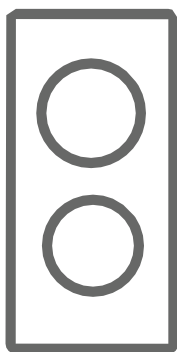


kluge

- CS** Varná deska / Návod k použití
- SK** Varná doska / Návod na používanie
- PL** Płyta grzewcza / Instrukcja obsługi
- EN** Induction hob / User manual



KPI3005BP

Obsah

1. ÚVOD	1
1.1 BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ.....	1
1.2 INSTALACE.....	1
1.2.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.....	1
1.2.2 Nebezpečí pořezání	1
1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny	1
1.3 PROVOZ A ÚDRŽBA	3
1.3.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.....	3
1.3.2 Zdravotní rizika	3
1.3.3 Nebezpečí popálení o horký povrch	4
1.3.4 Nebezpečí pořezání	4
1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny	4
2. POPIS VÝROBKU	7
2.1 POHLED SHORA	7
2.2 OVLÁDACÍ PANEL.....	7
2.3 O INDUKČNÍM VAŘENÍ.....	8
2.4 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM NOVÉ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY	8
2.5 TECHNICKÉ ÚDAJE.....	8
2.6 INFORMAČNÍ LIST EU	9
3. OVLÁDÁNÍ VÝROBKU	9
3.1 DOTYKOVÉ OVLÁDÁNÍ	9
3.2 VOLBA VHODNÉHO NÁDOBÍ	10
3.3 ROZMĚRY NÁDOBÍ	11
3.4 POUŽITÍ.....	11
3.4.1 Zahájení vaření	11
3.4.2 Ukončení vaření.....	12
3.4.3 Použití funkce Boost	12
3.4.4 Flexi zóna.....	13
3.4.5 Uzamknutí ovládacích prvků	15
3.4.6 Časovač	15

3.4.7 Použití funkce Pauza (Stop & Go)	18
3.4.8 Použití funkcí vaření	18
3.4.9 Funkce řízení příkonu Power Managment.....	20
3.4.10 Výchozí doby provozu	21
4. POKYNY K VAŘENÍ	21
4.1 TIPY PRO VAŘENÍ.....	21
4.1.1 Mírné vaření a vaření rýže	22
4.1.2 Opékání steaků	22
4.1.3 Restování ve woku	22
4.2 DETEKCE DROBNÝCH PŘEDMĚTŮ.....	23
5. NASTAVENÍ VÝKONU.....	23
6. PÉČE A ČIŠTĚNÍ	24
7. RADY A TIPY	26
8. CHYBOVÁ HLÁŠENÍ A DIAGNOSTIKA	28
9. INSTALACE	30
9.1 PŘÍPRAVA INSTALAČNÍHO OTVORU	30
9.2 PŘED INSTALACÍ VARNÉ DESKY SE UJISTĚTE, ŽE:.....	32
9.3 PO INSTALACI VARNÉ DESKY SE UJISTĚTE, ŽE:	33
9.4 PŘED UMÍSTĚNÍM UPEVNŮVACÍCH DRŽÁKŮ.....	33
9.5 NASTAVENÍ POLOHY DRŽÁKŮ.....	33
9.6 UPOZORNĚNÍ	34
9.7 PŘIPOJENÍ VARNÉ DESKY K ELEKTRICKÉ SÍTI.....	34
LIKVIDACE SPOTŘEBIČE A OBALOVÝCH MATERIÁLŮ	36

1. Úvod

1.1 Bezpečnostní upozornění

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

1.2 Instalace

1.2.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Před jakoukoli prací nebo údržbou odpojte spotřebič od elektrické sítě.

Připojení k řádně provedenému ochrannému uzemnění je nezbytné a povinné.

Změny domovní elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem nebo smrti.

1.2.2 Nebezpečí pořezání

Buďte opatrní – hrany panelu jsou ostré.

Nedostatečná opatrnost může vést ke zranění nebo pořezání.

1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny

Před instalací nebo použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tyto pokyny.

Na spotřebič nikdy nepokládejte hořlavé materiály ani výrobky.

Předejte tyto informace osobě odpovědné za instalaci spotřebiče; mohou pomoci snížit náklady na instalaci.

Aby se předešlo nebezpečí, musí být spotřebič nainstalován v souladu s těmito instalačními pokyny.

Spotřebič smí řádně nainstalovat a uzemnit pouze osoba s odpovídající kvalifikací.

Spotřebič musí být připojen k elektrickému obvodu vybavenému odpojovacím zařízením, které umožňuje úplné odpojení od napájení.

Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě nároků ze záruky nebo odpovědnosti za škodu.

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí souvisejícím nebezpečím.

Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.

Je-li napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

Upozornění: Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, aby se zabránilo možnosti úrazu elektrickým proudem. To platí pro varné desky ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím.

Kovové předměty, například nože, vidličky, lžíce a poklice, nepokládejte na povrch varné desky, protože se mohou zahřát.

K čištění se nesmí používat parní čistič.

K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.

Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače ani samostatného systému dálkového ovládání.

VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: na varných plochách neskladujte žádné předměty.

Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod nepřetržitým dohledem.

VAROVÁNÍ: Vaření na varné desce s tukem nebo olejem bez dozoru může být nebezpečné a způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou. Vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte, například poklicí nebo hasicí dekou.

VAROVÁNÍ: Používejte pouze ochranné kryty varné desky navržené výrobcem varného spotřebiče, kryty označené výrobcem v návodu k použití jako vhodné nebo kryty zabudované ve spotřebiči. Použití nevhodných krytů může způsobit nehodu.

1.3 Provoz a údržba

1.3.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Na rozbité nebo prasklé varné desce nevařte. Pokud povrch varné desky praskne nebo se rozbije, okamžitě spotřebič vypněte od elektrické sítě (nástěnným vypínačem) a obraťte se na kvalifikovaného technika.

Před čištěním nebo údržbou odpojte varnou desku od elektrické sítě nástěnným vypínačem.

Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem nebo smrti.

1.3.2 Zdravotní rizika

Tento spotřebič splňuje bezpečnostní normy pro elektromagnetickou kompatibilitu.

Osoby s kardiostimulátorem nebo jinými elektrickými implantáty (například inzulinovou pumpou) se však musí před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantátu a ověřit, že elektromagnetické pole nebude mít na implantát nepříznivý vliv.

Nedodržení tohoto pokynu může vést ke smrti.

1.3.3 Nebezpečí popálení o horký povrch

Během používání se přístupné části spotřebiče zahřejí natolik, že mohou způsobit popáleniny.

Dokud povrch nevychladne, nedotýkejte se sklokeramického povrchu tělem, oděvem ani jiným předmětem kromě vhodného nádobí.

Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.

Rukojeti hrnců mohou být na dotek horké. Zkontrolujte, zda rukojeti nepřesahují nad jiné zapnuté varné zóny. Udržujte je mimo dosah dětí.

Nedodržení tohoto pokynu může vést k popálení nebo opaření.

1.3.4 Nebezpečí pořezání

Po zasunutí bezpečnostního krytu se odkryje mimořádně ostrá čepel škrabky na varnou desku. Používejte ji s maximální opatrností a vždy ji bezpečně ukládejte mimo dosah dětí.

Nedostatečná opatrnost může vést ke zranění nebo pořezání.

1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny

Zapnutý spotřebič nikdy nenechávejte bez dozoru. Překypění způsobuje kouř a mastné usazeniny, které se mohou vznítit. Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.

Na spotřebiči nikdy nenechávejte žádné předměty ani kuchyňské náčiní.

Do blízkosti spotřebiče nepokládejte ani tam nenechávejte předměty citlivé na magnetické pole (např. kreditní nebo paměťové karty) ani elektronická zařízení (např. počítače nebo přehrávače MP3), protože je může ovlivnit elektromagnetické pole spotřebiče.

Spotřebič nikdy nepoužívejte k vyhřívání nebo vytápění místnosti.

Po použití vždy vypněte varné zóny i celou varnou desku způsobem popsáním v tomto návodu (tj. pomocí dotykových ovládacích prvků). Po sejmutí nádobí nespolehejte na funkci detekce nádoby, že varné zóny vypne.

Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály nebo na něm seděly, stály či na něj šplhaly.

Do skříněk nad spotřebičem neukládejte předměty, které by mohly děti lákat. Děti šplhající na varnou desku se mohou vážně zranit.

Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se spotřebič používá.

Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost spotřebič používat, musí o jeho používání poučit odpovědná a způsobilá osoba. Tato osoba se musí přesvědčit, že dokážou spotřebič používat bez ohrožení sebe nebo okolí.

Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v návodu. Veškeré ostatní servisní práce musí provádět kvalifikovaný technik.

Na varnou desku nepokládejte ani nepouštějte těžké předměty.

Na varnou desku si nestoupejte.

Nepoužívejte nádobí s ostrými nebo nerovnými hranami a neposouvejte nádobí po sklokeramickém povrchu, protože by se mohl poškrábat.

K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné hrubé abrazivní čisticí prostředky, protože mohou sklokeramický povrch poškrábat.

Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných prostředích, například: v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; na farmách; klienty v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních; v ubytovacích zařízeních typu penzion se snídaní.

VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají.

Dbejte na to, abyste se nedotkli topných prvků.

Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.

Blahopřejeme vám k zakoupení nové indukční varné desky.

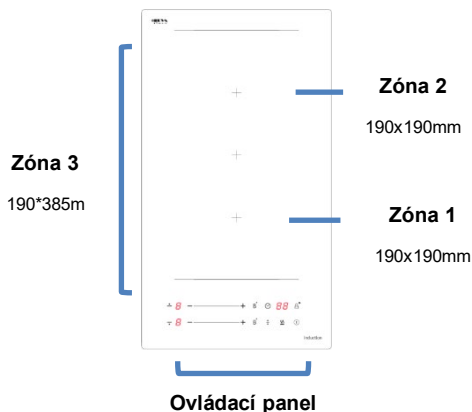
Doporučujeme věnovat čas přečtení tohoto návodu k obsluze a instalaci, abyste plně porozuměli správné instalaci a obsluze spotřebiče.

Informace k instalaci naleznete v části věnované instalaci.

Před použitím si pečlivě přečtete všechny bezpečnostní pokyny a tento návod k obsluze a instalaci uschovejte pro budoucí použití.

2. Popis výrobku

2.1 Pohled shora



1. Zóna s max. výkonem 2000/2300/2600 W
2. Zóna s max. výkonem 1500/1800/2000 W
3. Zóna s max. výkonem 3000/3200/3600 W

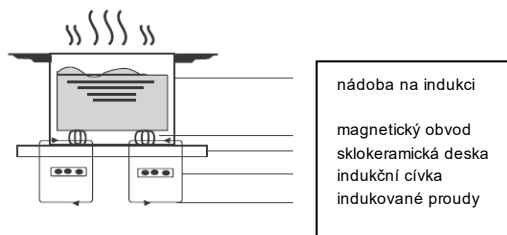
2.2 Ovládací panel



- | | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| A. Tlačítko ZAP/VYP | B. Posuvník zadní zóny |
| C. Posuvník přední zóny | D. Tlačítko Boost a Double Boost |
| E. Tlačítko Flexi zóny | F. Dětský zámek a Pauza „Stop & Go“ |
| G. Tlačítko Funkce vaření | H. Tlačítko Časovač |
| I. Tlačítko snížení času | J. Tlačítko zvýšení času |

2.3 O indukčním vaření

Indukční vaření je bezpečná, moderní, účinná a úsporná technologie. Elektromagnetické pole vytváří teplo přímo v nádobě, nikoli nepřímo ohřevem sklokeramického povrchu. Sklokeramický povrch se zahřívá pouze teplem přeneseným z nádoby.



2.4 Před prvním použitím nové indukční varné desky

Přečtěte si tento návod a věnujte zvláštní pozornost části „Bezpečnostní upozornění“. Odstraňte veškerou ochrannou fólii, která se může na indukční varné desce ještě nacházet.

2.5 Technické údaje

Varná deska	KPI3005BP
Počet varných zón	2 zóny
Napájecí napětí	220-240 V~ 50 Hz/60 Hz
Celkový příkon	3500 W
Rozměry výrobku DxŠxV (mm)	290 x 520 x 58
Rozměry instalačního otvoru AxB (mm)	265 x 495

Rozměry jsou pouze přibližné. Protože své výrobky neustále zdokonalujeme, můžeme technické údaje a konstrukční provedení změnit bez předchozího upozornění.

2.6 Informační list EU

Nařízení	Měřený údaj	(EU) č. 66/2014
Zkušební norma		EN 60350-2:2013
Počet varných zón	Počet	2
Technologie ohřevu		Indukční ohřev
Rozměry varné zóny I (přední)	cm	38,5 x 20,0
Rozměry varné zóny II (zadní)	cm	38,5 x 20,0
Rozměry varné zóny III (střední)	cm	38,5 x 20,0
Spotřeba energie varné zóny I na kg	Wh/kg	182,9
Spotřeba energie varné zóny II na kg	Wh/kg	204,1
Spotřeba energie varné zóny III na kg	Wh/kg	191,8
Spotřeba energie varné desky na kg	Wh/kg	192,9

3. Ovládání výrobku

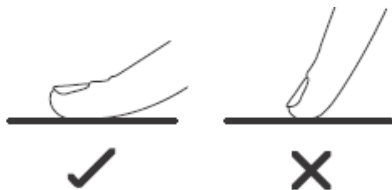
3.1 Dotykové ovládání

Ovládací prvky reagují na dotyk, proto na ně není nutné tlačit.

Dotýkejte se jich bříškem prstu, nikoli špičkou.

Při každém zaznamenaném dotyku zazní zvukový signál.

Ovládací prvky musí být vždy čisté a suché a nesmí je zakrývat žádný předmět (např. kuchyňské náčiní nebo utěrka). Ovládání může ztížit i tenká vrstva vody.



3.2 Volba vhodného nádobí

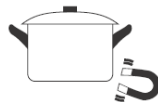


• Používejte pouze nádobí se dnem vhodným pro indukční vaření.

Symbol indukce hledejte na obalu nebo na dně nádoby.

• Vhodnost nádobí můžete ověřit pomocí magnetu.

Přiložte magnet ke dnu nádoby. Pokud se přitáhne, nádoba je vhodná pro indukční vaření.



• Pokud magnet nemáte:

1. Nalijte trochu vody do nádoby, kterou chcete zkontrolovat.

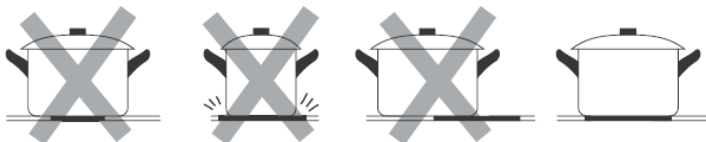
2. Pokud na displeji neblíká symbol detekce nádoby  a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.

• Nádobí vyrobené z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

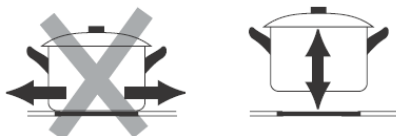
Nepoužívejte nádobí s ostrými či nerovnými hranami nebo se zakřiveným dnem.



Dno nádoby musí být hladké, musí celou plochou přiléhat ke sklokeramickému povrchu a velikostí odpovídat varné zóně. Používejte nádoby s průměrem alespoň tak velkým, jako je vyznačená plocha zvolené zóny. U mírně větší nádoby se energie využije s maximální účinností. Při použití menší nádoby může být účinnost nižší, než se očekává. Nádoby s průměrem dna menším než 140 mm nemusí varná deska rozpoznat. Nádoby vždy umístěte doprostřed varné zóny.



Nádobí z indukční varné desky vždy zvedejte – neposouvejte je, protože by mohlo poškrábat sklokeramický povrch.



3.3 Rozměry nádobí

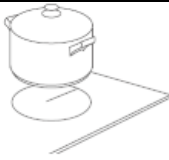
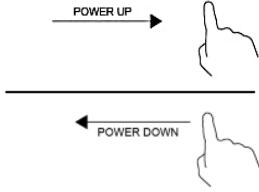
Varné zóny se v určitém rozsahu automaticky přizpůsobují průměru nádoby. Dno nádoby však musí mít minimální průměr stanovený pro příslušnou varnou zónu.

Nejvyšší účinnosti dosáhnete umístěním nádoby doprostřed varné zóny.

Varná zóna	Průměr dna indukčního nádobí	
	Minimální průměr (mm)	Maximální průměr (mm)
1, 2	140	230
Flexi indukční zóna	140	200 x 400

3.4 Použití

3.4.1 Zahájení vaření

Dotkněte se tlačítka ZAP/VYP. Po zapnutí zazní jeden zvukový signál a ukazatele volby varných zón zobrazí „—“, což znamená, že indukční varná deska přešla do pohotovostního režimu.	
Na varnou zónu, kterou chcete použít, položte vhodnou nádobu. • Ujistěte se, že dno nádoby i povrch varné zóny jsou čisté a suché.	
Dotkněte se posuvníku varné zóny, kterou chcete ovládat. Ukazatel příslušné zóny začne blikat a zobrazí „0“.	
Nastavte výkon dotykem příslušného posuvníku. • Pokud do 1 minuty nenastavíte výkon, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset znovu začít krokem 1. • Nastavení výkonu můžete během vaření kdykoli změnit.	

Pokud na displeji střídavě bliká symbol detekce nádoby a nastavený výkon

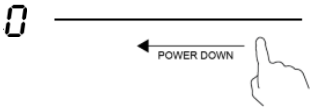
Znamená to, že:

- jste neumístili nádobu na správnou varnou zónu;
- použitá nádoba není vhodná pro indukční vaření; nebo
- nádoba je příliš malá nebo není správně vystředěna na varné zóně.

Ohřev se nespustí, dokud na varné zóně není vhodná nádoba.

Pokud na varnou zónu nepoložíte vhodnou nádobu, displej se po 1 minutě automaticky vypne.

3.4.2 Ukončení vaření

Dotkněte se posuvníku varné zóny, kterou chcete vypnout.	
Varnou zónu vypněte posunutím tlačítka zcela doleva. Ujistěte se, že se na displeji zobrazuje „0“.	
Celou varnou desku vypněte dotykem tlačítka ZAP/VYP.	
Pozor na horké povrchy Symbol H označuje varnou zónu, která je stále horká na dotek. Zmizí, jakmile povrch vychladne na bezpečnou teplotu. Zbytkové teplo lze také využít k úspoře energie: chcete-li ohřát další nádobu, použijte varnou zónu, která je ještě horká.	

3.4.3 Použití funkce Boost

Aktivace funkce Boost	
Dotkněte se posuvníku varné zóny, u které chcete aktivovat funkci Boost.	

Boost: Dotkněte se tlačítka Boost. Ukazatel zóny zobrazí „b“ a výkon dosáhne 1. stupně funkce Boost. Double Boost: Dotkněte se tlačítka Boost ještě jednou. Ukazatel zóny zobrazí „P“ a výkon dosáhne maximální úrovně.	
Zrušení funkce Boost	
Dotkněte se posuvníku varné zóny, u které chcete funkci Boost zrušit.	
Když ukazatel zvolené zóny bliká, dotykem posuvníku změňte výkon. Varná zóna se poté přepne na zvolený stupeň výkonu.	

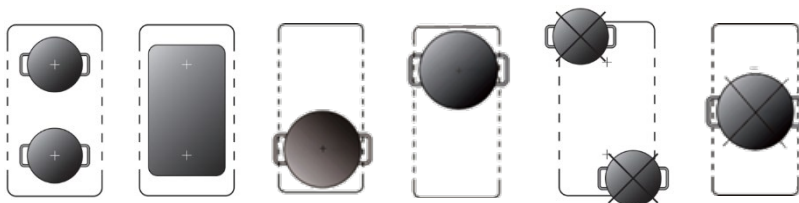
Poznámka:

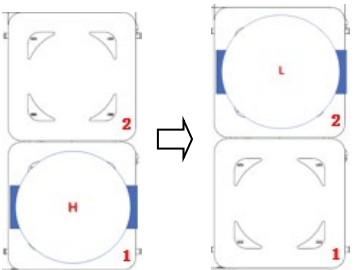
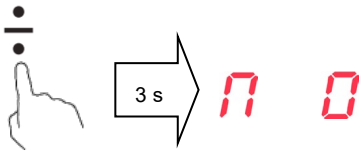
- Funkci lze použít u všech varných zón.
- Po 5 minutách se varná zóna vrátí na stupeň 9.
- Kvůli omezení příkonu jednotlivých fází může zadní zóna pracovat pouze na stupni 1-8, pokud je přední zóna nastavena na Boost nebo Double Boost. Pokud je na Boost nebo Double Boost nastavena zadní zóna, může přední zóna pracovat pouze na stupni 1-7.

3.4.4 Flexi zóna

- Tuto zónu lze podle aktuálních potřeb použít jako jednu velkou zónu nebo jako dvě samostatné zóny.
- Flexi zónu tvoří dva samostatné induktory, které lze ovládat nezávisle. Při použití jako jedné velké zóny se část nezakrytá nádobím po jedné minutě automaticky vypne.
- Důležité: Nádobí umístěte doprostřed příslušné samostatné varné zóny. Velké, oválné, obdélníkové nebo podlouhlé nádoby umístěte doprostřed Flexi zóny tak, aby zakrývaly obě středové značky.

Příklady správného a nesprávného umístění nádobí.



Automatický režim	
Chcete-li Flexi zónu aktivovat v automatickém režimu, dvakrát se dotkněte tlačítka Flexi zóny.  Horní a dolní zóna přejdou do automatického režimu. V automatickém režimu Flexi zóna automaticky nastaví výkon podle umístění nádoby.	
Automatický režim 1: Položte jednu nádobu na Flexi zónu a zahajte vaření. Pokud je nádoba umístěna na přední části zóny, varná deska nastaví stupeň výkonu 9. Pokud je nádoba umístěna na zadní části zóny, nastaví stupeň výkonu 2. Jakmile varná deska rozpozná první nádobu a zahájí její ohřev, lze současně použít další nádobu.	
Automatický režim 2: Položte na Flexi zónu současně dvě nádoby (jednu na přední a druhou na zadní část) a zahajte vaření. Varná deska nastaví pro celou Flexi zónu stupeň výkonu 6.	
Použití jako jedna velká zóna	
Chcete-li Flexi zónu používat jako jednu velkou zónu, dotkněte se tlačítka Flexi zóny  a podržte jej 3 sekundy. Ukazatel zadní zóny zobrazí  a ukazatel přední zóny zobrazí .	
Výkon se nastavuje stejně jako u běžné varné zóny. Při použití Flexi zóny se nejprve dotkněte posuvníku přední zóny. Ukazatel Flexi zóny bude 5 sekund blikat a během této doby můžete posuvníkem přední zóny nastavit výkon celé Flexi zóny.	
Pokud nádobu přesunete z přední části do zadní (nebo naopak), Flexi zóna automaticky rozpozná novou polohu a zachová stejný výkon.	

Použití jako dvě nezávislé zóny
Chcete-li Flexi zónu používat jako dvě samostatné zóny s rozdílným výkonem, zvolte příslušnou zónu jejím tlačítkem a nastavte výkon posuvníkem.
Zrušení funkce Flexi zóny
Funkci Flexi zóny zrušíte podržením jejího tlačítka po dobu 2 sekund. Nebo můžete nastavit výkon Flexi zóny na 0; funkce Flexi zóny se automaticky zruší za 5 sekund.

3.4.5 Uzamknutí ovládacích prvků

Ovládací prvky můžete uzamknout, abyste zabránili nechtěnému použití (například náhodnému zapnutí varných zón dětmi).

Když jsou ovládací prvky uzamknuté, jsou všechny kromě tlačítka ZAP/VYP neaktivní.

Uzamknutí ovládacích prvků	
Dotkněte se tlačítka dětského zámku. 	Ukazatel časovače zobrazí „Lo“.
Odemknutí ovládacích prvků	
Dotkněte se tlačítka dětského zámku  a podržte jej 3 sekundy.	

 Když je varná deska uzamknutá, jsou všechny ovládací prvky kromě tlačítka ZAP/VYP neaktivní.  V případě nouze můžete indukční varnou desku kdykoli vypnout tlačítkem ZAP/VYP, před dalším použitím ji však musíte odemknout. Pokud varnou desku vypnete v uzamknutém stavu a následně ji chcete znovu zapnout, ukazatel časovače zobrazí „Lo“. Dotkněte se tlačítka dětského zámku a podržte jej 3 sekundy, dokud nezazní zvukový signál a symbol „Lo“ nezhasne. Poté můžete indukční varnou desku znovu používat.

3.4.6 Časovač

Časovač lze použít dvěma způsoby:

Můžete jej použít jako minutku. V takovém případě časovač po uplynutí nastaveného

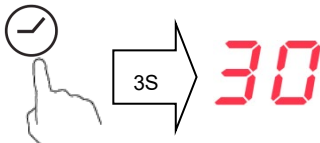
času nevypne žádnou varnou zónu.

Můžete jej nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón.

Maximální nastavitelná doba časovače je 99 minut.

a) Použití časovače jako minutky

Pokud není zvolena žádná varná zóna

Ujistěte se, že je varná deska zapnutá a alespoň jedna varná zóna pracuje s nastaveným výkonem. Poznámka: Minutku můžete použít i bez zvolení varné zóny.	
Nastavte čas dotykem tlačítka časovače. 	
Jedním dotykem tlačítka zvýšení času prodloužíte nastavenou dobu o 1 minutu. Podržením tlačítka zvýšení času budete dobu prodlužovat po 10 minutách. Ovladač snížení času funguje stejným způsobem.	
Potvrzení nastaveného času: Jakmile přestanete čas upravovat tlačítkům zvýšení nebo snížení času, ukazatel časovače bude 5 sekund blikat a varná deska nastavení automaticky potvrdí.	
Po nastavení časovače začne blikat malá tečka v pravém dolním rohu ukazatele časovače, která signalizuje aktivní funkci minutky.	
Po uplynutí nastaveného času bude 30 sekund znít zvukový signál a ukazatel časovače zobrazí „—“.	

b) Nastavení časovače pro vypnutí jedné nebo více varných zón

Varné zóny lze pro tuto funkci nastavit následovně:

Nastavení jedné zóny	
Dotkněte se tlačítka varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač. Na displeji časovače se zobrazí blikající hodnota „30“.	30
Čas nastavte tlačítkem zvýšení nebo snížení času.	
Jedním dotykem tlačítka zvýšení času prodloužíte nastavenou dobu o 1 minutu. Podržením tlačítka zvýšení času budete dobu prodlužovat po 10 minutách. Ovladač snížení času funguje stejným způsobem.	
Potvrzení nastaveného času: Jakmile přestanete čas upravovat tlačítkům zvýšení nebo snížení času, ukazatel časovače bude 5 sekund blikat a varná deska nastavení automaticky potvrdí.	
Po nastavení začne okamžitě odpočítávání. Rozsvítí se ukazatel časovače příslušné varné zóny.	6
Po uplynutí nastavené doby se příslušná varná zóna automaticky vypne.	00



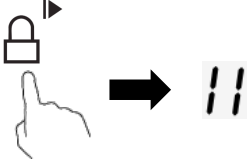
Ostatní dříve zapnuté varné zóny zůstanou v provozu.

Nastavení více zón:
Postup nastavení více zón je obdobný jako při nastavení jedné zóny. Nastavíte-li čas současně pro několik varných zón, rozsvítí se symboly časovače příslušných zón. Na displeji minut se zobrazuje nejkratší nastavený čas. Symbol časovače příslušné zóny svítí až do uplynutí nastavené doby.

Po uplynutí nejkratšího nastaveného času se příslušná zóna vypne. Poté se zobrazí nový nejkratší čas a začne blikat symbol časovače příslušné zóny.	30  (nastaveno na 30 minut)
Po dotyku tlačítka varné zóny se na ukazateli časovače zobrazí čas nastavený pro tuto zónu.	

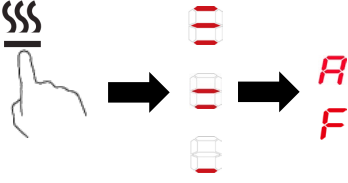
3.4.7 Použití funkce Pauza (Stop & Go)

Pomocí funkce Stop & Go můžete přerušit probíhající vaření a vyřešit naléhavou situaci. Po návratu můžete obnovit stejná nastavení a pokračovat v používání varné desky.

Aktivace funkce Pauza „Stop & Go“	
Když jsou varné zóny v provozu, dotkněte se  tlačítka Pauza. Všechny displeje zobrazí symbol pauzy a varná deska přestane ohřívat. V tomto okamžiku lze použít pouze tlačítka Pauza, , Dětský zámek  a ZAP/VYP. .	
Zrušení funkce Stop & Go	
Z bezpečnostních důvodů je k deaktivaci této funkce nutné provést dva kroky. Dotkněte se tlačítka Pauza.  Všechny ukazatele začnou blikat. Poté se znovu dotkněte libovolného tlačítka kromě ZAP/VYP a dětského zámku/Pauzy.  Funkce Stop & Go se deaktivuje, na displejích se obnoví původní nastavení a varné zóny budou pokračovat v ohřevu.	

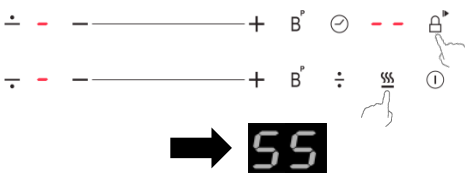
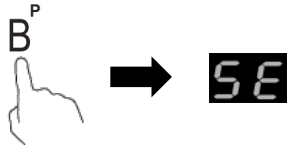
3.4.8 Použití funkcí vaření

Aktivace funkce vaření	
Dotkněte se posuvníku varné zóny, u které chcete aktivovat funkci vaření.	

U Flexi zóny se jednou dotkněte posuvníku přední zóny, čímž zvolíte Flexi zónu.	
Když ukazatel zvolené zóny bliká, dotkněte se jednou tlačítka funkce vaření.  Ukazatel zóny zobrazí symbol rozpouštění  pro funkci rozpouštění. Dvojitým dotykem tlačítka funkce vaření zobrazí ukazatel zóny symbol udržování teploty.  Třemi dotyky tlačítka funkce vaření zobrazí ukazatel zóny symbol pomalého vaření.  Čtyřmi dotyky tlačítka funkce vaření zobrazí ukazatel zóny symbol automatického smažení v oleji.  Pěti dotyky tlačítka funkce vaření zobrazí ukazatel zóny symbol  automatického vaření.	
Zrušení funkce vaření	
Dotkněte se posuvníku varné zóny, u které chcete funkci vaření deaktivovat. U Flexi zóny se jednou dotkněte posuvníku přední zóny, čímž zvolíte Flexi zónu.	
Způsob A: Dotkněte se posuvníku. Varná zóna se vrátí na zvolený stupeň výkonu a režim funkce vaření se automaticky ukončí.	
Způsob B: Tlačítkům funkce vaření  nastavte stupeň výkonu 0. Režim funkce vaření se automaticky ukončí a zvolená zóna přejde do pohotovostního režimu. Ukazatel zóny zobrazí „0“. Poznámka: Při opakovaném dotyku tlačítka funkce vaření  se symboly na ukazateli zobrazují v následujícím pořadí:  ->  ->  ->  ->  ->  -> 	

3.4.9 Funkce řízení příkonu „Power Managment“

Maximální příkon varné desky můžete omezit za účelem úspory energie nebo pro použití v elektroinstalaci se zvláštními požadavky.

Otevření nabídky nastavení řízení příkonu	
Zapněte varnou desku dotykem tlačítka ZAP/VYP. ❶ Pokud neprovedete žádný další úkon, varná deska zůstane 1 minutu v pohotovostním režimu.	
Když je varná deska v pohotovostním režimu, dotkněte se tlačítka funkce vaření  pravé přední zóny a současně tlačítka Pauza (Stop & Go)  po dobu 3 sekund. Varná deska přejde do režimu nastavení příkonu a ukazatel časovače zobrazí „55“.	
Dotkněte se tlačítka  Boost a ukazatel časovače zobrazí „5E“.	
Současně se dotkněte tlačítka funkce vaření  pravé přední zóny a tlačítka dětského zámku.  Ukazatel časovače zobrazí aktuální nastavení příkonu 35.	
Pomocí tlačítka zvýšení  času nebo tlačítka snížení  času změňte maximální příkon. Zvolit lze hodnotu 28 (2800 W) nebo 35 (3500 W). Ukazatel časovače zobrazuje hodnoty v následujícím pořadí: 35 -> 28 -> 35	

Po nastavení maximálního příkonu potvrďte nastavení dotykem tlačítka Boost.

Varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu. Všechny ukazatele zón zobrazí „-“.



Pokud varnou desku během nastavování vypnete, změna se neuloží a postup je nutné zopakovat od **prvního kroku**.

3.4.10 Výchozí doby provozu

Automatické vypnutí je bezpečnostní funkce indukční varné desky. Pokud zapomenete varnou desku vypnout, po určité době se vypne automaticky. Výchozí doby provozu pro jednotlivé stupně výkonu jsou uvedeny v následující tabulce:

Stupeň výkonu	1, 2, 3	4, 5, 6	7, 8	9	b	P
Výchozí doba provozu (min)	360	180	120	90	5	5

Po sejmutí nádoby může indukční varná deska okamžitě přestat ohřívat a po 2 minutách se automaticky vypne.

 Osoby s kardiostimulátorem se musí před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem.

4. Pokyny k vaření

 Při smažení buďte opatrní, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zejména při použití funkce Boost. Při velmi vysokých teplotách se mohou olej a tuk samovolně vznítit, což představuje vážné nebezpečí požáru.

4.1 Tipy pro vaření

Jakmile pokrm začne vřít, snižte nastavení výkonu.

Použitím poklice zkrátíte dobu vaření a díky udržení tepla ušetříte energii.

Použijte co nejmenší množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili dobu vaření.

Vaření zahajte na vysoký stupeň výkonu a po prohřátí pokrmu výkon snižte.

4.1.1 Mírné vaření a vaření rýže

Dušení probíhá pod bodem varu, přibližně při 85 °C, kdy k hladině tekutiny pouze občas vystoupají bubliny. Tento způsob je základem chutných polévek a křehkých dušených pokrmů, protože se jejich chuť rozvíjí bez rozvaření surovin. Omáčky na bázi vajec a omáčky zahuštěné moukou připravujete rovněž pod bodem varu.

Některé postupy, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat vyšší než nejnižší stupeň výkonu, aby se pokrm správně uvařil v doporučené době.

4.1.2 Opékání steaků

Příprava šťavnatých a chutných steaků:

1. Před přípravou nechte maso přibližně 20 minut při pokojové teplotě.
2. Rozehřejte pánev se silným dnem.
3. Obě strany steaku potřete olejem. Do horké pánve kápněte malé množství oleje a poté do ní vložte maso.
4. Steak během přípravy otočte pouze jednou. Přesná doba závisí na tloušťce steaku a požadovaném stupni propečení. Může se pohybovat přibližně od 1 do 8 minut z každé strany. Stupeň propečení zjistíte stisknutím steaku – čím je pevnější, tím více je propečený.
5. Před podáváním nechte steak několik minut odpočinout na teplém talíři, aby se uvolnil a změkkl.

4.1.3 Restování ve woku

1. Zvolte wok s plochým dnem vhodný pro indukční vaření nebo velkou pánev.
2. Připravte si všechny suroviny a pomůcky. Restování musí být rychlé. Při přípravě většího množství pokrm rozdělte na několik menších dávek.
3. Pánev krátce předehejte a přidejte vhodný olej.
4. Nejprve připravte maso, poté je odložte stranou a udržujte teplé.
5. Orestujte zeleninu. Jakmile je horká, ale stále křupavá, nastavte varnou zónu na nižší výkon, vraťte maso do pánve a přidejte omáčku.
6. Suroviny zlehka promíchejte, aby se důkladně prohřály.
7. Ihned podávejte.

4.2 Detekce drobných předmětů

Pokud na varné desce zůstane nádoba nevhodné velikosti, nádoba z nemagnetického materiálu (např. z hliníku) nebo jiný drobný předmět (např. nůž, vidlička či klíč), varná deska po 1 minutě automaticky přejde do pohotovostního režimu. Ventilátor bude indukční varnou desku chladit ještě další 1 minutu.

5. Nastavení výkonu

Níže uvedená nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení závisí na několika faktorech, například na použitém nádobí a množství připravovaného pokrmu.

Vyzkoušejte různé stupně výkonu a zvolte nastavení, které vám nejlépe vyhovuje.

Stupeň výkonu	Vhodné použití
1-2	• šetrný ohřev malého množství potravin • rozpouštění čokolády a másla a příprava potravin, které se snadno připálí • mírné vaření • pomalý ohřev
3-4	• ohřívání • prudší vaření • vaření rýže
5-6	• palačinky
7-8	• restování • vaření těstovin
9/b	• prudké opékání • uvedení polévky do varu
P	• restování ve woku • vaření vody

6. Péče a čištění

Co?	Jak?	Důležité!
Běžné znečištění sklokeramické ho povrchu (otisky prstů, stopy, skvrny od potravin nebo rozlité tekutiny bez obsahu cukru)	1. Odpojte varnou desku od napájení. 2. Dokud je sklokeramický povrch ještě teplý (nikoli však horký), naneste čisticí prostředek na varnou desku. 3. Opláchněte a osušte čistou utěrkou nebo papírovou utěrkou. 4. Znovu připojte varnou desku k napájení.	• Po odpojení varné desky od napájení se nezobrazuje ukazatel „horký povrch“, varná zóna však může být stále horká! Buďte mimořádně opatrní. • Drsné drátěnky, některé nylonové houbičky a hrubé či abrazivní čisticí prostředky mohou sklokeramický povrch poškrábat. Vždy si přečtěte údaje na obalu a ověřte, zda je čisticí prostředek nebo houbička vhodná. • Na varné desce nikdy nenechávejte zbytky čisticího prostředku; sklokeramický povrch by se mohl zabarvit.

Překypělé a roztavené potraviny a horké rozlité tekutiny s obsahem cukru na sklokeramickém povrchu	Odstraňte je okamžitě obrabečkou, stěrkou nebo škrabkou s žiletkovou čepelí vhodnou na indukční varné desky, dávejte však pozor na horký povrch varných zón: 1. Nástěnným vypínačem odpojte varnou desku od elektrické sítě. 2. Držte čepel nebo nástroj pod úhlem 30° a seškrábněte nečistotu či rozlitou tekutinu do chladné části varné desky. 3. Nečistotu nebo rozlitou tekutinu odstraňte utěrkou nebo papírovou utěrkou. 4. Provedte kroky 2 až 4 uvedené výše v části „Běžné znečištění sklokeramického povrchu“.	• Skvrny po roztavených potravinách a potravinách nebo rozlitých tekutinách s obsahem cukru odstraňte co nejdříve. Pokud je necháte na sklokeramickém povrchu vychladnout, může být obtížné je odstranit, případně mohou povrch trvale poškodit. • Nebezpečí pořezání: po zasunutí bezpečnostního krytu se odkryje mimořádně ostrá čepel škrabky. Používejte ji s maximální opatrností a vždy ji bezpečně ukládejte mimo dosah dětí.
Rozlité tekutiny na dotykových ovládacích prvcích	1. Odpojte varnou desku od napájení. 2. Rozlitou tekutinu vysajte. 3. Zónu dotykových ovládacích prvků otřete čistou vlhkou houbičkou nebo utěrkou. 4. Zónu důkladně osušte papírovou utěrkou. 5. Znovu připojte varnou desku k napájení.	• Varná deska může vydat zvukový signál a sama se vypnout; dotykové ovládací prvky nemusejí fungovat, dokud na nich zůstává tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky zóna dotykového ovládání důkladně osušte.

7. Rady a tipy

Problém	Možné příčiny	Řešení
Indukční varnou desku nelze zapnout.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, že je indukční varná deska připojena k elektrické síti a zapnutá. Ověřte, zda ve vašem domě nebo zóně nedošlo k výpadku elektrického proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládací prvky nereagují.	Ovládací prvky jsou uzamknuté.	Odemkněte ovládací prvky. Pokyny naleznete v části „Používání indukční varné desky“.
Dotykové ovládací prvky se obtížně ovládají.	Na ovládacích prvcích se může nacházet tenká vrstva vody nebo se jich možná dotýkáte špičkou prstu namísto bříška prstu.	Ujistěte se, že je zóna dotykových ovládacích prvků suchá, a ovládejte je bříškem prstu.
Sklokeramický povrch se poškrábal.	Nádobí má hrubé hrany. Používáte nevhodnou abrazivní houbičku nebo čisticí prostředek.	Používejte nádobí s plochým a hladkým dnem. Viz část „Volba vhodného nádobí“. Viz část „Péče a čištění“.
Některé nádoby vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.	Může to být způsobeno konstrukcí použitého nádobí (vrstvami různých kovů, které odlišně vibrují).	Jde o běžný jev daný konstrukcí nádobí, který neznamená poruchu.

Indukční varná deska vydává slabý bzučivý zvuk při použití vysokého stupně výkonu.	Tento zvuk je způsoben technologií indukčního vaření.	Jde o běžný jev. Po snížení výkonu by měl zvuk zeslábnout nebo zcela zmizet.
Z indukční varné desky je slyšet ventilátor.	Zapnul se chladicí ventilátor vestavěný do indukční varné desky, aby zabránil přehřátí elektroniky. Může být v provozu i po vypnutí indukční varné desky.	Jde o běžný jev, který nevyžaduje žádný zásah. Dokud je ventilátor v provozu, neodpojujte varnou desku od elektrické sítě nástěnným vypínačem.
Nádobí se nezahřívá a na displeji se zobrazuje symbol.	Indukční varná deska nemůže nádobu rozpoznat, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže nádobu rozpoznat, protože je pro danou varnou zónu příliš malá nebo na ní není správně vystředěna.	Použijte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz část „Volba vhodného nádobí“. Vystředte nádobu a ujistěte se, že velikost jejího dna odpovídá varné zóně.
Indukční varná deska nebo některá varná zóna se neočekávaně vypnula, zazněl zvukový signál a zobrazil se chybový kód (obvykle se střídá s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače).	Technická závada.	Poznamenejte si zobrazená písmena a číslice, odpojte indukční varnou desku od elektrické sítě nástěnným vypínačem a obraťte se na kvalifikovaného technika.

8. Chybová hlášení a diagnostika

Indukční varná deska je vybavena funkcí vlastní diagnostiky. Pomocí této zkoušky může technik zkontrolovat funkci několika součástí, aniž by musel varnou desku rozebírat nebo vyjímat z pracovní desky.

Následující informace v této kapitole jsou určeny výhradně pro odborně způsobilé servisní pracovníky. Nejsou určeny pro opravy ani údržbu prováděnou uživatelem.

Řešení problémů

Chybové kódy	Možná příčina	Řešení
	Nádoba není umístěna nebo není vhodná.	Použijte jinou nádobu.
ER03	Na skle nad zónou ovládacích prvků je voda nebo nádoba.	Očistěte zóna ovládacích prvků.
F1	Došlo k poruše spojení mezi deskou displeje a levou hlavní deskou.	1. Napájecí kabel není správně zapojený nebo je vadný. 2. Vyměňte hlavní desku.
F3	Porucha snímače teploty cívky.	Vyměňte snímač cívky.
F4	Porucha snímače teploty hlavní desky.	Vyměňte hlavní desku.
E1	Teplota indukční cívky je příliš vysoká.	Po vychladnutí indukční varnou desku znovu zapněte. Pokud problém přetrvává, vyměňte cívku a její snímač.
E2	Teplota snímače IGBT je příliš vysoká.	Po vychladnutí indukční varnou desku znovu zapněte.
E3	Nestandardní napájecí napětí (příliš vysoké).	Zkontrolujte, zda je napájecí napětí v normálním rozsahu. Po jeho návratu do normálního rozsahu spotřebič zapněte.
E4	Nestandardní napájecí napětí (příliš nízké).	Zkontrolujte, zda je napájecí napětí v normálním rozsahu. Po jeho návratu do normálního rozsahu spotřebič zapněte.
E5	Porucha snímače teploty.	Napájecí kabel není správně zapojený nebo je vadně nainstalovaný.

Konkrétní závady a jejich řešení

Závada	Problém	Řešení A	Řešení B
Kontrolka LED se po připojení spotřebiče k napájení nerozsvítí.	Není přiváděno napájení.	Zkontrolujte, zda je zástrčka řádně zasunutá do zásuvky a zda je zásuvka funkční.	
	Došlo k poruše spojení mezi napájecí deskou a deskou displeje.	Zkontrolujte připojení.	
	Napájecí deska je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.	
	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Některá tlačítka nefungují nebo displej LED nezobrazuje správně.	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Ukazatel režimu vaření svítí, ale ohřev se nespustí.	Varná deska má příliš vysokou teplotu.	Okolní teplota může být příliš vysoká. Otvor pro přívod nebo odvod vzduchu může být zablokovaný.	
	Ventilátor nefunguje správně.	Zkontrolujte, zda ventilátor běží plynule. Pokud ne, ventilátor vyměňte.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte hlavní desku.	
Ohřev se během provozu náhle zastaví a na displeji blíká „U“.	Je použit nesprávný typ nádoby.	Použijte vhodnou nádobu (viz návod k obsluze).	Obvod detekce nádoby je poškozený; vyměňte hlavní desku.
	Průměr nádoby je příliš malý.		
	Varná deska se přehřála.	Spotřebič je přehřátý. Vyčkejte, dokud se teplota nevrátí do	

		normálního rozsahu. Spotřebič znovu spusťte stisknutím tlačítka „ZAP/VYP“.	
Varné zóny na stejné straně (například první a druhá zóna) zobrazují „U“.	Došlo k poruše spojení mezi napájecí deskou a deskou displeje.	Zkontrolujte připojení.	
	Komunikační část desky displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.	
Motor ventilátoru vydává neobvyklý zvuk.	Motor ventilátoru je poškozený.	Vyměňte ventilátor.	

Výše jsou uvedeny postupy pro posouzení a kontrolu běžných závad.

Spotřebič sami nerozebírejte, abyste předešli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

9. Instalace

9.1 Příprava instalačního otvoru

V pracovní desce vyřízněte otvor podle rozměrů uvedených na výkresu.

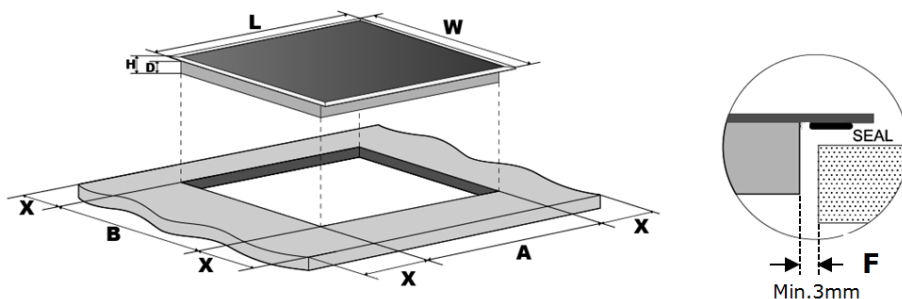
Pro instalaci a používání musí kolem otvoru zůstat volný prostor nejméně 5 cm.

Pracovní deska musí mít tloušťku nejméně 30 mm. Zvolte tepelně odolný a elektricky nevodivý materiál pracovní desky. Dřevo ani podobné vláknité či hygroskopické materiály se nesmějí použít, pokud nejsou impregnované. Předejdete tím úrazu elektrickým proudem a výrazné deformaci způsobené tepelným zářením varné desky.

Viz obrázek níže:



Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi bočními stranami varné desky a vnitřními plochami pracovní desky musí být nejméně 3 mm.

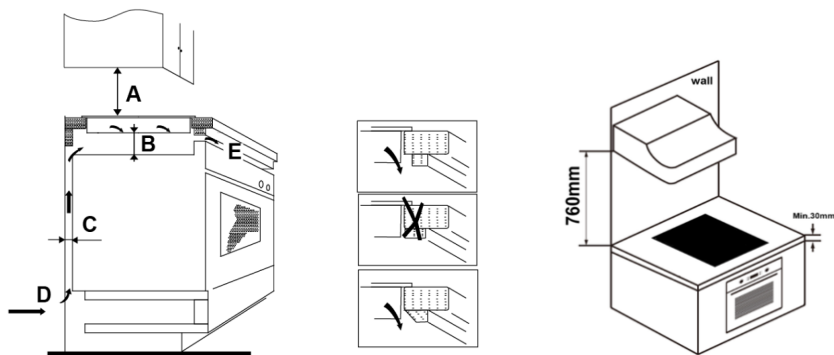


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
290	520	58	54	265	495	min. 50	min. 3

Za všech okolností zajistěte dobré odvětrávání indukční varné desky a dbejte, aby otvory pro přívod a odvod vzduchu nebyly zablokované. Zajistěte vhodné provozní podmínky varné desky. Viz obrázek níže.



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

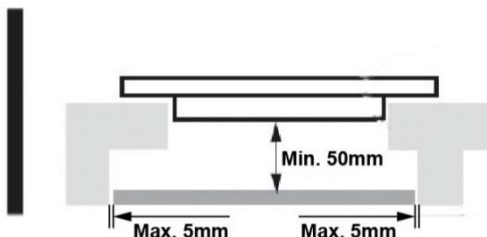


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Přívod vzduchu	Odvod vzduchu 5 mm

VAROVÁNÍ: Zajištění dostatečného odvětrávání

Zajistěte dobré odvětrávání indukční varné desky a dbejte, aby otvory pro přívod a

odvod vzduchu nebyly zablokované. Aby se zabránilo náhodnému dotyku s přehřátou spodní částí varné desky nebo neočekávanému úrazu elektrickým proudem během provozu, je nutné nejméně 50 mm pod spodní část varné desky umístit dřevěnou oddělovací desku připevněnou šrouby. Dodržte níže uvedené požadavky.



Po vnějším obvodu varné desky se nacházejí větrací otvory. Při usazení varné desky do otvoru **MUSÍTE** zajistit, aby tyto otvory nezakrývala pracovní deska.



Lepidlo spojující plastové nebo dřevěné části nábytku musí odolávat teplotě nejméně 150 °C, aby nedošlo k odlepení obložení.

Zadní stěna a přilehlé a okolní povrchy proto musí odolávat teplotě 90 °C.

9.2 Před instalací varné desky se ujistěte, že:

Pracovní plocha je rovná a pravoúhlá a v prostoru potřebném k instalaci nejsou žádné konstrukční prvky.

Pracovní deska je vyrobená z tepelně odolného a elektricky nevodivého materiálu.

Pokud je varná deska instalována nad troubou, je trouba vybavena vestavěným chladicím ventilátorem.

Instalace splňuje všechny požadavky na minimální vzdálenosti a příslušné normy a předpisy.

V pevné elektroinstalaci je zabudováno vhodné odpojovací zařízení umožňující úplné odpojení od elektrické sítě, které je namontováno a umístěno v souladu s místními předpisy pro elektroinstalace.

Odpojovací zařízení musí být schváleného typu a zajišťovat vzdálenost rozpojených kontaktů nejméně 3 mm ve všech pólech (nebo ve všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní předpisy takovou odchylku dovolují).

Po instalaci varné desky musí být odpojovací zařízení pro uživatele snadno přístupné.

V případě pochybností ohledně instalace se obraťte na místní stavební úřad a seznámte se s příslušnými předpisy.

Povrchy stěn kolem varné desky opatřete tepelně odolnou a snadno čistitelnou úpravou (například keramickým obkladem).

9.3 Po instalaci varné desky se ujistěte, že:

Napájecí kabel není přístupný přes dvířka ani zásuvky kuchyňské linky.

Ke spodní části varné desky proudí z prostoru mimo kuchyňskou linku dostatečné množství čerstvého vzduchu.

Pokud je varná deska instalována nad zásuvkou nebo skříňkou, je pod její spodní částí instalována tepelně ochranná přepážka.

Odpojovací zařízení je pro uživatele snadno přístupné.

9.4 Před umístěním upevňovacích držáků

Spotřebič položte na stabilní a hladký povrch (použijte obal). Na ovládací prvky vystupující z varné desky nepůsobte silou.

9.5 Nastavení polohy držáků

Vyšroubujte prostřední šroub na každé straně varné desky, nasadte příchytka a upevněte ji vyšroubovaným šroubem zpět na každou stranu varné desky. K upevnění postačuje jedna příchytka na každé straně.

Čtyři upevňovací držáky jsou zabaleny v plastovém sáčku spolu s návodem k obsluze.



9.6 Upozornění

1. Indukční varnou desku musí instalovat kvalifikovaná osoba nebo technik. K dispozici máte naše odborné pracovníky. Instalaci nikdy neprovádějte sami.
2. Varná deska nesmí být instalována přímo nad myčkou nádobí, chladničkou, mrazničkou, pračkou nebo sušičkou, protože vlhkost může poškodit její elektroniku.
3. Indukční varná deska musí být nainstalována tak, aby byl zajištěn dostatečný odvod tepla a zvýšila se její spolehlivost.
4. Stěna a povrchy nad pracovní deskou v zóně ohřevu musí odolávat teplotě.
5. Aby nedošlo k poškození, musí být vrstvené materiály a lepidla tepelně odolné.
6. K čištění se nesmí používat parní čistič.

9.7 Připojení varné desky k elektrické síti



Varnou desku smí k elektrické síti připojit pouze osoba s odpovídající kvalifikací.

Před připojením varné desky k elektrické síti zkontrolujte, že:

1. Domovní elektroinstalace je dimenzována na příkon varné desky.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na výrobním štítku.
3. Průřez napájecího kabelu odpovídá zatížení uvedenému na výrobním štítku.

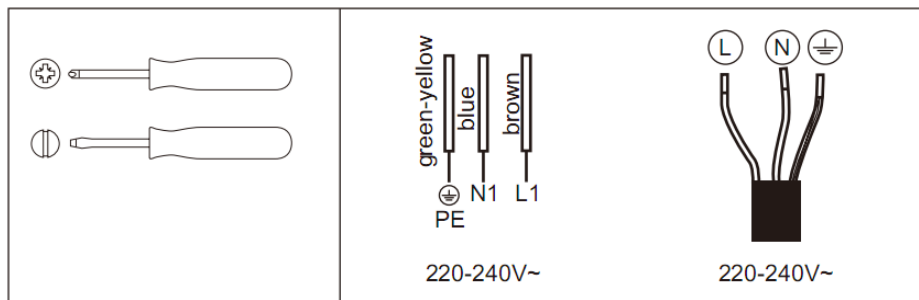
K připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce ani rozbočovací zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

Napájecí kabel se nesmí dotýkat horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném místě nepřekročila 75 °C.



Nechte elektrikářem ověřit, zda je domovní elektroinstalace vhodná bez nutnosti úprav.

Veškeré úpravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.



Označení vodičů

Barva vodiče	Označení ve schématu	Funkce
zelenožlutý	PE	ochranný vodič
modrý	N1	nulový (střední) vodič
hnědý	L1	fázový vodič

Napájecí napětí: 220–240 V~

Tento spotřebič vyžaduje pro každou fázi jistič 16 A.

Pokud je kabel poškozený nebo je nutné jej vyměnit, musí výměnu provést pracovník autorizovaného servisu pomocí speciálního nářadí, aby se předešlo nehodě.

Je-li spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být instalováno vícepólové odpojovací zařízení se vzdáleností rozpojených kontaktů nejméně 3 mm.

Instalační technik musí zajistit správné elektrické připojení v souladu s bezpečnostními předpisy.

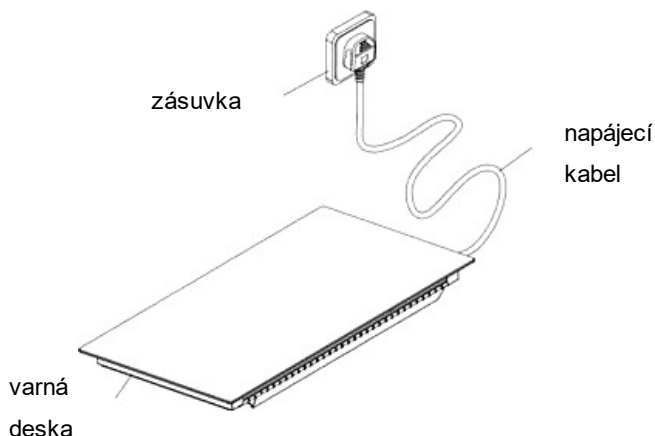
Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.

Kabel musí být pravidelně kontrolován a smí jej vyměnit pouze autorizovaný technik.



Po instalaci nesmí být spodní část varné desky ani napájecí kabel přístupné.

V případě, že je spotřebič vybaven zástrčkou, připojujete do zásuvky.



Likvidace spotřebiče a obalových materiálů



Tento spotřebič je elektrické a elektronické zařízení a je označen v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice na výrobku znamená, že spotřebič nesmí být po ukončení životnosti odložen do směsného komunálního odpadu.

Po ukončení životnosti spotřebič odevzdejte na určeném místě zpětného odběru nebo odděleného sběru odpadních elektrických a elektronických zařízení v souladu s místními pravidly. Správným odevzdáním pomáháte předcházet možným nepříznivým dopadům na životní prostředí a lidské zdraví a podporujete opětovné použití, využití a recyklaci materiálů.

Informace o možnostech odevzdání, zpětného odběru, zpracování a recyklace tohoto výrobku získáte u místně příslušného úřadu, provozovatele systému nakládání s komunálním odpadem nebo u prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili.

Obalové materiály likvidujte v souladu s místními pravidly třídění odpadu. Obaly nenechávejte volně přístupné dětem.

Obsah

1. ÚVOD	1
1.1 BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	1
1.2 INŠTALÁCIA.....	1
1.2.1 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom	1
1.2.2 Nebezpečenstvo porezania	1
1.2.3 Dôležité bezpečnostné pokyny	1
1.3 PREVÁDZKA A ÚDRŽBA	3
1.3.1 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom	3
1.3.2 Zdravotné riziká	3
1.3.3 Nebezpečenstvo popálenia o horúci povrch.....	4
1.3.4 Nebezpečenstvo porezania	4
1.3.5 Dôležité bezpečnostné pokyny	4
2. POPIS VÝROBKU	7
2.1 POHĽAD ZHORA	7
2.2 OVLÁDACÍ PANEL.....	7
2.3 O INDUKČNOM VARENÍ	8
2.4 PRED PRVÝM POUŽITÍM NOVEJ INDUKČNEJ VARNÉ DOSKY.....	8
2.5 TECHNICKÉ ÚDAJE	8
2.6 INFORMAČNÝ LIST EÚ.....	9
3. OVLÁDANIE VÝROBKU	9
3.1 DOTYKOVÉ OVLÁDANIE.....	9
3.2 VÝBER VHODNÉHO RIADU	10
3.3 ROZMERY RIADU	11
3.4 POUŽITIE	11
3.4.1 Spustenie varenia	11
3.4.2 Ukončenie varenia	12
3.4.3 Použitie funkcie Boost.....	13
3.4.4 Flexi zóna.....	13
3.4.5 Zablokovanie ovládacích prvkov	15
3.4.6 Časovač	16

3.4.7 Použitie funkcie Pauza (Stop & Go)	18
3.4.8 Používanie funkcií varenia	19
3.4.9 Funkcia riadenia príkonu Power Management.....	20
3.4.10 Predvolené doby prevádzky	22
4. POKYNY NA VARENIE.....	22
4.1 TYPY NA VARENIE.....	22
4.1.1 Mierne varenie a varenie ryže	22
4.1.2 Pečenie steakov.....	23
4.1.3 Restovanie vo woku	23
4.2 DETEKCIA DROBNÝCH PREDMETOV	23
5. NASTAVENIE VÝKONU.....	24
6. ÚDRŽBA A ČISTENIE	25
7. RADY A TIPY	27
8. CHYBOVÉ HLÁSENIA A DIAGNOSTIKA.....	29
9. INŠTALÁCIA	31
9.1 PRÍPRAVA MONTÁŽNEHO OTVORU	31
9.2 PRED INŠTALÁCIOU VARNÉHO PANELA SA UISTITE, ŽE:	33
9.3 PO INŠTALÁCII VARNÉHO PANELA SA UISTITE, ŽE:	34
9.4 PRED UMIESTNENÍM UPEVŇOVACÍCH DRŽIAKOV.....	34
9.5 NASTAVENIE POLOHY DRŽIAKOV.....	34
9.6 UPOZORNENIA	35
9.7 PRIPOJENIE VARNÉHO PANELA K ELEKTRICKEJ SIETI.....	35
LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA A OBALOVÝCH MATERIÁLOV.....	37

1. Úvod

1.1 Bezpečnostné upozornenia

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Pred použitím varného panela si prosím prečítajte nasledujúce informácie.

1.2 Inštalácia

1.2.1 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.

Pripojenie k riadne vykonanému ochrannému uzemneniu je nevyhnutné a povinné.

Zmeny v domácej elektroinštalácii smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.

Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k úrazu elektrickým prúdom alebo smrti.

1.2.2 Nebezpečenstvo porezania

Buďte opatrní – hrany panelu sú ostré.

Nedostatočná opatrnosť môže viesť k zraneniu alebo porezaniu.

1.2.3 Dôležité bezpečnostné pokyny

Pred inštaláciou alebo používaním spotrebiča si pozorne prečítajte tieto pokyny.

Na spotrebič nikdy nekladte horľavé materiály ani výrobky.

Tieto informácie odovzdajte osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča; môžu pomôcť znížiť náklady na inštaláciu.

Aby sa predišlo nebezpečenstvu, spotrebič musí byť nainštalovaný v súlade s týmito inštaláčnymi pokynmi.

Spotrebič smie správne nainštalovať a uzemniť iba osoba s príslušnou kvalifikáciou.

Spotrebič musí byť pripojený k elektrickému obvodu vybavenému odpojovacím zariadením, ktoré umožňuje úplné odpojenie od napájania.

Nesprávna inštalácia spotrebiča môže viesť k strate nároku na záruku alebo zodpovednosti za škodu.

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a chápu súvisiace nebezpečenstvá.

Deti sa nesmú s spotrebičom hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Upozornenie: Ak je povrch popraskaný, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom. To platí pre varné dosky zo sklokeramiky alebo podobného materiálu, ktorý chráni časti pod napätím.

Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky, nekladte na povrch varného panela, pretože sa môžu zahriať.

Na čistenie sa nesmie používať parný čistič.

Na čistenie varného panela nepoužívajte parný čistič.

Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.

VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na varných plochách neukladajte žiadne predmety.

Proces varenia musí prebiehať pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musí prebiehať pod nepretržitým dohľadom.

VAROVANIE: Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dozoru môže byť nebezpečné a spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte hasiť oheň vodou. Vypnite spotrebič a potom plameň zakryte, napríklad pokrievkou alebo hasiacou dekou.

VAROVANIE: Používajte iba ochranné kryty varného panela navrhnuté výrobcom spotrebiča, kryty označené výrobcom v návode na použitie ako vhodné alebo kryty zabudované v spotrebiči. Použitie nevhodných krytov môže spôsobiť nehodu.

1.3 Prevádzka a údržba

1.3.1 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

Na poškodenej alebo prasknutej varnej doske nevarte. Ak povrch varnej dosky praskne alebo sa rozbije, spotrebič okamžite odpojte od elektrickej siete (nástenným vypínačom) a obráťte sa na kvalifikovaného technika.

Pred čistením alebo údržbou odpojte varnú dosku od elektrickej siete pomocou nástenného vypínača.

Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k úrazu elektrickým prúdom alebo smrti.

1.3.2 Zdravotné riziká

Tento spotrebič spĺňa bezpečnostné normy pre elektromagnetickú kompatibilitu.

Osoby s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulinovou pumpou) sa však pred použitím tohto spotrebiča musia poradiť so svojím lekárom alebo výrobcom implantátu a overiť si, že elektromagnetické pole nebude mať na implantát nepriaznivý vplyv.

Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k smrti.

1.3.3 Nebezpečenstvo popálenia o horúci povrch

Počas používania sa prístupné časti spotrebiča zahrejú natoľko, že môžu spôsobiť popáleniny.

Kým povrch nevychladne, nedotýkajte sa sklokeramického povrchu telom, odevom ani iným predmetom okrem vhodného riadu.

Udržujte deti v bezpečnej vzdialenosti.

Rukoväte hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte nepresahujú nad iné zapnuté varné zóny. Udržujte ich mimo dosahu detí.

Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu alebo opaľovaniu.

1.3.4 Nebezpečenstvo porezania

Po zasunutí bezpečnostného krytu sa odkryje mimoriadne ostrá čepeľ škrabky na varnú dosku. Používajte ju s maximálnou opatrnosťou a vždy ju bezpečne odložte mimo dosahu detí. Nedostatočná opatrnosť môže viesť k zraneniu alebo porezaniu.

1.3.5 Dôležité bezpečnostné pokyny

Nikdy nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru. Pretečenie spôsobuje dym a masťné usadeniny, ktoré sa môžu vznietiť. Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu ani odkladaciu plochu.

Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani kuchynské náčinie.

Do blízkosti spotrebiča neukladajte ani tam nenechávajte predmety citlivé na magnetické pole (napr. kreditné alebo pamäťové karty) ani elektronické zariadenia (napr. počítače alebo prehrávače MP3), pretože ich môže ovplyvniť

elektromagnetické pole spotrebiča.

Spotrebič nikdy nepoužívajte na ohrievanie alebo vykurovanie miestnosti.

Po použití vždy vypnite varné zóny aj celú varnú dosku spôsobom popísaným v tomto návode (t. j. pomocou dotykových ovládacích prvkov). Po odstránení riadu sa nespoliehajte na to, že funkcia detekcie riadu varné zóny vypne.

Nedovoľte deťom, aby sa s spotrebičom hrali alebo na ňom sedeli, stáli či naň liezli.

Do skríň nad spotrebičom neukladajte predmety, ktoré by mohli deti lákať. Deti, ktoré sa šplhajú na varnú dosku, sa môžu vážne zraniť.

Nenechávajte deti samé alebo bez dozoru v priestore, kde sa spotrebič používa.

Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič, musí o jeho používaní poučiť zodpovedná a spôsobilá osoba. Táto osoba sa musí uistiť, že sú schopné používať spotrebič bez ohrozenia seba alebo okolia.

Neopravujte ani nevymenňujte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je výslovne odporúčané v návode. Všetky ostatné servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.

Na varnú dosku nekladte ani na ňu nehádzte ťažké predmety.

Nestúpajte na varnú dosku.

Nepoužívajte riad s ostrými alebo nerovnými hranami a neposúvajte riad po sklokeramickom povrchu, pretože by sa mohol poškriabať.

Na čistenie varného panela nepoužívajte drôtené špongie ani iné hrubé abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškriabať sklokeramický povrch.

Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných prostrediach, napríklad: v kuchynkách pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; na farmách; pre hostí v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích

zariadeniach; v ubytovacích zariadeniach typu penzión s raňajkami.

VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú.

Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích prvkov.

Deti mladšie ako 8 rokov držte mimo dosahu spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dohľadom.

Blahoželáme vám k nákupu novej indukčnej varnej dosky.

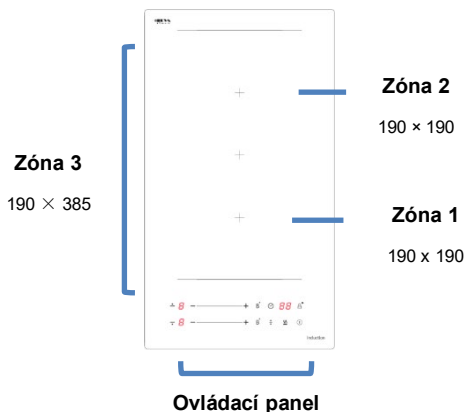
Odporúčame si nájsť čas na prečítanie tohto návodu na obsluhu a inštaláciu, aby ste plne pochopili správnu inštaláciu a obsluhu spotrebiča.

Informácie o inštalácii nájdete v časti venovanej inštalácii.

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

2. Popis výrobku

2.1 Pohľad zhora



1. Zóna s maximálnym výkonom 2000/2300/2600 W
2. Zóna s maximálnym výkonom 1500/1800/2000 W
3. Zóna s maximálnym výkonom 3000/3200/3600 W

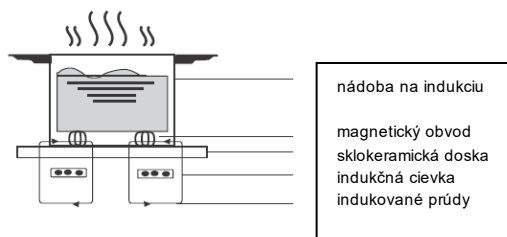
2.2 Ovládací panel



- | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| A. Tlačidlo ZAP/VYP | B. Posuvník zadnej zóny |
| C. Posuvník prednej zóny | D. Tlačidlo Boost a Double Boost |
| E. Tlačidlo Flexi zóny | F. Detská poistka a Pauza (Stop & Go) |
| G. Tlačidlo Funkcie varenia | H. Tlačidlo Časovač |
| I. Tlačidlo skrátenia času | J. Tlačidlo na zvýšenie času |

2.3 O indukčnom varení

Indukčné varenie je bezpečná, moderná, účinná a úsporná technológia. Elektromagnetické pole vytvára teplo priamo v nádobe, nie nepriamo ohrievaním sklokeramického povrchu. Sklokeramický povrch sa ohrieva iba teplom preneseným z nádoby.



2.4 Pred prvým použitím novej indukčnej varnej dosky

Prečítajte si tento návod a venujte osobitnú pozornosť časti „Bezpečnostné upozornenia“.

Odstráňte všetky ochranné fólie, ktoré sa ešte môžu nachádzať na indukčnej varnej doske.

2.5 Technické údaje

Varná doska	KPI3005BP
Počet varných zón	2 zóny
Napájacie napätie	220–240 V~ 50 Hz/60 Hz
Celkový príkon	3500 W
Rozmery výrobku DxŠxV (mm)	290 x 520 x 58
Rozmery montážneho otvoru A x B (mm)	265 x 495

Rozmery sú iba orientačné. Keďže svoje výrobky neustále zdokonaľujeme, môžeme technické údaje a konštrukčné vyhotovenie zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

2.6 Informačný list EÚ

Nariadenie	Meraná hodnota	(EÚ) č. 66/2014
Skúšobná norma		EN 60350-2:2013
Počet varných zón	Počet	2
Technológia ohrevu		Indukčné ohrev
Rozmery varného poľa I (predné)	cm	38,5 x 20,0
Rozmery varného poľa II (zadné)	cm	38,5 x 20,0
Rozmery varného poľa III (stredné)	cm	38,5 x 20,0
Spotreba energie varného poľa I na kg	Wh/kg	182,9
Spotreba energie varného poľa II na kg	Wh/kg	204,1
Spotreba energie varného pásma III na kg	Wh/kg	191,8
Spotreba energie varného panela na kg	Wh/kg	192,9

3. Ovládanie výrobku

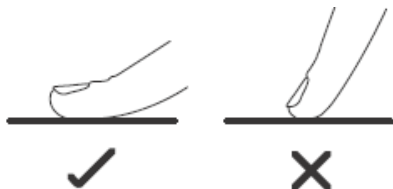
3.1 Dotykové ovládanie

Ovládacie prvky reagujú na dotyk, preto nie je potrebné na ne tlačiť.

Dotýkajte sa ich bruškom prsta, nie špičkou.

Pri každom zaznamenanom dotyku zaznie zvukový signál.

Ovládacie prvky musia byť vždy čisté a suché a nesmú ich zakrývať žiadne predmety (napr. kuchynské náčinie alebo utierka). Ovládanie môže sťažiť aj tenká vrstva vody.



3.2 Výber vhodného riadu

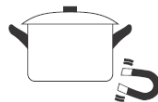


• Používajte iba riad s dnom vhodným na indukčné varenie.

Symbol indukcie hľadajte na obale alebo na dne riadu.

• Vhodnosť riadu môžete overiť pomocou magnetu.

Priložte magnet k dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný na indukčné varenie.



• Ak nemáte magnet:

1. Nalejte trochu vody do riadu, ktorý chcete skontrolovať.

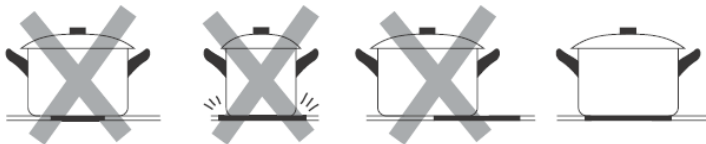
2. Ak na displeji neblíkajú symbol detekcie  nádoby a voda sa ohrieva, nádoba je vhodná.

• Nádoby vyrobené z nasledujúcich materiálov nie sú vhodné: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

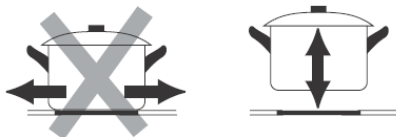
Nepoužívajte riad s ostrými alebo nerovnými hranami alebo so zakriveným dnom.



Dno nádoby musí byť hladké, celou plochou musí priliehať k sklokeramickému povrchu a veľkosťou musí zodpovedať varnému poľu. Používajte nádoby s priemerom aspoň takým veľkým, ako je vyznačená plocha zvoleného poľa. Pri mierne väčšej nádobe sa energia využije s maximálnou účinnosťou. Pri použití menšej nádoby môže byť účinnosť nižšia, ako sa očakáva. Nádoby s priemerom dna menším ako 140 mm nemusí varná doska rozpoznať. Nádoby vždy umiestnite do stredu varného poľa.



Nádoby z indukčnej varnej dosky vždy zdvíhajte – neposúvajte ich, pretože by mohli dôjsť k poškriabaniu sklokeramického povrchu.



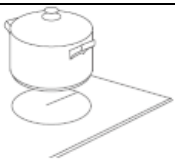
3.3 Rozmery riadu

Varné zóny sa v určitom rozsahu automaticky prispôsobujú priemeru nádoby. Dno nádoby však musí mať minimálny priemer stanovený pre príslušnú varnú zónu. Najvyššiu účinnosť dosiahnete umiestnením nádoby do stredu varnej zóny.

Varná zóna	Priemer dna indukčného riadu	
	Minimálny priemer (mm)	Maximálny priemer (mm)
1, 2	140	230
Flexi indukčná zóna	140	200 x 400

3.4 Použitie

3.4.1 Začatie varenia

Stlačte tlačidlo ZAP/VYP.  Po zapnutí zaznie jeden zvukový signál a indikátory výberu varných zón zobrazujú „—“, čo znamená, že indukčná varná doska prešla do pohotovostného režimu.	
Na varnú zónu, ktorú chcete použiť, položte vhodnú nádobu. • Uistite sa, že dno nádoby aj povrch varného poľa sú čisté a suché.	
Dotknite sa posuvníka varného poľa, ktoré chcete ovládať. Indikátor príslušného poľa začne blikať a zobrazí „0“.	

Nastavte výkon dotykom príslušného posuvníka. • Ak do 1 minúty nenastavíte výkon, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť začať od kroku 1. • Nastavenie výkonu môžete kedykoľvek počas varenia zmeniť.	
--	--

Ak na displeji striedavo blíká symbol  detekcie nádoby a nastavený výkon

znamená to, že:

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

Ohrev sa nespustí, kým na varnú zónu neuložíte vhodný riad.

Ak na varnú zónu nepoložíte vhodný riad, displej sa po 1 minúte automaticky vypne.

3.4.2 Ukončenie varenia

Dotknite sa posuvníka varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.	
Varnú zónu vypnete posunutím tlačidla úplne doľava. Uistite sa, že na displeji svieti „0“.	
Celú varnú dosku vypnete stlačením tlačidla ZAP/VYP.	
Pozor na horúce povrchy Symbol H označuje varnú zónu, ktorá je na dotyk stále horúca. Zmizne, akonáhle povrch vychladne na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie: ak chcete ohriať ďalšiu nádobu, použite varnú zónu, ktorá je ešte horúca.	

3.4.3 Použitie funkcie Boost

Aktivácia funkcie Boost	
Dotknite sa posuvníka varného poľa, na ktorom chcete aktivovať funkciu Boost.	
Boost: Dotknite sa tlačidla Boost. Ukazovateľ zóny zobrazí „b“ a výkon dosiahne 1. stupeň funkcie Boost. Double Boost: Ešte raz sa dotknite tlačidla Boost. Indikátor zóny zobrazí „P“ a výkon dosiahne maximálnu úroveň.	
Vypnutie funkcie Boost	
Dotknite sa posuvníka varného poľa, u ktorého chcete funkciu Boost zrušiť.	
Keď indikátor vybranej zóny bliká, dotykom posuvníka zmeníte výkon. Varná zóna sa potom prepne na zvolenú úroveň výkonu.	

Poznámka:

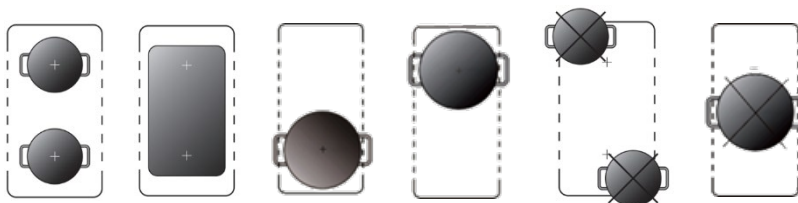
- Funkciu je možné použiť na všetkých varných zónach.
- Po 5 minútach sa varná zóna vráti na stupeň 9.
- Vzhľadom na obmedzenie príkonu jednotlivých fáz môže zadná zóna pracovať iba na stupňoch 1–8, ak je predná zóna nastavená na režim Boost alebo Double Boost. Ak je na režim Boost alebo Double Boost nastavená zadná zóna, predná zóna môže pracovať iba na stupňoch 1–7.

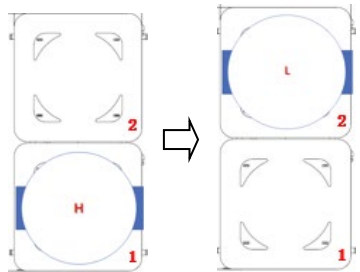
3.4.4 Flexi zóna

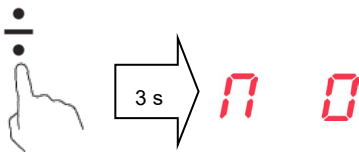
- Túto zónu je možné podľa aktuálnych potrieb použiť ako jednu veľkú zónu alebo ako dve samostatné zóny.
- Zóna Flexi pozostáva z dvoch samostatných indukčných zón, ktoré je možné ovládať nezávisle. Pri použití ako jednej veľkej zóny sa časť nezakrytá riadom po jednej minúte automaticky vypne.
- Dôležité: Nádobu umiestnite do stredu príslušnej samostatnej varnej zóny. Veľké,

oválne, obdĺžnikové alebo podlhovasté nádoby umiestnite do stredu zóny Flexi tak, aby zakrývali obe stredové značky.

Príklady správneho a nesprávneho umiestnenia riadu.



Automatický režim	
Ak chcete aktivovať funkciu Flexi zóna v automatickom režime, dvakrát stlačte  tlačidlo Flexi zóna. Horná a dolná zóna prejdú do automatického režimu. V automatickom režime Flexi zóna automaticky nastaví výkon podľa umiestnenia riadu.	
Automatický režim 1: Položte jeden riad na zónu Flexi a začnite variť. Ak je riad umiestnený v prednej časti zóny, varná doska nastaví stupeň výkonu 9. Ak je riad umiestnený v zadnej časti zóny, nastaví stupeň výkonu 2. Hneď ako varná doska rozpozná prvú nádobu a začne ju ohrievať, je možné súčasne použiť ďalšiu nádobu.	
Automatický režim 2: Umiestnite na zónu Flexi súčasne dva riady (jeden na prednú a druhý na zadnú časť) a začnite variť. Varná doska nastaví pre celú zónu Flexi stupeň výkonu 6.	

Použitie ako jedna veľká zóna	
Ak chcete zónu Flexi používať ako jednu veľkú zónu, stlačte tlačidlo zóny Flexi  a podržte ho 3 sekundy. Zobrazí sa indikátor zadnej zóny a indikátor prednej zóny.	
Výkon sa nastavuje rovnako ako pri bežnej varnej zóne. Pri použití zóny Flexi najprv dotknite posúvača prednej zóny. Indikátor zóny Flexi bude 5 sekúnd blikat' a počas tejto doby môžete posúvačom prednej zóny nastaviť výkon celej zóny Flexi. Ak presuniete nádobu z prednej časti do zadnej (alebo naopak), zóna Flexi automaticky rozpozná novú polohu a zachová rovnaký výkon.	
Použitie ako dve nezávislé zóny	
Ak chcete zónu Flexi používať ako dve samostatné zóny s odlišným výkonom, vyberte príslušnú zónu jej tlačidlom a nastavte výkon posuvníkom.	
Vypnutie funkcie Flexi zóny	
Funkciu Flexi zóny zrušíte podržaním jej tlačidla po dobu 2 sekúnd. Alebo môžete nastaviť výkon zóny Flexi na 0; funkcia zóny Flexi sa automaticky zruší za 5 sekúnd.	

3.4.5 Zablokovanie ovládacích prvkov

Ovládacie prvky môžete uzamknúť, aby ste zabránili neúmyselnému použitiu (napríklad náhodnému zapnutiu varných zón deťmi).

Keď sú ovládacie prvky uzamknuté, všetky okrem tlačidla ZAP/VYP sú neaktívne.

Zablokovanie ovládacích prvkov	
Stlačte tlačidlo detskej poistky. 	Indikátor časovača zobrazí „Lo“.
Odblokovanie ovládacích prvkov	
Stlačte tlačidlo detskej poistky 	a podržte ho 3 sekundy.

⚠ Keď je varná doska uzamknutá, všetky ovládacie prvky okrem tlačidla ① ZAP/VYP sú neaktívne. V prípade núdze môžete indukčnú varnú dosku kedykoľvek vypnúť tlačidlom ZAP/VYP, pred ďalším použitím ju však musíte odomknúť. Ak varnú dosku vypnete v uzamknutom stave a následne ju chcete opäť zapnúť, na displeji časovača sa zobrazí „Lo“. Stlačte tlačidlo detského zámku a podržte ho 3 sekundy, kým nezaznie zvukový signál a symbol „Lo“ nezhasne. Potom môžete indukčnú varnú dosku opäť používať.

3.4.6 Časovač

Časovač môžete používať dvoma spôsobmi:

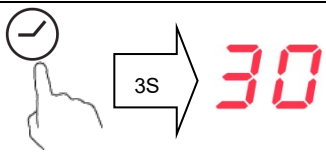
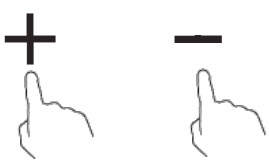
Môžete ho použiť ako minútku. V takom prípade časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žiadnu varnú zónu.

Môžete ho nastaviť tak, aby po uplynutí nastaveného času vypol jednu alebo viacero varných zón.

Maximálna nastaviteľná doba časovača je 99 minút.

a) Použitie časovača ako minútky

Ak nie je zvolená žiadna varná zóna

Uistite sa, že je varná doska zapnutá a aspoň jedna varná zóna pracuje s nastaveným výkonom. Poznámka: Minútku môžete použiť aj bez výberu varného poľa.	
Nastavte čas stlačením tlačidla časovača.	
Jedným stlačením tlačidla na zvýšenie času predĺžite nastavený čas o 1 minútu. Podržaním tlačidla na zvýšenie času budete čas predlžovať po 10 minútach. Ovládač na skrátenie času funguje rovnakým spôsobom.	

Potvrdenie nastaveného času: Akonáhle prestanete upravovať čas pomocou tlačidiel na zvýšenie alebo zníženie času, indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať a varná doska nastavenie automaticky potvrdí.	
Po nastavení časovača začne blikať malá bodka v pravom dolnom rohu indikátora časovača, čo signalizuje aktívnu funkciu časovača.	
Po uplynutí nastaveného času bude 30 sekúnd znieť zvukový signál a indikátor časovača zobrazí „00“.	

b) Nastavenie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

Varné zóny je možné pre túto funkciu nastaviť nasledovne:

Nastavenie jednej zóny	
Stlačte tlačidlo varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač. Na displeji časovača sa zobrazí blikajúca hodnota „30“.	
Čas nastavte tlačidlom na zvýšenie alebo zníženie času.	
Jedným stlačením tlačidla na zvýšenie času predĺžite nastavený čas o 1 minútu. Podržaním tlačidla na zvýšenie času budete čas predlžovať po 10 minútach. Ovládač na zníženie času funguje rovnakým spôsobom.	
Potvrdenie nastaveného času: Akonáhle prestanete upravovať čas pomocou tlačidiel na zvýšenie alebo zníženie času, indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať a varná doska nastavenie automaticky potvrdí.	

Po nastavení sa okamžite spustí odpočítavanie. Rozsvieti sa indikátor časovača príslušnej varnej zóny.	
Po uplynutí nastaveného času sa príslušná varná zóna automaticky vypne.	



Ostatné varné zóny, ktoré boli zapnuté skôr, zostanú v prevádzke.

Nastavenie viacerých zón:	
Postup nastavenia viacerých zón je podobný ako pri nastavení jednej zóny. Ak nastavíte čas súčasne pre viacero varných zón, rozsvietia sa symboly časovača príslušných zón. Na displeji minút sa zobrazuje najkratší nastavený čas. Symbol časovača príslušnej zóny svieti až do uplynutia nastaveného času.	
Po uplynutí najkratšieho nastaveného času sa príslušná zóna vypne. Následne sa zobrazí nový najkratší čas a začne blikat symbol časovača príslušnej zóny.	 (nastavené na 30 minút)
Po stlačení tlačidla varnej zóny sa na displeji časovača zobrazí čas nastavený pre túto zónu.	

3.4.7 Použitie funkcie Pauza (Stop & Go)

Pomocou funkcie Stop & Go môžete prerušiť prebiehajúce varenie a vyriešiť naliehavú situáciu. Po návrate môžete obnoviť rovnaké nastavenia a pokračovať v používaní varného panela.

Aktivácia funkcie Pauza (Stop & Go)	
Keď sú varné zóny v prevádzke, stlačte tlačidlo Pauza. Na všetkých displejoch sa zobrazí symbol pauzy a varná doska prestane ohrievať. V tomto momente je možné používať iba tlačidlá Pauza, Detská poistka a ZAP/VYP.	

Zrušenie funkcie Stop & Go

Z bezpečnostných dôvodov je na deaktiváciu tejto funkcie potrebné vykonať dva kroky.

Stlačte tlačidlo Pauza.  Všetky indikátory začnú blikať. Potom znovu stlačte ľubovoľné tlačidlo **okrem** tlačidiel ZAP/VYP a Pauza.  Funkcia Stop & Go sa deaktivuje, na displejoch sa obnovia pôvodné nastavenia a varné zóny budú pokračovať v ohreve.

3.4.8 Používanie funkcií varenia

Aktivácia funkcie varenia

Dotknite sa posuvníka varného poľa, na ktorom chcete aktivovať funkciu varenia.

V prípade zóny Flexi jedným dotykom na posuvník prednej zóny vyberte zónu Flexi.



Keď indikátor vybranej zóny bliká, jedným dotykom stlačte tlačidlo  funkcií varenia.

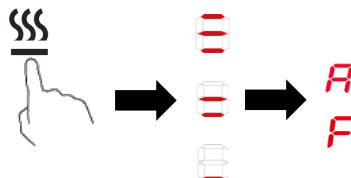
Indikátor zóny zobrazí symbol  rozpúšťania pre funkciu rozpúšťania.

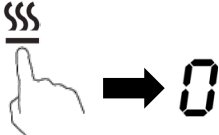
Dvojitým stlačením tlačidla funkcií varenia sa na indikátore zóny zobrazí symbol  udržiavania teploty.

Trojitým stlačením tlačidla funkcií varenia sa na indikátore zóny zobrazí symbol  pomalého varenia.

Štvornásobným stlačením tlačidla funkcií varenia sa na indikátore zóny zobrazí symbol  automatického vyprážania v oleji.

Päťkrát stlačením tlačidla funkcií varenia sa na indikátore zóny zobrazí symbol  automatického varenia.

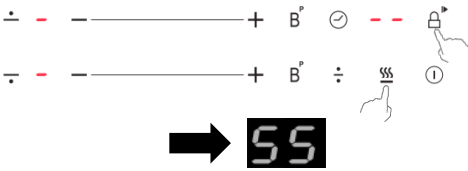
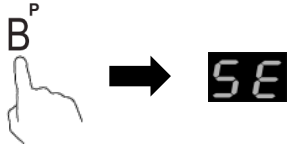


Zrušenie funkcie varenia	
Dotknite sa posuvníka varnej zóny, na ktorej chcete funkciu varenia deaktivovať. V prípade zóny Flexi jedným dotykom na posuvník prednej zóny vyberiete zónu Flexi.	
Spôsob A: Dotknite sa posuvníka. Varná zóna sa vráti na zvolený stupeň výkonu a režim funkcie varenia sa automaticky ukončí.	
Spôsob B: Nastavte tlačidlá  funkcií varenia na stupeň výkonu 0. Režim funkcie varenia sa automaticky ukončí a zvolená zóna prejde do pohotovostného režimu. Indikátor zóny zobrazí „-“. Poznámka: Pri opakovanom stlačení tlačidla funkcie varenia  sa symboly na indikátore zobrazujú v nasledujúcom poradí:  ->  ->  ->  ->  ->  ->  ->  ->  ->  ->  ->  ->  ->  ->  -> 	

3.4.9 Funkcia riadenia príkonu „Power Management“

Maximálny príkon varného panela môžete obmedziť s cieľom úspory energie alebo pre použitie v elektrickej inštalácii so špeciálnymi požiadavkami.

Otvorenie ponuky nastavení regulácie príkonu	
Zapnite varnú dosku stlačením tlačidla ZAP/VYP.  Ak nevykonáte žiadnu ďalšiu operáciu, varná doska zostane 1 minútu v pohotovostnom režime.	

Keď je varná doska v pohotovostnom režime, stlačte tlačidlo funkcie varenia pravej  prednej zóny a súčasne tlačidlo Pauza (Stop & Go) na 3  sekundy. Varná doska prejde do režimu nastavenia príkonu a indikátor časovača zobrazí „55“.	
Stlačte tlačidlo  Boost a na displeji časovača sa zobrazí „5E“.	
Súčasne stlačte tlačidlo funkcie varenia pravej  prednej zóny a tlačidlo detského zámku.  Ukazovateľ časovača zobrazí aktuálne nastavenie výkonu 35.	
Pomocou tlačidla na  zvýšenie času alebo  tlačidla na zníženie času zmeňte maximálny príkon. Môžete zvoliť hodnotu 28 (2800 W) alebo 35 (3500 W). Ukazovateľ časovača zobrazuje hodnoty v nasledujúcom poradí: 35 -> 28 -> 35	
Po nastavení maximálneho príkonu potvrdte nastavenie stlačením tlačidla Boost. Varná doska sa automaticky vráti do pohotovostného režimu. Všetky indikátory zón zobrazujú „-“.	
Ak varnú dosku počas nastavovania vypnete, zmena sa neuloží a postup je potrebné zopakovať od prvého kroku.	

3.4.10 Predvolené doby prevádzky

Automatické vypnutie je bezpečnostná funkcia indukčnej varnej dosky. Ak zabudnete varnú dosku vypnúť, po určitej dobe sa vypne automaticky. Predvolené doby prevádzky pre jednotlivé stupne výkonu sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu	1, 2, 3	4, 5, 6	7, 8	9	b	P
Počiatočná doba prevádzky (min)	360	180	120	90	5	5

Po odstránení nádoby môže indukčná varná doska okamžite prestať ohrievať a po 2 minútach sa automaticky vypne.

 Osoby s kardiostimulátorom sa musia pred použitím tohto spotrebiča poradiť so svojim lekárom.

4. Pokyny na varenie

 Pri vyprážaní buďte opatrní, pretože olej a tuk sa veľmi rýchlo zahrievajú, najmä pri použití funkcie Boost. Pri veľmi vysokých teplotách sa olej a tuk môžu samovoľne vznietiť, čo predstavuje vážne nebezpečenstvo požiaru.

4.1 Tipy na varenie

Akonáhle jedlo začne vriieť, znížte nastavenie výkonu.

Použitím pokrievky skráťíte dobu varenia a vďaka udržaniu tepla ušetríte energiu.

Použite čo najmenšie množstvo tekutiny alebo tuku, aby ste skrátili dobu varenia.

Varenie začnite na vysokom stupni výkonu a po zahriatí jedla výkon znížte.

4.1.1 Mierne varenie a varenie ryže

Dusenie prebieha pod bodom varu, približne pri 85 °C, kedy sa na hladine tekutiny objavujú bubliny len občas. Tento spôsob je základom chutných polievok a jemných dusených jedál, pretože ich chuť sa rozvíja bez rozvarenia surovín. Omáčky na báze vajec a omáčky zahustené múkou pripravujte tiež pod bodom varu.

Niektoré postupy, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať vyšší než najnižší stupeň výkonu, aby sa jedlo správne uvarilo v odporúčanom čase.

4.1.2 Pečenie steakov

Príprava šťavnatých a chutných steakov:

1. Pred prípravou nechajte mäso približne 20 minút pri izbovej teplote.
2. Rozohrejte panvicu s hrubým dnom.
3. Obe strany steaku potrite olejom. Do horúcej panvice nakvapkajte malé množstvo oleja a potom do nej vložte mäso.
4. Steak počas prípravy otočte len raz. Presný čas závisí od hrúbky steaku a požadovaného stupňa prepečenia. Môže sa pohybovať približne od 1 do 8 minút z každej strany. Stupeň prepečenia zistíte stlačením steaku – čím je pevnejší, tým je viac prepečený.
5. Pred podávaním nechajte steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri, aby sa uvoľnil a zmäkol.

4.1.3 Restovanie vo woku

1. Zvoľte wok s plochým dnom vhodný na indukčné varenie alebo veľkú panvicu.
2. Pripravte si všetky suroviny a pomôcky. Restovanie musí prebiehať rýchlo. Ak pripravujete väčšie množstvo jedla, rozdeľte ho na niekoľko menších dávok.
3. Panvicu krátko predhrejte a pridajte vhodný olej.
4. Najskôr pripravte mäso, potom ho odložte nabok a udržiajte v teple.
5. Opečte zeleninu. Akonáhle je horúca, ale stále chrumková, nastavte varnú zónu na nižší výkon, vráťte mäso do panvice a pridajte omáčku.
6. Zložky jemne premiešajte, aby sa dôkladne prehriali.
7. Ihneď podávajte.

4.2 Detekcia drobných predmetov

Ak na varnom paneli zostane nádoba nevhodnej veľkosti, nádoba z nemagnetického materiálu (napr. z hliníka) alebo iný drobný predmet (napr. nôž, vidlička či kľúč), varný panel sa po 1 minúte automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude indukčný varný panel chladieť ešte ďalšiu 1 minútu.

5. Nastavenie výkonu

Nižšie uvedené nastavenia sú iba orientačné. Presné nastavenie závisí od viacerých faktorov, napríklad od použitého riadu a množstva pripravovaného jedla. Vyskúšajte rôzne stupne výkonu a vyberte si nastavenie, ktoré vám najviac vyhovuje.

Úroveň výkonu	Vhodné použitie
1–2	• šetrné ohrievanie malého množstva potravín • rozpúšťanie čokolády a masla a príprava potravín, ktoré sa ľahko pripália • mierne varenie • pomalé ohrievanie
3–4	• ohrievanie • prudké varenie • varenie ryže
5–6	• palacinky
7–8	• restovanie • varenie cestovín
9/b	• rýchle opekanie • privedenie polievky do varu
P	• restovanie vo woku • varenie vody

6. Údržba a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie sklokeramické ho povrchu (odtlačky prstov, stopy, škvrny od potravín alebo rozliate tekutiny bez obsahu cukru)	1. Odpojte varnú dosku od napájania. 2. Pokiaľ je sklokeramický povrch ešte teplý (nie však horúci), naneste na varnú dosku čistiaci prostriedok. 3. Opláchnite a osušte čistou utierkou alebo papierovou utierkou. 4. Znovu pripojte varnú dosku k napájaniu.	• Po odpojení varného panela od napájania sa nezobrazuje indikátor „horúci povrch“, varná zóna však môže byť stále horúca! Buďte mimoriadne opatrní. • Hrubé drôtené špongie, niektoré nylonové špongie a hrubé alebo abrazívne čistiace prostriedky môžu poškriabať sklokeramický povrch. Vždy si prečítajte informácie na obale a overte si, či je čistiaci prostriedok alebo špongia vhodná. • Na varnú dosku nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku; sklokeramický povrch by sa mohol zafarbiť.

Pretečené a roztavené potraviny a horúce rozliate tekutiny s obsahom cukru na sklokeramickom povrchu	Okamžite ich odstráňte obracačkou, stierkou alebo škrabkou s žiletkovou čepeľou vhodnou na indukčné varné dosky, dávajte však pozor na horúci povrch varných zón: 1. Odpojte varnú dosku od elektrickej siete pomocou nástenného vypínača. 2. Držte čepeľ alebo nástroj pod uhlom 30° a zškrabte nečistoty alebo rozliatu tekutinu do chladnej časti varného panela. 3. Nečistoty alebo rozliatu tekutinu odstráňte utierkou alebo papierovou utierkou. 4. Postupujte podľa krokov 2 až 4 uvedených vyššie v časti „Bežné znečistenie sklokeramického povrchu“.	• Škvry po roztavených potravinách a potravin alebo rozliatych tekutin s obsahom cukru odstráňte čo čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickom povrchu vychladnúť, môže byť ťažké ich odstrániť, prípadne môžu povrch trvalo poškodiť. • Nebezpečenstvo porezania: po zasunutí bezpečnostného krytu sa odkryje mimoriadne ostrá čepeľ škrabky. Používajte ju s maximálnou opatrnosťou a vždy ju bezpečne odkladajte mimo dosahu detí.
Rozliate tekutiny na dotykových ovládacích prvkoch	1. Odpojte varnú dosku od napájania. 2. Rozliatu tekutinu vysajte. 3. Oblasť dotykových ovládacích prvkov utrite čistou vlhkou špongiou alebo utierkou. 4. Oblasť dôkladne osušte papierovou utierkou. 5. Znovu pripojte varnú dosku k napájaniu.	• Varná doska môže vydávať zvukový signál a sama sa vypnúť; dotykové ovládacie prvky nemusia fungovať, pokiaľ na nich zostáva tekutina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky oblasť dotykového ovládania dôkladne osušte.

7. Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Indukčnú varnú dosku nie je možné zapnúť.	Nie je napájaná elektrickou energiou.	Uistite sa, že je indukčná varná doska pripojená k elektrickej sieti a zapnutá. Skontrolujte, či v dome alebo vo vašej oblasti nedošlo k výpadku elektrickej energie. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, obráťte sa na kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládacie prvky nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Odomknite ovládacie prvky. Pokyny nájdete v časti „Používanie indukčnej varnej dosky“.
Dotykové ovládacie prvky sa ťažko ovládajú.	Na ovládacích prvkoch sa môže nachádzať tenká vrstva vody alebo sa ich možno dotýkate špičkou prsta namiesto polštárika prsta.	Uistite sa, že oblasť dotykových ovládacích prvkov je suchá, a ovládajte ich políčkou prsta.
Sklokeramický povrch je poškrábaný.	Nádobie má hrubé okraje. Používate nevhodnú abrazívnu špongiu alebo čistiaci prostriedok.	Používajte riad s plochým a hladkým dnom. Pozrite si časť „Výber vhodného riadu“. Pozrite si časť „Údržba a čistenie“.
Niektoré nádoby vydávajú praskanie alebo cvakanie.	Môže to byť spôsobené konštrukciou použitého riadu (vrstvami rôznych kovov, ktoré vibrujú odlišne).	Ide o bežný jav daný konštrukciou riadu, ktorý neznamená poruchu.
Indukčná varná doska vydáva slabý bzučiaci zvuk pri použití vysokého výkonu.	Tento zvuk je spôsobený technológiou indukčného varenia.	Ide o bežný jav. Po znížení výkonu by mal zvuk stíchnuť alebo úplne zmiznúť.

Z indukčnej varné dosky je počuť ventilátor.	Zapol sa chladiaci ventilátor zabudovaný v indukčnej varnej doske, aby sa zabránilo prehriatiu elektroniky. Môže byť v prevádzke aj po vypnutí indukčnej varnej dosky.	Ide o bežný jav, ktorý nevyžaduje žiadny zásah. Pokiaľ je ventilátor v prevádzke, neodpájajte varnú dosku od elektrickej siete pomocou nástenného vypínača.
Nádoba sa nezahrieva a na displeji sa zobrazuje symbol.	Indukčná varná doska nedokáže rozpoznať nádobu, pretože nie je vhodná na indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže rozpoznať riad, pretože je pre danú varnú zónu príliš malý alebo nie je na nej správne vycentrovaný.	Použite riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite si časť „Výber vhodného riadu“. Nádobu vycentrujte a uistite sa, že veľkosť jej dna zodpovedá varnej zóne.
Indukčná varná doska alebo niektorá varná zóna sa neočakávane vyplá, ozval sa zvukový signál a na displeji sa zobrazil chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvoma číslicami na displeji časovača).	Technická porucha.	Zapíšte si zobrazené písmená a číslice, odpojte indukčnú varnú dosku od elektrickej siete pomocou nástenného vypínača a obráťte sa na kvalifikovaného technika.

8. Chybové hlásenia a diagnostika

Indukčná varná doska je vybavená funkciou vlastnej diagnostiky. Pomocou tohto testu môže technik skontrolovať funkciu viacerých komponentov bez toho, aby musel varnú dosku rozobrať alebo vybrať z pracovnej dosky.

Nasledujúce informácie v tejto kapitole sú určené výlučne pre odborných servisných technikov. Nie sú určené na opravy ani údržbu vykonávanú používateľom.

Riešenie problémov

Chybové kódy	Možná príčina	Riešenie
	Nádoba nie je umiestnená alebo nie je vhodná.	Použite inú nádobu.
ER03	Na skle nad zónou ovládacích prvkov je voda alebo nádoba.	Vyčistite oblasť ovládacích prvkov.
F1	Došlo k poruche spojenia medzi doskou displeja a ľavou hlavnou doskou .	1. Napájací kábel nie je správne zapojený alebo je poškodený. 2. Vymeňte hlavnú dosku.
F3	Porucha snímača teploty cievky.	Vymeňte snímač cievky.
F4	Porucha snímača teploty hlavnej dosky.	Vymeňte hlavnú dosku.
E1	Teplota indukčnej cievky je príliš vysoká.	Po vychladnutí indukčnú varnú dosku opäť zapnite. Ak problém pretrváva, vymeňte cievku a jej snímač.
E2	Teplota snímača IGBT je príliš vysoká.	Po vychladnutí indukčnú varnú dosku opäť zapnite.
E3	Neštandardné napájacie napätie (príliš vysoké).	Skontrolujte, či je napájacie napätie v normálnom rozsahu. Až sa vráti do normálneho rozsahu, spotrebič zapnite.
E4	Neštandardné napájacie napätie (príliš nízke).	Skontrolujte, či je napájacie napätie v normálnom rozsahu. Po návrate do normálneho rozsahu spotrebič zapnite.
E5	Porucha snímača teploty .	Napájací kábel nie je správne zapojený alebo je nesprávne nainštalovaný.

Konkrétne poruchy a ich riešenie

Porucha	Problém	Riešenie A	Riešenie B
LED kontrolka nesvieti po pripojení spotrebiča k napájaniu.	Nie je prívod napájania.	Skontrolujte, či je zástrčka správne zasunutá do zásuvky a či zásuvka funguje.	
	Došlo k poruche spojenia medzi napájacou doskou a doskou displeja.	Skontrolujte pripojenie.	
	Napájacia doska je poškodená.	Vymeňte napájaciu dosku.	
	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
Niektoré tlačidlá nefungujú alebo LED displej nezobrazuje správne.	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
Kontrolka režimu varenia svieti, ale ohrev sa nespustí.	Varná doska má príliš vysokú teplotu.	Teplota okolia môže byť príliš vysoká. Otvor na prívod alebo odvod vzduchu môže byť upchaný.	
	Ventilátor nefunguje správne.	Skontrolujte, či ventilátor beží plynule. Ak nie, ventilátor vymeňte.	
	Hlavná doska je poškodená.	Vymeňte hlavnú dosku.	
Ohrev sa počas prevádzky náhle zastaví a na displeji blíká „U“.	Používate nesprávny typ nádoby.	Použite vhodnú nádobu (pozri návod na obsluhu).	Obvod detekcie nádoby je poškodený; vymeňte hlavnú dosku.
	Priemer nádoby je príliš malý.		
	Varná doska sa prehriala.	Spotrebič je prehriaty. Počkajte, kým sa teplota nevráti do normálneho rozsahu.	

		Spustíte spotrebič opäť stlačením tlačidla „ZAP/VYP“.	
Varné zóny na tej istej strane (napríklad prvá a druhá zóna) zobrazujú „U“.	Došlo k poruche spojenia medzi napájacou doskou a doskou displeja.	Skontrolujte pripojenie.	
	Komunikačná časť dosky displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
	Hlavná doska je poškodená.	Vymeňte napájaciu dosku.	
Motor ventilátora vydáva nezvyčajný zvuk.	Motor ventilátora je poškodený.	Vymeňte ventilátor.	

Vyššie sú uvedené postupy na posúdenie a kontrolu bežných porúch.

Spotrebič nerozoberajte sami, aby ste predišli nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej varnej dosky.

9. Inštalácia

9.1 Príprava montážneho otvoru

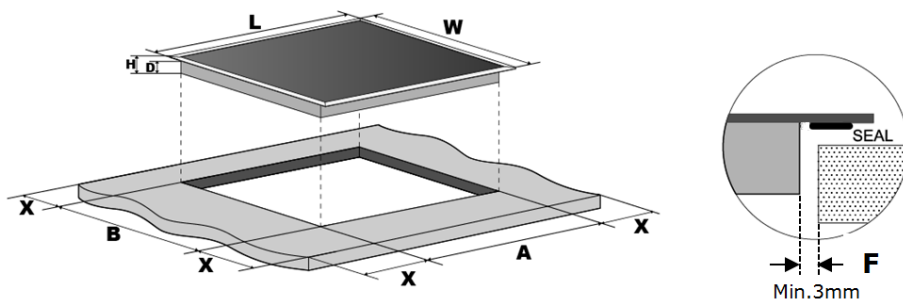
V pracovnej doske vyrežte otvor podľa rozmerov uvedených na výkrese.

Pre inštaláciu a používanie musí okolo otvoru zostať voľný priestor minimálne 5 cm.

Pracovná doska musí mať hrúbku minimálne 30 mm. Zvoľte tepelne odolný a elektricky nevodivý materiál pracovnej dosky. Drevo ani podobné vlákňité alebo hygroskopické materiály sa nesmú použiť, ak nie sú impregnované. Tým predídete úrazu elektrickým prúdom a výraznej deformácii spôsobenej tepelným žiarením varného panela. Pozrite si obrázok nižšie:



Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi bočnými stranami varného panela a vnútornými plochami pracovnej dosky musí byť minimálne 3 mm.

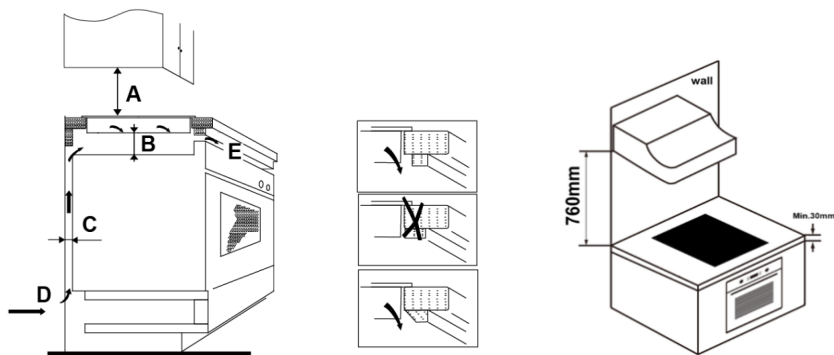


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
290	520	58	54	265	495	min. 50	min. 3

Za každých okolností zabezpečte dobré vetranie indukčnej varnej dosky a dbajte na to, aby otvory pre prívod a odvod vzduchu neboli upchaté. Zabezpečte vhodné prevádzkové podmienky varnej dosky. Pozrite si obrázok nižšie.



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

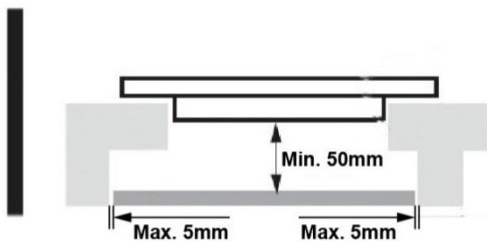


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Prívod vzduchu	Odvod vzduchu 5 mm

UPOZORNENIE: Zabezpečenie dostatočného odvetrania

Zabezpečte dobré vetranie indukčnej varnej dosky a dbajte na to, aby otvory pre prívod

a odvod vzduchu neboli upchaté. Aby sa zabránilo náhodnému dotyku s prehriatou spodnou časťou varného panela alebo neočakávanému úrazu elektrickým prúdom počas prevádzky, je potrebné umiestniť drevenú oddeľovaciu dosku pripevnenú skrutkami najmenej 50 mm pod spodnú časť varného panela. Dodržujte nižšie uvedené požiadavky.



Po vonkajšom obvode varného panela sa nachádzajú ventilačné otvory. Pri osadzovaní varného panela do otvoru **MUSÍTE** zabezpečiť, aby tieto otvory nezakrývala pracovná doska.



Lepidlo spájajúce plastové alebo drevené časti nábytku musí odolávať teplote minimálne 150 °C, aby nedošlo k odlepeniu obkladu.

Zadná stena a príslušné a okolité povrchy preto musia odolávať teplote 90 °C.

9.2 Pred inštaláciou varného panela sa uistite, že :

Pracovná doska je rovná a pravouhlá a v priestore potrebnom na inštaláciu sa nenachádzajú žiadne konštrukčné prvky.

Pracovná doska je vyrobená z tepelne odolného a elektricky nevodivého materiálu.

Ak je varná doska inštalovaná nad rúrou, rúra je vybavená vstavaným chladiacim ventilátorom.

Inštalácia spĺňa všetky požiadavky na minimálne vzdialenosti a príslušné normy a predpisy.

Do pevnej elektroinštalácie je zabudované vhodné odpojovacie zariadenie umožňujúce úplné odpojenie od elektrickej siete, ktoré je namontované a umiestnené v súlade s miestnymi predpismi pre elektroinštalácie.

Odpojovacie zariadenie musí byť schváleného typu a musí zabezpečovať vzdialenosť medzi odpojenými kontaktmi najmenej 3 mm vo všetkých póloch (alebo vo všetkých aktívnych [fázových] vodičoch, ak miestne predpisy takúto odchýlku povoľujú).

Po inštalácii varného panela musí byť odpojovacie zariadenie pre používateľa ľahko prístupné.

V prípade pochybností týkajúcich sa inštalácie sa obráťte na miestny stavebný úrad a oboznámte sa s príslušnými predpismi.

Povrchy stien v okolí varného panela vybavte tepelne odolnou a ľahko čistiteľnou úpravou (napríklad keramickým obkladom).

9.3 Po inštalácii varného panela sa uistite, že:

Napájací kábel nie je prístupný cez dvierka ani zásuvky kuchynskej linky.

Do spodnej časti varného panela prúdi z priestoru mimo kuchynskej linky dostatočné množstvo čerstvého vzduchu.

Ak je varná doska inštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, pod jej spodnou časťou je inštalovaná tepelná ochranná priečka.

Odpojovacie zariadenie je pre používateľa ľahko prístupné.

9.4 Pred umiestnením upevňovacích držiakov

Spotrebič položte na stabilný a hladký povrch (použite obal). Na ovládacie prvky vyčnievajúce z varného panela nevyvíjajte silu.

9.5 Nastavenie polohy držiakov

Odskrutkujte stredný skrutku na každej strane varného panela, nasadte úchytka a upevnite ju odskrutkovanou skrutkou späť na každú stranu varného panela. Na

upevnenie stačí jedna úchytka na každej strane.

Štyri upevňovacie držiaky sú zabalené v plastovom vrecku spolu s návodom na obsluhu.



9.6 Upozornenia

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaná osoba alebo technik. K dispozícii sú naši odborníci. Inštaláciu nikdy nevykonávajte sami.
2. Varná doska nesmie byť inštalovaná priamo nad umývačkou riadu, chladničkou, mrazničkou, práčkou alebo sušičkou, pretože vlhkosť môže poškodiť jej elektroniku.
3. Indukčnú varnú dosku je potrebné nainštalovať tak, aby bol zabezpečený dostatočný odvod tepla a zvýšila sa jej spoľahlivosť.
4. Stena a povrchy nad pracovnou doskou v zóne ohrevu musia byť tepelne odolné.
5. Aby nedošlo k poškodeniu, musia byť vrstvené materiály a lepidlá tepelne odolné.
6. Na čistenie sa nesmie používať parný čistič.

9.7 Pripojenie varného panela k elektrickej sieti



Varnú dosku smie k elektrickej sieti pripojiť iba osoba s príslušnou kvalifikáciou.

Pred pripojením varného panela k elektrickej sieti skontrolujte, či:

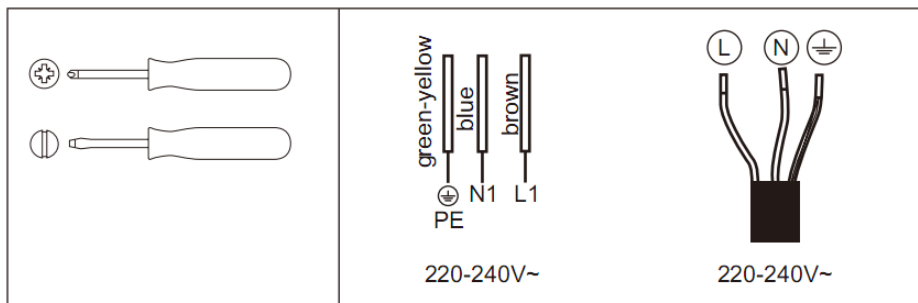
1. Domáca elektroinštalácia je dimenzovaná na príkon varného panela.
2. Napätie zodpovedá hodnote uvedenej na výrobnom štítku.
3. Pričný rez napájacieho kábla zodpovedá zaťaženiu uvedenému na výrobnom štítku.

Na pripojenie varného panela k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozbočovače, pretože môžu spôsobiť prehriatie a požiar.

Napájací kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom mieste neprekročila 75 °C.

 Nechajte elektrikárom overiť, či je domová elektroinštalácia vhodná bez nutnosti úprav.

Všetky úpravy smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.



Označenie vodičov

Farba vodiča	Označenie v schéme	Funkcia
zelenožltý	PE	ochranný vodič
modrý	N1	nulový (stredný) vodič
hnedý	L1	fázový vodič

Napájacie napätie: 220–240 V~

Tento spotrebič vyžaduje pre každú fázu istič 16 A.

Ak je kábel poškodený alebo je potrebné ho vymeniť, výmenu musí vykonať pracovník autorizovaného servisu pomocou špeciálneho náradia, aby sa predišlo nehode.

Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalované viacpólové odpojovacie zariadenie s vzdialenosťou medzi kontaktmi najmenej 3 mm.

Inštalčný technik musí zabezpečiť správne elektrické pripojenie v súlade s bezpečnostnými predpismi.

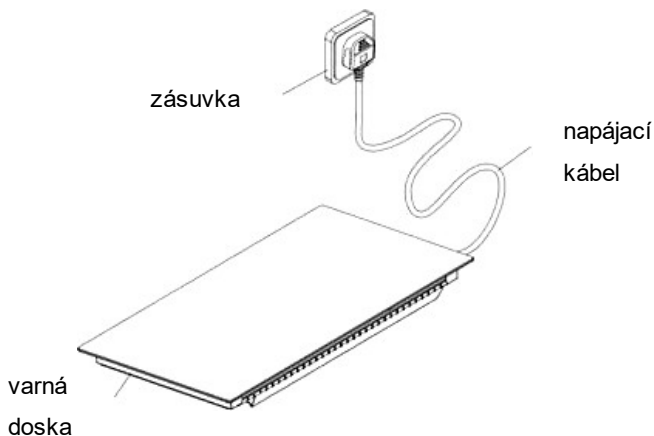
Kábel nesmie byť ohnutý ani stlačený.

Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a smie ho vymeniť iba autorizovaný technik.



Po inštalácii nesmie byť spodná časť varného panela ani napájací kábel prístupné.

Ak je spotrebič vybavený zástrčkou, zapojte ju do zásuvky.



Likvidácia spotrebiča a obalových materiálov



Tento spotrebič je elektrické a elektronické zariadenie a je označený v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2012/19/EÚ o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Symbol  preškrtnutej smetnej nádoby na výrobku znamená, že spotrebič nesmie byť po skončení životnosti vyhodený do zmesi komunálneho odpadu.

Po skončení životnosti spotrebič odovzdajte na určenom mieste spätného odberu alebo separovaného zberu odpadu z elektrických a elektronických zariadení v súlade s miestnymi predpismi. Správnym odovzdaním pomáhate predchádzať možným nepriaznivým vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie a podporujete opätovné použitie, zhodnotenie a recykláciu materiálov.

Informácie o možnostiach odovzdania, spätného odberu, spracovania a recyklácie tohto výrobku získate na miestnom príslušnom úrade, u prevádzkovateľa systému nakladania s komunálnym odpadom alebo u predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili. Obalové materiály likvidujte v súlade s miestnymi pravidlami triedenia odpadu. Obaly nenechávajúť voľne prístupné deťom.

Spis treści

1. WPROWADZENIE	1
1.1 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	1
1.2 INSTALACJA.....	1
1.2.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.....	1
1.2.2 Niebezpieczeństwo skaleczenia.....	1
1.2.3 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	1
1.3 EKSPLOATACJA I KONSERWACJA	3
1.3.1 Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym.....	3
1.3.2 Zagrożenia dla zdrowia	4
1.3.3 Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą powierzchnią	4
1.3.4 Niebezpieczeństwo skaleczenia.....	4
1.3.5 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5
2. OPIS PRODUKTU	7
2.1 WIDOK Z GÓRY	7
2.2 PANEL STEROWANIA.....	7
2.3 INFORMACJE O GOTOWANIU INDUKCYJNYM.....	8
2.4 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM NOWEJ PŁYTY INDUKCYJNEJ.....	8
2.5 DANE TECHNICZNE	8
2.6 ARKUSZ INFORMACYJNY UE	9
3. OBSŁUGA PRODUKTU	9
3.1 STEROWANIE DOTYKOWE	9
3.2 WYBÓR ODPOWIEDNICH NACZYŃ.....	10
3.3 WYMIARY NACZYŃ	11
3.4 SPOSÓB UŻYTKOWANIA	11
3.4.1 Rozpoczęcie gotowania	11
3.4.2 Zakończenie gotowania	12
3.4.3 Korzystanie z funkcji Boost.....	13
3.4.4 Strefa Flexi.....	14
3.4.5 Blokada elementów sterujących.....	15
3.4.6 Timer	16

3.4.7 Korzystanie z funkcji pauzy (Stop & Go)	19
3.4.8 Korzystanie z funkcji gotowania.....	19
3.4.9 Funkcja zarządzania poborem mocy (Power Management)	21
3.4.10 Domyślne czasy pracy.....	22
4. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA	23
4.1 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA	23
4.1.1 Gotowanie na małym ogniu i gotowanie ryżu	23
4.1.2 Smażenie steków	23
4.1.3 Smażenie w woku	24
4.2 WYKRYWANIE DROBNYCH PRZEDMIOTÓW	24
5. REGULACJA MOCY	24
6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	26
7. PORADY I WSKAZÓWKI	28
8. KOMUNIKATY O BŁĘDACH I DIAGNOSTYKA.....	30
9. INSTALACJA	33
9.1 PRZYGOTOWANIE OTWORU MONTAŻOWEGO	33
9.2 PRZED MONTAŻEM PŁYTY GRZEWCEJ UPEWNIJ SIĘ, ŻE:.....	36
9.3 PO ZAMONTOWANIU PŁYTY KUCHENNEJ UPEWNIJ SIĘ, ŻE:.....	36
9.4 PRZED UMIESZCZENIEM UCHWYTÓW MOCUJĄCYCH.....	37
9.5 USTAWIENIE POŁOŻENIA UCHWYTÓW	37
9.6 OSTRZEŻENIA	37
9.7 PODŁĄCZENIE PŁYTY GRZEWCEJ DO SIECI ELEKTRYCZNEJ	38
UTYLIZACJA URZĄDZENIA I OPAKOWAŃ.....	40

1. Wprowadzenie

1.1 Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Państwa bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przed użyciem płyty grzewczej prosimy o zapoznanie się z poniższymi informacjami.

1.2 Instalacja

1.2.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac lub czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

Podłączenie do prawidłowo wykonanego uziemienia ochronnego jest niezbędne i obowiązkowe.

Zmiany w domowej instalacji elektrycznej może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może prowadzić do porażenia prądem elektrycznym lub śmierci.

1.2.2 Ryzyko skaleczenia

Należy zachować ostrożność – krawędzie panelu są ostre. Brak ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

1.2.3 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed instalacją lub użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje.

Nigdy nie należy kłaść na urządzeniu materiałów ani produktów łatwopalnych.

Przekaż te informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia; może to pomóc obniżyć koszty instalacji.

Aby uniknąć zagrożeń, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją montażu.

Urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje. Urządzenie musi być podłączone do obwodu elektrycznego wyposażonego w urządzenie odłączające, które umożliwia całkowite odłączenie od zasilania.

Nieprawidłowa instalacja urządzenia może skutkować utratą praw wynikających z gwarancji lub odpowiedzialności za szkody. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby o braku doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia zagrożenia musi go wymienić producent, jego przedstawiciel serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.

Uwaga: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym. Dotyczy to płyt grzewczych wykonanych ze szkła ceramicznego lub podobnego materiału, który chroni elementy znajdujące się pod napięciem.

Nie należy kłaść na powierzchni płyty grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzewać.

Do czyszczenia nie wolno używać odkurzacza parowego.

Nie należy używać odkurzacza parowego do czyszczenia płyty

grzewczej.

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach grzewczych.

Proces gotowania musi odbywać się pod nadzorem. Krótkotrwały proces gotowania musi odbywać się pod stałym nadzorem.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie na płycie grzewczej z tłuszczem lub olejem bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić pożaru wodą. Wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.

OSTRZEŻENIE: Należy używać wyłącznie osłon ochronnych płyty grzewczej zaprojektowanych przez producenta urządzenia kuchennego, osłon oznaczonych przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub osłon wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może spowodować wypadek.

1.3 Eksploatacja i konserwacja

1.3.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Nie należy gotować na uszkodzonej lub pękniętej płycie grzewczej. Jeśli powierzchnia płyty grzewczej pęknie lub ulegnie uszkodzeniu, należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej (za pomocą wyłącznika ściennego) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

Przed czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej za pomocą wyłącznika ściennego. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może prowadzić do porażenia prądem elektrycznym lub śmierci.

1.3.2 Zagrożenia dla zdrowia

Urządzenie to spełnia normy bezpieczeństwa dotyczące kompatybilności elektromagnetycznej.

Jednak osoby z rozrusznikiem serca lub innymi implantami elektrycznymi (np. pompą insulinową) muszą przed użyciem tego urządzenia skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu i upewnić się, że pole elektromagnetyczne nie będzie miało niekorzystnego wpływu na implant.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może prowadzić do śmierci.

1.3.3 Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą powierzchnią

Podczas użytkowania dostępne części urządzenia nagrzewają się do temperatury, która może spowodować oparzenia.

Dopóki powierzchnia nie ostygnie, nie należy dotykać powierzchni szklano-ceramicznej ciałem, ubraniem ani żadnym innym przedmiotem poza odpowiednimi naczyniami.

Trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości.

Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Należy sprawdzić, czy uchwyty nie wystają ponad inne włączone strefy grzewcze.

Należy trzymać je poza zasięgiem dzieci.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może prowadzić do poparzeń lub oparzeń.

1.3.4 Niebezpieczeństwo skaleczenia

Po wsunięciu osłony zabezpieczającej odsłania się wyjątkowo ostre ostrze skrobaczki do płyty grzewczej. Należy używać jej z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać ją w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Brak należytej ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

1.3.5 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

Przelanie się zawartości powoduje dymienie i powstawanie tłustych osadów, które mogą się zapalić.

Nigdy nie należy używać urządzenia jako powierzchni roboczej lub do odkładania przedmiotów.

Nigdy nie należy pozostawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów ani przyborów kuchennych.

Nie należy umieszczać ani pozostawiać w pobliżu urządzenia przedmiotów wrażliwych na pole magnetyczne (np. kart kredytowych lub kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów lub odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one ulec zakłóceniom pod wpływem pola elektromagnetycznego urządzenia.

Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub podgrzewania pomieszczenia.

Po zakończeniu użytkowania należy zawsze wyłączyć strefy grzewcze oraz całą płytę grzewczą w sposób opisany w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą dotykowych elementów sterujących). Po zdjęciu naczynia nie należy polegać na funkcji wykrywania naczynia, która wyłącza strefy grzewcze.

Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem ani siadać, stać lub wspinać się na nie.

Nie należy przechowywać w szafkach nad urządzeniem przedmiotów, które mogłyby przyciągać uwagę dzieci. Dzieci wspinające się na płytę grzewczą mogą doznać poważnych obrażeń.

Nie należy pozostawiać dzieci samych lub bez nadzoru w pomieszczeniu, w którym urządzenie jest używane.

Dzieci lub osoby niepełnosprawne, których zdolność do obsługi urządzenia jest ograniczona, muszą zostać przeszkolone w zakresie jego obsługi przez odpowiedzialną i kompetentną osobę.

Osoba ta musi upewnić się, że są one w stanie obsługiwać urządzenie bez stwarzania zagrożenia dla siebie lub otoczenia. Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnych części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecone w instrukcji obsługi. Wszelkie inne prace serwisowe muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

Nie należy kłaść ani upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę grzewczą.

Nie należy stawiać na płycie grzewczej.

Nie należy używać naczyń o ostrych lub nierównych krawędziach ani przesuwac naczyń po powierzchni szklano-ceramicznej, ponieważ może to spowodować jej zarysowanie.

Do czyszczenia płyty grzewczej nie należy używać zmywaków drucianych ani innych gruboziarnistych środków czyszczących o działaniu ściernym, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię szklano-ceramiczną.

Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i w podobnych środowiskach, na przykład: w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; w gospodarstwach rolnych; dla gości w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych; w pensjonatach oferujących śniadania. **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.

Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

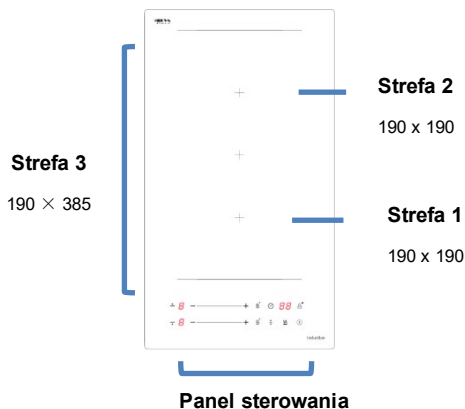
Zalecamy poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi i montażu, aby w pełni zrozumieć prawidłowy montaż i obsługę urządzenia.

Informacje dotyczące instalacji znajdują się w rozdziale poświęconym instalacji.

Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz zachować niniejszą instrukcję obsługi i montażu do wykorzystania w przyszłości.

2. Opis produktu

2.1 Widok z góry



1. Strefa o maksymalnej mocy 2000/2300/2600 W
2. Strefa o maksymalnej mocy 1500/1800/2000 W
3. Strefa o maksymalnej mocy 3000/3200/3600 W

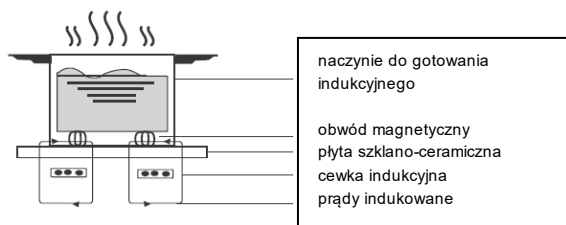
2.2 Panel sterowania



- | | |
|-------------------------------|---|
| A. Przycisk WŁ./WYŁ. | B. Suwak strefy tylnej |
| C. Suwak strefy przedniej | D. Przycisk Boost i Double Boost |
| E. Przycisk strefy Flexi | F. Blokada rodzicielska i pauza „Stop & Go” |
| G. Przycisk funkcji gotowania | H. Przycisk timera |
| I. Przycisk skrócenia czasu | J. Przycisk zwiększania czasu |

2.3 O gotowaniu indukcyjnym

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, nowoczesna, wydajna i ekonomiczna technologia. Pole elektromagnetyczne wytwarza ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez podgrzewanie powierzchni szklano-ceramicznej. Powierzchnia szklano-ceramiczna nagrzewa się wyłącznie dzięki ciepłu przenoszonemu z naczynia.



2.4 Przed pierwszym użyciem nowej płyty indukcyjnej

Należy zapoznać się z niniejszą instrukcją, zwracając szczególną uwagę na rozdział „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.

Należy usunąć wszelkie folie ochronne, które mogą nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.

2.5 Dane techniczne

Płyta grzewcza	KPI3005BP
Liczba stref grzewczych	2 strefy
Napięcie zasilania	220–240 V~ 50 Hz/60 Hz
Całkowita moc poboru	3500 W
Wymiary produktu DxSxW (mm)	290 x 520 x 58
Wymiary otworu montażowego A x B (mm)	265 x 495

Wymiary są jedynie przybliżone. Ponieważ nieustannie udoskonalamy nasze produkty, możemy zmienić dane techniczne i konstrukcję bez uprzedniego powiadomienia.

2.6 Arkusz informacyjny UE

Rozporządzenie	Dane pomiarowe	(UE) nr 66/2014
Norma badawcza		EN 60350-2:2013
Liczba stref grzewczych	Liczba	2
Technologia ogrzewania		Ogrzewanie indukcyjne
Wymiary strefy grzewczej I (przedniej)	cm	38,5 x 20,0
Wymiary strefy grzewczej II (tylnej)	cm	38,5 x 20,0
Wymiary strefy gotowania III (środkowej)	cm	38,5 x 20,0
Zużycie energii strefy grzewczej I na kg	Wh/kg	182,9
Zużycie energii w strefie gotowania II na kg	Wh/kg	204,1
Zużycie energii w strefie gotowania III na kg	Wh/kg	191,8
Zużycie energii płyty grzewczej na kg	Wh/kg	192,9

3. Obsługa urządzenia

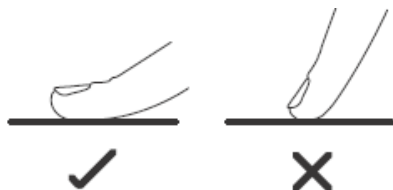
3.1 Sterowanie dotykowe

Elementy sterujące reagują na dotyk, dlatego nie trzeba ich naciskać.

Należy dotykać ich opuszką palca, a nie jego czubkiem.

Przy każdym zarejestrowanym dotknięciu rozlega się sygnał dźwiękowy.

Elementy sterujące muszą być zawsze czyste i suche oraz nie mogą być zakryte żadnym przedmiotem (np. przyborami kuchennymi lub ściereczką). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę.



3.2 Wybór odpowiednich naczyń



• Należy używać wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego.

Symbol indukcji należy szukać na opakowaniu lub na dnie naczynia.

• Przydatność naczynia można sprawdzić za pomocą magnesu.

Przyłóż magnes do dna naczynia. Jeśli się przyczepi, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.



• Jeśli nie masz magnesu:

1. Wlej odrobinę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.

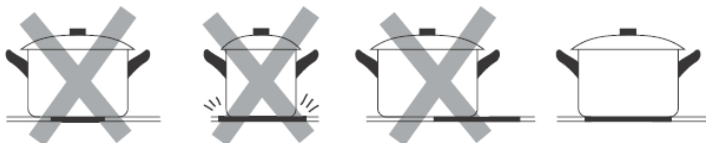
2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga symbol  wykrycia naczynia, a woda się podgrzewa, naczynie jest odpowiednie.

• Naczynia wykonane z następujących materiałów nie nadają się do gotowania indukcyjnego: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznego dna, szkło, drewno, porcelana, ceramika i kamionka.

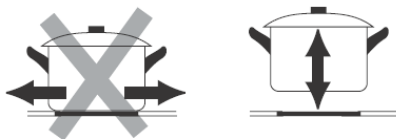
Nie należy używać naczyń o ostrych lub nierównych krawędziach ani o zakrzywionym dnie.



Dno naczynia musi być gładkie, przylegać całą powierzchnią do powierzchni szklano-ceramicznej oraz odpowiadać rozmiarem strefie grzewczej. Należy używać naczyń o średnicy co najmniej tak dużej, jak zaznaczona powierzchnia wybranej strefy. W przypadku nieco większego naczynia energia zostanie wykorzystana z maksymalną wydajnością. Przy użyciu mniejszego naczynia wydajność może być niższa niż oczekiwana. Płyta grzewcza może nie rozpoznać naczynia o średnicy dna mniejszej niż 140 mm. Naczynie należy zawsze umieszczać na środku strefy grzewczej.



Naczynia z płyty indukcyjnej należy zawsze podnosić – nie przesuwając ich, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni szklano-ceramicznej.



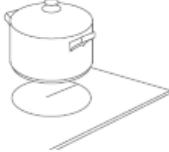
3.3 Wymiary naczyń

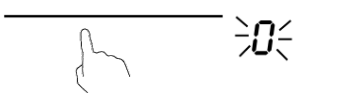
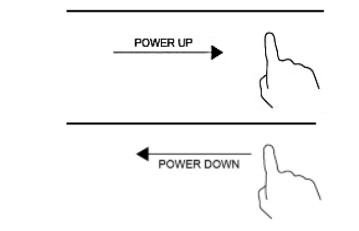
Strefy grzewcze w pewnym zakresie automatycznie dostosowują się do średnicy naczynia. Dno naczynia musi jednak mieć minimalną średnicę określoną dla danej strefy grzewczej. Najwyższą wydajność osiąga się, umieszczając naczynie na środku strefy grzewczej.

Strefa grzewcza	Średnica dna naczynia indukcyjnego	
	Minimalna średnica (mm)	Maksymalna średnica (mm)
1, 2	140	230
Flexi strefa indukcyjna	140	200 x 400

3.4 Sposób użytkowania

3.4.1 Rozpoczęcie gotowania

Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ.  Po włączeniu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, a wskaźniki wyboru stref gotowania wyświetlą „—”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w tryb czuwania.	
Na strefę grzewczą, z której chcesz skorzystać, umieść odpowiednie naczynie. • Upewnij się, że dno naczynia oraz powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.	

Dotknij suwaka strefy grzewczej, którą chcesz obsługiwać. Wskaźnik odpowiedniej strefy zacznie migać i wyświetli „0”.	
Ustaw moc, dotykając odpowiedniego suwaka. • Jeśli w ciągu 1 minuty nie ustawisz mocy, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Będziesz musiał zacząć od nowa od kroku 1. • Ustawienie mocy można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.	

Jeśli na wyświetlaczu na przemian miga symbol  wykrycia naczynia i ustawiona moc

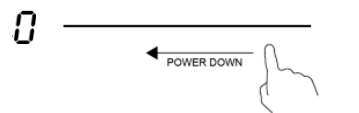
Oznacza to, że:

- nie umieściłeś naczynia na właściwej strefie grzewczej;
- używane naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego; lub
- naczynie jest zbyt małe lub nie jest prawidłowo wycentrowane na strefie grzewczej.

Nagrzewanie nie rozpocznie się, dopóki na strefie grzewczej nie zostanie umieszczone odpowiednie naczynie.

Jeśli nie umieścisz odpowiedniego naczynia na strefie grzewczej, wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie.

3.4.2 Zakończenie gotowania

Dotknij suwaka strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.	
Wyłącz strefę grzewczą, przesuwając suwak całkowicie w lewo. Upewnij się, że na wyświetlaczu widnieje „0”.	
Całą płytę grzewczą wyłącz, dotykając przycisku ON/OFF.	
Uwaga na gorące powierzchnie Symbol H oznacza strefę grzewczą, która jest nadal	

gorąca w dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Ciepło resztkowe można również wykorzystać do oszczędzania energii: jeśli chcesz podgrzać kolejne naczynie, użyj strefy grzewczej, która jest jeszcze gorąca.	
--	--

3.4.3 Korzystanie z funkcji Boost

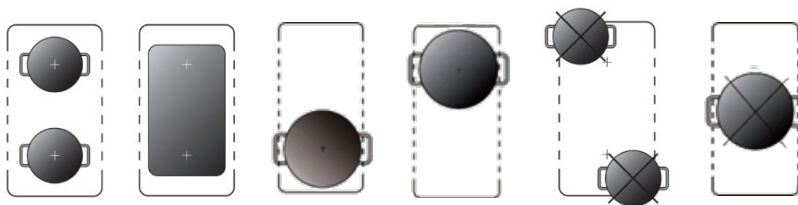
Aktywacja funkcji Boost	
Dotknij suwaka strefy grzewczej, w której chcesz aktywować funkcję Boost.	
Boost: Dotknij przycisku Boost. Wskaźnik strefy wyświetli literę „b”, a moc osiągnie 1. poziom funkcji Boost. Double Boost: Dotknij przycisku Boost jeszcze raz. Wskaźnik strefy wyświetli literę „P”, a moc osiągnie maksymalny poziom.	
Wyłączenie funkcji Boost	
Dotknij suwaka strefy grzewczej, dla której chcesz wyłączyć funkcję Boost.	
Gdy wskaźnik wybranej strefy miga, dotknij suwaka, aby zmienić moc. Strefa gotowania przełączy się wówczas na wybrany poziom mocy.	

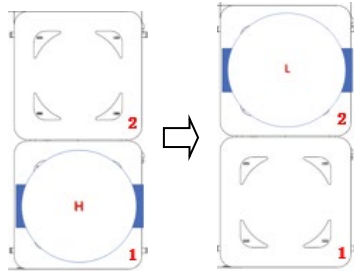
Uwaga:

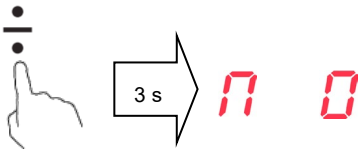
- Funkcję tę można zastosować we wszystkich strefach grzewczych.
- Po 5 minutach strefa gotowania powróci do poziomu 9.
- Ze względu na ograniczenia poboru mocy poszczególnych faz strefa tylna może pracować wyłącznie na poziomach 1–8, jeśli strefa przednia jest ustawiona na tryb Boost lub Double Boost. Jeśli tryb Boost lub Double Boost jest ustawiony dla strefy tylnej, strefa przednia może pracować wyłącznie na poziomach 1–7.

3.4.4 Strefa Flexi

- Strefę tę można, w zależności od aktualnych potrzeb, wykorzystać jako jedną dużą strefę lub jako dwie oddzielne strefy.
 - Strefa Flexi składa się z dwóch oddzielnych cewek indukcyjnych, którymi można sterować niezależnie. W przypadku korzystania z niej jako jednej dużej strefy część nieprzykryta naczyniem wyłącza się automatycznie po upływie jednej minuty.
 - Ważne: Naczynia należy umieścić na środku odpowiedniej, oddzielnej strefy grzewczej. Duże, owalne, prostokątne lub podłużne naczynia należy umieścić na środku strefy Flexi tak, aby zakrywały oba środkowe oznaczenia.
- Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego ustawienia naczyń.



Tryb automatyczny	
Aby aktywować strefę Flexi w trybie automatycznym, należy dwukrotnie dotknąć przycisku  strefy Flexi. Górna i dolna strefa przejdą w tryb automatyczny. W trybie automatycznym strefa Flexi automatycznie dostosowuje moc w zależności od położenia naczynia.	
Tryb automatyczny 1: Umieść jedno naczynie na strefie Flexi i rozpocznij gotowanie. Jeśli naczynie zostanie umieszczone w przedniej części strefy, płyta grzewcza ustawi poziom mocy 9. Jeśli naczynie zostanie umieszczone w tylnej części strefy, płyta grzewcza ustawi poziom mocy 2. Gdy tylko płyta grzewcza rozpozna pierwsze naczynie i rozpocznie jego podgrzewanie, można jednocześnie użyć kolejnego naczynia.	

Tryb automatyczny 2: Umieść jednocześnie dwa naczynia na strefie Flexi (jedno w przedniej, a drugie w tylnej części) i rozpocznij gotowanie. Płyta grzewcza ustawi dla całej strefy Flexi poziom mocy 6.	
Korzystanie jako jedna duża strefa	
Aby używać strefy Flexi jako jednej dużej strefy, dotknij przycisku strefy Flexi  i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Wyświetli się wskaźnik strefy tylnej, a wskaźnik strefy przedniej.	
Moc ustawia się tak samo jak w przypadku zwykłej strefy grzewczej. Aby skorzystać ze strefy Flexi, należy najpierw dotknąć suwaka przedniej strefy. Wskaźnik strefy Flexi będzie migał przez 5 sekund, a w tym czasie można za pomocą suwaka przedniej strefy ustawić moc całej strefy Flexi.	
Jeśli przesuniesz naczynie z przedniej części do tylnej (lub odwrotnie), strefa Flexi automatycznie rozpozna nową pozycję i zachowa tę samą moc.	
Korzystanie z dwóch niezależnych stref	
Aby używać strefy Flexi jako dwóch oddzielnych stref o różnej mocy, wybierz odpowiednią strefę za pomocą jej przycisku i ustaw moc za pomocą suwaka.	
Wyłączenie funkcji strefy Flexi	
Aby wyłączyć funkcję strefy Flexi, należy przytrzymać jej przycisk przez 2 sekundy. Można również ustawić moc strefy Flexi na 0; funkcja strefy Flexi zostanie automatycznie wyłączona po 5 sekund.	

3.4.5 Blokada elementów sterujących

Elementy sterujące można zablokować, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu stref grzewczych przez dzieci).

Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ. są nieaktywne.

Blokada elementów sterujących	
Naciśnij przycisk Blokada rodzicielska. 	Wskaźnik timera wyświetli „Lo”.
Odblokowanie elementów sterujących	
Dotknij przycisku Blokada rodzicielska  i przytrzymaj go przez 3 sekundy.	

 Gdy płyta indukcyjna jest zablokowana, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ.  są nieaktywne. W razie nagłej potrzeby można w dowolnym momencie wyłączyć płytę indukcyjną przyciskiem WŁ./WYŁ., jednak przed kolejnym użyciem należy ją odblokować. Jeśli wyłączysz płytę grzewczą w stanie zablokowanym, a następnie zechcesz ją ponownie włączyć, na wyświetlaczu timera pojawi się „Lo”. Naciśnij przycisk Blokada rodzicielska i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy, a symbol „Lo” zgaśnie. Następnie możesz ponownie korzystać z płyty indukcyjnej.

3.4.6 Timer

Z timerem można korzystać na dwa sposoby:

Można go używać jako minutnika. W takim przypadku po upływie ustawionego czasu timer nie wyłączy żadnej strefy grzewczej.

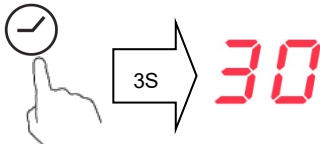
Można go ustawić tak, aby po upływie ustawionego czasu wyłączył jedną lub więcej stref grzewczych.

Maksymalny czas, jaki można ustawić na timerze, wynosi 99 minut.

a) Wykorzystanie timera jako minutnika

Jeśli nie wybrano żadnej strefy grzewczej

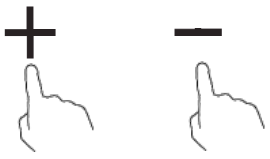
Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona, a co najmniej jedna strefa grzewcza działa z ustawioną mocą. Uwaga: Z minutnika można korzystać również bez wybierania strefy grzewczej.	
---	--

Ustaw czas, dotykając przycisku timera. 	
Jedno dotknięcie przycisku zwiększania czasu wydłuża ustawiony czas o 1 minutę. Przytrzymanie przycisku zwiększania czasu powoduje wydłużanie czasu o 10 minut. Przycisk zmniejszania czasu działa w ten sam sposób.	
Potwierdzenie ustawionego czasu: Gdy przestaniesz regulować czas za pomocą przycisków zwiększania lub zmniejszania czasu, wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund, a płyta grzewcza automatycznie potwierdzi ustawienie.	
Po ustawieniu timera w prawym dolnym rogu wskaźnika timera zacznie migać mała kropka, sygnalizująca aktywność funkcji minutnika.	
Po upływie ustawionego czasu przez 30 sekund będzie rozbrzmiewał sygnał dźwiękowy, a wskaźnik timera wyświetli „--”.	

b) Ustawianie timera wyłączającego jedną lub więcej stref grzewczych

Strefy grzewcze można ustawić dla tej funkcji w następujący sposób:

Ustawianie jednej strefy	
Naciśnij przycisk strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić timer. Na wyświetlaczu timera pojawi się migająca wartość „30”.	
Czas należy ustawić za pomocą przycisku zwiększania lub zmniejszania czasu.	

Jedno naciśnięcie przycisku zwiększania czasu wydłuża ustawiony czas o 1 minutę. Przytrzymanie przycisku zwiększania czasu powoduje wydłużanie czasu o 10 minut. Przycisk zmniejszania czasu działa w ten sam sposób.	
Potwierdzenie ustawionego czasu: Gdy przestaniesz regulować czas za pomocą przycisków zwiększania lub zmniejszania czasu, wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund, a płyta grzewcza automatycznie potwierdzi ustawienie.	
Po ustawieniu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Zapali się wskaźnik timera odpowiedniej strefy grzewczej.	
Po upływie ustawionego czasu odpowiednia strefa grzewcza wyłączy się automatycznie.	

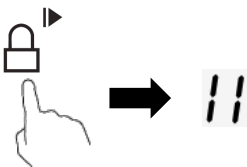


Pozostałe, wcześniej włączone strefy grzewcze pozostaną włączone.

Ustawianie wielu stref:	
Procedura ustawiania wielu stref jest podobna do ustawiania jednej strefy. Jeśli ustawisz czas jednocześnie dla kilku stref grzewczych, zapalą się symbole timera odpowiednich stref. Na wyświetlaczu minut wyświetla się najkrótszy ustawiony czas. Symbol timera danej strefy świeci się do upływu ustawionego czasu.	
Po upływie najkrótszego ustawionego czasu dana strefa wyłączy się. Następnie wyświetli się nowy najkrótszy czas, a symbol timera danej strefy zacznie migać.	 (ustawione na 30 minut)
Po dotknięciu przycisku strefy grzewczej na wyświetlaczu timera pojawi się czas ustawiony dla tej strefy.	

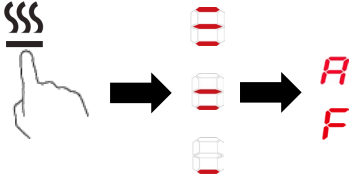
3.4.7 Korzystanie z funkcji Pauza (Stop & Go)

Za pomocą funkcji Stop & Go można przerwać trwające gotowanie i zająć się pilną sprawą. Po powrocie można przywrócić te same ustawienia i kontynuować korzystanie z płyty grzewczej.

Włączanie funkcji pauzy „Stop & Go”	
Gdy strefy grzewcze są włączone, dotknij  przycisku Pauza. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się symbol  pauzy, a płyta grzewcza przestanie się nagrzewać. W tym momencie można korzystać wyłącznie z przycisków Pauza,  Blokada rodzicielska  oraz WŁ./WYŁ. 	
Wyłączenie funkcji „Stop & Go”	
Ze względów bezpieczeństwa wyłączenie tej funkcji wymaga wykonania dwóch czynności. Naciśnij przycisk Pauza.  Wszystkie wskaźniki zaczną migać. Następnie naciśnij ponownie dowolny przycisk z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ. oraz  Pauzy. Funkcja Stop & Go zostanie wyłączona, na wyświetlaczach przywrócone zostaną pierwotne ustawienia, a strefy grzewcze będą kontynuowały ogrzewanie.	

3.4.8 Korzystanie z funkcji gotowania

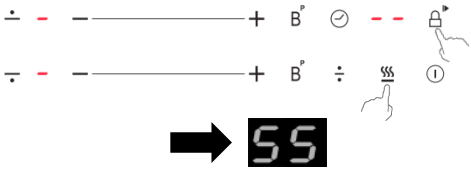
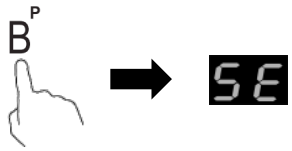
Aktywacja funkcji gotowania	
Dotknij suwaka strefy grzewczej, w której chcesz aktywować funkcję gotowania. W przypadku strefy Flexi dotknij raz suwaka przedniej strefy, aby wybrać strefę Flexi.	

Gdy wskaźnik wybranej strefy miga, dotknij raz przycisku funkcji gotowania.  Wskaźnik strefy wyświetli symbol funkcji  rozmrażania. Dwukrotne dotknięcie przycisku funkcji gotowania spowoduje wyświetlenie na wskaźniku strefy symbolu  utrzymywania temperatury. Trzykrotne dotknięcie przycisku funkcji gotowania spowoduje wyświetlenie na wskaźniku strefy symbolu powolnego gotowania.  Czterokrotne dotknięcie przycisku funkcji gotowania spowoduje wyświetlenie na wskaźniku strefy symbolu automatycznego smażenia w oleju.  Pięciokrotne dotknięcie przycisku funkcji gotowania spowoduje wyświetlenie na wskaźniku strefy symbolu automatycznego gotowania. 	
Wyłączenie funkcji gotowania	
Dotknij suwaka strefy gotowania, w której chcesz wyłączyć funkcję gotowania. W przypadku strefy Flexi dotknij raz suwaka przedniej strefy, aby wybrać strefę Flexi.	
Sposób A: Dotknij suwaka. Strefa gotowania powróci do wybranego poziomu mocy, a tryb funkcji gotowania zostanie automatycznie zakończony.	
Sposób B: Ustaw poziom mocy na  0 za pomocą przycisków funkcji gotowania. Tryb gotowania zostanie automatycznie zakończony, a wybrana strefa przejdzie w tryb czuwania. Wskaźnik strefy wyświetli „-”.	

Uwaga: Przy wielokrotnym dotknięciu przycisku funkcji gotowania  symbole na wyświetlaczu pojawiają się w następującej kolejności:  ->  ->  ->  ->  ->  ->  -> 	
---	--

3.4.9 Funkcja zarządzania poborem mocy „Power Management”

Maksymalny pobór mocy płyty grzewczej można ograniczyć w celu oszczędzania energii lub w przypadku instalacji elektrycznej o szczególnych wymaganiach.

Otwarcie menu ustawień zarządzania poborem mocy	
Włącz płytę grzewczą, dotykając przycisku  WŁ./WYŁ. Jeśli nie wykonasz żadnej dalszej czynności, płyta grzewcza pozostanie w trybie czuwania przez 1 minutę.	
Gdy płyta grzewcza znajduje się w trybie czuwania, naciśnij przycisk funkcji  gotowania prawej przedniej strefy i jednocześnie przycisk  Pauza (Stop & Go) i przytrzymaj je przez 3 sekundy. Płyta grzewcza przejdzie w tryb ustawiania mocy, a wskaźnik timera wyświetli „55”.	
Naciśnij przycisk  Boost, a wskaźnik timera wyświetli „5E”.	
Jednocześnie naciśnij przycisk funkcji gotowania  prawej przedniej strefy oraz przycisk  blokady rodzicielskiej. Wskaźnik timera wyświetli aktualne ustawienie mocy 35.	

Za pomocą przycisku  zwiększania czasu  lub przycisku zmniejszania czasu zmień maksymalną moc. Można wybrać wartość 28 (2800 W) lub 35 (3500 W). Wskaźnik timera wyświetla wartości w następującej kolejności: 35 -> 28 -> 35	
Po ustawieniu maksymalnej mocy potwierdź ustawienie, dotykając przycisku Boost. Płyta automatycznie powróci do trybu gotowości. Wszystkie wskaźniki stref wyświetlą „-”.	
Jeśli podczas ustawiania wyłączysz płytę grzewczą, zmiana nie zostanie zapisana i konieczne będzie powtórzenie procedury od pierwszego kroku.	

3.4.10 Domyślne czasy pracy

Automatyczne wyłączanie to funkcja bezpieczeństwa płyty indukcyjnej. Jeśli zapomnisz wyłączyć płytę, po upływie określonego czasu wyłączy się ona automatycznie. Domyślne czasy pracy dla poszczególnych stopni mocy podano w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1, 2, 3	4, 5, 6	7, 8	9	b	P
Domyślny czas pracy (min)	360	180	120	90	5	5

Po zdjęciu naczynia płyta indukcyjna może natychmiast przestać się nagrzewać, a po 2 minutach wyłączy się automatycznie.

 Osoby z rozrusznikiem serca muszą przed użyciem tego urządzenia skonsultować się z lekarzem.

4. Wskazówki dotyczące gotowania



Podczas smażenia należy zachować ostrożność, ponieważ olej i tłuszcz bardzo szybko się nagrzewają, zwłaszcza przy użyciu funkcji Boost. W bardzo wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą samoczynnie się zapalić, co stanowi poważne zagrożenie pożarowe.

4.1 Wskazówki dotyczące gotowania

Gdy potrawa zacznie wrzeć, należy zmniejszyć ustawienie mocy.

Użycie pokrywki skraca czas gotowania, a dzięki zatrzymaniu ciepła pozwala zaoszczędzić energię.

Używaj jak najmniejszej ilości płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.

Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie mocy, a po podgrzaniu potrawy zmniejsz moc.

4.1.1 Gotowanie na małym ogniu i gotowanie ryżu

Duszenie odbywa się poniżej temperatury wrzenia, przy około 85 °C, kiedy na powierzchni płynu pojawiają się bąbelki tylko sporadycznie. Ta metoda stanowi podstawę smacznych zup i delikatnych potraw duszonych, ponieważ ich smak rozwija się bez rozgotowania składników. Sosy na bazie jajek oraz sosy zagęszczane mąką należy również przygotowywać poniżej temperatury wrzenia.

Niektóre procedury, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcyjną, mogą wymagać ustawienia mocy wyższej niż najniższy poziom, aby potrawa została prawidłowo ugotowana w zalecany czas.

4.1.2 Smażenie steków

Przygotowanie soczystych i smacznych steków:

1. Przed przygotowaniem pozostaw mięso na około 20 minut w temperaturze pokojowej.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Na rozgrzaną patelnię wlej niewielką ilość oleju, a następnie umieść na niej mięso.

4. Podczas smażenia stek należy obrócić tylko raz. Dokładny czas zależy od grubości steku i pożądanego stopnia wysmażenia. Może wynosić od około 1 do 8 minut z każdej strony. Stopień wysmażenia można sprawdzić, naciskając stek – im jest twardszy, tym bardziej jest wysmażony.
5. Przed podaniem pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby się rozluźnił i zmiękł.

4.1.3 Smażenie w woku

1. Wybierz wok z płaskim dnem, nadający się do gotowania na kuchenie indukcyjnej lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i niezbędne przybory. Smażenie musi przebiegać szybko. Jeśli przygotowujesz większą ilość potrawy, podziel ją na kilka mniejszych porcji.
3. Krótco rozgrzej patelnię i dodaj odpowiedni olej.
4. Najpierw przygotuj mięso, a następnie odłóż je na bok i utrzymuj w cieple.
5. Podsmaż warzywa. Gdy będą już gorące, ale nadal chrupiące, zmniejsz moc palnika, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby się dobrze podgrzały.
7. Podawaj natychmiast.

4.2 Wykrywanie drobnych przedmiotów

Jeśli na płycie grzewczej pozostanie naczynie o nieodpowiednim rozmiarze, naczynie wykonane z materiału niemagnetycznego (np. z aluminium) lub inny drobny przedmiot (np. nóż, widelec lub klucz), płyta grzewcza po 1 minucie automatycznie przejdzie w tryb czuwania. Wentylator będzie chłodził płytę indukcyjną przez kolejną minutę.

5. Ustawienia mocy

Poniższe ustawienia mają charakter wyłącznie orientacyjny. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, na przykład od używanych naczyń i ilości przygotowywanego posiłku. Wypróbuj różne poziomy mocy i wybierz ustawienie, które najbardziej Ci odpowiada.

Poziom mocy	Zastosowanie
1–2	• delikatne podgrzewanie niewielkich ilości potraw • rozpuszczanie czekolady i masła oraz przygotowywanie potraw, które łatwo się przypalają • delikatne gotowanie • powolne podgrzewanie
3–4	• podgrzewanie • gotowanie na większym ogniu • gotowanie ryżu
5–6	• naleśniki
7–8	• smażenie • gotowanie makaronu
9/b	• smażenie na dużym ogniu • doprowadzenie zupy do wrzenia
P	• smażenie w woku • gotowanie wody

6. Konserwacja i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
Zwykłe zabrudzenia powierzchni szklano-ceramicznej (odciski palców, ślady stóp, plamy po jedzeniu lub rozlane płyny bez zawartości cukru)	1. Odłącz płytę grzewczą od zasilania. 2. Gdy powierzchnia szklano-ceramiczna jest jeszcze ciepła (ale nie gorąca), nałóż środek czyszczący do płyt grzewczych. 3. Spłucz i wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Ponownie podłącz płytę grzewczą do zasilania.	• Po odłączeniu płyty grzewczej od zasilania nie wyświetla się komunikat „gorąca powierzchnia”, jednak strefa grzewcza może nadal być gorąca! Należy zachować szczególną ostrożność. • Szorstkie zmywaki druciane, niektóre gąbki nylonowe oraz gruboziarniste lub ścieme środki czyszczące mogą zarysować powierzchnię szklano-ceramiczną. Zawsze należy zapoznać się z informacjami na opakowaniu i sprawdzić, czy środek czyszczący lub gąbka są odpowiednie. • Nigdy nie pozostawiaj na płycie grzewczej resztek środka czyszczącego; powierzchnia szklano-ceramiczna może ulec przebarwieniu.

Przepelnione i stopione potrawy oraz gorące rozlane płyny zawierające cukier na powierzchni szklano-ceramicznej	Należy je natychmiast usunąć łopatką, skrobaczką lub skrobakiem z ostrzem żelazkowym przeznaczonym do płyt indukcyjnych, zwracając jednak uwagę na gorącą powierzchnię stref grzewczych: 1. Odłącz płytę grzewczą od sieci elektrycznej za pomocą przełącznika ściennego. 2. Trzymaj ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeszkrob zanieczyszczenie lub rozlany płyn do chłodnej części płyty grzewczej. 3. Zanieczyszczenia lub rozlany płyn należy usunąć ściereczką lub papierowym ręcznikiem. 4. Wykonaj kroki od 2 do 4 opisane powyżej w sekcji „Zwykłe zabrudzenia powierzchni szklano-ceramicznej”.	• Plamy po stopionych produktach spożywczych oraz żywności lub rozlanych płynów zawierających cukier należy usunąć jak możliwie najszybciej. Jeśli pozostawisz je na powierzchni ceramicznej, ich usunięcie może być trudne usunięcie, a nawet mogą trwale . • Niebezpieczeństwo skaleczenia: po wsunięciu osłony zabezpieczającej odsłania się wyjątkowo ostre ostrze skrobaki. Należy używać jej z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj ją w bezpiecznym miejscu poza zasięgiem dzieci.
--	---	--

Rozlane płyny na dotykowych elementach sterujących	1. Odłącz płytę grzewczą od zasilania. 2. Odessij rozlany płyn. 3. Przetrzyj obszar elementów sterujących dotykowych czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. 4. Dokładnie osusz ten obszar papierowym ręcznikiem. 5. Ponownie podłącz płytę grzewczą do zasilania.	• Płyta grzewcza może wydać sygnał dźwiękowy i wyłączyć się samoczynnie; elementy sterujące dotykowe mogą nie działać, dopóki na nich pozostaje płyn. Przed ponownym włączeniem płyty grzewczej dokładnie osusz obszar elementów sterujących dotykowych.
--	---	---

7. Porady i wskazówki

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do sieci elektrycznej i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie nastąpiła przerwa w dostawie prądu. Jeśli wszystko sprawdziłeś, a problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Elementy sterujące dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące. Instrukcje znajdziesz w sekcji „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
Elementy sterujące dotykowe są trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się cienka warstwa wody lub być może dotykasz ich czubkiem palca zamiast opuszkiem.	Upewnij się, że obszar elementów dotykowych jest suchy, i obsługuj je opuszkiem palca.

Powierzchnia szklano-ceramiczna została porysowana.	Naczynia mają ostre krawędzie. Używasz nieodpowiedniej gąbki ściemej lub środek czyszczący.	Należy używać naczyń o płaskim i gładkim dnie. Zobacz sekcję „Wybór odpowiednich naczyń”. Zobacz sekcję „Konserwacja i czyszczenie”.
Niektóre naczynia wydają trzaskające lub klikawe dźwięki.	Może to wynikać z konstrukcji używanych naczyń (warstwami różnych metali, które wibrują w różny sposób).	Jest to normalne zjawisko wynikające z konstrukcji naczyń, który nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje cichy, brzęczący dźwięk podczas pracy wysokiego stopnia mocy.	Dźwięk ten wynika z technologii gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne zjawisko. Po zmniejszeniu mocy dźwięk powinien osłabnąć lub całkowicie zniknąć.
Z płyty indukcyjnej słychać wentylator.	Włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może on pracować nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne zjawisko, które nie wymaga żadnej interwencji. Dopóki wentylator pracuje, nie należy odłączać płyty grzewczej od sieci elektrycznej za pomocą wyłącznika ściennego.

Naczynia się nie nagrzewają, a na wyświetlaczu pojawia się symbol.	Płyta indukcyjna nie rozpoznaje naczyń, ponieważ nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie rozpoznaje naczyń, ponieważ jest ono zbyt małe dla danej strefy grzewczej lub nie jest prawidłowo wycentrowane na niej.	Należy używać naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego. Zobacz sekcję „Wybór odpowiednich naczyń”. Wyśrodkuj naczynie i upewnij się, że rozmiar jego dna odpowiada strefie grzewczej.
Płyta indukcyjna lub jedna ze stref gotowania wyłączyła się nieoczekiwanie, rozległ się sygnał dźwiękowy i wyświetlił się kod błędu (zazwyczaj na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera).	Usterka techniczna.	Zapisz wyświetlone litery i cyfry, odłącz płytę indukcyjną od sieci elektrycznej za pomocą wyłącznika ściennego i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

8. Komunikaty o błędach i diagnostyka

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik może sprawdzić działanie kilku podzespołów bez konieczności demontażu płyty lub wyjmowania jej z blatu.

Poniższe informacje zawarte w niniejszym rozdziale są przeznaczone wyłącznie dla wykwalifikowanego personelu serwisowego. Nie są one przeznaczone do napraw ani konserwacji wykonywanych przez użytkownika.

Rozwiązywanie problemów

Kody błędów	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
U1	Pojemnik nie został umieszczony lub jest nieodpowiedni.	Należy użyć innego pojemnika.
ER03	Na szybie nad panelem sterowania znajduje się woda lub pojemnik.	Wyczyść obszar elementów sterujących.
F1	Wystąpiła awaria połączenia między płytką wyświetlacza a lewą płytką główną.	1. Kabel zasilający nie jest prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony. 2. Wymień płytkę główną.
F3	Usterka czujnika temperatury cewki.	Wymień czujnik cewki.
F4	Usterka czujnika temperatury płyty głównej.	Wymień płytę główną.
E1	Temperatura cewki indukcyjnej jest zbyt wysoka.	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej włącz ją ponownie. Jeśli problem nadal występuje, wymień cewkę i jej czujnik.
E2	Temperatura czujnika IGBT jest zbyt wysoka.	Po ostygnięciu ponownie włącz płytę indukcyjną.
E3	Nieprawidłowe napięcie zasilania (zbyt wysokie).	Sprawdź, czy napięcie zasilania mieści się w normalnym zakresie. Po powrocie napięcia do normalnego zakresu włącz urządzenie.
E4	Nieprawidłowe napięcie zasilania (zbyt niskie).	Sprawdź, czy napięcie zasilania mieści się w normalnym zakresie. Po powrocie napięcia do normalnego zakresu włącz urządzenie.
E5	Usterka czujnika temperatury.	Kabel zasilający nie jest prawidłowo podłączony lub jest nieprawidłowo zainstalowany.

Konkretne usterki i sposoby ich usuwania

Usterka	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED Po podłączeniu urządzenia do zasilania nie zapala się.	Nie ma zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka i czy gniazdko działa.	
	Wystąpiła awaria połączenia między płytą zasilającą a płytą wyświetlacza.	Sprawdź połączenia.	
	Płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa prawidłowo.	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Wskaźnik trybu gotowania świeci się, ale ogrzewanie nie uruchamia się.	Płyta grzewcza ma zbyt wysoką temperaturę.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Otwórz wlotowy lub wylotowy powietrza może być zablokowany.	
	Wentylator nie działa prawidłowo.	Sprawdź, czy wentylator pracuje płynnie. Jeśli nie, należy wymienić wentylator.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę główną.	
Podczas pracy ogrzewanie nagle i na wyświetlaczu miga litera „u”.	Zastosowano niewłaściwy typ pojemnika.	Należy użyć odpowiedniego naczynia (patrz instrukcja obsługi).	Obwód wykrywania naczynia jest uszkodzony; należy wymienić płytę główną.
	Średnica naczynia jest zbyt mała.		
	Płyta grzewcza uległa przegrzaniu.	Urządzenie jest przegrzane. Należy poczekać, aż temperatura	

		powróci do normalnego zakresu. Uruchom urządzenie ponownie, naciskając przycisk „WŁ./WYŁ.”.	
Strefy grzewcze po tej samej stronie (na przykład pierwsza i druga strefa) wyświetlają literę „u”.	Wystąpiła awaria połączenia między płytą zasilającą a panelem wyświetlacza.	Sprawdź połączenia.	
	Uszkodzona jest część komunikacyjna płyty wyświetlacza.	Wymień panel wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytkę zasilającą.	
Silnik wentylatora wydaje nietypowy dźwięk.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień wentylator.	

Powyżej przedstawiono procedury oceny i kontroli typowych usterek.

Nie należy samodzielnie demontować urządzenia, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty indukcyjnej.

9. Instalacja

9.1 Przygotowanie otworu montażowego

W blacie należy wyciąć otwór zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku.

W celu montażu i użytkowania wokół otworu musi pozostać co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni.

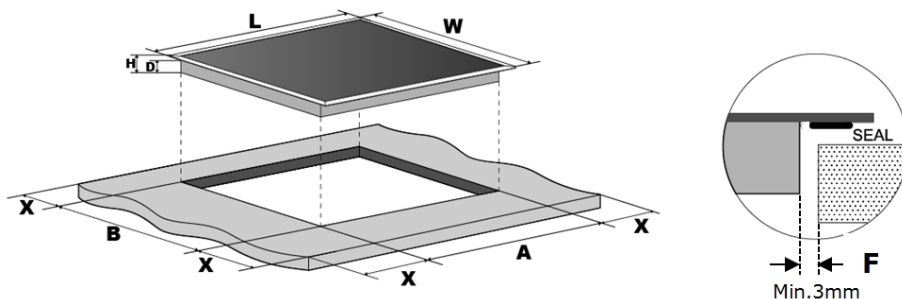
Błat roboczy musi mieć grubość co najmniej 30 mm. Należy wybrać materiał blatu odporny na wysoką temperaturę i nieprzewodzący prądu elektrycznego. Nie wolno stosować drewna ani podobnych materiałów włóknistych lub higroskopijnych,



chyba że są one impregnowane. Pozwoli to uniknąć porażenia prądem

elektrycznym oraz znacznego odkształcenia spowodowanego promieniowaniem cieplnym płyty grzewczej. Patrz rysunek poniżej:

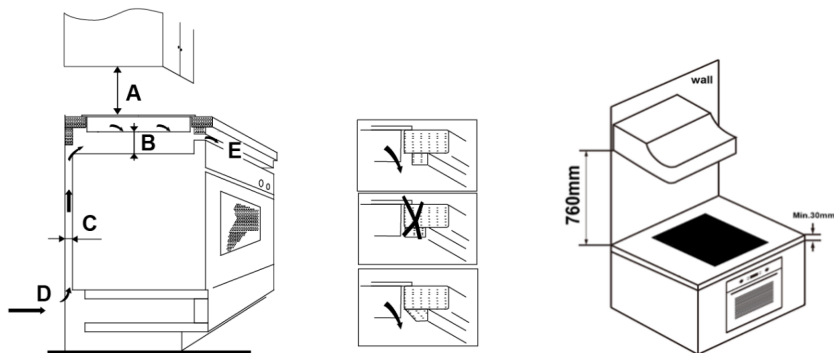
Uwaga: Bezpieczna odległość między bokami płyty grzewczej a wewnętrznymi powierzchniami blatu roboczego musi wynosić co najmniej 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
290	520	58	54	265	495	min. 50	min. 3

W każdych okolicznościach należy zapewnić dobre wentylowanie płyty indukcyjnej i upewnić się, że otwory wlotowe i wylotowe powietrza nie są zablokowane. Należy zapewnić odpowiednie warunki pracy płyty. Patrz rysunek poniżej.

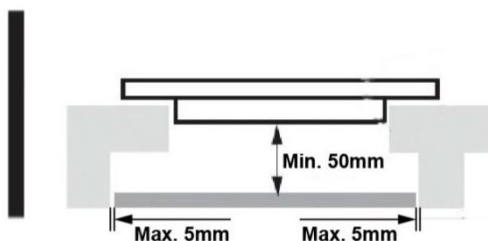
 Uwaga: Zalecana bezpieczna odległość między płytą grzewczą a szafką nad nią powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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

OSTRZEŻENIE: Zapewnienie odpowiedniej wentylacji

Należy zapewnić dobrą wentylację płyty indukcyjnej i upewnić się, że otwory na dopływ i odpływ powietrza nie są zablokowane. Aby zapobiec przypadkowemu dotknięciu przegrzanej dolnej części płyty grzewczej lub nieoczekiwanemu porażeniu prądem elektrycznym podczas pracy, konieczne jest umieszczenie drewnianej płyty oddzielającej, przymocowanej śrubami, w odległości co najmniej 50 mm poniżej dolnej części płyty grzewczej. Należy przestrzegać poniższych wymagań.



Wzdłuż zewnętrznego obwodu płyty grzewczej znajdują się otwory wentylacyjne.

Podczas montażu płyty grzewczej w otworze **NALEŻY** upewnić się, że otwory te nie są zakryte przez blat roboczy.



Klej łączący plastikowe lub drewniane elementy mebli musi wytrzymywać temperaturę co najmniej 150 °C, aby nie doszło do odklejenia okładziny.

Tylna ścianka oraz przylegające i otaczające powierzchnie muszą zatem wytrzymywać temperaturę 90 °C.

9.2 Przed montażem płyty grzewczej upewnij się, że:

Powierzchnia robocza jest równa i prostopadła, a w przestrzeni niezbędnej do montażu nie ma żadnych elementów konstrukcyjnych.

Blat roboczy jest wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę i nieprzewodzącego prądu elektrycznego.

Jeśli płyta grzewcza jest montowana nad piekarnikiem, piekarnik jest wyposażony we wbudowany wentylator chłodzący.

Instalacja spełnia wszystkie wymagania dotyczące minimalnych odległości oraz odpowiednie normy i przepisy.

W stałej instalacji elektrycznej wbudowane jest odpowiednie urządzenie odłączające umożliwiające całkowite odłączenie od sieci elektrycznej, które jest zamontowane i umieszczone zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

Urządzenie odłączające musi być typu zatwierdzonego i zapewniać odległość rozłączonych styków wynoszącą co najmniej 3 mm we wszystkich biegunach (lub we wszystkich przewodach aktywnych [fazowych], jeśli lokalne przepisy dopuszczają takie odstępstwo).

Po zainstalowaniu płyty grzewczej urządzenie odłączające musi być łatwo dostępne dla użytkownika.

W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skontaktować się z lokalnym urzędem budowlanym i zapoznać się z odpowiednimi przepisami.

Powierzchnie ścian wokół płyty grzewczej należy pokryć materiałem odpornym na wysoką temperaturę i łatwym do czyszczenia (na przykład płytkami ceramicznymi).

9.3 Po zamontowaniu płyty grzewczej upewnij się, że:

Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwiczki ani szuflady szafek kuchennych.

Do dolnej części płyty grzewczej dopływa wystarczająca ilość świeżego powietrza z przestrzeni poza zabudowę kuchenną.

Jeśli płyta grzewcza jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod jej dolną częścią zainstalowana jest przegroda termiczna.

Urządzenie odłączające jest łatwo dostępne dla użytkownika.

9.4 Przed zamontowaniem uchwytów mocujących

Urządzenie należy umieścić na stabilnej i gładkiej powierzchni (należy użyć opakowania). Nie należy wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty grzewczej.

9.5 Ustawianie położenia uchwytów

Odkręć środkową śrubę po każdej stronie płyty grzewczej, załóż uchwyt i przymocuj go odkręconą śrubą z powrotem po każdej stronie płyty grzewczej. Do zamocowania wystarczy jeden uchwyt po każdej stronie.

Cztery uchwyty mocujące są zapakowane w plastikową torebkę wraz z instrukcją obsługi.



9.6 Ostrzeżenia

1. Płytę indukcyjną musi zainstalować wykwalifikowana osoba lub technik. Do Państwa dyspozycji są nasi specjaliści. Nigdy nie należy przeprowadzać instalacji samodzielnie.
2. Płyta grzewcza nie może być instalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, ponieważ wilgoć może uszkodzić jej elektronikę.
3. Płytę indukcyjną należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić odpowiednie odprowadzanie ciepła i zwiększyć jej niezawodność.
4. Ściana i powierzchnie nad blatem roboczym w strefie grzewczej muszą być odporne na wysoką temperaturę.
5. Aby zapobiec uszkodzeniom, materiały warstwowe i kleje muszą być odporne na

wysoką temperaturę.

6. Do czyszczenia nie wolno używać myjki parowej.

9.7 Podłączenie płyty grzewczej do sieci elektrycznej



Płytę grzewczą do sieci elektrycznej może podłączyć wyłącznie osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje.

Przed podłączeniem płyty grzewczej do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:

1. Domowa instalacja elektryczna jest przystosowana do poboru mocy płyty grzewczej.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
3. Przekrój przewodu zasilającego odpowiada obciążeniu podanemu na tabliczce znamionowej.

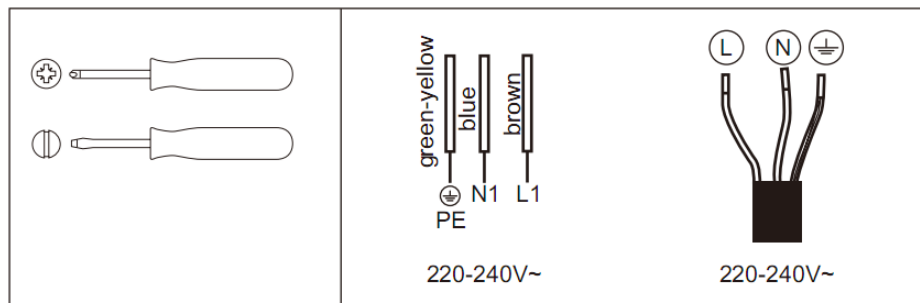
Do podłączenia płyty grzewczej do sieci elektrycznej nie należy używać adapterów, przejściówek ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar. Kabel zasilający nie może stykać się z gorącymi elementami i musi być ułożony w taki sposób, aby jego

temperatura w żadnym miejscu nie przekroczyła 75 °C.



Należy zlecić elektrykowi sprawdzenie, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia i nie wymaga żadnych zmian.

Wszelkie modyfikacje może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany elektryk.



Oznaczenie przewodów

Kolor przewodu	Oznaczenie na schemacie	Funkcja
zielono-żółty	PE	przewód ochronny
niebieski	N1	przewód zerowy (środkowy)
brązowy	L1	przewód fazowy

Napięcie zasilania: 220–240 V~

Urządzenie to wymaga wyłącznika automatycznego o natężeniu 16 A dla każdej fazy. Jeśli kabel jest uszkodzony lub konieczna jest jego wymiana, wymianę musi przeprowadzić pracownik autoryzowanego serwisu przy użyciu specjalistycznych narzędzi, aby zapobiec wypadkowi.

Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wielobiegunowe urządzenie odłączające o odległości między stykami w pozycji rozłączonej wynoszącej co najmniej 3 mm.

Instalator musi zapewnić prawidłowe podłączenie elektryczne zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.

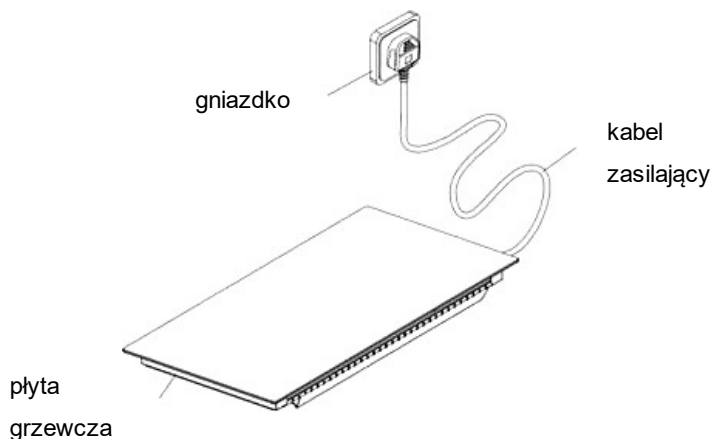
Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.

Kabel należy regularnie sprawdzać, a wymianę może przeprowadzać wyłącznie autoryzowany technik.



Po montażu dolna część płyty grzewczej ani kabel zasilający nie mogą być dostępne.

Jeśli urządzenie jest wyposażone we wtyczkę, należy podłączyć ją do gniazdka.



Utylizacja urządzenia i opakowań



Niniejsze urządzenie jest urządzeniem elektrycznym i elektronicznym i jest oznaczone zgodnie z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Symbol przekreślonego pojemnika na śmieci na produkcie oznacza, że po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie nie może być wyrzucane wraz z odpadami komunalnymi.

Po zakończeniu okresu użytkowania należy oddać urządzenie do wyznaczonego punktu odbioru lub punktu selektywnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego zgodnie z lokalnymi przepisami. Prawidłowe oddanie urządzenia pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego oraz wspiera ponowne wykorzystanie, odzysk i recykling materiałów. Informacje na temat możliwości oddania, odbioru, przetwarzania i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie, u operatora systemu gospodarki odpadami komunalnymi lub u sprzedawcy, u którego produkt został zakupiony. Materiały opakowaniowe należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi segregacji odpadów. Nie należy pozostawiać opakowań w miejscach dostępnych dla dzieci.

Content

1. Foreword	
1.1 Safety Warnings	
1.2 Installation	
1.2.1 Electrical Shock Hazard	
1.2.2 Cut Hazard	
1.2.3 Important safety instructions	
1.3 Operation and maintenance	
1.3.1 Electrical Shock Hazard	
1.3.2 Health Hazard	
1.3.3 Hot Surface Hazard	
1.3.4 Cut Hazard	
1.3.5 Important safety instructions	
2. Product Introduction	
2.1 Top View	
2.2 Control Panel	
2.3 Working Theory	
2.4 Before using your New Induction Hob	
2.5 Technical Specification	
2.6 EU data sheet	
3. Operation of Product	
3.1 Touch Controls	
3.2 Choosing the right Cookware	
3.3 Pan Dimension	
3.4 How to use	
3.4.1 Start cooking	
3.4.2 Finish cooking	
3.4.3 Using the Boost Function	
3.4.4 Flexible Area	
3.4.5 Locking the Controls	
3.4.6 Timer control	
3.4.7 Using the stop and go control	
3.4.8 Using cooking function	
3.4.9 Power management function	
3.4.10 Default working times	
4. Cooking Guidelines	
4.1 Cooking Tips	
4.1.1 Simmering, cooking rice	
4.1.2 Searing steak	
4.1.3 For stir-frying	
4.2 Detection of Small Articles	
5. Heat Settings	
6. Care and Cleaning	
7. Hints and Tips	
8. Failure Display and Inspection	

9. Installation	
9.1 Selection of installation equipment	
9.2 Before installing the hob, make sure that	
9.3 After installing the hob, make sure that	
9.4 Before locating the fixing brackets	
9.5 Cautions	
9.6 Connecting the hob to the mains power supply	
9.7 Connecting the hob to the mains power supply	

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetizable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and

similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

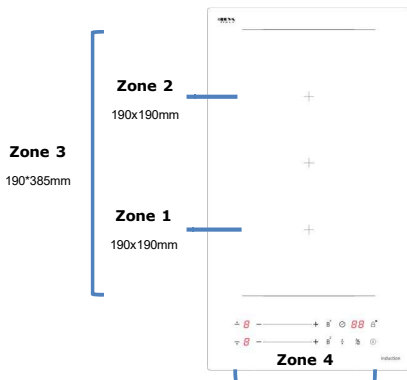
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install it correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

2. Product Introduction

2.1 Top View



1. Max. 2000/2300/2600 W zone
2. Max. 1500/1800/2000 W zone
3. Max. 3000/3200/3600 W zone
4. Control panel

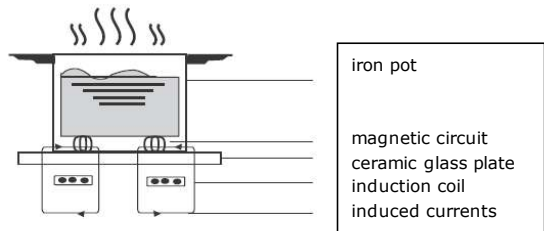
2.2 Control Panel



A. ON/OFF control	B. Rear zone slider control
C. Front zone slider control	D. Boost & Double Boost control
E. Flex zone control	F. Child lock & Pause control
G. Cooking function control	H. Timer control
I. Timer decrease control	J. Timer increase control

2.3 Working Theory

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



2.4 Before using your New Induction Hob

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

2.5 Technical Specification

Cooking Hob	KPI3005BP
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size L×W×H(mm)	290X520X58
Building-in Dimensions A×B (mm)	265X495

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

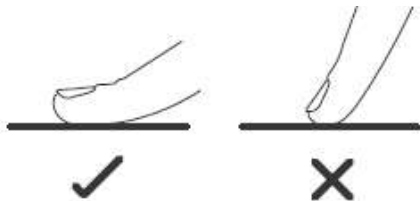
2.6 EU data sheet

Regulation	Measurement	66/2014/EU
Test standard		EN 60350-2:2013
Number of cooking zones	Number	2
Heating technology		Induction
Ø Cooking zone I (front)	cm	38.5 x 20.0
Ø Cooking zone II (rear)	cm	38.5 x 20.0
Ø Cooking zone III (middle)	cm	38.5 x 20.0
Energy consumption of cooking zone I per kg	Wh/kg	182.9
Energy consumption of cooking zone II per kg	Wh/kg	204.1
Energy consumption of cooking zone III per kg	Wh/kg	191.8
Energy consumption of the hob per kg	Wh/kg	192.9

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



3.2 Choosing the right Cookware

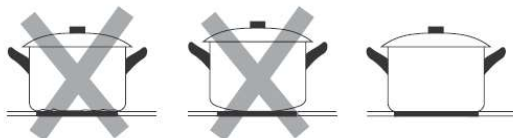


- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

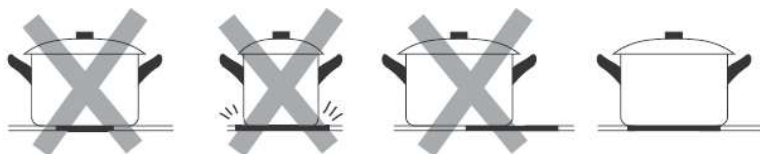
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and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



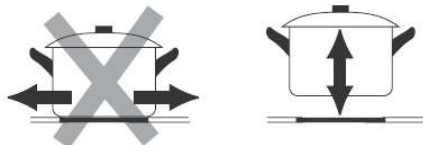
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



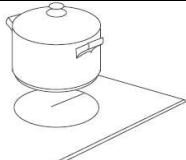
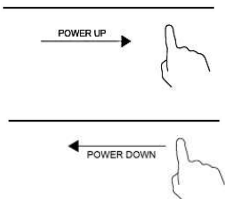
3.3 Pan Dimension

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,	140	230
Flex induction	140	200x400

3.4 How to use

3.4.1 Start cooking

Touch the ON/OFF  control. After power on, the buzzer beeps once, heating zone selection controls show "—", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
Touching the heating zone slider control to choose the zone you want to control and the corresponding zone indicator will flash "0".	
Adjust heat setting by touching the corresponding slider control. - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. - You can modify the heat setting at any time during cooking.	

If the display flashes  alternately with the heat setting

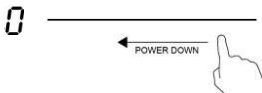
This means that:

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

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

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

3.4.2 Finish cooking

Touching the heating zone slider control that you wish to switch off.	
Turn the cooking zone off by touching the slider control to the left. Make sure the display shows "0".	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.	

3.4.3 Using the Boost Function

Activate the boost function	
Touching the heating zone slider control to choose the zone you want to activate boost function.	
Boost: Touching the boost control  the zone indicator show "b" and the power reach 1 st boost level. Power boost: Touch the boost control  again, the zone indicator show "P" and the power reach max level.	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.	
While the selected zone indicator is flashing, touching the slider control to change the power level, then the cooking zone will revert to the level you select.	

Note:

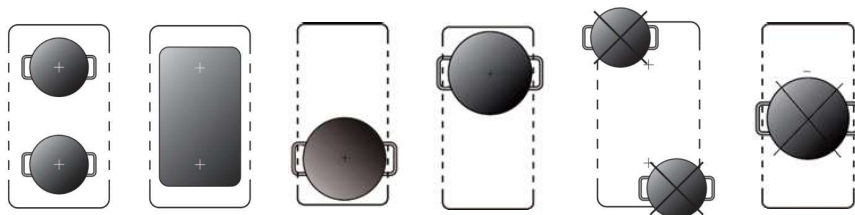
- The function can work in all cooking zones.
- The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

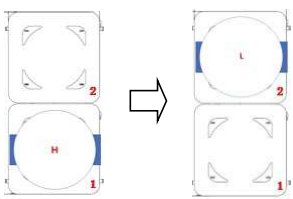
- Due to power limitation of each phase, when front left zone is at boost or power boost level, rear left zone can only operate at power level from 1-8, when rear left zone is at boost or power boost level, front left zone can only operate at power level from 1-7.

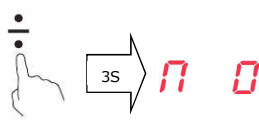
3.4.4 Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Bridge area is made of two independent inductor that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after one minute.
- **Important:** Make sure to place the cook wares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples of good pot placement and bad pot placement.



Auto mode	
To activate the flexible area into Auto mode, to activate flexible area, touch flexible control zone  twice, upper and bottom two zone will enter Auto mode. Under Auto mode, the flexible zone will set the heating power automatically when the pot been put on the flexible area.	
Auto mode 1: to put the one pot on flexible area and start cooking, the hob will set power level 9 if the pot been put on left front zone, the hob will set power level 2 if the pot been put on left rear zone. Another pot can be used together when the first pot been recognize by the hob and start heating.	
Auto mode 2: to put two pots on flexible zone (one pot in front zone and one pot in rear zone) simultaneously and start cooking, the hob will set power level 6 for whole flexible zone.	

As one big zone	
To activate the flexible area as one big zone, to activate left side flexible zone, touch and hold flexible control zone  for 3 seconds. Rear zone indicator will show  icon and front zone indicator will show  icon.	
The power setting works as any other normal area. For flex zone, first to touch front zone slider control, flex zone indicator will flash for 5 seconds, now you can adjust the power by using front zone slider control to adjust the flex zone power level. If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa), the bridge area detects automatically the new position, keeping the same power.	
As two independent zones	
To use the bridge area as two different zones with different power settings, press the dedicated zone selection control and adjust the power by slider control.	
To cancel Flexible zone function	
You can touch flex zone control key for 2 seconds to cancel flex function. Or you can set the flex zone power level to 0 and flex zone function will be cancel automatically in 5 seconds.	

3.4.5 Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the child lock control 	The timer indicator will show "Lo"
To unlock the controls	
Touch and hold the child lock control  for 3 seconds.	



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF  you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation. Once you turn the induction hob off during lock mode, when you want to turn on the hob again, timer indicator will show "Lo", now you need to touch and hold the child lock control for 3 seconds until the buzzer give a beep sound feedback and "Lo" sign will be off, now you can use your induction hob again.

3.4.6 Timer control

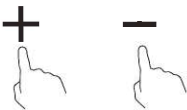
You can use the timer in two different ways:

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

The Timer of maximum is 99 min.

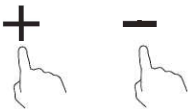
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on and at least one cooking zone is working with power level. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.	
Set the time by touching the timer control 	
Touch timer increase control once, the set time will increase for 1 minute, touch and hold the timer increase control, and you will see the set time increase by 10 minutes each time, same control logic for timer decrease control.	
To confirm the setting time: Once you stop adjusting the time by using either timer increase control or timer decrease control, the timer indicator will flash for 5 seconds and the induction hob will confirm the setting time automatically.	
Once the timer been set, the small dot at bottom right side of timer indicator will start flashing to remind the Minute Minder function is activated.	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.	

b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Cooking zones set for this feature will:

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for, the "30" will show in the timer display and flashes.	
Set the time by touching the timer increase control or timer decrease control.	
Touch timer increase control once, the set time will increase for 1 minute, touch and hold the timer increase control, and you will see the set time increase by 10 minutes each time, same control logic for timer decrease control.	
To confirm the setting time: Once you stop adjusting the time by using either timer increase control or timer decrease control, the timer indicator will flash for 5 seconds and the induction hob will confirm the setting time automatically.	

When the time is set, it will begin to count down immediately. The corresponding zone timer indicator will light up when timer is set.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	

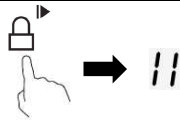


1) Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

Set more zones:	
The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, timer icon  of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The timer icon of the corresponding zone light up until set time is finished.	
Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the corresponding zone timer icon will flash. The shown as right:	  (set to 30 minutes)
Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.	

3.4.7 Using the stop and go control

You can use stop and go control to stop the current cooking process and deal with urgent issue, once return, you can resume the same setting and use the hob again.

Activate the stop and go control	
When the cooking zones are running, touch the  Pause control, all the displays will show " " and the hob will stop heating. At this moment only  " and  " control can be operated.	
Cancel the stop and go control	
To deactivate this function, you need a 2 step operation for safety purpose. Touch the  control, all the indicator will flash, and now you need to touch any button again except ON/OFF and  deactivate Stop & Go control, now displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.	

3.4.8 Using cooking functions

Activate the cooking function	
Touching the corresponding heating zone slider control to choose the zone you want to activate cooking function. For flex zone, touch front zone slider control once to choose flex zone.	

28 (2800W) and 35 (3500W). Timer indicator will show the content in below cycle sequence: 35 -> 28 -> 35	
Once the max power limit value is set, touch Boost control to confirm the setting and the hob will return to standby mode automatically. All burner indicator will show "-".	
If the hob been shut off during the setting process, the change will not be saved and need to start from 1st step . again.	

3.4.10 Default working times

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

Power level	1, 2, 3	4, 5, 6	7, 8	9	b	P
Default working timer (min)	360	180	120	90	5	5

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



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

4. Cooking Guidelines



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

4.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

4.1.1 Simmering

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavors develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.

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

4.1.3 For stir-frying

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

4.2 Detection of Small Articles

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

5. Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9/b	• searing • bringing soup to the boil
P	• stir-frying • boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. Hints and Tips

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

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

8. Failure Display and Inspection

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

Troubleshooting

Error Message	Possible Cause	What to do
	No pot or pot not suitable;	Replace the pot;
ER03	Water or pot on the glass over the control area	Clean the user interface
F1	The connection between the display board and the left main board is fail.	1.Connection cable not correctly plugged or defective; 2.Replace the main board.
F3	Coil temperature sensor failure.	Replace the coil sensor
F4	Mainboard temperature sensor failure.	Replace the main board
E1	Temperature of induction coil is high	Please restart after the induction hob cools down. If problem not solve, change coil & coil sensor.
E2	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.
E3	Abnormal supply voltage (too high)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E4	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E5	Temperature sensor failure.	Connection cable not correctly plugged or assemble defective;

Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The power supply board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The power board supply board is damaged.	Replace the power supply board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	

	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The main board is damaged.	Replace the main board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "E".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the main board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "E".	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

9. Installation

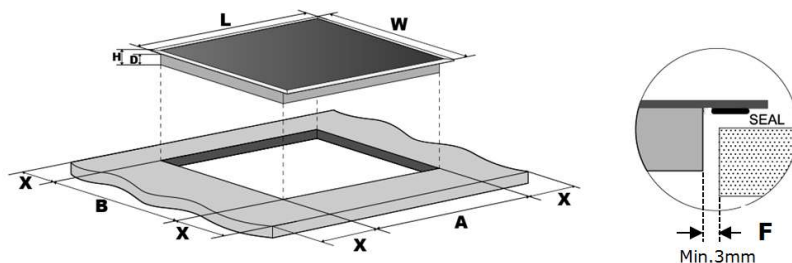
9.1 Selection of installation equipment

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

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



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

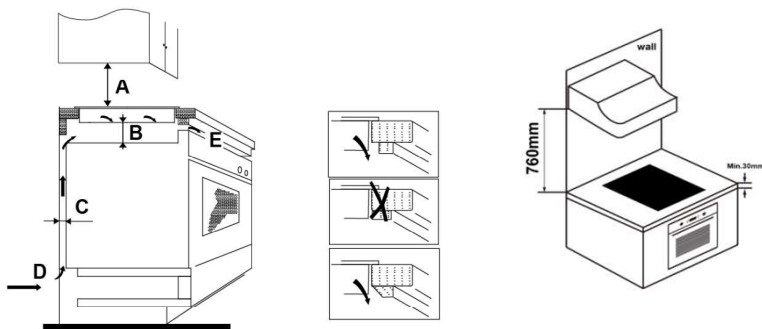


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
290	520	58	54	265	495	50 mini	3 mini

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



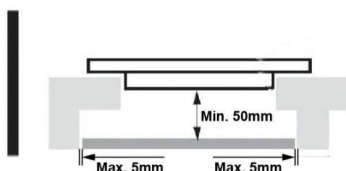
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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





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



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

9.2 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

9.3 After installing the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

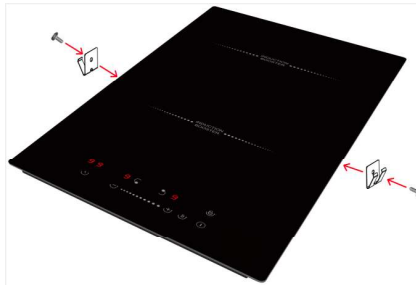
9.4 Before locating the fixing brackets

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

9.5 Adjusting the bracket position

Remove the middle screw of each side of the hob, apply the clip bracket with the remove screw and install the bracket and screw back on each side of hob, one piece bracket per side will be enough for fixing.

4 piece of fixing brackets are packed within the user manual plastic bag.



9.6 Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



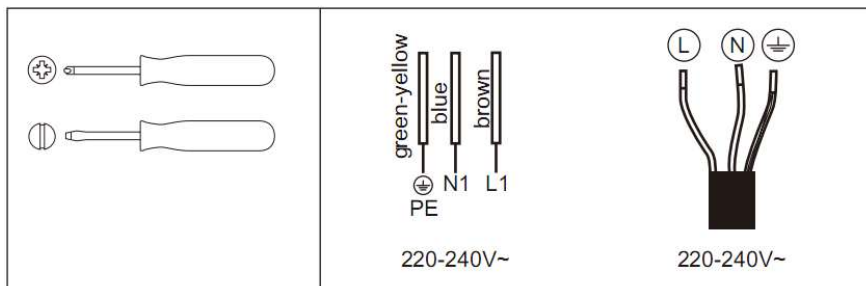
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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

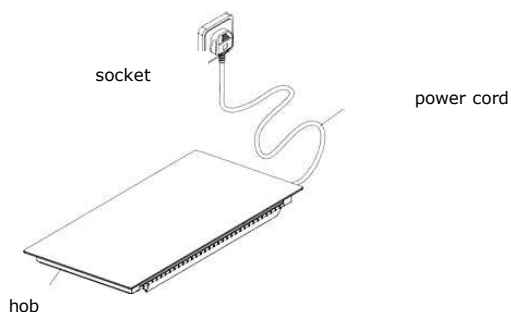


- **This appliance requires a 16-Amp Miniature Circuit Breaker per phase.**
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorized technicians only.
-



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

If the appliance is equipped with a plug, plug it into the outlet.





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

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

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

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

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

Výrobce:

ELMAX STORE a.s.

Topolová 777/2, 735 42 Těrlicko, Česká republika

info@elmax.cz

Záruční a pozáruční servis:

tel.: +420 599 529 251

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

Prodej náhradních dílů:

tel: +420 599 529 250

email: servis@elmax.cz

www.elmax.cz

Výhradný distribútor značky Kluge pre Slovensko:

ELEKTRO STORE SK, s.r.o.

Horná 116, 022 01 Čadca, Slovenská republika

info@elmax.cz

Záručný a pozáručný servis:

tel.: +421 915 473 787

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

Predaj náhradných dielov:

tel: +421 915 473 787

email: servis@elmax.cz

www.elmax.sk

Oficjalny dystrybutor marki Kluge w Polsce:

RANKOR AGD, sp. z o. o.

Wincentego Styczyńskiego 22, 41-500 Chorzów, Polska

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny: tel: +48 603 749 562

email: serwis@agd-rankor.pl

Sprzedaż części zamiennych:

tel: +48 603 749 562

email: serwis@agd-rankor.pl

www.klugepolska.pl

Manufacturer:

ELMAX STORE, a.s.

Topolová 777/2, 735 42 Těrlicko, Czech Republic

info@elmax.cz

Warranty and after-sales service:

tel.: +420 599 529 251

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

Sale of spare parts:

tel: +420 599 529 250

email: servis@elmax.cz

www.elmaxstore.eu

