

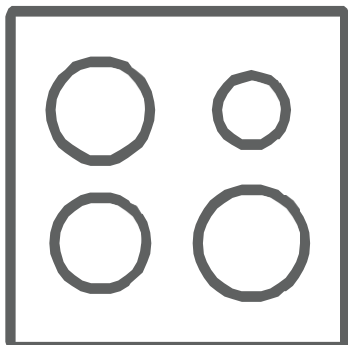
kluge

CZ Varná deska / Návod k použití

SK Varná doska / Návod na používanie

PL Płyta grzewcza / Instrukcja obsługi

EN Induction hob / User manual



KPI6050BP
KPI6045BP

Bezpečnostní upozornění

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Před použitím indukční desky si pečlivě přečtěte tyto pokyny.

Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před jakoukoli údržbou nebo prací na desce ji odpojte od elektrické sítě.
- Připojení k funkčnímu uzemnění je povinné a nezbytné.
- Změny v domácí elektroinstalaci smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení těchto pokynů může způsobit úraz elektrickým proudem nebo smrt.

Nebezpečí poranění ostrými hranami

- Buďte opatrní – hrany desky mohou být ostré.
- Neopatrné zacházení může vést k poranění nebo pořezání.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím desky si pozorně prostudujte tento návod.
- Na desku nikdy nepokládejte hořlavé materiály ani předměty.

- Předejte tento návod instalatérovi – může to snížit náklady na instalaci.
- Deska musí být nainstalována podle těchto pokynů, jinak hrozí nebezpečí.
- Instalaci a uzemnění smí provádět pouze kvalifikovaný odborník.
- Desku připojte k obvodu s odpojovačem, který zajistí úplné odpojení od sítě.
- Nesprávná instalace může zrušit záruku nebo odpovědnost výrobce.

Provoz a údržba

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Na poškozené nebo prasklé desce nevařte. Pokud povrch praskne, ihned desku vypněte na hlavním vypínači a kontaktujte autorizovaný servis.
- Před čištěním nebo údržbou desku vypněte na hlavním vypínači.
- Nedodržení těchto pokynů může způsobit úraz elektrickým proudem nebo smrt.

Zdravotní rizika

- Deska splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.
- Osoby s kardiostimulátorem nebo jinými implantáty (např. inzulínovou pumpou)

by se před použitím měly poradit s lékařem nebo výrobcem implantátu, zda je elektromagnetické pole neovlivní.

- Nedodržení tohoto doporučení může vést k vážným zdravotním problémům nebo smrti.

Nebezpečí horkého povrchu

- Při provozu se části desky zahřívají a mohou způsobit popáleniny.
- Dokud skleněný povrch nevychladne, nedotýkejte se ho tělem, oblečením ani jinými předměty kromě vhodného nádobí.
- Na desku nepokládejte kovové předměty (např. nože, vidličky, lžíce, poklice) – mohou se zahřát.
- Děti držte mimo dosah.
- Rukojeti hrnců mohou být horké. Ujistěte se, že nevyčnívají nad zapnuté zóny, a držte je mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může způsobit popáleniny nebo opaření.

Nebezpečí poranění ostrými hranami

- Škrabka na desku má po odsunutí krytu ostrý břit. Používejte ji opatrně a skladujte mimo dosah dětí.

- Neopatrné zacházení může vést k poranění nebo pořezání.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Zapnutou desku nikdy nenechávejte bez dozoru. Převaření může vést ke kouři nebo mastným skvrnám, které se mohou vznítit.
- Desku nepoužívejte jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Na desce nenechávejte žádné předměty ani nádobí.
- Nepokládejte v blízkosti desky předměty citlivé na magnety (např. kreditní karty, paměťové karty) ani elektroniku (např. počítače, MP3 přehrávače) – elektromagnetické pole je může poškodit.
- Desku nepoužívejte k vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a desku pomocí dotykových ovladačů podle tohoto návodu. Nespoléhejte na funkci detekce nádobí, že zóny vypne po sundání hrnce.
- Nedovolte dětem hrát si s deskou, sedat na ni, stát na ní nebo na ni lézt.

- Nad deskou neskladujte věci, které by mohly děti lákat – při lezení na desku by se mohly zranit.
- Nenechávejte děti v místnosti se zapnutou deskou bez dozoru.
- Děti nebo osoby s omezením, které brání bezpečnému používání desky, musejí být poučeny odpovědnou osobou a pod jejím dohledem, aby neohrozily sebe ani okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádné části desky, pokud to není uvedeno v návodu. Ostatní opravy svěřte autorizovanému technikovi.
- K čištění desky nepoužívejte parní čističe.
- Na desku nepokládejte ani nepouštějte těžké předměty.
- Na desce nestůjte.
- Nepoužívejte hrnce s ostrými hranami ani je netahejte po skle – mohlo by dojít k poškrábání.
- K čištění nepoužívejte drátěnky ani hrubé abrazivní prostředky, které by mohly sklo poškodit.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, musí ho vyměnit výrobce, autorizovaný servis

nebo kvalifikovaný technik, aby se předešlo nebezpečí.

- Deska je určena pro domácnosti a podobná použití, například:
 - kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a pracovních prostorách;
 - domácnosti;
 - ubytovací zařízení jako hotely, motely;
 - prostory typu „bed and breakfast“.
- **VAROVÁNÍ:** Při provozu se deska a její části zahřívají. Nedotýkejte se varných zón. Děti do 8 let držte mimo dosah, pokud nejsou pod stálým dohledem.
- Desku mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými schopnostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání a chápou rizika.
- Děti si s deskou nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět bez dozoru.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření s olejem nebo tukem bez dozoru může způsobit požár. Nikdy nehaste oheň vodou – vypněte desku a přikryjte plamen víkem nebo hasicí dekou.

- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: na varné ploše nic neskladujte.
- **Varování:** Pokud povrch praskne, vypněte desku, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem (u varných desek se sklokeramickým nebo podobným povrchem, který chrání části pod napětím).
- Nepoužívejte parní čistič.
- Deska není určena k ovládání externím časovačem ani dálkovým systémem.

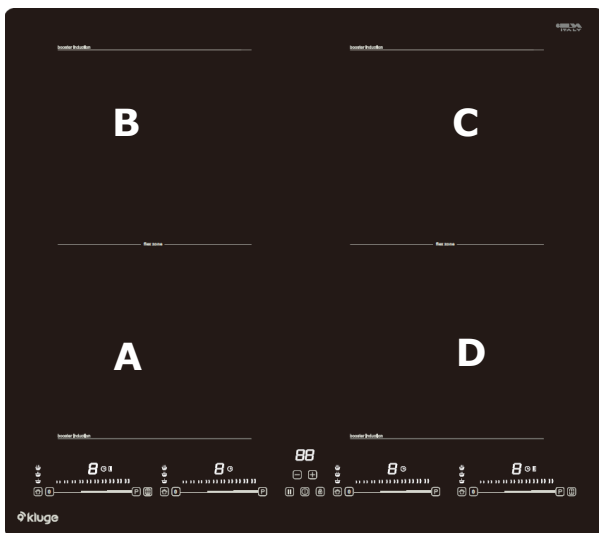
Gratulujeme k nákupu nové indukční varné desky!

Doporučujeme vám přečíst si tento návod k použití a instalaci, abyste pochopili, jak desku správně nainstalovat a provozovat.

Podrobnosti o instalaci najdete v části **Instalace**.

Před prvním použitím si pečlivě prostudujte bezpečnostní pokyny a uchovejte návod pro budoucí potřebu.

Popis spotřebiče

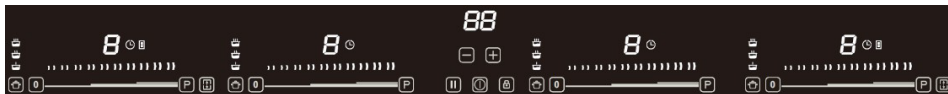












Výkon varných zón

| Varná zóna | Maximální výkon |
|------------|--------------------------|
| A | 1500/1800/2000 W (Boost) |
| B | 2000/2400/2800 W (Boost) |
| C | 2000/2400/2800 W (Boost) |
| D | 1500/1800/2000 W (Boost) |

Poznámka: Celkový dostupný výkon je rozdělován mezi všechny aktivní varné zóny. Pokud součet nastavení varných zón na vyšší výkon přesáhne maximální elektrickou kapacitu fáze, varná deska automaticky rozdělí dostupný výkon mezi jednotlivé zóny. To znamená, že výkon některých zón může být dočasně snížen, aby nedošlo k přetížení elektrického obvodu. Na displeji se zobrazení nastavení teploty u zón s redukováným výkonem bude střídavě měnit mezi původně zvoleným nastavením a sníženým nastavením. Po krátké době bude zobrazeno pouze snížené nastavení teploty. Tím je zajištěn bezpečný provoz bez kompromisů v celkovém výkonu vaření.

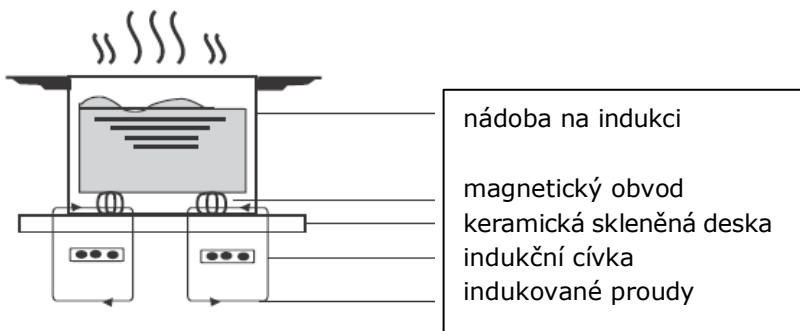
Ovládací panel



| Tlačítko | Popis |
|--|--|
| A  | Tlačítko pro přímý výběr varné zóny |
| B  | Tlačítko dětského zámku |
| C  | Tlačítko ZAP/VYP |
| D Posuvník pro regulaci výkonu  | |
| E  | Tlačítko pro ovládání zvýšení výkonu Boost |
| F  | Ikona indikace časovače (ne tlačítková) |
| G  | Tlačítko varných funkcí |
| H  | Tlačítko Pauza |
| I  | Tlačítko funkce propojené zóny Bridge Zone |
| J  | Tlačítka pro ovládání časovače |

O indukčním vaření

Indukční vaření je bezpečné, moderní, účinné a úsporné. Teplo vzniká elektromagnetickou indukcí přímo v nádobě, nikoli přes skleněný povrch. Sklo se zahřeje až dodatečně od nádoby.

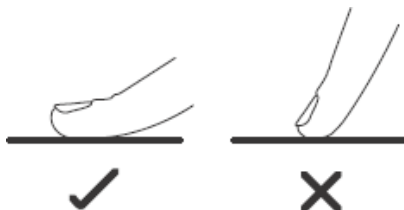


Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tento návod, zejména část „Bezpečnostní upozornění“.
- Odstraňte ochrannou fólii, která může být na desce.


Používání dotkových ovládaní

- Ovládací prvky reagují na lehký dotyk – netlačte silou.
- Používejte bříško prstu, ne špičku.
- Při každém dotyku se ozve pípnutí.
- Udržujte ovládaní čisté, suché a bez překrývajících předmětů (např. hadříku nebo nádobí). I tenká vrstva vody může ztížit ovládaní.



Výběr vhodného nádobí



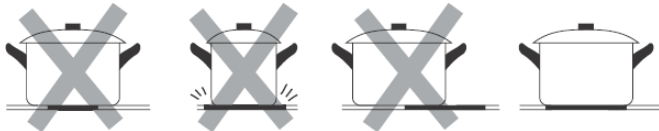
- Používejte pouze nádobí určené pro indukci – hledejte symbol indukce na obalu nebo dně.
- Ověřte vhodnost magnetickým testem: pokud magnet přilne ke dnu, nádoba je použitelná.
- Pokud magnet nemáte:
 1. Nalijte do nádoby vodu.
 2. Pokud na displeji neblíká symbol  a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.
- Nevhodné materiály: čistá nerez, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika, kamenina.



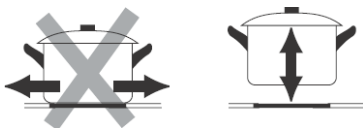
Nepoužívejte nádobí s ostrými hranami nebo zakřiveným dnem.



Dno nádoby musí být hladké, rovné a stejně velké jako varná zóna. O něco větší průměr zvyšuje účinnost. Menší nádoby snižují výkon, a pod 140 mm je deska nemusí rozpoznat. Nádobu vždy vycentrujte na zónu.



Nádoby zvedejte – neposouvejte je po skle, aby se nepoškrábalo.



Používání indukční varné desky

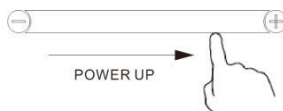
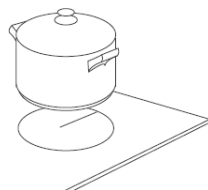
Zahájení vaření

1. Dotkněte se tlačítka ZAP/VYP (C) a podržte jej 3 sekundy.
 - o Deska jednou pípne a všechny zóny zobrazí „-“, což znamená, že je v pohotovostním režimu.




Poznámka: Pokud nevyberete varnou zónu a úroveň výkonu, deska se automaticky vypne.

2. Položte nádobu vhodnou pro indukční vaření na zvolenou varnou zónu; přesvědčte se, že dno nádoby i povrch zóny jsou čisté a suché.
3. Podle umístění nádoby na varné zóně vyberte odpovídající zónu stiskem tlačítka pro výběr zóny (A) nebo tlačítka pro nastavení výkonu (D). Indikátor zóny bude blikat 5 sekund.
4. Nastavte úroveň výkonu pomocí posuvníku (D) a ohřev začne.



- Jestliže do 1 minuty nenastavíte úroveň ohřevu, indukční deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu od kroku 1.
- Nastavení ohřevu můžete kdykoli během vaření změnit podle potřeby.

Pokud displej bliká  střídavě s nastavenou úrovní výkonu:

To znamená, že:

- na správné varné zóně není umístěna nádoba, nebo
- použitá nádoba není vhodná pro indukční vaření, nebo



- nádoba je příliš malá či není správně vycentrována na zóně. Ohřev neprobíhá, pokud na zóně není vhodná nádoba. Displej se po 1 minutě automaticky vypne, pokud nádoba chybí.

Ukončení vaření

1. Snižte výkon tlačítkem pro regulaci výkonu (D) příslušné varné zóny, kterou chcete vypnout.
2. Stiskněte tlačítko „0“, kterým snížíte výkon na hodnotu „0“.
3. Pozor na horké plochy!
 - Na displeji se zobrazí „H“ u horké varné zóny, která je příliš horká na dotek.
 - Tento indikátor zmizí, jakmile teplota povrchu klesne na bezpečnou úroveň.
 - Tato funkce může sloužit i jako úspora energie, pokud chcete udržovat teplotu nádoby, která je ještě horká.

Použití funkce Boost

Zapnutí funkce Boost:


1. Stiskněte tlačítko Boost (E) , na indikátoru zóny se zobrazí „b“ a výkon dosáhne první úrovně boostu: zóny A a D: 2400 W, zóny B a C: 1800 W.
Funkce Boost trvá 5 minut, poté se výkon zóny vrátí zpět na úroveň 9 a pokračuje v provozu.
2. Podržte tlačítko Boost (E)  po dobu 3 sekund, na indikátoru zóny střídavě zobrazí „P“ a „2“ a výkon dosáhne maximální úrovně: zóna A a D – 2800 W, zóna B a C – 2000 W.
Funkce Power Boost trvá 5 minut, poté se výkon zóny vrátí zpět na úroveň 9 a pokračuje v provozu.

Zrušení funkce Boost:

1. Stiskněte tlačítko pro regulaci výkonu (D) u příslušné zóny, kterou chcete zrušit.
2. Opětovným stisknutím tlačítka výkonu (D) zrušíte funkci Booster.
 - Funkce Boost je dostupná pro všechny varné zóny.
 - Po 5 minutách se varná zóna automaticky vrátí na úroveň 9.

Použití varných funkcí

Můžete zvolit 5 praktických varných funkcí stisknutím tlačítka varných funkcí

(G)  ; každé stisknutí přepne na další funkci.

1. Vyberte varnou zónu stisknutím tlačítka výběru zóny (A).
2. Zatímco LED kontrolka zvolené zóny bliká, stiskněte tlačítko varných funkcí (G); LED zóny zobrazí následující ikony:



- Tavení nebo rozmrazování (přibližně 50 °C)



- Ohřev nebo udržování teploty (přibližně 70 °C)



- Mírné vaření, teplota blízka bodu varu.




- Fritování v oleji, udržování teploty oleje okolo 160 °C



- Funkce automatického varu. U nádob stejné velikosti jako je označení varné zóny na varné desce se voda ohřeje k bodu varu a udrží se 15 minut, poté se ohřev automaticky vypne.

Použití funkce pauzy – Stop & Go

Funkce pauzy může být použita během vaření kdykoli. Umožňuje zastavit provoz desky a později se k němu vrátit se zachováním všech nastavení.


1. Ověřte si, že varná zóna je v provozu.
2. Stiskněte tlačítko Stop & Go (H) . Všechny displeje varných zón zobrazí „||“. Provoz desky bude pozastaven, kromě funkcí Stop & Go (H), ZAP/VYP (C) a dětského zámku (B).
3. Pro zrušení pauzy stiskněte tlačítko Stop & Go (H) a poté jednou stiskněte jakékoli jiné tlačítko kromě Stop & Go (H) a ZAP/VYP (C); varné zóny se vrátí na předchozí nastavení výkonu.

Použití dětského zámku


- Ovládací prvky můžete uzamknout, aby se zabránilo nechtěnému použití (například děti by mohly omylem zapnout zóny).

- Při zamčeném stavu jsou všechny ovládací prvky kromě tlačítka ZAP/VYP deaktivovány.

Zamknutí ovládacích prvků:

Stiskněte tlačítko dětského zámku (B)  a podržte jej po dobu 3 sekund. Na ukazateli časovače se zobrazí „Lo“.

Odemknutí ovládacích prvků:

1. Ujistěte se, že je indukční deska zapnutá.
2. Stiskněte a podržte tlačítko dětského zámku (B)  několik sekund.
3. Nyní můžete opět začít používat vaši indukční desku.



Když je varná deska v režimu zámku, všechny ovládací prvky kromě tlačítka ZAP/VYP jsou neaktivní. V případě nouze můžete desku vždy vypnout tlačítkem ZAP/VYP, ale před dalším použitím ji musíte nejprve odemknout.

Použití časovače

Časovač můžete využít dvěma různými způsoby:


- Můžete jej nastavit jako minutku. V tomto případě časovač nevypne žádnou zónu po uplynutí nastaveného času.
- Můžete jej nastavit tak, aby vypnul jednu varnou zónu po uplynutí nastaveného času.
- Časovač lze nastavit na maximálně 99 minut.

Použití časovače jako minutky

Pokud nevybíráte žádnou varnou zónu:

1. Ujistěte se, že je zapnuta alespoň jedna varná zóna.

Poznámka: minutku lze použít i bez výběru varné zóny.

2. Stiskněte tlačítko „-“ nebo „+“ časovače (J) . Indikátor časovače začne blikat a na displeji se zobrazí „00“.
3. Nastavte čas stisknutím tlačítek „-“ nebo „+“ na ovladači časovače.
 - Tip: Jedním stisknutím tlačítka „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte čas o 1 minutu.
 - Podržením tlačítka „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte čas o 10 minut.

- Po nastavení času začne odpočítávání okamžitě. Displej bude ukazovat zbývajcí čas.
- Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál po dobu 30 sekund a ukazatel časovače se vypne.

Nastavení časovače pro vypnutí jedné nebo více varných zón

Pokud nastavujete časovač pro jednu zónu:

- Vyberte příslušnou varnou zónu dotykem tlačítka regulace výkonu (D). Indikátor zóny bude blikat.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ (J) vedle posuvníku výkonu nastavte čas od 1 do 99 minut.
- Po nastavení času začne odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.
 - Tip: Jedním stisknutím tlačítka „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte čas o 1 minutu.
 - Podržením tlačítka „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte čas o 10 minut.

Poznámka: Červená tečka vedle ukazatele úrovně výkonu se rozsvítí a označí vybranou zónu.



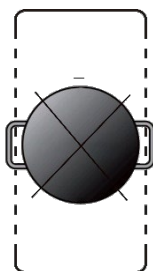
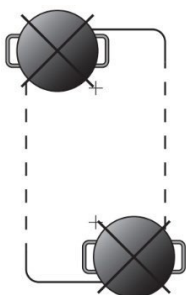
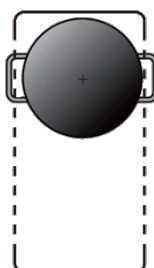
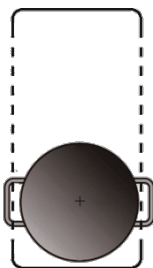
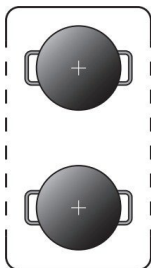
- Po vypršení nastaveného času se příslušná varná zóna automaticky vypne. Ostatní zóny zůstanou v provozu, pokud byly předtím zapnuty.
- Při současném použití „časovače jako minutky“ a „časovače pro vypnutí zón“ displej upřednostní zbývajcí čas minutky. Stisknutím tlačítka zóny zobrazíte zbývajcí čas pro vypnutí zóny.

Použití funkce propojené zóny Flex Zone


- Tato oblast může být podle potřeb vaření kdykoli použita jako jedna spojená varná zóna.
- Flexibilní oblast je tvořena dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně. Při použití jako jedné zóny se při přesunu nádoby v této oblasti zachová stejná úroveň výkonu z původní zóny, zatímco část bez nádoby se automaticky vypne.

- **Důležité:** Ujistěte se, že je nádoba, hrnec vycentrován na jedné varné zóně. Ideální volbou je oválná nebo obdélníková nádoba, hrnec, pekáč, případně pánev.

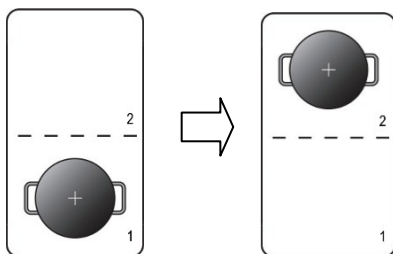
Příklady správného a nesprávného umístění nádoby.



Zapnutí funkce Smart Flex propojené zóny:

1. Když je varná deska zapnutá, stiskněte tlačítko funkce flex zóny (I)  pro aktivaci funkce flex zóny.
2. Po aktivaci flex zóny bez dalšího manuálního ovládání přejde varná deska do režimu smart flex.
3. Pokud byla funkce smart flex omylem deaktivována, postupujte podle kroku 1 pro její opětovné zapnutí.

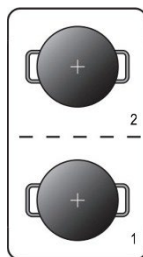
A) Pokud je na flex zóně pouze jedna nádoba:



Když je nádoba umístěna vpředu flex zóny, varná deska se automaticky zapne a nastaví výkon na úroveň 9 pro rychlý ohřev.


Když je nádoba umístěna vzadu, varná deska se zapne a nastaví výkon na úroveň 2 pro udržování tepla.

B) Pokud jsou na flex zóně dvě nádoby:




Pokud jsou dvě nádoby umístěny na flex zóně do 5 sekund, varná deska se automaticky zapne, nastaví výkon první zóny na úroveň 9 a druhé zóny na úroveň 2.

Vypnutí funkce Smart Flex propojené zóny:

Když je aktivní funkce smart flex, stiskněte tlačítko regulace výkonu horní nebo dolní zóny (D)  a upravte výkon

manuálně.


Funkce smart flex bude deaktivována a varná deska bude pracovat jako běžná flex (bridge) zóna se stejným výkonem pro celé propojené zóně.

Nebo stiskněte tlačítko funkce flex zóny (I)  pro deaktivaci smart flex a přepnutí do normálního režimu flex zóny.

Normální funkce Flex zóny:

Pro aktivaci normální funkce flex zóny:

Stiskněte tlačítko funkce flex zóny (I). 

Stiskněte tlačítko  regulace výkonu horní nebo dolní zóny (D) a manuálně nastavte výkon. Funkce smart flex bude deaktivována a varná deska bude pracovat jako běžná flex (bridge) zóna.

Ochrana proti přehřátí

Deska je vybavena teplotním senzorem, který monitoruje vnitřní teplotu. Pokud je zjištěna nadměrná teplota, deska automaticky přeruší svůj provoz.



Funkce paměti

Pokud omylem stisknete tlačítko ZAP/VYP během vaření, můžete do 10 sekund tlačítko opět stisknout a deska se vrátí do předchozího nastavení. Pokud je deska vypnuta déle než 10 sekund, funkce paměti se deaktivuje a není možné obnovit předchozí nastavení.



Pokud dojde k odpojení od elektrické sítě, paměťová funkce není aktivní.

Funkce správy výkonu (Power Management)

Můžete omezit maximální výkon varné desky, abyste šetřili energii nebo přizpůsobili provoz typu elektrické instalace.

1. Zapněte varnou desku tlačítkem ZAP/VYP (C). Pokud nepoužijete žádné další ovládání, deska přejde do pohotovostního režimu po 1 minutě.
2. Když je deska v pohotovostním režimu, stiskněte tlačítko varných funkcí (G)  zóny B a zároveň podržte tlačítko dětského zámku (B)  po dobu 3 sekund. Indikátor časovače zobrazí "55".



3. Stiskněte tlačítko Pauza Stop & Go (H) , na displeji se zobrazí "SE".
4. Opakujte krok 2, indikátor časovače zobrazí aktuální nastavení maximálního výkonu: 28 / 45 / 60 / 74, výchozí hodnota je 74 (7200 W).
5. Pomocí tlačítek „+“ a „-“ (J) vedle posuvníku výkonu nastavte maximální výkon na 28 (2800 W), 45 (4500 W), 60 (6000 W) nebo 74 (7200 W).
6. Stiskněte tlačítko Pauza Stop & Go (H) , pro potvrzení nastavení. Deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

Pokud je deska vypnuta během nastavování, změny se neuloží a je nutné začít znovu od kroku 1.

Detekce drobných předmětů

Pokud na desce zůstane nevhodně velký nebo nemagnetický hrnec (například hliníkový) či jiný drobný předmět (například nůž, vidlička, klíč), deska po 1 minutě přejde do pohotovostního režimu. Ventilátor bude pokračovat v chlazení desky další 1 minutu.

Automatická ochrana vypnutím

Automatické vypnutí je bezpečnostní funkce vaší indukční desky. Pokud zapomenete vypnout vaření, deska se automaticky vypne. Výchozí doba provozu pro různé úrovně výkonu jsou uvedeny v tabulce níže:

| Úroveň výkonu | 1~3 | 4~6 | 7~8 | 9 |
|-----------------------------|-----|-----|-----|----|
| Výchozí pracovní doba (min) | 360 | 180 | 120 | 90 |


Po odebrání nádobí varná deska okamžitě přestane ohřívat a po 2 minutách se automaticky vypne.



Osoby s kardiostimulátorem by měly před použitím desky konzultovat svého lékaře.

Chybové kódy a možná řešení

Pokud dojde k poruše, indukční deska přejde do ochranného režimu a zobrazí odpovídající kódy:

| Chybový kód | Možná příčina | Co dělat |
|---|---|--|
|  | Žádný hrnec nebo nevhodný hrnec; | Vyměňte hrnec; |
| ER03 | Voda nebo hrnec na skle nad kontrolním prostorem | Vyčistěte skleněný povrch oblasti uživatelského rozhraní |
| F1E | Spojení mezi deskou displeje a levou základní deskou je chybné (varná zóna, jejíž indikátor ukazuje "E"). | 1. Připojovací kabel není správně zapojen nebo je vadný; 2. Vyměňte základní desku. |
| F3E | Porucha snímače teploty cívky. (varná zóna, jejíž indikátor ukazuje "E") | Vyměňte snímač cívky |
| F4E | Porucha čidla teploty základní desky. (varná zóna, jejíž indikátor ukazuje "E") | Výměna základní desky |
| E1E | Teplotní čidlo keramické skleněné desky je vysoké | Po vychladnutí indukční varné desky ji znovu spusťte. |
| E2E | Teplotní čidlo IGBT je vysoké | Po vychladnutí indukční varné desky ji znovu spusťte. |
| E3E | Abnormální napájecí napětí (příliš vysoké) | Zkontrolujte, zda je napájení normální; Zapnutí, pokud je napájení v normě. |
| E4E | Abnormální napájecí napětí (příliš nízké) | Zkontrolujte, zda je napájení v pořádku; Zapnutí, pokud je napájení v normě. |
| E5E | Porucha teplotního čidla (varná zóna, jejíž indikátor ukazuje "E"). | Připojovací kabel není správně zapojen nebo je sestava vadná; |

Výše uvedené jsou postupy pro posouzení a kontrolu běžných poruch. Prosím, nerozebírejte desku sami, abyste předešli rizikům a poškození indukční desky, a obraťte se na svého dodavatele.

Technické specifikace

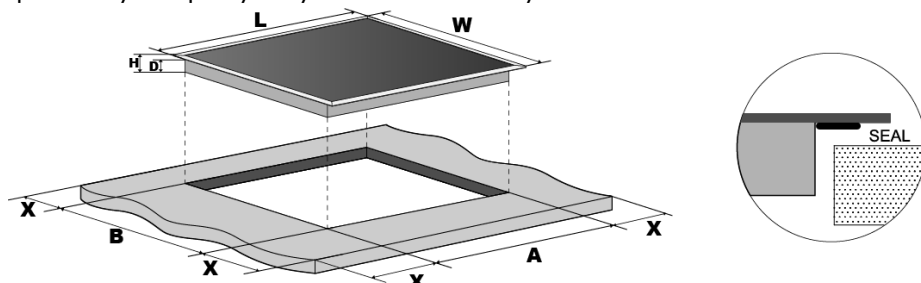
| | |
|------------------------------|-------------------------|
| Varná deska | KPI6050BP, KPI6045BP |
| Varné zóny | 4 zóny |
| Napájecí napětí | 220-240 V~ / 380-415 V~ |
| Instalovaný elektrický výkon | 6800-7400 W |
| Velikost výrobku ŠxHxV (mm) | 590x520x58 |
| Vestavné rozměry AxB (mm) | 565x495 |

Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Specifikace a design se mohou měnit bez předchozího upozornění kvůli neustálému zlepšování produktů.

Instalace

Příprava instalačního vybavení

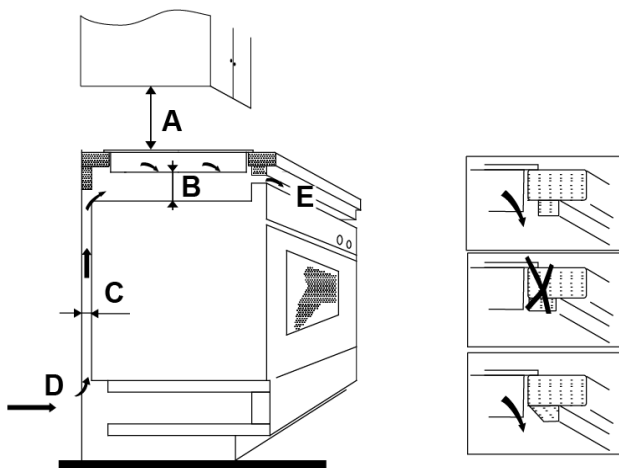
Vyřízněte pracovní plochu podle rozměrů uvedených na nákrese. Pro potřeby instalace a používání je nutné kolem otvoru zachovat minimálně 5 cm volného prostoru. Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 30 mm. Vyberte materiál odolný vůči teplu, aby se předešlo větším deformacím způsobeným tepelným vyzařováním z desky. Viz níže:



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| 590 | 520 | 58 | 54 | 565 | 495 | 50 min |

Zajistěte dobré větrání desky a neblokujte přívod ani odvod vzduchu. Ujistěte se, že deska je správně nainstalovaná. Viz níže:

Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi deskou a skříňkou nad ní musí činit alespoň 760 mm.



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

Před instalací desky zkontrolujte, že:

- Pracovní plocha je rovná a vodorovná a žádné konstrukční prvky nenarušují potřebný prostor pro instalaci.
- Pracovní plocha je vyrobena z materiálu odolného vůči vysokým teplotám.
- Pokud je deska instalována nad troubou, trouba je vybavena vestavěným chladicím ventilátorem.
- Instalace bude v souladu se všemi požadavky na vzdálenosti a platnými normami a předpisy.
- V pevné elektroinstalaci je zahrnut vhodný vypínač zajišťující úplné odpojení od napájecí sítě, umístěný a nastavený podle místních pravidel pro elektroinstalaci.
Tento vypínač musí být schváleného typu a poskytovat 3 mm mezeru mezi kontakty ve všech pólech (nebo ve všech aktivních vodičích, pokud to místní předpisy umožňují).
- Vypínač bude po instalaci desky snadno přístupný pro uživatele.
- Pokud máte pochybnosti ohledně instalace, konzultujte místní stavební úřady a předpisy.
- Na stěny kolem desky použijete žáruvzdorné a snadno čistitelné povrchy (například keramické obklady).

Po instalaci desky zkontrolujte, že:

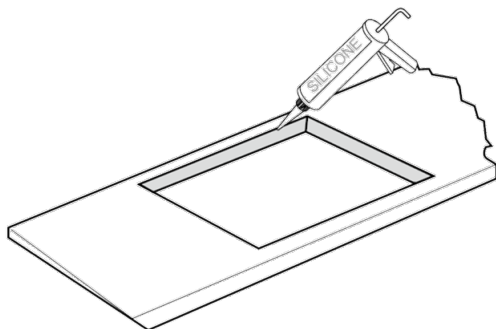
- Napájecí kabel není dostupný přes dvířka skříněk nebo zásuvky.
- Je zajištěn dostatečný přítok čerstvého vzduchu zvenčí k základně desky.
- Pokud je deska instalována nad zásuvkou nebo skříňkou, je pod její základnou umístěna tepelná ochranná bariéra, aby se zabránilo kontaktu se spodkem desky.
- Vypínač zůstává pro uživatele snadno přístupný.

Před umístěním upevňovacích držáků

Deska by měla být položena na stabilní a hladký povrch (například použijte obal). Nepoužívejte nadměrnou sílu na ovládací prvky, které z desky vyčnívají.

Umístění varné desky

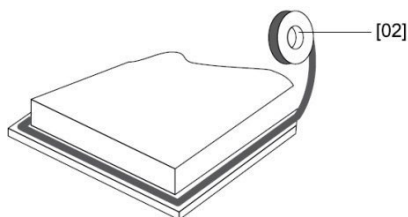
Deska by měla být umístěna na stabilní a hladký povrch (například použijte obal). Nepoužívejte nadměrnou sílu na ovládací prvky, které z desky vyčnívají.



01



Vyřízněte pracovní desku podle uvedených rozměrů (obr. 1) pomocí vhodného nářadí. Okraje výřezu v pracovní desce utěsněte silikonem nebo PTFE a nechte zaschnout před instalací varné desky.



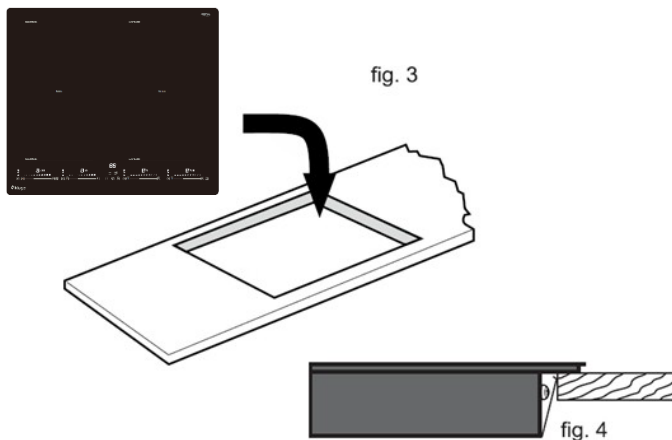
02



[04] x 1

Rozložte a nalepte přiložené těsnění podél spodního okraje varné desky a zajistěte, aby se konce těsnění překrývaly (obr. 2).

03



Nepoužívejte lepidlo k upevnění varné desky do pracovní desky. Jakmile je těsnění nasazeno na varnou desku, zasuněte ji do výřezu v pracovní desce. Jemným tlakem směrem dolů zajistěte důkladné utěsnění po celém obvodu okraje (obr. 4).

Upozornění

1. Indukční varnou desku smí instalovat pouze kvalifikovaní technici nebo odborný personál. Nabízíme profesionální servisní služby. Nikdy instalaci neprovádějte sami.
2. Deska nesmí být instalována přímo nad myčku, lednici, mrazák, pračku nebo sušičku, protože vlhkost může poškodit její elektronické součásti.
3. Indukční varná deska musí být nainstalována tak, aby bylo zajištěno účinné odvádění tepla, což zvyšuje její spolehlivost.
4. Stěna a oblast varné zóny nad pracovní plochou musí být schopny odolat vysokým teplotám.
5. Pro zajištění bezpečnosti a správné funkce spotřebiče je nutné, aby veškeré materiály použité při instalaci (např. lepidla, těsnění) byly odolné vůči vysokým teplotám.

Připojení desky k elektrické síti

Spotřebič musí být připojen k pevné elektroinstalaci kvalifikovanou osobou. V pevné elektroinstalaci musí být instalován vhodný prostředek pro úplné odpojení od napájecí sítě v souladu s platnými předpisy a technickými normami.

Před připojením desky k elektrické síti zkontrolujte, že:



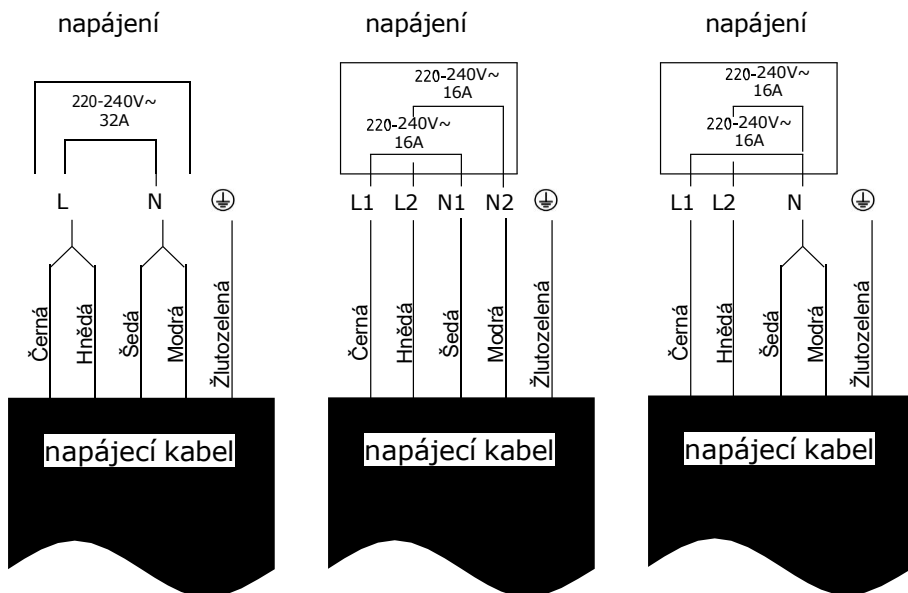
1. Domácí elektroinstalace je vhodná pro výkon, který deska odebírá.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku desky.
3. Průřezy napájecího kabelu zvládnou zátěž uvedenou na typovém štítku.

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


Napájecí kabel nesmí přijít do kontaktu s žádnými horkými částmi a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném místě nepřekročila 75 °C.



Obrat'te se na elektrikáře, aby posoudil, zda domácí elektroinstalace vyhovuje bez nutnosti úprav. Jakékoli úpravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.



- Pokud je napájecí kabel poškozen nebo vyžaduje výměnu, musí tuto operaci provést autorizovaný servisní technik s použitím specializovaného nářadí, aby se předešlo nehodám.
- Pokud je deska připojována přímo k síti, musí být nainstalován vícepólový jistič s minimální mezerou 3 mm mezi kontakty.
- Osoba provádějící instalaci musí zajistit, aby bylo elektrické připojení provedeno správně a v souladu s bezpečnostními předpisy.
- Napájecí kabel nesmí být během instalace ohnutý ani stlačený.
- Napájecí kabel je nutné pravidelně kontrolovat a jeho výměnu smí provádět pouze autorizovaní technici.
- Varnou desku KPI6050BP, KPI6045BP lze připojit způsobem uvedenými ve schématu zapojení. Požadované jištění závisí na zvolené variantě připojení; pro jednofázové připojení 220–240 V \sim je požadováno jištění 32 A, pro ostatní varianty postupujte podle schématu zapojení. Připojení smí provést pouze kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy.

| | |
|---|--|
|  <p>LIKVIDACE: Nevyhazujte tento spotřebič do směsného komunálního odpadu. Po ukončení životnosti jej odevzdejte na místě zpětného odběru elektrozařízení nebo ve sběrném dvoře podle místních pravidel.</p> | <p>Tento spotřebič je označen v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice na výrobku znamená, že spotřebič nesmí být po ukončení životnosti odložen do směsného komunálního odpadu. Po ukončení životnosti jej odevzdejte na určeném místě zpětného odběru nebo odděleného sběru odpadních elektrických a elektronických zařízení v souladu s místními pravidly. Správným odevzdáním pomáháte předcházet možným nepříznivým dopadům na životní prostředí a lidské zdraví a podporujete opětovné použití, využití a recyklaci materiálů.</p> |
| | <p>Informace o možnostech odevzdání, zpětného odběru, zpracování a recyklace tohoto výrobku získáte u místního příslušného úřadu, provozovatele systému nakládání s komunálním odpadem nebo u prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili.</p> |

Informace pro domácí elektrické varné desky podle nařízení Komise (EU) č. 66/2014

| | Symbol | Hodnota | Jednotka |
|---|--|------------------------------------|----------|
| Model | IH6474IS01A-5555 KPI6050BP, KPI6045BP | | |
| Typ varné desky | Indukční varná deska | | |
| Počet varných zón a/nebo ploch | | 4 | |
| Technologie ohřevu (indukční varné zóny a oblasti, sálavé varné zóny, elektrické plotýnky) | | Indukční ohřev | |
| Pro kruhové varné zóny nebo oblasti: průměr užité plochy na elektricky ohřivanou varnou zónu, zaokrouhlený na nejbližších 5 mm | Φ | Přední: 19 Zadní: 19 | cm |
| Pro nekruhové varné zóny nebo oblasti: délka a šířka užité plochy na elektricky ohřivanou varnou zónu nebo oblast, zaokrouhlená na nejbližších 5 mm | L W | Zóna 1: 38 x 19 Zóna 2: 38 x 19 | cm |
| Spotřeba energie na jednu varnou zónu nebo plochu, vypočtená na 1 kg | EC elektrické vaření | Přední: 179,8 Zadní: 182,9 | Wh/kg |
| Spotřeba energie celé varné desky, vypočtená na 1 kg | EC elektrická varná deska | 181,4 | Wh/kg |

Bezpečnostné upozornenie

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Pred použitím indukčnej dosky si starostlivo prečítajte tieto pokyny.

Inštalácia

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Pred akúkoľvek údržbou alebo prácou na doske ju odpojte od elektrickej siete.
- Pripojenie k funkčnému uzemneniu je povinné a nevyhnutné.
- Zmeny v domácej elektroinštalácii smú vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie týchto pokynov môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo poranenia ostrými hranami

- Buďte opatrní – hrany dosky môžu byť ostré.
- Neopatrné zaobchádzanie môže viesť na poranenie alebo porezanie.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo použitím dosky si pozorne preštudujte tento návod.

- Na dosku nikdy nekladte horľavé materiály ani predmety.
- Odovzdajte tento návod inštalatérovi – môže to znížiť náklady na inštaláciu.
- Doska musí byť nainštalovaná podľa týchto pokynov, inak hrozí nebezpečenstvo.
- Inštaláciu a uzemnenie smie vykonávať iba kvalifikovaný odborník.
- Dosku pripojte k obvodu s odpojovačom, ktorý zaistí úplné odpojenie od siete.
- Nesprávna inštalácia môže zrušiť záruku alebo zodpovednosť výrobcu.

Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Na poškodenej alebo prasknutej doske nevarujte. Ak povrch praskne, ihneď dosku vypnite na hlavnom vypínači a kontaktujte autorizovaný servis.
- Pred čistením alebo údržbou dosku vypnite na hlavnom vypínači.
- Nedodržanie týchto pokynov môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom alebo smrť.

Zdravotné riziká

- Doska spĺňa normy elektromagnetickej bezpečnosti.
- Osoby s kardiostimulátorom alebo inými implantátmi (napr. inzulínovou pumpou) by sa pred použitím mali poradiť s lekárom alebo výrobcom implantátu, či je elektromagnetické pole neovplyvní.
- Nedodržanie tohto odporúčanie môže viesť k vážnym zdravotným problémom alebo smrti.

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Pri prevádzky sa časti dosky zahrievajú a môžu spôsobiť popáleniny.
- Kým sklenený povrch nevychladne, nedotýkajte sa ho telom, oblečením ani inými predmetmi okrem vhodného riadu.
- Na dosku nekladte kovové predmety (napr. nože, vidličky, lyžice, pokrievky) – môžu sa zahriať.
- Deti držte mimo dosah.
- Rukoväte hrncov môžu byť horúce. Uistite sa, že nevyčnievajú nad zapnuté zóny, a držte ich mimo dosahu detí.

- Nedodržanie týchto pokynov môže spôsobiť popáleniny alebo obarenia.
Nebezpečenstvo poranenia ostrými hranami
- Škrabka na dosku má po odsunutie krytu ostrý brit. Používajte ju opatrne a skladujte mimo dosahu detí.
- Neopatrné zaobchádzanie môže viesť na poranenie alebo porezanie.
Dôležité bezpečnostné pokyny
- Zapnutú dosku nikdy nenechávajte bez dozoru. Prevarenie môže viesť ku dymu alebo masným škvrnám, ktoré sa môžu vznietiť.
- Dosku nepoužívajte ako pracovný alebo odkladaciu plochu.
- Na doske nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Nekladte v blízkosti dosky predmety citlivé na magnety (napr. kreditné karty, pamäťové karty) ani elektroniku (napr. počítače, MP3 prehrávače) – elektromagnetické pole ich môže poškodiť.
- Dosku nepoužívajte na vykurovanie miestnosti.

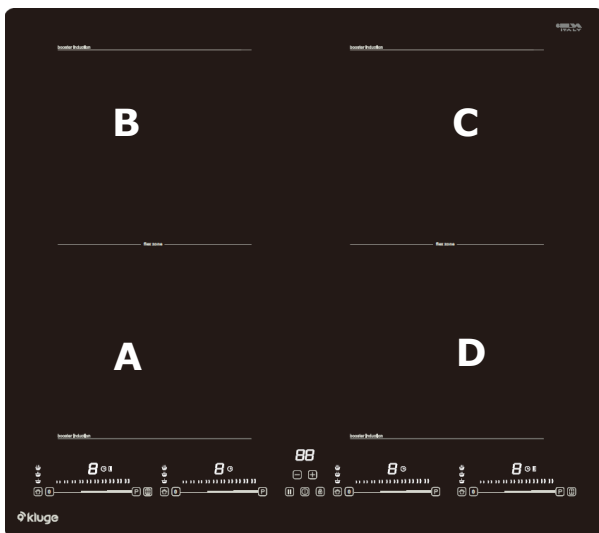
- Po použití vždy vypnete varné zóny a dosku pomocou dotykových ovládačov podľa tohto návodu. Nespoliehajte sa na funkciu detekcia riad, že zóny vypne po zložení hrnca.
- Nedovoľte deťom hrať si s doskou, sadieť na ňu, stáť na nej alebo na ňu liezť.
- Nad doskou neskladujte veci, ktoré by mohli deti lákať – pri lezení na dosku by sa mohli zraniť.
- Nenechávajte deti v miestnosti so zapnutou doskou bez dozoru.
- Deti alebo osoby s obmedzením, ktoré bráni bezpečnému používaniu dosky, musia byť poučené zodpovednou osobou a pod jej dohľadom, aby neohrozili seba ani okolie.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadne časti dosky, ak to nie je uvedené v návode. Ostatné opravy zverte autorizovanému technikovi.
- K čisteniu dosky nepoužívajte parné čističe.
- Na dosku nekladte ani nepúšťajte ťažké predmety.
- Na doske nestojte.

- Nepoužívajte hrnce s ostrými hranami ani je neťahajte po skle – mohlo by dôjsť k poškriabaniu.
- Na čistenie nepoužívajte drôtenky ani hrubé abrazívne prostriedky, ktoré by mohli sklo poškodiť.
- Pokiaľ je prívodný kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo kvalifikovaný technik, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Doska je určená pre domácnosti a podobné použitia, napríklad:
 - kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a pracovných priestoroch;
 - domácnosti;
 - ubytovacie zariadenia ako hotely, motely;
 - priestory typu „bed and breakfast“.
- **VAROVANIE:** Pri prevádzky sa doska a jej časti zahrievajú. Nedotýkajte sa varných zón. Deti do 8 rokov držte mimo dosahu, pokiaľ nie sú pod stálym dohľadom.
- Dosku môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými schopnosťami, ak sú

- pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní a chápu riziká.
- Deti si s doskou nesmie hrať. Čistenie a údržbu nesmie vykonávať bez dozoru.
 - **VAROVANIE:** Varenie s olejom alebo tukom bez dozoru môže spôsobiť požiar. Nikdy nehaste oheň vodou – vypnite dosku a prikryte plameň vekom alebo hasiacou dekou.
 - **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo požiaru: na varnej ploche nič neskladujte.
 - **Varovanie:** Pokiaľ povrch praskne, vypnite dosku, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom (u varných dosiek so sklokeramickým alebo podobným povrchom, ktorý chráni časti pod napätím).
 - Nepoužívajte parný čistič.
 - Doska nie je určená k ovládanie externým časovačom ani diaľkovým systémom.

Gratulujeme k nákupu novej indukčnej varnej dosky!
Odporúčame vám prečítať si tento návod k použitiu a inštaláciu, aby ste pochopili, ako dosku správne nainštalovať a prevádzkovať.
Podrobnosti o inštaláciu nájdete v časti **Inštalácia**.
Pred prvým použitím si starostlivo preštudujte bezpečnostné pokyny a uchovejte návod pre budúcu potrebu.

Popis spotrebiča



Výkon varných zón

| Varná zóna | Maximálny výkon |
|------------|--------------------------|
| A | 1500/1800/2000 W (Boost) |
| B | 2000/2400/2800 W (Boost) |
| C | 2000/2400/2800 W (Boost) |
| D | 1500/1800/2000 W (Boost) |

Poznámka: Celkový dostupný výkon je rozdeľovaný medzi všetky aktívne varné zóny. Ak súčet nastavení varných zón na vyšší výkon presiahne maximálnu elektrickú kapacitu fázy, varná doska automaticky rozdelí dostupný výkon medzi jednotlivé zóny. To znamená, že výkon niektorých zón môže byť dočasne znížený, aby nedošlo k preťaženiu elektrického obvodu. Na displeji sa zobrazenie nastavenia teploty u zón s redukovaným výkonom bude striedavo meniť medzi pôvodne zvoleným nastavením a zníženým nastavením. Po krátkej dobe bude zobrazené iba znížené nastavenie teploty. Tým je zabezpečená bezpečná prevádzka bez kompromisov v celkovom výkone varenia.

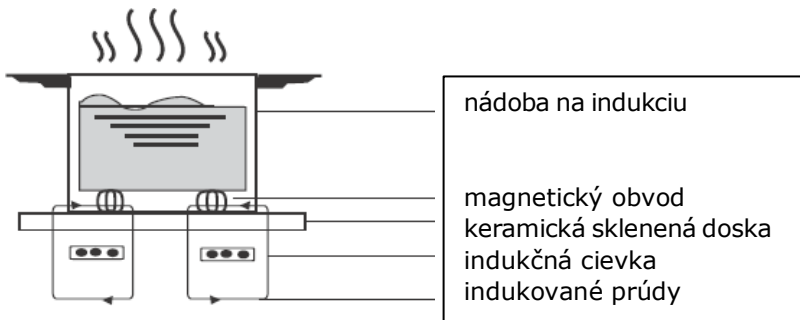
Ovládací panel



| Tlačidlo | Popis |
|------------------------------------|--|
| A | Tlačidlo pre priamy výber varnej zóny |
| B | Tlačidlo detského zámku |
| C | Tlačidlo ZAP/VYP |
| D Posuvník na reguláciu výkonu | |
| E | Tlačidlo pre ovládanie zvýšenie výkonu Boost |
| F | Ikona indikácie časovača (nie tlačidlová) |
| G | Tlačidlo varných funkcií |
| H | Tlačidlo Pauza |
| I | Tlačidlo funkcie prepojenej zóny Bridge Zone |
| J | Tlačidlá pre ovládanie časovača |

O indukčnom varení

Indukčné varenie je bezpečné, moderné, účinné a úsporné. Teplo vzniká elektromagnetickou indukciou priamo v nádobe, nie cez sklenený povrch. Sklo sa zahreje až dodatočne od nádoby.

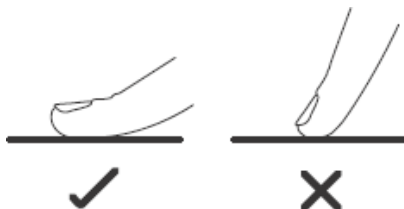


Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

- Prečítajte si tento návod, najmä časť „Bezpečnostná upozornenie“.
- Odstráňte ochrannú fóliu, ktorá môže byť na doske.

Používanie dotykového ovládania

- Ovládacie prvky reagujú na ľahký dotyk – netlačte silou.
- Používajte bruško prsta, nie špičku.
- Pri každom dotyku sa ozve pípnutie.
- Udržujte ovládanie čisté, suché a bez prekrývajúcich predmetov (napr. handričky alebo riadu). Aj tenká vrstva vody môže sťažiť ovládanie.

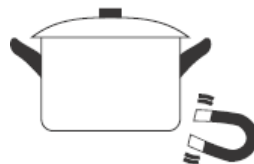


Výber vhodného riadu




• Používajte iba riad určený pre indukciu – hľadajte symbol indukcie na obale alebo dne.

- Overte vhodnosť magnetickým testom: ak magnet príľne ku dnu, nádoba je použiteľná.



- Ak magnet nemáte:

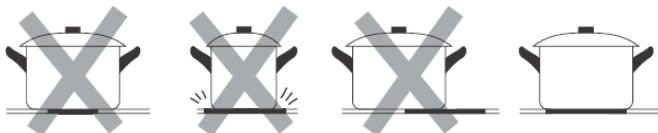
1. Nalejte do nádoby vodu.
2. Ak na displeji neblíká symbol  a voda sa ohrieva, je nádoba vhodná.

- Nevhodné materiály: čistá nerez, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika, kamenina.
-

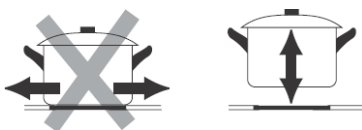
Nepoužívajte riad s ostrými hranami alebo zakriveným dňom.



Dno nádoby musí byť hladké, rovné a rovnako veľké ako varná zóna. O niečo väčší priemer zvyšuje účinnosť. Menšie nádoby znižujú výkon, a pod 140 mm ich doska nemusí rozpoznať. Nádobu vždy vycentrujte na zónu.



Nádoby zdvíhajte – neposúvajte je po skle, aby sa nepoškriabalo.



Používanie indukčnej varnej dosky

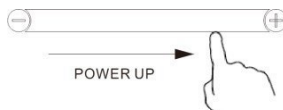
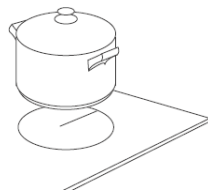
Začatie varenia

1. Dotknite sa tlačidla ZAP/VYP (C) a podržte ho 3 sekundy.
 - a. Doska raz pípne a všetky zóny zobrazí „-“, čo znamená, že je v pohotovostnom režime.



Poznámka: Ak nevyberiete varnú zónu a úroveň výkonu, doska sa automaticky vypne.

2. Položte nádobu vhodnú pre indukčné varenie na zvolenú varnú zónu; presvedčte sa, že dno nádoby aj povrch zóny sú čisté a suché.
3. Podľa umiestnenia nádoby na varnej zóne vyberte zodpovedajúcu zónu stlačením tlačidla pre výber zóny (A) alebo tlačidla pre nastavenie výkonu (D). Indikátor zóny bude blikať 5 sekúnd.
4. Nastavte úroveň výkonu pomocou posuvníka (D) a ohrev začne.



- Ak do 1 minúty nenastavíte úroveň ohrevu, indukčná doska sa automaticky vypne. Budete musieť začať znova od kroku 1.
- Nastavenia ohrevu môžete kedykoľvek počas varenia zmeniť podľa potreby.

Ak displej blinká  striedavo s nastavenou úrovňou výkonu:

To znamená, že:

- na správne varnej zóne nie je umiestnená nádoba, alebo
- použitá nádoba nie je vhodná pre indukčné varenie, alebo



- nádoba je príliš malá alebo nie je správne vycentrovaná na zóne. Ohrev neprebíha, ak na zóne nie je vhodná nádoba. Displej sa po 1 minúte automaticky vypne, ak nádoba chýba.

Ukončenie varenia

1. Znížte výkon tlačidlom pre reguláciu výkonu (D) príslušnej varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.
2. Stlačte tlačidlo „0“, ktorým znížite výkon na hodnotu „0“.
3. Pozor na horúce plochy!
 - Na displeji sa zobrazí „H“ pri horúcej varnej zóne, ktorá je príliš horúca na dotyk.
 - Tento indikátor zmizne, akonáhle teplota povrchu klesne na bezpečnú úroveň.
 - Táto funkcia môže slúžiť aj ako úspora energie, ak chcete udržiavať teplotu nádoby, ktorá je ešte horúca.

Použitie funkcie Boost

Zapnutie funkcie Boost:


1. Stlačte tlačidlo Boost (E) , na indikátore zóny sa zobrazí „b“ a výkon dosiahne prvú úroveň boostu: zóny A a D: 2400 W, zóny B a C: 1800 W.
Funkcia Boost trvá 5 minút, potom sa výkon zóny vráti späť na úroveň 9 a pokračuje v prevádzke.
2. Podržte tlačidlo Boost (E)  po dobu 3 sekúnd, na indikátore zóny striedavo zobrazí „P“ a „2“ a výkon dosiahne maximálnu úroveň: zóna A a D – 2800 W, zóna B a C – 2000 W.
Funkcia Power Boost trvá 5 minút, potom sa výkon zóny vráti späť na úroveň 9 a pokračuje.

Vypnutie funkcie Boost:

1. Stlačte tlačidlo pre reguláciu výkonu (D) pri príslušnej zóne, ktorú chcete zrušiť.
2. Opätovným stlačením tlačidla výkonu (D) zrušíte funkciu Booster.
 - Funkcia Boost je dostupná pre všetky varné zóny.
 - Po 5 minútach sa varná zóna automaticky vráti na úroveň 9.

Použitie varných funkcií

Môžete zvoliť 5 praktických varných funkcií stlačením tlačidla varných funkcií

(G) ; každé stlačenie prepne na ďalšiu funkciu.

1. Vyberte varnú zónu stlačením tlačidla výberu zóny (A).
2. Zatiaľ čo LED kontrolka zvoleného zóny bliká, stlačte tlačidlo varných funkcií (H); LED zóny zobrazia nasledujúce ikony:



- Tavenie alebo rozmrazovanie (približne 50 °C)



- Ohrev alebo udržiavanie teploty (približne 70 °C)



- Mierne varenie, teplota blízka bodu varu.




- Fritovanie v oleji, udržiavanie teploty oleja okolo 160 °C



- Funkcia automatického varu. Pri nádobách rovnakej veľkosti ako je označenie varnej zóny na varnej doske sa voda ohreje k bodu varu a udrží sa 15 minút, potom sa ohrev automaticky vypne.

Použitie funkcie pauzy – Stop & Go


Funkcia pauzy môže byť použitá počas varenie kedykoľvek. Umožňuje zastaviť prevádzku dosky a neskôr sa k nemu vrátiť so zachovaním všetkých nastavení.

1. Overtvorte si, že varná zóna je v prevádzky.
2. Stlačte tlačidlo Stop & Go (H) . Všetky displeje varných zón zobrazia „||“. Prevádzka dosky bude pozastavená, okrem funkcií Stop & Go (H), ZAP/VYP (C) a detského zámku (B).
3. Pre zrušenie pauzy stlačte tlačidlo Stop & Go (H) a potom raz stlačte akékoľvek iné tlačidlo okrem Stop & Go (H) a ZAP/VYP (C); varné zóny sa vrátia na predchádzajúce nastavenia výkonu.


Použitie detského zámku

- Ovládacie prvky môžete uzamknúť, aby sa zabránilo nechcenému použitiu (napríklad deti by mohli omylom zapnúť zóny).
- Pri zamknutom stave sú všetky ovládacie prvky okrem tlačidla ZAP/VYP deaktivované.

Zamknutie ovládacích prvkov:

Stlačte tlačidlo detského zámku (B)  a podržte ho po dobu 3 sekúnd. Na ukazovateli časovača sa zobrazí „Lo“.

Odomknutie ovládacích prvkov:

- Uistite sa, že je indukčná doska zapnutá.
- Stlačte a podržte tlačidlo detského zámku (B)  niekoľko sekúnd.
- Teraz môžete opäť začať používať vašu indukčnú dosku.



Keď je varná doska v režime zámku, všetky ovládacie prvky okrem tlačidla ZAP/VYP sú neaktívne. V prípade núdze môžete dosku vždy vypnúť tlačidlom ZAP/VYP, ale pred ďalším použitím ju musíte najprv odomknúť.

Použitie časovača

Časovač môžete využiť dvoma rôznymi spôsobmi:


- Môžete ho nastaviť ako minútku. V tomto prípade časovač nevypne žiadnu zónu po uplynutí nastaveného času.
- Môžete ho nastaviť tak, aby vypol jednu varnú zónu po uplynutí nastaveného času.
- Časovač možno nastaviť na maximálne 99 minút.

Použitie časovača ako minútky

Ak nevyberáte žiadnu varnú zónu:

- Uistite sa, že je zapnutá aspoň jedna varná zóna.

Poznámka: minútku je možné použiť aj bez výberu varnej zóny.

- Stlačte tlačidlo „-“ alebo „+“ časovača (J) . Indikátor časovača začne blikať a na displeji sa zobrazí „00“.
- Nastavte čas stlačením tlačidiel „-“ alebo „+“ na ovládači časovača.

- a. Tip: Jedným stlačením tlačidla „-“ alebo „+“ znížite alebo zvýšite čas o 1 minútu.
 - b. Podržaním tlačidla „-“ alebo „+“ znížite alebo zvýšite čas o 10 minút.
4. Po nastavenie času začne odpočítavanie okamžite. Displej bude ukazovať zostávajúci čas.
 5. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál po dobu 30 sekúnd a ukazovateľ časovača sa vypne.

Nastavenia časovača pre vypnutie jednej alebo viac varných zón

Ak nastavujete časovač pre jednu zónu:

1. Vyberte príslušnú varnú zónu dotykom tlačidla regulácie výkonu (D). Indikátor zóny bude blikať.
2. Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ (J) vedľa posuvníka výkonu nastavte čas od 1 do 99 minút.
3. Po nastavení času začne odpočítavanie. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať po dobu 5 sekúnd.
 - a. Tip: Jedným stlačením tlačidla „-“ alebo „+“ znížite alebo zvýšite čas o 1 minútu.
 - b. Podržaním tlačidla „-“ alebo „+“ znížite alebo zvýšite čas o 10 minút.

Poznámka: Červená bodka vedľa ukazovateľa úrovne výkonu sa rozsvieti a označí vybranú zónu.

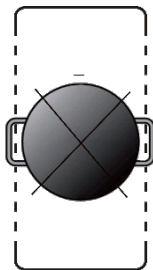
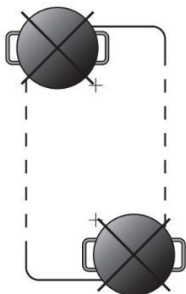
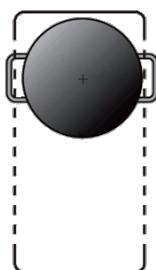
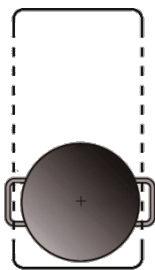
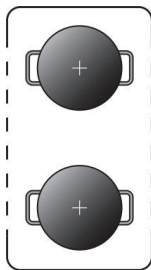


4. Po vypršanie nastaveného času sa príslušná varná zóna automaticky vypne. Ostatné zóny zostanú v prevádzke, ak boli predtým zapnuté.
5. Pri súčasnom použití „časovače ako minútky“ a „časovače pre vypnutie zón“ displej uprednostní zostávajúce čas minútky. Stlačením tlačidla zóny zobrazíte zostávajúci čas pre vypnutie zóny.


Použitie funkcie prepojenej zóny Flex Zone

- Táto oblasť môže byť podľa potrieb varenia kedykoľvek použitá ako jedna spojená varná zóna.
- Flexibilná oblasť je tvorená dvoma nezávislými indukčtými, ktoré je možné ovládať samostatne. Pri použití ako jednej zóny sa pri presune nádob v tejto oblasti zachová rovnaká úroveň výkonu z pôvodný zóny, zatiaľ čo časť bez nádoby sa automaticky vypne.
- Dôležité: Uistite sa, že je nádoba, hrniec vycentrovaný na jednej varnej zóne. Ideálnou voľbou je oválna alebo obdĺžniková nádoba, hrniec, pekáč, prípadne panvica.

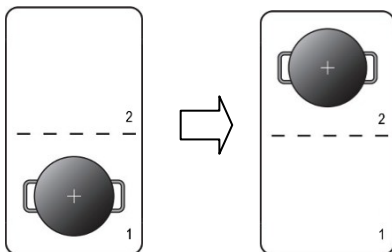
Príklady správneho a nesprávneho umiestnenia nádoby.



Zapnutie funkcie Smart Flex prepojenej zóny:

1. Keď je varná doska zapnutá, stlačte tlačidlo funkcie flex zóny (I)  pre aktiváciu funkcie flex zóny.
2. Po aktivácii flex zóny bez ďalšieho manuálneho ovládania prejde varná doska do režimu smart flex.
3. Ak bola funkcia smart flex omylom deaktivovaná, postupujte podľa kroku 1 pre jej opätovné zapnutie.

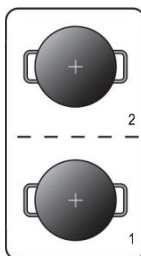
A) Ak je na flex zóne iba jedna nádoba:



Keď je nádoba umiestnená vpredu flex zóny, varná doska sa automaticky zapne a nastaví výkon na úroveň 9 pre rýchly ohrev.

Keď je nádoba umiestnená vzadu, varná doska sa zapne a nastaví výkon na úroveň 2 pre udržiavanie tepla.

B) Ak sú na flex zóne dve nádoby:




Pokiaľ sú dve nádoby umiestnené na flex zóne do 5 sekúnd, varná doska sa automaticky zapne, nastaví výkon prvej zóny na úroveň 9 a druhej zóny na úroveň 2.

Vypnutie funkcie Smart Flex prepojenej zóny:

Keď je aktívna funkcia smart flex, stlačte tlačidlo regulácie výkonu hornej alebo dolnej zóny  (D) a upravte výkon

manuálne.


Funkcia smart flex bude deaktivovaná a varná doska bude pracovať ako bežná flex (bridge) zóna s rovnakým výkonom pre celé prepojené zóny.

Alebo stlačte tlačidlo funkcie flex zóny (I)  pre deaktiváciu smart flex a prepnutie do normálneho režimu flex zóny.

Normálna funkcia Flex zóny:

Pre aktiváciu normálnej funkcie flex zóny:

Stlačte tlačidlo funkcie flex zóny (I). 

Stlačte tlačidlo  regulácie výkonu hornej alebo dolnej zóny (D) a manuálne nastavte výkon. Funkcia smart flex bude deaktivovaná a varná doska bude pracovať ako bežná flex (bridge) zóna.

Ochrana proti prehriatiu

Doska je vybavená teplotným senzorom, ktorý monitoruje vnútornú teplotu. Ak je zistená nadmerná teplota, doska automaticky preruší svoju prevádzku.

Funkcia pamäte



Ak omylom stlačíte tlačidlo ZAP/VYP počas varenia, môžete do 10 sekúnd tlačidlo opäť stlačiť a doska sa vráti do predchádzajúceho nastavenia.

Ak je doska vypnutá dlhšie ako 10 sekúnd, funkcia pamäte sa deaktivuje a nie je možné obnoviť predchádzajúce nastavenia.



Ak dôjde k odpojeniu od elektrickej siete, pamäťová funkcia nie je aktívna.

Funkcia správy výkonu (Power Management)

Môžete obmedziť maximálny výkon varnej dosky, aby ste šetrili energiu alebo prispôsobili prevádzku typu elektrickej inštalácie.

1. Zapnite varnú dosku tlačidlom ZAP/VYP (C). Pokiaľ nepoužijete žiadne ďalšie ovládanie, doska prejde do pohotovostného režimu po 1 minúte.
2. Keď je doska v pohotovostnom režime, stlačte tlačidlo varných funkcií (G)  zóny B a zároveň podržte tlačidlo detského zámku (B)  po dobu 3 sekúnd. Indikátor časovača zobrazí "55".



3. Stlačte tlačidlo Pauza Stop & Go (H) , na displeji sa zobrazí "SE".
4. Opakujte krok 2, indikátor časovača zobrazí aktuálne nastavenie maximálneho výkonu: 28 / 45 / 60 / 74, východisková hodnota je 74 (7200 W).
5. Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ (J) vedľa posuvníka výkonu nastavte maximálny výkon na 28 (2800 W), 45 (4500 W), 60 (6000 W) alebo 74 (7200 W).
6. Stlačte tlačidlo Pauza Stop & Go (H) , pre potvrdenie nastavenia. Doska sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

Ak je doska vypnutá počas nastavovania, zmeny sa neuložia a je nutné začať znovu od kroku 1.

Detekcia drobných predmetov

Pokiaľ na doske zostane nevhodne veľký alebo nemagnetický hrniec (napríklad hliníkový) alebo iný drobný predmet (napríklad nôž, vidlička, kľúč), doska po 1 minúte prejde do pohotovostného režimu. Ventilátor bude pokračovať v chladení dosky ďalšiu 1 minútu.

Automatická ochrana vypnutím

Automatické vypnutie je bezpečnostná funkcia vašej indukčnej dosky. Ak zabudnete vypnúť varenie, doska sa automaticky vypne. Predvolené doby prevádzky pre rôzne úrovne výkonu sú uvedené v tabuľke nižšie:

| Úroveň výkonu | 1~3 | 4~6 | 7~8 | 9 |
|--------------------------------|-----|-----|-----|----|
| Predvolené pracovný doba (min) | 360 | 180 | 120 | 90 |


Po odobratie riadu varná doska okamžite prestane ohrievať a po 2 minútach sa automaticky vypne.



Osoby s kardiostimulátorom by mali pred použitím dosky konzultovať svojho lekára.

Chybové kódy a možné riešenia

Ak dôjde k poruche, indukčná doska prejde do ochranného režimu a zobrazí zodpovedajúce kódy:

| Chybový kód | Možno príčina | Čo robiť |
|---|---|--|
|  | Žiadny hrniec alebo nevhodný hrniec; | Vymeňte hrniec; |
| ER03 | Voda alebo hrniec na skle nad kontrolnom priestorom | Vyčistíte sklenený povrch oblasti užívateľského rozhranie |
| F1E | Spojenie medzi doskou displeja a ľavou základnou doskou je chybné (varná zóna, ktorej indikátor ukazuje "E"). | 3. Pripojovacia kábel nie je správne zapojený alebo je chybný; 4. Vymeňte základnú dosku. |
| F3E | Porucha snímače teploty cievky. (varná zóna, ktorej indikátor ukazuje "E") | Vymeňte snímač cievky |
| F4E | Porucha čidla teploty základnej dosky. (varná zóna, ktorej indikátor ukazuje "E") | Výmena základnej dosky |
| E1 E | Teplotné čidlo keramickej sklenenej dosky je vysoké | Po vychladnutí indukčnej varnej dosky ju znova spustíte. |
| E2 E | Teplotné čidlo IGBT je vysoké | Po vychladnutí indukčnej varnej dosky ju znova spustíte. |
| E3 E | Abnormálne napájacie napätie (príliš vysoké) | Skontrolujte, či je napájanie normálne; Zapnutie, ak je napájanie v norme. |
| E4 E | Abnormálne napájacie napätie (príliš nízke) | Skontrolujte, či je napájanie v poriadku; Zapnutie, ak je napájanie v norme. |
| E5 E | Porucha teplotného čidla (varná zóna, ktorej indikátor ukazuje "E"). | Pripojovacia kábel nie je správne zapojený alebo je zostava chybná; |

Vyššie uvedené sú postupy pre posúdenie a kontrolu bežných porúch. Prosím, nerozoberajte dosku sami, aby ste predišli rizikám a poškodeniu indukčnej dosky, a obráťte sa na svojho dodávateľa.

Technické špecifikácie

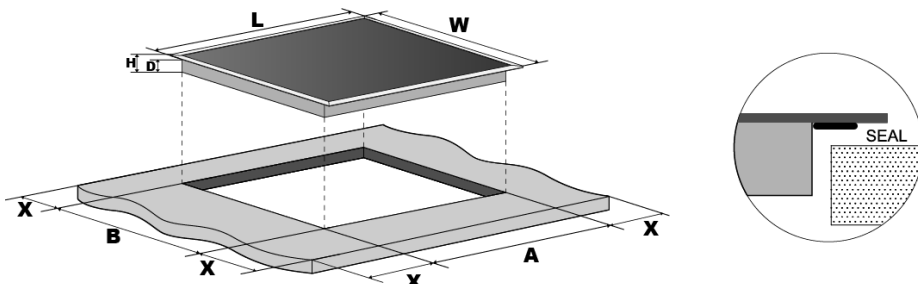
| | |
|------------------------------|-------------------------|
| Varná doska | KPI6050BP, KPI6045BP |
| Varné zóny | 4 zóny |
| Napájací napätie | 220-240 V~ / 380-415 V~ |
| Inštalovaný elektrický výkon | 6800-7400 W |
| Veľkosť výrobku ŠxHxV (mm) | 590x520x58 |
| Vstavané rozmery AxB (mm) | 565x495 |

Hmotnosť a rozmery sú približné. Špecifikácia a dizajn sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia kvôli neustálemu zlepšovaniu produktov.

Inštalácia

Príprava inštaláčného vybavenia

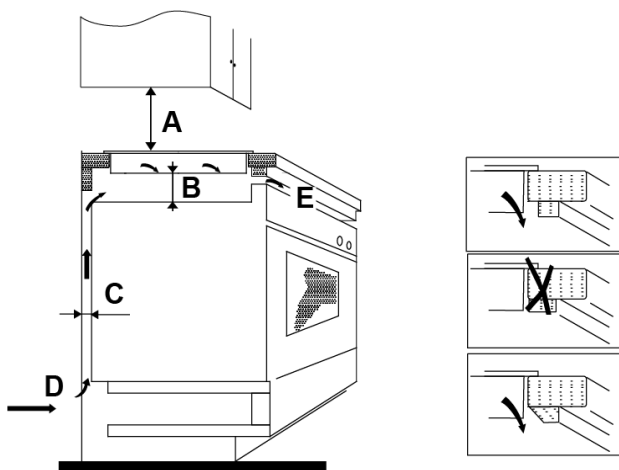
Vyrežte pracovnú plochu podľa rozmerov uvedených na nákrese. Pre potreby inštalácie a používania je nutné okolo otvoru zachovať minimálne 5 cm voľného priestoru. Uistite sa, že hrúbka pracovnej plochy je aspoň 30 mm. Vyberte materiál odolný voči teplu, aby sa predišlo väčším deformáciám spôsobeným tepelným vyžarovaním z dosky. Pozri nižšie:



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| 590 | 520 | 58 | 54 | 565 | 495 | 50 min |

Zaistite dobré vetranie dosky a neblokujte prívod ani odvod vzduchu. Uistite sa, že doska je správne nainštalovaná.

Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi doskou a skrinkou nad nej musí činiť aspoň 760 mm.



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

Pred inštaláciou dosky skontrolujte, že:

- Pracovná plocha je rovná a vodorovná a žiadne konštrukčné prvky nenarúšajú potrebný priestor pre inštaláciu.
- Pracovná plocha je vyrobená z materiálu odolného voči vysokým teplotám.
- Ak je doska inštalovaná nad rúrou, rúra je vybavená vstavaným chladiacim ventilátorom.
- Inštalácia bude v súlade so všetkými požiadavkami na vzdialenosti a platnými normami a predpismi.
- V pevnej elektroinštalácii je zahrnutý vhodný vypínač zaisťujúci úplné odpojenie od napájacej siete, umiestnený a nastavený podľa miestnych pravidiel pre elektroinštaláciu. Tento vypínač musí byť schváleného typu a poskytovať 3 mm medzeru medzi kontaktmi vo všetkých póloch (alebo vo všetkých aktívnych vodičoch, pokiaľ to miestne predpisy umožňujú).
- Vypínač bude po inštalácii dosky ľahko prístupný pre používateľa.
- Ak máte pochybnosti ohľadom inštalácie, konzultujte miestne stavebné úrady a predpisy.
- Na steny okolo dosky použijete žiaruvzdorné a ľahko čistiteľné povrchy (napríklad keramické obklady).

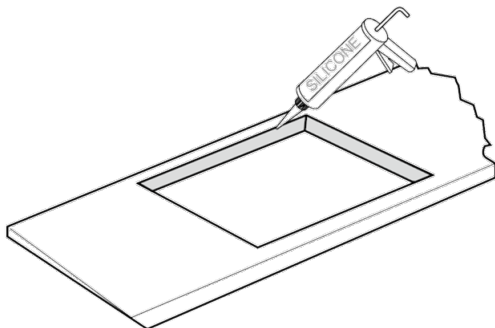
Po inštalácii dosky skontrolujte, že:

- Napájací kábel nie je dostupný cez dvierka skriniek alebo zásuvky.
- Je zaistený dostatočný prítok čerstvého vzduchu zvonku k základni dosky.
- Ak je doska inštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, je pod ňou základňou umiestnená tepelná ochranná bariéra, aby sa zabránilo kontaktu so spodkom dosky.
- Vypínač zostáva pre používateľa ľahko prístupný.

Pred umiestnením upevňovacích držiakov Doska by mala byť položená na stabilný a hladký povrch (napríklad použite obal). Nepoužívajte nadmernú silu na ovládacie prvky, ktoré z dosky vyčnievajú.

Umiestnenie varnej dosky

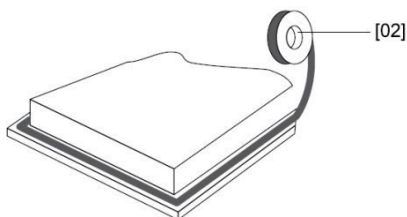
Doska by mala byť umiestnená na stabilný a hladký povrch (napríklad použité obal). Nepoužívajte nadmernú silu na ovládacie prvky, ktoré z dosky vyčnievajú.



01



Vyrežte pracovnú dosku podľa uvedených rozmerov (obr. 1) pomocou vhodného náradie. Okraje výrezu v pracovnej doske utesnite silikónom alebo PTFE a nechajte zaschnúť pred inštaláciou varnej dosky.



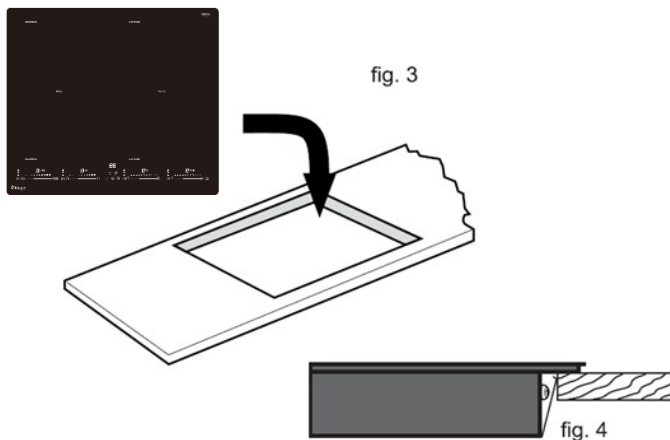
02



[04] x 1

Rozložte a nalepte priložené tesnenie pozdĺž spodného okraje varnej dosky a zaistite, aby sa konce tesnenia prekrývali (obr. 2).

03



Nepoužívajte lepidlo na upevnenie varnej dosky do pracovnej dosky. Hneď ako je tesnenie nasadené na varnú dosku, zasuňte ju do výrezu v pracovnej doske. Jemným tlakom smerom dole zaistíte dôkladné utesnenie po celom obvode okraja (obr. 4).

Upozornenie

1. Indukčné varnú dosku smie inštalovať iba kvalifikovaní technici alebo odborný personál. Ponúkame profesionálne servisné služby. Nikdy inštaláciu nevykonávajte sami.
2. Doska nesmie byť inštalovaná priamo nad umývačku, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku, pretože vlhkosť môže poškodiť jej elektronické súčasti.
3. Indukčné varná doska musí byť nainštalovaná tak, aby bolo zaistené účinné odvádzanie tepla, čo zvyšuje jej spoľahlivosť.
4. Stena a oblasť varnej zóny nad pracovnú plochu musí byť schopné odolať vysokým teplotám.
5. Pre zaistenie bezpečnosti a správne funkcie spotrebiče je nutné, aby všetky materiály použité pri inštalácii (napr. lepidlá, tesnenia) boli odolné voči vysokým teplotám.

Pripojenie dosky k elektrickej sieti

Táto doska smie byť pripojená k elektrickej sieti iba osobou s zodpovedajúcou kvalifikáciou.

Pred pripojením dosky k elektrickej sieti skontrolujte, že:



1. Domáce elektroinštalácia je vhodná pre výkon, ktorý doska odoberá.

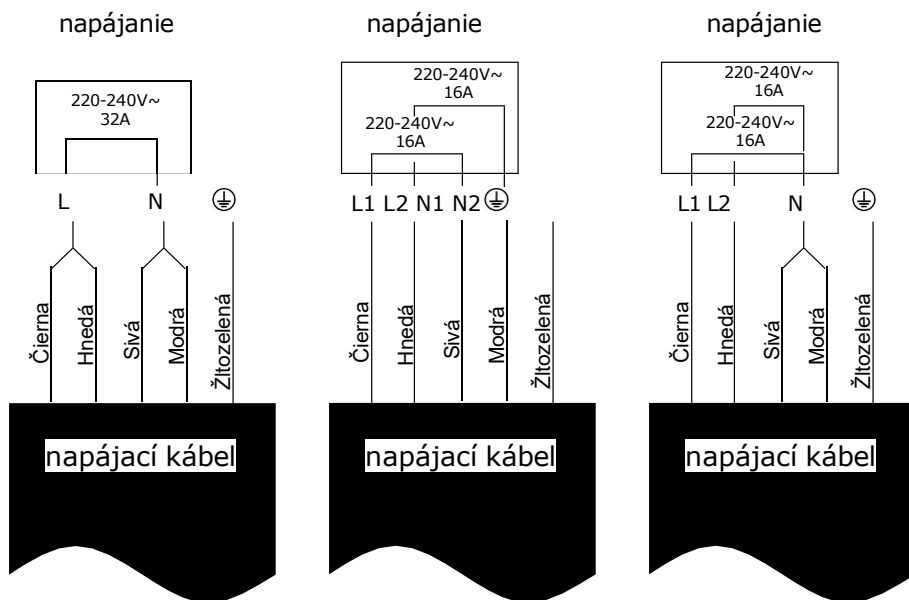
2. Napätie zodpovedá hodnote uvedené na typovom štítku dosky.
3. Prierezy napájacieho kábla zvládnu záťaž uvedenú na typovom štítku.

K pripojenie dosky k elektrické sieti nepoužívajte adaptéry, redukcia ani rozbočovacie zariadenie, pretože môžu spôsobiť prehriatie alebo požiar.

Napájací kábel nesmie prísť do kontaktu so žiadnymi horúcimi časťami a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom mieste neprekročila 75 °C.



Obráťte sa na elektrikára, aby posúdil, či domáci elektroinštalácia vyhovuje bez nutnosti úprav. Akékoľvek úpravy smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.



- Ak je napájací kábel poškodený alebo vyžaduje výmenu, musí túto operáciu vykonať autorizovaný servisný technik s použitím špecializovaného náradia, aby sa predišlo nehodám.
- Ak je doska pripájaná priamo k sieti, musí byť nainštalovaný viacpólový istič s minimálnou medzerou 3 mm medzi kontaktmi.
- Osoba vykonávajúca inštaláciu musí zabezpečiť, aby bolo elektrické pripojenie vykonané správne a v súlade s bezpečnostnými predpisy.
- Napájací kábel nesmie byť počas inštalácia ohnutý ani stlačený.
- Napájací kábel je nutné pravidelne kontrolovať a jeho výmenu smú vykonávať iba autorizovaní technici.
- Varnú dosku KPI6050BP, KPI6045BP je možné pripojiť spôsobmi uvedenými v schéme zapojenia. Požadované istenie závisí od zvoleného variantu pripojenia; pre jednofázové pripojenie 220–240 V~ je požadované istenie 32 A, pri ostatných variantoch postupujte podľa schémy zapojenia. Pripojenie smie vykonať iba kvalifikovaná osoba v súlade s platnými predpismi.



LIKVIDÁCIA:
Nevyhadzujte tento spotrebič do zmesového komunálneho odpadu. Po ukončení životnosti ho odovzdajte na mieste spätného odberu elektrospotrebičov alebo v zbernom dvore podľa miestnych pravidiel.

Tento spotrebič je označený v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Symbol prečiarknutého kontajnera na kolieskach na výrobku znamená, že spotrebič nesmie byť po ukončení životnosti odložený do zmesového komunálneho odpadu. Správnym odovzdaním pomáhate predchádzať možným nepriaznivým vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie a podporujete opätovné použitie, zhodnotenie a recykláciu materiálov.

Informácie o možnostiach odovzdania, spätného odberu, spracovania a recyklácie tohto výrobku získate na miestne príslušnom úrade, u prevádzkovateľa systému nakladania s komunálnym odpadom alebo u predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili.

Informácie pre domáce elektrické varné dosky podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 66/2014

| | Symbol | Hodnota | Jednotka |
|---|--|------------------------------------|----------|
| Model | IH6474IS01A-5555 KPI6050BP, KPI6045BP | | |
| Typ varnej dosky | Indukčná varná doska | | |
| Počet varných zón a/alebo plôch | | 4 | |
| Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a oblasti, sálavé varné zóny, elektrické platničky) | | Indukčný ohrev | |
| Pre kruhové varné zóny alebo oblasti: priemer úžitkovej plochy na elektricky ohrievanú varnú zónu, zaokrúhlený na najbližších 5 mm | Φ | Predná: 19 Zadná: 19 | cm |
| Pre nekruhové varné zóny alebo oblasti: dĺžka a šírka úžitkovej plochy na elektricky ohrievanú varnú zónu alebo oblasť, zaokrúhlená na najbližších 5 mm | L W | Zóna 1: 38 x 19 Zóna 2: 38 x 19 | cm |
| Spotreba energie na jednu varnú zónu alebo plochu, vypočítaná na 1 kg | EC elektrické varenie | Predná: 179,8 Zadná: 182,9 | Wh/kg |
| Spotreba energie celej varnej dosky, vypočítaná na 1 kg | EC elektrická varná doska | 181,4 | Wh/kg |

Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa

Bezpieczeństwo użytkownika jest dla nas ważne. Przed rozpoczęciem korzystania z płyty indukcyjnej należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.

Instalacja

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do konserwacji lub prac przy płycie należy odłączyć ją od zasilania.
- Podłączenie do funkcjonalnego uziemienia jest obowiązkowe i konieczne.
- Tylko wykwalifikowany elektryk może dokonywać zmian w okablowaniu domu.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

Niebezpieczeństwo obrażeń

spowodowanych ostrymi krawędziami

- Zachowaj ostrożność - krawędzie płyty mogą być ostre.
- Nieostrożne obchodzenie się z urządzeniem może prowadzić do obrażeń lub skaleczeń.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przed instalacją lub użyciem płyty należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje.
- Nigdy nie umieszczaj łatwopalnych materiałów lub przedmiotów na tablicy.
- Przekaż te instrukcje instalatorowi - może obniżyć koszty instalacji.
- Płyta musi być zainstalowana zgodnie z niniejszymi instrukcjami, w przeciwnym razie istnieje ryzyko zagrożenia.
- Instalacja i uziemienie mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.
- Podłącz płytę do obwodu z rozłącznikiem, aby zapewnić całkowite odłączenie od sieci.
- Nieprawidłowa instalacja może spowodować unieważnienie gwarancji lub odpowiedzialności producenta.

Eksploatacja i konserwacja

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Nie wolno gotować na uszkodzonej lub pękniętej płycie. Jeśli powierzchnia pęknie, należy natychmiast wyłączyć płytę wyłącznikiem głównym i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Przed czyszczeniem lub serwisowaniem

należy wyłączyć płytę głównym wyłącznikiem.

- Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

Zagrożenia dla zdrowia

- Płyta spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Osoby z rozrusznikiem serca lub innymi implantami (np. pompą insulinową) powinni przed użyciem skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu, aby ustalić, czy pole elektromagnetyczne będzie miało na nich wpływ.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może prowadzić do poważnych problemów zdrowotnych lub śmierci.

Niebezpieczeństwo gorących powierzchni

- Podczas pracy części płyty nagrzewają się i mogą spowodować oparzenia.
- Nie dotykać szklanej powierzchni ciałem, ubraniami ani innymi przedmiotami, z wyjątkiem odpowiednich przyborów, dopóki nie ostygnie.

- Nie kładź metalowych przedmiotów (np. noży, widelców, łyżek, pokrywek) na talerzu - mogą się nagrzać.
- Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Uchwyty garnków mogą być gorące. Upewnij się, że nie wystają one ponad strefę włączenia i trzymaj je poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować oparzenia. **Ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami**
- Skrobak do płyt ma ostrą krawędź po zdjęciu pokrywy. Używaj ostrożnie i przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- Nieostrożne obchodzenie się z urządzeniem może prowadzić do obrażeń lub skaleczeń.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie należy pozostawiać włączonej płyty bez nadzoru. Przeprowadzenie może doprowadzić do powstania dymu lub plam tłuszczu, które mogą się zapalić.
- Nie używaj deski jako powierzchni roboczej

lub do przechowywania.

- Nie pozostawiać żadnych przedmiotów ani przyborów na płycie grzewczej.
- Nie umieszczaj przedmiotów wrażliwych na magnes (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub elektroniki (np. komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu płyty - pole elektromagnetyczne może je uszkodzić.
- Nie używaj płyty do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu należy zawsze wyłączać pola grzejne i płytę grzejną za pomocą dotykowych elementów sterujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami. Nie należy polegać na funkcji wykrywania naczyń w celu wyłączenia stref po wyjęciu garnka.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się, siadać, stawać ani wspinać się na deskę.
- Nie przechowuj nad tablicą przedmiotów, które mogłyby przyciągnąć dzieci - mogłyby one doznać obrażeń podczas wspinania się na tablicę.
- Nie zostawiaj dzieci bez opieki w pokoju z włączoną tablicą.
- Dzieci lub osoby z ograniczeniami

uniemożliwiającymi bezpieczne korzystanie z deski muszą być poinstruowane i nadzorowane przez odpowiedzialną osobę, aby nie stwarzać zagrożenia dla siebie lub innych.

- Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnych części płyty, chyba że zostało to określone w instrukcji. Inne naprawy należy powierzyć autoryzowanemu technikowi.
- Do czyszczenia płyty nie należy używać myjek parowych.
- Nie umieszczaj ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę.
- Nie stawaj na tablicy.
- Nie używaj garnków z ostrymi krawędziami ani nie ciągnij ich po szkle - może dojść do zarysowania.
- Nie używaj drucianych ściereczek ani gruboziarnistych materiałów ściernych do czyszczenia szkła, ponieważ mogą one je uszkodzić.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego technika, aby uniknąć

niebezpieczeństwa.

- Płytką jest przeznaczona na przykład do użytku domowego i podobnych zastosowań:
 - aneksy kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i miejscach pracy;
 - gospodarstwa domowe;
 - obiekty noclegowe, takie jak hotele, motele;
 - obiekty noclegowe i śniadaniowe.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy płyta i jej części nagrzewają się. Nie wolno dotykać pól grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać poza zasięgiem, chyba że są nadzorowane przez cały czas.
- Deska może być używana przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych możliwościach, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania i rozumieją zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się deską. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane bez nadzoru.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru z użyciem oleju lub tłuszczu może

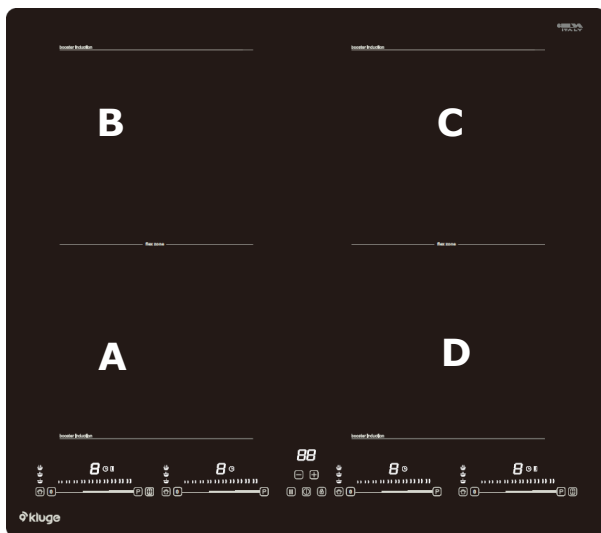
spowodować pożar. Nigdy nie polewaj ognia wodą - wyłącz płytę i przykryj płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.

- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia pęknie, wyłącz płytę, aby zapobiec porażeniu prądem (w przypadku płyt z powierzchnią ceramiczną lub podobną, która chroni części pod napięciem).
- Nie używaj myjki parowej.
- Płytką nie jest przeznaczona do sterowania przez zewnętrzny zegar lub system zdalny.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej! Zachęcamy do zapoznania się z niniejszą instrukcją obsługi, aby zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać płytę grzewczą. Szczegółowe informacje na temat instalacji można znaleźć w sekcji **Instalacja**.

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa i zachować je na przyszłość.

Opis urządzenia















Wydajność stref gotowania

| Strefa gotowania | Maksymalna moc |
|------------------|--------------------------|
| A | 1500/1800/2000 W (Boost) |
| B | 2000/2400/2800 W (Boost) |
| C | 2000/2400/2800 W (Boost) |
| D | 1500/1800/2000 W (Boost) |

Uwaga: Całkowita dostępna moc jest rozdzielana pomiędzy wszystkie aktywne strefy grzewcze. Jeśli suma ustawień stref na wyższy poziom mocy przekroczy maksymalną elektryczną pojemność fazy, płyta grzewcza automatycznie rozdzieli dostępną moc pomiędzy poszczególne strefy. Oznacza to, że moc niektórych stref może zostać tymczasowo obniżona, aby zapobiec przeciążeniu obwodu elektrycznego. Na wyświetlaczu ustawienie temperatury w strefach o obniżonej mocy będzie się naprzemiennie zmieniać pomiędzy pierwotnie wybranym ustawieniem a obniżonym ustawieniem. Po krótkim czasie na wyświetlaczu będzie widoczne tylko obniżone ustawienie temperatury. Zapewnia to bezpieczną pracę bez kompromisów w całkowitej mocy gotowania.

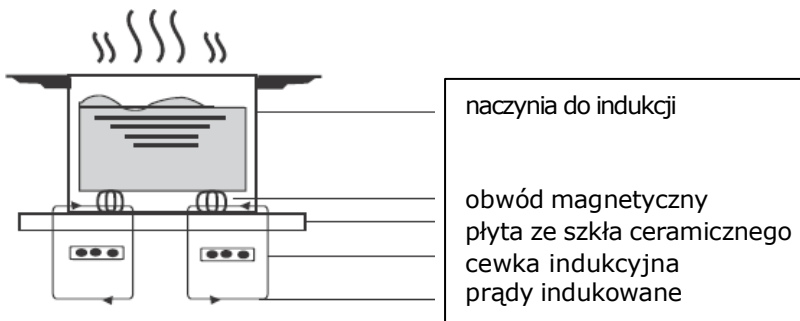
Panel sterowania



| Przycisk | Opis |
|--|--|
| A   | Przycisk wyboru strefy grzewczej |
| B  | Przycisk blokady dziecięcej |
| C  | Przycisk ON/OFF |
| D Suwak kontroli zasilania  | |
| E  | Przycisk kontroli zwiększania mocy Boost |
| F  | Ikona wskazania timera (nie przycisk) |
| G  | Przycisk funkcji gotowania |
| H  | Przycisk pauzy |
| I  | Przycisk funkcji Bridge Zone |
| J   | Przyciski do sterowania timerem |

O gotowaniu indukcyjnym

Gotowanie indukcyjne jest bezpieczne, nowoczesne, wydajne i ekonomiczne. Ciepło jest generowane przez indukcję elektromagnetyczną bezpośrednio w naczyniu, a nie przez szklaną powierzchnię. Szkło jest podgrzewane dopiero po wyjęciu z naczynia.

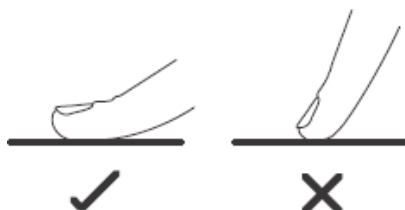


Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj niniejszą instrukcję, a w szczególności rozdział "Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa".
- Usuń folię ochronną, która może znajdować się na płycie.

Korzystanie z dotykowych elementów sterujących

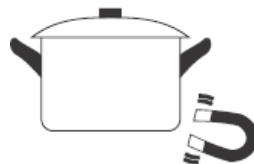
- Elementy sterujące reagują na lekki dotyk – nie należy ich naciskać z użyciem siły.
- Używaj brzucha palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy go dotkniesz, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Elementy sterujące powinny być czyste, suche i wolne od nakładających się przedmiotów (np. szmatek lub przyborów kuchennych). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.



Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania



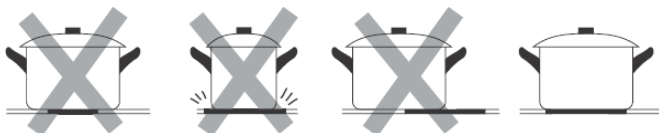
- Używaj wyłącznie naczyń przeznaczonych do indukcji - szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub podstawie.
- Sprawdź przydatność za pomocą testu magnetycznego: jeśli magnes przylega do dna, pojemnik nadaje się do użytku.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej wodę do pojemnika.
 2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga symbol \sqcup , a woda jest podgrzewana, oznacza to, że pojemnik jest odpowiedni.
- Nieodpowiednie materiały: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez dna magnetycznego, szkło, drewno, porcelana, ceramika, kamionka.



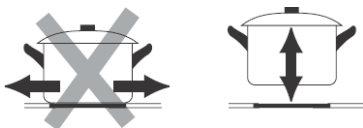
Nie używaj przyborów z ostrymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Dno pojemnika musi być gładkie, płaskie i tej samej wielkości co strefa gotowania. Nieco większa średnica zwiększa wydajność. Mniejsze naczynia zmniejszają wydajność, a poniżej 140 mm płyta może ich nie rozpoznać. Naczynie należy zawsze ustawiać na środku pola.



Podnieś pojemniki - nie przesuwaj ich po szkle, aby ich nie zarysować.



Używanie płyty indukcyjnej

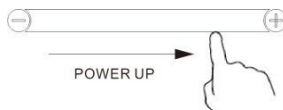
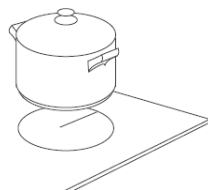
Rozpoczęcie gotowania

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk ON/OFF (C) przez 3 sekundy.
 - a. Płytki wyemituje jeden sygnał dźwiękowy, a wszystkie strefy wyświetlą "-", wskazując, że znajduje się ona w trybie gotowości.



Uwaga: Jeśli nie zostanie wybrana strefa gotowania i poziom mocy, płyta wyłączy się automatycznie.

2. Umieść naczynie do gotowania indukcyjnego na wybranym polu grzejnym; upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia pola są czyste i suche.
3. W zależności od położenia naczynia na polu grzejnym należy wybrać odpowiednią strefę, naciskając przycisk wyboru strefy (A) lub przycisk regulacji mocy (D). Wskaźnik strefy będzie migać przez 5 sekund.
4. Ustaw poziom mocy za pomocą suwaka (D) i rozpocznie się ogrzewanie.



- Jeśli poziom grzania nie zostanie ustawiony w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
- Ustawienie grzania można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania, aby dostosować je do własnych potrzeb.

Jeśli wyświetlacz miga  na przemian z ustawionym poziomem mocy:

To znaczy:

- pojemnik nie został umieszczony we właściwej strefie gotowania lub
- używane naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub



- pojemnik jest zbyt mały lub nieprawidłowo wyśrodkowany w strefie. Ogrzewanie nie nastąpi, jeśli w strefie nie będzie odpowiedniego naczynia. W przypadku braku naczynia wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie.

Zakończenie gotowania

1. Zmniejsz moc, naciskając przycisk regulacji mocy (D) pola grzejnego, które chcesz wyłączyć.
2. Naciśnij przycisk "0", aby zmniejszyć moc do "0".
3. Uwaga na gorące powierzchnie!
 - Na wyświetlaczu pojawi się symbol "H" oznaczający, że pole grzejne jest zbyt gorące, aby je dotknąć.
 - Wskaźnik ten znika, gdy temperatura powierzchni spada do bezpiecznego poziomu.
 - Funkcja ta może również służyć do oszczędzania energii, jeśli chcesz utrzymać temperaturę pojemnika, który jest jeszcze gorący.

Używanie funkcji Boost

Włączanie funkcji Boost:


1. Naciśnij przycisk Boost (E) , wskaźnik strefy pokaże "b", a moc osiągnie pierwszy poziom Boost: strefy A i D: 2400 W, strefy B i C: 1800 W.
Funkcja Boost działa przez 5 minut, po czym moc strefy powraca do poziomu 9 i kontynuuje działanie.
2. Przytrzymaj przycisk Boost (E)  przez 3 sekundy, wskaźnik strefy będzie wyświetlał na przemian "P" i "2", a moc osiągnie maksymalny poziom: strefa A i D - 2800 W, strefa B i C - 2000 W.
Funkcja Power Boost działa przez 5 minut, po czym moc strefy powraca do poziomu 9 i kontynuuje działanie.

Wyłączenie funkcji Boost:

1. Naciśnij przycisk sterowania zasilaniem (D) dla strefy, którą chcesz anulować.
2. Naciśnij ponownie przycisk zasilania (D), aby anulować funkcję Booster.
 - Funkcja Boost jest dostępna dla wszystkich stref gotowania.
 - Po 5 minutach pole grzejne automatycznie powróci do poziomu 9.

Używanie funkcji gotowania

Można wybrać 5 wygodnych funkcji gotowania, naciskając przycisk funkcji gotowania

(G)  ; każde naciśnięcie powoduje przejście do następnej funkcji.

1. Wybierz strefę gotowania, naciskając przycisk wyboru strefy (A).
2. Gdy dioda LED wybranej strefy miga, naciśnij przycisk funkcji gotowania (H); diody LED stref wyświetlą następujące ikony:



- Topienie lub rozmrażanie (około 50 °C)



- Ogrzewanie lub utrzymywanie temperatury (ok. 70 °C)



- Umiarkowane gotowanie, temperatura zbliżona do temperatury wrzenia.




- Frytowanie, utrzymywanie temperatury oleju około 160 °C



- Funkcja automatycznego wrzenia. W przypadku naczyń tej samej wielkości, co oznaczenie pola grzejnego na płycie, woda jest podgrzewana do temperatury wrzenia i utrzymywana przez 15 minut, po czym ogrzewanie jest automatycznie wyłączane.

Używanie funkcji pauzy – Stop & Go


Z funkcji pauzy można korzystać w dowolnym momencie gotowania. Umożliwia ona wstrzymanie pracy płyty i powrót do niej w późniejszym czasie z zachowaniem wszystkich ustawień.

1. Sprawdź, czy strefa grzewcza jest włączona.
2. Naciśnij przycisk Stop & Go (H) . Wszystkie wyświetlacze stref grzewczych pokażą "||". Działanie płyty zostanie zawieszona, z wyjątkiem funkcji Stop & Go (H), ON/OFF (C) i blokady dziecięcej (B).
3. Aby anulować pauzę, naciśnij przycisk Stop & Go (H), a następnie naciśnij dowolny przycisk inny niż Stop & Go (H) i ON/OFF (C); strefy gotowania powrócą do poprzedniego ustawienia mocy.


Używanie blokady dziecięcej

- a. Elementy sterujące można zablokować, aby zapobiec ich niepożądanemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu stref przez dzieci).
- b. W stanie zablokowania wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku ON/OFF są nieaktywne.

Zablokowanie elementów sterujących:

Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady dziecięcej (B)  przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu timera pojawi się "Lo".

Odblokowanie elementów sterujących:

1. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady dziecięcej (B)  przez kilka sekund.
3. Teraz możesz ponownie zacząć korzystać z płyty indukcyjnej.



Gdy płyta znajduje się w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku ON/OFF są nieaktywne. W sytuacji awaryjnej zawsze można wyłączyć płytę przyciskiem ON/OFF, ale przed ponownym użyciem należy ją odblokować.

Używanie timera

Timera można używać na dwa różne sposoby:


- Można go ustawić jako minutę. W takim przypadku timer nie wyłączy żadnej strefy po upływie ustawionego czasu.
- Można ustawić wyłączenie jednej strefy gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Timer można ustawić na maksymalnie 99 minut.

Używanie timera jako minutnika

Jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa grzejna:

1. Upewnij się, że co najmniej jedna strefa gotowania jest włączona.

Uwaga: Minutnik może być używany bez wybierania strefy gotowania.

2. Naciśnij przycisk "-" lub "+" timera (J) . Wskaźnik timera zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się "00".

3. Ustaw czas, naciskając przyciski "-" lub "+" na regulatorze czasowym.
 - a. Wskazówka: Naciśnij przycisk "-" lub "+" jeden raz, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę.
 - b. Przytrzymaj przycisk "-" lub "+", aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.
4. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.
5. Po upływie ustawionego czasu przez 30 sekund rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz timera wyłączy się.

Ustawienie timera wyłączającego jedną lub więcej stref grzewczych

Jeśli ustawiasz timer dla jednej strefy:

1. Wybierz odpowiednią strefę gotowania, dotykając przycisku regulacji mocy (D). Wskaźnik strefy będzie migać.
2. Użyj przycisków "+" i "-" (J) obok suwaka zasilania, aby ustawić czas w zakresie od 1 do 99 minut.
3. Po ustawieniu czasu rozpocznie się odliczanie. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund.
 - a. Wskazówka: Naciśnij przycisk "-" lub "+" jeden raz, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę.
 - b. Przytrzymaj przycisk "-" lub "+", aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.

Uwaga: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy świeci się, wskazując wybraną strefę.

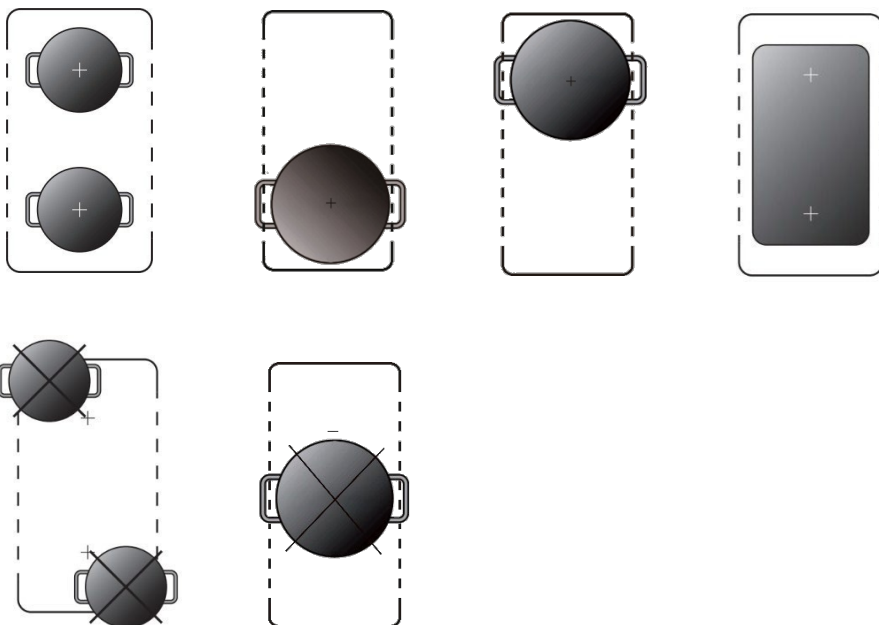


4. Po upływie ustawionego czasu strefa gotowania wyłączy się automatycznie. Pozostałe strefy będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.
5. W przypadku jednoczesnego korzystania z "timera jako timera" i "timera do wyłączania stref", na wyświetlaczu priorytet będzie miał pozostały czas timera. Naciśnij przycisk strefy, aby wyświetlić pozostały czas wyłączenia strefy.


Używanie funkcji strefy połączonej (Bridge Zone lub Flex Zone)

- Obszar ten może być używany jako jedna połączona strefa gotowania w dowolnym momencie, w zależności od potrzeb gotowania.
- Obszar składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, które mogą być sterowane oddzielnie. Gdy używana jest jako pojedyncza strefa, przesuwanie naczynia w tym obszarze utrzymuje ten sam poziom mocy z oryginalnej strefy, podczas gdy część bez naczynia automatycznie się wyłącza.
- Ważne: Upewnij się, że garnek jest wyśrodkowany na jednej strefie gotowania. Idealnym wyborem jest owalny lub prostokątny pojemnik, garnek, naczynie do pieczenia lub patelnia.

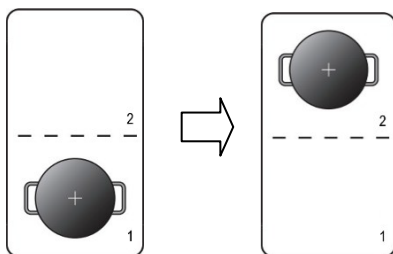
Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego rozmieszczenia pojemników.



Włączenie funkcji Smart Flex strefy połączonej:

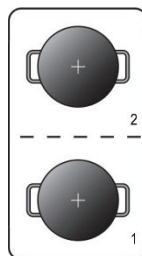
1. Przy włączonej płycie grzewczej naciśnij przycisk funkcji strefy połączonej (I)  , aby aktywować funkcję strefy połączonej.
2. Po aktywacji strefy flex płyta przechodzi w tryb smart flex bez konieczności dalszego ręcznego sterowania.
3. Jeśli funkcja smart flex została wyłączona przez pomyłkę, należy wykonać krok 1, aby włączyć ją ponownie.

A) Jeśli w strefie flex znajduje się tylko jedno gniazdo:



Po umieszczeniu garnka przed strefą flex, płyta automatycznie włączy się i ustawi moc na poziom 9 w celu szybkiego nagrzewania.


Gdy garnek zostanie umieszczony z tyłu, płyta włączy się i ustawi moc na poziom 2, aby utrzymać ciepło.



B) Jeśli w strefie flex znajdują się dwa garnki:

Jeśli dwa garnki zostaną umieszczone na strefie flex w ciągu 5 sekund, płyta włączy się automatycznie, ustawiając moc pierwszej strefy na poziom 9, a drugiej na poziom 2.

Wyłączenie funkcji Smart Flex strefy połączonej:

Gdy funkcja smart flex jest aktywna, należy nacisnąć przycisk regulacji mocy w górnej lub  dolnej strefie (D) i


ręcznie wyregulować moc.


Funkcja smart flex zostanie wyłączona, a płyta grzewcza będzie działać jako zwykła strefa flex (bridge) z taką samą mocą wyjściową dla całej połączonej strefy.

Można też nacisnąć przycisk funkcji  strefy flex (I), aby wyłączyć funkcję smart flex i przełączyć na normalny tryb strefy flex.

Normalna funkcja Flex Zone:

Aby aktywować normalną funkcję strefy elastycznej:

Naciśnij przycisk funkcji strefy  połączonej (I).

Naciśnij przycisk  sterowania mocą górnej lub dolnej strefy (D), aby ręcznie wyregulować moc. Funkcja smart flex zostanie wyłączona, a płyta będzie działać jako normalna strefa flex (bridge).

Ochrona przed przegrzaniem

Płyta jest wyposażona w czujnik temperatury, który monitoruje temperaturę wewnętrzną. W przypadku wykrycia nadmiernej temperatury, płyta automatycznie zatrzyma swoje działanie.

Funkcje pamięci


W razie przypadkowego naciśnięcia przycisku ON/OFF podczas gotowania, można ponownie nacisnąć przycisk w ciągu 10 sekund, a płyta powróci do poprzedniego ustawienia.


Jeśli płyta zostanie wyłączona na dłużej niż 10 sekund, funkcja pamięci zostanie dezaktywowana i nie będzie można przywrócić poprzednich ustawień.

Jeśli zasilanie sieciowe jest odłączone, funkcja pamięci nie jest aktywna.



Funkcja zarządzania mocą (Power Management)

Można ograniczyć maksymalną moc płyty, aby oszczędzać energię lub dostosować działanie do rodzaju instalacji elektrycznej.

1. Włącz płytę grzejną za pomocą przycisku ON/OFF (C). Jeśli nie są używane żadne inne elementy sterujące, płyta przejdzie w tryb gotowości po 1 minucie.
2. Gdy płyta znajduje się w trybie gotowości, naciśnij przycisk funkcji gotowania (G)  strefy B, przytrzymując przycisk blokady

dziecięcej (B)  przez 3 sekundy. Wskaźnik timera wyświetli "55".



3. Naciśnij przycisk pauzy Stop & Go (H) , na wyświetlaczu pojawi się "55".
4. Powtórz krok 2, wskaźnik timera wyświetli bieżące ustawienie maksymalnej mocy: 28 / 45 / 60 / 74, wartość domyślna to 74 (7200 W).
5. Użyj przycisków "+" i "-" (J) obok suwaka mocy, aby ustawić maksymalną moc na 28 (2800 W), 45 (4500 W), 60 (6000 W) lub 74 (7200 W).
6. Naciśnij przycisk Pause Stop & Go (H) , aby potwierdzić ustawienia. Deska automatycznie powróci do trybu gotowości.

Jeśli płyta zostanie wyłączona podczas konfiguracji, zmiany nie zostaną zapisane i należy rozpocząć od kroku 1.

Wykrywanie małych obiektów

Jeśli na płycie zostanie pozostawiony nieodpowiednio duży lub niemagnetyczny garnek (np. aluminiowy) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta przejdzie w tryb czuwania po 1 minucie. Wentylator będzie kontynuował chłodzenie płyty przez kolejną 1 minutę.

Automatyczna ochrona wyłączeniem

Automatyczne wyłączenie to funkcja bezpieczeństwa płyty indukcyjnej. Jeśli zapomnisz wyłączyć gotowanie, płyta wyłączy się automatycznie. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy przedstawiono w poniższej tabeli:

| Poziom wydajności | 1~3 | 4~6 | 7~8 | 9 |
|------------------------------|-----|-----|-----|----|
| Domyślne godziny pracy (min) | 360 | 180 | 120 | 90 |

Po zdjęciu naczynia płyta natychmiast przestanie grzać i wyłączy się

automatycznie po 2 minutach.



Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem deski.

Kody błędów i możliwe rozwiązania

Jeśli wystąpi usterka, płyta indukcyjna przejdzie w tryb ochrony i wyświetli odpowiednie kody:

| Kod błędu | Możliwa przyczyna | Co robić |
|-----------|--|--|
| | Żadnej puli lub nieodpowiedniej puli; | Wymień garnki; |
| ER03 | Woda lub garnki na szybie nad komorą sterowania | Wyczyść szklaną powierzchnię interfejsu użytkownika |
| F1E | Połączenie między płytą wyświetlacza a lewą płytą bazową jest wadliwe (pole grzejne, którego wskaźnik pokazuje "E"). | 5. Kabel połączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony; 6. Wymień płytę główną. |
| F3E | Usterka czujnika temperatury cewki (pole grzejne, którego wskaźnik pokazuje "E") | Wymień czujnik cewki |
| F4E | Usterka czujnika temperatury płyty bazowej (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje "E") | Wymiana płyty głównej |
| E1E | Czujnik temperatury płytki ze szkła ceramicznego jest wysoki | Po ostygnięciu płyty indukcyjnej należy ją ponownie uruchomić. |
| E2E | Czujnik temperatury IGBT ma wysoką wartość | Po ostygnięciu płyty indukcyjnej należy ją ponownie uruchomić. |
| E3E | Nieprawidłowe napięcie zasilania (zbyt wysokie) | Sprawdź, czy zasilanie jest w normie; włącz zasilanie, jeśli zasilanie jest w normie. |
| E4E | Nieprawidłowe napięcie zasilania (zbyt niskie) | Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowe; Włącz, jeśli zasilanie jest prawidłowe. |
| E5E | Wadliwe działanie czujnika temperatury (pole grzejne, którego wskaźnik pokazuje "E"). | Kabel połączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub zespół jest uszkodzony; |

Powyżej przedstawiono procedury oceny i sprawdzania typowych usterek. Aby uniknąć ryzyka i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować płyty i należy skontaktować się z dostawcą.

Specyfikacja techniczna

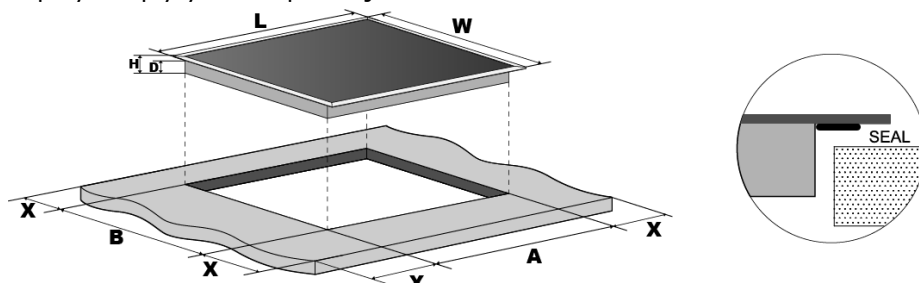
| | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| Płyta grzewcza | KPI6050BP, KPI6045BP |
| Strefy gotowania | 4 strefy |
| Napięcie zasilania | 220-240 V~ / 380-415 V~ |
| Zainstalowane zasilanie elektryczne | 6800-7400 W |
| Rozmiar produktu WxDxH (mm) | 590x520x58 |
| Wbudowane wymiary AxB (mm) | 565x495 |

Waga i wymiary są przybliżone. Specyfikacje i konstrukcja mogą ulec zmianie bez powiadomienia ze względu na ciągłe ulepszanie produktu.

Instalacja

Przygotowanie sprzętu instalacyjnego

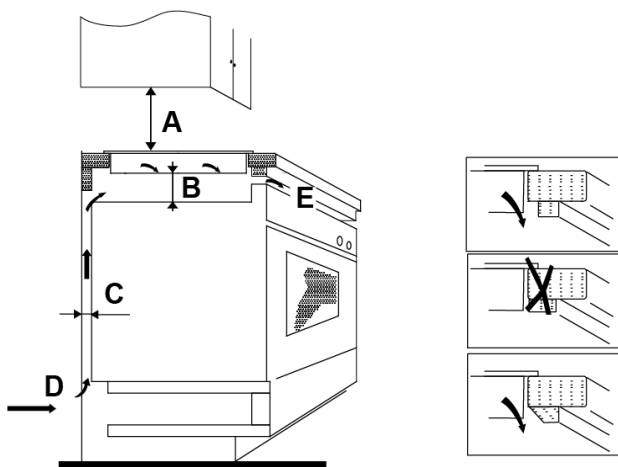
Wytnij otwór w blacie zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku. Wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni. Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz materiał odporny na wysokie temperatury, aby uniknąć odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty. Patrz poniżej:



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| 590 | 520 | 58 | 54 | 565 | 495 | 50 min |

Należy zapewnić dobrą wentylację płyty i nie blokować wlotu ani wylotu powietrza. Upewnij się, że płyta jest prawidłowo zainstalowana. Patrz poniżej:

Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą a szafką nad nią musi wynosić co najmniej 760 mm.



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

Przed instalacją płyty należy sprawdzić, czy:

- Powierzchnia robocza jest płaska i pozioma, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z przestrzenią wymaganą do instalacji.
- Powierzchnia robocza wykonana jest z materiału odpornego na wysokie temperatury.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik jest wyposażony we wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja musi być zgodna ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi odstępów oraz obowiązującymi normami i kodeksami.
- W stałym okablowaniu znajduje się odpowiedni wyłącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania sieciowego, umieszczony i ustawiony zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi okablowania. Przełącznik ten musi być zatwierdzonego typu i zapewniać odstęp 3 mm między stykami na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych przewodach, jeśli zezwalają na to lokalne przepisy).
- Przełącznik będzie łatwo dostępny dla użytkownika po zainstalowaniu płytki.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami.
- Na ścianach wokół płyty grzewczej należy stosować odporne na wysoką temperaturę i łatwe do czyszczenia powierzchnie (np. płytki ceramiczne).

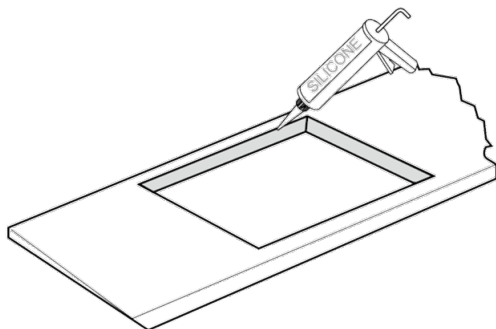
Po zainstalowaniu płyty sprawdź, czy:

- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub gniazdka.
- Zapewniony jest wystarczający przepływ świeżego powietrza z zewnątrz do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest instalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty umieszczana jest termiczna bariera ochronna, aby zapobiec kontaktowi ze spodem płyty.
- Przełącznik pozostaje łatwo dostępny dla użytkownika.

Przed umieszczeniem wsporników mocujących płytę należy umieścić na stabilnej i gładkiej powierzchni (na przykład użyć owijarki). Nie należy przykładać nadmiernej siły do elementów sterujących wystających z płyty.

Lokalizacja płyty

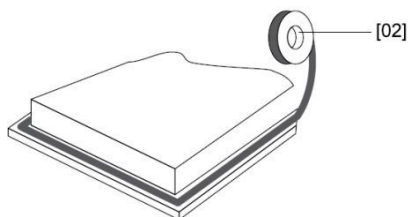
Płytę należy umieścić na stabilnej i gładkiej powierzchni (na przykład użyć pokrywy). Nie należy przykładać nadmiernej siły do elementów sterujących wystających z płyty.



01



Za pomocą odpowiedniego narzędzia wyciąć blat roboczy zgodnie z podanymi wymiarami (rys. 1). Uszczelnić krawędzie wycięcia w blacie silikonem lub PTFE i pozostawić do wyschnięcia przed montażem płyty.



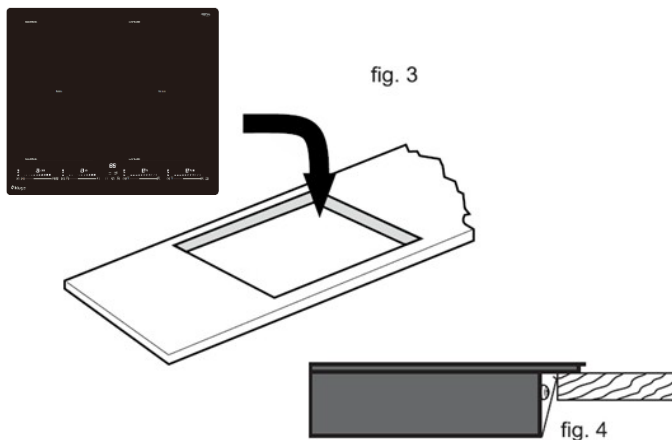
02



[04] x 1

Rozłóż i przyklej dostarczoną uszczelkę wzdłuż dolnej krawędzi płyty, upewniając się, że końce uszczelki zachodzą na siebie (rys. 2).

03



Nie używaj kleju do mocowania płyty do blatu. Po zamontowaniu uszczelki na płycie, wsuń ją w wycięcie w blacie. Zastosuj delikatny nacisk w dół, aby zapewnić dokładne uszczelnienie na całym obwodzie obręczy (rysunek 4).

Uwaga

1. Płyta indukcyjna może być instalowana wyłącznie przez wykwalifikowanych techników lub personel specjalistyczny. Oferujemy profesjonalny serwis. Nigdy nie należy przeprowadzać instalacji samodzielnie.
2. Płyty nie wolno instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką bębnową, ponieważ wilgoć może uszkodzić jej podzespoły elektroniczne.
3. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić skuteczne odprowadzanie ciepła, co zwiększa jej niezawodność.
4. Ściana i obszar strefy gotowania nad powierzchnią roboczą muszą być w stanie wytrzymać wysokie temperatury.
5. Aby zapewnić bezpieczeństwo i prawidłowe działanie urządzenia, ważne jest, aby wszystkie materiały użyte do instalacji (np. kleje, uszczelki) były odporne na wysokie temperatury.

Podłączanie płyty do sieci elektrycznej

Ta płyta może być podłączana do sieci elektrycznej wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Przed podłączeniem płyty do zasilania należy sprawdzić, czy:

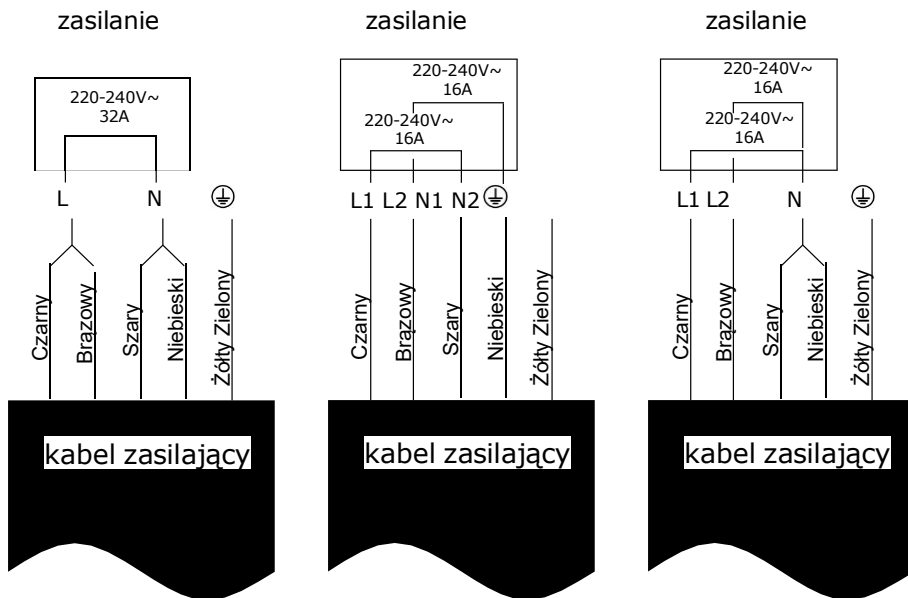


1. Okablowanie domowe jest odpowiednie do mocy pobieranej przez płytę.

2. Napięcie odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej płyty.
3. Przekrój kabla zasilającego może wytrzymać obciążenie wskazane na tabliczce znamionowej.
 Nie używaj adapterów, reduktorów ani rozgałęźników do podłączania płyty do sieci, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie lub pożar.
 Kabel zasilający nie może stykać się z żadnymi gorącymi częściami i musi być umieszczony w taki sposób, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekraczała 75 °C.



Skontaktuj się z elektrykiem, aby ocenić, czy okablowanie w domu jest odpowiednie bez konieczności wprowadzania modyfikacji. Tylko wykwalifikowany elektryk może dokonać jakichkolwiek modyfikacji.



- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność ta musi zostać wykonana przez autoryzowanego serwisanta przy użyciu specjalistycznych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli płyta jest podłączona bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik automatyczny z minimalnym odstępem 3 mm między stykami.
- Osoba przeprowadzająca instalację musi upewnić się, że połączenie elektryczne zostało wykonane prawidłowo i zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.
- Podczas instalacji nie wolno zginać ani ścisnąć przewodu zasilającego.
- Kabel zasilający musi być regularnie sprawdzany i może być wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników.
- Płytę grzewczą KPI6050BP, KPI6045BP można podłączyć zgodnie z wariantami przedstawionymi na schemacie podłączenia. Wymagane zabezpieczenie zależy od wybranego wariantu podłączenia; dla podłączenia jednofazowego 220–240 V~ wymagane jest zabezpieczenie 32 A, w przypadku pozostałych wariantów należy postępować zgodnie ze schematem podłączenia. Podłączenie może wykonać wyłącznie osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje, zgodnie z obowiązującymi przepisami.



UTYLIZACJA:

Nie wyrzucaj tego urządzenia do zmieszanych odpadów komunalnych. Po zakończeniu okresu użytkowania oddaj je do punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub do punktu selektywnego zbierania odpadów zgodnie z lokalnymi przepisami.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE). Symbol przekreślonego pojemnika na kółkach umieszczony na produkcie oznacza, że po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie nie może być usuwane razem ze zmieszanyimi odpadami komunalnymi. Prawidłowe przekazanie urządzenia pomaga zapobiegać możliwym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi oraz wspiera ponowne użycie, odzysk i recykling materiałów.

Informacje dotyczące możliwości oddania, zbiórki, przetwarzania i recyklingu tego produktu można uzyskać we właściwym urzędzie lokalnym, u operatora systemu gospodarowania odpadami komunalnymi lub u sprzedawcy, u którego produkt został zakupiony.

Informacje dotyczące domowych płyt elektrycznych zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014

| | Symbol | Wartość | Jednostka |
|--|--|--|-----------|
| Model | IH6474IS01A-5555 KPI6050BP, KPI6045BP | | |
| Typ płyty grzewczej | Płyta indukcyjna | | |
| Liczba stref gotowania i/lub powierzchni | | 4 | |
| Technologia grzewcza (indukcyjne strefy i obszary gotowania, promiennikowe strefy gotowania, elektryczne płyty grzewcze) | | Ogrzewanie indukcyjne | |
| W przypadku okrągłych stref lub obszarów gotowania: średnica obszaru użytkowego na elektrycznie ogrzewaną strefę gotowania, zaokrąglona do najbliższych 5 mm. | Φ | Przód: 19 Tyl: 19 | cm |
| W przypadku nieokrągłych stref lub obszarów gotowania: długość i szerokość powierzchni użytkowej na elektrycznie ogrzewaną strefę lub obszar gotowania, w zaokrągleniu do najbliższych 5 mm. | L W | Strefa 1: 38 x 19 Strefa 2: 38 x 19 | cm |
| Zużycie energii na strefę lub obszar gotowania, obliczone na 1 kg | Gotowanie elektryczne EC | Przód: 179,8 Tyl: 182,9 | Wh/kg |
| Zużycie energii przez całą płytę grzewczą, obliczone na 1 kg | Płyta elektryczna EC | 181,4 | Wh/kg |

Safety warnings

Your safety is important to us. Please read these instructions carefully before using the induction hob.

Installation

Risk of electric shock

- Disconnect the hob from the mains before carrying out any maintenance or work on it.
- Connection to a functional earth is mandatory and essential.
- Changes to the domestic electrical installation must only be carried out by a qualified electrician.
- Failure to follow these instructions may result in electric shock or death.

Risk of injury from sharp edges

- Take care – the edges of the hob may be sharp.
- Careless handling may result in injury or cuts. **Important**

safety instructions

- Please read these instructions carefully before installing or using the hob.
- Never place flammable materials or

objects on the hob.

- Pass these instructions on to the installer – as this may reduce installation costs.
- The panel must be installed in accordance with these instructions; failure to do so may result in danger.
- Installation and earthing must only be carried out by a qualified professional.
- Connect the panel to a circuit with a disconnect switch that ensures complete disconnection from the mains.
- Incorrect installation may invalidate the manufacturer's warranty or liability.

Operation and maintenance

Risk of electric shock

- Do not cook on a damaged or cracked hob. If the surface cracks, switch off the hob immediately at the main switch and contact an authorised service centre.
- Switch off the hob at the main switch before cleaning or maintenance.
- Failure to follow these instructions may result in electric shock or death.

Health risks

- The hob complies with electromagnetic safety standards.
- People with a pacemaker or other implants (e.g. an insulin pump) should consult a doctor or the implant manufacturer before use to check whether the electromagnetic field will affect them.
- Failure to follow this advice may lead to serious health problems or death.

Risk of hot surface

- During operation, parts of the board become hot and may cause burns.
- Do not touch the glass surface with your body, clothing or any objects other than suitable cookware until it has cooled down.
- Do not place metal objects (e.g. knives, forks, spoons, lids) on the hob – they may become hot.
- Keep children out of reach.
- Pot handles may be hot. Ensure they do not protrude above the active zones and keep them out of children's

reach.

- Failure to follow these instructions may result in burns or scalding. **Risk of injury from sharp edges**
- The scraper has a sharp edge when the cover is removed. Use it with care and store it out of reach of children.
- Careless handling may result in injury or cuts. **Important safety instructions**
- Never leave the hob unattended whilst it is switched on. Overcooking may result in smoke or grease splatters, which could catch fire.
- Do not use the hob as a work surface or for storing items.
- Do not leave any objects or crockery on the hob.
- Do not place magnet-sensitive items (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the hob – the electromagnetic field may damage them.
- Do not use the hob to heat the room.

- Always switch off the cooking zones and the hob using the touch controls as described in this manual after use. Do not rely on the cookware detection function to switch off the zones when the pan is removed.
- Do not allow children to play with the hob, sit on it, stand on it or climb on it.
- Do not store items on top of the hob that might tempt children – they could injure themselves if they climb onto the hob.
- Do not leave children unattended in a room where the hob is switched on.
- Children or persons with disabilities that prevent them from using the hob safely must be instructed by a responsible person and supervised by them so that they do not endanger themselves or others.
- Do not repair or replace any parts of the board unless specified in the instructions. Entrust any other repairs to an authorised technician.
- Do not use steam cleaners to

clean the worktop.

- Do not place or drop heavy objects onto the hob.
- Do not stand on the hob.
- Do not use pots with sharp edges or drag them across the glass – this may cause scratches.
- Do not use steel wool or coarse abrasive cleaners, as these may damage the glass.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a qualified technician to avoid any danger.
- The hob is intended for domestic and similar uses, such as:
 - staff kitchens in shops, offices and workplaces;
 - homes;
 - accommodation facilities such as hotels and motels;
 - bed and breakfast-style accommodation.
- **WARNING:** The hob and its parts become hot during use. Do not touch

the cooking zones. Keep children under 8 years of age out of reach unless they are under constant supervision.

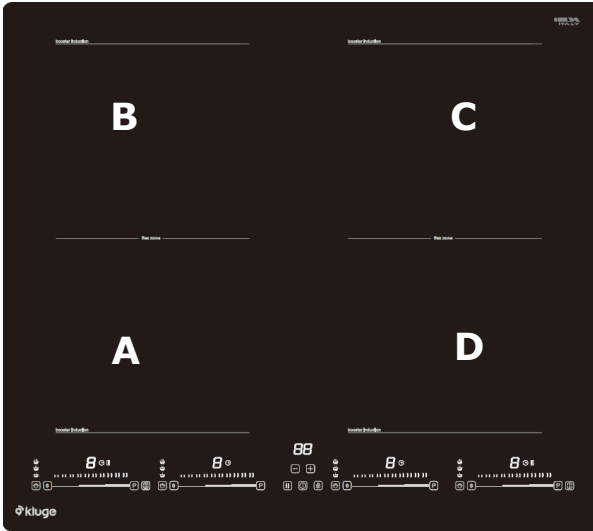
- The board may be used by children aged 8 and over and people with reduced mobility, provided they are supervised or have been instructed on safe use and understand the risks.
- Children must not play with the board. Cleaning and maintenance must not be carried out without supervision.
- **WARNING:** Cooking with oil or fat without supervision may cause a fire. Never extinguish a fire with water – switch off the hob and cover the flame with a lid or fire blanket.
- **WARNING:** Fire hazard: do not store anything on the hob.
- **Warning:** If the surface cracks, switch off the hob to avoid electric shock (for hobs with a glass-ceramic or similar surface that protects live parts).
- Do not use a steam cleaner.
- The hob is not designed to be

controlled by an external timer or remote control system.

Congratulations on your purchase of a new induction hob! We recommend that you read this user and installation manual to understand how to install and operate the hob correctly.

For installation details, please refer to the **Installation** section. Before first use, please read the safety instructions carefully and keep the manual for future reference.

Product description













Cooking zone power

| Hob zone | Maximum power |
|----------|--------------------------|
| A | 1500/1800/2000 W (Boost) |
| B | 2000/2400/2800 W (Boost) |
| C | 2000/2400/2800 W (Boost) |
| D | 1500/1800/2000 W (Boost) |

Note: The total available power is distributed across all active cooking zones. If the combined settings for the cooking zones at higher power levels exceed the maximum electrical capacity of the phase, the hob will automatically distribute the available power across the individual zones. This means that the power of some zones may be temporarily reduced to prevent the electrical circuit from becoming overloaded. On the display, the temperature setting for zones with reduced power will alternate between the originally selected setting and the reduced setting. After a short time, only the reduced temperature setting will be shown. This ensures safe operation without compromising overall cooking performance.

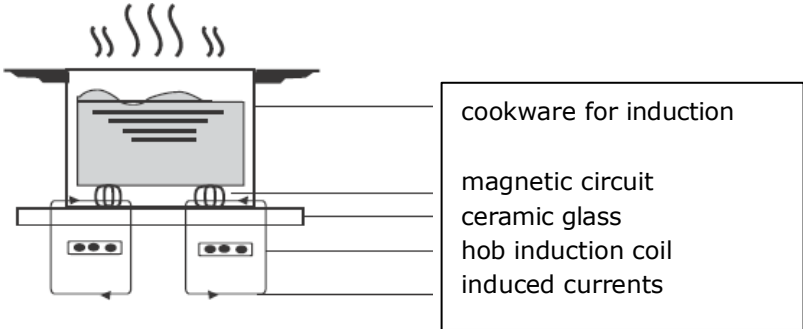
Control panel



| Button | Description |
|--|---|
| A  | Button for direct selection of the cooking zone |
| B  | Child lock button |
| C  | ON/OFF button |
| D Power control slider  | |
| E  | Boost power control button |
| F  | Timer indicator icon (non-button) |
| G  | Cooking functions button |
| H  | Pause button |
| I  | Bridge Zone function button |
| J  | Timer control buttons |

About Induction Cooking

Induction cooking is safe, modern, efficient and economical. Heat is generated by electromagnetic induction directly in the pan, not through the glass surface. The glass only heats up secondarily from the pan.

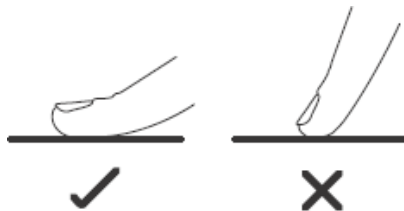


Before using your new induction hob

- Please read these instructions, particularly the 'Safety warnings' section.
- Remove any protective film that may be on the hob.

Using the touch controls

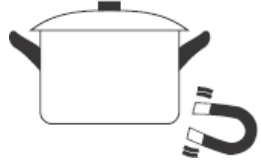
- The controls respond to a light touch – do not press hard.
- Use the pad of your finger, not the tip.
- A beep will sound with every touch.
- Keep the controls clean, dry and free from any objects (e.g. cloths or cookware). Even a thin layer of water can make the controls difficult to use.



Choosing suitable cookware



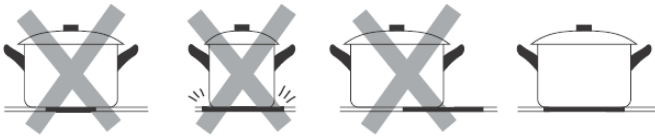
- Only use cookware designed for induction – look for the induction symbol on the packaging or base.
- Check suitability using a magnet test: if the magnet sticks to the bottom, the container is suitable for use.
- If you don't have a magnet:
 1. Pour water into the container.
 2. If the 'U' symbol is not flashing on the display and the water is heating up, the container is suitable.
- Unsuitable materials: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramics, stoneware.



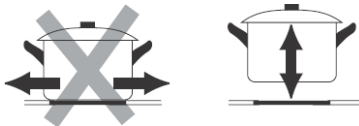
Do not use cookware with sharp edges or a curved base.



The base of the cookware must be smooth, flat and the same size as the cooking zone. A slightly larger diameter increases efficiency. Smaller cookware reduces performance, and the hob may not recognise cookware smaller than 140 mm. Always centre the cookware on the zone.



Lift the cookware – do not drag it across the glass to avoid scratching it.



Using an induction hob

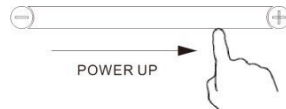
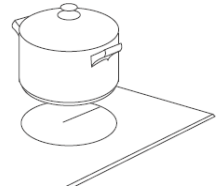
Start cooking

1. Touch the ON/OFF button (C) and hold it down for 3 seconds.
 - a. The hob will beep once and all zones will display "--", indicating that it is in standby mode.



Note: If you do not select a cooking zone and power level, the hob will switch off automatically.

2. Place a pan suitable for induction cooking on the selected cooking zone; ensure that both the base of the pan and the surface of the zone are clean and dry.
3. Depending on the position of the pan on the cooking zone, select the corresponding zone by pressing the zone selection button (A) or the power setting button (D). The zone indicator will flash for 5 seconds.
4. Set the power level using the slider (D) and heating will begin.



- If you do not set the heating level within 1 minute, the induction hob will switch off automatically. You will need to start again from step 1.
- You can change the heating settings at any time during cooking as required.

If the display flashes 'E' alternately with the set power level:

This means that:

- there is no pan on the correct cooking zone, or
- the pot or pan used is not suitable for induction cooking, or



- the pan is too small or is not correctly centred on the zone. Heating will not take place if there is no suitable pan on the zone. The display will
minute if there is no pan.

Ending cooking

1. Reduce the power using the power control button (D) for the relevant cooking zone that you wish to switch off.
2. Press the '0' button to reduce the power to '0'.
3. Caution: hot surfaces!
 - The display will show 'H' next to a hot cooking zone that is too hot to touch.
 - This indicator will disappear once the surface temperature has dropped to a safe level.
 - This function can also be used to save energy if you want to keep a pot or pan warm.

Using the Boost function

Activating the Boost function:


1. Press the Boost button (E) ; 'b' will appear on the zone indicator and the power will reach the first boost level: zones A and D: 2400 W, zones B and C: 1800 W. The Boost function lasts for 5 minutes, after which the zone's power returns to level 9 and operation continues.
2. Hold down the Boost button (E)  for 3 seconds; the zone indicator will alternate between 'P' and '2' and the power will reach its maximum level: zones A and D – 2800 W, zones B and C – 2000 W. The Power Boost function lasts for 5 minutes, after which the zone power returns to level 9 and operation continues.

Cancelling the Boost function:

1. Press the power control button (D) for the zone you wish to deactivate.
2. Press the power button (D) again to cancel the Booster function.
 - The Boost function is available for all cooking zones.
 - After 5 minutes, the hob will automatically return to level 9.

Using the cooking functions

You can select 5 practical cooking functions by pressing the cooking functions button

(H)  ; each press switches to the next function.

1. Select a cooking zone by pressing the zone selection button (A).
2. While the LED indicator for the selected zone is flashing, press the cooking function button (H); the zone LED will display the following icons:



- Melting or defrosting (approx. 50 °C)



- Heating or keeping warm (approx. 70 °C)



- Gentle simmering, temperature close to boiling point.





- Deep-frying, maintaining the oil temperature at around 160 °C



- Automatic boiling function. For pans of the same size as the hob zone, the water is heated to boiling point and kept there for 15 minutes, after which the heating switches off automatically.

Using the pause function – Stop & Go


The pause function can be used at any time during cooking. It allows you to stop the hob and return to it later whilst retaining all settings.

1. Check that the cooking zone is in operation.
2. Press the Stop & Go button (H)  . All cooking zone displays will show "  ". The hob will be paused, except for the Stop & Go (H), ON/OFF (C) and child lock (B).
3. To cancel the pause, press the Stop & Go (H) button and then press any other button once, except for Stop & Go (H) and ON/OFF (C); the cooking zones will return to their previous power settings.


Using the child lock

- You can lock the controls to prevent accidental use (for example, children might accidentally switch on the zones).
- When locked, all controls except the ON/OFF button are deactivated.

Locking the controls:

Press and hold the child lock button (B)  for 3 seconds. "Lo" will appear on the timer display.

Unlocking the controls:

1. Make sure the induction hob is switched on.
2. Press and hold the child lock button (B)  for a few seconds.
3. You can now start using your induction hob again.



When the hob is in lock mode, all controls except the ON/OFF button are inactive. In an emergency, you can always switch off the hob using the ON/OFF button, but you must first unlock it before using it again.



Using the timer

You can use the timer in two different ways:

- You can set it as a timer. In this case, the timer will not switch off any zone once the set time has elapsed.
- You can set it to switch off one cooking zone once the set time has elapsed.
- The timer can be set for a maximum of 99 minutes.

Using the timer as a kitchen timer

If you do not select a cooking zone:

1. Make sure that at least one cooking zone is switched on. Note: the timer can also be used without selecting a cooking zone.
2. Press the "-" or "+" button on the timer (J)  . The timer indicator will start flashing and "00" will appear on the display.
3. Set the time by pressing the "-" or "+" buttons on the timer control.

- Tip: Pressing the “-” or “+” button once decreases or increases the time by 1 minute.
 - Holding down the “-” or “+” button will decrease or increase the time by 10 minutes.
4. Once the time has been set, the countdown will start immediately. The display will show the remaining time.
 5. Once the set time has elapsed, an audible signal will sound for 30 seconds and the timer indicator will go out.

Setting the timer to switch off one or more cooking zones

If you are setting the timer for a single zone:

1. Select the relevant cooking zone by touching the power control button (D). The zone indicator will flash.
2. Use the “+” and “-” buttons (J) next to the power slider to set the time from 1 to 99 minutes.
3. Once the time has been set, the countdown begins. The display shows the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.
 - Tip: Press the “-” or “+” button once to decrease or increase the time by 1 minute.
 - Hold down the “-” or “+” button to decrease or increase the time by 10 minutes.

Note: The red dot next to the power level indicator will light up and indicates the selected zone.

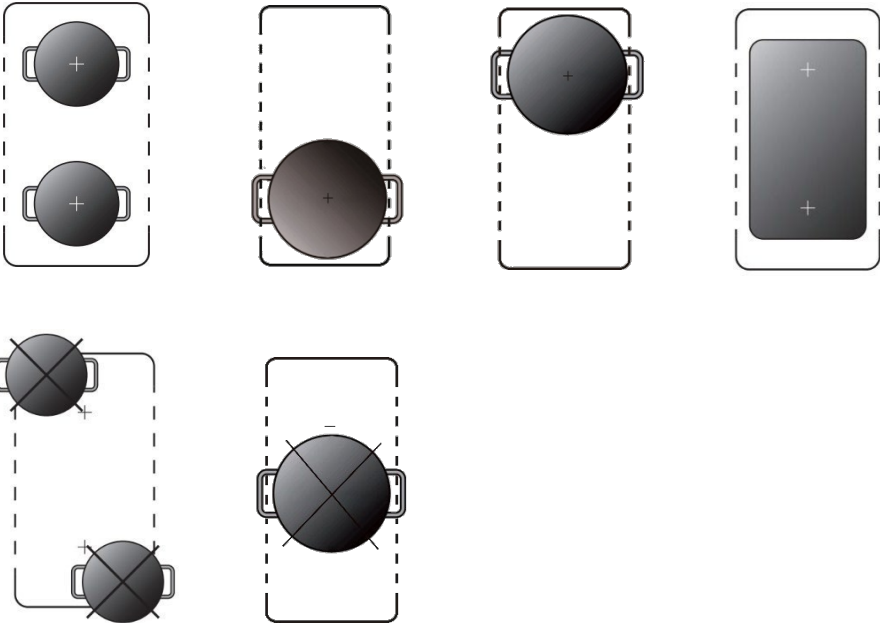


4. Once the set time has elapsed, the relevant cooking zone will switch off automatically. The other zones will remain in operation if they were previously switched on.
5. When using the “timer as a countdown timer” and the “zone switch-off timer” simultaneously, the display will prioritise the remaining time on the countdown timer. Press the zone button to display the remaining time until the zone switches off.


Using the linked zone function Flex Zone

- This area can be used as a single connected cooking zone at any time, depending on your cooking needs.
- The flexible area consists of two independent induction zones that can be controlled separately. When used as a single zone, moving a pan within this area maintains the same power level as the original zone, whilst the part without a pan switches off automatically.
- Important: Make sure the pan or pot is centred on a single cooking zone. An oval or rectangular pan, pot, roasting tin or frying pan is the ideal choice.

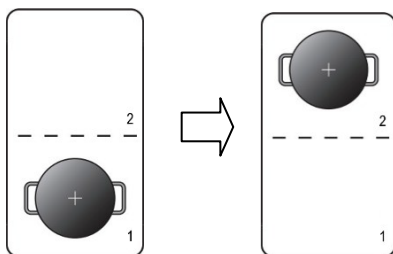
Examples of correct and incorrect pot placement.



Activating the Smart Flex function for linked zones:

1. When the hob is switched on, press the flex zone function button (I)  to activate the flex zone function.
2. Once the flex zone has been activated, the hob will switch to smart flex mode without any further manual operation.
3. If the Smart Flex function has been deactivated by mistake, follow step 1 to switch it back on.

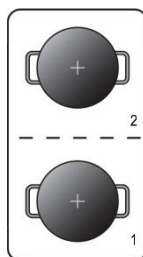
C) If there is only one pan on the flex zone:



When the pan is placed at the front of the flex zone, the hob switches on automatically and sets the power to level 9 for rapid heating.

If the pan is placed at the back, the hob switches on and sets the power to level 2 for keeping warm.

D) If there are two pans on the flex zone:




If two pans are placed on the flex zone within 5 seconds, the hob switches on automatically, setting the power of the first zone to level 9 and the second zone to level 2.

Deactivating the Smart Flex linked zone function:

When the Smart Flex function is active, press the power control button for the upper or lower zone (D)  _____  and adjust


the output manually.




The smart flex function will be deactivated and the hob will operate as a standard flex (bridge) zone with the same power output across the entire connected zone.

Alternatively, press the flex zone function button (I)  to deactivate smart flex and switch to normal flex zone mode.

Normal flex zone function:

To activate the normal flex zone function:

Press the flex zone function button (I). 

Press the    upper or lower zone power control button (D) and set the power manually. The Smart Flex function will be deactivated and the hob will operate as a standard Flex (bridge) zone.

Overheating protection

The board is equipped with a temperature sensor that monitors the internal temperature. If an excessive temperature is detected, the board automatically shuts down.

Memory function


If you accidentally press the ON/OFF button whilst cooking, you can press the button again within 10 seconds and the hob will return to its previous settings. If the hob is switched off for longer than 10 seconds, the memory function is deactivated and it is not possible to restore the previous settings.


If the power supply is interrupted, the memory function is not active.

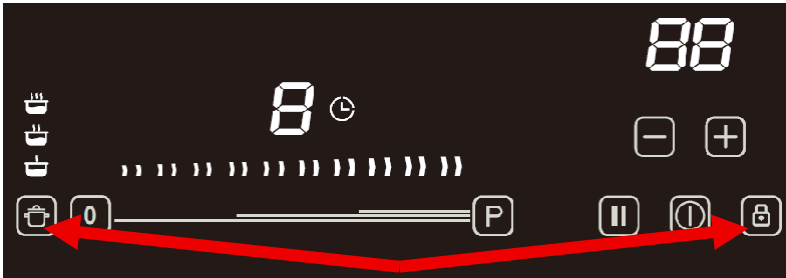
Power Management



You can limit the hob's maximum power output to save energy or adapt to the type of electrical installation.

1. Switch on the hob using the ON/OFF button (C). If no further controls are used, the hob will enter standby mode after 1 minute.

2.  When the hob is in standby mode, press the cooking function buttons (G) for zones A and B and hold down the child lock button at the same time

(B) Press and hold the  button for 3 seconds. The timer display will show "55".



3. Press the Pause Stop & Go button (H)  ; the display will show "55".
4. Repeat step 2; the timer indicator will display the current maximum power setting: 28 / 45 / 60 / 74, with the default value being 74 (7200 W).
5. Use the "+" and "-" buttons (J) next to the power slider to set the maximum power to 28 (2800 W), 45 (4500 W), 60 (6000 W) or 74 (7200 W).
6. Press the Pause Stop & Go button (H)  to confirm the setting. The hob will automatically return to standby mode.

If the board is switched off during setup, the changes will not be saved and you will need to start again from step 1.

Detection of small objects

If a pot of unsuitable size or a non-magnetic pot (e.g. aluminium) or other small object (e.g. knife, fork, key) is left on the hob, the hob will switch to standby mode after 1 minute. The fan will continue to cool the hob for a further 1 minute.

Automatic shut-off protection

Automatic switch-off is a safety feature of your induction hob. If you forget to switch off the hob, it will switch off automatically. The default operating times for different power levels are shown in the table below:

| Power level | 1-3 | 4-6 | 7-8 | 9 |
|------------------------------|-----|-----|-----|----|
| Default operating time (min) | 360 | 180 | 120 | 90 |

Once the cookware is removed, the hob stops heating immediately and

switches off automatically after 2 minutes.



People with a pacemaker should consult their doctor before using the board.

Error codes and possible solutions

If a fault occurs, the induction hob will switch to safety mode and display the corresponding codes:

| Error code | Possible cause | What to do |
|------------|--|---|
| | No pan or unsuitable pan; | Replace the pot; |
| ER03 | Water or pot on the glass above the control panel | Clean the glass surface of the user interface area |
| F1E | The connection between the display panel and the left base plate is faulty (cooking zone whose indicator shows "E"). | 3. The connection cable is not properly connected or is faulty; 4. Replace the base plate. |
| F3E | Coil temperature sensor fault. (cooking zone whose indicator shows "E") | Replace the coil sensor |
| F4E | Fault in the hob temperature sensor. (cooking zone whose indicator displays "E") | Replacement of the hob |
| E1E | The temperature sensor on the ceramic glass hob is overheating | Once the induction hob has cooled down, restart it. |
| E2E | The IGBT temperature sensor is high | Once the induction hob has cooled down, restart it. |
| E3E | Abnormal supply voltage (too high) | Check that the power supply is normal; switch on if the power supply is normal. |
| E4E | Abnormal supply voltage (too low) | Check that the power supply is OK; switch on if the power supply is normal. |
| E5E | Temperature sensor fault (cooking zone whose indicator shows "E"). | The connection cable is not properly connected or the unit is faulty; |

The above are procedures for assessing and checking common faults. Please do not dismantle the hob yourself to avoid risks and damage to the induction hob; instead, contact your supplier.

Technical specifications

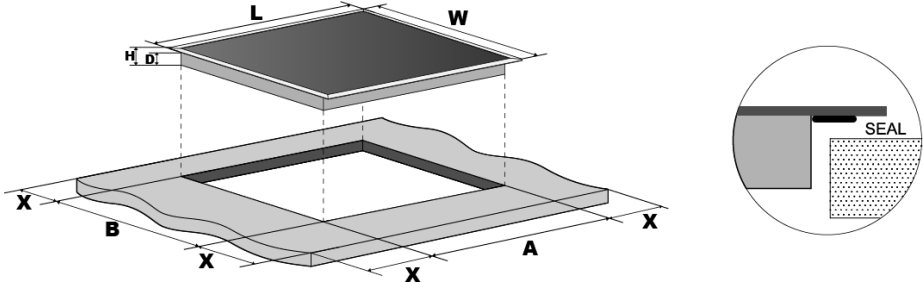
| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Hob | KPI6050BP, KPI6045BP |
| Cooking zones | 4 zones |
| Supply voltage | 220–240 V~ / 380–415 V~ |
| Installed electrical power | 6800–7400 W |
| Product dimensions WxDxH (mm) | 590x520x58 |
| Built-in dimensions AxB (mm) | 565x495 |

Weights and dimensions are approximate. Specifications and design are subject to change without prior notice due to continuous product improvement.

Installation

Preparing the installation

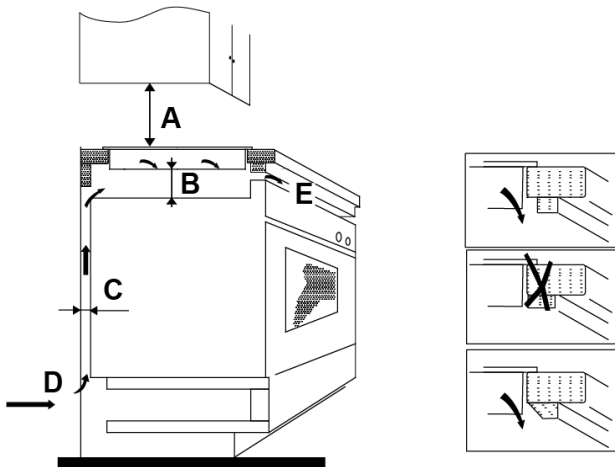
Cut out the worktop to the dimensions shown in the diagram. For installation and use, a minimum of 5 cm of clearance must be maintained around the opening. Ensure that the worktop is at least 30 mm thick mm. Choose a heat-resistant material to prevent significant warping caused by heat radiating from the board. See below:



| L (mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B (mm) | X (mm) |
|--------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|
| 590 | 520 | 58 | 54 | 565 | 495 | 50 min |

Ensure the hob is well ventilated and do not block the air inlets or outlets. Make sure the hob is installed correctly. See below:

Note: The safe distance between the hob and the cupboard above it must be at least 760 mm.



| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|--------|--------|--------|-----------|-----------------|
| 760 | 50 min | 20 min | Air inlet | Air outlet 5 mm |

Before installing the hob, check that:

- The work surface is flat and level, and that no structural elements obstruct the space required for installation.
- The worktop is made from heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven is fitted with a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all distance requirements and applicable standards and regulations.
- The fixed electrical installation includes a suitable switch ensuring complete disconnection from the mains supply, positioned and configured in accordance with local electrical installation regulations.
This switch must be of an approved type and provide a 3 mm gap between contacts on all poles (or on all live conductors, where permitted by local regulations).
- The switch shall be easily accessible to the user once the panel has been installed.
- If you have any doubts regarding installation, consult your local building authorities and regulations.
- Use heat-resistant and easy-to-clean materials (such as ceramic tiles) on the walls around the hob.

After installing the hob, check that:

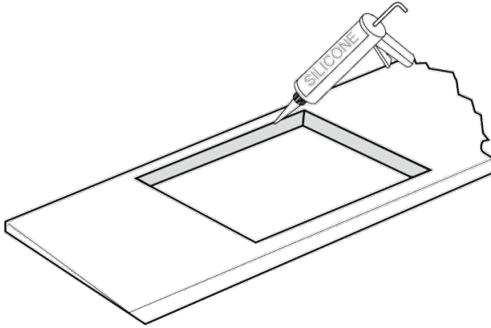
- The power cable is not accessible through cabinet doors or sockets.
- There is sufficient fresh air supply from outside to the base of the hob.
- If the hob is installed above a socket or cupboard, a heat shield is placed beneath its base to prevent contact with the underside of the hob.
- The power switch remains easily accessible to

the user. Before positioning the mounting brackets

The hob should be placed on a stable and smooth surface (e.g. use the packaging). Do not apply excessive force to the controls protruding from the hob.

Positioning the hob

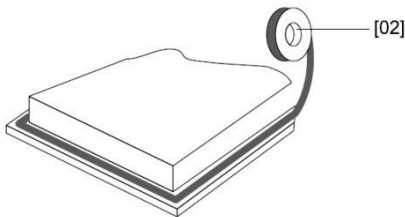
The board should be placed on a stable, smooth surface (for example, use the packaging). Do not apply excessive force to the controls protruding from the board.



01



Cut the worktop to the specified dimensions (Fig. 1) using suitable tools. Seal the edges of the cut-out in the worktop with silicone or PTFE and allow to dry before installing the hob.



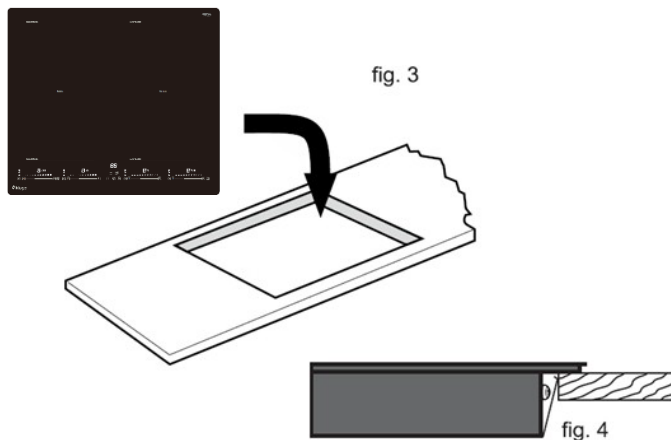
02



[04] x 1

Unroll and stick the supplied seal along the bottom edge of the hob and ensure that the ends of the seal overlap (Fig. 2).

03



Do not use adhesive to secure the hob to the worktop. Once the gasket is fitted to the hob, slide it into the cut-out in the worktop. Apply gentle downward pressure to ensure a thorough seal around the entire edge (Fig. 4).

Warning

1. An induction hob must only be installed by qualified technicians or specialist personnel. We offer professional installation services. Never attempt to install it yourself.
2. The hob must not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or tumble dryer, as moisture can damage its electronic components.
3. The induction hob must be installed in such a way as to ensure effective heat dissipation, which increases its reliability.
4. The wall and the area of the cooking zone above the worktop must be able to withstand high temperatures.
5. To ensure the safety and proper functioning of the appliance, all materials used during installation (e.g. adhesives, seals) must be heat-resistant.

Connecting the hob to the mains

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

Before connecting the hob to the mains, check that:



1. The domestic electrical installation is suitable for the power consumption of the hob.

- The voltage corresponds to the value stated on the hob's rating plate.
- The cross-sections of the power cable are rated for the load specified on the type plate.

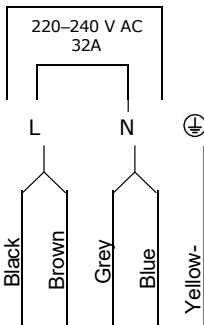
Do not use adaptors, reducers or splitters to connect the board to the mains, as these may cause overheating or a fire.

The power cable must not come into contact with any hot parts and must be positioned so that its temperature does not exceed 75 °C at any point.

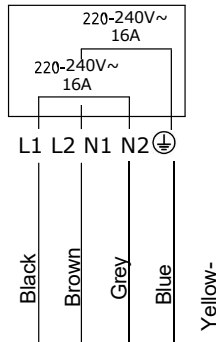


Contact an electrician to assess whether your home's electrical wiring is compliant without the need for modifications. Any modifications must only be carried out by a qualified electrician.

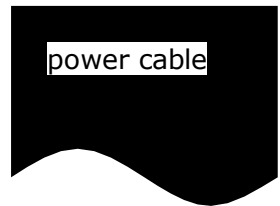
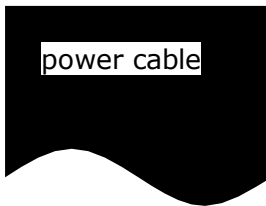
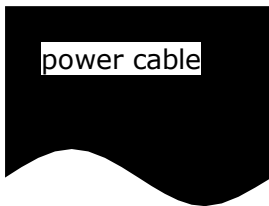
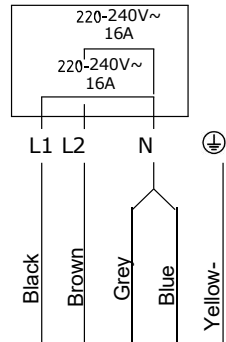
power supply



power supply



power supply



- If the power cable is damaged or needs replacing, this operation must be carried out by an authorised service technician using specialist tools to prevent accidents.
- If the hob is connected directly to the mains, a multi-pole circuit breaker with a minimum contact gap of 3 mm must be installed.
- The person carrying out the installation must ensure that the electrical connection is made correctly and in accordance with safety regulations.
- The power cable must not be bent or compressed during installation.
- The power cable must be checked regularly and may only be replaced by authorised technicians.
- The KPI6050BP, KPI6045BP hob can be connected using the methods shown in the wiring diagram. The required circuit protection depends on the selected connection variant; for a single-phase 220–240 V~ connection, 32 A protection is required. For other connection variants, follow the wiring diagram. The appliance may only be connected by a qualified person in accordance with the applicable regulations.



DISPOSAL:

Do not dispose of this appliance with mixed household waste. At the end of its service life, take it to a designated collection point for waste electrical and electronic equipment or to a local collection facility in accordance with local regulations.

This appliance is marked in accordance with Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council on waste electrical and electronic equipment (WEEE). The crossed-out wheeled bin symbol on the product indicates that the appliance must not be disposed of with mixed household waste at the end of its service life. Correct disposal helps prevent possible negative effects on the environment and human health and supports the reuse, recovery and recycling of materials.

Information about return options, collection, treatment and recycling of this product can be obtained from your local authority, the operator of the municipal waste management system or the retailer from whom you purchased the product.

Information for domestic electric hobs in accordance with Commission Regulation (EU) No 66/2014

| | Symbol | Value | Unit |
|---|--|------------------------------------|-------|
| Model | IH6474IS01A-5555 KPI6050BP, KPI6045BP | | |
| Hob type | Induction hob | | |
| Number of cooking zones and/or surfaces | | 4 | |
| Heating technology (induction hobs and zones, radiant hobs, electric hotplates) | | Induction heating | |
| For circular cooking zones or areas: the diameter of the usable area of the electrically heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm | Φ | Front: 19 Rear: 19 | cm |
| For non-circular cooking zones or areas: the length and width of the usable area of the electrically heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm | L W | Zone 1: 38 x 19 Zone 2: 38 x 19 | cm |
| Energy consumption per cooking zone or surface, calculated per 1 kg | EC electric cooking | Front: 179.8 Rear: 182.9 | Wh/kg |
| Total energy consumption of the cooktop, calculated per 1 kg | EC electric hob | 181.4 | Wh/kg |

Výrobce:

ELMAX STORE a.s.

Topolová 777/2, 735 42 Těrlicko, Česká republika

info@elmax.cz

Záruční a pozáruční servis:

tel.: +420 599 529 251

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

Prodej náhradních dílů:

tel: +420 599 529 250

email: servis@elmax.cz

www.elmax.cz

Výhradný distribútor značky Kluge pre Slovensko:

ELEKTRO STORE SK, s.r.o.

Horná 116, 022 01 Čadca, Slovenská republika

info@elmax.cz

Záručný a pozáručný servis:

tel.: +421 915 473 787

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

Predaj náhradných dielov:

tel: +421 915 473 787

email: servis@elmax.cz

www.elmax.sk

Oficjalny dystrybutor marki Kluge w Polsce:

RANKOR AGD, sp. z o. o.

Wincentego Styczyńskiego 22, 41-500 Chorzów, Polska

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

email: serwis@agd-rankor.pl

Sprzedaz części zamiennych:

tel: +48 603 749 562

email: serwis@agd-rankor.pl

www.klugepolska.pl

Manufacturer:

ELMAX STORE, a.s.

Topolová 777/2, 735 42 Těrlicko, Czech Republic

info@elmax.cz

Warranty and after-sales service:

tel.: +420 599 529 251

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

Sale of spare parts:

tel: +420 599 529 250

email: servis@elmax.cz

www.elmaxstore.eu

