

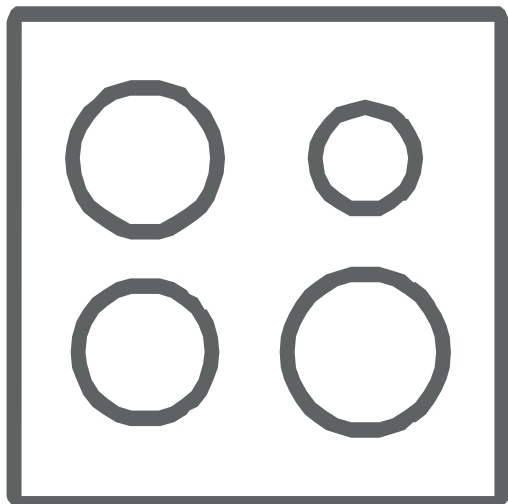
# kluge

**CZ** Indukční varná deska / Návod k použití

**SK** Indukčná varná doska / Návod na použitie

**PL** Płyta indukcyjna / Instrukcja obsługi

**EN** Induction hob / User manual



**KPI6025BP**  
**KPI6032BP**

# Obsah

<b>1. Úvod</b> .....	<b>4</b>
1.1 Bezpečnostní upozornění .....	4
1.2 Instalace .....	4
1.2.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem .....	4
1.2.2 Nebezpečí poranění ostrými hranami .....	4
1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny .....	4
1.3 Provoz a údržba .....	6
1.3.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem .....	6
1.3.2 Nebezpečí pro zdraví .....	6
1.3.3 Nebezpečí horkých povrchů .....	6
1.3.4 Nebezpečí pořezání .....	6
1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny .....	7
<b>2. Popis spotřebiče</b> .....	<b>9</b>
2.1 Pohled shora .....	9
2.2 Ovládací panel .....	10
2.3 Princip indukčního ohřevu .....	10
2.4 Před použitím nové indukční varné desky .....	10
2.5 Technické specifikace .....	11
2.6 Informační list výrobku .....	11
<b>3. Používání indukční varné desky</b> .....	<b>12</b>
3.1 Dotykové ovládání .....	12
3.2 Výběr správného nádobí .....	12
3.3 Rozměry nádobí .....	13
3.4 Jak používat varnou desku .....	13
3.4.1 Zahájení vaření .....	13
3.4.2 Ukončení vaření .....	14
3.4.3 Použití funkce Boost .....	14
3.4.4 Flex/Bridge zóna .....	15
3.4.5 Uzamknutí ovládacích prvků (dětská pojistka) .....	17
3.4.6 Ovládání časovače .....	17
3.4.7 Použití funkce Pauza (Stop and Go) .....	19
3.4.8 Používání funkcí vaření .....	19
3.4.9 Funkce řízení příkonu Power management .....	20
3.4.10 Výchozí doby provozu .....	21
<b>4. Pokyny pro vaření</b> .....	<b>21</b>
4.1 Tipy pro vaření .....	21
4.1.1 Mírné vaření .....	21
4.1.2 Opékání steaků .....	21
4.1.3 Pro restování .....	21
4.2 Detekce malých předmětů .....	22
<b>5. Nastavení výkonu</b> .....	<b>22</b>
<b>6. Péče a čištění</b> .....	<b>23</b>
<b>7. Rady a tipy</b> .....	<b>24</b>
<b>8. Chybové kódy a možná řešení</b> .....	<b>25</b>

## **9. Instalace..... 27**

9.1 Výběr instalačního vybavení.....	27
9.2 Před instalací varné desky se ujistěte, že: .....	28
9.3 Po instalaci varné desky se ujistěte, že: .....	29
9.4 Před umístěním montážních klipsů .....	29
9.5 Nastavení polohy montážních klipsů .....	29
9.6 Upozornění .....	29
9.7 Připojení varné desky k síťovému napájení .....	30

# 1. Úvod

## 1.1 Bezpečnostní upozornění

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

## 1.2 Instalace

### 1.2.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před prováděním jakýchkoli prací nebo údržby na spotřebiči jej odpojte od elektrické sítě.
- Připojení k řádnému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- Změny v domácím elektroinstalačním systému smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení tohoto pokynu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

### 1.2.2 Nebezpečí poranění ostrými hranami

- Budte opatrní – hrany panelu jsou ostré.
- Nedodržení opatrnosti může vést ke zranění nebo pořezání.

### 1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím tohoto zařízení si pečlivě přečtěte tyto pokyny.
- Na tento spotřebič nikdy neukládejte žádné hořlavé materiály ani předměty.
- Tyto informace sdělte osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, protože by to mohlo snížit vaše instalační náklady.
- Aby se předešlo nebezpečí, musí být tento spotřebič nainstalován v souladu s těmito pokyny pro instalaci.
- Instalaci a uzemnění tohoto spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič by měl být připojen k obvodu, který obsahuje vypínač umožňující úplné odpojení od napájecího zdroje.
- Nesprávná instalace zařízení může vést ke ztrátě záruky

nebo nároku na odpovědnost.

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům.
- Děti si s přístrojem nesmějí hrát. Čištění a údržba přístroje nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
- Varování: Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, u sklokeramických varných desek nebo podobných materiálů, které zakrývají části spotřebiče pod napětím.
- Na varnou desku by se neměly pokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože se mohou zahřát.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládní.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: na varných plochách neskladujte žádné předměty.
- Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod neustálým dohledem.
- VAROVÁNÍ: Nehlídané vaření na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a může vést k požáru. NIKDY se nepokoušejte hasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté zakryjte plamen např. pokličkou nebo hasicí přikrývkou.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryty varné desky navržené výrobcem varného zařízení nebo uvedené výrobcem zařízení v návodu k použití jako vhodné, případně kryty varné desky zabudované do zařízení. Použití nevhodných krytů může způsobit nehody.

## **1.3 Provoz a údržba**

### **1.3.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem**

- Na poškozené nebo prasklé varné desce nevařte. Pokud dojde k poškození nebo prasknutí povrchu varné desky, okamžitě vypněte spotřebič z elektrické sítě (vypínačem) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou odpojte varnou desku od elektrické sítě.
- Nedodržení tohoto pokynu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

### **1.3.2 Nebezpečí pro zdraví**

- Tento spotřebič splňuje elektromagnetické bezpečnostní normy.
- Osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (např. inzulinovými pumpami) se však před použitím tohoto spotřebiče musí poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantátu, aby se ujistily, že jejich implantáty nebudou ovlivněny elektromagnetickým polem.
- Nedodržení tohoto doporučení může mít za následek smrt.

### **1.3.3 Nebezpečí horkých povrchů**

- Během používání se přístupné části tohoto spotřebiče zahřívají natolik, že mohou způsobit popáleniny.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oděv nebo jakékoli jiné předměty kromě vhodného nádobí dotýkaly povrchu varné desky / sklokeramické desky, dokud povrch nevychladne.
- Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nepřesahují nad jiné zapnuté varné zóny. Rukojeti udržujte mimo dosah dětí.
- Nedodržení tohoto pokynu může vést k popáleninám a opařeninám.

### **1.3.4 Nebezpečí pořezání**

- Po sejmutí bezpečnostního krytu je odhalena čepel/ostří škrabky na varnou desku, ostré jako břitva. Používejte ji s maximální opatrností a vždy ji ukládejte na bezpečném místě

mimo dosah dětí.

- Nedodržení tohoto bezpečnostní pokynu může vést ke zranění nebo pořezání.

### **1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny**

- Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Přetečení způsobuje kouř a mastné rozlití, které se může vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Nikdy na spotřebiči nenechávejte žádné předměty ani nádoby.
- Nepokládejte ani nenechávejte v blízkosti spotřebiče žádné magnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) ani elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače), protože by mohly být ovlivněny jeho elektromagnetickým polem.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič k ohřevu nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku podle pokynů v této příručce (tj. pomocí dotykových ovládacích prvků). Nespolehejte se na funkci detekce nádoby, která vypne varné zóny, když nádoby odstraníte.
- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály nebo na něj sedaly, stoupaly nebo lezly.
- Neskladujte předměty, které by mohly děti zajímat, ve skříňkách nad spotřebičem. Děti, které vylezou na varnou desku, by se mohly vážně zranit.
- Nenechávejte děti bez dozoru v prostoru, kde se spotřebič používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měly být poučeny o jeho používání odpovědnou a kompetentní osobou. Instruktor by se měl ujistit, že jsou schopny používat spotřebič bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádné části spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v návodu. Veškerý další servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- Na varnou desku nepokládejte ani na ni neupouštějte těžké

předměty.

- Nestoupejte na varnou desku.
- Nepoužívejte nádoby s ostrými hranami a neposouvejte nádoby po skleněné indukční desce, protože by mohlo dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškrábat indukční sklo.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných zařízeních, jako jsou: -kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; -zemědělské usedlosti; - pro klienty v hotelech, motelech a jiných rezidenčních zařízeních; -zařízení typu bed and breakfast.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají.
- Je třeba dbát na to, aby nedošlo k dotyku topných prvků.
- Děti mladší 8 let se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

**Gratulujeme** vám k zakoupení nové indukční varné desky.

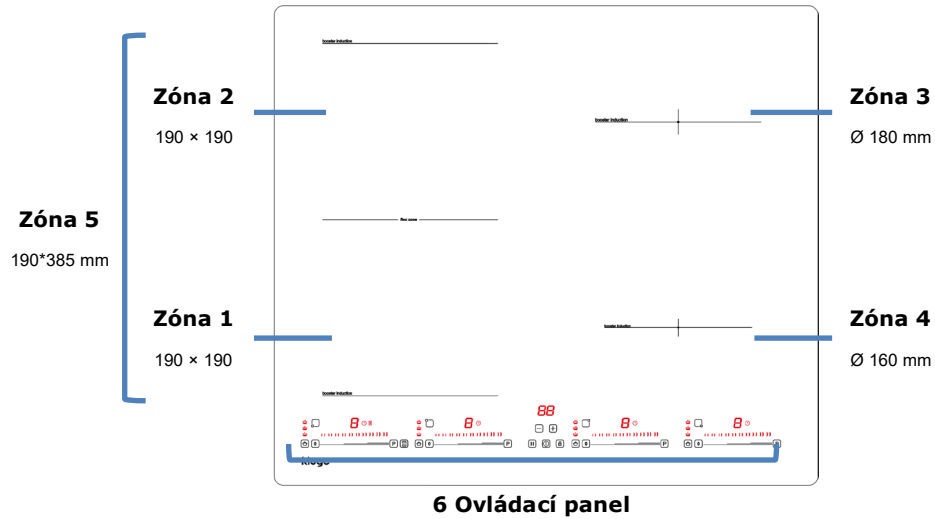
Doporučujeme vám, abyste si přečetli tento návod k použití/instalaci, abyste plně porozuměli správnému způsobu instalace a obsluhy.

Informace o instalaci naleznete v části věnované instalaci.

Před použitím si pečlivě přečtěte všechny bezpečnostní pokyny a tento návod k použití/instalaci si uschovejte pro budoucí potřebu.

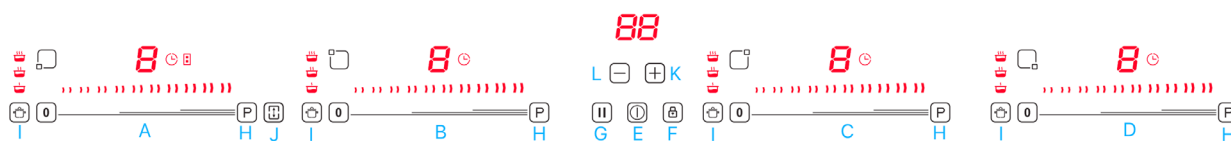
## 2. Popis spotřebiče

### 2.1 Pohled shora



1. Max. 1500/2000 W zóna
2. Max. 2000/2800 W zóna
3. Max. 1500/2400 W zóna
4. Max. 1200/1500 W zóna
5. Zóna Flex/Bridge 3000/3600 W
6. Ovládací panel

## 2.2 Ovládací panel



A. Posuvné ovládání výkonu přední levé zóny

C. Posuvné ovládání výkonu zadní pravé zóny

E. Tlačítko ZAP/VYP

G. Tlačítko funkce Pauza (Stop & Go)

I. Tlačítko funkce vaření

K. Tlačítko zvýšení časovače

B. Posuvné ovládání výkonu zadní levé zóny

D. Posuvné ovládání výkonu přední pravé zóny

F. Tlačítko dětské pojistky

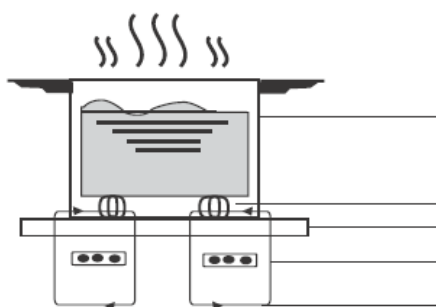
H. Tlačítko funkce Boost

J. Tlačítko Flex/Bridge zóny

L. Tlačítko snížení časovače

## 2.3 Princip indukčního ohřevu

Indukční vaření je bezpečná, pokročilá, účinná a ekonomická technologie vaření. Funguje na principu elektromagnetických vibrací, které generují teplo přímo v nádobě, nikoli nepřímo prostřednictvím ohřevu skleněné plochy. Sklo se zahřívá pouze proto, že ho ohřeje nádoba.



Nádobí na indukci

magnetický obvod  
keramická skleněná deska  
indukční cívka  
indukované proudy

## 2.4 Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tohoto návodu a věnujte zvláštní pozornost části „Bezpečnostní varování“.
- Odstraňte veškeré ochranné fólie, které mohou být ještě na indukční varné desce.

## 2.5 Technické specifikace

Varná deska	KPI6025BP, KPI6032BP
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V~ nebo 380–415 V~ 50/60 Hz
Instalovaný elektrický příkon	6800–7400 W
Rozměry produktu D×Š×V (mm)	590 × 520 × 58
Rozměry pro vestavbu A × B (mm)	565 × 495

Rozměry jsou přibližné. Vzhledem k tomu, že se neustále snažíme vylepšovat naše produkty, můžeme specifikace a designy změnit bez předchozího upozornění.

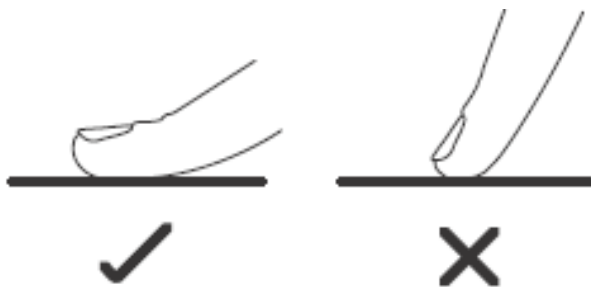
## 2.6 Informační list výrobku

Předpisy	Měření	66/2014/EU
Zkušební norma		EN 60350-2:2013
Počet varných zón	Počet	4
Technologie ohřevu		Indukce
Ø Varná zóna I (vpředu vlevo)	cm	19,0 x 19,0
Ø Varná zóna II (vzadu vlevo)	cm	19,0 x 19,0
Ø Varná zóna V (uprostřed vlevo)	cm	38,0 x 19,0
Ø Varná zóna III (vzadu vpravo)	cm	18
Ø Varná zóna IV (vpředu vpravo)	cm	16,0
Spotřeba energie varné zóny I na kg	Wh/kg	184,3
Spotřeba energie varné zóny II na kg	Wh/kg	179,0
Spotřeba energie varné zóny V na kg	Wh/kg	173,8
Spotřeba energie varné zóny III na kg	Wh/kg	180,1
Spotřeba energie varné zóny IV na kg	Wh/kg	182,3
<b>Spotřeba energie varné desky na kg</b>	<b>Wh/kg</b>	<b>180,5</b>

## 3. Používání indukční varné desky

### 3.1 Dotykové ovládání

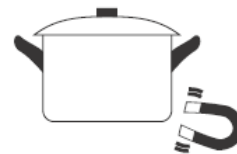
- Ovládací prvky reagují na dotek, takže nemusíte vyvíjet žádný tlak.
- Používejte polštářek prstu, nikoli jeho špičku.
- Při každém dotyku uslyšíte pípnutí.
- Ujistěte se, že ovládací prvky jsou vždy čisté, suché a že nejsou zakryty žádným předmětem (např. nádobím nebo utěrkou). I tenká vrstva vody může ztížit ovládání.



### 3.2 Výběr správného nádobí



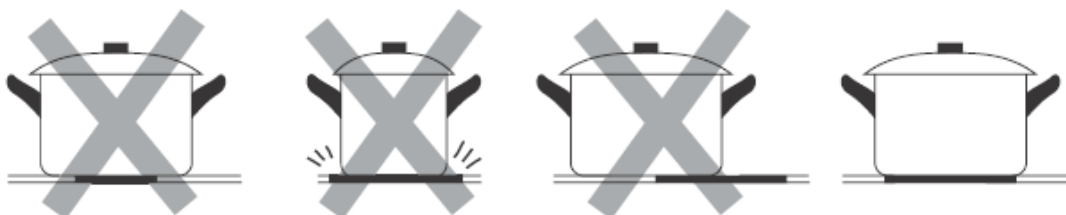
- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční vaření. Hleďte symbol indukce na obalu nebo na dně nádoby.
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat pomocí magnetického testu. Přiblížte magnet k dnu nádoby. Pokud se přichytí, je nádoba vhodná pro indukční vaření.
- Pokud nemáte magnet:
  1. Nalijte trochu vody do nádoby, kterou chcete zkontrolovat.
  2. Pokud na displeji neblíká nápis „U“ 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.



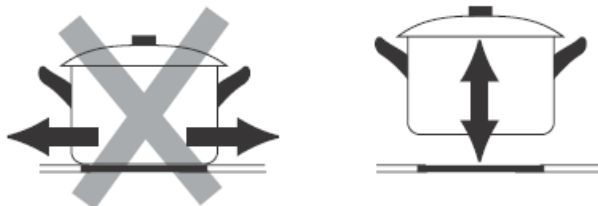
Nepoužívejte nádobí s ostrými hranami nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, že dno nádoby je hladké, leží rovně na skle a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte nádobí, jejichž průměr je stejně velký jako grafika vybrané zóny. Použitím mírně širšího hrnce bude energie využita s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, účinnost může být nižší, než se očekává. Hrnec menší než 140 mm může být varnou deskou nerozpoznán. Pánev vždy umístěte do středu varné zóny.



Nádobí vždy z indukční varné desky zvedejte – neposouvejte je, aby nepoškrábaly sklo.




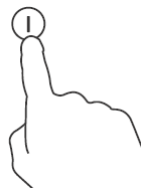
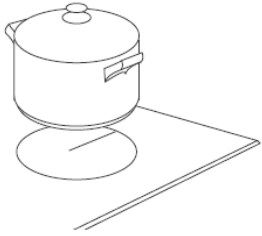
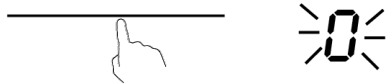
### 3.3 Rozměry nádobí

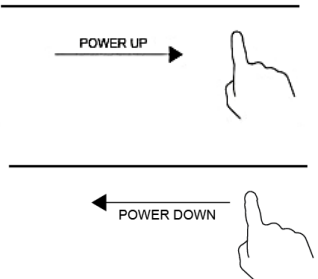
Varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobují průměru nádoby. Dno nádoby však musí mít minimální průměr odpovídající dané varné zóně. Abyste dosáhli nejlepší účinnosti varné desky, umístěte pánev do středu varné zóny.

Varná zóna	Průměr dna indukčního nádobí	
	Maximální (mm)	Maximální (mm)
1,2	140	230
3	140	220
4	110	200
Flex/Bridge zóna	140	200x400

### 3.4 Jak používat varnou desku

#### 3.4.1 Zahájení vaření

<p>Dotkněte se ovládacího tlačítka ZAP/VYP  . Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a na ovládacích prvcích pro výběr varné zóny se zobrazí „—“, což znamená, že indukční varná deska přešla do pohotovostního režimu.</p>	
<p>Umístěte vhodnou nádobu na varnou zónu, kterou chcete použít.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché.</li> </ul>	
<p>Dotkněte se posuvného ovladače varné zóny a vyberte zónu, kterou chcete ovládat. Odpovídající indikátor zóny bude blikat „0“.</p>	

<p>Nastavte výkon dotykem příslušného posuvného ovladače.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pokud do 1 minuty nevyberete nastavení výkonu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu od kroku 1.</li> <li>• Nastavení výkonu můžete během vaření kdykoli změnit.</li> </ul>	
--	---

### Pokud na displeji bliká „ „ střídavě s nastavením teploty


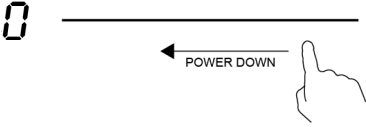


To znamená, že:

- jste neuložili nádobu na správnou varnou zónu nebo
- nádoba, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření, nebo
- je nádoba příliš malá nebo není správně vycentrována na varné zóně.


K ohřevu nedochází, pokud na varné zóně není vhodná nádoba.



Pokud na varné zóně není umístěna vhodná nádoba, displej se po 1 minutě automaticky vypne.

### 3.4.2 Ukončení vaření

<p>Dotkněte se posuvníku varné zóny, kterou chcete vypnout.</p>	
<p>Vypněte varnou zónu dotykem posuvníku doleva. Ujistěte se, že na displeji svítí „0“.</p>	
<p>Vypněte celou varnou desku dotykem ovládacího tlačítka ZAP/VYP.</p>	
<p>Pozor na horké povrchy H označuje, která varná zóna je horká na dotek. Symbol zmizí, jakmile povrch vychladne na bezpečnou teplotu. Tuto funkci lze také využít jako úsporu energie, pokud chcete ohřívat další nádoby, použijte varnou desku, která je ještě horká.</p>	

### 3.4.3 Použití funkce Boost

Aktivace funkce Boost	
<p>Dotkněte se posuvníku varné zóny a vyberte zónu, ve které chcete aktivovat funkci Boost.</p>	

<p><b>Boost:</b> Dotknutím se tlačítka boost (P) se na indikátoru zóny zobrazí „P1“ (b) a výkon dosáhne 1.úrovně boost.</p> <p><b>Power boost:</b> Dotkněte se a podržte tlačítko boost (P) po dobu 3 sekund, indikátor zóny zobrazí „P2“ (P) a výkon dosáhne maximální úrovně.</p>	
<b>Zrušení funkce Boost</b>	
<p>Dotkněte se posuvníku ovládání topné zóny, u které chcete funkci Boost zrušit.</p>	
<p>Zatímco indikátor vybrané zóny bliká, dotkněte se posuvníku pro změnu úrovně výkonu a varná zóna se vrátí na vámi vybranou úroveň.</p>	

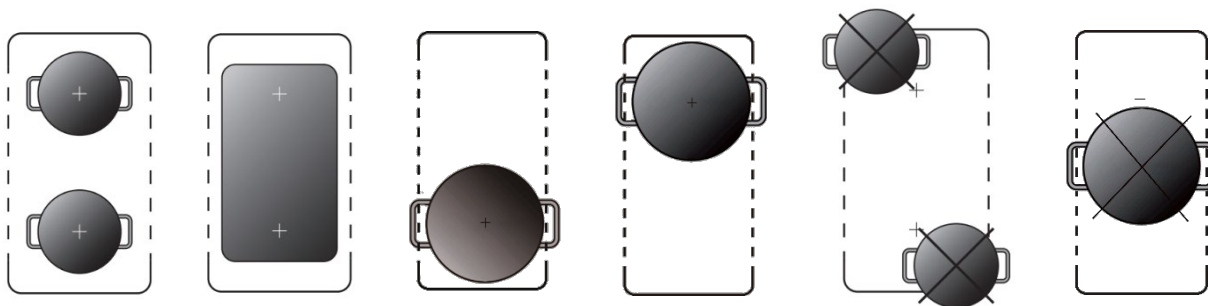
**Poznámka:**


- Funkce je dostupná pro všechny varné zóny.
- Varná zóna se po 5 minutách vrátí na úroveň 9.
- Vzhledem k omezení výkonu každé fáze, když je přední levá zóna na úrovni boost nebo power boost, zadní levá zóna může pracovat pouze na úrovni výkonu 1-8, když je zadní levá zóna na úrovni boost nebo power boost, přední levá zóna může pracovat pouze na úrovni výkonu 1-7.


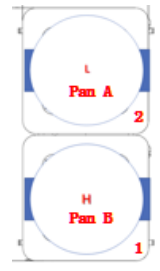

### 3.4.4 Flex/Bridge zóna

- Tuto zónu lze podle potřeby kdykoli použít jako jednu zónu nebo jako dvě různé zóny.
- Flex zóna se skládá ze dvou nezávislých induktorů, které lze ovládat samostatně. Při práci jako jedna zóna se část, která není pokryta nádobím, po jedné minutě automaticky vypne.
- **Důležité:** Ujistěte se, že nádobí je umístěno uprostřed jedné varné zóny. V případě velkých nádob, oválných, obdélníkových a podlouhlých nádob se ujistěte, že jsou nádoby umístěny uprostřed varné zóny tak, aby pokrývaly oba středy varných zón.

Příklady správného a nesprávného umístění nádobí.





<b>Automatický režim</b>	
<p>Chcete-li aktivovat Flex/Bridge zónu v automatickém režimu, dotkněte se (↕) jednou na flex zónu, aby se aktivovala levá Flex/Bridge zóna, a horní a dolní zóna přejdou do automatického režimu.</p> <p>V automatickém režimu Flex/Bridge zónu automaticky nastaví výkon ohřevu, jakmile je hrnec umístěn na Flex/Bridge zónu.</p>	



<p><b>Automatický režim 1:</b> pokud umístíte jeden hrnec na Flex/Bridge zónu a začnete vařit, varná deska nastaví výkon na úroveň 9, pokud byl hrnec umístěn na levou přední zónu, a na úroveň 2, pokud byl hrnec umístěn na levou zadní zónu. Jakmile varná deska rozpozná první hrnec a začne ho ohřívat, lze použít další hrnec.</p>	
<p><b>Automatický režim 2:</b> pokud umístíte dva hrnce na Flex/Bridge zónu (jeden hrnec na přední zónu a jeden hrnec na zadní zónu) současně a zahájíte vaření, varná deska nastaví výkon na úroveň 6 pro celou flex zónu.</p>	
<p><b>Jako jedna velká zóna</b></p>	
<p>Chcete-li aktivovat Flex/Bridge zónu jako jednu velkou zónu, aktivujte levou flex zónu podržením prstu na flex zóně  po dobu 3 sekund. Indikátor přední levé zóny zobrazí ikonu  a indikátor zadní levé zóny zobrazí ikonu .</p>	
<p>Nastavení výkonu funguje jako u jakékoli jiné normální zóny. U levé flex zóny nejprve dotkněte posuvníku zadní levé zóny, indikátor flex zóny bude blikat po dobu 5 sekund, nyní můžete nastavit výkon pomocí posuvníku zadní levé zóny a upravit úroveň výkonu flex zóny.</p>	
<p>Pokud se potenciometr přesune z přední části do zadní části (nebo naopak), Flex/Bridge zóna automaticky detekuje novou polohu a zachová stejný výkon.</p>	
<p><b>Jako dvě nezávislé zóny</b></p>	
<p>Chcete-li použít Flex/Bridge zónu jako dvě různé zóny s různým nastavením výkonu, stiskněte ovládací tlačítko pro výběr zóny a nastavte výkon pomocí posuvníku.</p>	
<p><b>Zrušení funkce flexibilní zóny</b></p>	
<p>Funkci Flex/Bridge zóny můžete zrušit stisknutím ovládacího tlačítka Flex/Bridge zóny. Nebo můžete nastavit úroveň výkonu Flex/Bridge zóny na 0 a funkce Flex/Bridge zóny se automaticky zruší za 5 sekund.</p>	

### 3.4.5 Uzamknutí ovládacích prvků (dětská pojistka)

- Ovládací prvky můžete uzamknout, abyste zabránili neúmyslnému použití (například aby děti náhodou nezapnuly varné zóny).
- Když jsou ovládací prvky uzamčeny, jsou všechny ovládací prvky kromě tlačítka ZAP/VYP deaktivovány.

Zablokování ovládacích prvků	
Dotkněte se tlačítka dětské pojistky 	Na displeji časovače se zobrazí „Lo“.
Odemknutí ovládacích prvků	
Dotkněte se a podržte tlačítko dětské pojistky  po dobu 3 sekund.	



Když je varná deska v uzamčeném režimu, jsou všechny ovládací prvky kromě ZAP/VYP  deaktivovány. V případě nouze můžete indukční varnou desku vždy vypnout pomocí tlačítka ZAP/VYP  ale při dalším použití musíte varnou desku nejprve odemknout. Jakmile vypnete indukční varnou desku v uzamčeném režimu a budete ji chtít znovu zapnout, indikátor časovače zobrazí „Lo“. Nyní musíte podržet tlačítko dětské pojistky stisknuté po dobu 3 sekund, dokud zazní akustická signalizace a symbol „Lo“ se nevypne. Nyní můžete indukční varnou desku znovu používat.

### 3.4.6 Ovládání časovače


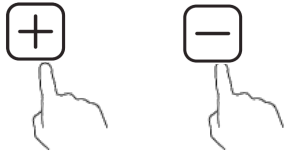
Časovač můžete používat dvěma různými způsoby:

- Můžete jej použít jako minutku. V tomto 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 doba časovače je 99 minut.

#### a) Použití časovače jako minutky

**Pokud nevyberete žádnou varnou zónu**

Ujistěte se, že je varná deska zapnutá a alespoň jedna varná zóna pracuje s nastaveným výkonem. Poznámka: minutku můžete použít, i když nevyberete žádnou varnou zónu.	
Nastavte čas dotykem tlačítka pro zvýšení času časovače.	
Jedním dotykem tlačítka pro zvýšení časovače se nastavený čas zvýší o 1 minutu, podržením tlačítka pro zvýšení časovače se nastavený čas zvýší vždy o 10 minut, stejná logika ovládání platí i pro tlačítko pro snížení časovače.	
<b>Potvrzení nastaveného času:</b> Jakmile přestanete nastavovat čas pomocí tlačítka pro zvýšení časovače nebo tlačítka pro snížení časovače, indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund a indukční varná deska automaticky potvrdí nastavený čas.	

Po potvrzení začne čas ihned odpočítávat. Malá tečka v pravém dolním rohu indikátoru časovače začne blikat – funkce minutky je aktivní.	
Po uplynutí času deska zapípá 30 sekund a indikátor zobrazí „-“.	

## b) Nastavení časovače pro vypnutí jedné nebo více varných zón

Varné zóny nastavené pro tuto funkci:

<b>Nastavení jedné zóny</b>	
Dotkněte se tlačítka pro výběr varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač, a na displeji časovače se zobrazí blikající číslo „30“.	
Nastavte čas dotykem tlačítka pro zvýšení časovače nebo tlačítka pro snížení časovače.	
Jedním dotykem tlačítka pro zvýšení časovače se nastavený čas zvýší o 1 minutu, podržením tlačítka pro zvýšení časovače se nastavený čas zvýší vždy o 10 minut, stejná logika ovládání platí i pro tlačítka pro snížení časovače.	
<b>Potvrzení nastaveného času:</b> Jakmile přestanete upravovat čas pomocí tlačítka pro zvýšení nebo snížení časovače, indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund a indukční varná deska automaticky potvrdí nastavený čas.	
Po nastavení času začne okamžitě odpočítávat. Po nastavení časovače se rozsvítí ikona odpovídající zóny.	
Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna automaticky vypne.	






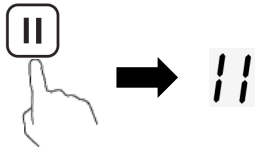




1) Ostatní varné zóny budou pokračovat v provozu, pokud byly zapnuty dříve.







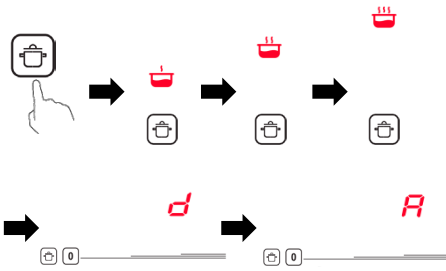


<b>Nastavení více zón:</b>	
Postup pro nastavení více zón jsou podobné krokům pro nastavení jedné zóny. Při současném nastavení času pro několik varných zón se rozsvítí ikona časovače  příslušných varných zón. Na displeji minut se zobrazí doba pro zónu s nejkratším nastavením časovače. Ikona časovače příslušné zóny svítí, dokud nastavený čas uplyne.	
Jakmile časový odpočet skončí, příslušná zóna se vypne. Poté se zobrazí doba pro zónu s novým nejkratším nastavením časovače a tečka odpovídající zóny začne blikat. Zobrazení vpravo:	 (nastaveno na 30 minut)
Dotknutím příslušné volby varné zóny se na displeji zobrazí odpovídající čas časovače.	





















### 3.4.7 Použití funkce Pauza (Stop and Go)

Pomocí tlačítka pauza (Stop and Go) můžete zastavit aktuální proces vaření a vyřídit naléhavou záležitost. Po návratu můžete obnovit stejné nastavení a varnou desku znovu používat.

<b>Aktivace funkce Pauza (Stop and Go)</b>	
<p>Když jsou varné zóny v provozu, dotkněte se tlačítka pauzy  (Stop and Go), na všech displejích se zobrazí  a varná deska přestane ohřívat. V tomto okamžiku lze ovládat pouze tlačítka ,  a .</p>	
<b>Zrušení funkce Pauza (Stop &amp; Go)</b>	
<p>Zrušení této funkce je z bezpečnostních důvodů dvoukrokové: Dotkněte se tlačítka Pauza (Stop &amp; Go)  – všechny indikátory začnou blikat. Poté stiskněte jakékoli jiné tlačítko <b>kromě</b> ZAP/VYP a Pauza (Stop &amp; Go).  Funkce se deaktivuje a displeje zobrazí původní nastavení.</p>	

### 3.4.8 Používání funkcí vaření

<b>Aktivace funkce vaření</b>	
<p>Dotkněte se posuvníku příslušné varné zóny a vyberte zónu, ve které chcete aktivovat funkci vaření. Pro levou Flex zónu se dotkněte zadního levého posuvníku a vyberte levou Flex zónu, pro pravou Flex zónu se dotkněte zadního pravého posuvníku a vyberte pravou Flexibilní zónu.</p>	
<p>Když indikátor vybrané zóny bliká, dotkněte se tlačítka funkce vaření  jednou – zobrazí se ikona tavení ; dotkněte se tlačítka dvakrát – zobrazí se ikona udržování tepla ; dotkněte se tlačítka třikrát – zobrazí se ikona mírného vaření ; dotkněte se tlačítka čtyřikrát – ikona funkce zhasne a displej zobrazí symbol automatického smažení  (<b>F</b>); dotkněte se tlačítka pětkrát – displej zobrazí symbol automatického vaření <b>A</b>.</p>	
<b>Zrušení funkce vaření</b>	
<p>Dotkněte se posuvníku zóny ohřevu a vyberte zónu, ve které chcete deaktivovat funkci vaření. Pro levou Flex zónu dotkněte se zadního levého posuvníku zóny a vyberte levou Flex zónu, pro pravou Flex zónu dotkněte se zadního pravého posuvníku zóny a vyberte pravou Flexibilní zónu.</p>	
<p>Metoda A: Dotkněte se posuvníku výkonu – varná zóna se vrátí na naposledy zvolený výkon a funkce vaření se automaticky vypne.</p>	

<p>Metoda B: Dotkněte se tlačítka funkce vaření  tak, aby se výkon nastavil na 0. Tím se funkce vaření automaticky deaktivuje a varná zóna vstoupí do pohotovostního režimu. Ikona zóny zobrazí „-“.</p> <p><b>Poznámka:</b> Když se dotknete tlačítka funkce vaření  opakovaně, ikona se bude zobrazovat v následujícím pořadí:  &gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt; </p>
--

### 3.4.10 Výchozí doby provozu

Automatické vypnutí je bezpečnostní ochranná funkce vaší indukční varné desky. Pokud zapomenete vypnout vaření, deska se automaticky vypne. Výchozí provozní doba pro různé úrovně výkonu je uvedena v následující tabulce:

Úroveň výkonu	1, 2, 3	4, 5, 6	7, 8	9	b	P
Výchozí provozní doba (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 by se před použitím tohoto zařízení měly poradit se svým lékařem.

## 4. Pokyny pro vaření



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

### 4.1 Tipy pro vaření

- Když jídlo dosáhne bodu varu, snižte nastavení výkonu.
- Použití pokličky zkrátí dobu vaření a ušetří energii tím, že zadržuje teplo.
- Minimalizujte množství tekutin nebo tuků, abyste zkrátili dobu vaření.
- Začněte vařit na vysokém stupni a jakmile se jídlo prohřeje, snižte výkon.

#### 4.1.1 Mírné vaření

- Mírné vaření probíhá pod bodem varu, při teplotě kolem 85 °C, kdy bubliny jen občas stoupají na povrch tekutiny. Je to klíč k lahodným polévkám a jemným dušeným pokrmům, protože se tak rozvinou chutě, aniž by se jídlo převařilo. Pod bodem varu byste měli vařit také omáčky na bázi vajec a mouky.
- Některé úkony, včetně vaření rýže metodou absorpce, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší, aby se zajistilo správné uvaření jídla v doporučeném čase.

#### 4.1.2 Opékání steaků

Pro přípravu šťavnatých a chutných steaků:

1. Nechte maso před vařením asi 20 minut stát při pokojové teplotě.
2. Připravte si těžkou pánev vhodnou pro indukci.
3. Očistěte obě strany steaku. Pokapejte je malým množstvím oleje. Položte maso na horkou pánev a poté snižte teplotu.
4. Během vaření steak otočte pouze jednou. Doba přípravy závisí na tloušťce masa — obvykle 1–8 minut na stranu. Zkontrolujte míru propečení podle pevnosti masa – čím je pevnější, tím více je propečené.
5. Nechte steak několik minut odpočinout na teplém talíři, aby se uvolnil a zjemnil před podáváním.

#### 4.1.3 Pro restování

1. Použijte pro indukci vhodnou nádobu, pánev nebo wok.
2. Připravte si všechny ingredience a vybavení. Smažení by mělo být rychlé. Při větším množství jídla ho připravujte po dávkách.
3. Pánev krátce předehejte a přidejte vhodný olej.

4. Nejprve orestujte maso, odložte ho stranou a udržujte v teple.
5. Restujte zeleninu. Až bude horká, ale stále křupavá, snižte výkon varné zóny, vraťte maso do pánve a přidejte omáčku.
6. Ingredience jemně promíchejte, aby se prohřály.
7. Podávejte ihned.

## 4.2 Detekce malých předmětů

Pokud na varné desce zůstane nevhodná nebo nemagnetická nádoba (např. hliníková) nebo jiný malý předmět (např. nůž, vidlička, klíč), varná deska se po 1 minutě automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude indukční varnou desku dále ochlazovat po dobu další 1 minuty.

## 5. Nastavení výkonu

Níže uvedená nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení závisí na několika faktorech, včetně použitého nádobí a množství připravovaného jídla. Vyzkoušejte indukční varnou desku a najděte nastavení, které vám nejlépe vyhovuje.

Nastavení výkonu	Vhodnost
1–2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jemné ohřívání malého množství jídla</li> <li>• rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují</li> <li>• jemné vaření</li> <li>• pomalé ohřívání</li> </ul>
3–4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ohřívání</li> <li>• rychlé vaření</li> <li>• vaření rýže</li> </ul>
5–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• palačinky</li> </ul>
7–8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• restování</li> <li>• vaření těstovin</li> </ul>
9/b	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prudké smažení</li> <li>• přivedení polévky k varu</li> </ul>
P	<ul style="list-style-type: none"> <li>• restování</li> <li>• vaření vody</li> </ul>

## 6. Péče a čištění

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, skvrny, skvrny od jídla nebo nesladkých tekutin na skle)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte varnou desku.</li> <li>2. Naneste čisticí prostředek na varnou desku, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké!).</li> <li>3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou.</li> <li>4. Zapněte varnou desku.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Když je varná deska vypnutá, neblinká kontrolka „horký povrch“, ale varná zóna může být stále horká! Buďte velmi opatrní.</li> <li>• Hrubé drátěnky, některé nylonové drátěnky a agresivní/abrazivní čisticí prostředky mohou sklo poškrábat. Vždy si přečtěte etiketu, abyste zkontrolovali, zda je váš čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná.</li> <li>• Nikdy nenechávejte na varné desce zbytky čisticích prostředků: sklo by se mohlo zašpinit.</li> </ul>
Přetečení, roztavení a horké cukrové skvrny na skle	<p>Tyto skvrny okamžitě odstraňte pomocí kovové škrabky určené pro sklokeramické desky, dávejte pozor na horké povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte varnou desku vypínačem.</li> <li>2. Držte čepel nebo nástroj v úhlu 30° a seškrábněte nečistoty nebo rozlité tekutiny na chladnou část varné desky.</li> <li>3. Nečistoty nebo rozlité tekutiny očistěte utěrkou nebo papírovým ubrouskem.</li> <li>4. Postupujte podle kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“ výše.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odstraňte skvrny po roztavených a sladkých potravin nebo rozlitých tekutin jak je to možné. Pokud se nechají vychladnout na skle, může být obtížné je odstranit nebo dokonce trvale poškodit povrch skla.</li> <li>• Nebezpečí pořezání: když je bezpečnostní kryt je zasunutý, je čepel škrabky ostrá jako břitva. Používejte s maximální opatrností a vždy jej bezpečně uložte mimo dosah dětí.</li> </ul>
Rozlití na dotykových ovládacích prvcích	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte varnou desku.</li> <li>2. Navlhčete rozlitou tekutinu.</li> <li>3. Otřete dotykovou ovládací plochu čistou vlhkou houbou nebo hadříkem.</li> <li>4. Osušte oblast úplně papírovým ubrouskem.</li> <li>5. Zapněte varnou desku.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varná deska může vydat zvukový signál a sama se vypnout a dotykové ovládací prvky nemusí fungovat, pokud je na nich kapalina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, že jste dotykovou ovládací plochu otřeli do sucha.</li> </ul>

## 7. Rady a tipy

Problém	Možné příčiny	Co dělat
Indukční varnou desku nelze zapnout.	Není napájení.	Zkontrolujte, zda je indukční varná deska připojena k napájení a zda je zapnutá. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku výpadek proudu ve vaší domácnosti nebo oblasti. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládací prvky nereagují.	Ovládací prvky jsou uzamčeny.	Odemkněte ovládací prvky. Pokyny najdete v části „Používání indukční varné desky“.
Dotykové ovládací prvky se obtížně ovládají.	Na ovládacích prvcích může být tenká vrstva nebo při dotyku ovládacích prvků používáte špičku prstu, když se dotýkáte ovládacích prvků ovládací prvky.	Ujistěte se, že dotyková plocha ovládacích prvků je suchá, a při dotyku ovládacích prvků používejte špičku prstu.
Sklo se poškrábalo.	Nádobí s ostrými hranami. Nevhodné, abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s rovným a hladkým dnem. Viz „Výběr správného nádobí“. Viz „Péče a čištění“.
Některé nádobí vydává praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukce vašeho nádobí (vrstvy různých kovů, které vibrují odlišně).	To je u nádobí normální a neznamená to žádnou závadu.
Indukční varná deska vydává při použití na vysokém nastavení teploty.	Je to způsobeno technologií indukčního vaření.	Je to normální, ale zvuk by měl zeslábnout nebo úplně zmizet, když snížíte nastavení teploty.
Hluk ventilátoru vycházející z indukční varné desky.	Chladicí ventilátor zabudovaný do vaší indukční varné desky se zapnul, aby se zabránilo přehřátí elektroniky přehřátí. Může pokračovat v běžet i po vypnutí.	To je normální a není třeba nic dělat. Neodpojujte indukční varnou desku od napájení, dokud ventilátor běží.
Nádobí se nezahřívá a na displeji se zobrazí ikona.	Indukční varná deska nemůže detekovat nádobu, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nedokáže rozpoznat nádobu, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo není správně vycentrována.	Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz část „Výběr správného nádobí“. Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její dno odpovídá velikosti varné zóny.

Indukční varná deska nebo varná zóna se sama vypnula neočekávaně, zazní zvukový signál a zobrazí se chybový kód (obvykle se střídá s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická porucha.	Poznamenejte si chybové kódy a čísla, vypněte indukční varnou desku na zdi a kontaktujte kvalifikovaného technika.
--	--------------------	--

## 8. Chybové kódy a možná řešení

Indukční varná deska je vybavena auto-diagnostickou funkcí. Pomocí tohoto testu může technik zkontrolovat funkci několika komponentů, aniž by musel varnou desku odpojit nebo odmontovat z pracovní desky.

### Odstraňování poruch

Chybová zpráva	Možná příčina	Co dělat
$\underline{\quad}$	Žádná nádoba není vhodná;	Vyměňte nádobu;
<b>ER03</b>	Voda nebo nádoba na skle nad ovládacím panelem.	Vyčistěte uživatelské rozhraní
<b>F1</b>	Spojení mezi displejem a hlavní deskou je vadné.	1. Připojovací kabel není správně zapojený nebo je vadný; 2. Vyměňte hlavní desku.
<b>F3</b>	Porucha teplotního senzoru cívky.	Nechte vyměnit teplotní senzor.
<b>F</b>	Porucha hlavní desky nebo teplotního senzoru.	Nechte vyměnit hlavní desku.
<b>E1</b>	Teplota keramické skleněné desky je vysoká.	Nechte varnou desku vychladnout a poté ji znovu zapněte.
<b>E2</b>	Teplota tranzistoru (IGBT) je příliš vysoká.	Nechte varnou desku vychladnout a poté ji znovu zapněte.
<b>E3</b>	Abnormální napájecí napětí.	Zkontrolujte, zda je napájení v pořádku. Po obnovení napájení zapněte spotřebič.
<b>E</b>	Abnormální napájecí napětí (příliš nízké).	Zkontrolujte, zda je napájení v pořádku. Zapněte napájení, až bude napájení v normálu.
<b>E5</b>	Porucha teplotního čidla.	Připojovací kabel není správně zapojený nebo je vadný.

### Konkrétní porucha a řešení

Porucha	Problém	Řešení A	Řešení B
LED dioda se nerozsvítí, když je zařízení zapojeno do zásuvky.	Není napájení.	Zkontrolujte, zda je zástrčka pevně zasunuta do zásuvky a zda zásuvka funguje.	
	Porucha napájecí desky nebo desky displeje.	Zkontrolujte připojení.	
	Deska napájecího zdroje je poškozená.	Vyměňte desku napájecího zdroje.	
	Deska displeje je	Vyměňte desku displeje.	

	poškozená.		
Některá tlačítka nefungují nebo LED displej není v normálním stavu.	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Indikátor režimu vaření se rozsvítí, ale ohřev se nespustí.	Vysoká teplota varné desky.	Okolní teplota může být příliš vysoká. Vstupní nebo výstupní otvor pro vzduch může být ucpaný.	
	Je něco v nepořádku s ventilátorem.	Zkontrolujte, zda ventilátor běží hladce; pokud ne, vyměňte ventilátor.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte hlavní desku.	
Během provozu se náhle zastaví ohřev během provozu a na displeji bliká „u“.	Typ nádobí je nesprávné.	Použijte správný typ nádobí (viz návod k použití).	Obvod pro detekci nádoby je poškozen, vyměňte hlavní desku.
	Průměr hrnce je příliš malý.		
	Spotřebič se přehřál.	Spotřebič je přehřátý. Počkejte, až se teplota vrátí do normálu. Stiskněte tlačítko „ZAP/VYP“ pro restartování zařízení.	
Varné zóny na stejné straně (například první a druhá zóna) zobrazí „u“.	Porucha připojení napájecí desky a desky displeje;	Zkontrolujte připojení.	
	Zobrazovací deska komunikační části je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.	
Motor ventilátoru vydává neobvyklé zvuky.	Motor ventilátoru je poškozený.	Vyměňte ventilátor.	

Výše uvedené jsou posouzení a kontrola běžných poruch.

Aby nedošlo k nebezpečí a poškození indukční varné desky, jednotku prosím nerozebírejte sami.

## 9. Instalace

### 9.1 Výběr instalačního vybavení

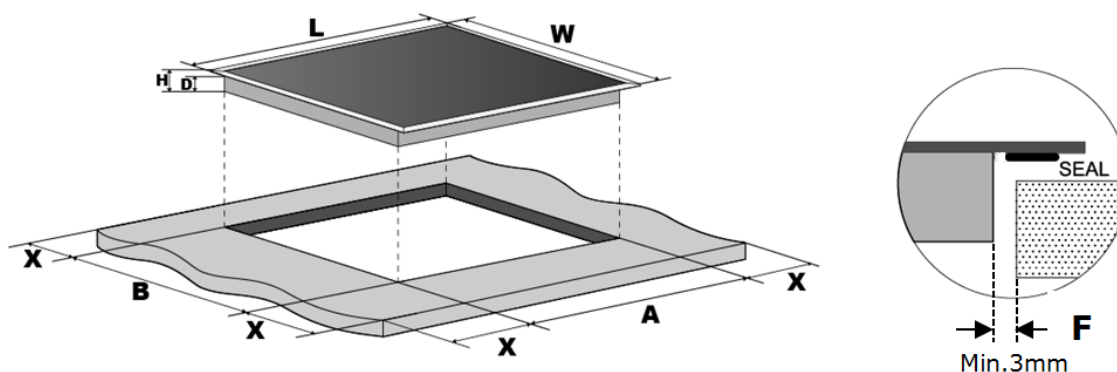
Vyřízňte pracovní plochu podle rozměrů uvedených na výkresu.

Pro účely instalace a používání musí být kolem otvoru zachován minimální prostor 5 cm.

Ujistěte se, že tloušťka pracovní desky je alespoň 30 mm. Vyberte tepelně odolný a izolovaný materiál pracovní plochy (dřevo a podobné vláknité nebo hygroskopické materiály se nesmějí používat jako materiál pracovní plochy, pokud nejsou impregnované), aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem a větším deformacím způsobeným tepelným zářením z varné desky. Jak je znázorněno níže:



Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi boky varné desky a vnitřními povrchy pracovní desky by měla být minimálně 3 mm.

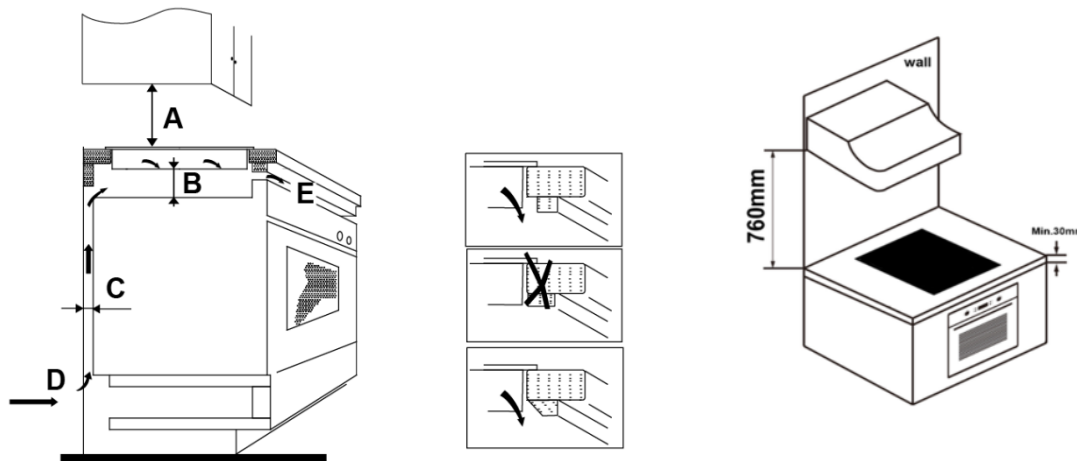


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	58	54	565	495	50 min.	3 min.

Za všech okolností zajistěte, aby byla indukční varná deska dobře odvětrávaná a aby nebyl blokován přívod a odvod vzduchu. Zajistěte, aby byla indukční varná deska v dobrém provozním stavu. Jak je znázorněno níže.



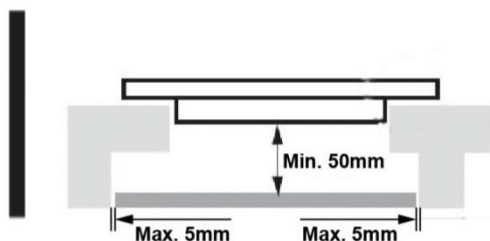
Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou by měla být minimálně 760 mm.



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

## UPOZORNĚNÍ: Zajistěte dostatečné větrání

Zajistěte, aby byla indukční varná deska dobře odvětrávaná a aby nebyl blokován přívod a odvod vzduchu. Aby se zabránilo náhodnému dotyku s přehřátým dnem varné desky nebo neočekávanému úrazu elektrickým proudem během provozu, je nutné umístit dřevěnou přepážku, upevněnou šrouby, v minimální vzdálenosti 50 mm od dna varné desky. Dodržujte níže uvedené požadavky.



---

Po obvodu varné desky jsou ventilační otvory. PŘI UMÍSTĚNÍ VARNÉ DESKY MUSÍTE zajistit, aby tyto otvory nebyly zakryty pracovní deskou.

---



- Lepidlo spojující plastové nebo dřevěné části nábytku musí být odolné vůči teplotě min. 150 °C, aby nedocházelo k uvolňování panelů.
  - Zadní stěna, přilehlé a okolní povrchy proto musí být schopny odolat teplotě 90° C.
- 

## 9.2 Před instalací varné desky se ujistěte, že:

- Pracovní deska je rovná a vodorovná a žádné konstrukční prvky nebrání požadavkům na prostor.
- Pracovní deska je vyrobena z tepelně odolného a izolovaného materiálu.
- Pokud je varná deska instalována nad troubou, má trouba zabudovaný chladicí ventilátor.
- Instalace bude splňovat všechny požadavky na volný prostor a platné normy a předpisy.
- Je použit vhodný odpojovací vypínač umožňující úplné odpojení od elektrické sítě ve stálé instalaci; musí být trvale dostupný a namontovaný v souladu s normami.
- Tento vypínač musí být schváleným typem a zajistit vzdálenost alespoň 3 mm mezi kontakty ve všech pólech (nebo dle místních požadavků).
- Tento vypínač musí být snadno přístupný pro zákazníka po celou dobu používání spotřebiče.
- V případě pochybností ohledně instalace se poraďte s místními stavebními úřady a předpisy.
- Na stěny v okolí varné desky použijte tepelně odolné a snadno čistitelných povrchových úpravy (například keramické dlaždice).

## 9.3 Po instalaci varné desky se ujistěte, že:

- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříněk nebo zásuvky.
- K základně varné desky proudí dostatečné množství čerstvého vzduchu zvenčí skřínky.
- Pokud je varná deska instalována nad zásuvkou nebo skřínkou, je pod spodní částí varné desky nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Odpojovač je pro zákazníka snadno přístupný.

## 9.4 Před umístěním montážních klipsů

Zařízení by mělo být umístěno na stabilním, rovném povrchu (použijte obal). Nevývíjejte sílu na ovládací prvky vyčnívající z varné desky.

## 9.5 Nastavení polohy montážních klipsů

Sejměte prostřední šroub na každé straně varné desky, nasadte montážní klips na původní šroub a připevněte jej zpět na stranu desky. Jeden montážní klips na každou stranu varné desky je dostačující pro její upevnění. 4 kusy montážních klipsů jsou zabaleny v plastovém sáčku s uživatelskou příručkou.



## 9.6 Upozornění

1. Indukční varnou desku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Nikdy neprovádějte tuto operaci sami.
2. Varná deska nesmí být instalována přímo nad myčkou nádobí, lednicí, mrazákem, pračkou nebo sušičkou prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varná deska musí být nainstalována tak, aby bylo zajištěno lepší odvod tepla a zvýšila se tak její spolehlivost.
4. Stěna a indukční topná zóna nad povrchem stolu musí být odolné vůči teple.
5. Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teple.
6. Nesmí se používat parní čistič.

## 9.7 Připojení varné desky k síťovému napájení



Tuto varnou desku smí k síťovému napájení připojit pouze kvalifikovaná osoba.

Před připojením varné desky k elektrické síti zkontrolujte, zda:

1. Domácí elektroinstalace je vhodná pro příkon varné desky.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
3. Průřez napájecího kabelu je dostatečný pro zatížení uvedené na typovém štítku.

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

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



Ověřte u elektrikáře, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez úprav.

Jakékoli úpravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

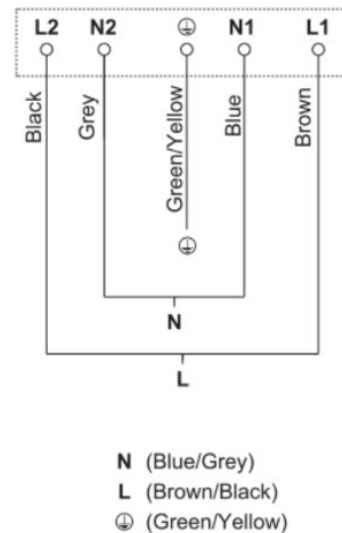
### Doporučené připojení k hlavnímu přívodu napájení – 380–415 V 3N~:

Dvě fáze: 380–415 V 2N~ 16A	
Napájecí kabel: 5×2,5 mm <sup>2</sup>	
	Zelená/žlutá
N	Modrá a šedá
L1	Černá
L2	Hnědá

### Doporučené připojení k hlavnímu napájení – 220–240 V 2L+2N~:

Dvě fáze: 2 x 230 V 2L+2N~ 16A	
Napájecí kabel: 5×2,5 mm <sup>2</sup>	
	Zelená/žlutá
N1	Modrá
N2	Šedá
L1	Černá
L2	Hnědá


### Připojení vodičů uvnitř varné desky



- **Tento spotřebič vyžaduje pro toto připojení 2fázový jistič 16A.**
- Pokud je kabel poškozený nebo je třeba jej vyměnit, musí tuto operaci provést autorizovaný servisní technik pomocí speciálního nářadí, aby nedošlo k nehodě.
- Pokud je zařízení připojeno přímo k elektrické síti, musí být nainstalován všepólový jistič s minimální mezerou 3 mm mezi kontakty.
- Instalatér musí zajistit, aby bylo provedeno správné elektrické připojení a aby bylo v souladu s bezpečnostními předpisy.
- Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
- Kabel musí být pravidelně kontrolován a vyměňován pouze autorizovanými technikami.



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

 <p><b>LIKVIDACE: Tento výrobek nevyhazujte jako netříděný komunální odpad. Je nutné tento odpad sbírat odděleně pro speciální zpracování.</b></p>	<p>Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (WEEE). Správnou likvidací tohoto spotřebiče přispějete k prevenci možného poškození životního prostředí a lidského zdraví, které by mohlo být způsobeno nesprávnou likvidací.</p> <p>Symbol na výrobku označuje, že nesmí být likvidován jako běžný domácí odpad. Měl by být odvezen do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.</p> <p>Tento přístroj vyžaduje odbornou likvidaci odpadu. Další informace o zpracování, využití a recyklaci tohoto produktu získáte u místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste jej zakoupili.</p> <p>Podrobnější informace o zpracování, využití a recyklaci tohoto výrobku získáte u místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.</p>
--	--



# Obsah

<b>1. Úvod</b> .....	<b>4</b>
1.1 Bezpečnostné upozornenia .....	4
1.2 Inštalácia .....	4
1.2.1 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom .....	4
1.2.2 Nebezpečenstvo poranenia ostrými hranami .....	4
1.2.3 Dôležité bezpečnostné pokyny .....	4
1.3 Prevádzka a údržba .....	6
1.3.1 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom .....	6
1.3.2 Nebezpečenstvo pre zdravie .....	6
1.3.3 Nebezpečenstvo horúcich povrchov .....	6
1.3.4 Nebezpečenstvo porezania .....	6
1.3.5 Dôležité bezpečnostné pokyny .....	7
<b>2 . Popis spotrebiča</b> .....	<b>9</b>
2.1 Pohľad zhora .....	9
2.2 Ovládací panel .....	10
2.3 Princíp indukčného ohrevu .....	10
2.4 Pred použitím novej indukčnej varnej dosky .....	10
2.5 Technické špecifikácie .....	11
2.6 Informačný list výrobu .....	11
<b>3. Používanie indukčnej varnej dosky</b> .....	<b>12</b>
3.1 Dotykové ovládanie .....	12
3.2 Výber správneho riadu .....	12
3.3 Rozmery riadu .....	13
3.4 Ako používať varnú dosku .....	13
3.4.1 Začatie varenia .....	13
3.4.2 Ukončenie varenia .....	14
3.4.3 Použitie funkcie Boost .....	14
3.4.4 Flex / Bridge zóna .....	15
3.4.5 Uzamknutie ovládacích prvkov (detská poistka) .....	17
3.4.6 Ovládanie časovača .....	17
3.4.7 Použitie funkcie Pauza (Stop and Go) .....	19
3.4.8 Používanie funkcií varenia .....	19
3.4.9 Funkcia riadenia príkonu Power management .....	20
3.4.10 Predvolené doby prevádzky .....	21
<b>4. Pokyny pre varenie</b> .....	<b>21</b>
4.1 Tipy na varenie .....	21
4.1.1 Mierne varenie .....	21
4.1.2 Opekanie steakov .....	21
4.1.3 Pre restovanie .....	21
4.2 Detekcia malých predmetov .....	22
<b>5. Nastavenie výkonu</b> .....	<b>22</b>
<b>6. Starostlivosť a čistenie</b> .....	<b>23</b>
<b>7. Rady a tipy</b> .....	<b>24</b>
<b>8. Chybové kódy a možné riešenia</b> .....	<b>25</b>

## **9. Inštalácia..... 27**

9.1 Výber inštalačného vybavenia .....	27
9.2 Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že: .....	28
9.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že: .....	29
9.4 Pred umiestnením montážnych klipsov .....	29
9.5 Nastavenie polohy montážnych klipsov .....	29
9.6 Upozornenie .....	29
9.7 Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu .....	30

# 1. Úvod

## 1.1 Bezpečnostné upozornenia

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

## 1.2 Inštalácia

### 1.2.1 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Pred vykonávaním akýchkoľvek prác alebo údržby na spotrebiči ho odpojte od elektrickej siete.
- Pripojenie k riadnemu uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Zmeny v domácom elektroinštaláčnom systéme smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok úraz elektrickým prúdom alebo smrť.

### 1.2.2 Nebezpečenstvo poranenia ostrými hranami

- Budte opatrní – hrany panelu sú ostré.
- Nedodržanie opatrnosti môže viesť k zraneniu alebo porezaniu.

### 1.2.3 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo použitím tohto zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Na tento spotrebič nikdy neukladajte žiadne horľavé materiály ani predmety.
- Tieto informácie oznámte osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože by to mohlo znížiť vaše inštaláčné náklady.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič nainštalovaný v súlade s týmito pokynmi pre inštaláciu.
- Inštaláciu a uzemnenie tohto spotrebiča smie vykonávať iba kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič by mal byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje vypínač umožňujúci úplné odpojenie od napájacieho

zdroja.

- Nesprávna inštalácia zariadenia môže viesť k strate záruky alebo nároku na zodpovednosť.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim rizikám.
- Deti sa s prístrojom nesmú hrať. Čistenie a údržba prístroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru .
- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným zástupcom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Varovanie: Pokiaľ je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom, pri sklokeramických varných doskách alebo podobných materiáloch, ktoré zakrývajú časti spotrebiča pod napätím.
- Na varnú dosku by sa nemali pokladať kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože sa môžu zahriať.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na varných plochách neskladujte žiadne predmety.
- Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musí byť pod neustálym dohľadom.
- VAROVANIE: Nestrážené varenie na varnej doske s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže viesť k požiaru. NIKDY sa nepokúšajte hasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- VAROVANIE: Používajte iba kryty varnej dosky navrhnuté výrobcom varného zariadenia alebo uvedené výrobcom zariadenia v návode na použitie ako vhodné, prípadne kryty varnej dosky zabudované do zariadenia. Použitie nevhodných krytov môže spôsobiť nehody.

## **1.3 Prevádzka a údržba**

### **1.3.1 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom**

- Na poškodenej alebo prasknutej varnej doske nevarte. Pokiaľ dôjde k poškodeniu alebo prasknutiu povrchu varnej dosky, okamžite vypnite spotrebič z elektrickej siete (vypínačom) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou odpojte varnú dosku od elektrickej siete.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok úraz elektrickým prúdom alebo smrť.

### **1.3.2 Nebezpečenstvo pre zdravie**

- Tento spotrebič spĺňa elektromagnetické bezpečnostné normy.
- Osoby s kardiostimulátormi alebo inými elektrickými implantátmi (napr. inzulínovými pumpami) sa však pred použitím tohto spotrebiča musia poradiť so svojím lekárom alebo výrobcom implantátu, aby sa uistili, že ich implantáty nebudú ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok smrť.

### **1.3.3 Nebezpečenstvo horúcich povrchov**

- Počas používania sa prístupné časti tohto spotrebiča zahrievajú natoľko, že môžu spôsobiť popáleniny.
- Nedovoľte, aby sa vaše telo, odev alebo akékoľvek iné predmety okrem vhodného riadu dotýkali povrchu varnej dosky / sklokeramickej dosky, kým povrch nevychladne.
- Udržujte deti v bezpečnej vzdialenosti.
- Rukoväte hrncov môžu byť horúce na dotyk. Skontrolujte, či rukoväte hrncov nepresahujú nad iné zapnuté varné zóny. Rukoväte udržiavajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleninám a obareninám.

### **1.3.4 Nebezpečenstvo porezania**

- Po sňatí bezpečnostného krytu je odhalená čepel'/ostria škrabky na varnú dosku, ostré ako britva. Používajte ju s maximálnou opatrnosťou a vždy ju ukladajte na bezpečnom

mieste mimo dosahu detí.

- Nedodržanie tohto bezpečnostného pokynu môže viesť k zraneniu alebo porezaniu.

### **1.3.5 Dôležité bezpečnostné pokyny**

- Pri používaní nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru. Pretečenie spôsobuje dym a masťné rozliatie, ktoré sa môže vznietiť.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
- Nikdy na spotrebiči nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Nekladte ani nenechávajte v blízkosti spotrebiča žiadne magnetizovateľné predmety (napr. kreditné karty, pamäťové karty) ani elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože by mohli byť ovplyvnené jeho elektromagnetickým poľom.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič na ohrev alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa pokynov v tejto príručke (tj pomocou dotykových ovládacích prvkov). Nespoliehajte sa na funkciu detekcie nádoby, ktorá vypne varné zóny, keď nádoby odstránite.
- Nedovoľte deťom, aby sa so spotrebičom hrali alebo na neho sadali, stúpali alebo liezli.
- Neskladujte predmety, ktoré by mohli deti zaujímať, v skrinkách nad spotrebičom. Deti, ktoré vylezú na varnú dosku, by sa mohli vážne zraniť.
- Nenechávajte deti bez dozoru v priestore, kde sa spotrebič používa.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič, by mali byť poučené o jeho používaní zodpovednou a kompetentnou osobou. Inštruktor by sa mal uistiť, že sú schopné používať spotrebič bez nebezpečenstva pre seba alebo svoje okolie.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadne časti spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne doporučené v návode. Všetok ďalší servis by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na varnú dosku nekladte ani na ňu neupúšťajte ťažké predmety.

- Nestúpajte na varnú dosku.
- Nepoužívajte nádoby s ostrými hranami a neposúvajte nádoby po sklenenej indukčnej doske, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné abrazívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškriabať indukčné sklo.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnostiach a podobných zariadeniach, ako sú: - kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; - poľnohospodárske usadlosti; - pre klientov v hoteloch, motelloch a iných rezidenčných zariadeniach; - zariadenia typu bed and breakfast .
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú.
- Je potrebné dbať na to, aby nedošlo k dotyku vykurovacích prvkov.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

**Gratulujeme** vám k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky.

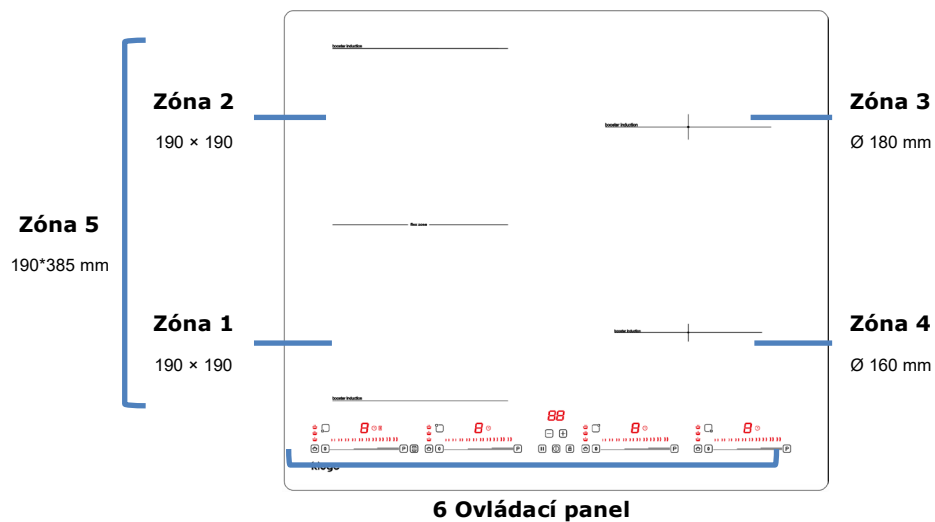
Odporúčame vám, aby ste si prečítali tento návod na použitie/inštaláciu, aby ste plne porozumeli správnejmu spôsobu inštalácie a obsluhy.

Informácie o inštalácii nájdete v časti venovanej inštalácii.

Pred použitím si starostlivo prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a tento návod na použitie/inštaláciu si uschovajte pre budúcu potrebu.

## 2 . Popis spotřebiča

### 2.1 Pohľad zhora



1. Max. 1500/2000 W zóna
2. Max. 2000/2800 W zóna
3. Max. 1500/2400 W zóna
4. Max. 1200/1500 W zóna
5. Zóna Flex/Bridge 3000/3600 W
6. Ovládací panel

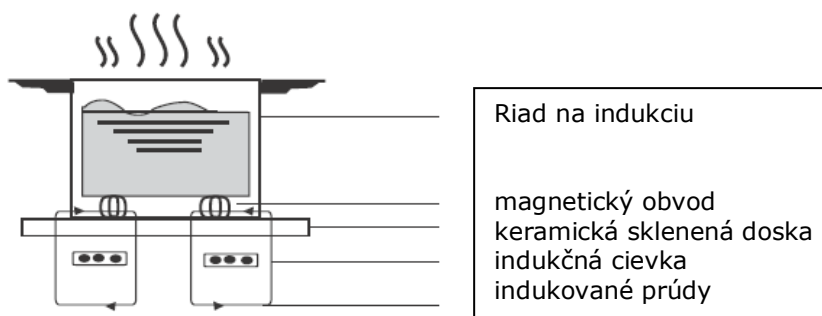
## 2.2 Ovládací panel



- |  |   |
|--|---|
| A. Posuvné ovládanie výkonu prednej ľavej zóny | B. Posuvné ovládanie výkonu zadnej ľavej zóny   |
| C. Posuvné ovládanie výkonu zadnej pravej zóny | D. Posuvné ovládanie výkonu prednej pravej zóny |
| E. Tlačidlo ZAP/VYP                            | F. Tlačidlo detskej poistky                     |
| G. Tlačidlo funkcie Pauza (Stop & Go)          | H. Tlačidlo funkcie Boost                       |
| I. Tlačidlo funkcie varenia                    | J. Tlačidlo Flex/Bridge zóny                    |
| K. Tlačidlo zvýšenia časovača                  | L. Tlačidlo zníženia časovača                   |

## 2.3 Princíp indukčného ohrevu

Indukčné varenie je bezpečná, pokročilá, účinná a ekonomická technológia varenia. Funguje na princípe elektromagnetických vibrácií, ktoré generujú teplo priamo v nádobe, nie nepriamo prostredníctvom ohrevu sklenenej plochy. Sklo sa zahrieva iba preto, že ho ohreje nádoba.



## 2.4 Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

- Prečítajte si tento návod a venujte zvláštnu pozornosť časti „Bezpečnostné varovanie“.
- Odstráňte všetky ochranné fólie, ktoré môžu byť ešte na indukčnej varnej doske.

## 2.5 Technické špecifikácie

Varná doska	KPI6025BP, KPI6032BP
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220–240 V~ alebo 380–415 V~ 50/60 Hz
Inštalovaný elektrický príkon	6800-7400 W
Rozmery produktu D×Š×V (mm)	590 × 520 × 58
Rozmery pre vstavanie A × B (mm)	565 × 495

Rozmery sú približné. Vzhľadom na to, že sa neustále snažíme vylepšovať naše produkty, môžeme špecifikácie a designy zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

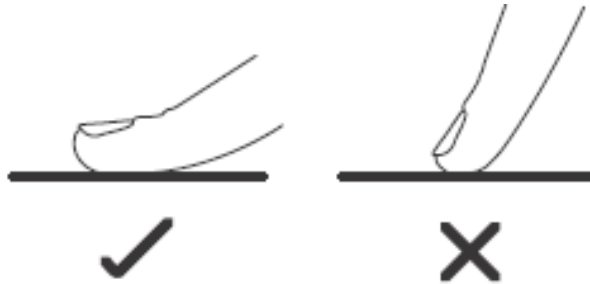
## 2.6 Informačný list výrobku

Predpisy	Meranie	66/2014/EÚ
Skúšobná norma		EN 60350-2:2013
Počet varných zón	Počet	4
Technológia ohrevu		Indukcia
Ø Varná zóna I (vpredu vľavo)	cm	19,0 x 19,0
Ø Varná zóna II (vzadu vľavo)	cm	19,0 x 19,0
Ø Varná zóna V (uprostred vľavo)	cm	38,0 x 19,0
Ø Varná zóna III (vzadu vpravo)	cm	18
Ø Varná zóna IV (vpredu vpravo)	cm	16,0
Spotreba energie varnej zóny Aj na kg	Wh/kg	184,3
Spotreba energie varnej zóny II na kg	Wh/kg	179,0
Spotreba energie varnej zóny V na kg	Wh/kg	173,8
Spotreba energie varnej zóny III na kg	Wh/kg	180,1
Spotreba energie varnej zóny IV na kg	Wh/kg	182,3
<b>Spotreba energie varnej dosky na kg</b>	<b>Wh/kg</b>	<b>180,5</b>

## 3. Používanie indukčnej varnej dosky

### 3.1 Dotykové ovládanie

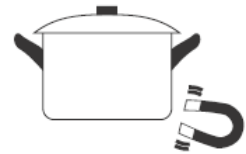
- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiadny tlak.
- Používajte vankúšik prsta, nie jeho špičku.
- Pri každom dotyku budete počuť pípnutie.
- Uistite sa, že ovládacie prvky sú vždy čisté, suché a že nie sú zakryté žiadnym predmetom (napr. riadom alebo utierkou). Aj tenká vrstva vody môže sťažiť ovládanie.



### 3.2 Výber správneho riadu



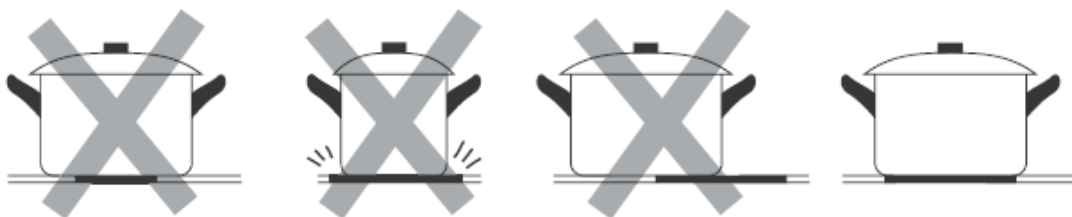
- Používajte iba riad s dnom vhodným na indukčné varenie. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo na dne nádoby.
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať pomocou magnetického testu. Priblížte magnet k dnu nádoby. Pokiaľ sa prichytí, je nádoba vhodná na indukčné varenie.
- Ak nemáte magnet:
  1. Nalejte trochu vody do nádoby, ktorú chcete skontrolovať.
  2. Pokiaľ na displeji neblíká nápis „U“ a voda sa ohrieva, je nádoba vhodná.
- Riad vyrobený z nasledujúcich materiálov nie je vhodný: čistá nerezová oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.



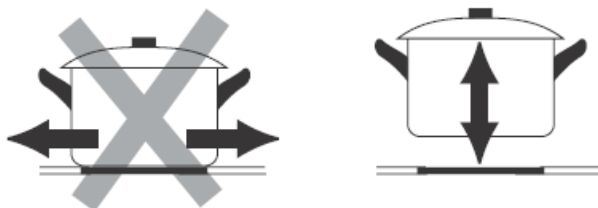
Nepoužívajte riad s ostrými hranami alebo zakriveným dnom.



Uistite sa, že dno nádoby je hladké, leží rovno na skle a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte riad, ktorého priemer je rovnako veľký ako grafika vybranej zóny. Použitím mierne širšieho hrnca bude energia využitá s maximálnou účinnosťou. Ak použijete menší hrniec, účinnosť môže byť nižšia, než sa očakáva. Hrnec menší ako 140 mm môže byť varnou doskou nerozpoznaný. Panvicu vždy umiestnite do stredu varnej zóny.



Riad vždy z indukčnej varnej dosky zdvíhajte – neposúvajte ich, aby nepoškriabali sklo.





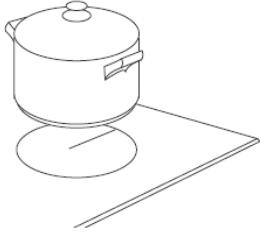
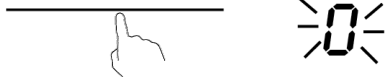
### 3.3 Rozmery riadu

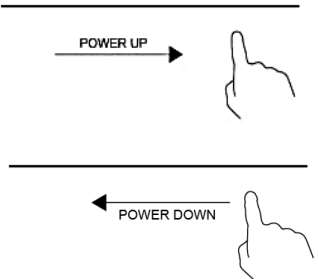
Varné zóny sa do určitej miery automaticky prispôbujú priemeru nádoby. Dno nádoby však musí mať minimálny priemer zodpovedajúci danej varnej zóne. Aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite panvicu do stredu varnej zóny.

Varná zóna	Priemer dna indukčného riadu	
	Maximálna (mm)	Maximálna (mm)
1,2	140	230
3	140	220
4	110	200
Flex / Bridge zóna	140	200x400

### 3.4 Ako používať varnú dosku

#### 3.4.1 Začatie varenia

<p>Dotknite sa ovládacieho tlačidla ZAP/VYP  . Po zapnutí sa ozve jedno pípnutie a na ovládacích prvkoch pre výber varnej zóny sa zobrazí „—“, čo znamená, že indukčná varná doska prešla do pohotovostného režimu.</p>	
<p>Umiestnite vhodnú nádobu na varnú zónu, ktorú chcete použiť.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uistite sa, že dno nádoby a povrch varnej zóny sú čisté a suché.</li> </ul>	
<p>Dotknite sa posuvného ovládača varnej zóny a vyberte zónu, ktorú chcete ovládať. Zodpovedajúci indikátor zóny bude blikať „0“.</p>	

<p>Nastavte výkon dotykom príslušného posuvného ovládača.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ak do 1 minúty nevyberiete nastavenie výkonu, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť začať znova od kroku 1.</li> <li>• Nastavenie výkonu môžete počas varenia kedykoľvek zmeniť.</li> </ul>	
---	---

### Pokiaľ na displeji bliká „ „ striedavo s nastavením teploty


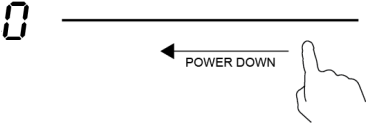


To znamená, že:

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


K ohrevu nedochádza, pokiaľ na varnej zóne nie je vhodná nádoba.





Pokiaľ na varnej zóne nie je umiestnená vhodná nádoba, displej sa po 1 minúte automaticky vypne.

### 3.4.2 Ukončenie varenia

<p>Dotknite sa posuvníka varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.</p>	
<p>Vypnite varnú zónu dotykom posuvníka doľava. Uistite sa, že na displeji svieti „0“.</p>	
<p>Vypnite celú varnú dosku dotykom ovládacieho tlačidla ZAP/VYP.</p>	
<p>Pozor na horúce povrchy H označuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Symbol zmizne, akonáhle povrch vychladne na bezpečnú teplotu. Túto funkciu je možné tiež využiť ako úsporu energie, pokiaľ chcete ohrievať ďalšie nádoby, použite varnú dosku, ktorá je ešte horúca.</p>	

### 3.4.3 Použitie funkcie Boost

Aktivácia funkcie Boost	
<p>Dotknite sa posuvníka varnej zóny a vyberte zónu, v ktorej chcete aktivovať funkciu Boost.</p>	

<p><b>Boost:</b> Dotknutím sa tlačidla boost  sa na indikátore zóny zobrazí „P1“ (b) a výkon dosiahne 1. úroveň boost.</p> <p><b>Power boost:</b> Dotknite sa a podržte tlačidlo boost  po dobu 3 sekúnd, indikátor zóny zobrazí „P2“ (P) a výkon dosiahne maximálnu úroveň.</p>	
<b>Zrušenie funkcie Boost</b>	
<p>Dotknite sa posuvníka ovládania vykurovacej zóny, pri ktorej chcete funkciu Boost zrušiť.</p>	
<p>Zatiaľ čo indikátor vybranej zóny bliká, dotknite sa posuvníka pre zmenu úrovne výkonu a varná zóna sa vráti na vami vybranú úroveň.</p>	

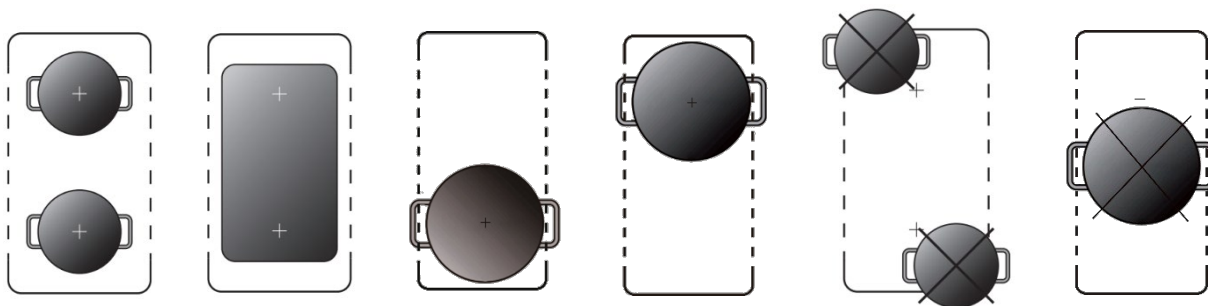
**Poznámka:**



- Funkcia je dostupná pre všetky varné zóny.
- Varná zóna sa po 5 minútach vráti na úroveň 9.
- Vzhľadom na obmedzenie výkonu každej fázy, keď je predná ľavá zóna na úrovni boost alebo power boost, zadná ľavá zóna môže pracovať iba na úrovni výkonu 1-8, keď je zadná ľavá zóna na úrovni boost alebo power boost, predná ľavá zóna môže pracovať iba na úrovni výkonu 1-7.




### 3.4.4 Flex / Bridge zóna

- Túto zónu je možné podľa potreby kedykoľvek použiť ako jednu zónu alebo ako dve rôzne zóny.
- Flex zóna sa skladá z dvoch nezávislých induktorov, ktoré je možné ovládať samostatne. Pri práci ako jedna zóna sa časť, ktorá nie je pokrytá riadom, po jednej minúte automaticky vypne.
- **Dôležité:** Uistite sa, že riad je umiestnený uprostred jednej varnej zóny. V prípade veľkých nádob, oválnych, obdĺžnikových a podlhovastých nádob sa uistite, že sú nádoby umiestnené uprostred varnej zóny tak, aby pokrývali oba stredu varných zón.

Príklady správneho a nesprávneho umiestnenia riadu.





<b>Automatický režim</b>	
<p>Ak chcete aktivovať Flex / Bridge zónu v automatickom režime, dotknite sa raz na flex zónu , aby sa aktivovala ľavá Flex / Bridge zóna, a horná a dolná zóna prejdú do automatického režimu.</p> <p>V automatickom režime Flex / Bridge zónu automaticky nastaví výkon ohrevu, akonáhle je hrniec umiestnený na Flex / Bridge zónu.</p>	



<p><b>Automatický režim 1:</b> pokiaľ umiestnite jeden hrniec na Flex / Bridge zónu a začnete variť, varná doska nastaví výkon na úroveň 9, pokiaľ bol hrniec umiestnený na ľavú prednú zónu, a na úroveň 2, pokiaľ bol hrniec umiestnený na ľavú zadnú zónu. Hneď ako varná doska rozpozná prvý hrniec a začne ho ohrievať, je možné použiť ďalší hrniec.</p>	
<p><b>Automatický režim 2:</b> ak umiestnite dva hrnce na Flex / Bridge zónu (jeden hrniec na prednú zónu a jeden hrniec na zadnú zónu) súčasne a zahájite varenie, varná doska nastaví výkon na úroveň 6 pre celú flex zónu.</p>	
<p><b>Ako jedna veľká zóna</b></p>	
<p>Ak chcete aktivovať Flex / Bridge zónu ako jednu veľkú zónu, aktivujte ľavú flex zónu podržaním prsta na flex zóne  po dobu 3 sekúnd. Indikátor prednej ľavej zóny zobrazí ikonu  a indikátor zadnej ľavej zóny zobrazí ikonu .</p>	
<p>Nastavenie výkonu funguje ako pri akejkoľvek inej normálnej zóne. Pri ľavej flex zóne najskôr dotknite posuvníka zadnej ľavej zóny, indikátor flex zóny bude blikať po dobu 5 sekúnd, teraz môžete nastaviť výkon pomocou posuvníka zadnej ľavej zóny a upraviť úroveň výkonu flex zóny.</p>	
<p>Ak sa potenciometer presunie z prednej časti do zadnej časti (alebo naopak), Flex / Bridge zóna automaticky detekuje novú polohu a zachová rovnaký výkon.</p>	
<p><b>Ako dve nezávislé zóny</b></p>	
<p>Ak chcete použiť Flex / Bridge zónu ako dve rôzne zóny s rôznym nastavením výkonu, stlačte ovládacie tlačidlo pre výber zóny a nastavte výkon pomocou posuvníka.</p>	
<p><b>Zrušenie funkcie flexibilnej zóny</b></p>	
<p>Funkciu Flex / Bridge zóny môžete zrušiť stlačením ovládacieho tlačidla Flex / Bridge zóny. Alebo môžete nastaviť úroveň výkonu Flex / Bridge zóny na 0 a funkcia Flex / Bridge zóny sa automaticky zruší za 5 sekúnd.</p>	

### 3.4.5 Uzamknutie ovládacích prvkov (detská poistka)

- Ovládacie prvky môžete uzamknúť, aby ste zabránili neúmyselnému použitiu (napríklad aby deti náhodou nezapli varné zóny).
- Keď sú ovládacie prvky uzamknuté, sú všetky ovládacie prvky okrem tlačidla ZAP/VYP deaktivované.

<b>Zablokovanie ovládacích prvkov</b>	
Dotknite sa tlačidla detskej poistky 	Na displeji časovača sa zobrazí „ Lo “.
<b>Odomknutie ovládacích prvkov</b>	
Dotknite sa a podržte tlačidlo detskej poistky  po dobu 3 sekúnd.	



Keď je varná doska v uzamknutom režime, sú všetky ovládacie prvky okrem ZAP/VYP deaktivované  . V prípade núdze môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla ZAP/VYP  , ale pri ďalšom použití musíte varnú dosku najskôr odomknúť. Hneď ako vypnete indukčnú varnú dosku v uzamknutom režime a budete ju chcieť znovu zapnúť, indikátor časovača zobrazí „ Lo “. Teraz musíte podržať tlačidlo detskej poistky stlačené po dobu 3 sekúnd, kým zaznie akustická signalizácia a symbol „ Lo “ sa nevypne. Teraz môžete indukčnú varnú dosku znovu používať.

### 3.4.6 Ovládanie časovača



Časovač môžete používať dvoma rôznymi spôsobmi:



- Môžete ho použiť ako minútku. V tomto prípade časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žiadnu varnú zónu.
- Môžete ho nastaviť tak, aby po uplynutí nastaveného času vypol jednu alebo viac varných zón.

Maximálna doba časovača je 99 minút.

#### a) Použitie časovača ako minútky


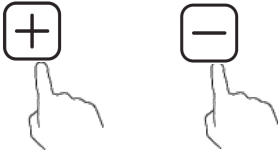


##### Ak nevyberiete žiadnu varnú zónu

<p>Uistite sa, že je varná doska zapnutá a aspoň jedna varná zóna pracuje s nastaveným výkonom. Poznámka: minútku môžete použiť, aj keď nevyberiete žiadnu varnú zónu.</p>	
Nastavte čas dotykom tlačidla pre zvýšenie času časovača.	
Jedným dotykom tlačidla na zvýšenie časovača sa nastavený čas zvýši o 1 minútu, podržaním tlačidla na zvýšenie časovača sa nastavený čas zvýši vždy o 10 minút, rovnaká logika ovládania platí aj pre tlačidlo na zníženie časovača.	
<p><b>Potvrdenie nastaveného času:</b> Akonáhle prestanete nastavovať čas pomocou tlačidla na zvýšenie časovača alebo tlačidla na zníženie časovača, indikátor časovača bude blikať po dobu 5 sekúnd a indukčná varná doska automaticky potvrdí nastavený čas.</p>	

Po potvrdení začne čas ihneď odpočítavať. Malá bodka v pravom dolnom rohu indikátora časovača začne blikať – funkcia minútky je aktívna.	
Po uplynutí času doska zapípa 30 sekúnd a indikátor zobrazí „-“.	



## b) Nastavenie časovača pre vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

Varné zóny nastavené pre túto funkciu:

<b>Nastavenie jednej zóny</b>	
Dotknite sa tlačidla pre výber varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač, a na displeji časovača sa zobrazí blikajúce číslo „30“.	
Nastavte čas dotykom tlačidla pre zvýšenie časovača alebo tlačidla pre zníženie časovača.	
Jedným dotykom tlačidla na zvýšenie časovača sa nastavený čas zvýši o 1 minútu, podržaním tlačidla na zvýšenie časovača sa nastavený čas zvýši vždy o 10 minút, rovnaká logika ovládania platí aj pre tlačidlo na zníženie časovača.	
<b>Potvrdenie nastaveného času:</b> Hneď ako prestanete upravovať čas pomocou tlačidla pre zvýšenie alebo zníženie časovača, indikátor časovača bude blikať po dobu 5 sekúnd a indukčná varná doska automaticky potvrdí nastavený čas.	
Po nastavení času začne okamžite odpočítavať. Po nastavení časovača sa rozsvieti ikona zodpovedajúcej zóny.	
Po uplynutí nastaveného času sa príslušná varná zóna automaticky vypne.	





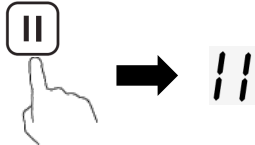




1) Ostatné varné zóny budú pokračovať v prevádzke, ak boli zapnuté skôr.






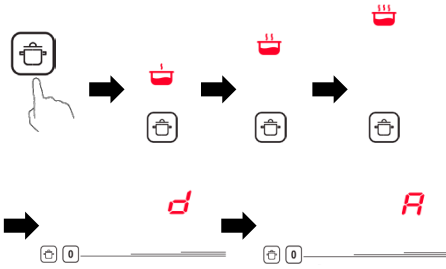


<b>Nastavenie viacerých zón:</b>	
Postup pre nastavenie viacerých zón sú podobné krokom pre nastavenie jednej zóny. Pri súčasnom nastavení času pre niekoľko varných zón sa rozsvieti ikona časovača príslušných varných zón. Na displeji minút sa zobrazí doba pre zónu s najkratším nastavením časovača  . Ikona časovača príslušnej zóny svieti, kým nastavený čas uplynie.	
Akonáhle časový odpočet skončí, príslušná zóna sa vypne. Potom sa zobrazí doba pre zónu s novým najkratším nastavením časovača a bodka zodpovedajúcej zóny začne blikať. Zobrazenie vpravo:	 (nastavené na 30 minút)
Dotknutím príslušnej volby varnej zóny sa na displeji zobrazí zodpovedajúci čas časovača.	






















### 3.4.7 Použitie funkcie Pauza (Stop and Go)

Pomocou tlačidla pauza (Stop and Go) môžete zastaviť aktuálny proces varenia a vybaviť naliehavú záležitosť. Po návrate môžete obnoviť rovnaké nastavenie a varnú dosku znovu používať.

<b>Aktivácia funkcie Pauza (Stop and Go)</b>	
<p>Keď sú varné zóny v prevádzke, dotknite sa tlačidla pauzy  (Stop and Go), na všetkých displejoch sa zobrazí <b>  </b> a varná doska prestane ohrievať.</p> <p>V tomto okamihu je možné ovládať iba tlačidlá ,  a .</p>	
<b>Zrušenie funkcie Pauza (Stop &amp; Go)</b>	
<p>Zrušenie tejto funkcie je z bezpečnostných dôvodov dvojkrokové :</p> <p>Dotknite sa tlačidla Pauza (Stop &amp; Go)  – všetky indikátory začnú blikať.</p> <p>Potom stlačte akékoľvek iné tlačidlo <b>okrem</b> ZAP/VYP a Pauza (Stop &amp; Go). </p> <p>Funkcia sa deaktivuje a displeje zobrazia pôvodné nastavenia.</p>	

### 3.4.8 Používanie funkcií varenia

<b>Aktivácia funkcie varenia</b>	
<p>Dotknite sa posuvníka príslušnej varnej zóny a vyberte zónu, v ktorej chcete aktivovať funkciu varenia.</p> <p>Pre ľavú Flex zónu sa dotknite zadného ľavého posuvníka a vyberte ľavú Flex zónu, pre pravú Flex zónu sa dotknite zadného pravého posuvníka a vyberte pravú Flexibilnú zónu.</p>	
<p>Keď indikátor vybranej zóny bliká, dotknite sa tlačidla funkcie varenia raz  – zobrazí sa ikona tavenia  ; dotknite sa tlačidla dvakrát – zobrazí sa ikona udržiavania tepla  ; dotknite sa tlačidla trikrát – zobrazí sa ikona mierneho varenia  ; dotknite sa tlačidla štyrikrát – ikona funkcie zhasne a displej zobrazí symbol automatického vyprážania <b>d (F)</b>; dotknite sa tlačidla päťkrát – displej zobrazí symbol automatického varenia <b>A</b>.</p>	
<b>Zrušenie funkcie varenia</b>	
<p>Dotknite sa posuvníka zóny ohrevu a vyberte zónu, v ktorej chcete deaktivovať funkciu varenia.</p> <p>Pre ľavú Flex zónu dotknite sa zadného ľavého posuvníka zóny a vyberte ľavú Flex zónu, pre pravú Flex zónu dotknite sa zadného pravého posuvníka zóny a vyberte pravú Flexibilnú zónu.</p>	
<p>Metóda A: Dotknite sa posuvníka výkonu – varná zóna sa vráti na naposledy zvolený výkon a funkcia varenia sa automaticky vypne.</p>	

<p>Metóda B: Dotknite sa tlačidla funkcie varenia  tak, aby sa výkon nastavil na 0. Tým sa funkcia varenia automaticky deaktivuje a varná zóna vstúpi do pohotovostného režimu. Ikona zóny zobrazí „-“.</p> <p><b>Poznámka:</b> Keď sa dotknete tlačidla funkcie varenia  opakovane, ikona sa bude zobrazovať v nasledujúcom poradí.  &gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt; </p>
---

### 3.4.10 Predvolené doby prevádzky

Automatické vypnutie je bezpečnostná ochranná funkcia vašej indukčnej varnej dosky. Pokiaľ zabudnete vypnúť varenie, doska sa automaticky vypne. Predvolený prevádzkový čas pre rôzne úrovne výkonu je uvedený v nasledujúcej tabuľke:

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

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



Osoby s kardiostimulátorom by sa pred použitím tohto zariadenia mali poradiť so svojím lekárom.

## 4. Pokyny pre varenie



Pri smažení buďte opatrní, pretože olej a tuk sa veľmi rýchlo zahrievajú, najmä ak používate funkciu Boost. Pri extrémne vysokých teplotách sa olej a tuk samovoľne vznietia, čo predstavuje vážne riziko požiaru.

### 4.1 Tipy na varenie

- Keď jedlo dosiahne bod varu, znížte nastavenie výkonu.
- Použitie pokrievky skráti dobu varenia a ušetrí energiu tým, že zadržiava teplo.
- Minimalizujte množstvo tekutín alebo tukov, aby ste skrátili dobu varenia.
- Začnite variť na vysokom stupni a akonáhle sa jedlo prehreje, znížte výkon.

#### 4.1.1 Mierne varenie

- Mierne varenie prebieha pod bodom varu, pri teplote okolo 85 ° C, keď bubliny len občas stúpajú na povrch tekutiny. Je to kľúč k lahodným polievkam a jemným duseným pokrmom, pretože sa tak rozvinú chute bez toho, aby sa jedlo prevarilo. Pod bodom varu by ste mali variť aj omáčky na báze vajec a múky.
- Niektoré úkony, vrátane varenia ryže metódou absorpcie, môžu vyžadovať nastavenie vyššie ako najnižšie, aby sa zabezpečilo správne uvarenie jedla v odporúčanom čase.

#### 4.1.2 Opekanie steakov

Na prípravu šťavnatých a chutných steakov:

1. Nechajte mäso pred varením asi 20 minút stáť pri izbovej teplote.
2. Pripravte si ťažkú panvicu vhodnú pre indukciu.
3. Očistite obe strany steaku. Pokvapkajte ich malým množstvom oleja. Položte mäso na horúcu panvicu a potom znížte teplotu.
4. Počas varenia steak otočte iba raz. Doba prípravy závisí od hrúbky mäsa – obvykle 1–8 minút na stranu. Skontrolujte mieru prepečenia podľa pevnosti mäsa – čím je pevnejšia, tým viac je prepečené.
5. Nechajte steak niekoľko minút odpočinúť na teplom tanieri, aby sa uvoľnil a zjemnil pred podávaním.

#### 4.1.3 Pre restovanie

1. Použite na indukciu vhodnú nádobu, panvicu alebo wok.
2. Pripravte si všetky ingrediencie a vybavenie. Vyprážanie by malo byť rýchle. Pri väčšom množstve jedla ho pripravujte po dávkach.
3. Panvicu krátko predhrejte a pridajte vhodný olej.

4. Najprv orestujte mäso, odložte ho stranou a udržujte v teple.
5. Restujte zeleninu. Keď bude horúca, ale stále chrumkavá, znížte výkon varnej zóny, vráťte mäso do panvice a pridajte omáčku.
6. Ingrediencie jemne premiešajte, aby sa prehriali.
7. Podávajte ihneď.

## 4.2 Detekcia malých predmetov

Pokiaľ na varnej doske zostane nevhodná alebo nemagnetická nádoba (napr. hliníková) alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidlička, kľúč), varná doska sa po 1 minúte automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude indukčnú varnú dosku ďalej ochladzovať po dobu ďalšej 1 minúty.

## 5. Nastavenie výkonu

Nižšie uvedené nastavenia sú iba orientačné. Presné nastavenie závisí od viacerých faktorov, vrátane použitého riadu a množstva pripravovaného jedla. Vyskúšajte indukčnú varnú dosku a nájdite nastavenie, ktoré vám najlepšie vyhovuje.

Nastavenie výkonu	Vhodnosť
1–2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jemné ohrievanie malého množstva jedla</li> <li>• rozpúšťanie čokolády, masla a potravín, ktoré sa rýchlo pripaľujú</li> <li>• jemné varenie</li> <li>• pomalé ohrievanie</li> </ul>
3–4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ohrievanie</li> <li>• rýchle varenie</li> <li>• varenie ryže</li> </ul>
5–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• palacinky</li> </ul>
7–8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• restovanie</li> <li>• varenie cestovín</li> </ul>
9/b	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prudké vyprážanie</li> <li>• privedenie polievky do varu</li> </ul>
P	<ul style="list-style-type: none"> <li>• restovanie</li> <li>• varenie vody</li> </ul>

## 6. Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Každodenné znečistenie skla (odtlačky prstov, škvrnny, škvrnny od jedla alebo nesladkých tekutín na skle)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite varnú dosku.</li> <li>2. Naneste čistiaci prostriedok na varnú dosku, kým je sklo ešte teplé (ale nie horúce!).</li> <li>3. Opláchnite a utrite do sucha čistou handričkou alebo papierovou utierkou.</li> <li>4. Zapnite varnú dosku.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keď je varná doska vypnutá, neblinká kontrolka „horúci povrch“, ale varná zóna môže byť stále horúca! Buďte veľmi opatrní.</li> <li>• Hrubé drôtenky, niektoré nylonové drôtenky a agresívne/abrazívne čistiace prostriedky môžu sklo poškrabať. Vždy si prečítajte etiketu, aby ste skontrolovali, či je váš čistiaci prostriedok alebo drôtenka vhodná.</li> <li>• Nikdy nenechávajte na varnej doske zvyšky čistiacich prostriedkov: sklo by sa mohlo zašpiniť.</li> </ul>
Pretečenie, roztavenie a horúce cukrové škvrnny na skle	<p>Tieto škvrnny okamžite odstráňte pomocou kovovej škrabky určenej pre sklokeramické dosky, dávajte pozor na horúce povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite varnú dosku vypínačom.</li> <li>2. Držte čepeľ alebo nástroj v uhle 30° a zoškrabnite nečistoty alebo rozliate tekutiny na chladnú časť varnej dosky.</li> <li>3. Nečistoty alebo rozliate tekutiny očistite utierkou alebo papierovým obrúskom.</li> <li>4. Postupujte podľa krokov 2 až 4 pre „Každodenné znečistenie skla“ vyššie.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odstráňte škvrnny po roztavených a sladkých potravinách alebo rozliatych tekutín ako je to možné. Ak sa nechajú vychladnúť na skle, môže byť ťažké ich odstrániť alebo dokonca natrvalo poškodiť povrch skla.</li> <li>• Nebezpečenstvo porezania: keď je bezpečnostný kryt je zasunutý, je čepeľ škrabky ostrá ako britva. Používajte s maximálnou opatrnosťou a vždy ho bezpečne uložte mimo dosahu detí.</li> </ul>
Rozliatie na dotykových ovládacích prvkoch	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite varnú dosku.</li> <li>2. Navlhčite rozliatu tekutinu.</li> <li>3. Utrite dotykovú ovládaciu plochu čistou vlhkou špongiou alebo handričkou.</li> <li>4. Osušte oblasť úplne papierovým obrúskom.</li> <li>5. Zapnite varnú dosku.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varná doska môže vydať zvukový signál a sama sa vypnúť a dotykové ovládacie prvky nemusia fungovať, ak je na nich na nich kvapalina. Pred opakovaným zapnutím varnej dosky sa uistite, že ste dotykovú ovládaciu plochu utreli do sucha.</li> </ul>

## 7. Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Indukčnú varnú dosku nie je možné zapnúť.	Nie je napájanie.	Skontrolujte, či je indukčná varná doska pripojená k napájaniu a či je zapnutá. Skontrolujte, či nedošlo k výpadku výpadok prúdu vo vašej domácnosti alebo oblasti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, zavolajte 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 môže byť tenká vrstva alebo pri dotyku ovládacích prvkov používate špičku prsta, keď sa dotýkate ovládacích prvkov ovládacie prvky.	Uistite sa, že dotyková plocha ovládacích prvkov je suchá, a pri dotyku ovládacích prvkov používajte špičku prsta.
Sklo sa poškrabalo .	Riad s ostrými hranami. Nevhodné, abrazívne drôtenky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s rovným a hladkým dnom. Pozri „Výber správneho riadu“. Pozri „Starostlivosť a čistenie“.
Niektoré riady vydávajú praskavé alebo cvakavé zvuky.	To môže byť spôsobené konštrukcia vášho riadu (vrstvy rôznych kovov, ktoré vibrujú odlišne).	To je pri riade normálne a neznamenať to žiadnu závalu.
Indukčná varná doska vydáva pri použití na vysokom nastavení teploty.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne, ale zvuk by mal zoslabnúť alebo úplne zmiznúť, keď znížite nastavenie teploty.
Hluk ventilátora vychádzajúci z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor zabudovaný do vašej indukčnej varnej dosky sa zapol, aby sa zabránilo prehriatiu elektroniky prehrať. Môže pokračovať v bežat aj po vypnutí.	To je normálne a nie je potrebné nič robiť. Neodpájajte indukčnú varnú dosku od napájania, kým ventilátor beží.
Riad sa nezahrieva a na displeji sa zobrazí ikona.	Indukčná varná doska nemôže detekovať nádobu, pretože nie je vhodná na indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže rozpoznať nádobu, pretože je príliš malá pre varnú zónu alebo nie je správne vycentrovaná.	Používajte riad vhodný na indukčné varenie. Vid' časť „Výber správneho riadu“. Vycentrujte nádobu a uistite sa, že jej dno zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa sama vyplá neočakávane, zaznie zvukový signál a zobrazí sa chybový kód (obvykle sa strieda s jednou alebo dvoma číslicami na displeji časovača varenia).	Technická porucha.	Poznačte si chybové kódy a čísla, vypnite indukčnú varnú dosku na stene a kontaktujte kvalifikovaného technika.

## 8. Chybové kódy a možné riešenia

Indukčná varná doska je vybavená auto-diagnostickou funkciou. Pomocou tohto testu môže technik skontrolovať funkciu niekoľkých komponentov bez toho, aby musel varnú dosku odpojiť alebo odmontovať z pracovnej dosky.

### Odstraňovanie porúch

Chybová správa	Možná príčina	Čo robiť
U	Žiadna nádoba nie je vhodná;	Vymeňte nádobu;
ER03	Voda alebo nádoba na skle nad ovládacím panelom.	Vyčistite používateľské rozhranie
F1	Spojenie medzi displejom a hlavnou doskou je chybné .	1. Pripojovací kábel nie je správne zapojený alebo je chybný; 2. Vymeňte hlavnú dosku.
F3	Porucha teplotného senzora cievky.	Nechajte vymeniť teplotný senzor.
F	Porucha hlavnej dosky alebo teplotného senzora.	Nechajte vymeniť hlavnú dosku.
E1	Teplota keramickej sklenenej dosky je vysoká.	Nechajte varnú dosku vychladnúť a potom ju znova zapnite.
E2	Teplota tranzistora (IGBT) je príliš vysoká.	Nechajte varnú dosku vychladnúť a potom ju znova zapnite.
E3	Abnormálne napájacie napätie.	Skontrolujte, či je napájanie v poriadku. Po obnovení napájania zapnite spotrebič.
E	Abnormálne napájacie napätie (príliš nízke).	Skontrolujte, či je napájanie v poriadku. Zapnite napájanie, až bude napájanie v norme.
E5	Porucha snímača teploty .	Pripojovací kábel nie je správne zapojený alebo je chybný.

### Konkrétna porucha a riešenie

Porucha	Problém	Riešenie A	Riešenie B
LED dióda sa nerozsvieti, keď je zariadenie zapojené do zásuvky.	Nie je napájanie.	Skontrolujte, či je zástrčka pevne zasunutá do zásuvky a či zásuvka funguje.	
	Porucha napájacej dosky alebo dosky displeja.	Skontrolujte pripojenie.	
	Doska napájacieho zdroja je poškodená.	Vymeňte dosku napájacieho zdroja.	
	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
Niektoré tlačidlá nefungujú alebo LED displej nie je v normálnom stave.	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
Indikátor režimu varenia sa rozsvieti, ale ohrev sa nespustí.	Vysoká teplota varnej dosky.	Okolité teplota môže byť príliš vysoká. Vstupný alebo výstupný otvor pre vzduch môže byť upchatý.	

	Je niečo v neporiadku s ventilátorom.	Skontrolujte, či ventilátor beží hladko; ak nie, vymeňte ventilátor.	
	Hlavná doska je poškodená.	Vymeňte hlavnú dosku.	
Počas prevádzky sa náhle zastaví ohrev počas prevádzky a na displeji bliká „u“.	Typ riadu je nesprávny.	Použite správny typ riadu (viď návod na použitie).	Obvod na detekciu nádoby je poškodený, vymeňte hlavnú dosku.
	Priemer hrnca je príliš malý.		
	Spotrebič sa prehrial.	Spotrebič je prehriaty. Počkajte, kým sa teplota vráti do normálu. Stlačte tlačidlo „ZAP/VYP“ pre reštartovanie zariadenia.	
Varné zóny na rovnakej strane (napríklad prvá a druhá zóna) zobrazia „u“.	Porucha pripojenia napájacej dosky a dosky displeja;	Skontrolujte pripojenie.	
	Zobrazovacia doska komunikačnej časti je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
	Hlavná doska je poškodená.	Vymeňte napájaciu dosku.	
Motor ventilátora vydáva neobvyklé zvuky.	Motor ventilátora je poškodený.	Vymeňte ventilátor.	

Vyššie uvedené sú posúdenie a kontrola bežných porúch.

Aby nedošlo k nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej varnej dosky, jednotku prosím nerozoberajte sami.

## 9. Inštalácia

### 9.1 Výber inštalačného vybavenia

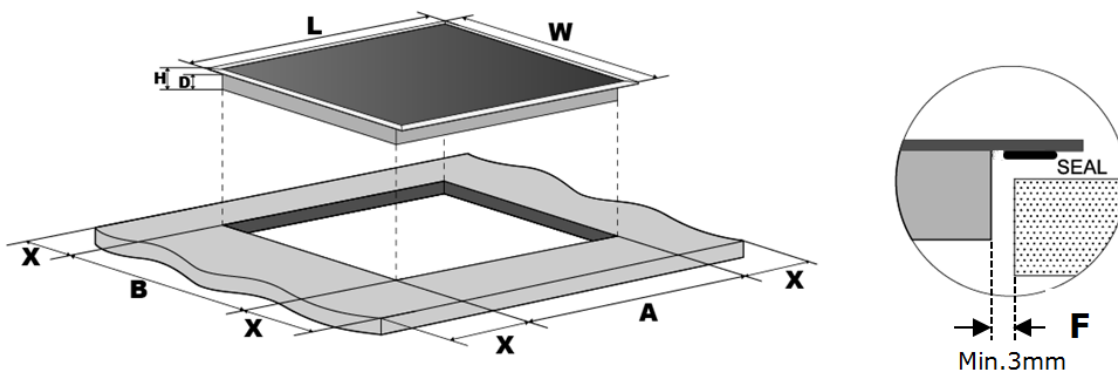
Vyrežte pracovnú plochu podľa rozmerov uvedených na výkrese.

Na účely inštalácie a používania musí byť okolo otvoru zachovaný minimálny priestor 5 cm.

Uistite sa, že hrúbka pracovnej dosky je aspoň 30 mm. Vyberte tepelne odolný a izolovaný materiál pracovnej plochy (drevo a podobné vláknité alebo hygroskopické materiály sa nesmú používať ako materiál pracovnej plochy, pokiaľ nie sú impregnované), aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom a väčším deformáciám spôsobeným tepelným žiarením z varnej dosky. Ako je znázornené nižšie:



Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi bokmi varnej dosky a vnútornými povrchmi pracovnej dosky by mala byť minimálne 3 mm.

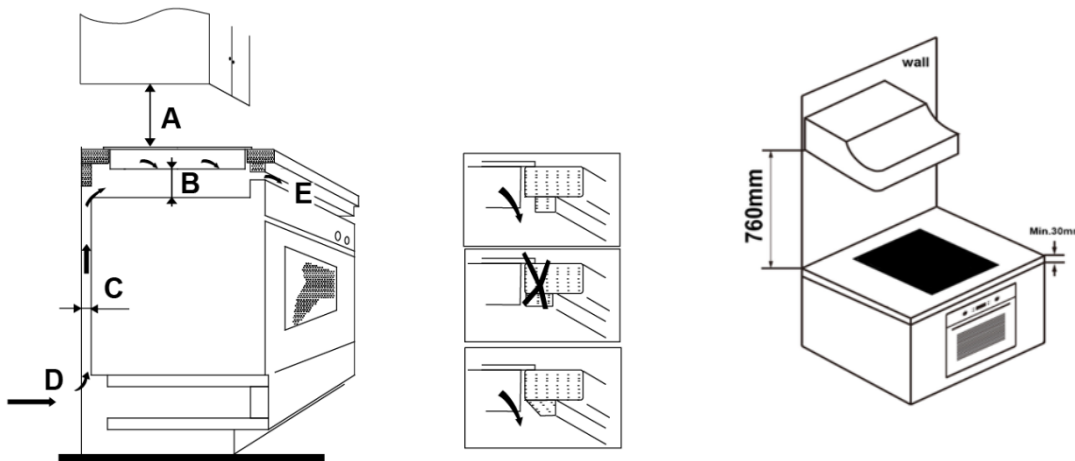


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	58	54	565	495	50 min.	3 min.

Za všetkých okolností zaistite, aby bola indukčná varná doska dobre odvetrávaná a aby nebol blokovaný prívod a odvod vzduchu. Zaistite, aby bola indukčná varná doska v dobrom prevádzkovom stave. Ako je znázornené nižšie.



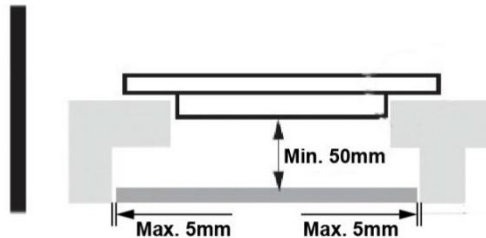
Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad varnou doskou by mala byť minimálne 760 mm.



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

## UPOZORNENIE: Zaistite dostatočné vetranie

Zaistite, aby bola indukčná varná doska dobre odvetrávaná a aby nebol blokován prívod a odvod vzduchu. Aby sa zabránilo náhodnému dotyku s prehriatym dnom varnej dosky alebo neočakávanému úrazu elektrickým prúdom počas prevádzky, je nutné umiestniť drevenú prepážku, upevnenú skrutkami, v minimálnej vzdialenosti 50 mm od dna varnej dosky. Dodržujte nižšie uvedené požiadavky.



Po obvode varnej dosky sú ventilačné otvory. PRI UMIESTNENÍ VARNEJ DOSKY MUSÍTE zaistiť, aby tieto otvory neboli zakryté pracovnou doskou.



- Lepidlo spájajúce plastové alebo drevené časti nábytku musí byť odolné voči teplote min. 150 °C, aby nedochádzalo k uvoľňovaniu panelov.
- Zadná stena, príľahlé a okolité povrchy preto musia byť schopné odolať teplote 90° C.

## 9.2 Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že:

- Pracovná doska je rovná a vodorovná a žiadne konštrukčné prvky nebránia požiadavkám na priestor.
- Pracovná doska je vyrobená z tepelne odolného a izolovaného materiálu.
- Pokiaľ je varná doska inštalovaná nad rúrou, má rúra zabudovaný chladiaci ventilátor.
- Inštalácia bude spĺňať všetky požiadavky na voľný priestor a platné normy a predpisy.
- Je použitý vhodný odpojovací vypínač umožňujúci úplné odpojenie od elektrickej siete v stájej inštalácii; musí byť trvalo dostupný a namontovaný v súlade s normami.
- Tento vypínač musí byť schváleným typom a zaistiť vzdialenosť aspoň 3 mm medzi kontaktmi vo všetkých póloch (alebo podľa miestnych požiadaviek).
- Tento vypínač musí byť ľahko prístupný pre zákazníka po celú dobu používania spotrebiča.
- V prípade pochybností ohľadom inštalácie sa poraďte s miestnymi stavebnými úradmi a predpismi.
- Na steny v okolí varnej dosky použite tepelne odolné a ľahko čistiteľných povrchových úpravy (napríklad keramické dlaždice).

### 9.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že:

- Napájací kábel nie je prístupný cez dvierka skriniek alebo zásuvky.
- K základni varnej dosky prúdi dostatočné množstvo čerstvého vzduchu zvonku skrinky.
- Pokiaľ je varná doska inštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, je pod spodnou časťou varnej dosky nainštalovaná tepelná ochranná bariéra.
- Odpojovač je pre zákazníka ľahko prístupný.

### 9.4 Pred umiestnením montážnych klipsov

Zariadenie by malo byť umiestnené na stabilnom, rovnom povrchu (použite obal). Nevyvíjajte silu na ovládacie prvky vyčnievajúce z varnej dosky.

### 9.5 Nastavenie polohy montážnych klipsov

Odstráňte prostrednú skrutku na každej strane varnej dosky, nasadte montážny klips na pôvodnú skrutku a pripevnite ho späť na stranu dosky. Jeden montážny klips na každú stranu varnej dosky je dostačujúci na jej upevnenie. 4 kusy montážnych klipsov sú zabalené v plastovom sáčku s užívateľskou príručkou.



### 9.6 Upozornenie

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technici. Nikdy nevykonávajte túto operáciu sami.
2. Varná doska nesmie byť inštalovaná priamo nad umývačkou riadu, chladničkou, mrazničkou, práčkou alebo sušičkou bielizne, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska musí byť nainštalovaná tak, aby bolo zaistené lepšie odvod tepla a zvýšila sa tak jej spoľahlivosť.
4. Stena a indukčná vykurovacia zóna nad povrchom stola musia byť odolné voči teplu.
5. Aby nedošlo k poškodeniu, musí byť sendvičová vrstva a lepidlo odolné voči teplu.
6. Nesmie sa používať parný čistič.

## 9.7 Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu



Túto varnú dosku smie k sieťovému napájaniu pripojiť iba kvalifikovaná osoba.

Pred pripojením varnej dosky k elektrickej sieti skontrolujte, či:

1. Domáca elektroinštalácia je vhodná pre príkon varnej dosky.
2. Napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku.
3. Prierez napájacieho kábla je dostatočný na zaťaženie uvedené na typovom štítku.

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

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



Overte u elektrikára, či je domáca elektroinštalácia vhodná bez úprav. Akékoľvek úpravy smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.

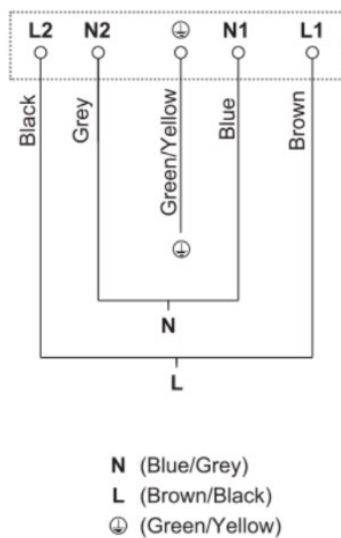
### Doporučené pripojení k hlavnému prívodu napájání – 380–415 V 3N~:

Dve fázy: 380–415 V 2N ~ 16A	
Napájací kábel: 5×2,5 mm <sup>2</sup>	
	Zelená/žltá
N	Modrá a šedá
L1	Čierna
L2	Hnedá

### Doporučené pripojení k hlavnému napájání – 220–240 V 2L+2N~:

Dve fázy: 2 x 230 V 2L+ 2N ~ 16A	
Napájací kábel: 5×2,5 mm <sup>2</sup>	
	Zelená/žltá
N1	Modrá
N2	Šedá
L1	Čierna
L2	Hnedá

### Připojení vodičů uvnitř varné desky



- **Tento spotrebič vyžaduje pre toto pripojenie 2fázový istič 16A.**
- Pokiaľ je kábel poškodený alebo je potrebné ho vymeniť, musí túto operáciu vykonať autorizovaný servisný technik pomocou špeciálneho náradia, aby nedošlo k nehode.
- Pokiaľ je zariadenie pripojené priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalovaný všepólový istič s minimálnou medzerou 3 mm medzi kontaktmi.
- Inštalatér musí zaistiť, aby bolo vykonané správne elektrické pripojenie a aby bolo v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť ohnutý ani stlačený.
- Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a vymieňaný iba autorizovanými technikmi.




---

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

---



**LIKVIDÁCIA: Tento výrobok nevyhadzujte ako netriedený komunálny odpad. Je nutné tento odpad zbierať oddelene na špeciálne spracovanie.**

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach (WEEE). Správnu likvidáciu tohto spotrebiča prispějete k prevencii možného poškodenia životného prostredia a ľudského zdravia, ktoré by mohlo byť spôsobené nesprávnou likvidáciou.

Symbol na výrobku označuje, že nesmie byť likvidovaný ako bežný domáci odpad. Mal by byť odvezený do zberného miesta pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Tento prístroj vyžaduje odbornú likvidáciu odpadu. Ďalšie informácie o spracovaní, využití a recyklácii tohto produktu získate u miestneho úradu, služby pre likvidáciu domového odpadu alebo v obchode, kde ste ho zakúpili.

Podrobnejšie informácie o spracovaní, využití a recyklácii tohto výrobku získate u miestneho úradu, služby pre likvidáciu domového odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.



# Spis treści

<b>1. Wprowadzenie</b> .....	<b>4</b>
1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	4
1.2 Instalacja .....	4
1.2.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym .....	4
1.2.2 Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi krawędziami .....	4
1.2.3 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	4
1.3 Eksploatacja i konserwacja .....	6
1.3.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym .....	6
1.3.2 Zagrożenie dla zdrowia .....	6
1.3.3 Niebezpieczeństwo związane z gorącymi powierzchniami .....	6
1.3.4 Niebezpieczeństwo skaleczenia .....	7
1.3.5 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	7
<b>2. Opis urządzenia</b> .....	<b>9</b>
2.1 Widok z góry .....	9
2.2 Panel sterowania .....	10
2.3 Zasada działania ogrzewania indukcyjnego .....	10
2.4 Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej .....	10
2.5 Dane techniczne .....	11
2.6 Karta informacyjna produktu .....	11
<b>3. Korzystanie z płyty indukcyjnej</b> .....	<b>12</b>
3.1 Sterowanie dotykowe .....	12
3.2 Wybór odpowiednich naczyń .....	12
3.3 Wymiary naczyń .....	13
3.4 Jak korzystać z płyty grzejnej .....	13
3.4.1 Rozpoczęcie gotowania .....	13
3.4.2 Zakończenie gotowania .....	14
3.4.3 Korzystanie z funkcji Boost .....	15
3.4.4 Strefa Flex/Bridge .....	15
3.4.5 Blokada elementów sterujących (blokada dziecięca) .....	17
3.4.6 Obsługa timera .....	17
3.4.7 Korzystanie z funkcji pauzy (Stop and Go) .....	19
3.4.8 Korzystanie z funkcji gotowania .....	19
3.4.9 Funkcja zarządzania mocą Power management .....	20
3.4.10 Domyślne czasy pracy .....	21
<b>4. Wskazówki dotyczące gotowania</b> .....	<b>21</b>
4.1 Wskazówki dotyczące gotowania .....	21
4.1.1 Gotowanie na małym ogniu .....	21
4.1.2 Pieczenie steków .....	21
4.1.3 Do smażenia .....	22
4.2 Wykrywanie małych przedmiotów .....	22
<b>5. Ustawienie mocy</b> .....	<b>22</b>
<b>6. Pielęgnacja i czyszczenie</b> .....	<b>23</b>
<b>7. Porady i wskazówki</b> .....	<b>24</b>
<b>8. Kody błędów i możliwe rozwiązania</b> .....	<b>25</b>

<b>9. Instalacja</b> .....	<b>27</b>
9.1 Wybór wyposażenia instalacyjnego.....	27
9.2 Przed montażem płyty grzewczej należy upewnić się, że: .....	28
9.3 Po zainstalowaniu płyty grzejnej upewnij się, że: .....	29
9.4 Przed zamontowaniem klipsów montażowych .....	29
9.5 Ustawienie położenia klipsów montażowych.....	29
9.6 Ostrzeżenie .....	29
9.7 Podłączenie płyty grzejnej do sieci zasilającej .....	30

# 1. Wprowadzenie

## 1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

## 1.2 Instalacja

### 1.2.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Podłączenie do prawidłowego systemu uziemienia jest konieczne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

### 1.2.2 Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi krawędziami

- Należy zachować ostrożność – krawędzie panelu są ostre.
- Nieprzestrzeganie środków ostrożności może prowadzić do obrażeń lub skaleczeń.

### 1.2.3 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed instalacją lub użyciem tego urządzenia należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje.
- Nigdy nie należy przechowywać na tym urządzeniu żadnych materiałów lub przedmiotów łatwopalnych.
- Przekaż te informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszymi instrukcjami instalacji.
- Instalacja i uziemienie tego urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie powinno być podłączone do obwodu wyposażonego w wyłącznik umożliwiający całkowite odłączenie od źródła zasilania.

- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może spowodować utratę gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub osoby o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym w przypadku płyt ceramicznych lub podobnych materiałów, które zakrywają części urządzenia znajdujące się pod napięciem.
- Na płytę grzejną nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzewać.
- Do czyszczenia płyty grzejnej nie należy używać odkurzacza parowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem lub oddzielnym pilotem zdalnego sterowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- **OSTRZEŻENIE:** Nienadzorowane gotowanie na płycie grzejnej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. **NIGDY** nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Należy używać wyłącznie pokrywek do płyty grzejnej zaprojektowanych przez producenta urządzenia

grzejnego lub wymienionych przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi jako odpowiednie, ewentualnie pokrywek do płyty grzejnej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich pokrywek może spowodować wypadki.

## **1.3 Eksploatacja i konserwacja**

### **1.3.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym**

- Nie należy gotować na uszkodzonej lub pękniętej płycie grzejnej. W przypadku uszkodzenia lub pęknięcia powierzchni płyty grzejnej należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (za pomocą wyłącznika) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć płytę grzejną od sieci elektrycznej.
- Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

### **1.3.2 Zagrożenie dla zdrowia**

- Urządzenie to spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (np. pompami insulinowymi) przed użyciem tego urządzenia powinny skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu, aby upewnić się, że ich implanty nie będą podlegały wpływowi pola elektromagnetycznego.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować śmierć.

### **1.3.3 Niebezpieczeństwo związane z gorącymi powierzchniami**

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzewają się do temperatury, która może spowodować oparzenia.
- Nie należy dopuszczać do kontaktu ciała, odzieży ani żadnych innych przedmiotów, z wyjątkiem odpowiednich naczyń, z powierzchnią płyty grzejnej / płyty ceramicznej, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Należy sprawdzić, czy uchwyty garnków nie wystają ponad inne

włączone pola grzejne. Uchwyty należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

- Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować oparzenia i poparzenia.

#### **1.3.4 Niebezpieczeństwo skaleczenia**

- Po zdjęciu osłony zabezpieczającej odsłonięte zostaje ostrze skrobaczki do płyty grzejnej, ostre jak brzytwa. Należy używać go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie tej instrukcji bezpieczeństwa może prowadzić do obrażeń lub skaleczeń.

#### **1.3.5 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

- Podczas użytkowania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru. Przelanie powoduje dymienie i rozlanie tłustej cieczy, która może się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub odstawianej.
- Nigdy nie pozostawiaj żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.
- Nie należy kłaść ani pozostawiać w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów podatnych na namagnesowanie (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one ulec zakłóceniu przez pole elektromagnetyczne urządzenia.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj strefy grzewcze i płytę grzewczą zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą elementów sterujących dotykowych). Nie polegaj na funkcji wykrywania naczyń, która wyłącza strefy grzewcze po ich usunięciu.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać na nim, wspinać się na nie ani po nim chodzić.
- Nie przechowuj przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci, w szafkach nad urządzeniem. Dzieci, które wejdą na płytę grzejną, mogą doznać poważnych obrażeń.

- Nie pozostawiaj dzieci bez opieki w pomieszczeniu, w którym używane jest urządzenie.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, których zdolność do korzystania z urządzenia jest ograniczona, powinny zostać poinstruowane przez odpowiedzialną i kompetentną osobę. Instruktor powinien upewnić się, że są one w stanie korzystać z urządzenia bez stwarzania zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnych części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszelkie dodatkowe naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie należy kłaść ani upuszczać na płytę grzejną ciężkich przedmiotów .
- Nie wchodź na płytę grzejną.
- Nie używaj naczyń o ostrych krawędziach i nie przesuвай naczyń po szklanej płycie indukcyjnej, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.
- Do czyszczenia płyty grzejnej nie należy używać drucianych zmywaków ani innych ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one zarysować szkło indukcyjne.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych obiektach, takich jak: -kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; -gospodarstwa rolne; - dla klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych; - obiekty typu bed and breakfast.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą przebywać w bezpiecznej odległości, jeśli nie są pod stałą opieką.

**Gratulujemy** zakupu nowej płyty indukcyjnej.

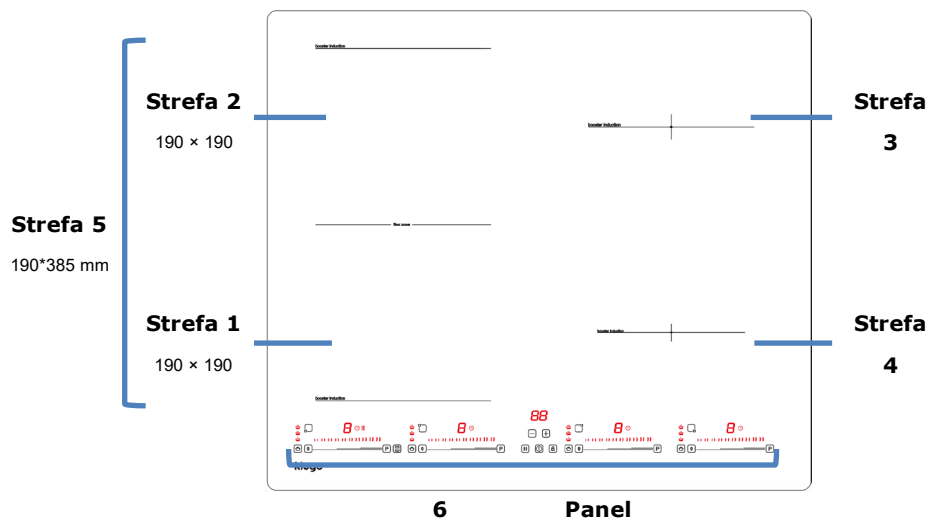
Zalecamy przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi/instalacji, aby w pełni zrozumieć prawidłowy sposób instalacji i obsługi.

Informacje dotyczące instalacji znajdują się w części poświęconej instalacji.

Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje bezpieczeństwa i zachować niniejszą instrukcję obsługi/instalacji do wykorzystania w przyszłości.

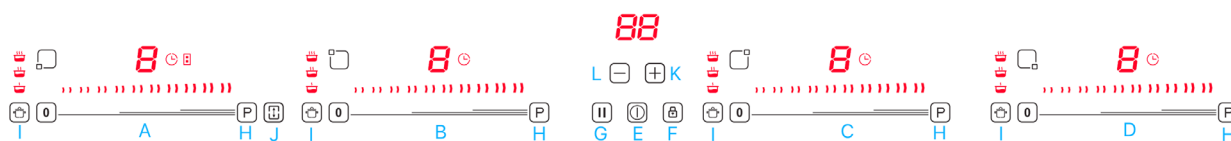
## 2. Opis urządzenia

### 2.1 Widok z góry



1. Maks. 1500/2000 W strefa
2. Maks. 2000/2800 W strefa
3. Maks. 1500/2400 W strefa
4. Maks. 1200/1500 W strefa
5. Strefa Flex/Bridge 3000/3600 W
6. Panel sterowania

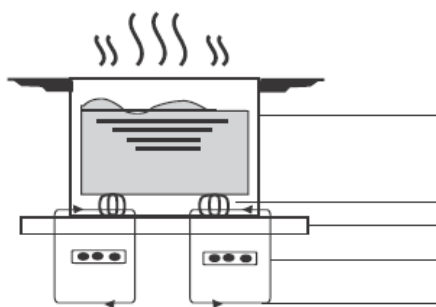
## 2.2 Panel sterowania



- |  |   |
|--|---|
| A. Suwak regulacji mocy przedniej lewej strefy | B. Suwak regulacji mocy tylnej lewej strefy     |
| C. Suwak regulacji mocy tylnej strefy prawej   | D. Suwak regulacji mocy przedniej strefy prawej |
| E. Przycisk WŁ./WYŁ.                           | F. Przycisk zabezpieczenia przed dziećmi        |
| G. Przycisk funkcji Pauza (Stop & Go)          | H. Przycisk funkcji Boost                       |
| I. Przycisk funkcji gotowania                  | J. Przycisk Flex/Bridge zone                    |
| K. Przycisk zwiększania timera                 | L. Przycisk zmniejszania timera                 |

## 2.3 Zasada działania ogrzewania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, które generują ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie powierzchni szklanej. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że ogrzewa je naczynie.



Naczynia do gotowania indukcyjnego

obwód magnetyczny  
ceramiczna płyta szklana  
cewka indukcyjna  
prądy indukowane

## 2.4 Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na część „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń wszystkie folie ochronne, które mogą nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.

## 2.5 Dane techniczne

Płyta grzewcza	KPI6025BP, KPI6032BP
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220–240 V~ lub 380–415 V~ 50/60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	6800–7400 W
Wymiary produktu D×S×W (mm)	590 × 520 × 58
Wymiary do zabudowy A × B (mm)	565 × 495

Wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmienić specyfikacje i projekty bez uprzedniego powiadomienia.

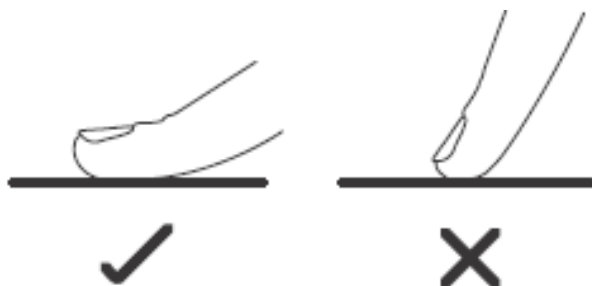
## 2.6 Karta informacyjna produktu

<b>Przepisy</b>	<b>Pomiary</b>	<b>66/2014/UE</b>
Norma testowa		EN 60350-2:2013
Liczba stref grzewczych	Liczba	4
Technologia ogrzewania		Indukcja
Ø Strefa grzewcza I (z przodu po lewej stronie)	cm	19,0 x 19,0
Ø Strefa gotowania II (z tyłu po lewej stronie)	cm	19,0 x 19,0
Ø Strefa grzewcza V (pośrodku po lewej stronie)	cm	38,0 x 19,0
Ø Strefa grzewcza III (z tyłu po prawej stronie)	cm	18
Ø Strefa grzewcza IV (z przodu po prawej stronie)	cm	16
Zużycie energii strefy grzewczej I na kg	Wh/kg	184,3
Zużycie energii w strefie gotowania II na kg	Wh/kg	179,0
Zużycie energii w strefie gotowania V na kg	Wh/kg	173,8
Zużycie energii przez strefę gotowania III na kg	Wh/kg	180,1
Zużycie energii w strefie gotowania IV na kg	Wh/kg	182,3
<b>Zużycie energii płyty grzewczej na kg</b>	<b>Wh/kg</b>	<b>180,5</b>

## 3. Korzystanie z płyty indukcyjnej


### 3.1 Sterowanie dotykowe

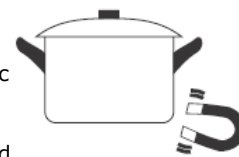
- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać żadnego nacisku.
- Używaj opuszka palca, a nie jego czubka.
- Przy każdym dotknięciu usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie są zakryte żadnymi przedmiotami (np. naczyniami lub ściereczką). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę.



### 3.2 Wybór odpowiednich naczyń



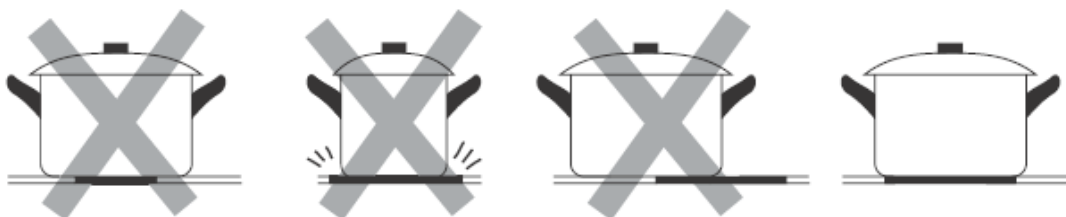
- Używaj tylko naczyń z dnem odpowiednim do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Przydatność naczyń można sprawdzić za pomocą testu magnetycznego. Zbliz magnes do dna naczynia. Jeśli się przyczepi, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- Jeśli nie masz magnesu:
  1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
  2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga napis „” i woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie....
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznego dna, szkło, drewno, porcelana, ceramika i kamionka.



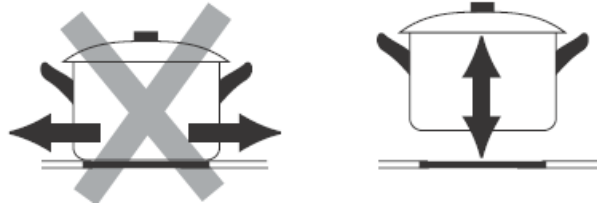
Nie używaj naczyń o ostrych krawędziach lub zakrzywionym dnie.



Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, leży płasko na szkle i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj naczyń o średnicy takiej samej jak grafika wybranej strefy. Użycie nieco szerszego garnka pozwoli na maksymalne wykorzystanie energii. Jeśli użyjesz mniejszego garnka, wydajność może być niższa niż oczekiwana. Garnek mniejszy niż 140 mm może nie zostać rozpoznany przez płytę grzewczą. Zawsze umieszczaj patelnię w środku strefy grzewczej.



Naczynia należy zawsze podnosić z płyty indukcyjnej – nie przesuwając ich, aby nie zarysować szkła.





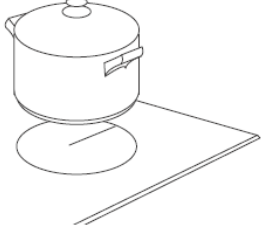
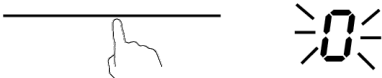
### 3.3 Wymiary naczyń

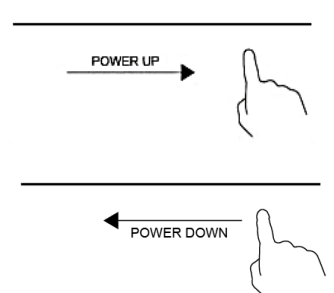
Strefy grzewcze w pewnym stopniu automatycznie dostosowują się do średnicy naczynia. Dno naczynia musi jednak mieć minimalną średnicę odpowiadającą danej strefie grzewczej. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty grzewczej, należy umieścić patelnię na środku strefy grzewczej.

Pole grzewcze	Średnica dna naczynia indukcyjnego	
	Maksymalny (mm)	Maksymalny (mm)
1,2	140	230
3	140	220
4	110	200
Strefa Flex/Bridge	140	200x400

### 3.4 Jak korzystać z płyty grzejnej

#### 3.4.1 Rozpoczęcie gotowania

<p>Dotknij przycisku sterującego Wł./WYł.  . Po włączeniu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, a na elementach sterujących do wyboru strefy gotowania pojawi się symbol „—”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w tryb czuwania.</p>	
<p>Umieść odpowiednie naczynie na polu grzewczym, którego chcesz użyć.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.</li> </ul>	
<p>Dotknij suwaka strefy grzewczej i wybierz strefę, którą chcesz sterować. Odpowiedni wskaźnik strefy będzie migał „0”.</p>	

<p>Ustaw moc, dotykając odpowiedniego suwaka.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeśli w ciągu 1 minuty nie wybierzesz ustawienia mocy, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Będziesz musiał zacząć od nowa od kroku 1.</li> <li>• Ustawienie mocy można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.</li> </ul>	
---	---

## Jeśli na wyświetlaczu miga „ ” na przemian z ustawieniem temperatury


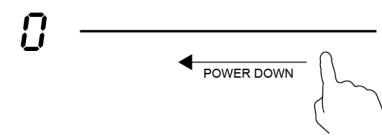


Oznacza to, że:

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





Ogrzewanie nie następuje, jeśli na polu grzewczym nie ma odpowiedniego naczynia.

Jeśli na polu grzewczym nie ma odpowiedniego naczynia, wyświetlacz wyłącza się automatycznie po 1 minucie.

### 3.4.2 Zakończenie gotowania

<p>Dotknij suwaka strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.</p>	
<p>Wyłącz strefę grzewczą, dotykając suwaka w lewo. Upewnij się, że na wyświetlaczu świeci się „0”.</p>	
<p>Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku sterującego WŁ./WYŁ.</p>	
<p>Uwaga na gorące powierzchnie H oznacza, która strefa grzewcza jest gorąca w dotyku. Symbol zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Funkcję tę można również wykorzystać do oszczędzania energii. Jeśli chcesz podgrzać kolejne naczynia, użyj płyty grzewczej, która jest jeszcze gorąca.</p>	

### 3.4.3 Korzystanie z funkcji Boost

<b>Aktywacja funkcji Boost</b>	
Dotknij suwaka strefy grzewczej i wybierz strefę, w której chcesz aktywować funkcję Boost.	
<p><b>Boost:</b> Po dotknięciu przycisku boost (P) na wskaźniku strefy pojawi się „P1” (b), a moc osiągnie 1. poziom boost.</p> <p><b>Power boost:</b> Dotknij i przytrzymaj przycisk boost (P) przez 3 sekundy, a na wskaźniku strefy pojawi się „P2” (P), a moc osiągnie maksymalny poziom.</p>	
<b>Anulowanie funkcji Boost</b>	
Dotknij suwaka sterowania strefą grzewczą, dla której chcesz anulować funkcję Boost.	
Gdy wskaźnik wybranej strefy miga, dotknij suwaka, aby zmienić poziom mocy, a strefa gotowania powróci do wybranego poziomu.	

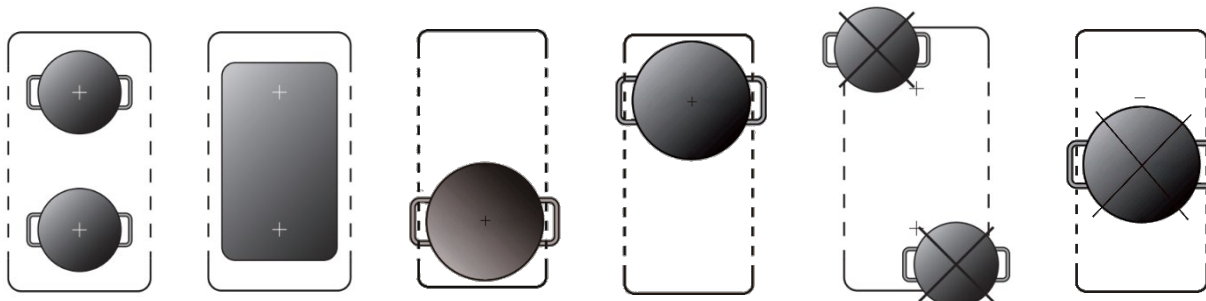
Uwaga:



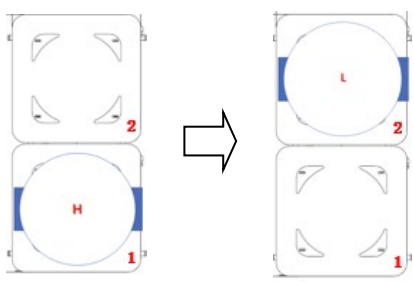




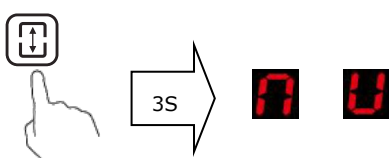
- Funkcja jest dostępna dla wszystkich stref gotowania.
- Po 5 minutach strefa gotowania powróci do poziomu 9.
- Ze względu na ograniczenia mocy każdej fazy, gdy przednia lewa strefa znajduje się na poziomie boost lub power boost, tylna lewa strefa może pracować tylko na poziomie mocy 1-8, a gdy tylna lewa strefa znajduje się na poziomie boost lub power boost, przednia lewa strefa może pracować tylko na poziomie mocy 1-7.

### 3.4.4 Strefa Flex/Bridge

- Strefę tę można w razie potrzeby wykorzystać jako jedną strefę lub dwie różne strefy.
- Strefa Flex składa się z dwóch niezależnych induktorów, które można sterować osobno. Podczas pracy jako jedna strefa część niepokryta naczyniem wyłącza się automatycznie po minucie.
- **Ważne:** Upewnij się, że naczynia są umieszczone na środku jednej strefy grzewczej. W przypadku dużych naczyń, owalnych, prostokątnych i podłużnych, upewnij się, że są one umieszczone na środku strefy grzewczej, tak aby pokrywały oba środki stref grzewczych.



Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego umieszczenia naczyń.






<b>Tryb automatyczny</b>	
<p>Aby aktywować strefę Flex/Bridge w trybie automatycznym, należy dotknąć przycisk  jednokrotnie na strefie flex, aby aktywować lewą strefę Flex/Bridge, a górna i dolna strefa przejdą w tryb automatyczny.</p> <p>W trybie automatycznym strefa Flex/Bridge automatycznie ustawia moc grzania, gdy garnek zostanie umieszczony na strefie Flex/Bridge.</p>	
<p><b>Tryb automatyczny 1:</b> po umieszczeniu jednego garnka na strefie Flex/Bridge i rozpoczęciu gotowania płyta grzewcza ustawi moc na poziom 9, jeśli garnek został umieszczony na lewej przedniej strefie, i na poziom 2, jeśli garnek został umieszczony na lewej tylnej strefie.</p> <p>Gdy płyta grzewcza rozpozna pierwszy garnek i rozpocznie jego podgrzewanie, można użyć kolejnego garnka.</p>	
<p><b>Tryb automatyczny 2:</b> jeśli umieścisz dwa garnki na strefie Flex/Bridge (jeden garnek na przedniej strefie i jeden garnek na tylnej strefie) jednocześnie i rozpoczniesz gotowanie, płyta grzewcza ustawi moc na poziomie 6 dla całej strefy flex.</p>	
<b>Jako jedna duża strefa</b>	
<p>Aby aktywować strefę Flex/Bridge jako jedną dużą strefę, należy aktywować lewą strefę Flex, przytrzymując palec na strefie Flex przez 3 sekundy.  Wskaźnik przedniej lewej strefy wyświetli ikonę , a wskaźnik tylnej lewej strefy wyświetli ikonę .</p>	
<p>Ustawienie mocy działa tak samo jak w przypadku każdej innej normalnej strefy.</p> <p>W przypadku lewej strefy flex należy najpierw dotknąć suwaka tylnej lewej strefy, wskaźnik strefy flex będzie migał przez 5 sekund, teraz można ustawić moc za pomocą suwaka tylnej lewej strefy i dostosować poziom mocy strefy flex.</p>	
<p>Jeśli potencjometr zostanie przesunięty z przodu do tyłu (lub odwrotnie), strefa Flex/Bridge automatycznie wykryje nową pozycję i zachowa tę samą moc.</p>	
<b>Jako dwie niezależne strefy</b>	
<p>Aby użyć strefy Flex/Bridge jako dwóch różnych stref z różnymi ustawieniami mocy, naciśnij przycisk sterujący, aby wybrać strefę, i ustaw moc za pomocą suwaka.</p>	
<b>Anulowanie funkcji strefy elastycznej</b>	
<p>Funkcję strefy Flex/Bridge można anulować, naciskając przycisk sterujący strefy Flex/Bridge. Można również ustawić poziom mocy strefy Flex/Bridge na 0, a funkcja strefy Flex/Bridge zostanie automatycznie anulowana po 5 sekundach.</p>	

### 3.4.5 Blokada elementów sterujących (blokada dziecięca)

- Elementy sterujące można zablokować, aby zapobiec ich przypadkowemu użyciu (na przykład, aby dzieci nie włączyły przypadkowo stref gotowania).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ. są nieaktywne.

Blokowanie elementów sterujących	
Dotknij przycisku blokady dziecięcej 	Na wyświetlaczu timera pojawi się komunikat „Lo”.
Odblokowanie elementów sterujących	
Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady dziecięcej  przez 3 sekundy.	

 Gdy płyta grzewcza jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące oprócz przycisku ZAP/VYP  są nieaktywne. W razie potrzeby indukcyjną płytę grzewczą można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku ZAP/VYP , ale przed ponownym użyciem należy ją najpierw odblokować. Po wyłączeniu płyty indukcyjnej w trybie blokady i chęci ponownego jej włączenia, wskaźnik timera wyświetli „Lo”. Teraz należy przytrzymać przycisk blokady dziecięcej przez 3 sekundy, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy, a symbol „Lo” zniknie. Teraz można ponownie używać płyty indukcyjnej.

### 3.4.6 Obsługa timera


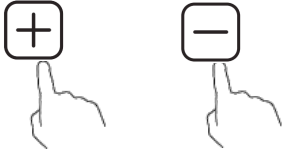
Zegar można używać na dwa różne sposoby:



- Można go używać jako minutnika. W tym 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 pracy timera wynosi 99 minut.

#### a) Używanie timera jako minutnika


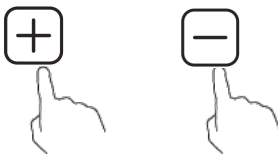


##### Jeśli nie wybrano żadnej strefy grzewczej

Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona i co najmniej jedna strefa grzewcza działa z ustawioną mocą. Uwaga: minutnika można używać nawet bez wyboru strefy grzewczej.	
Ustaw czas, dotykając przycisku zwiększającego czas timera.	
Jedno naciśnięcie przycisku zwiększającego czas timera powoduje zwiększenie ustawionego czasu o 1 minutę, przytrzymanie przycisku zwiększającego czas timera powoduje zwiększenie ustawionego czasu o 10 minut, ta sama logika sterowania dotyczy również przycisku zmniejszającego czas timera.	

<p><b>Potwierdzenie ustawionego czasu:</b></p> <p>Po zakończeniu ustawiania czasu za pomocą przycisku zwiększającego czas lub przycisku zmniejszającego czas wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund, a płyta indukcyjna automatycznie potwierdzi ustawiony czas.</p>	
<p>Po potwierdzeniu czas zacznie się natychmiast odliczać. Mała kropka w prawym dolnym rogu wskaźnika timera zacznie migać – funkcja minutnika jest aktywna.</p>	
<p>Po upływie czasu płyta wyemituje sygnał dźwiękowy trwający 30 sekund, a wskaźnik wyświetli „- -”.</p>	


## b) Ustawienie timera do wyłączenia jednej lub kilku stref grzewczych


Strefy grzewcze ustawione dla tej funkcji:

<b>Ustawianie jednej strefy</b>	
<p>Naciśnij przycisk, aby wybrać strefę grzewczą, dla której chcesz ustawić timer, a na wyświetlaczu timera pojawi się migająca liczba „30”.</p>	
<p>Ustaw czas, dotykając przycisku zwiększającego timer lub przycisku zmniejszającego timer.</p>	
<p>Jedno dotknięcie przycisku zwiększającego czas zwiększa ustawiony czas o 1 minutę, przytrzymanie przycisku zwiększającego czas zwiększa ustawiony czas o 10 minut, ta sama logika sterowania dotyczy również przycisku zmniejszającego czas.</p>	
<p><b>Potwierdzenie ustawionego czasu:</b></p> <p>Po zakończeniu regulacji czasu za pomocą przycisku zwiększania lub zmniejszania timera wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund, a płyta indukcyjna automatycznie potwierdzi ustawiony czas.</p>	
<p>Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Po ustawieniu timera zapali się ikona odpowiadająca danej strefie.</p>	
<p>Po upływie ustawionego czasu odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.</p>	








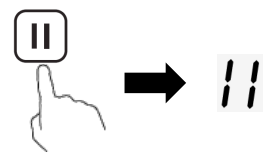


1) Pozostałe strefy grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

<b>Ustawianie wielu stref:</b>	
<p>Procedura ustawiania wielu stref jest podobna do procedury ustawiania jednej strefy. Podczas jednoczesnego ustawiania czasu dla kilku stref grzewczych zapala się ikona timera odpowiednich stref grzewczych. Na wyświetlaczu minut wyświetla się czas dla strefy z najkrótszym ustawieniem timera. Ikona timera odpowiedniej strefy świeci się do momentu upływu ustawionego czasu.</p>	








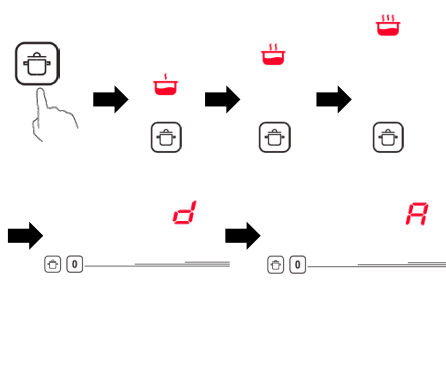
<p>Po upływie czasu odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Następnie wyświetlony zostanie czas dla strefy z nowym najkrótszym ustawieniem timera, a kropka odpowiadająca tej strefie zacznie migać.</p> <p>Wyświetlacz po prawej stronie:</p>	<div style="text-align: center;">  <p>(ustawiony na 30 minut)</p> </div>
<p>Po dotknięciu odpowiedniej opcji strefy gotowania na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni czas timera.</p>	






















### 3.4.7 Korzystanie z funkcji pauzy (Stop and Go)

Za pomocą przycisku pauzy (Stop and Go) można zatrzymać bieżący proces gotowania i zająć się inną sprawą. Po powrocie można przywrócić te same ustawienia i ponownie używać płyty grzejnej.

<b>Aktywacja funkcji Pauza (Stop and Go)</b>	
<p>Gdy strefy grzewcze są włączone, należy nacisnąć przycisk pauzy  (Stop and Go), na wszystkich wyświetlaczach pojawi się symbol , a płyta grzejna przestanie się nagrzewać.</p> <p>W tym momencie można obsługiwać tylko   .</p>	
<b>Anulowanie funkcji Pauza (Stop &amp; Go)</b>	
<p>Ze względów bezpieczeństwa anulowanie tej funkcji odbywa się w dwóch krokach:</p> <p>Dotknij przycisku Pauza (Stop &amp; Go)  – wszystkie wskaźniki zaczną migać.</p> <p>Następnie naciśnij dowolny przycisk inny <b>niż</b> ZAP/VYP i Pauza (Stop &amp; Go). .</p> <p>Funkcja zostanie wyłączona, a wyświetlacze pokażą pierwotne ustawienia.</p>	

### 3.4.8 Korzystanie z funkcji gotowania

<b>Aktywacja funkcji gotowania</b>	
<p>Dotknij suwaka odpowiedniej strefy gotowania i wybierz strefę, w której chcesz aktywować funkcję gotowania.</p> <p>W przypadku lewej strefy Flex dotknij tylnego lewego suwaka i wybierz lewą strefę Flex, w przypadku prawej strefy Flex dotknij tylnego prawego suwaka i wybierz prawą strefę Flex.</p>	
<p>Gdy wskaźnik wybranej strefy miga, dotknij przycisku funkcji gotowania  raz – pojawi się ikona topienia ; dotknij przycisku dwa razy – pojawi się ikona utrzymywania ciepła ; dotknij przycisku trzykrotnie – pojawi się ikona gotowania na wolnym ogniu ; dotknij przycisku czterokrotnie – ikona funkcji zgaśnie, a na wyświetlaczu pojawi się symbol automatycznego smażenia  (F); dotknij przycisku pięciokrotnie – na wyświetlaczu pojawi się symbol automatycznego gotowania  A.</p>	
<b>Anulowanie funkcji gotowania</b>	

<p>Dotknij suwaka strefy grzewczej i wybierz strefę, w której chcesz wyłączyć funkcję gotowania. W przypadku lewej strefy Flex dotknij tylnego lewego suwaka strefy i wybierz lewą strefę Flex, w przypadku prawej strefy Flex dotknij tylnego prawego suwaka strefy i wybierz prawą strefę Flex.</p>	
<p>Metoda A: Dotknij suwaka mocy – strefa gotowania powróci do ostatnio wybranej mocy, a funkcja gotowania zostanie automatycznie wyłączona.</p>	
<p>Metoda B: Dotknij przycisku funkcji gotowania , aby ustawić moc na 0. Spowoduje to automatyczne wyłączenie funkcji gotowania, a strefa gotowania przejdzie w tryb czuwania. Ikona strefy wyświetli „-“.</p> <p><b>Uwaga:</b> Po wielokrotnym dotknięciu przycisku funkcji gotowania ikona będzie wyświetlana w następującej kolejności:  &gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt;  -&gt; </p>	

Jeśli podczas ustawiania płyta grzejna zostanie wyłączona, zmiana nie zostanie zapisana i całą procedurę należy powtórzyć od **kroku 1.**

### 3.4.10 Domyślne czasy pracy

Automatyczne wyłączanie jest funkcją zabezpieczającą płytę indukcyjną. Jeśli zapomnisz wyłączyć gotowanie, płyta wyłączy się automatycznie. Domyślny czas pracy dla różnych poziomów 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 automatycznie się wyłączyć.



Osoby z rozrusznikiem serca powinny 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 ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz ulegają samozapłonowi, co stanowi poważne zagrożenie pożarowe.

### 4.1 Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa osiągnie temperaturę wrzenia, zmniejsz ustawienie mocy.
- Użycie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię, zatrzymując ciepło.
- Aby skrócić czas gotowania, należy zminimalizować ilość płynów lub tłuszczów.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie, a gdy potrawa się rozgrzeje, zmniejsz moc.

#### 4.1.1 Gotowanie na małym ogniu

- Delikatne gotowanie odbywa się poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85°C, kiedy to bąbelki tylko sporadycznie unoszą się na powierzchnię płynu. Jest to klucz do uzyskania pysznych zup i delikatnych potraw duszonych, ponieważ pozwala to rozwinąć smaki bez rozgotowania potrawy. Poniżej temperatury wrzenia należy również gotować sosy na bazie jajek i mąki.
- Niektóre czynności, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcyjną, mogą wymagać ustawienia temperatury wyższej niż najniższa, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie potrawy w zalecany czasie.

#### 4.1.2 Pieczenie steków

Aby przygotować soczyste i smaczne steki:

1. Przed gotowaniem pozostaw mięso na około 20 minut w temperaturze pokojowej.
2. Przygotuj ciężką patelnię odpowiednią do gotowania indukcyjnego.
3. Oczyść obie strony steku. Skrop je niewielką ilością oleju. Umieść mięso na rozgrzanej patelni, a następnie zmniejsz temperaturę.
4. Podczas smażenia stek należy obrócić tylko raz. Czas przygotowania zależy od grubości mięsa — zazwyczaj 1–8 minut z każdej strony. Stopień wysmażenia należy sprawdzić, sprawdzając twardość mięsa — im jest twardsze, tym bardziej jest wysmażone.

5. Przed podaniem pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby się rozluźnił i zmiękczył.

### 4.1.3 Do smażenia

1. Użyj naczynia, patelni lub woka odpowiedniego do indukcji.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie powinno przebiegać szybko. W przypadku większej ilości potrawy przygotowuj ją partiami.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj odpowiedni olej.
4. Najpierw podsmaż mięso, odłóż je na bok i utrzymuj w ciepłe.
5. Podsmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale nadal chrupiące, zmniejsz moc płyty grzejnej, wrzuć mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby się podgrzały.
7. Podawaj natychmiast.

### 4.2 Wykrywanie małych przedmiotów

Jeśli na płycie grzejnej pozostanie nieodpowiednie lub niemagnetyczne naczynie (np. aluminiowe) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta grzejna po 1 minucie automatycznie przełączy się w tryb czuwania. Wentylator będzie nadal chłodził płytę indukcyjną przez kolejną minutę.

## 5. Ustawienie mocy

Poniższe ustawienia mają charakter orientacyjny. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym od używanego naczynia i ilości przygotowywanego posiłku. Wypróbuj płytę indukcyjną i znajdź ustawienie, które najbardziej Ci odpowiada.

Ustawienia mocy	Odpowiedniość
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delikatne podgrzewanie niewielkiej ilości potraw</li><li>• roztopianie czekolady, masła i potraw, które szybko się przypalają</li><li>• delikatne gotowanie</li><li>• powolne podgrzewanie</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• podgrzewanie</li><li>• szybkie gotowanie</li><li>• gotowanie ryżu</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• naleśniki</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• smażenie</li><li>• gotowanie makaronu</li></ul>
9/b	<ul style="list-style-type: none"><li>• smażenie na dużym ogniu</li><li>• doprowadzenie zupy do wrzenia</li></ul>
P	<ul style="list-style-type: none"><li>• smażenie</li><li>• gotowanie wody</li></ul>

## 6. Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
Codziennie zabrudzenia szkła (odciski palców, plamy, ślady po jedzeniu lub niesłodkich płynach na szkłe)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz płytę grzejną.</li> <li>2. Nałóż środek czyszczący na płytę grzejną, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!).</li> <li>3. Spłucz i wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Włącz płytę grzejną.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gdy płyta grzewcza jest wyłączona, kontrolka „gorąca powierzchnia” nie miga, ale strefa grzewcza może nadal być gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność.</li> <li>• Szorstkie zmywaki, niektóre nylonowe zmywaki i agresywne/ścierne środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy środek czyszczący lub zmywak są odpowiednie.</li> <li>• Nigdy nie pozostawiaj resztek środków czyszczących na płycie grzejnej: szkło może się zabrudzić.</li> </ul>
Przelanie, stopienie i gorące plamy cukru na szkłe	<p>Plamy te należy natychmiast usunąć za pomocą metalowej skrobaczki przeznaczonej do płyt ceramicznych, uważając na gorące powierzchnie stref gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz płytę kuchenną za pomocą wyłącznika.</li> <li>2. Trzymaj ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeskrób zanieczyszczenia lub rozlane płyny na chłodną część płyty grzejnej.</li> <li>3. Zanieczyszczenia lub rozlane płyny należy wyczyścić ściereczką lub papierowym ręcznikiem.</li> <li>4. Postępuj zgodnie z krokami 2–4 opisanymi powyżej w sekcji „Codzienne zabrudzenia szkła”.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usuń plamy po stopionych i słodkich potraw lub rozlanych płynów jak najszybciej. Jeśli ostygną na szkłe, mogą być trudne do lub nawet trwale uszkodzić powierzchnię szkła.</li> <li>• Niebezpieczeństwo skaleczenia: gdy osłona bezpieczeństwa jest wsunięta, ostrze skrobaczki jest ostre jak brzytwa. Należy używać jej z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.</li> </ul>
Rozlanie na elementach sterowania dotykowego	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz płytę grzejną.</li> <li>2. Zwilżyć rozlaną ciecz.</li> <li>3. Wytrzyj powierzchnię dotykową czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką.</li> <li>4. Całkowicie osusz obszar papierowym ręcznikiem.</li> <li>5. Włącz płytę grzejną.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Płyta grzewcza może wydać sygnał dźwiękowy i sama się wyłączyć, a elementy dotykowe mogą nie działać, jeśli znajduje się na nich . Przed ponownym włączeniu płyty grzejnej upewnij się, że wycierałeś panel dotykowy do sucha.</li> </ul>

## 7. Porady i wskazówki

Problem	Możliwe przyczyny	Co zrobić
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i czy jest włączona. Sprawdź, czy nie nastąpiła awaria w Twoim domu lub okolicy. Jeśli sprawdziłeś wszystko, 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 dotykowe są trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się cienka warstwa lub podczas dotykania elementów sterujących używasz czubka palca.	Upewnij się, że powierzchnia dotykowa elementów sterujących jest sucha i dotykaj elementów sterujących czubkiem palca.
Szkło zostało zarysowane.	Naczynia o ostrych krawędziach. Nieodpowiednie, ściernie zmywaki lub środki czyszczące.	Należy używać naczyń o płaskim i gładkim dnie. Patrz „Wybór odpowiednich naczyń”. Zobacz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre naczynia wydają trzaski lub kliknięcia.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń (warstwy różnych metali, które wibrują w różny sposób).	Jest to normalne zjawisko w przypadku naczyń i nie oznacza żadnej usterki.
Płyta indukcyjna wydaje odgłosy podczas używania wysokich ustawieniach temperatury.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale dźwięk powinien osłabnąć lub całkowicie zniknąć po obniżeniu ustawienia temperatury.
Hałas wentylatora wydobywający się z płyty indukcyjnej.	Wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną włączył się, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może on nadal pracować nawet po wyłączeniu.	Jest to normalne i nie trzeba nic robić. Nie odłączaj płyty indukcyjnej od zasilania, dopóki wentylator pracuje.
Naczynia nie nagrzewają się, a na wyświetlaczu pojawia się ikona .	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ nie jest odpowiednie do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie rozpoznaje naczyń, ponieważ jest ono zbyt małe dla strefy gotowania lub nie jest prawidłowo wycentrowane.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz sekcję „Wybór odpowiednich naczyń”. Wyśrodkuj naczynie i upewnij się, że jego dno odpowiada rozmiarowi strefy grzewczej.

Płyta indukcyjna lub strefa gotowania wyłączyła się sama nieoczekiwanie, rozległ się sygnał dźwiękowy i wyświetlono kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera gotowania).	Usterka techniczna.	Zapisz kody błędów i numery, wyłącz płytę indukcyjną na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
---	---------------------	---

## 8. Kody błędów i możliwe rozwiązania

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję autodiagnostyki. Za pomocą tego testu technik może sprawdzić działanie kilku elementów bez konieczności odłączania płyty lub demontażu jej z blatu roboczego.

### Usuwanie usterek

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Co zrobić
<u>U</u>	Żadne naczynie nie jest odpowiednie;	Wymień pojemnik;
<b>ER03</b>	Woda lub pojemnik na szkle nad panelem sterowania.	Wyczyść interfejs użytkownika
<b>F1</b>	Połączenie między wyświetlaczem a płytą główną jest uszkodzone.	1. Kabel połączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony; 2. Wymień płytę główną.
<b>F3</b>	Usterka czujnika temperatury cewki.	Wymień czujnik temperatury.
<b>F</b>	Usterka płyty głównej lub czujnika temperatury.	Należy wymienić płytę główną.
<b>E1</b>	Temperatura ceramicznej płyty szklanej jest wysoka.	Pozwól płycie grzejnej ostygnąć, a następnie włącz ją ponownie.
<b>E2</b>	Temperatura tranzystora (IGBT) jest zbyt wysoka.	Pozwól płycie grzejnej ostygnąć, a następnie włącz ją ponownie.
<b>E3</b>	Nieprawidłowe napięcie zasilania.	Sprawdź, czy zasilanie jest w porządku. Po przywróceniu zasilania włącz urządzenie.
<b>E</b>	Nieprawidłowe napięcie zasilania (zbyt niskie).	Sprawdź, czy zasilanie jest w porządku. Włącz zasilanie, gdy będzie ono w normie.
<b>E5</b>	Usterka czujnika temperatury.	Kabel połączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony.

### Konkretna awaria i rozwiązanie

Usterka	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie świeci się, gdy urządzenie jest podłączone do gniazdka.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze podłączona do gniazdka i czy gniazdko działa.	
	Usterka płyty zasilającej lub płyty wyświetlacza.	Sprawdź połączenia.	
	Płytką zasilacza jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilacza.	

	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa prawidłowo.	Płytką wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
Wskaźnik trybu gotowania świeci się, ale grzanie nie uruchamia się.	Wysoka temperatura płyty grzejnej.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Otwór wlotowy lub wylotowy powietrza może być zatkany.	
	Coś jest nie tak z wentylatorem.	Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę główną.	
Podczas pracy nagle zatrzymuje się ogrzewanie, a na wyświetlaczu miga symbol „u”.	Typ naczyń jest nieprawidłowy.	Użyj odpowiedniego rodzaju naczynia (patrz instrukcja obsługi).	Obwód wykrywający naczynie jest uszkodzony, wymień płytę główną.
	Średnica garnka jest zbyt mała.		
	Urządzenie się przegrzało.	Urządzenie jest przegrzane. Poczekaj, aż temperatura wróci do normy. Naciśnij przycisk „ZAP/VYP”, aby ponownie uruchomić urządzenie.	
Strefy grzewcze po tej samej stronie (na przykład pierwsza i druga strefa) wyświetlają symbol „u”.	Usterka połączenia płyty zasilającej i płyty wyświetlacza;	Sprawdź połączenie.	
	Płytką wyświetlacza części komunikacyjnej jest uszkodzona.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Silnik wentylatora wydaje nietypowe dźwięki.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień wentylator.	

Powyższe informacje dotyczą oceny i kontroli typowych usterek.

Aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

## 9. Instalacja

### 9.1 Wybór wyposażenia instalacyjnego

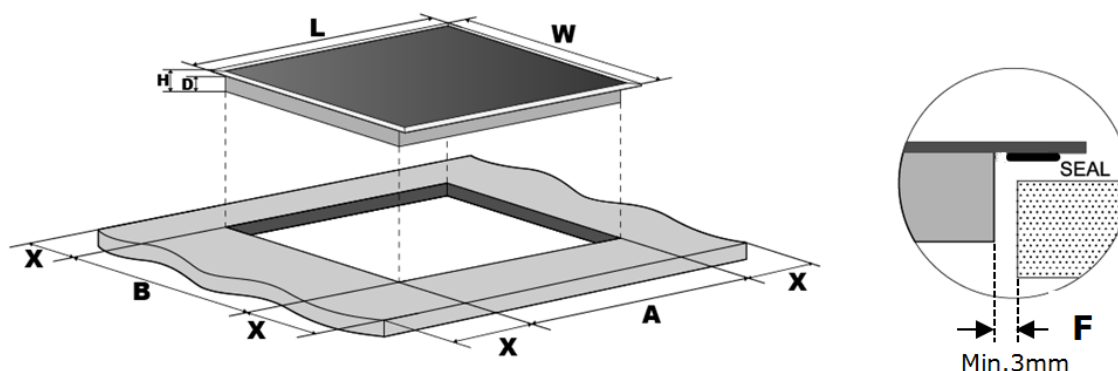
Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku.

W celu montażu i użytkowania wokół otworu należy zachować minimalną przestrzeń 5 cm.

Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz materiał blatu odpornego na wysoką temperaturę i izolowanego (drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie mogą być stosowane jako materiał blatu, chyba że są impregnowane), aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym i większym odkształceniom spowodowanym promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano poniżej:



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

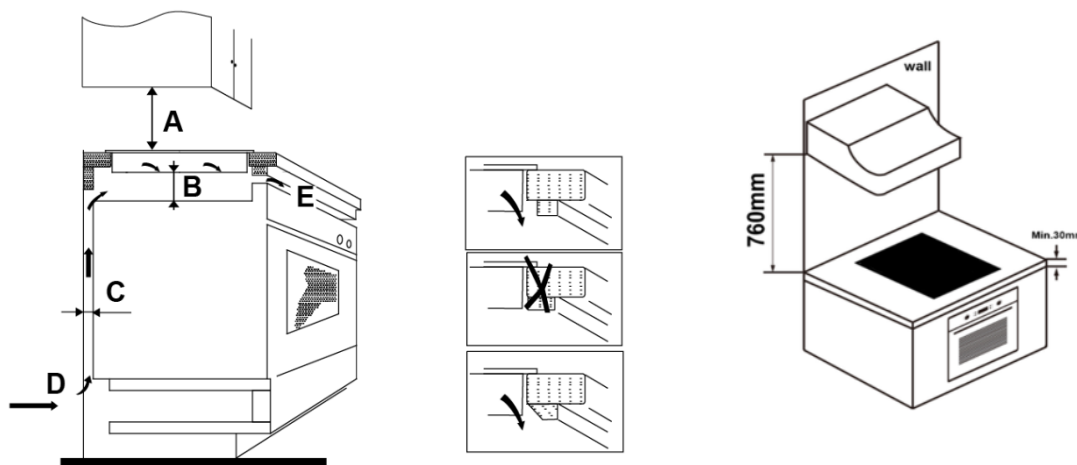


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	58	54	565	495	50 min.	3 min.

W każdych okolicznościach należy zapewnić dobrą wentylację płyty indukcyjnej i nie blokować dopływu i odpływu powietrza. Należy zapewnić, aby płyta indukcyjna była w dobrym stanie technicznym. Jak pokazano poniżej.



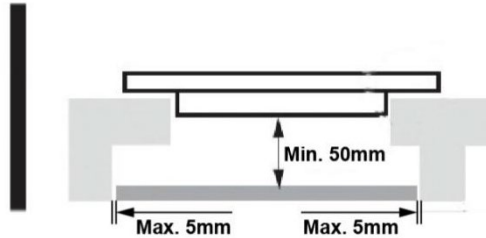
Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejną a szafką nad płytą grzejną powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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

## UWAGA: Zapewnij odpowiednią wentylację

Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a dopływ i odpływ powietrza nie są zablokowane. Aby zapobiec przypadkowemu dotknięciu przegrzanego dna płyty grzejnej lub nieoczekiwanemu porażeniu prądem elektrycznym podczas pracy, należy umieścić drewnianą przegrodę, przymocowaną śrubami, w odległości co najmniej 50 mm od dna płyty grzejnej. Należy przestrzegać poniższych wymagań.



---

Na obwodzie płyty grzejnej znajdują się otwory wentylacyjne. **PODCZAS INSTALACJI PŁYTY GRZEJNEJ NALEŻY** upewnić się, że otwory te nie są zasłonięte blatem roboczym.

---



- Klej łączący plastikowe lub drewniane elementy mebli musi być odporny na temperaturę min. 150°C, aby nie doszło do poluzowania paneli.
  - Tylna ścianka, przylegające i otaczające powierzchnie muszą zatem być odporne na temperaturę 90°C.
- 

## 9.2 Przed montażem płyty grzewczej należy upewnić się, że:

- Blat roboczy jest równy i poziomy, a żadne elementy konstrukcyjne nie utrudniają spełnienia wymagań dotyczących przestrzeni.
- Blat roboczy jest wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę i izolowanego.
- Jeśli płyta grzewcza jest instalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące wolnej przestrzeni oraz obowiązujące normy i przepisy.
- Zastosowano odpowiedni wyłącznik odłączający, umożliwiający całkowite odłączenie od sieci elektrycznej w stałej instalacji; musi on być stale dostępny i zamontowany zgodnie z normami.
- Wyłącznik ten musi być typu zatwierdzonego i zapewniać odległość co najmniej 3 mm między stykami we wszystkich biegunach (lub zgodnie z lokalnymi wymaganiami).
- Wyłącznik ten musi być łatwo dostępny dla klienta przez cały okres użytkowania urządzenia.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi organami budowlanymi i przepisami.
- Na ścianach w pobliżu płyty grzejnej należy zastosować powłoki odporne na wysoką temperaturę i łatwe do czyszczenia (na przykład płytki ceramiczne).

### 9.3 Po zainstalowaniu płyty grzejnej upewnij się, że:

- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafek lub szuflady.
- Do podstawy płyty grzejnej dopływa wystarczająca ilość świeżego powietrza z zewnątrz szafki.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod dolną częścią płyty grzewczej zainstalowana jest bariera termiczna.
- Odłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

### 9.4 Przed zamontowaniem klipsów montażowych

Urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej, równej powierzchni (użyć opakowania). Nie wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty grzejnej.

### 9.5 Ustawienie położenia klipsów montażowych

Odkręć środkową śrubę po każdej stronie płyty grzejnej, załóż zacisk montażowy na oryginalną śrubę i przymocuj go z powrotem do boku płyty. Do zamocowania płyty wystarczy jeden zacisk montażowy po każdej stronie. 4 sztuki zacisków montażowych są zapakowane w plastikową torebkę wraz z instrukcją obsługi.



### 9.6 Ostrzeżenie

1. Płyta indukcyjna musi być instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nigdy nie należy wykonywać tej czynności samodzielnie.
2. Płyty grzewczej nie wolno instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty grzewczej.
3. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić lepsze odprowadzanie ciepła i zwiększyć jej niezawodność.
4. Ściana i indukcyjna strefa grzewcza nad powierzchnią blatu muszą być odporne na ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa warstwowa i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie wolno używać myjki parowej.

## 9.7 Podłączenie płyty grzejnej do sieci zasilającej



Podłączenie płyty grzejnej do sieci zasilającej może wykonać wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

1. Domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy płyty grzejnej.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
3. Przekrój przewodu zasilającego jest wystarczający dla obciążenia podanego na tabliczce znamionowej.

Do podłączenia płyty grzejnej do sieci elektrycznej nie należy używać adapterów, przejściówek ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących elementów i musi być umieszczony w taki sposób, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekraczała 75 °C.



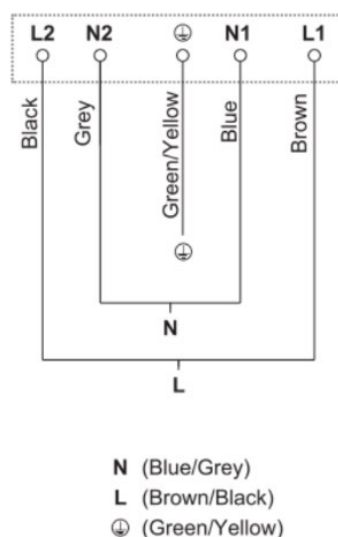
Należy sprawdzić u elektryka, czy instalacja elektryczna w domu jest odpowiednia bez konieczności wprowadzania zmian.

Wszelkie modyfikacje mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

### Zalecane podłączenie do głównego źródła zasilania – 380–415 V 3N~:

Dwie fazy: 380–415 V 2N~ 16A	
Kabel zasilający: 5×2,5 mm <sup>2</sup>	
	Zielony/żółty
N	Niebieski i szary
L1	Czarny
L2	Brazowy

### Podłączenie przewodów wewnątrz płyty grzejnej




### Zalecane podłączenie do głównego źródła zasilania – 220–240 V 2L+2N~:

Dwie fazy: 2 x 230 V 2L+2N~ 16A	
Kabel zasilający: 5×2,5 mm <sup>2</sup>	
	Zielony/żółty
N1	Niebieski
N2	Szary
L1	Czarny
L2	Brazowy

- **To urządzenie wymaga do tego podłączenia 2-fazowego wyłącznika nadprądowego 16A.**
- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, operację tę musi wykonać autoryzowany serwis przy użyciu specjalnych narzędzi, aby zapobiec wypadkowi.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalną przerwą 3 mm między stykami.
- Instalator musi zapewnić prawidłowe podłączenie elektryczne i zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników.



Dolna powierzchnia i kabel zasilający płyty grzejnej nie są dostępne po instalacji.

 <p><b>UTYLIZACJA: Nie wyrzucać tego produktu jako niesortowanych odpadów komunalnych. Odpady te należy zbierać oddzielnie w celu specjalnego przetworzenia.</b></p>	<p>Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Prawidłowa utylizacja tego urządzenia przyczynia się do zapobiegania potencjalnym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby być spowodowane nieprawidłową utylizacją.</p> <p>Symbol na produkcie oznacza, że nie może być on utylizowany jako zwykły odpad domowy. Powinien zostać dostarczony do punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych w celu recyklingu.</p> <p>Urządzenie to wymaga specjalistycznej utylizacji. Więcej informacji na temat przetwarzania, wykorzystania i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie, służbach zajmujących się utylizacją odpadów komunalnych lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.</p> <p>Więcej informacji na temat przetwarzania, wykorzystania i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie, służbach zajmujących się wywozem odpadów komunalnych lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.</p>
---	---



# Content

<b>1. Foreword</b> .....	<b>4</b>
1.1 Safety Warnings .....	4
1.2 Installation .....	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard.....	4
1.2.2 Cut Hazard .....	4
1.2.3 Important safety instructions.....	4
1.3 Operation and maintenance .....	6
1.3.1 Electrical Shock Hazard.....	6
1.3.2 Health Hazard .....	6
1.3.3 Hot Surface Hazard .....	6
1.3.4 Cut Hazard .....	6
1.3.5 Important safety instructions.....	7
<b>2. Product Introduction</b> .....	<b>8</b>
2.1 Top View .....	8
2.2 Control Panel .....	9
2.3 Working Theory .....	9
2.4 Before using your New Induction Hob.....	9
2.5 Technical Specification.....	10
2.6 EU data sheet .....	10
<b>3. Operation of Product</b> .....	<b>11</b>
3.1 Touch Controls .....	11
3.2 Choosing the right Cookware.....	11
3.3 Pan Dimension .....	12
3.4 How to use .....	12
3.4.1 Start cooking .....	12
3.4.2 Finish cooking .....	13
3.4.3 Using the Boost Function .....	13
3.4.4 Flexible Area .....	14
3.4.5 Locking the Controls.....	15
3.4.6 Timer control .....	16
3.4.7 Using the stop and go control .....	17
3.4.8 Using cooking functions .....	18
3.4.9 Power management function .....	18
3.4.10 Default working times.....	19
<b>4. Cooking Guidelines</b> .....	<b>19</b>
4.1 Cooking Tips.....	19
4.1.1 Simmering.....	19
4.1.2 Searing steak .....	20
4.1.3 For stir-frying .....	20
4.2 Detection of Small Articles .....	20
<b>5. Heat Settings</b> .....	<b>20</b>
<b>6. Care and Cleaning</b> .....	<b>21</b>
<b>7. Hints and Tips</b> .....	<b>22</b>
<b>8. Failure Display and Inspection</b> .....	<b>23</b>

<b>9. Installation</b> .....	<b>25</b>
9.1 Selection of installation equipment.....	25
9.2 Before installing the hob, make sure that.....	26
9.3 After installing the hob, make sure that .....	27
9.4 Before locating the fixing brackets .....	27
9.5 Adjusting the bracket position .....	27
9.6 Cautions .....	27
9.7 Connecting the hob to the mains power supply .....	28

# 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.

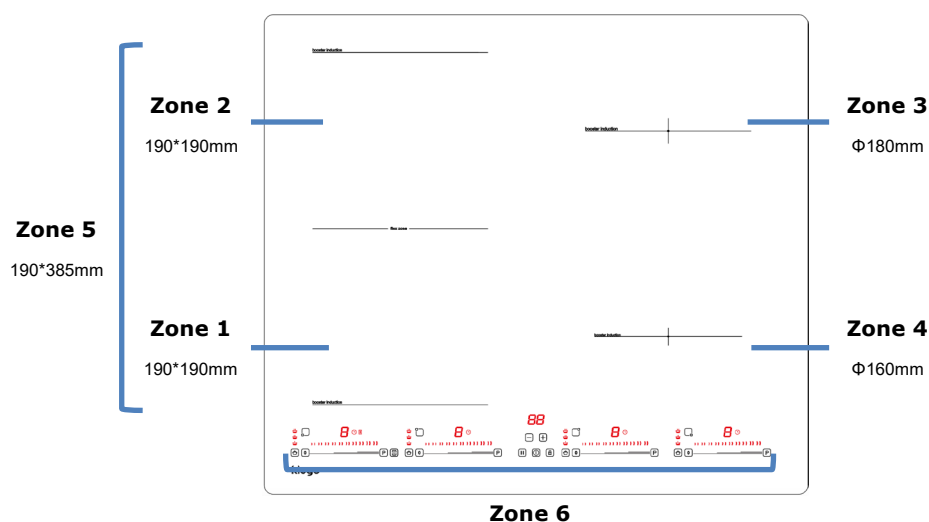
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

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. 1500/2000 W zone
2. Max. 2000/2800 W zone
3. Max. 1500/2400 W zone
4. Max. 1200/1500 W zone
5. Flex induction zone. 3000/3600 W
6. Control panel

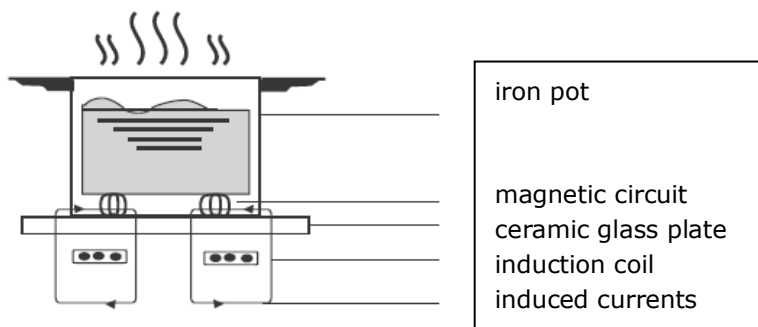
## 2.2 Control Panel



- |                                   |                                    |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| A. Front left zone slider control | B. Rear left zone slider control   |
| C. Rear right zone slider control | D. Front right zone slider control |
| E. ON/OFF control                 | F. Stop & go (Pause) control       |
| G. Child lock control             | H. Boost control                   |
| I. Cooking function control       | J. Flex zone control               |
| K. Timer increase control         | L. Timer decrease 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	KPI6025BP, KPI6032BP
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ or 380-415V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	6800-7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X58
Building-in Dimensions A×B (mm)	565X495

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

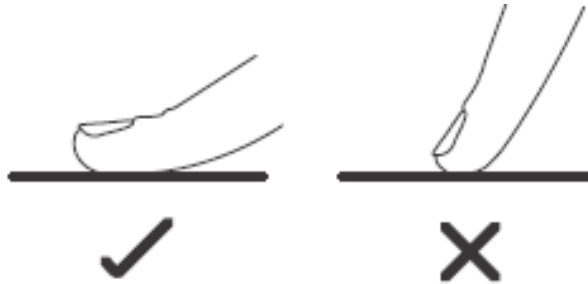
## 2.6 EU data sheet

Regulation	Measurement	66/2014/EU
Test standard		EN 60350-2:2013
Number of cooking zones	Number	4
Heating technology		Induction
∅ Cooking zone I (front left)	cm	19.0 x 19.0
∅ Cooking zone II (rear left)	cm	19.0 x 19.0
∅ Cooking zone V (middle left)	cm	38.0 x 19.0
∅ Cooking zone III (rear right)	cm	18.0
∅ Cooking zone IV (front right)	cm	16.0
Energy consumption of cooking zone I per kg	Wh/kg	184.3
Energy consumption of cooking zone II per kg	Wh/kg	179.0
Energy consumption of cooking zone V per kg	Wh/kg	173.8
Energy consumption of cooking zone III per kg	Wh/kg	180.1
Energy consumption of cooking zone IV per kg	Wh/kg	182.3
<b>Energy consumption of the hob per kg</b>	<b>Wh/kg</b>	<b>180.5</b>

## 3. Operation of Product


### 3.1 Touch Controls

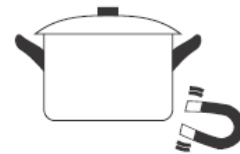
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



### 3.2 Choosing the right Cookware



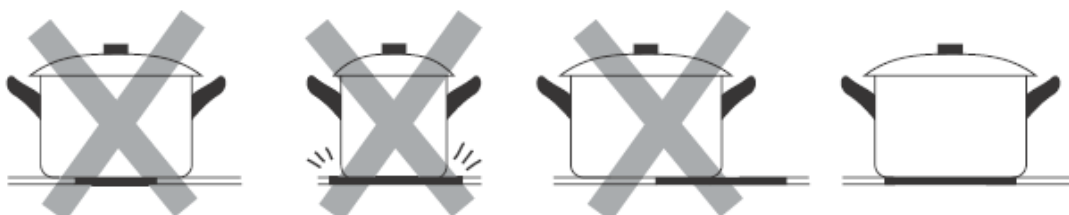
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable 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.



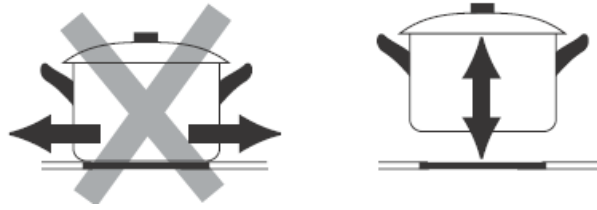
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.





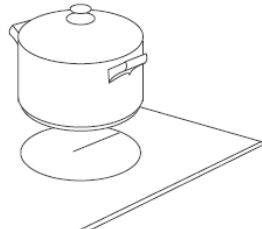
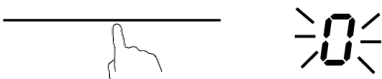
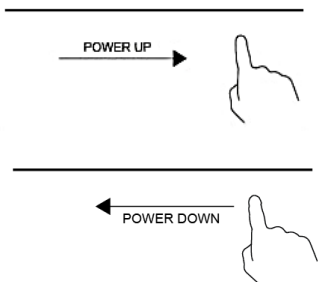
### 3.3 Pan Dimension

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 centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,	140	230
3	140	220
4	110	200
Flex induction	140	200x400

### 3.4 How to use

#### 3.4.1 Start cooking

<p>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.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</li> </ul>	
<p>Touching the heating zone slider control to choose the zone you want to control and the corresponding zone indicator will flash “0”.</p>	
<p>Adjust heat setting by touching the corresponding slider control.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• You can modify the heat setting at any time during cooking.</li> </ul>	

## If the display flashes alternately with the heat setting


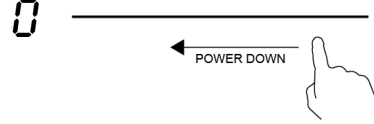
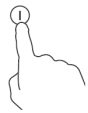

This means that:

- 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

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

### 3.4.3 Using the Boost Function

<b>Activate the boost function</b>	
<p>Touching the heating zone slider control to choose the zone you want to activate boost function.</p>	
<p><b>Boost:</b> Touching the boost control , the zone indicator show "P1" and the power reach 1<sup>st</sup> boost level. <b>Power boost:</b> Touch and hold the boost control  for 3 seconds, the zone indicator show "P2" and the power reach max level.</p>	
<b>Cancel the Boost function</b>	
<p>Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.</p>	
<p>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.</p>	

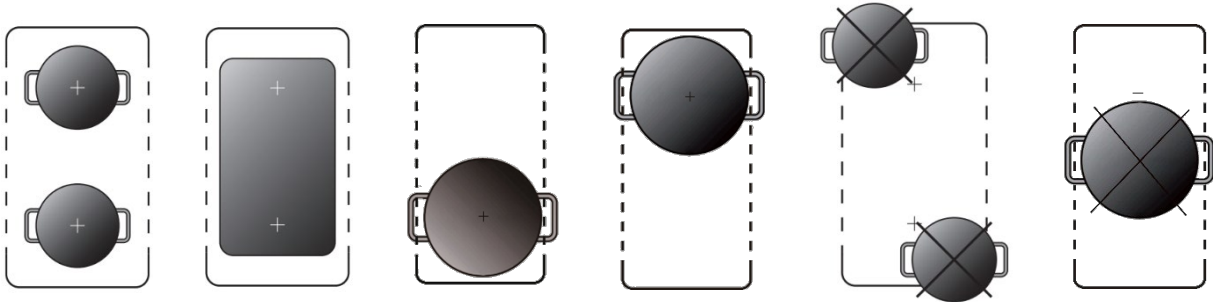
**Note:**



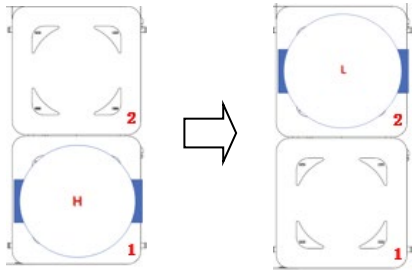
- The function can work in all cooking zones.
- The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.
- Due to power limitation of each phase, when front left zone is at boost or power boost level, rear left zone can only operate at power level from 1-8, when rear left zone is at boost or power boost level, front left zone can only operate at power level from 1-7.





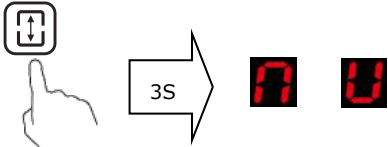
**3.4.4 Flexible Area**

- 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 cookwares 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.





<b>Auto mode</b>	
<p>To activate the flexible area into Auto mode, to activate left side flexible area, touch flexible control zone  once, upper and bottom two zone will enter Auto mode.</p> <p>Under Auto mode, the flexible zone will set the heating power automatically when the pot been put on the flexible area.</p>	
<p><b>Auto mode 1:</b> 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.</p> <p>Another pot can be used together when the first pot been recognize by the hob and start heating.</p>	



<p><b>Auto mode 2:</b> 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.</p>	
<p><b>As one big zone</b></p>	
<p>To activate the flexible area as one big zone, to activate left side flexible zone, touch and hold flexible control zone  for 3 seconds. Front left zone indicator will show  icon and rear left zone indicator will show  icon.</p>	
<p>The power setting works as any other normal area. For left side flex zone, first to touch rear left zone slider control, flex zone indicator will flash for 5 seconds, now you can adjust the power by using rear left zone slider control to adjust the flex zone power level.</p>	
<p>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.</p>	
<p><b>As two independent zones</b></p>	
<p>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.</p>	
<p><b>To cancel Flexible zone function</b></p>	
<p>You can touch corresponding side bridge zone control key to cancel bridge function. Or you can set the bridge zone power level to 0 and bridge zone function will be cancel automatically in 5 seconds.</p>	

### 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.

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



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


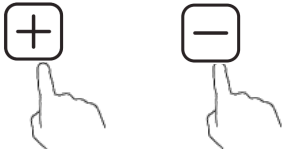


You can use the timer in two different ways:

- 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

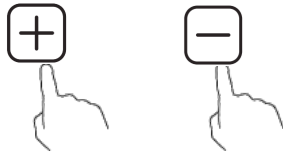


##### If you are not selecting any cooking zone

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 increase 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.	
<b>To confirm the setting time:</b> 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:

<b>Set one zone</b>	
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.	
<b>To confirm the setting time:</b> 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 icon will light up when timer is set.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	






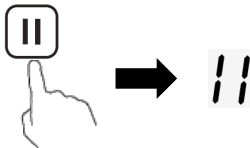




1) Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.






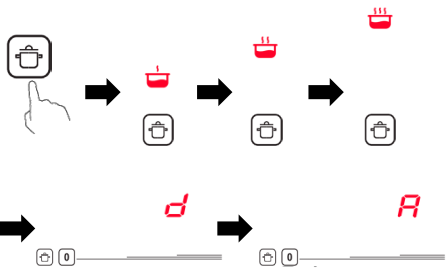









<b>Set more zones:</b>	
The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, timer icon  of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The timer icon of the corresponding zone light 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.





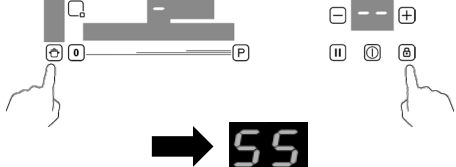
<b>Activate the stop and go control</b>	
When the cooking zones are running, touch the "  " control, all the displays will show "  " and the hob will stop heating. At this moment only "  ", "  " and "  " control can be operated.	
<b>Cancel the stop and go control</b>	
To deactivate this function, you 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 <b>except</b> ON/OFF and  to deactivate Stop & Go control, now displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.	
















### 3.4.8 Using cooking functions

<b>Activate the cooking function</b>	
<p>Touching the corresponding heating zone slider control to choose the zone you want to activate cooking function.</p> <p>For left flex zone, touch rear left zone slider control to choose left flex zone, for right flex zone, touch rear right zone slider control to choose right flex zone.</p>	
<p>While the chosen zone indicator is flashing, touch the cooking function control  for one time, the icon indicator show  for melting function; touch the cooking function control twice, icon indicator show  for keep warm function; touch the cooking function control for three times, icon indicator show  for simmering function; touch cooking function control for four times, icon indicator will be off and zone indicator show <b>d</b> for auto oil fry function; touch cooking function control for five times, zone indicator show <b>A</b> for auto boiling function.</p>	
<b>Cancel the cooking function</b>	
<p>Touching the heating zone slider control to choose the zone you want to deactivate cooking function.</p> <p>For left flex zone, touch rear left zone slider control to choose left flex zone, for right flex zone, touch rear right zone slider control to choose right flex zone.</p>	
<p>Method a: Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the power level you select, and cooking function mode will end automatically.</p>	
<p>Method b: Touching the cooking function control  to set the power level at 0, cooking function mode will end automatically and now the selected zone will enter standby mode, zone indicator show "-".</p> <p><b>Note:</b> When touching the cooking function control , the indicator will show the icon in below cycle sequence:   -&gt;  -&gt;  -&gt; <b>d</b> -&gt; <b>A</b> -&gt; <b>0</b> -&gt; </p>	

### 3.4.9 Power management function

You can limit your hob's max power output to save energy or use it under special electrical environment.

<b>To enter power management setting menu</b>	
<p>Turn on the hob by touching ON/OFF control , without any further control, the hob will enter standby mode for 1 minute.</p>	
<p>When the hob is at standby mode, touch front right zone cooking function control  and stop&amp;go control  simultaneously for 3 seconds, now the hob will enter power setting mode and timer indicator will show "55".</p>	

Touch the Stop & Go control  now and timer indicator will show "SE"	 → 
Touch front right zone cooking function control  and child lock control  simultaneously, now the timer indicator will show current power setting.	  → 
Use timer increase control  or timer decrease control  to change max power limit setting, you can choose from 28 (2800W), 45 (4500W), 60 (6000W) and 90 (9000W). Timer indicator will show the content in below cycle sequence: 90 -> 28 -> 45 -> 60 -> 90	 
Once the max power limit value is set, touch Stop & Go 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 <b>1<sup>st</sup> step</b> . 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 table below:

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 pacemaker should consult with their doctor before using this unit.

## 4. Cooking Guidelines



Take care when frying 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 flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delicate warming for small amounts of food</li> <li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li> <li>• gentle simmering</li> <li>• slow warming</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reheating</li> <li>• rapid simmering</li> <li>• cooking rice</li> </ul>

5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pancakes</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautéing</li> <li>• cooking pasta</li> </ul>
9/b	<ul style="list-style-type: none"> <li>• searing</li> <li>• bringing soup to the boil</li> </ul>
P	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stir-frying</li> <li>• boiling water</li> </ul>

## 6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## 7. Hints and Tips

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

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
---	------------------	--

## 8. Failure Display and Inspection

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

### Troubleshooting

Error Message	Possible Cause	What to do
$\underline{\quad}$	No pot or pot not suitable;	Replace the pot;
<b>ER03</b>	Water or pot on the glass over the control.	Clean the user interface
<b>F1</b>	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.
<b>F3</b>	Coil temperature sensor failure.	Replace the coil sensor
<b>F4</b>	Mainboard temperature sensor failure.	Replace the main board
<b>E1</b>	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high.	Please restart after the induction hob cools down.
<b>E2</b>	Temperature sensor of the IGBT is high.	Please restart after the induction hob cools down.
<b>E3</b>	Abnormal supply voltage (too high).	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
<b>E4</b>	Abnormal supply voltage (too low).	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
<b>E5</b>	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	Replace the display	

	damaged.	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 "u".	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 "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

## 9. Installation

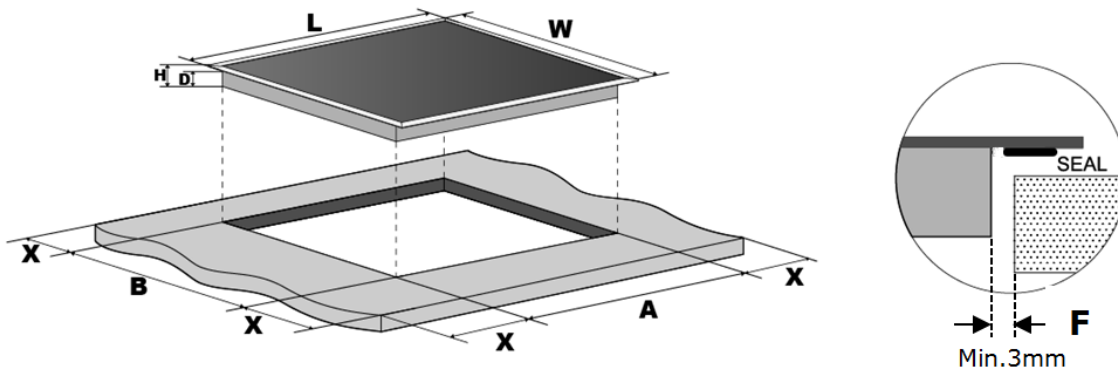
### 9.1 Selection of installation equipment

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

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



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

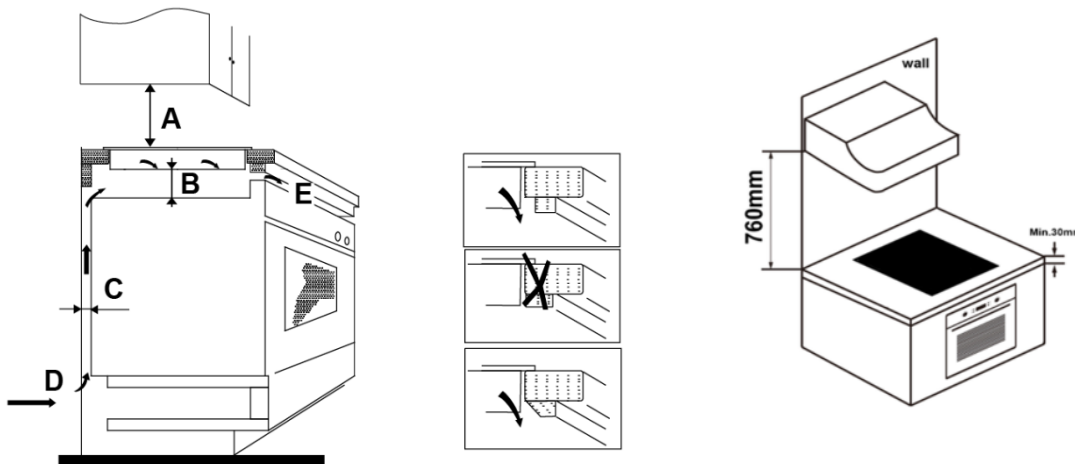


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	58	54	565	495	50 mini	3 mini

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



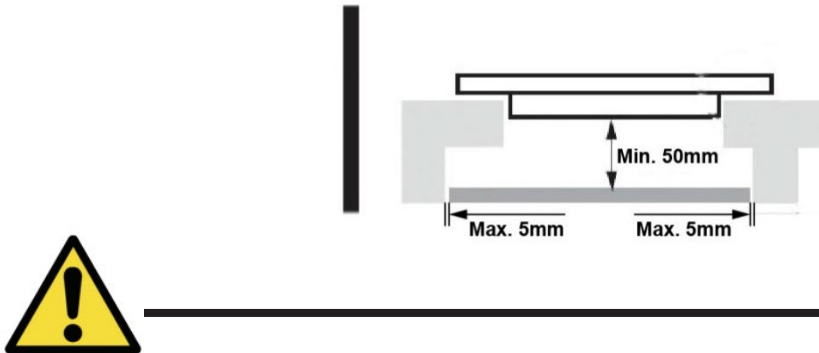
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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.

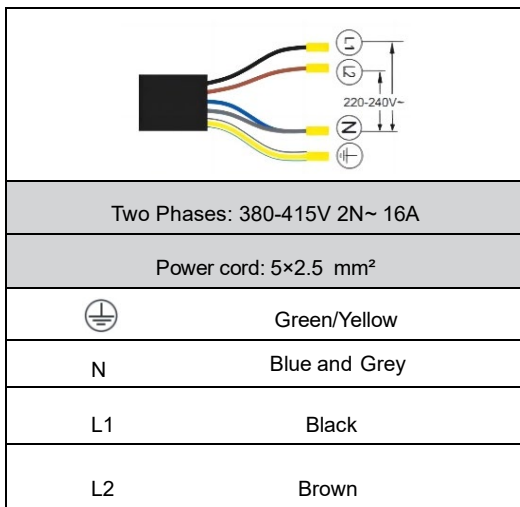
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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.

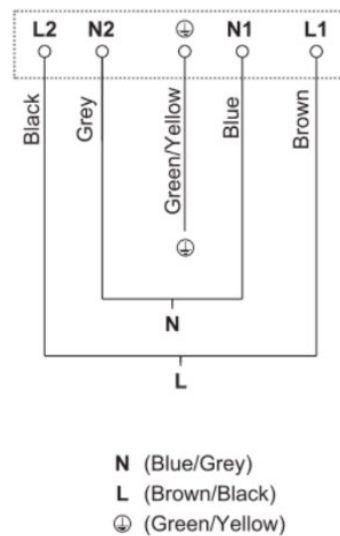


Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

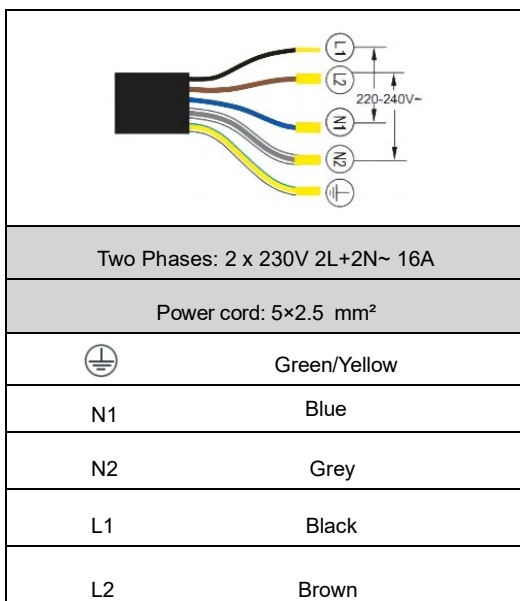
### Possible connection to the main power supply - 380-415V 2N~ :



### Wire connection inside the hob



### Suggested connection to the main power supply - 220-240V 2L+2N~:



- **This appliance requires a 2-phase 16A circuit breaker for this connection.**
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by an 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.

---

 <p><b>DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.</b></p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
--	---



Výrobce:  
ELMAX STORE a.s.  
Topolová 777/2, 735 42 Těrlícko, 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 Těrlícko, 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

