) plotýnku,

která je velmi teplá, aby jste se jí nedopatřením nedotkli.

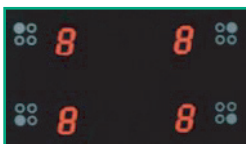
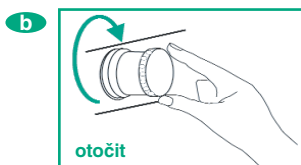
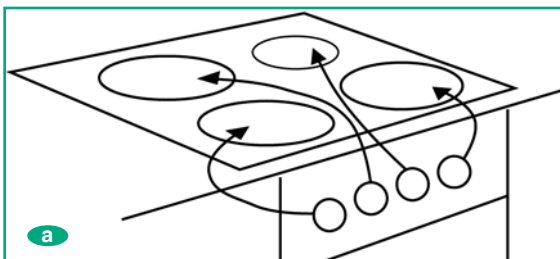
V závislosti na výkonu, který jste zvolili, může být doba vychladnutí plotýnky až 30 minut.

# Polyvaletní vařidlové desky indukční a kombinované

## UVEDENÍ DO PROVOZU

### 1 OVLÁDÁNÍ

- a** Přesvědčte se, že ovládací knoflík náleží k plotýnce, kterou chcete použít.
- b** Otočte ovládacím knoflíkem. Mějte na paměti, že ovládací knoflíky jsou zabezpečeny proti dětem aby si s nimi nehrály. Pro odblokování k normálnímu používání je nutné je lehce stisknout a následně otočit.
- c** Jakmile otočíte ovládacím knoflíkem na displeji se objeví zvolený výkon.



### DŮLEŽITÉ

Je-li během provozu slyšet cvakání je to normální jev. Také při ohřevu je možné slyšet hučení, především u funkce PLUS je to při rychlém ohřevu normální.

## TABULKA

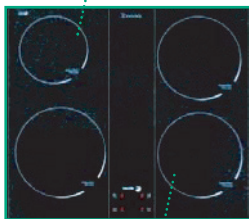
| NASTAVENÍ<br>RADIANTNÍCH PLOTÝNEK |         | NASTAVENÍ<br>INDUKČNÍCH<br>PLOTÝNEK | POUŽITÍ                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------|---------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 200 W                           | 2 100 W |                                     |                                                                                                                                                                  |
| -                                 | -       | P                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ohřívání nebo uvedení do varu velkého množství vody.</li> <li>Silné smažení ve velkém množství (hranolky atd.)</li> </ul> |
| -                                 | 6       | 9                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ohřev menšího množství vody.</li> <li>Silné smažení menšího množství (hranolky, vejce atd.)</li> </ul>                    |
| 6                                 | 5       | 8                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Smažení masa (filé, kotlety atd.)</li> <li>Příprava omelet.</li> </ul>                                                    |
| 5                                 | 5       | 7                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Smažení ryb.</li> </ul>                                                                                                   |
| 5                                 | 4       | 6                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kompoty.</li> <li>Rýže s mlékem.</li> </ul>                                                                               |
| 4                                 | 3       | 5                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ohřívání hotových jídel.</li> </ul>                                                                                       |
| 4                                 | 3       | 4                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Příprava omáček</li> <li>Ohřev kaše.</li> </ul>                                                                           |
| 3                                 | 2       | 3                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ohřev tlakového hrnce po uvedení jeho obsahu do varu.</li> </ul>                                                          |
| 2                                 | 1       | 2                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Udržování teploty.</li> </ul>                                                                                             |
| 1                                 | 1       | 1                                   |                                                                                                                                                                  |

## 2

### POUŽITÍ VÝKONU P (PLUS)

- a** Dvě indukční plotýnky jsou napájeny ze společného generátoru s výkonem 2 800 W. Tento generátor rozděljuje vždy svou energii mezi obě plotýnky.

#### GENERÁTOR 1 (2 800 W)



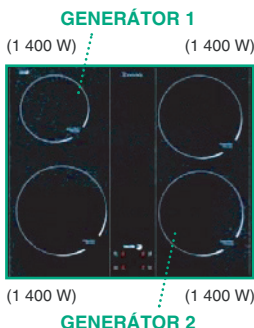
#### GENERÁTOR 2 (2 800 W)

- b** Použijete-li stupeň výkonu P (PLUS) všechna energie generátoru je koncentrována na plotýnku s tímto nastaveným stupněm. V tomto případě nezapínejte současně druhou vedlejší plotýnku.

## DŮLEŽITÉ

Pokud současně zapnete druhou plotýnku, výkon P (PLUS) se automaticky sníží na tepelný výkon 9.

- C** Nebudete-li používat výkon P (PLUS) na žádné ze dvou indukčních plotýnek generátoru, můžete normálně používat všechny čtyři plotýnky současně až do výkonu 9. Z toho je zřejmé, že ke snížení výkonu při současném používání plotýnek dojde málokdy.



## 3

## POUŽÍVÁNÍ NÁDOBÍ

### INDUKČNÍ PLOTÝNKY

Pro určení zda je nádoba vhodná použijte magnet, který je přiložen v balíčku. Přitahuje li se magnet na dno nádoby, tak tato nádoba je vhodná k vaření na indukční plotýnce.

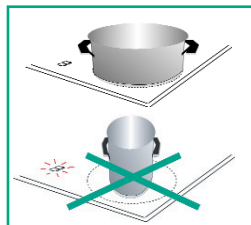
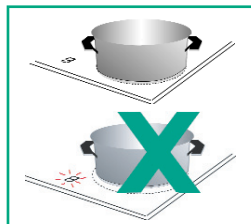
Na displeji vařidlové desky lze rovněž zkontrolovat je-li nádoba vhodná k vaření na indukční plotýnce. Jestliže displej tepelného výkonu problikává, tak tato nádoba není vhodná k vaření a plotýnka ani neheřeje.

## DŮLEŽITÉ

Je-li nádoba příliš malá (dno nádoby je menší než 12 cm v průměru) displej rovněž problikává a plotýnka nefunguje i když je nádoba jinak vhodná. V takovém případě použijte větší nádobu.

Nevhodné nádoby jsou ty, které jsou vyrobeny ze skla, keramiky, hliníku, smaltu, mědi a z nemagnetické nerezové oceli. Některé smaltované nádoby a nádoby z nerezové

oceli se speciálním dnem pro indukční plotýnky lze použít. (Přesvědčte se, že nádoby mají označení o vhodnosti použití na indukčních plotýnkách).



## INDUKČNÍ PLOTÝNKY

U indukčních plotýnek se vyvíjí teplo velkou rychlostí ve dně nádoby.

Nikdy proto nezahřívejte prázdnou nádobu.

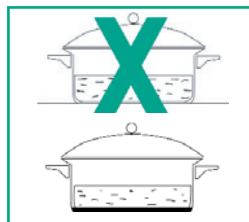
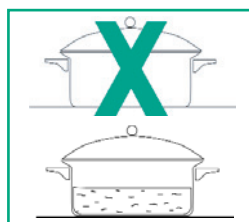
Pro indukční plotýnky je lepší používat nádoby se silným dnem. Rozdělení a přenos tepla je tak účinnější.



Nikdy neposouvejte nádoby po povrchu vařidlové desky. Může dojít k jejímu poškrábání. Nádoby vždy zvedněte.

Nepokládejte kuchyňské náčiní na povrch desky během vaření, desky může dojít k záměně s nádobou, a tím dojde k jejich zahřívání.

Malá lžička nebo příborový nůž nejsou obvykle indikovány jako nádoby, ale větší předměty už ano.



## DŮLEŽITÉ

V případě, že použijete největší výkon indukčních plotýnek při ohřevu tlakové nádoby, vždy ji bedlivě sledujte. Ohřev je velice rychlý.

## RADIANTNÍ PLOTÝNKY

Nádoby vhodné pro indukční plotýnky jsou stejně tak vhodné pro plotýnky radiantní.

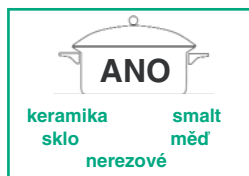
Na těchto plotýnkách lze také používat nádoby ze skla, smaltu, mědi a nerezové oceli nemagnetické, které nejsou vhodné pro indukční plotýnky.

Nedoporučujeme používat hliníkové nádoby, kromě nádob se dnem z nerezové oceli, protože může dojít k silnému zašpinění vařidlové desky.

Pro výborný přenos tepelné energie je velmi důležité, aby dno nádoby bylo absolutně rovné.

Nádoby používané na plynových hořácích mají prohnuté dno.

Dbejte na to, aby průměr dna nádoby nebyl menší než průměr plotýnky.



## Polyvaletní vařidlové desky indukční a kombinované

### CO DĚLAT V PŘÍPADĚ, ŽE...

| ZÁVADA                                                                              | PŘÍČINA                                                                           | ODSTRANĚNÍ                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Indukční plotýnky nepracují. Světelné displeje ovladačů nesvítí.                    | Spotřebič není připojen do el. sítě.<br>Špatná instalace nebo přívod el. energie. | Zkontrolujte stav el. instalace. Zkontrolujte pojistky a automatické jističe.                                                  |
| Automatický jistič vypadává v momentě zapnutí spotřebiče.                           | Vařidlová deska není správně zapojena do el. sítě.                                | Přesvědčete se o správném zapojení.                                                                                            |
| Indukční plotýnka se vypnula během provozu a kromě toho signalizuje „C“             | Elektronický obvod je přehřátý.                                                   | Přesvědčete se o správném umístění vařidlové desky, hlavně o přísunu vzduchu a následném odvětrávání, jak je uvedeno v návodu. |
| Indukční plotýnka se vypnula během provozu a kromě toho se ozývá přerušované pípní. | Došlo k rozlití vody z některé nádoby na ovládací panel.                          | Stiskněte kterékoli tlačítko a pípní se vypne. Vysušte vodu a pokračujte v vaření.                                             |
| Po zapnutí plotýnky displej ovládání bliká.                                         | Použitá nádoba není vhodná k vaření na indukční plotýnce.                         | Používejte vhodné nádoby; je možné vyzkoušet je magnetem.                                                                      |
| Z vaší desky se ozývá tiché cvakání.                                                | Je to způsobeno rozdělováním výkonu mezi plotýnkami.                              | Je to normální stav.                                                                                                           |
| Ventilátor běží po vypnutí vařidlové desky.                                         | Elektronické obvody se chladí.                                                    | Je to normální stav.                                                                                                           |
| Vařidlová deska nepracuje. Objevují se jiné indikace.                               | Elektronický obvod není v pořádku.                                                | Kontaktujte odborný servis.                                                                                                    |

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



S ohledem **na ochranu životní prostředí** odevzdejte dosloužilý spotřebič do komunální sběrný pro likvidaci odpadů a umožněte tím znovuzhodnocení jeho jednotlivých částí.

*Před odevzdáním starého spotřebiče do sběru odřízněte přívodní kabel s koncovkou.*

## Polyvalentné varné dosky indukčné a kombinované

### OBSAH

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>INŠTALÁCIA</b>                   | <b>18</b> |
| 1. Inštalácia do nábytku            | 18        |
| 2. Príprava varnej dosky            | 18        |
| 3. Elektroinštalácia                | 19        |
| 4. Upevnenie varnej dosky           | 19        |
| <b>VÝHODY INDUKČNÝCH PLATNIČIEK</b> | <b>20</b> |
| 1. Výkon a úspora                   | 20        |
| 2. Bezpečnosť                       | 21        |
| 3. Čistenie                         | 22        |
| <b>VŠEOBECNÝ POPIS</b>              | <b>23</b> |
| <b>UVEDENIE DO PREVÁDZKY</b>        | <b>24</b> |
| 1. Ovládanie                        | 25        |
| 2. Použitie výkonu P (PLUS)         | 25        |
| 3. Používanie riadu                 | 26        |
| <b>ČO ROBIŤ V PRÍPADE, KEĎ...</b>   | <b>28</b> |

## UPOZORNENIE

---

- Opravy smie robiť iba autorizovaný servis, alebo odborný pracovník s potrebnou kvalifikáciou.
- Technické parametre a identifikácia výrobku sú uvedené na typovom štítku.
- Zoznámte sa s údajmi na typovom štítku pred elektrickým pripojením spotrebiča.
- Elektrické pripojenie musí urobiť odborník s požadovanou kvalifikáciou a musí dodržať všetky normy a predpisy.  
Doporučujeme pripojiť spotrebič na el. napätie 380–400 V 3N~ podľa príslušnej pripojovacej schémy.
- Ak je spotrebič v prevádzke alebo ukazovateľ signalizuje zostatkovú teplotu, nedotýkajte sa platničiek ani neodkladajte na ne žiadne horľavé predmety.

# Polyvalentné varné dosky indukčné a kombinované

## INŠTALÁCIA

### 1 INŠTALÁCIA DO NÁBYTKU

V pracovnej doske vyrežte otvor podľa šablóny, ktorá je priložená k varnej doske. Z hľadiska ochrany pred požiarom ide o spotrebič typu „X“.

#### DÔLEŽITÉ

Minimálna vzdialenosť medzi otvorom a stenou nábytku je 100 mm.



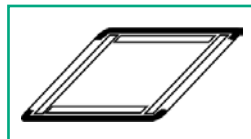
### 2 PRÍPRAVA VARNEJ DOSKY

- a** Položte varnú dosku varnou plochou na stôl.
- b** Odoberte obalový papier z tesniacej pásky a páskou oblepte celý obvod dosky.



#### DÔLEŽITÉ

Pokiaľ vaša doska nemá rámček, nalepte najprv pásku na kratších stranách cez zaguľatené rohy a potom tesno k nim na rovné rohy.



- c** Spojte tiahla varnej dosky s príslušnými oskami ovládacích prvkov. Pri skrútkovaní pridržujte tiahla rukou.



### 3

## ELEKTROINŠTALÁCIA

Dajte varnú dosku na stôl tesne vedľa pripraveného otvoru a pripojte elektrický prívodný kábel podľa nákresu, ktorý je prilepený na kryte. Doporučujeme pripojiť spotrebič na napätie 380–400 V 3N~. Pri pripojení na napätie 220–240 V 1N~ by mohlo dôjsť k preťaženiu siete.

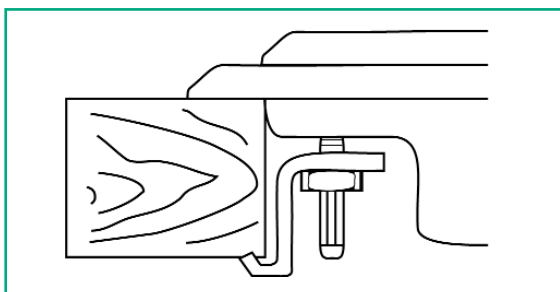
### DÔLEŽITÉ

Elektrické pripojenie robte pri odpojenej elektrickej energii. Musíte zaistiť dostatočné uzemnenie a do inštalácie musí byť daný vypínač, ktorý odpojuje všetky póly zdroja a má vzdialenosť medzi rozpojenými kontaktmi minimálne 3 mm. Pri nedodržaní týchto predpisov výrobca nepreberá zodpovednosť za vzniknuté škody. Tento spotrebič má zapojenie typu „Y“. Spotrebič musí byť pripojený sieťovým káblom s izoláciou, ktorá je odolná voči vysokým teplotám. V prípade, že elektrický prívodný kábel musí byť vymenený, smie výmenu urobiť len k tomu určený odborník s požadovanou kvalifikáciou.

### 4

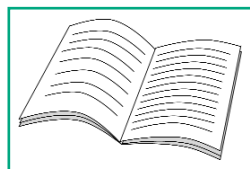
## UPEVNENIE VARNEJ DOSKY

- a** Uložte varnú dosku do pripraveného otvoru a zatlačte ju, aby dobre dosadla na tesniace pásky.
- b** Pripevnite 4 svorky zospodu varnej dosky do štyroch rohov v otvore pracovnej dosky.



### DÔLEŽITÉ

Teraz je varná doska nainštalovaná. Ďalej nasleduje inštalácia rúry na pečenie alebo ovládacieho panelu podľa návodu pre tieto výrobky.



## Polyvalentné varné dosky indukčné a kombinované

### VÝHODY INDUKČNÝCH PLATNIČIEK

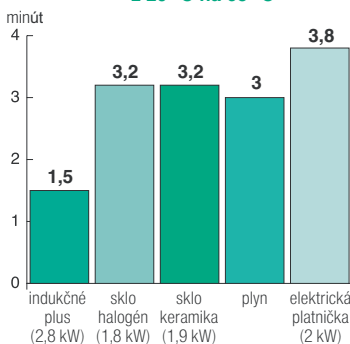
1

#### VÝKON A ÚSPORA

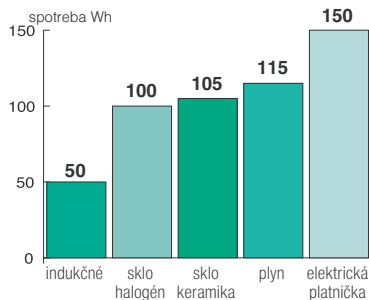
Výkonnosť ohrevu P (PLUS) umožňuje neporovnateľne rýchlejší ohrev oproti iným systémom. Prenos tepla priamo na nádobu umožňuje minimálnu stratu tepelnej

energie a tým jej plné využitie. Spotreba elektrickej energie pri varení na indukčných platničkách je oproti iným systémom nižšia.

Ohrev jedného a pol litra vody z 20 °C na 95 °C

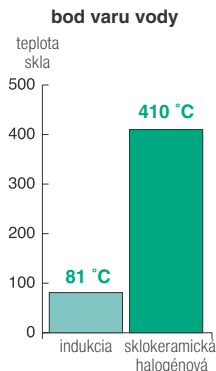
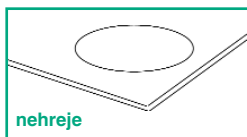
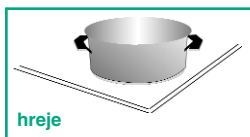


Ohrev jedného a pol litra vody z 20 °C na 95 °C



Nebezpečenstvo, že sa popálite od varnej dosky s indukčnými platničkami je minimálna. Tepelná energia sa prenáša priamo do nádoby a tým sa sklenená doska zohrieva veľmi málo.

Indukčné platničky sú vybavené detekčným systémom. Tento systém zabráňuje tomu, aby indukčná platnička hriala v dobe, kedy na nej nie je položená žiadna nádoba.



## DÔLEŽITÉ

### UPOZORNENIE PRE UŽÍVATELOV SRDEČNÝCH STIMULÁTOROV A IMPLANTÁTOV:

Prevádzka varnej dosky zodpovedá normám pre elektromagnetickú kompatibilitu.

Indukčná varná doska zodpovedá nariadeniu (89/336 CEE). Je navrhnutá a vyrobená tak, aby nedochádzalo k rušeniu iných elektrických spotrebičov, ktoré sú schválené podľa rovnakého nariadenia.

### INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA VYTVÁRA V TESNEJ BLÍZKOSTI MAGNETICKÉ POLE.

Aby nedošlo k rušeniu vášho kardiostimulátora varnou doskou, musia byť jeho parametre zhodné s nariadením pre varnú dosku.

Jedine v tomto prípade môžeme zaistiť zhodu s naším výrobkom.

Pokiaľ si zhodu nie ste istí, konzultujte to s výrobcom kardiostimulátora alebo s vaším lekárom.

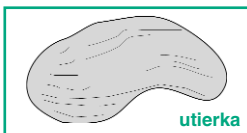
# 3

## ČISTENIE

Pri indukčných platničkách sa len veľmi málo zohrieva sklenená doska a preto nedochádza k pripaľovaniu pri eventuálnom pretečení z nádoby na varnú dosku. Vďaka tomu sa doska udržuje veľmi ľahko v čistote oproti sklokeramike.

Mierne znečistenie varnej dosky sa jednoducho zotrie papierom alebo utierkou.

Pri silnom znečistení varnej dosky doporučujeme použiť špeciálne čistiace prostriedky pre sklokeramické dosky. Súčasťou novej varnej dosky je vzor čistiaceho prostriedku spolu so škrabkou. Použite ich podľa návodu.

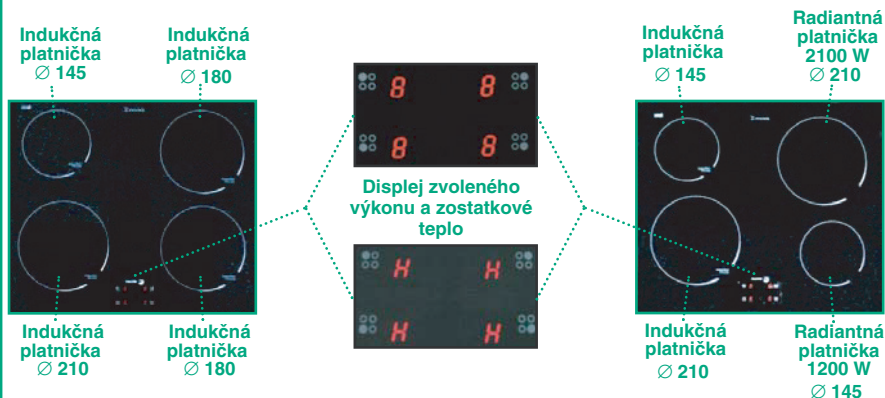


### DÔLEŽITÉ

Nepoužívajte práškové čistiace prostriedky ako piesok na riad. Môžete poškrabať varnú dosku.

# Polyvalentné varné dosky indukčné a kombinované

## VŠEOBECNÝ POPIS



4 INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

KOMBINOVANÁ VARNÁ DOSKA

| Nastavenie výkonu indukčnej platničky |                | 1     | 2     | 3     | 4     | 5     | 6     | 7      | 8      | 9      | PLUS   |
|---------------------------------------|----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| Približný výkon                       | Indukčná Ø 210 | 150 W | 250 W | 400 W | 500 W | 600 W | 900 W | 1100 W | 1600 W | 2000 W | 2600 W |
|                                       | Indukčná Ø 180 | 150 W | 250 W | 400 W | 500 W | 600 W | 900 W | 1200 W | 1700 W | 2100 W | 2600 W |
|                                       | Indukčná Ø 145 | 150 W | 250 W | 400 W | 500 W | 600 W | 900 W | 1000 W | 1200 W | 1500 W | 1800 W |

**Upozornenie:** meranie bolo urobené pri použití špeciálnej nádoby FAGOR pre indukčné platničky o priemere 20 cm. V zásade platí, že menšie priemery nádob znamenajú menšiu spotrebu energie.

| Nastavenie výkonu radiantnej platničky |                  | 1     | 2     | 3     | 4     | 5      | 6      |
|----------------------------------------|------------------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|
| Približný výkon                        | Platnička 2100 W | 220 W | 360 W | 575 W | 950 W | 1525 W | 2100 W |
|                                        | Platnička 1200 W | 130 W | 205 W | 350 W | 500 W | 850 W  | 1200 W |

### Ukazovateľ zvoleného výkonu:

umožňuje kontrolovať na aký výkon je nastavená každá platnička

### Ukazovateľ zostatkovej teploty:

displej označí písmenom H (Hot) platničku,

ktorá je veľmi teplá, aby ste sa jej nedopatriením nedotkli.

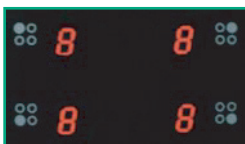
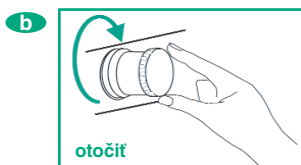
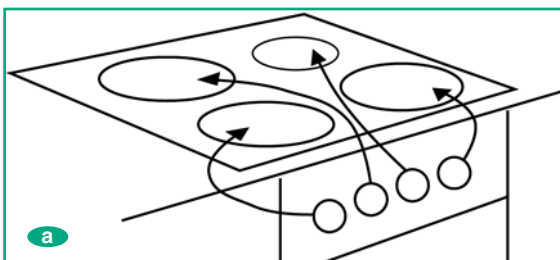
Podľa výkonu, ktorý ste používali, môže byť doba vychladnutia platničky až 30 minút.

# Polyvalentné varné dosky indukčné a kombinované

## UVEDENIE DO ČINNOSTI

### 1 OVLÁDANIE

- a** Presvedčíte sa, či ovládací gombík patrí k platničke, ktorú chcete použiť.
- b** Otočte ovládacím gombíkom. Pamätajte, že ovládacie gombíky sú zabezpečené pred deťmi, aby sa s nimi nehrali. Pre odblokovanie na normálne použitie ich musíte ľahko stlačiť a potom otočiť.
- c** Keď otočíte ovládacím gombíkom, objaví sa na ukazovateli zvolený výkon.



**c**

### DÔLEŽITÉ

- Ak počas prevádzky počujete cvakanie, to je normálne. Taktiež pri ohreve môžete počuť hučanie, predovšetkým pri funkcii PLUS, to je normálne pre rýchly ohrev.

## TABULKA

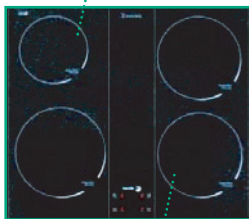
| NASTAVENIE RADIANT-<br>NÝCH PLATNÍČIEK |        | NASTAVENIE<br>INDUKČNÝCH<br>PLATNÍČIEK | POUŽITIE                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------|--------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1200 W                                 | 2100 W |                                        |                                                                                                                                                                             |
| -                                      | -      | P                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ohrievanie alebo uvedenie do varu veľkého množstva vody.</li> <li>Intenzívne smaženie vo veľkom množstve (hranolky atď.).</li> </ul> |
| -                                      | 6      | 9                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ohrev menšieho množstva vody.</li> <li>Intenzívne smaženie menšieho množstva (hranolky, vajcia atď.).</li> </ul>                     |
| 6                                      | 5      | 8                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Smaženie mäsa (filety, kotlety atď.)</li> <li>Príprava omeliet.</li> </ul>                                                           |
| 5                                      | 5      | 7                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Smaženie rýb.</li> </ul>                                                                                                             |
| 5                                      | 4      | 6                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kompóty.</li> <li>Ryža s mliekom.</li> </ul>                                                                                         |
| 4                                      | 3      | 5                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ohrievanie hotových jedál.</li> </ul>                                                                                                |
| 4                                      | 3      | 4                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Príprava omáčok.</li> <li>Ohrev kaše.</li> </ul>                                                                                     |
| 3                                      | 2      | 3                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ohrev tlakového hrnca po uvedení jeho obsahu do varu.</li> </ul>                                                                     |
| 2                                      | 1      | 2                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Udržiavanie teploty.</li> </ul>                                                                                                      |
| 1                                      | 1      | 1                                      |                                                                                                                                                                             |

## 2

### POUŽITIE VÝKONU P (PLUS)

**a** Výkon, ktorý je potrebný pre dve indukčné platničky je dodávaný prostredníctvom jedného generátora s 2 800 W. Tento generátor rozdeľuje svoju energiu vždy medzi dve platničky.

#### GENERÁTOR 1 (2 800 W)



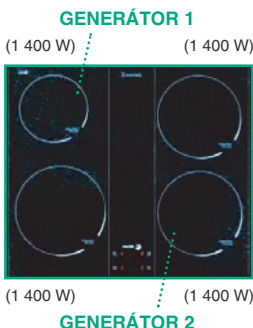
**b** Keď použijete výkon P (PLUS) celá energia generátora sa koncentruje na túto platničku. V tomto prípade nepoužívajte vedľajšiu platničku.

#### GENERÁTOR 2 (2 800 W)

## DÔLEŽITÉ

Keď súčasne použijete druhú platničku generátora, výkon P (PLUS) sa automaticky zníži na tepelný výkon 9.

- C** Keď nebudete používať výkon P (PLUS) na žiadnej z dvoch platničiek generátora, môžete normálne používať všetky štyri platničky spoločne až do výkonu 9. Preto je jasné, že ku zníženiu výkonu pri súčasnom používaní platničiek dôjde málo kedy.



## 3

## POUŽÍVANIE RIADU

### INDUKČNÉ PLATNIČKY

K zisteniu, či je nádoba vhodná, použite magnet, ktorý je priložený v balíčku. Keď sa magnet prifahuje na dno nádoby, je nádoba vhodná pre varenie na indukčnej platničke.

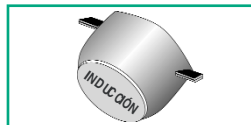
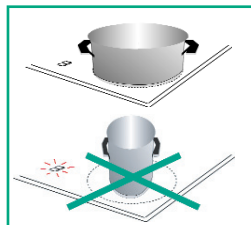
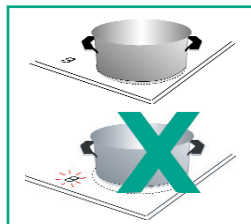
Na displeji varnej dosky môžete taktiež skontrolovať, či je nádoba vhodná pre varenie na indukčnej platničke. Keď displej tepelného výkonu bliká, nie je nádoba vhodná pre varenie a platnička ani neheje.

## DÔLEŽITÉ

Pokiaľ je nádoba veľmi malá (dno nádoby je menšie ako 12 cm v priemere) displej taktiež problikáva a platnička nefunguje aj keď je nádoba vhodná. Použite väčšiu nádobu.

Nevhodné nádoby sú tie, ktoré sú vyrobené zo skla, keramiky, hliníka, smaltu, medi a z nemagnetických nehrdzavejúcich ocelí. Niektoré smaltované nádoby a nádoby z nehrdzavejúcej oceli so špeciálnym dnom môžete pre indukčné platničky použiť.

(Presvedčte sa, že nádoby majú označenie o vhodnosti pre použitie na indukčných platničkách – nápis „INDUCCION“). Nedoporučujeme používať nádoby s krivým dnom, aj keby boli inak vhodné.



## INDUKČNÉ PLATNIČKY

Tepelná energia indukčných platničiek sa prenáša veľkou rýchlosťou na dno nádoby, nikdy preto nezohrievajte prázdnu nádobu.

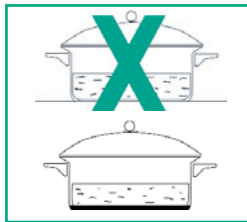
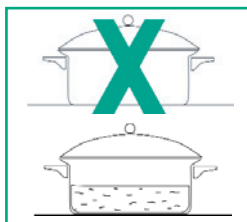
Pre indukčné platničky je lepšie používať nádoby z hrubým dnom. Rozdelenie a prenos tepla je potom účinnejší.



Nikdy neposúvajte nádoby po povrchu varnej dosky. Môže dôjsť k jej poškrabaniu. Nádoby vždy zdvihnite.

Neodkladajte kuchynský riad počas varenia na povrch dosky, u varnej dosky môže dôjsť k zámene s nádobou a tým k zohrievaniu kuchynského riadu.

Malá lyžička a príborový nôž nie sú spravidla indikované ako nádoby, ale väčšie predmety už áno.



## DÔLEŽITÉ

Pri použití vyššieho výkonu indukčných platničiek vždy dozerajte na tlakové nádoby. Ohrev je veľmi rýchly.

## RADIANTNÉ PLATNIČKY

Nádoby, ktoré sú vhodné pre indukčné platničky, sú rovnako vhodné pre sklokeramické platničky.

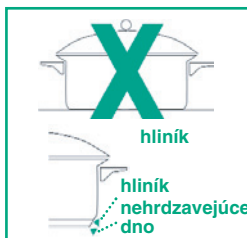
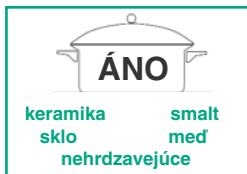
Na radiantných platničkách môžete používať aj nádoby zo skla, smaltu, medi a z nehrdzavejúcej ocele s dnom, ktoré nie je vhodné pre indukčné platničky.

Nedoporučujeme používať nádoby z hliníka, okrem nádob s dnom z nehrdzavejúcej ocele, inak môže dôjsť k silnému znečisteniu varnej dosky.

Pre výborný prenos tepelnej energie je veľmi dôležité, aby bolo dno nádoby absolútne rovné.

Nádoby, ktoré sa používali na plynových horákoch, majú dno zväčša prehnuté.

Dbajte na to, aby priemer dna nádoby nebol menší ako priemer platničky.



## Polyvalentné varné dosky 4 indukčné a kombinované

### ČO ROBIŤ V PRÍPADE, KEĎ...

| PORUCHA                                                                                | PRÍČINA                                                                                                 | ODSTRÁNENIE                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Indukčné platničky nepracujú. Svetelný displej ovládača nesvieti.                      | Spotrebič nie je pripojený do elektrickej siete. Nesprávna inštalácia alebo prívod elektrickej energie. | Skontrolujte stav elektrickej inštalácie. Skontrolujte poistky a automatické ističe.                                          |
| Automatický istič vypadáva v momente zapnutia spotrebiča.                              | Varná doska nie je správne zapojená do elektrickej siete.                                               | Skontrolujte správnosť zapojenia.                                                                                             |
| Indukčná platnička sa vypla počas prevádzky a okrem toho signalizuje „C“.              | Je prehriaty elektronický obvod.                                                                        | Skontrolujte správnosť umiestenia varnej dosky, najmä prívod vzduchu a nasledovné odvetranie tak, ako je to uvedené v návode. |
| Indukčná platnička sa vypla behom prevádzky a okrem toho sa ozýva prerušované pípanie. | Došlo k rozliatiu vody z niektorej nádoby na ovládací panel.                                            | Stlačte akékoľvek tlačidlo a pípanie sa vypne. Vysušte vodu a pokračujte vo varení.                                           |
| Po zapnutí platničky bliká displej ovládania.                                          | Použitá nádoba nie je vhodná pre varenie na indukčnej platničke.                                        | Používajte vhodné nádoby. Môžete ich vyskúšať magnetom.                                                                       |
| Z dosky sa ozýva tiché cvakanie.                                                       | To je spôsobené rozdeľovaním výkonu medzi platničkami.                                                  | Je to normálny stav.                                                                                                          |
| Ventilátor beží aj po vypnutí varnej dosky.                                            | Elektronické obvody sa chladia.                                                                         | Je to normálny stav.                                                                                                          |
| Varná doska nepracuje. Objavujú sa iné indikácie.                                      | Nie je v poriadku elektronický obvod.                                                                   | Kontaktujte odborný servis.                                                                                                   |

## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA



Vzhľadom na **ochranu životného prostredia** odovzdajte starý spotrebič do komunálneho zberu pre likvidáciu odpadov a tak umožnite znovuzhodnotenie jednotlivých častí spotrebiča.

Pred odovzdaním starého spotrebiča do zberu odrežte prívodný kábel s koncovkou.