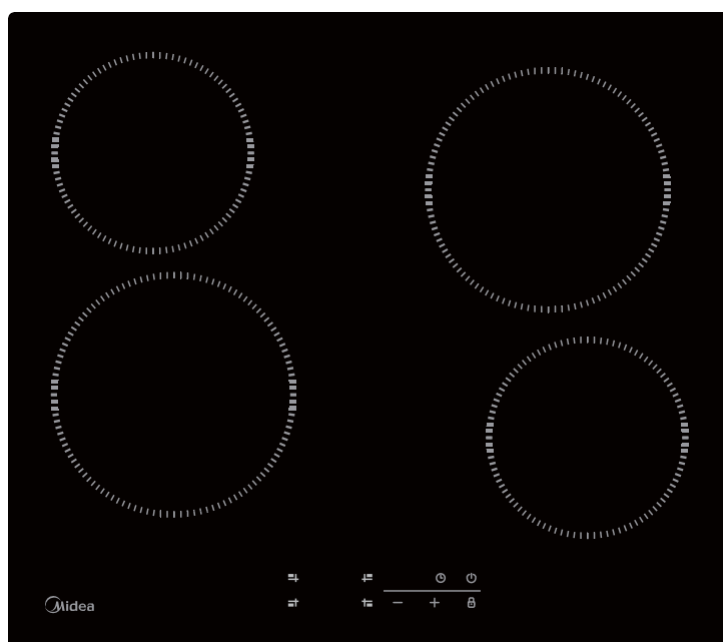




Keramická varná deska

Návod k použití / Instalační manuál

MODEL: MVC 602



Obsah

1. Předmluva	4
1.1 Bezpečnostní upozornění	4
1.2 Instalace	4
1.2.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem	4
1.2.2 Nebezpečí pořezání	4
1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny	4
1.3 Provoz a údržba	6
1.3.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem	6
1.3.2 Nebezpečí pro zdraví	7
1.3.3 Nebezpečí horkého povrchu	7
1.3.4 Nebezpečí řezu	7
1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny	8
2. Úvod produktu	10
2.1 Pohled shora	10
2.2 Ovládací panel	10
2.3 Informace o výrobku	10
2.4 Pracovní princip	11
2.5 Před použitím nové keramické varné desky	11
2.6 Technická specifikace	11
3. Provoz produktu	11
3.1 Dotykové ovladače	11
3.2 Výběr správného nádobí	11
3.3 Jak používat	12
3.3.1 Zahajte vaření	12
3.3.2 Dokončení vaření	13
3.3.3 Zamykání ovládacích prvků	13
3.3.4 Ovládání časovače	14
3.3.5 Ochrana před přehřátím	16
3.3.6 Varování před zbytkovým teplem	16
3.3.7 Výchozí pracovní doba	16
4. Pokyny pro vaření	16
4.1 Tipy na vaření	16
4.1.1 Vaření rýže	16
4.1.2 Steaky	17
4.1.3 Pro smažení	17
5. Nastavení tepla	17
6. Péče a čištění	18
7. Rady a tipy	19
8. Instalace	20
8.1 Výběr instalačního zařízení	20
8.2 Před umístěním upevňovacích držáků	22
8.3 Upozornění	22
8.4 Připojení varné desky k síťovému napájení	22

1. Předmluva

1.1 Bezpečnostní upozornění

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Před použitím varné desky si prosím přečtěte tyto informace.

1.2 Instalace

1.2.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před provedením jakýchkoli prací nebo údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Připojení k dobrému systému uzemnění je nezbytné a povinné.
- Opravy produktu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

1.2.2 Nebezpečí pořezání

- Pozor - okraje panelu jsou ostré.
- Pokud nebudete postupovat s opatrností, může dojít ke zranění.

1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím tohoto zařízení si pozorně přečtěte tyto pokyny.
- Na tento spotřebič byste neměli nikdy pokládat žádné hořlavé materiály nebo produkty.
- Tyto informace prosím zpřístupněte osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, protože by to mohlo snížit vaše náklady na instalaci.
- Aby se předešlo nebezpečí, musí být tento spotřebič nainstalován dle pokynů k instalaci.

- Tento spotřebič musí být řádně nainstalován a uzemněn kvalifikovanou osobou.
- Tento spotřebič by měl být připojen k obvodu, který obsahuje odpojovací spínač zajišťující úplné odpojení od napájení.
- Nesprávná instalace spotřebiče může mít za následek neplatnost záruky nebo odpovědnosti výrobce.
- Tento spotřebič není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, s výjimkou dohledu nebo poučení o používání spotřebiče od osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

Děti by měly být pod dozorem, aby se zaručilo, že si se zařízením nebudou hrát.

- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním agentem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby nedošlo k ohrožení.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi pouze pokud je poskytnut dohled a poučení o používání spotřebiče bezpečným způsobem a porozumí souvisejícím rizikům.

Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění a údržbu uživatelů nesmí provádět bez dozoru.

- Varování: Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem u povrchů sklokeramiky nebo podobného materiálu, které chrání živé části.
- Nepoužívejte parní čistič.

- Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a víka, by neměly být umístěny na povrch varné desky, mohou se zahřát.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Po použití vypněte varnou desku jeho ovládním a nespolehejte se na detektor pánve.
- Spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.
- Nebezpečí požáru: neskladujte předměty na varných površích.

UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí být kontrolován. Krátkodobý proces vaření musí být neustále kontrolován.

VAROVÁNÍ: Bezobslužné vaření na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a může způsobit požár.

- VAROVÁNÍ: Zařízení a jeho přístupné části se během používání zahřívají.

Je třeba dbát na to, aby nedošlo k dotyku topných těles.

Děti mladší 8 let musí být drženy mimo dosah, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

- VAROVÁNÍ: Používejte pouze ochranné kryty určené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo označené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo ochranné kryty zabudované do spotřebiče. Použití nevhodné ochrany může způsobit nehody.

1.3 Provoz a údržba

1.3.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevařte na rozbité či prasklé varné desce. Pokud se povrch varné desky zlomí nebo praskne, vypněte spotřebič okamžitě ze síťového napájení (nástěnný spínač) a kontaktujte kvalifikovaného technika.

- Před čištěním nebo údržbou vaříč vypněte.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

1.3.2 Zdravotní nebezpečí

- Tento spotřebič vyhovuje elektromagnetickým bezpečnostním normám.
- Osoby s kardiostimulátorem nebo jinými elektrickými implantáty (jako jsou inzulínové pumpy) se však musí před použitím tohoto zařízení poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantátů, aby se ujistily, že jejich implantáty nebudou ovlivněny elektromagnetickým polem.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek smrt.

1.3.3 Nebezpečí horkého povrchu

- Během používání budou přístupné části tohoto spotřebiče natolik horké, že mohou způsobit popáleniny.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oděv nebo jiné předměty než vhodné nádoby dotýkaly indukčního skla, dokud povrch nevychladne.
- Udržujte mimo dosah dětí.
- Rukojeti hrnců mohou být horké. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnce nepřesahují na ostatní varné zóny, které jsou v provozu. Uchovávejte rukojeti mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny nebo opaření.

1.3.4 Nebezpečí pořezání

- Žiletka je po zasunutí bezpečnostního krytu odkryta. Používejte s mimořádnou péčí a skladujte vždy bezpečně a mimo dosah dětí.
- Pokud nebudete postupovat opatrně, může dojít ke zranění nebo poranění.

1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny

- Nikdy nenechávejte spotřebič v provozu bez dozoru. Přelití kapaliny způsobuje kouření a mastné přelévání, které se může vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Na zařízení nikdy nenechávejte žádné předměty včetně nádobí.
- Neumisťujte ani nenechávejte žádné magnetizovatelné předměty (např. Kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. Počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože by mohly být ovlivněny jeho elektromagnetickým polem.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v této příručce (tj. Pomocí dotykových ovladačů). Při vyjímání pánví se nespolehejte na funkci detekce pánve, abyste vypnuli varné zóny.
- Nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem, seděly na něm, stoupaly na něj, ani aby na něj lezly.
- Neskladujte předměty zajímavé pro děti ve skříních nad spotřebičem. Děti, které lezou na varnou desku, mohou být vážně zraněny.
- Nenechávejte děti v prostoru, kde se spotřebič používá samotné nebo bez dozoru.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezují jejich schopnost používat spotřebič, by měly mít odpovědnou a kompetentní osobu, aby je poučila o jeho používání. Instruktor by se měl ujistit, že může používat spotřebič bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.

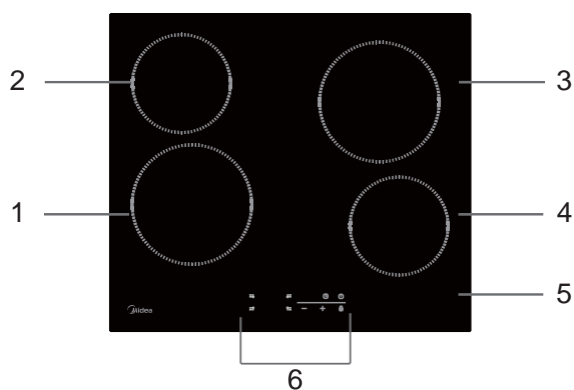
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerou další údržbu by měl provádět kvalifikovaný technik.
- Na vaříč neumísťujte těžké předměty.
- Nestůjте na vaříči.
- Nepoužívejte pánve se zubatými okraji ani neposouvejte pánve táhnutím přes povrch indukčního skla, protože by mohlo dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drtiče ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškrábat indukční sklo.
- Tento spotřebič je určen k použití pouze v domácnostech a podobných prostorách, jako jsou: - kuchyňské prostory v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích; -farmové domy; - v hotelech, motelech a jiných prostředích rezidenčního typu; - prostředí typu „bed and breakfast“.
- VAROVÁNÍ: Zařízení a jeho části se během používání zahřívají.
- Dbejte na to, abyste se nedotkli topných prvků.
- Děti mladší 8 let musí být drženy mimo dosah, pokud nejsou pod stálým dohledem.

Gratulujeme k zakoupení nového keramického sporáku.

Doporučujeme vám, abyste si přečetli tuto příručku s pokyny k instalaci, abyste plně pochopili, jak správně produkt nainstalovat a provozovat ho. Pro instalaci si prosím přečtete instalační sekci. Před použitím si pečlivě přečtete všechny bezpečnostní pokyny a uschovejte tento návod pro budoucí použití.

2. Představení produktu

2.1 Pohled shora



1. Max. 1800 W zóna
2. Max. 1200 W zóna
3. Max. 1800 W zóna
4. Max. 1200 W zóna
5. Skleněný talíř zóna
6. Skleněná deska

2.2 Ovládací panel



1. Ovládací prvky pro výběr topné zóny
2. Ovládací prvky regulace výkonu / časovače
3. Ovládání klávesnice
4. Ovládání ON / OFF
5. Ovládání časovače

2.3 Informace o produktu

Keramická varná deska může vyhovět různým požadavkům kuchyně díky odporovému ohřevu drátu, mikropočítačovému řízení a výběru více výkonů, což z ní činí skutečně optimální volbu pro moderní rodiny.

Keramická varná deska se zaměřuje na zákazníky a přijímá osobní design. Varná deska má bezpečné a spolehlivé výkony, díky kterým je váš život pohodlný a umožňuje vám plně si užívat potěšení ze života.

2.4 Pracovní princip

Tato keramická varná deska přímo využívá odporové vyhřívání drátu a upravuje výstupní výkon regulací výkonu pomocí dotykových ovládacích prvků.

2.5 Před použitím nové keramické varné desky

- Přečtěte si tuto příručku s pozorností na část „Bezpečnostní upozornění“.
- Odstraňte veškerý ochranný film, který může být stále na vaší keramické desce.

2.6 Technické specifikace

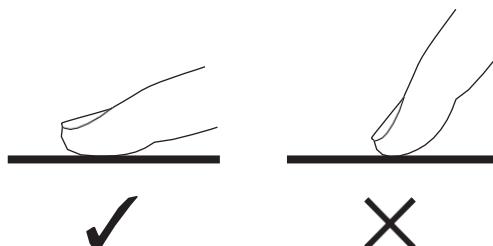
Varná deska	MVC 602
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220-240V~ 50Hz nebo 60Hz
Instalovaná elektrická energie	5500-6600W
Velikost produktu D×W×H(mm)	590X520X55
Velikost produktu A×B (mm)	560X490

Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Protože se neustále snažíme zlepšovat naše výrobky, můžeme změnit specifikace bez předchozího upozornění.

3. Provoz produktu

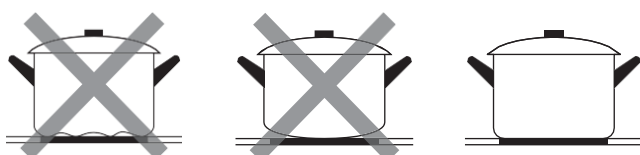
3.1 Ovládání dotykem

- Ovládací prvky reagují na dotek, takže nemusíte vyvíjet žádný tlak.
- Používejte bříško prstu, ne jeho špičku.
- Při každém dotyku uslyšíte pípnutí.
- Ujistěte se, že ovládací panely jsou vždy čisté, suché, a že je žádný předmět (např. Nádoba nebo hadřík) nezakrývá. Dokonce i tenký povrch vody může ztěžovat ovládání.

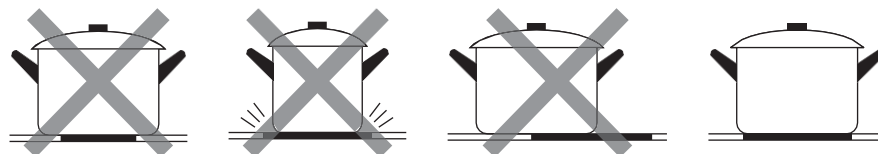


3.2 Výběr správného nádobí

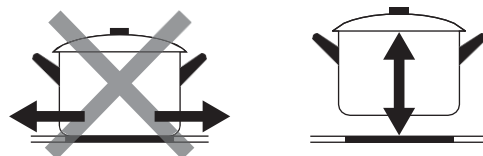
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo zakřivenou základnou.



Ujistěte se, že základna vaší pánve je hladká, sedí rovně na skle a je stejná jako varná zóna. Vařič vždy vystředte na varnou zónu.




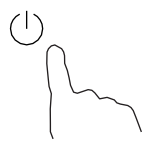
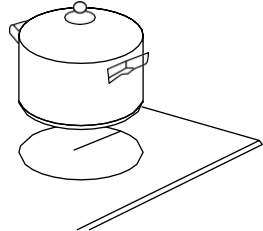
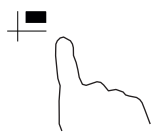

Pánve vždy zvedejte z keramické varné desky, neposouvejte, protože by mohly poškrábat sklo.



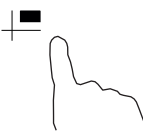


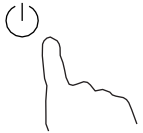
3.3 Jak používat

3.3.1 Zahajte vaření

Po zapnutí bzučák jednou pípne, všechny indikátory se rozsvítí na 1 sekundu a poté zhasnou, což znamená, že keramická varná deska vstoupila do pohotovostního režimu.

<p>Dotkněte se ovladače ON / OFF . všechny ukazatele ukáží "-".</p>	
<p>Umístěte vhodnou pánev na varnou zónu, kterou chcete použít.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché. 	
<p>Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr topné zóny (např. Zóna 3).</p>	
<p>Zvolte nastavení tepla stisknutím ovladače „-“ nebo „+“.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pokud nezvolíte nastavení teploty do 1 minuty, keramická varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu od kroku 1. • Nastavení teploty můžete kdykoli během vaření upravit. • Přidržením některého z těchto tlačítek se hodnota upraví nahoru nebo dolů. 	

3.3.2 Konec vaření

<p>Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr topné zóny, kterou chcete vypnout. (např. zóna 3 #)</p>	
<p>Vypněte varnou zónu posunutím dolů na „0“ nebo dotykovým ovládním „-“ a „+“.</p>	
<p>Celý sporák vypněte stisknutím ovladače ON / OFF .</p>	

Dejte si pozor na horké povrchy





„H“ ukáže, která varná zóna je horká na dotek. Zmizí, jakmile se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Může být také použit jako funkce úspory energie, pokud chcete ohřívat další pánve, použijte horkou plotýnku.





3.3.3 Zamykání ovládacích prvků

- Ovládací prvky můžete zamknout, abyste zabránili neúmyslnému použití (například děti omylem zapnou varné zóny).
- Pokud jsou ovládací prvky uzamčeny, jsou všechny ovládací prvky kromě ovládacího prvku ON / OFF deaktivovány.

Zamknutí ovládacích prvků	
<p>Stiskněte tlačítko zamykání </p>	<p>Indikátor času ukáže " Lo "</p>
Odemknutí ovládacích prvků	
<p>Ujistěte se, že je keramická deska zapnutá Na chvíli se dotkněte a podržte zámek .</p>	



Pokud je varná deska v režimu uzamčení, jsou všechny ovládací prvky deaktivovány kromě zapnuto / vypnuto ,. V případě nouze můžete keramickou varnou desku vypnout pomocí ovládacího prvku ON / OFF ,, ale varnou desku musíte nejprve odemknout v následující operaci.

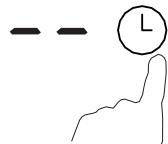
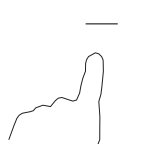

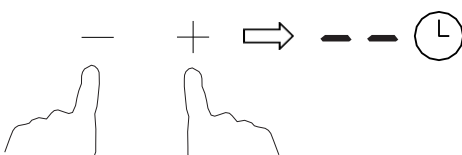


3.3.4 Ovládání časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete jej použít jako minutku. V tomto případě časovač nevypne žádnou varnou zónu, když nastane nastavený čas.
- Můžete nastavit, aby se po uplynutí nastaveného času jedna nebo více varných zón vypnula.
 - Maximální časovač je 99 minut.

a) Použití časovače jako minutky

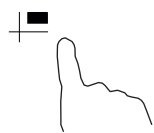
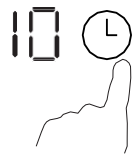
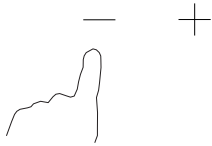
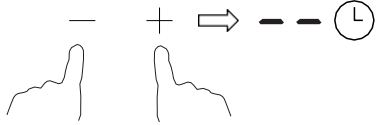

Pokud nevyberete žádnou varnou zónu

Ujistěte se, že je varná deska zapnutá. Poznámka: Minutku můžete použít i v případě, že nevyberete žádnou varnou zónu.	
Dotkněte se ovladače časovače, indikátor časovače zobrazí „-“.	
Upravte nastavení časovače stisknutím ovladače „-“ nebo „+“. Indikátor minutky začne blikat a zobrazí se na displeji časovače.	
Společným dotykem „-“ a „+“ se časovač zruší a na displeji minut se zobrazí „-“.	
Po nastavení času se začne čas odpočítávat okamžitě. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.	
Bzučák pípne po dobu 30 sekund a na indikátoru časovače po uplynutí nastaveného času se zobrazí „-“.	

Rada

- Stisknutím tlačítka „-“ nebo „+“ na časovači snížíte nebo zvýšíte o 1 minutu.
- Stisknutím a podržením ovladače „-“ nebo „+“ časovače snížíte nebo zvýšíte o 10 minut.
- Pokud nastavovací čas přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

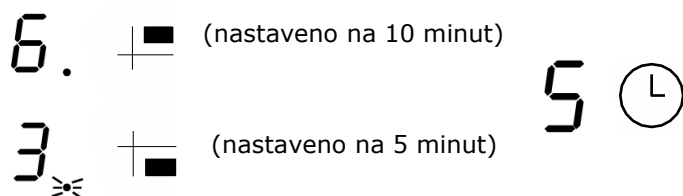
b) Nastavení časovače pro vypnutí jedné nebo více varných zón

Nastavte jednu zónu	
Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr topné zóny.	
Dotkněte se ovladače časovače, indikátor časovače zobrazí „10“.	
Upravte nastavení časovače stisknutím ovladače „-“ nebo „+“. Indikátor minutky začne blikat a zobrazí se na displeji časovače.	
Společným dotykem „-“ a „+“ se časovač zruší a na displeji minut se zobrazí „-“.	
Po nastavení času se začne okamžitě odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.	

Nastavení časovače pro vypnutí více než jedné varné zóny

a) Pokud tuto funkci používá více než jedna topná zóna, zobrazí se u časovače nejnižší čas. (např. doba nastavení zóny 3 # 15 minut, doba nastavení zóny 4 # 5 minut, indikátor časovače ukazuje „5“.)

POZNÁMKA: Červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu bude blikat .



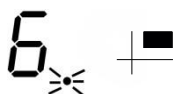
b) Jakmile časovač odpočítávání vyprší, odpovídající zóna se vypne. Poté se ukáže prázdný časovač a tečka odpovídající zóny bude blikat.



c) Když vyprší časovač vaření, odpovídající varná zóna se automaticky vypne.

Poznámky:

a) Červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu se rozsvítí, což znamená, že je vybrána zóna.



b) Pokud chcete změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od kroku 1.

3.3.5 Ochrana před přehřátím

Vybavený teplotní senzor může sledovat teplotu uvnitř keramické varné desky. Při sledování nadměrné teploty se keramická varná deska automaticky zastaví.

3.3.6 Varování před zbytkovým teplem

Pokud je varná deska delší dobu v provozu, bude zde nějaké zbytkové teplo. Písmeno „H“ vás varuje, abyste se nespálili.

3.3.7 Výchozí pracovní doba

Dalším bezpečnostním prvkem varné desky je automatické vypnutí. K tomu dochází vždy, když zapomenete vypnout varnou zónu. Výchozí doby vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Časovač (hodina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Pokyny k vaření



Při smažení buďte opatrní, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zejména pokud používáte PowerBoost. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk spontánně vznítí, což představuje vážné riziko požáru.

4.1 Tipy na vaření

- Když se jídlo dostane do varu, snižte nastavení teploty.
- Používání víka zkracuje dobu vaření a šetří energii udržováním tepla.
- Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátily dobu vaření.
- Zahřívejte vaření na vysoké úrovni a snižte toto nastavení, když se jídlo ohřívá.

4.1.1 Vaření rýže

- K vaření dochází pod bodem varu při teplotě asi 85 ° C, když se bubliny příležitostně zvedají na povrch tekutiny. Je to klíč k lahodným polévkám a jemným dušeným masům, protože chutě se vyvíjejí bez nadměrného vaření jídla. Měli byste také vařit omáčky na bázi vajec a mouky zahuštěné pod bodem varu.

- Některé úkoly, včetně vaření rýže metodou absorpce, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší nastavení, aby bylo zajištěno, že se jídlo správně vaří v doporučeném čase.

4.1.2 steaky

Vaření šťavnatých chutných steaků:

1. Před vařením dejte maso na pokojovou teplotu asi 20 minut předem.
2. Zahřejte pánev na těžké bázi.
3. Očistěte obě strany steaků olejem. Do horké pánve nakapejte malé množství oleje a poté maso položte na horkou pánev.
4. Během vaření steak otočte pouze jednou. Přesná doba vaření bude záviset na tloušťce steaků a na tom, jak se vaří. Časy se mohou lišit od 2 do 8 minut na stranu. Stlačením steaků zjistíte, jak je udělaný - čím pevnější bude, tím lépe je povedený.
5. Nechte steak odpočívat na horké desce po dobu několika minut, aby se mohl uvolnit před podáváním.

4.1.3 Pro smažení

1. Vyberte keramice kompatibilní plochý wok nebo velkou pánev.
2. Připravte si všechny ingredience a vybavení. Smažení by mělo být rychlé. Pokud vaříte velké množství, uvařte jídlo v několika menších dávkách.
3. Předehřejte pánev a přidejte dvě polévkové lžíce oleje.
4. Nejprve maso uvařte, odložte stranou a udržujte v teple.
5. Zeleninu smažte. Když je horká, ale stále svěží, otočte varnou zónu na nižší nastavení, vraťte maso na pánev a přidejte omáčku.
6. Míchejte ingredience jemně, abyste se ujistili, že jsou zahřáté.
7. Podávejte okamžitě.

5. Nastavení teploty

Níže uvedená nastavení jsou pouze vodítka. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, včetně nádobí a množství vařeného pokrmu. Experimentujte s indukční varnou deskou a vyhledejte nastavení, která vám nejlépe vyhovují.

Nastavení teploty	Vhodnost
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• jemné zahřívání pro malé množství jídla• tání čokolády, másla a podobných potravin• jemné dušení• pomalé ohřívání
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• ohřívání• rychlé vaření• vaření rýže
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• palačinky
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• dušení• vaření těstovin
9	<ul style="list-style-type: none">• smažení• opalování• přivedení polévky k varu• ohřívání vody

6. Čištění a údržba

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění na skle (otisky prstů, značky, skvrny, které zbyly z jídla nebo nesladké skvrny na skle).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Naneste čistič na vaření, dokud je sklo stále teplé (ale ne horké!). 3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovým ručníkem. 4. Zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po vypnutí napájení varné desky se neobjeví žádný „horký povrch“, ale varná zóna může být stále horká! Budte velmi opatrní. • Sklo by mohlo být poškrábáno těžkými čisticími prostředky, některými nylonovými čistíči a drsnými / abrazivními čisticími prostředky. Vždy si přečtěte štítek, abyste zjistili, zda je váš čistič vhodný. • Nikdy nenechávejte zbytky po čištění na varné desce: sklo by se mohlo znečistit.
Zbytky po horké vodě, roztáté části, a horké šplíchance.	<p>Okamžitě je odstraňte paletovým nožem nebo škrabkou, která je vhodná pro varné desky indukčního skla, ale dejte si pozor na horké povrchy varné zóny:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky u zdi. 2. Držte čepel nebo nádobu pod úhlem 30 ° a znečištění nebo škrábnutí oškrábejte do chladné oblasti varné desky. 3. Znečištění nebo rozlití očistěte hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění na skle“ výše. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odstraňte skvrny, které zanechalo táním sladké jídlo nebo přeléváním, jakmile je to možné. Pokud skvrny necháte vychladnout na skle, může být obtížné je odstranit nebo dokonce můžete trvale poškodit skleněný povrch. • Nebezpečí pořezání: když je bezpečnostní kryt zasunutý, čepel ve škrabce je ostrá jako břitva. Používejte s opatrností a vždy skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
Šplíchance na dotykovém ovládaní.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Namočte skvrnu. 3. Otřete oblast dotykového ovládaní čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Otřete oblast zcela suchou papírovou utěrkou. 5. Zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná deska může pípat a otáčet se, sama se vypnut a dotykové ovládaní nemusí fungovat, pokud je na ní tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, že jste dotykovou oblast otřeli dosucha.

7. Rady a tipy

Problém	Možná příčina	Co dělat
Indukční varnou desku nelze zapnout.	Žádná energie.	Ujistěte se, že je indukční varná deska připojena k napájení a že je zapnutá. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku ve vašem domě nebo oblasti. Jestli jste zkontrolovali všechno a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovladače jsou zamknuté.	Odemkněte ovládací prvky. Viz část Pokyny pro použití „indukční varné desky“.
Dotykové ovládání je obtížné obsluhovat.	Na zařízení může být mírný povrch vody nad ovládacími prvky nebo používáte špičku prstu při dotyku zařízení.	Ujistěte se, že oblast dotykového ovládání je suchá a při dotyku s ovládáním použijte bříško prstu.
Sklo je poškrábáno.	Hrubé nádobí. Nevhodný brusný čistič nebo používané čisticí prostředky.	Používejte nádobí s rovnými a hladkými podložkami. Viz část „Výběr správného nádobí“. Viz část „Péče a čištění“.
Některé pánve způsobují praskání nebo cvakající zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují jinak).	To je normální, nejde o poruchu.
Indukční varná deska vydává při použití nízký šum. Vysoké nastavení tepla.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální, ale hluk by se měl při poklesu nastavení tepla utlumit nebo úplně zmizet.
Hluk ventilátoru vycházející z indukční varné desky.	Chladič ventilátor zabudovaný do vaší indukční varné desky začal zabraňovat elektronice od přehřátí. Může to pokračovat i poté, co jste vypnuli indukční varnou desku.	Je to normální a není nutná žádná akce. Nezapínejte napájení indukční varné desky na zdi, když je ventilátor v provozu.
Pánve se nezahřívají a zobrazí se na displeji.	Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nedokáže detekovat pánev, protože je pro varnou zónu příliš malá nebo není správně vystředěna.	Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz část „Výběr správného nádobí“. Vycentrujte pánev a ujistěte se, že jeho základna odpovídá velikosti varné zóny.

<p>Indukční varná deska nebo varná zóna se vypnula.</p> <p>Neočekávaně se ozve tón a zobrazí se kód chyby (obvykle se střídá s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).</p>	<p>Technický problém.</p>	<p>Zapište si prosím chybu písmena a čísla, přepínací sílu pro indukční varnou desku a kontaktujte a kvalifikovaného technika.</p>
--	---------------------------	--

8. Instalace

8.1 Výběr instalačního zařízení

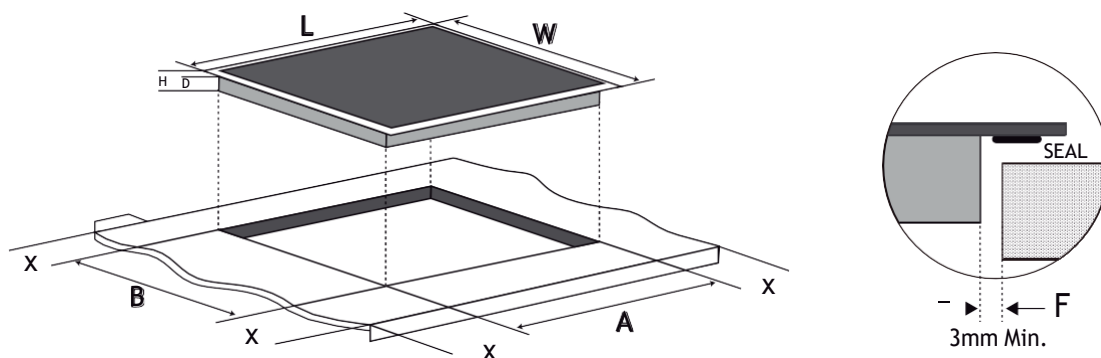
Vymezte si pracovní plochu podle velikostí uvedených na výkresu.

Pro správnou instalaci a použití musí být kolem otvoru zachováno minimálně 5 cm prostoru.

Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 30 mm. Vyberte materiál odolný vůči teplu a izolovaný pracovní povrch (dřevo a podobný vláknitý nebo hygroskopický materiál nesmí být použit jako materiál pracovní plochy, pokud není impregnován), aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem a větší deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky. Jak je ukázáno níže:



Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi stranami varné desky a vnitřními povrchy pracovní desky by měla být alespoň 3 mm.

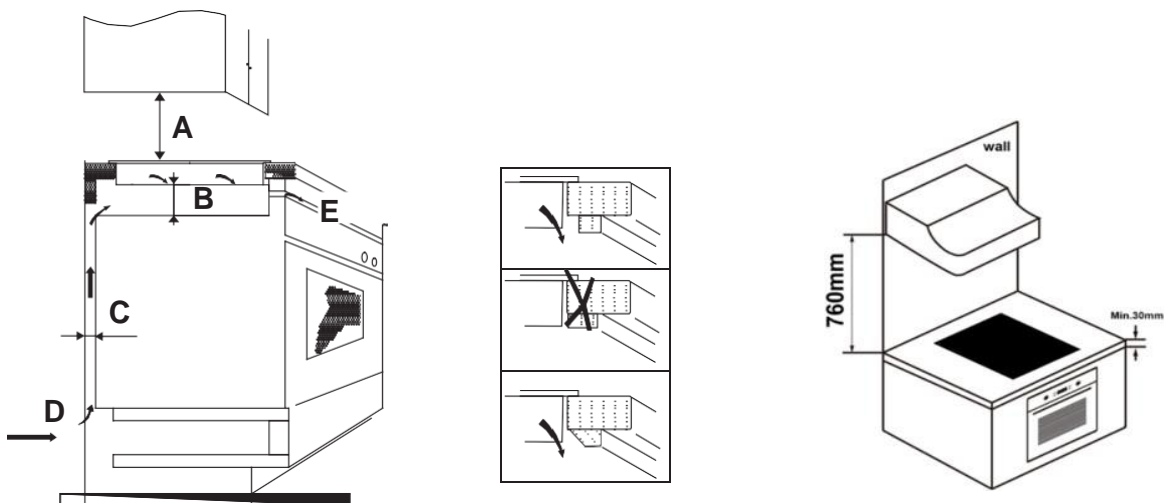


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Ujistěte se, že varná deska indukčního sporáku je dobře větraná a že přívod a odvod vzduchu není blokován. Ujistěte se, že varná deska indukčního sporáku je v dobrém provozním stavu. Jako je ukázáno níže na obrázku.



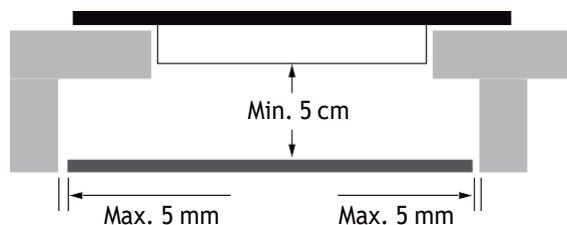
Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou deskou a skříní nad varnou deskou by měla být alespoň 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 5mm

VAROVÁNÍ: Zajištění dostatečné ventilace

Ujistěte se, že varná deska indukčního sporáku je dobře větraná a že vstup a výstup vzduchu není blokován. Aby nedocházelo k náhodnému dotyku s přehřátým dnem varné desky, nebo aby nedošlo k neočekávanému úrazu elektrickým proudem během práce, je nutné vložit dřevěnou vložku, upevněnou šrouby, v minimální vzdálenosti 50 mm od spodní části varné desky. Postupujte podle níže uvedených požadavků.



Zvenku varné desky jsou větrací otvory. **MUSÍTE** zajistit, aby tyto otvory nebyly blokovány, když dáte varnou desku na místo.

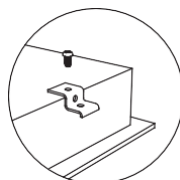
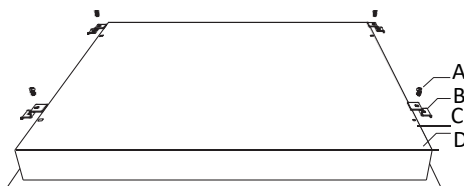


Uvědomte si, že lepidlo, které spojuje plastový nebo dřevěný materiál s nábytkem, musí odolávat teplotě vyšší než 150 °C, aby se zabránilo roztavení obložení. Zadní stěna, sousední a okolní povrchy proto musí být schopny odolat teplotě 90 °C.

8.2 Před umístěním upevňovacích držáků

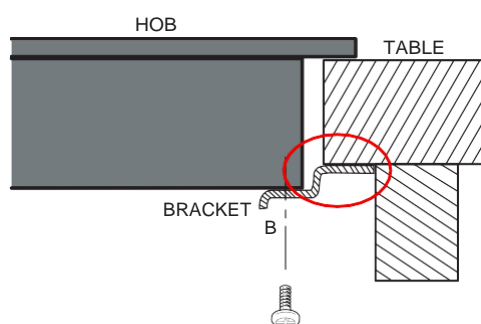
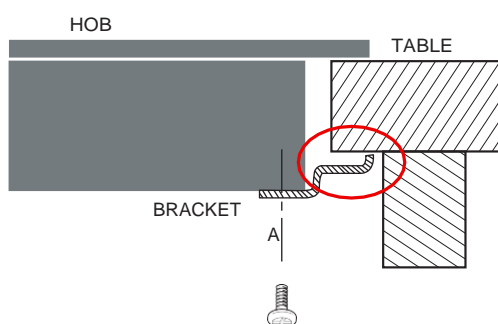
Tento přístroj by měl být umístěn na pevný a hladký povrch. Netlačte na tlačítka vyčnívající z varné desky.

Upevněte varnou desku na pracovní povrch čtyřmi držáky na spodní straně varné desky, viz obrázek níže.



A	B	C	D
šroub	držák	dírka	základna

Prizpůsobte pozici držáku tak, aby vyhovovala tloušťce různých pracovních povrchů.



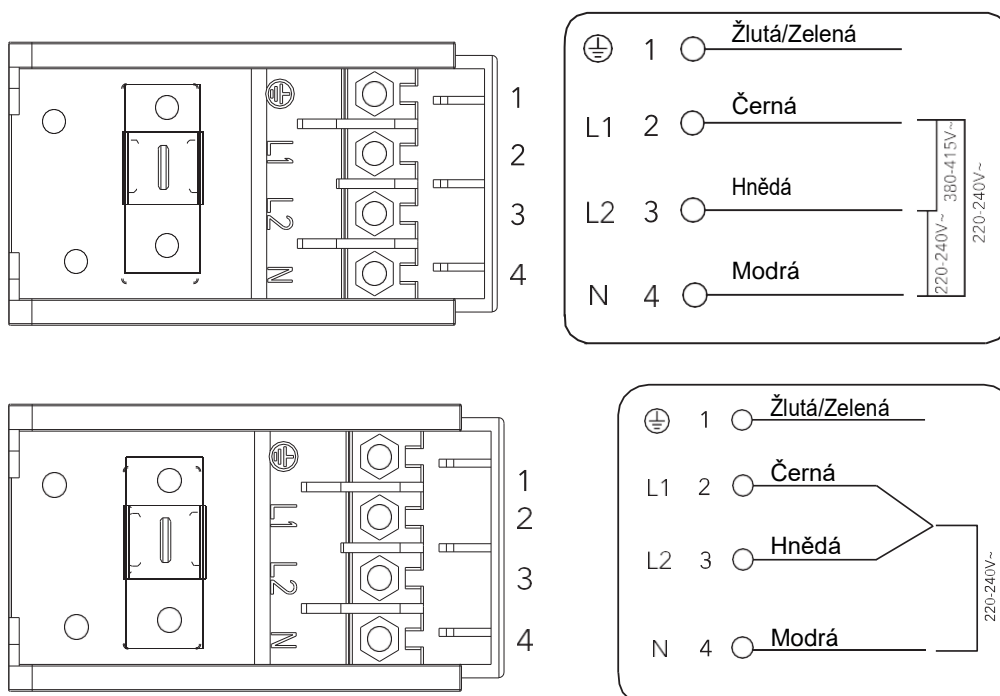
Za žádných okolností se nemohou držáky dotýkat vnitřních povrchů pracovní plochy, viz obrázek.

8.3 Upozornění

1. Keramickou varnou desku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technik. Máme k dispozici odborníky. Tuto operaci nikdy neprovazujte sami.
2. Keramická varná deska se nesmí umístit na chladicí zařízení, myčky nádobí a rotační sušičky.
3. Keramická varná deska je instalována tak, aby bylo možné zajistit lepší tepelné záření pro zvýšení její spolehlivosti.
4. Stěna a indukovaná topná zóna nad pracovním povrchem musí odolávat teple.
5. Aby nedošlo k poškození, musí být lepidlo odolné vůči teple.
6. Nepoužívejte parní čistič.

8.4 Připojení varné desky k síťovému napájení

Napájení by mělo být připojeno v souladu s příslušnou normou nebo s jednopólovým vypínačem. Způsob připojení je uveden níže.



1. Pokud je kabel poškozen nebo je třeba jej vyměnit, měla by akce být provedena technikem za použití vhodných nástrojů, aby nedošlo k nehodám.
2. Pokud je spotřebič připojen přímo k napájení ze sítě, musí být mezi kontakty instalován omnipolární jistič s minimální mezerou 3 mm.
3. Musíte se ujistit, že bylo provedeno správné elektrické připojení a že splňuje bezpečnostní předpisy.
4. Kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat.
5. Kabel musí být pravidelně kontrolován a vyměňován pouze kvalifikovanou osobou.



Spodní povrch a napájecí kabel varné desky nejsou po instalaci přístupné.



Správná likvidace tohoto produktu

Symbol na výrobku nebo na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem nesmí být nakládáno jako s domácím odpadem. Místo toho by měl být odebrán do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto produktu pomůžete zabránit možným negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak mohly být způsobeny nevhodným nakládáním s tímto produktem. Podrobnější informace o recyklaci tohoto produktu vám poskytne místní rada, služba pro likvidaci domácího odpadu nebo obchod, kde jste produkt zakoupili.

Reklamacce zboží značky Midea

Tato značka poskytuje autorizovaný servis, ve kterém bude vaše reklamacce vyřízena nejrychleji. Doporučujeme zboží reklamovat přímo v autorizovaném servisu.

Postup nahlášení reklamacce:

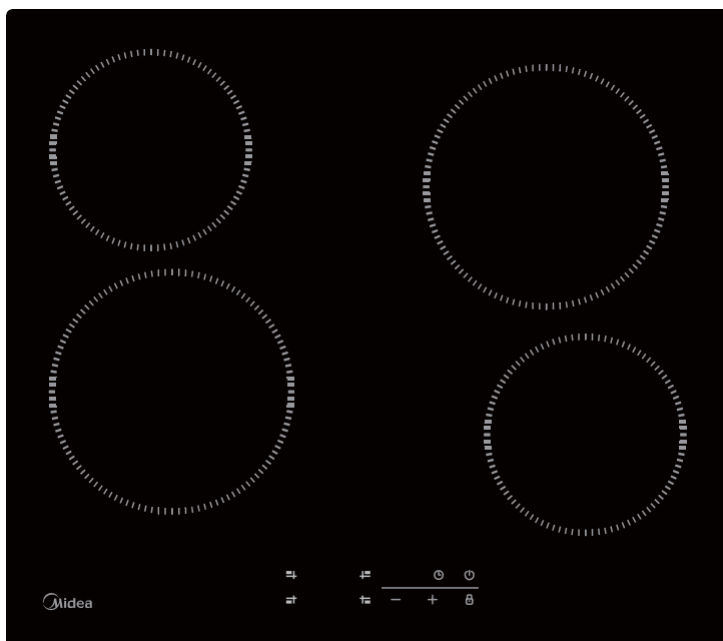
- Nahlášení na email: servis.midea@alza.cz ○
 Dodání fotky výrobního štítku (štítek se nachází na boční straně obalového materiálu/na zadní straně spotřebiče)
 - Číslo prodejního dokladu
 - Popis závady
- V případě jakýchkoli dotazů se neváhejte obrátit na zákaznickou linku dostupnou 24 hodin denně [225 340 111](tel:225340111) pro CZ a [+421 2 5710 1800](tel:+421257101800) pro SK



Keramická varná doska

Návod na použitie/Inštalačný manuál

MODEL: MVC 602



Obsah

1. Predhovor	3
1.1 Bezpečnostné upozornenie	3
1.2 Inštalácia	3
1.2.1 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom	3
1.2.2 Nebezpečenstvo porezania	3
1.2.3 Dôležité bezpečnostné pokyny	3
1.3 Prevádzka a údržba.....	6
1.3.1 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom	6
1.3.2 Nebezpečenstvo pre zdravie	6
1.3.3 Nebezpečenstvo horúceho povrchu	6
1.3.4 Nebezpečenstvo porezania	7
1.3.5 Dôležité bezpečnostné pokyny	7
2. Úvod produktu	9
2.1 Pohľad zhora	9
2.2 Ovládací panel.....	9
2.3 Informácie o výrobku	9
2.4 Pracovný postup	10
2.5 Pred použitím novej keramickej varnej dosky.....	10
2.6 Technická špecifikácia	10
3. Prevádzka produktu	10
3.1 Dotykové ovládače	10
3.2 Výber správneho riadu	10
3.3 Ako používať.....	11
3.3.1 Začatie varenia	11
3.3.2 Dokončenie varenia	12
3.3.3 Zamykanie ovládacích prvkov	12
3.3.4 Ovládanie časovača	13
3.3.5 Ochrana pred prehriatím	15
3.3.6 Upozornenie na zvyškové teplo	15
3.3.7 Predvolená pracovná doba.....	15
4. Pokyny na varenie	15
4.1 Tipy na varenie	15
4.1.1 Varenie ryže.....	15
4.1.2 Steaky	16
4.1.3 Na vyprážanie	16
5. Nastavenie tepla	16
6. Starostlivosť a čistenie	17
7. Rady a tipy	18
8. Inštalácia	19
8.1 Výber inštalačného zariadenia	19
8.2 Pred umiestnením upevňovacích držiakov.....	21
8.3 Upozornenie.....	21
8.4 Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu	22

1. Predhovor

1.1 Bezpečnostné upozornenie

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Pred použitím varnej dosky si prosím prečítajte tieto informácie.

1.2 Inštalácia

1.2.1 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Pred vykonaním akýchkoľvek prác alebo údržby odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k dobrému systému uzemnenia je nevyhnutné a povinné.
- Opravy spotrebiča môže vykonávať len kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok úraz elektrickým prúdom alebo smrť.

1.2.2 Nebezpečenstvo porezania

- Pozor – okraje panela sú ostré.
- Ak nebudete postupovať opatrne, môže dôjsť k zraneniu.

1.2.3 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo použitím tohto zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Na tento spotrebič by ste nemali nikdy klásť žiadne horľavé materiály alebo produkty.
- Tieto informácie prosím sprístupnite osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože by to mohlo znížiť vaše náklady na inštaláciu.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič nainštalovaný podľa pokynov na inštaláciu.
- Tento spotrebič musí byť správne nainštalovaný a uzemnený kvalifikovanou osobou.

- Tento spotrebič by mal byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje odpojovací spínač zaisťujúci úplné odpojenie od napájania.
- Nesprávna inštalácia spotrebiča môže mať za následok neplatnosť záruky alebo zodpovednosti výrobcu.
- Tento spotrebič nie je určený pre osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, s výnimkou dohľadu alebo poučenia o používaní spotrebiča od osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.

Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zaručilo, že sa so zariadením nebudú hrať.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným agentom alebo podobne kvalifikovanými osobami, aby nedošlo k ohrozeniu.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, len ak je poskytnutý dohľad a poučenie o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumejú súvisiacim rizikám.

Deti sa so zariadením nesmú hrať. Čistenie a údržbu používateľov nesmú vykonávať bez dozoru.

- Varovanie: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom, pri povrchoch sklokeramiky alebo podobného materiálu, ktoré chránia živé časti.
- Nepoužívajte parný čistič.
- Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a veka, by nemali byť umiestnené na povrch varnej dosky, môžu sa zahriať.

- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Po použití vypnite varnú dosku jeho ovládaním a nespoliehajte sa na detektor panvice.
- Spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte predmety na varných povrchoch.

UPOZORNENIE: Proces varenia sa musí kontrolovať. Krátkodobý proces varenia musí byť neustále kontrolovaný.

VAROVANIE: Bezobslužné varenie na varnej doske s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

- VAROVANIE: Zariadenie a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú.

Treba dbať na to, aby nedošlo k dotyku vyhrievacích telies.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosah, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

- VAROVANIE: Bezobslužné varenie na varnej doske s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. s pokrievkou alebo protipožiarnou prikrývkou.

UPOZORNENIE: Proces varenia musí sa kontrolovať. Krátkodobý proces varenia musí byť neustále kontrolovaný.

Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujte predmety na varných povrchoch.

- VAROVANIE: Používajte iba ochranné kryty určené výrobcom kuchynského spotrebiča alebo označené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné

alebo ochranné kryty zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodnej ochrany môže spôsobiť nehody.

1.3 Prevádzka a údržba

1.3.1 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Nevarte na rozbitej či prasknutej varnej doske. Ak sa povrch varnej dosky zlomí alebo praskne, vypnite spotrebič okamžite zo sieťového napájania (nástenný spínač) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou dosku vypnite.
- Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok úraz elektrickým prúdom alebo smrť.

1.3.2 Zdravotné nebezpečenstvo

- Tento spotrebič vyhovuje elektromagnetickým bezpečnostným normám.
- Osoby s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (ako sú inzulínové pumpy) sa však musia pred použitím tohto zariadenia poradiť so svojim lekárom alebo výrobcom implantátov, aby sa ubezpečili, že ich implantáty nebudú ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok smrť.

1.3.3 Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania budú prístupné časti tohto spotrebiča natoľko horúce, že môžu spôsobiť popáleniny.
- Nedovoľte, aby sa vaše telo, odev alebo iné predmety ako vhodný riad dotýkali indukčného skla, kým povrch nevychladne.
- Udržujte mimo dosahu detí.
- Rukoväte hrncov môžu byť horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrnca nepresahujú na ostatné varné zóny, ktoré sú v prevádzke. Uchovávajte rukoväte mimo dosahu detí.

- Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok popáleniny alebo oparenie.

1.3.4 Nebezpečenstvo porezania

- Škrabka je po zasunutí bezpečnostného krytu odkrytá. Používajte s mimoriadnou starostlivosťou a skladujte vždy bezpečne a mimo dosahu detí.
- Ak nebudete postupovať opatrne, môže dôjsť k zraneniu alebo poraneniu.

1.3.5 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Nikdy nenechávajte spotrebič v prevádzke bez dozoru. Boilover spôsobuje dymenie a masťné prelievanie, ktoré sa môže vznietiť.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič ako pracovnú alebo skladovaciu plochu.
- Na zariadenie nikdy nenechávajte žiadne predmety vrátane riadu.
- Neumiestňujte ani nenechávajte žiadne magnetizovateľné predmety (napr. kreditné karty, pamäťové karty) alebo elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače) v blízkosti spotrebiča, pretože by mohli byť ovplyvnené jeho elektromagnetickým poľom.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič na ohrievanie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku, ako je popísané v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládačov). Pri vyberaní panvíc sa nespoliehajte na funkciu detekcie panvice, aby ste vypli varné zóny.
- Nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom, sedeli na ňom, stúpali na neho, ani naň liezli.

- Neskladujte predmety, ktoré sú pre deti zaujímavé, v skriniach nad spotrebičom. Deti, ktoré lezú na varnú dosku, môžu byť vážne zranené.
- Nenechávajte deti v priestore, kde sa spotrebič používa, samé alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzujú ich schopnosť používať spotrebič, by mali mať zodpovednú a kompetentnú osobu, aby ich poučila o jeho používaní. Inštruktor by sa mal uistiť, že môžu používať spotrebič bez nebezpečenstva pre seba alebo svoje okolie.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je výslovne odporúčané v príručke. Celú ďalšiu údržbu by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na dosku neumiestňujte ťažké predmety.
- Nestojte na varnej doske.
- Nepoužívajte panvice so zubatými okrajmi ani neťahajte panvice cez povrch indukčného skla, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte šmirgle ani iné drsné abrazívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškriabať indukčné sklo.
- Tento spotrebič je určený na použitie iba v domácnostiach a podobných priestoroch, ako sú: – kuchynské priestory v obchodoch, kanceláriách a ďalších pracovných prostrediach; – farmárske domy; – v hoteloch, motelloch a iných prostrediach rezidenčného typu; – prostredie typu posteľ a raňajky.
- **VAROVANIE:** Zariadenie a jeho časti sa počas používania zahrievajú.
- Dbajte na to, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.

- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu, pokiaľ nie sú pod stálym dohľadom.

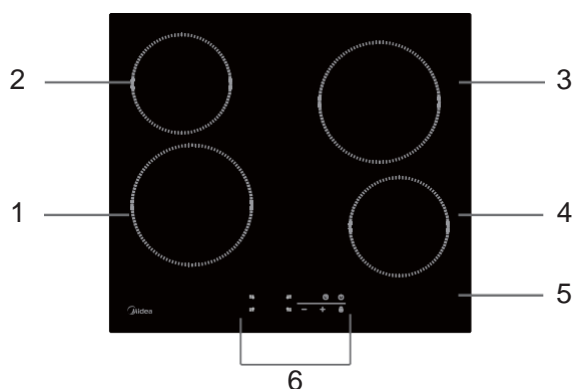
Gratulujeme k zakúpeniu nového keramického sporáka.

Odporúčame vám, aby ste si prečítali túto príručku s pokynmi a inštaláciou, aby ste plne pochopili, ako správne produkt nainštalovať a prevádzkovať ho. Na inštaláciu si prosím prečítajte inštaláciu sekciu.

Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a uschovajte tento návod na budúce použitie.

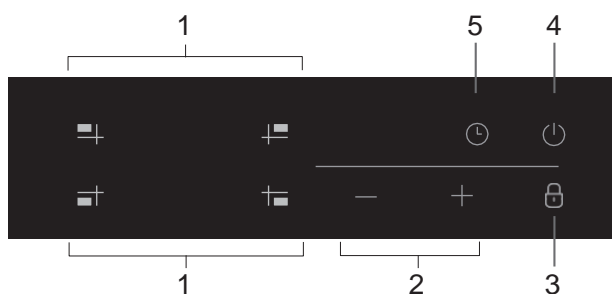
2. Predstavenie produktu

2.1 Pohľad zhora



1. Max. 1800 W zóna
2. Max. 1200 W zóna
3. Max. 1800 W zóna
4. Max. 1200 W zóna
5. Sklenený tanier zóna
6. Sklenená doska

2.2 Ovládací panel



1. Ovládací prvky na výber varnej zóny
2. Ovládacie prvky regulácie výkonu/časovača
3. Ovládanie klávesnice
4. Ovládanie ON/OFF
5. Ovládanie časovača

2.3 Informácie o produkte

Keramická varná doska môže vyhovieť rôznym požiadavkám kuchyne vďaka odporovému ohrevu drôtu, mikropočítačovému riadeniu a výberu viacerých výkonov, čo z nej robí skutočne optimálnu voľbu pre moderné rodiny.

Keramická varná doska sa zameriava na zákazníkov a prijíma osobný dizajn. Varná doska má bezpečné a spoľahlivé výkony, vďaka ktorým je váš život pohodlný a umožňuje vám plne si užívať potešenie zo života.

2.4 Pracovný postup

Táto keramická varná doska priamo využíva odporové vyhrievanie drôtu a upravuje výstupný výkon reguláciou výkonu pomocou dotykových ovládacích prvkov.

2.5 Pred použitím novej keramickej varnej dosky

- Prečítajte si túto príručku s dôrazom na časť „Bezpečnostné upozornenia“.
- Odstráňte celý ochranný film, ktorý môže byť stále na vašej keramickej doske.

2.6 Technická špecifikácia

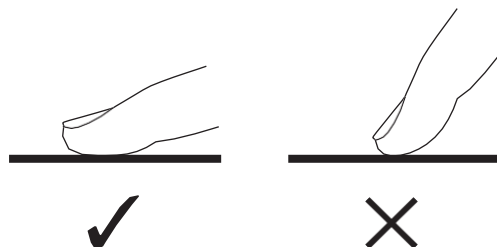
Varná doska	MVC 602
Varné zóny	4 Zóny
Napájacie napätie	220–240V~ 50Hz alebo 60Hz
Inštalovaná elektrická energia	5500–6600W
Veľkosť produktu D×W×H (mm)	590×520×55
Veľkosť produktu A×B (mm)	560×490

Hmotnosť a rozmery sú približné. Pretože sa neustále snažíme zlepšovať naše výrobky, môžeme zmeniť špecifikáciu bez predchádzajúceho upozornenia.

3. Prevádzka produktu

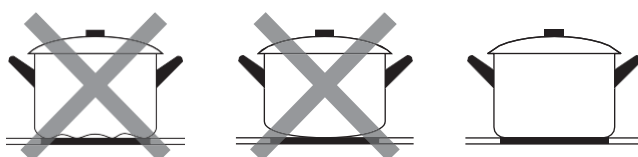
3.1 Ovládanie dotykom

- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiadny tlak.
- Používajte bruško prsta, nie jeho špičku.
- Pri každom dotyku začujete pípnutie.
- Uistite sa, že ovládacie panely sú vždy čisté, suché a že ich žiadny predmet (napr. nádoba alebo handrička) nezakrýva. Dokonca aj tenký povrch vody môže sťažiť ovládanie.

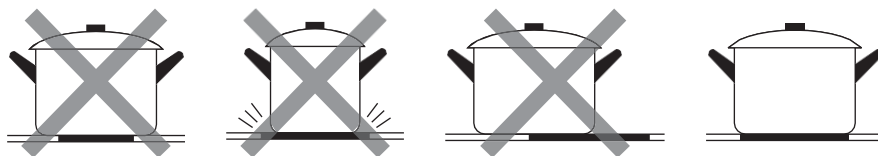


3.2 Výber správneho riadu

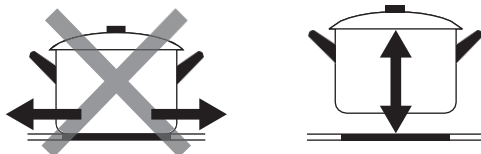
Nepoužívajte riad so zubatými okrajmi alebo zakrivenou základňou.



Uistite sa, že základňa vašej panvice je hladká, sedí rovno na skle a je rovnaká ako varná zóna. Nádobu vždy vycentrujte na varnú zónu.




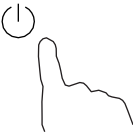
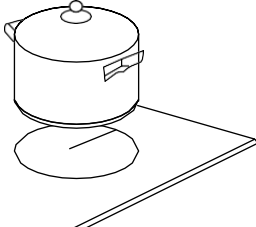
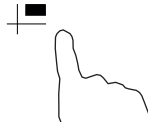

Nádoby vždy zdvíhajte z keramickej varnej dosky – neposúvajte, pretože by mohli poškríabať sklo.



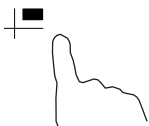


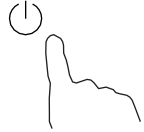
3.3 Ako používať

3.3.1 Začatie varenia

Po zapnutí bzučiak raz pípne, všetky indikátory sa rozsvietia na 1 sekundu a potom zhasnú, čo znamená, že keramická varná doska vstúpila do pohotovostného režimu.

<p>Dotknite sa ovládača ON/OFF . Všetky ukazovatele ukážu „-“</p>	
<p>Umiestnite vhodnú panvicu na varnú zónu, ktorú chcete použiť.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uistite sa, že dno nádoby a povrch varnej zóny sú čisté a suché. 	
<p>Dotknite sa ovládacieho prvku na výber varnej zóny (napr. Zóna 3 #)</p>	
<p>Zvoľte nastavenie tepla stlačením ovládača „-“ alebo „+“.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ak nezvolíte nastavenie teploty do 1 minúty, keramická varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť začať znova od kroku 1. • Nastavenie teploty môžete kedykoľvek počas varenia upraviť. • Pridržaním niektorého z týchto tlačidiel sa hodnota upraví nahor alebo nadol. 	

3.3.2 Dokončenie varenia

<p>Dotknite sa ovládacieho prvku na výber varnej zóny, ktorú chcete vypnúť. (napr. zóna 3 #)</p>	
<p>Vypnite varnú zónu posunutím dole na „0“ alebo dotykovým ovládaním „-“ a „+“</p>	
<p>Celý sporák vypnete stlačením ovládača ON/OFF .</p>	

Dajte si pozor na horúce povrchy




„H“ ukáže, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Môže byť tiež použitá ako funkcia úspory energie. Ak chcete ohrievať ďalšie panvice, použite horúcu platničku.





3.3.3 Zamykanie ovládacích prvkov

- Ovládacie prvky môžete zamknúť, aby ste zabránili neúmyselnému použitiu (napríklad deti omylom zapnú varné zóny).
- Ak sú ovládacie prvky uzamknuté, sú všetky ovládacie prvky okrem ovládacieho prvku ON/OFF deaktivované.

Zamknutie ovládacích prvkov	
Stlačte tlačidlo zamykania	Indikátor času ukáže " Lo "
Odomknutie ovládacích prvkov	
<p>Uistite sa, že je keramická doska zapnutá. Na chvíľu sa dotknite a podržte zámok .</p>	



Pokiaľ je varná doska v režime uzamknutia, sú všetky ovládacie prvky deaktivované okrem zapnuté/vypnuté , v nutnom prípade môžete keramickú varnú dosku vypnúť pomocou ovládacieho prvku ON/OFF , ale varnú dosku musíte najprv odomknúť na ďalšiu operáciu.

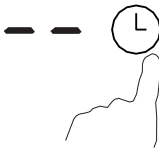

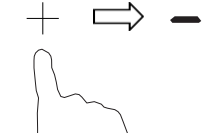
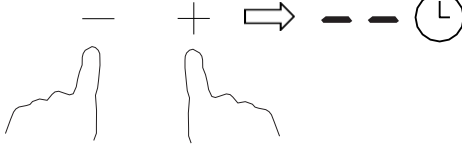


3.3.4 Ovládanie časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho použiť ako minútku. V tomto prípade časovač nevypne žiadnu varnú zónu, keď uplynie nastavený čas.
- Môžete nastaviť, aby sa po uplynutí nastaveného času jedna alebo viac varných zón vypla.
 - Maximálny časovač je 99 minút

a) Použitie časovača ako minútky

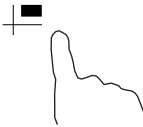
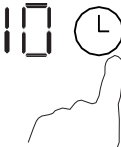

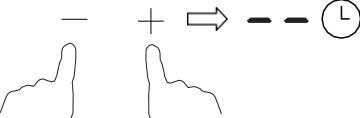

Ak nevyberiete žiadnu varnú zónu

<p>Uistite sa, že je varná doska zapnutá. Poznámka: Minútku môžete použiť aj v prípade, že nevyberiete žiadnu varnú zónu.</p>	
<p>Dotknite sa ovládača časovača, indikátor časovača zobrazí „-“;</p>	
<p>Upravte nastavenie časovača stlačením ovládača „-“ alebo „+“. Indikátor minútky začne blikať a zobrazí sa na displeji časovača.</p>	
<p>Spoločným dotykem „-“ a „+“ sa časovač zruší a na displeji minút sa zobrazí „-“.</p>	
<p>Po nastavení času sa začne odpočítavať okamžite. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať počas 5 sekúnd.</p>	
<p>Bzučiak pípne na dobu 30 sekúnd a indikátor časovača po uplynutí nastaveného času zobrazí „-“.</p>	

Rada

- Stlačením tlačidla „-“ alebo „+“ na časovači znížite alebo zvýšite o 1 minútu.
- Stlačením a podržaním ovládača „-“ alebo „+“ časovača znížite alebo zvýšite o 10 minút.
- Ak nastavovací čas presiahne 99 minút, časovač sa automaticky vráti na 0 minút.

b) Nastavenie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón


Nastavte jednu zónu	
Dotknite sa ovládacieho prvku na výber varnej zóny .	
Dotknite sa ovládača časovača, indikátor časovača zobrazí „10“.	
Upravte nastavenie časovača stlačením ovládača „-“ alebo „+“. Indikátor minútky začne blikať a zobrazí sa na displeji časovača.	
Spoločným dotykom „-“ a „+“ sa časovač zruší a na displeji minút sa zobrazí „-“.	
Po nastavení času sa začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať počas 5 sekúnd.	

Nastavenie časovača na vypnutie viac ako jednej varnej zóny

a). Ak túto funkciu používa viac ako jedna varná zóna, zobrazí sa na časovači najnižší čas (napr. doba nastavenia zóny 3 # 15 minút, doba nastavenia zóny 4 # 5 minút, indikátor časovača ukazuje „5“).

POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu bude blikať.

6.  (nastavené na 10 minút)

3.  (nastavené na 5 minút)

5 

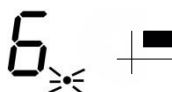
b). Keď časovač odpočítavania vyprší, zodpovedajúca zóna sa vypne. Potom sa ukáže nový min. časovač a bodka zodpovedajúcej zóny bude blikať.



c). Keď vyprší časovač varenia, zodpovedajúca varná zóna sa automaticky vypne.

Poznámka:

a) Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu sa rozsvieti, čo znamená, že je vybratá zóna.



b) Pokiaľ chcete zmeniť čas po nastavení časovača, musíte začať od kroku 1.

3.3.5 Ochrana pred prehriatím

Vybavený teplotný senzor môže sledovať teplotu vnútri keramickej varnej dosky. Pri zaznamenaní nadmernej teploty sa keramická varná doska automaticky zastaví.

3.3.6 Upozornenie na zvyškové teplo

Ak je varná doska dlhší čas v prevádzke, bude tu nejaké zvyškové teplo. Písmeno „H“ vás varuje, aby ste sa nepopálili.

3.3.7 Predvolená pracovná doba

Ďalším bezpečnostným prvkom varnej dosky je automatické vypnutie. K tomu dochádza vždy, keď zabudnete vypnúť varnú zónu. Predvolené doby vypnutia sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Časovač (hodina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Pokyny na varenie



Pri vyprážaní buďte opatrní, pretože olej a tuk sa veľmi rýchlo zahrievajú, najmä ak používate PowerBoost. Pri extrémne vysokých teplotách sa olej a tuk spontánne vznieti, čo predstavuje vážne riziko požiaru.

4.1 Tipy na varenie

- Keď sa jedlo dostane do varu, znížte nastavenie teploty.
- Používanie pokrievky skracuje dobu varenia a šetrí energiu udržiavaním tepla.
- Minimalizujte množstvo tekutiny alebo tuku, aby ste skrátili čas varenia.
- Zahrievajte varenie na vysokej úrovni a znížte toto nastavenie, keď sa jedlo ohrieva.

4.1.1 Varenie ryže

- K vareniu dochádza pod bodom varu pri teplote asi 85 C, keď sa bubliny príležitostne dvíhajú na povrch tekutiny na varenie. Je to kľúč k lahodným polievkam a jemným duseným mäsám, pretože chute sa vyvíjajú bez nadmerného varenia jedla. Mali by ste tiež variť omáčky na báze vajec a múky zahustené pod bodom varu.

- Niektoré postupy, vrátane varenia ryže metódou absorpcie, môžu vyžadovať nastavenie vyššie ako je najnižšie nastavenie, aby sa zabezpečilo, že sa jedlo správne varí v odporúčanom čase.

4.1.2 Steaky

Varenie šťavnatých chutných steakov:

1. Pred varením nechajte odpočinúť mäso pri izbovej teplote asi 20 minút vopred.
2. Zahrejte panvicu na najvyššiu teplotu.
3. Potrite obe strany steaku olejom. Do horúcej panvice pokvapkajte malé množstvo oleja a potom mäso položte na horúcu panvicu.
4. Počas varenia steak otočte iba raz. Presná doba varenia bude závisieť od hrúbky steaku a na tom, ako sa varí. Časy sa môžu líšiť od 2 do 8 minút na jednu stranu. Stlačením steaku zistíte, ako je prepečený - čím pevnejší bude, tým lepšie je upečený.
5. Nechajte steak odpočívať na horúcej platni niekoľko minút, aby sa mohol uvoľniť pred podávaním.

4.1.3 Na vyprážanie

1. Vyberte keramike kompatibilný plochý wok alebo veľkú panvicu.
2. Pripravte si všetky ingrediencie a vybavenie. Vyprážanie by malo byť rýchle. Ak varíte veľké množstvo, uvarte jedlo v niekoľkých menších dávkach.
3. Predhrejte panvicu a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Najprv mäso opečte, odložte bokom a udržujte v teple.
5. Zeleninu osmažte. Keď je horúca, ale stále svieža, otočte varnú zónu na nižšie nastavenie, vráťte mäso na panvicu a pridajte omáčku.
6. Miešajte ingrediencie jemne, aby ste sa uistili, že sú zahriate.
7. Podávajte okamžite.

5. Nastavenie teploty

Nižšie uvedené nastavenia sú iba pomocné. Presné nastavenie bude závisieť od viacerých faktorov, vrátane riadu a množstva vareného pokrmu. Experimentujte s indukčnou varnou doskou a vyhľadajte nastavenia, ktoré vám najlepšie vyhovujú.

Nastavenie teploty	Vhodnosť
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> • jemné zahrievanie pre malé množstvo jedla • topenie čokolády, masla a podobných potravín • jemné varenie • pomalé ohrievanie
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> • ohrievanie • rýchle varenie • varenie ryže
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> • palacinky
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing (opekanie) • varenie cestovín
9	<ul style="list-style-type: none"> • smaženie • opekanie • privedenie polievky do varu • ohrievanie vody

6. Čistenie a údržba

Čo?	Ako?	Dôležité!
Každodenné znečistenie na skle (odtlačky prstov, značky, škrvny, ktoré zostali z jedla alebo nesladké škrvny na skle)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Naneste čistič na varnú dosku, kým je sklo stále teplé (ale nie horúce!) 3. Opláchnite a utrite do sucha čistou handričkou alebo papierovým uterákom. 4. Zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po vypnutí napájania varnej dosky sa neobjaví žiadny „horúci povrch“, ale varná zóna môže byť stále horúca! Budte veľmi opatrní. • Sklo by mohli poškriabať ťažké čistiace prostriedky, niektoré nylonové čističe a drsné/abrazívne čistiace prostriedky. Vždy si prečítajte štítok, aby ste zistili, či je váš prostriedok alebo čistič vhodný. • Nikdy nenechávajte zvyšky po čistení na varnej doske: sklo by sa mohlo znečistiť.
Zvyšky po horúcej vode, roztopené časti, a horúce škrvny	<p>Okamžite ich odstráňte paletovým nožom alebo škrabkou, ktorá je vhodná pre varné dosky indukčného skla. Dajte si pozor na horúce povrchy varnej zóny:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky pri stene. 2. Držte čepeľ alebo nádobu pod uhlom 30° a znečistenie alebo prilepenie oškrabte do chladnej oblasti varnej dosky. 3. Znečistenie alebo rozliatie očistite handričkou alebo papierovou utierkou. 4. Postupujte podľa krokov 2 až 4 „Každodenné znečistenie na skle“ uvedené vyššie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odstráňte škrvny, ktoré zostali po topení sladkého jedla alebo prelievaní hneď ako je to len možné. Ak ich necháte vychladnúť na skle, môže byť ich odstránenie ťažké alebo sa môže dokonca natrvalo poškodiť sklenený povrch. • Nebezpečenstvo porezania: keď je bezpečnostný kryt zasunutý, čepeľ v škrabke je ostrá ako britva. Používajte s opatrnosťou a vždy skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Škrvny na dotykovom ovládaní	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Namočte škrvnu. 3. Utrite oblasť dotykového ovládania čistou vlhkou hubkou alebo handričkou. 4. Utrite oblasť úplne suchou papierovou utierkou. 5. Zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná doska môže pípať a otáčať sa sama sa vypnúť a dotykové ovládanie nemusí fungovať, ak je na nej tekutina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že ste dotykovú oblasť utreli dosucha.

7. Rady a tipy

Problém	Možná příčina	Č robit'
Indukčná varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadna energia	Uistite sa, že je indukčná varná doska pripojená k napájaniu a že je zapnutá. Skontrolujte, či je k dispozícii napájanie, či je výpadok vo vašom dome alebo oblasti. Ak ste skontrolovali všetko a problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládače sú zamknuté	Odomknite ovládacie prvky. Pozrite časť Pokyny na použitie „indukčnej varnej dosky“.
Dotykové ovládanie sa ťažko obsluhuje.	Na zariadení môže byť mierny povrch vody nad ovládacími prvkami alebo používate špičku prsta pri dotyku zariadenia.	Uistite sa, že oblasť dotykového ovládania je suchá a pri dotyku s ovládaním používajte bruško prsta.
Sklo je poškrabané.	Hrubý riad. Nevhodný brúsny čistič alebo používané čistiace prostriedky.	Používajte riad s rovnými a hladkými dnami. Pozri „Výber správneho riadu“. Pozrite časť „Starostlivosť a čistenie“.
Niektoré panvice spôsobujú praskanie alebo pukavé zvuky.	To môže byť spôsobené konštrukciou vášho riadu (vrstvy rôznych kovov vibrujú inak).	To je normálne pri riade a neznamena to poruchu.
Indukčná varná doska vydáva pri použití nízky šum vysoké nastavenie tepla.	To je spôsobené technológiou indukčného varenia.	To je normálne, ale hluk by sa mal pri poklese nastavenia tepla stlmiť alebo úplne zmiznúť.
Hluk ventilátora vychádzajúci z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor zabudovaný do vašej indukčnej varnej dosky začal zabraňovať elektronike v prehriatí. Môže to pokračovať aj po vypnutí indukčnej varnej dosky.	Je to normálne a nevyžaduje žiadnu akciu. Nezapínajte napájanie indukčnej varnej dosky na stenu, keď je ventilátor v prevádzke.

<p>Panvice sa nezahrievajú a zobrazia sa na displeji.</p>	<p>Indukčná varná doska nemôže detegovať panvicu, pretože nie je vhodná na indukčné varenie.</p> <p>Indukčná varná doska nedokáže detegovať panvicu, pretože je pre varnú zónu príliš malá alebo nie je správne vycentrovaná.</p>	<p>Používajte riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite „Výber správneho riadu“.</p> <p>Vycentrujte panvicu a uistite sa, že jej základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny.</p>
<p>Indukčná varná doska alebo varná zóna sa vypla, neočakávane sa ozve tón a zobrazí sa kód poruchy, (obvykle sa strieda s jednou alebo dvoma číslicami na displeji časovača varenia).</p>	<p>Technický problém</p>	<p>Zapíšte si prosím poruchu písmena a čísla, prepínací silu pre indukčnú varnú dosku a kontaktujte kvalifikovaného technika.</p>

8. Inštalácia

8.1 Výber inštalačného zariadenia

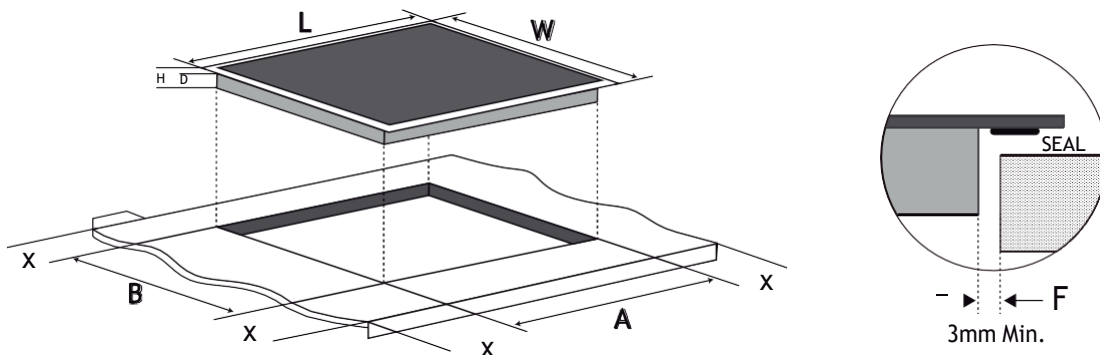
Vymedzte si pracovnú plochu podľa veľkostí uvedených na výkrese.

Na správnu inštaláciu a použitie musí byť okolo otvoru zachované minimálne 5 cm priestoru.

Uistite sa, že hrúbka pracovnej plochy je aspoň 30 mm. Vyberte materiál odolný voči teplu, izolovaný pracovný povrch (drevo a podobný vláknitý alebo hygroskopický materiál nesmie byť použitý ako materiál pracovnej plochy, pokiaľ nie je impregnovaný), aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom a väčšej deformácii spôsobenej tepelným žiarením z varnej dosky. Ako je uvedené nižšie:



Poznámka: Bezpečnostná vzdialenosť medzi stranami varnej dosky a vnútornými povrchmi pracovnej dosky by mala byť aspoň 3 mm.

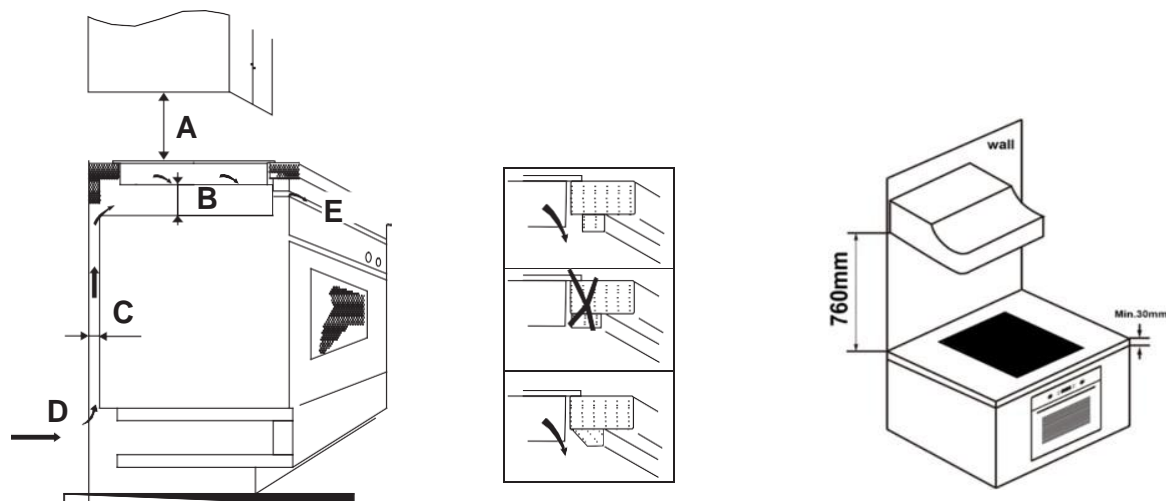


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Uistite sa, že varná doska indukčného sporáka je dobre vetraná a že prívod a odvod vzduchu nie je blokovaný. Uistite sa, že varná doska indukčného sporáka je v dobrom prevádzkovom stave. Ako je uvedené nižšie na obrázku.



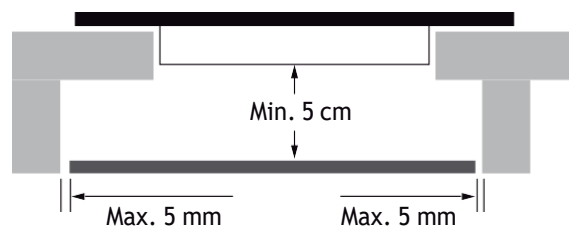
Poznámka: Bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad varnou doskou by mala byť aspoň 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min	20 min	Nasávanie vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

VAROVANIE: Zaistenie dostatočnej ventilácie

Uistite sa, že varná doska indukčného sporáka je dobre vetraná a že vstup a výstup vzduchu nie je blokovaný. Aby nedochádzalo k náhodnému dotyku s prehriatym dnom varnej dosky, alebo aby nedošlo k neočakávanému úrazu elektrickým prúdom počas práce, je nutné vložiť drevenú vložku, upevnenú skrutkami, v minimálnej vzdialenosti 50 mm od spodnej časti varnej dosky. Postupujte podľa nižšie uvedených požiadaviek.



Zvonku varnej dosky sú vetracie otvory. MUSÍTE zaistiť, aby tieto otvory neboli blokované, keď dáte varnú dosku na miesto.



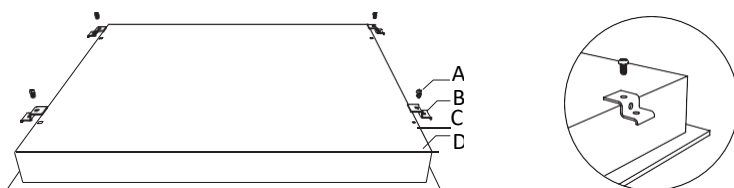
Uvedomte si, že lepidlo, ktoré spája plastový alebo drevený materiál s nábytkom, musí odolávať teplote vyššej ako 150 °C, aby sa zabránilo roztaveniu obloženia.

Zadná stena, susedné a okolité povrchy preto musia byť schopné odolať teplote 90 °C.

8.2 Pred umiestnením upevňovacích držiakov

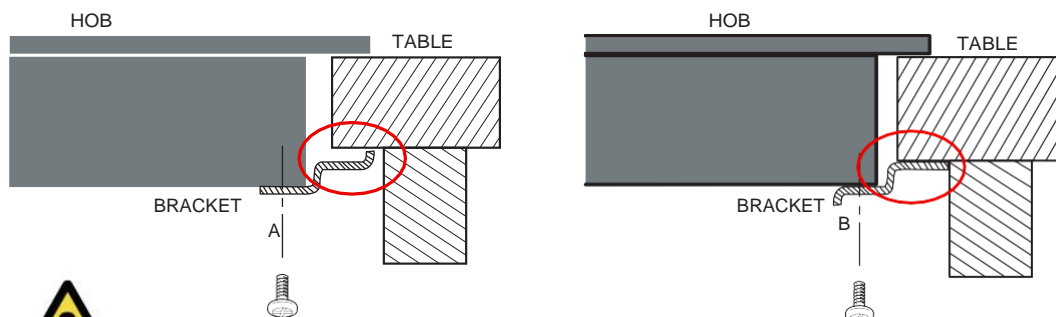
Tento prístroj by mal byť umiestnený na pevný a hladký povrch. Netlačte na tlačidlá vyčnievajúce z varnej dosky.

Upevnite varnú dosku na pracovný povrch štyrmi držiakmi na spodnej strane varnej dosky, vid' obrázok nižšie.



A	B	C	D
skrutka	držiak	dierka	základňa

Prispôbte pozíciu držiaka tak, aby vyhovovala hrúbke rôznych pracovných povrchov.



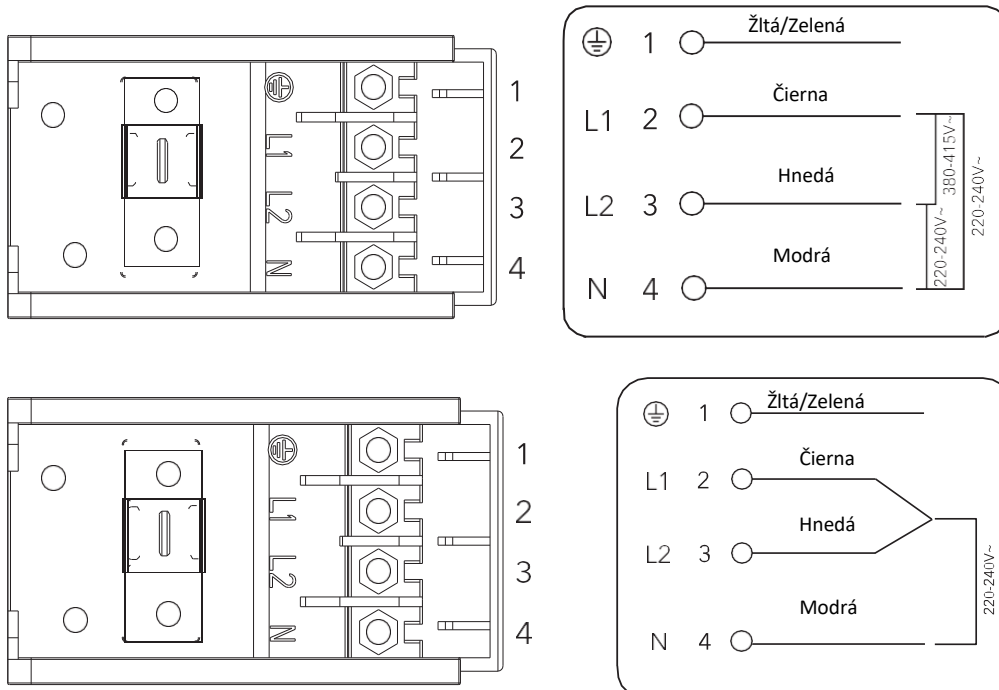
Za žiadnych okolností sa nemôžu držiaky dotýkať vnútorných povrchov pracovnej plochy, vid' obrázok.

8.3 Upozornenie

1. Keramickú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Máme k dispozícii odborníkov. Túto operáciu nikdy nevykonávajte sami.
2. Keramická varná doska sa nesmie umiestniť na chladiace zariadenia, umývačky riadu a rotačné sušičky.
3. Keramická varná doska je inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie tepelné žiarenie na zvýšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a indukovaná varná zóna nad pracovným povrchom musia odolávať teplu.
5. Aby nedošlo k poškodeniu, musí byť lepidlo odolné voči teplu.
6. Nepoužívajte parný čistič.

8.4 Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu

Napájanie musí byť pripojené v súlade s príslušnou normou alebo s jedнопólovým vypínačom. Spôsob pripojenia je uvedený nižšie.



1. Ak je kábel poškodený alebo je potrebné ho vymeniť, mala by byť tento úkon vykonaný technikom použitím vhodných nástrojov, aby nedošlo k nehodám.
2. Ak je spotrebič pripojený priamo k napájaniu zo siete, musí byť medzi kontaktmi inštalovaný omnipolárny istič s minimálnou medzerou 3 mm.
3. Musíte sa uistiť, že bolo vykonané správne elektrické pripojenie a že spíňa bezpečnostné predpisy.
4. Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať.
5. Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a vymieňaný iba kvalifikovanou osobou.



Spodný povrch a napájací kábel varnej dosky nie sú po inštalácii prístupné.



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

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

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

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

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

Reklamacie zboží značky Midea

Tato značka poskytuje autorizovaný servis, ve kterém bude vaše reklamacie vyřízena nejrychleji. Doporučujeme zboží reklamovat přímo v autorizovaném servisu.

Postup nahlášení reklamacie:

- Nahlášení na email: servis.midea@alza.cz ○
Dodání fotky výrobního štítku (štítek se nachází na boční straně obalového materiálu/na zadní straně spotřebiče)
 - Číslo prodejního dokladu
 - Popis závady
- V případě jakýchkoli dotazů se neváhejte obrátit na zákaznickou linku dostupnou 24 hodin denně [225 340 111](tel:225340111) pro CZ a [+421 2 5710 1800](tel:+421257101800) pro SK

