

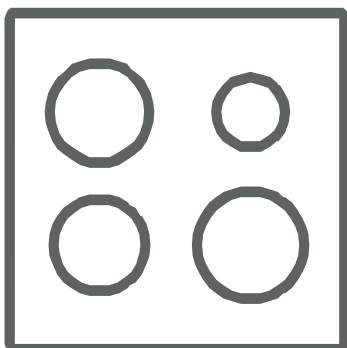


**CZ** Varná deska / Návod k použití

**EN** Hob / User Manual

**PL** Płyta grzewcza / Instrukcja obsługi

**SK** Varná doska / Návod na používanie








**KPI6010B**



**Děkujeme, že jste si vybrali tento produkt.**

Tento návod k použití obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny k používání a údržbě tohoto spotřebiče.

Přečtěte si, prosím, před použitím spotřebiče tento návod k použití a uložte si ho pro případ, že ho budete potřebovat v budoucnosti.

<b>Ikona</b>	<b>Typ</b>	<b>Význam</b>
	<b>VAROVÁNÍ</b>	Nebezpečí zranění nebo smrti
	<b>NEBEZPEČÍ ZASAŽENÍ ELEKTRICKÝM PROUDEM</b>	Riziko nebezpečného napětí
	<b>POŽÁR</b>	Varování; Riziko požáru / Hořlavé materiály
	<b>UPOZORNĚNÍ</b>	Riziko úrazu nebo poškození majetku
	<b>DŮLEŽITÉ / POZNÁMKA</b>	Správný provoz systému

# OBSAH


1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	5
1.1 Obecná bezpečnostní upozornění .....	5
1.2 Upozornění k instalaci .....	7
1.3 Během použití .....	8
1.4 Při čištění a údržbě .....	9
2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ .....	10
2.1 Pokyny pro osobu provádějící montáž .....	10
2.2 Instalace varné desky .....	10
2.3 Napojení elektroinstalace a bezpečnost .....	13
3. VLASTNOSTI PRODUKTU .....	14
4. POUŽITÍ PRODUKTU .....	15
4.1 Ovládací panel .....	15
5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....	19
5.1 Čištění .....	19
6. ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA .....	20
6.1 Odstraňování potíží .....	20
6.2 Přeprava .....	20
7. TECHNICKÉ ÚDAJE .....	21
7.1 Informační list o energetické účinnosti .....	21



# 1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY


- Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte všechny pokyny a uchovejte je na přístupném místě, kde je v případě potřeby naleznete.
- Tento návod je připraven tak, aby bylo možné ho použít pro více než jeden model, takže v něm mohou být popsány funkce, které váš spotřebič nemá. Proto je při čtení tohoto návodu k použití důležité věnovat pozornost obrázkům.



## 1.1 Obecná bezpečnostní upozornění


- Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnosti nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí smí spotřebič používat pouze pod dohledem nebo pokud jim byly poskytnuty informace o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím rizikům. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nikdy nesmí provádět děti bez dozoru.

 **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Dbejte na to, aby se děti do 8 let nepohybovali v blízkosti spotřebiče, nebo na ně neustále dohlížejte.

  **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit takový požár vodou, ale vypněte spotřebič, a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.

 **UPOZORNĚNÍ:** Na vaření je potřeba dohlížet. Na krátký proces vaření je třeba dohlížet nepřetržitě.

  **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.

 **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch popraskaný, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- V případě indukčních varných desek nesmíte na horký povrch pokládat kovové předměty, např. nože, vidličky, lžíce a pokličky, neboť by se mohly rozehrát.
- U indukčních varných desek vypněte po skončení vaření varný prvek pomocí ovládacího knoflíku. Nespoléhejte na detektor nádobí.
- U modelů, jejichž součástí je kryt varné desky, otřete před použitím z krytu veškeré nečistoty, a než kryt přiklopíte, počkejte, dokud deska nezchladne.
- Nepoužívejte při provozu spotřebiče externí časovač nebo samostatný systém dálkového ovládní.
- Nepoužívejte na čištění povrchů trouby hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky. Pokud by poškrábaly povrch, mohlo by dojít k roztržení skla dvířek nebo poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
- Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými a mezinárodními směrnici a nařízeními.
- Údržbu a opravy musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Montáže a opravy prováděné neautorizovanými technikami mohou být nebezpečné. Neměňte a nijak neupravujte technické parametry spotřebiče. Nevhodné mřížky sporáku mohou způsobit nehodu.
- Před napojením spotřebiče se ujistěte, zda lokální distribuční síť (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s technickými parametry spotřebiče. Technické

parametry tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku.

**⚠ UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič je navržen pouze k vaření jídla a je určený pouze k domácímu vnitřnímu použití. Nesmí se používat k žádnému jinému účelu, například mimo domácnost, v komerčním prostředí nebo k vytápění místnosti.

- K zajištění vaší bezpečnosti jsme přijali veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste ho nepoškrábali. Dejte pozor, abyste příslušenstvím nenarazili do skla.
- Dbejte na to, abyste během montáže neskřípli nebo nepoškodili napájecí kabel. Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak předešlo nebezpečí.
- Dbejte na to, aby se děti a domácí zvířata nepřibližovali ke spotřebiči.
- Když indukční desku zrovna používáte, dbejte, aby v její blízkosti nebyly předměty citlivé na magnetické pole (např. kreditní karty, bankovní karty, hodinky a podobné věci). Důrazně doporučujeme, aby se osoby používající kardiostimulátor před použitím indukční varné desky nejprve poradily se svým kardiologem.

## 1.2 Upozornění k instalaci


- Spotřebič nespouštějte, dokud nebude zcela nainstalovaný.
- Montáž spotřebiče musí provést autorizovaný technik. Výrobce nezodpovídá za škody, které mohou být způsobeny vadným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.
- Po rozbalení spotřebiče se přesvědčte, že během

přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě jakéhokoli defektu spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce kvalifikovaného servisu. Materiály použité k balení (nylon, spony, polystyrén atd.) mohou dětem ublížit, a proto je třeba je okamžitě shromáždit a odstranit.

- Svůj spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, prachu nebo nadměrné vlhkosti.
- Materiály obklopující spotřebič (např. skříň) musí být odolné vůči teplotě alespoň 100 °C.
- Při provozu varné desky se může teplota povrchu její spodní části zvýšit, proto je třeba pod produkt nainstalovat desku.

### 1.3 Během použití

- Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.

 Při přípravě jídel za použití pevných nebo tekutých olejů nenechávejte vařič bez dozoru. Při nadměrném horku by oleje mohly vzplanout. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Namísto toho vařič vypněte a zakryjte nádobu poklicí nebo hasicí rouškou.


- Pokud produkt nebudete delší dobu používat, vypněte hlavní spínač. Pokud plynový spotřebič zrovna nepoužíváte, vypněte plynový ventil.
- Hrnce vždy umístěte doprostřed varné zóny a rukojeti otočte do bezpečné pozice, aby nebylo možné hrnce převrhnout.
- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, zda jsou ovládací tlačítka nastavená do pozice „0“ (stop).




## 1.4 Při čištění a údržbě

- Před čištěním nebo údržbou se přesvědčte, že je spotřebič odpojený od zdroje energie.
- Při čištění ovládacího panelu neodstraňujte ovládací knoflíky.
- Abyste zachovali výkon a bezpečnost spotřebiče, doporučujeme, abyste vždy používali originální náhradní díly a v případě potřeby kontaktovali pouze naše autorizované servisní zástupce.

## Prohlášení o shodě CE

 Prohlašujeme, že naše produkty splňují platné evropské směrnice, rozhodnutí a normy a požadavky v uvedených normách.

Tento spotřebič byl navržen pouze k domácímu vaření. Jakékoli jiné použití (např. vytápění místnosti) je nesprávné a nebezpečné.

 Pokyny k použití se vztahují na několik modelů. Je možné, že mezi vaším modelem a těmito pokyny bude rozdíl.

## Likvidace starého spotřebiče



Symbol na výrobku nebo na jeho obalech znamená, že s tímto produktem se nesmí nakládat jako s domovním odpadem. Je třeba ho odevzdat na příslušném místě k recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kontaktujte místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejce, u kterého jste produkt koupili.

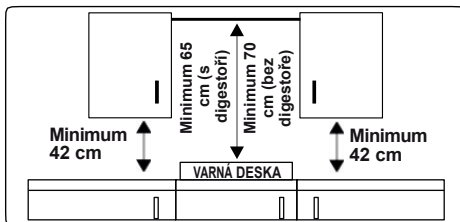
## 2. INŠTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

**VAROVÁNÍ:** Instalaci tohoto spotřebiče musí provést autorizovaný servisní pracovník nebo kvalifikovaný technik v souladu s pokyny v tomto návodu a v souladu s platnými místními nařízeními.

- Nesprávná instalace může způsobit úrazy a škody, za které výrobce odmítá zodpovědnost a které zneplatní záruku.
- Před instalací se ujistěte, že parametry lokální distribuční sítě (elektrické napětí a kmitočet anebo zemní plyn a tlak plynu) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro nastavení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku.
- Je třeba dodržet zákony, nařízení, směrnice a normy platné v zemi použití (bezpečnostní směrnice, správná recyklace v souladu s předpisy atd.).

### 2.1 Pokyny pro osobu provádějící montáž Všeobecné pokyny

- Po vyjmutí spotřebiče a jeho příslušenství z obalu zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený. Máte-li podezření na poškození, spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.
- Přesvědčte se, že v bezprostřední blízkosti se nenachází hořlavé nebo výbušné materiály, např. závěsy, olej, látky atd., které se mohou vznítit.
- Pracovní deska a nábytek okolo spotřebiče musí být vyrobeny z materiálů odolných vůči teplotám nad 100 °C.
- Pokud bude nad spotřebič nainstalována digestoř nebo skříňka, musí být mezi varnou deskou a skříňkou/digestoří dodržena bezpečná vzdálenost (viz níže).



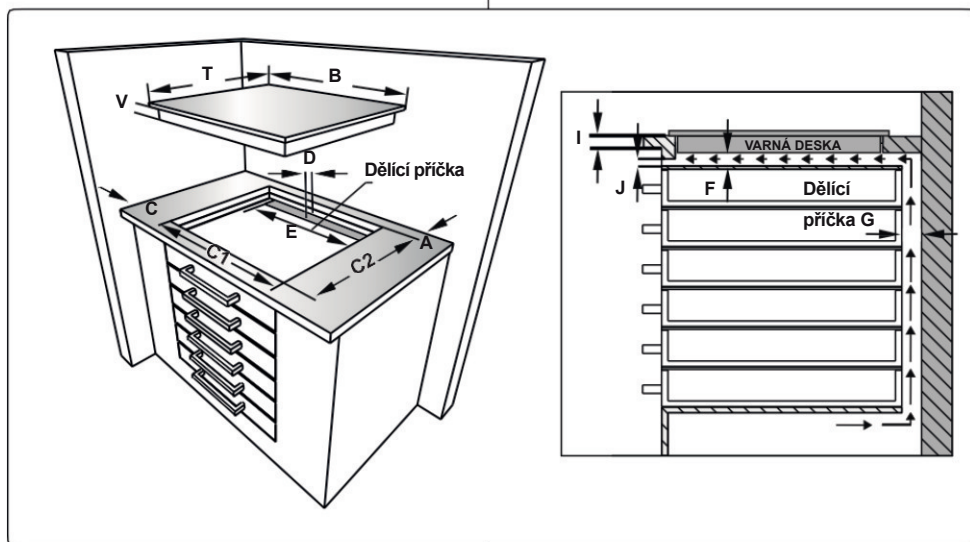
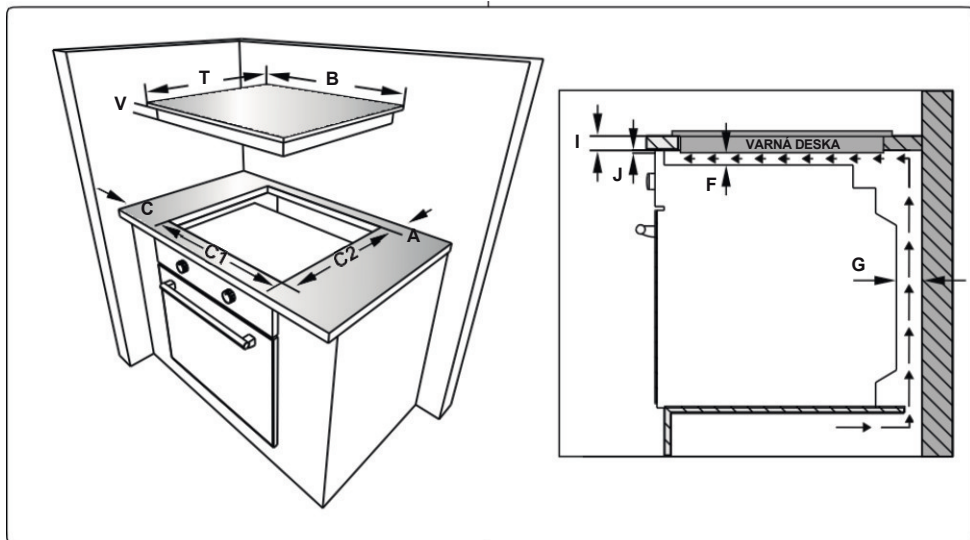
- Spotřebič se nesmí instalovat přímo nad myčku, chladničku, mrazničku, myčku nebo sušičku.
- Pokud je základna spotřebiče přístupná a lze na ni sáhnout rukou, musí se pod základnu spotřebiče umístit bariéra z vhodného materiálu, aby nebylo možné na základnu spotřebiče sahat.
- Pokud má být nad troubu nainstalována varná deska, musí mít trouba chladicí ventilátor.
- Přesvědčte se, že je indukční plotna dobře odvětrávaná a není zablokovány vstup nebo výstup vzduchu.

### 2.2 Instalace varné desky

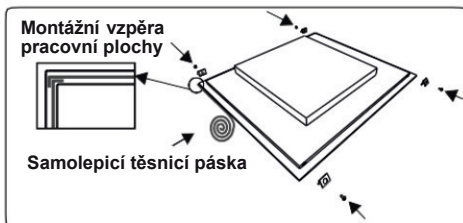
Spotřebič se dodává s instalační sadou včetně adhezivního těsnícího materiálu, montážních konzol a šroubů.

- Vyřízněte otvor se správnými rozměry, jak je uvedeno na obrázku. Výřez musí být v pracovní desce umístěn tak, aby byly po instalaci varné desky dodrženy následující požadavky.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
V (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		

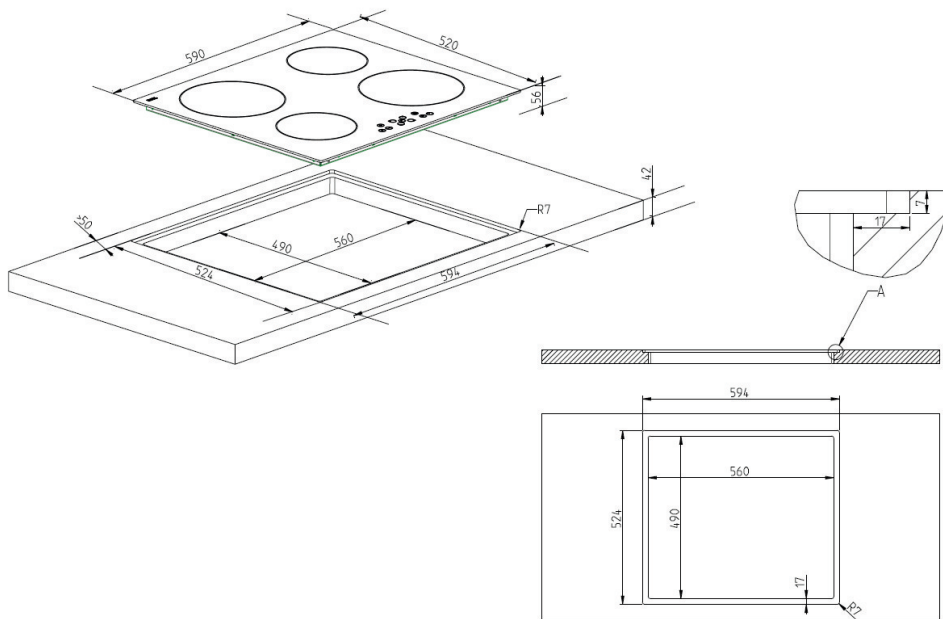


- Instalujte přiloženou jednostrannou samolepicí izolační pásku po celém obvodu dolního okraje varné desky. Nenatahujte ji.
- Na boční stěny produktu našroubujte 4 montážních vzpěry.
- Vložte spotřebič do výřezu.



## 2.2 Instalace varné desky

### Uložení do roviny

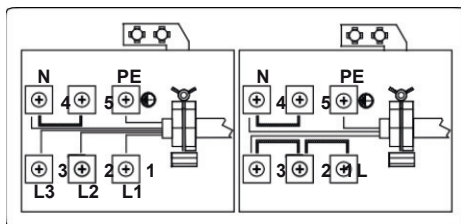


## 2.3 Napojení elektroinstalace a bezpečnost

**VAROVÁNÍ:** Elektroinstalaci tohoto spotřebiče musí provést zaměstnanec autorizovaného servisu nebo kvalifikovaný elektrikář v souladu s pokyny v tomto průvodci a v souladu s platnými směnicemi.

**VAROVÁNÍ:** TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

- Před zapojením spotřebiče do sítě je nutné zkontrolovat, že jeho provozní napětí (vyražené na identifikačním štítku spotřebiče) odpovídá napětí dané sítě a že elektrické vedení je schopné zvládnout jmenovitý výkon spotřebiče (taktéž uvedené na identifikačním štítku).
- Během instalace používejte výhradně izolované kabely. Nesprávné zapojení může váš spotřebič poškodit. Pokud je kabel pro zapojení spotřebiče do sítě poškozený a je třeba ho vyměnit, musí výměnu provést kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte adaptéry, rozdvojky a/ nebo prodlužovací kabely.
- Zapojovací šňůra se nesmí dostat do blízkosti horkých částí spotřebiče a nesmí se ohýbat nebo mačkat. Jinak může dojít k jejímu poškození a ke zkratu.
- Pokud není spotřebič napojený ke zdroji pomocí zástrčky, musí být použitý jistič s odpojením všech pólů (s kontaktním prostorem alespoň 3 mm), aby byla splněna bezpečnostní nařízení.
- Spínač s pojistkou musí být po instalaci spotřebiče snadno dostupný.
- Přesvědčte se, že jsou všechny spoje dostatečně dotažené.
- Upevněte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavřete kryt.
- Napojení svorkovnice je umístěno na skříňní svorkovnice.

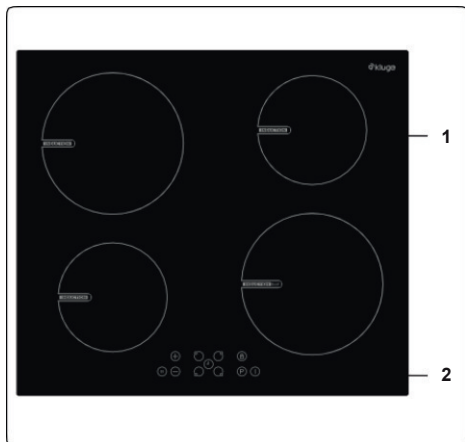


### 3. VLASTNOSTI PRODUKTU



**Důležité:** Technické parametry produktu a vzhled vašeho produktu se můžou lišit od níže uvedených obrázků.

#### Seznam komponent



1. Indukční zóna
2. Ovládací panel

## 4. POUŽITÍ PRODUKTU


### 4.1 Ovládání varné desky

#### Indukční zóna

Údaje uvedené v následující tabulce jsou pouze informativní.

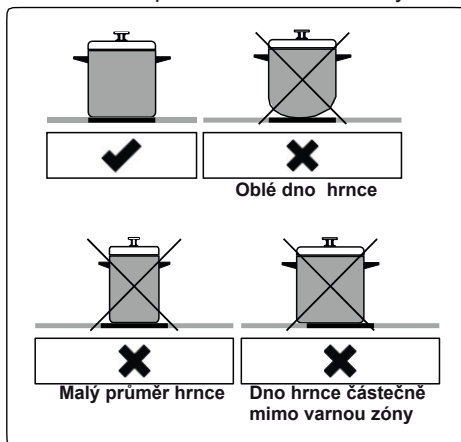
Nastavení	Použití
0	Vypnuto
1-3	Jemné zahřátí
4-5	Slabý var, pomalý ohřev
6-7	Opětný ohřev a rychlé vření
8	Var, smažení
9	Maximální teplo
P	Funkce zvýšení výkonu

#### Nádobí

- Používejte silné, ploché, kvalitní nádobí s hladkým dnem vyrobené z oceli, smaltované oceli, litiny nebo nerezové oceli. Kvalita a složení nádobí má přímý vliv na výkon při vaření.
- Nepoužívejte nádobí s vydutým nebo vypouklým dnem. Nádobí vyrobené z hliníku a nerezové oceli bez feromagnetického dna, ze skla, mědi, mosazi, keramiky a porcelánu není pro indukční ohřev vhodné.
- Vhodnost nádobí pro indukční vaření můžete zjistit tak, že ke spodní straně nádoby přiložíte magnet. Pokud se přichytí, je nádobí obecně vhodné. Nebo můžete do nádoby nalít trochu vody, postavit ji na varnou zónu a zapnout ji na maximum. Voda se musí během několika vteřin zahřát.
- Při použití některého nádobí můžete zaslechnout různé zvuky, a to vzhledem k designu nádobí. Nemá to vliv na výkonnost nebo bezpečnost plotýnky.
- Pro dosažení co nejlepšího výkonu při vaření by měla být nádoba umístěna ve středu varné zóny.
- Symbol  bliká, když je varná zóna zapnutá na některý ze stupňů ale je na ní umístěna nevhodná nebo žádná nádoba. Varná zóna se po 2 minutách automaticky vypne.
- Pokud na zónu postavíte vhodnou

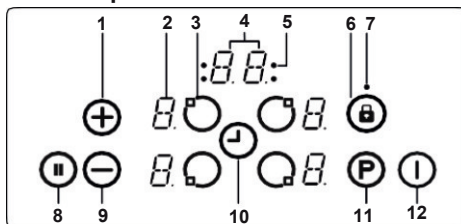
nádobu, symbol  zmizí a vaření bude pokračovat na zvoleném stupni výkonu.

- Abyste dosáhli co nejlepšího přenosu energie, měl by průměr dna nádoby odpovídat průměru varné zóny.
- Minimální průměr dna nádoby by měl být 120 mm pro 160 mm varné zóny, 140 mm pro 210 mm varné zóny a 160 mm pro 290 mm varné zóny.



Přístroj se ovládá stisknutím tlačítek a funkce jsou potvrzeny na displejích a pomocí zvukových signálů.

#### Ovládací panel



- 1 - Nastavení zvýšení ohřevu/časovače
- 2 - Displej plotýnky
- 3 - Výběr plotýnky
- 4 - Displej časovače
- 5 - Indikátory časovače varné zóny
- 6 - Zámek tlačítek
- 7 - Kontrolka zámku tlačítek
- 8 - Chytrá pauza
- 9 - Nastavení snížení ohřevu/časovače
- 10 - Výběr časovače
- 11 - Posílení, zvýšení výkonu
- 12 - Zapnutí/Vypnutí

Na indukčních varných zónách používejte vhodné nádoby.

Po zapojení napájení se všechny displeje na krátký okamžik rozsvítí. Poté bude sporák v pohotovostním režimu a připravený ke spuštění.

Sporák se ovládá stisknutím příslušného elektronického tlačítka. Každé stisknutí tlačítka je následované zvukem.

### Zapnutí spotřebiče

Varnou desku zapnete stisknutím tlačítka zapnout/vypnout (1). Na displejích pro všechny plotýnky se zobrazí statická „0“ a tečky vpravo dole budou blikat. (Pokud nedojde do 20 vteřin k výběru žádné varné zóny, deska se automaticky vypne.)

### Vypnutí spotřebiče

Varnou desku kdykoli vypnete stisknutím.

Tlačítko zapnout/vypnout (1) má vždy přednost před funkcí vypnutí.

### Zapnutí varných zón

Stiskněte tlačítko pro plotýnku, kterou chcete použít. Na displeji pro příslušnou plotýnku se zobrazí statická tečka a blikající tečky na displejích ostatních plotýnek zhasnou.

Nastavení teploty vyberte pomocí tlačítka pro zvýšení teploty (+) nebo pomocí tlačítka pro snížení teploty (-). Varná zóna je nyní připravená k použití. Abyste dosáhli varu rychleji, vyberte požadovaný stupeň vaření a stisknutím tlačítka „P“ aktivujte funkci posílení.

### Vypnutí varných zón

Vyberte plotýnku, kterou chcete vypnout, a stiskněte příslušné tlačítko pro výběr plotýnky. Pomocí tlačítka (-) přepnete teplotu na „0“. (Teplotu přepnete na „0“ také současným stisknutím tlačítek (+) a (-).) Je-li varná zóna horká, místo „0“ se zobrazí „H“.

### Vypnutí všech varných zón

Chcete-li vypnout všechny varné zóny najednou, stiskněte tlačítko (1).

V pohotovostním režimu se u všech horkých varných zón se zobrazí „H“.

### Ukazatel zbytkového tepla

Ukazatel zbytkového tepla indikuje, že sklo keramická oblast má teplotu, která je nebezpečná na dotek.

Po vypnutí varné zóny se na příslušném

displeji zobrazí „H“, a to až do okamžiku, kdy teplota dané zóny neklesne na bezpečnou úroveň.

### Chytrá pauza

Když je aktivována funkce Chytrá pauza (Smart Pause), sníží se výkon všech plotýnek, které byly zapnuty.

Pokud pak funkci chytré pauzy deaktivujete, plotýnky se automaticky vrátí na předchozí teplotní úroveň.

Není-li tato funkce deaktivována, varná deska se vypne po uplynutí 30 minut.

Pro aktivaci funkce Chytrá pauza (Smart Pause) stiskněte (2). Výkon aktivovaných plotýnek se sníží na úroveň 1 a na všech displejích se zobrazí „II“.

Pro deaktivaci této funkce znovu stiskněte (2). „II“ zmizí a všechny plotýnky se vrátí na dříve nastavenou úroveň.

### Funkce bezpečnostního vypnutí

Varná zóna se automaticky vypne, pokud nastavení teploty nebylo po určité době změněno. Změna nastavení teploty varné zóny obnoví dobu trvání na počáteční hodnotu. Tato počáteční hodnota závisí na zvolené úrovni teploty, jak je uvedeno níže.

Nastavení ohřevu	Vypnutí bezpečnostního spínače
1-2	6 hodině
3-4	5 hodině
5	4 hodině
6-9	1,5 hodině

### Dětský zámek

Po zapnutí spotřebiče lze aktivovat funkci dětského zámku. Pro aktivaci dětského zámku současně stiskněte tlačítko pro zvýšení teploty (+) a tlačítko pro snížení teploty (-), a potom znovu stiskněte tlačítko pro zvýšení teploty (+). Na displeji všech plotýnek se zobrazí „L“ jako LOCKED (zamknuto) a nebude možné použít ovládací prvky. (Je-li varná zóna horká, zobrazuje se střídavě „L“ a „H“.)

Plotýnka zůstane zamknutá, dokud nebude odemknuta, a to i v případě vypnutí a zapnutí spotřebiče.

Chcete-li dětský zámek deaktivovat, nejprve jednu plotýnku zapnete. Současně stiskněte tlačítko pro nastavení vyššího stupně výkonu (+) a tlačítko pro snížení stupně výkonu (+) a potom znovu stiskněte tlačítko



pro snížení stupně výkonu ⊖. „L“ z displeje zmizí a plotýnka se vypne.

### Zámek tlačítek

Funkce zámku tlačítek se používá k nastavení „bezpečného režimu“, během provozu spotřebiče. Nebude možné provést pomocí tlačítek žádné změny (například změnu teploty). Spotřebič půjde pouze vypnout.

Funkce zámku se aktivuje v případě, že dojde ke stisknutí tlačítka pro uzamknutí tlačítek (Ⓜ) na dobu minimálně 2 sekund. Aktivace se potvrdí zvukovým signálem. Po úspěšném provedení úkonu bude blikat indikátor zámku tlačítek a plotýnka bude zamčená.

### Funkce časovače

Funkce časovače má následující dvě verze:

#### Časovač minutky (1–99 min)

Minutku lze spustit i jsou-li varné zóny vypnuté. Na displeji časovače se zobrazí „00“ s blikající tečkou.

Stiskněte ⊕ a čas zvýšte nebo stiskněte ⊖ a čas snižte. Rozsah nastavení je v rozmezí 0 až 99 minut. Nedojde-li do 10 sekund k žádnému nastavení zobrazeného času, minutka se nastaví a blikající tečka zmizí. Ihned po nastavení času začne odpočet.

Když dojde odpočet na nulu, ozve se zvukový signál a displej časovače zabliká. Zvukový signál se automaticky vypne po uplynutí 2 minut a/nebo po stisknutí libovolného tlačítka.

Minutku lze kdykoli změnit nebo vypnout pomocí tlačítka pro nastavení středového časovače ⊕ a/nebo tlačítka pro snížení času na časovači ⊖. Minutku také vypnete, když vypnete varnou desku stisknutím ①.

#### Časovač varné oblasti: (1...99 min.)

Po zapnutí plotýnek lze pro každou varnou zónu naprogramovat nezávislý časovač.

Vyberte varnou zónu, poté zvolte nastavení teploty, a nakonec aktivujte tlačítka pro nastavení časovače ⊕. Časovač lze naprogramovat tak, aby vypnul varnou zónu. Kolem časovače jsou uspořádány čtyři LED diody, které indikují, pro kterou zónu je nastaven časovač.

10 sekund po poslední operaci se zobrazení časovače změní na časovač, který bude běžet dále (v případech, kdy je časovač nastaven na více než jednu varnou zónu).

Když uplyne čas nastavený na časovači, zazní zvukový signál, na displeji časovače se zobrazí „00“ a LED dioda příslušné varné zóny bude blikat. Naprogramovaná varná zóna se vypne a je-li horká, na displeji se zobrazí "H".

Zvukový signál a blikání časovače LED se automaticky zastaví po uplynutí 2 sekund a/ nebo po stisknutí libovolného tlačítka.

### Alarm

Během provozu varné desky budou bzučákem signalizovány následující činnosti.

- Normální aktivace tlačítka bude doprovázena krátkým zvukovým signálem.
- Nepřetržitá funkce tlačítka po delší dobu (10 sekund) bude doprovázena delším přerušovaným zvukovým signálem.

### Funkce Posílení, zvýšení výkonu

Chcete-li tuto funkci použít, vyberte varnou zónu a nastavte požadovanou úroveň vaření, poté stiskněte tlačítka „P“ (Posilovač).







Funkci Posilovač lze aktivovat pouze je-li relevantní pro vybranou varnou zónu. Je-li funkce posílení aktivní, na odpovídajícím displeji se zobrazí "P".

Aktivace posílení může zvýšit maximální výkon, v takovém případě se aktivuje integrovaná správa výkonu.

Nezbytné snížení výkonu se zobrazí příslušným blikáním varné zóny. Blikání bude aktivní po dobu 3 vteřin, aby bylo možné provést další úpravy nastavení před snížením výkonu.


### Chybové kódy

Pokud došlo k chybě, na displeji plotýnky se zobrazí chybový kód.

<b>E1</b>	Chladicí větrák je deaktivován. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
<b>E3</b>	Napájecí napětí je jiné než jmenovité hodnoty. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka  , počkejte, dokud nezmizí „H“ na všech zónách, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka  a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
<b>E4</b>	Napájecí frekvence je jiná než jmenovité hodnoty. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka  , počkejte, dokud nezmizí „H“ na všech zónách, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka  a pokračujte v použití. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, odpojte spotřebič od zdroje a znovu ho připojte. Zapněte varnou desku stisknutím  a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
<b>E5</b>	Vnitřní teplota varné desky je příliš vysoká. Vypněte desku stisknutím tlačítka  a nechte topná tělesa vychladnout.
<b>E6</b>	Komunikační chyba mezi dotykovými ovladači a topným tělesem. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
<b>E7</b>	Senzor teploty cívky je deaktivován. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
<b>E8</b>	Senzor teploty chladiče je deaktivován. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
<b>EA</b>	Chyba saturace velké cívky. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
<b>EC</b>	Chyba napájecího napětí. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
<b>C1-C8</b>	Upozornění mikroprocesoru. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.


## 5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### 5.1 Čištění

 **VAROVÁNÍ:** Než začnete spotřebič čistit, vypněte ho a počkejte, až vychladne.

#### Všeobecné pokyny

- Než na spotřebič použijete nějaký čisticí materiál, zkontrolujte, zda je k tomu vhodný a je doporučený výrobcem.
- Použijte krémové nebo tekuté čisticí přípravky, které neobsahují malé částice. Nepoužívejte leptavé (korozivní) krémy, abrazivní čisticí prášky, hrubé drátěnky ani tvrdé nástroje. Mohly by poškodit povrchy spotřebiče.


 Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem drobných částeček. Ty by mohly poškrábat skleněné, smaltované anebo natřené části spotřebiče.

- Pokud na spotřebiči přeteče tekutina, ihned ji otřete, aby nedošlo k poškození částí.

 Žádnou část spotřebiče nečistěte parním čističem.


#### Čištění sklokeramiky

Sklokeramika unese těžké náčiní, ale může se rozbít, pokud do ní narazí ostrý předmět.

 **VAROVÁNÍ:** Keramické varné desky – pokud je povrch nakřáplý, vypněte spotřebič a zavolejte servis.

Předejdete tak možnosti zasažení elektrickým proudem.

- K čištění sklokeramiky použijte krémový tekutý čistič. Poté je důkladně opláchněte a osušte suchým hadrem.

 Nepoužívejte čisticí materiály určené na ocel, protože by mohly sklo poškodit.

- Pokud jsou na základně nebo nátěru kuchyňského nádobí použity látky s nízkým bodem tání, mohou poškodit sklokeramickou desku. Pokud na horkou sklokeramickou desku spadne plastový předmět, alobal, cukr nebo cukrové potraviny, oškrábejte je z horkého povrchu ihned, jak to bude možné a bezpečné. Pokud se tyto látky rozpustí, mohly by poškodit sklokeramickou varnou desku. Když budete vařit potraviny s vysokým obsahem cukru, například džem, naneste předem (pokud je to možné) vrstvu vhodného ochranného prvku.


- Prach na povrchu se musí otírat mokřým hadrem.
- Změny barvy sklokeramického materiálu nemají vliv na strukturu nebo odolnost materiálu a nejsou způsobeny změnou materiálu.


Barevné změny na sklokeramice mohou mít mnoho příčin:

1. Rozlité jídlo, které nebylo z povrchu očištěno.
2. Použití nesprávného nádobí způsobuje narušení povrchu varné desky.
3. Použití nesprávných čisticích materiálů.

#### Čištění nerezových částí (pokud je spotřebič má)

- Nerezové části spotřebiče čistěte pravidelně.
- Otřete nerezové části měkkým hadrem namočeným pouze do vody. Poté je důkladně osušte suchým hadrem.

 Nečistěte nerezové části, dokud jsou ještě horké po přípravě pokrmů.

 Nenechávejte na nerezových částech delší dobu ocet, kávu, mléko, sůl, vodu, nebo citronovou či rajčatovou šťávu.

## 6. ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA

### 6.1 Odstraňování potíží



Pokud i po použití těchto základních kroků pro odstraňování potíží budou potíže se spotřebičem přetrvávat, kontaktujte personál autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.

Problém	Možná příčina	Řešení
Displej karty ovládání plotny je černý. Plotnu nebo varné zóny nelze zapnout.	Spotřebič není napájený.	Zkontrolujte pojistky pro spotřebič. Zkontrolujte na jiných spotřebičích, jestli nedošlo k přerušení dodávky proudu.
Při používání se plotna vypne a na všech displejích bliká „F“.	Ovládací prvky jsou vlhké nebo na nich leží nějaký předmět.	Osušte ovládací prvky nebo odstraňte předmět.
Varná deska se během používání vypíná.	Některá z varných zón je už zapnutá příliš dlouho.	Zónu můžete znovu použít po jejím zapnutí.
Ovládací prvky varné desky nefungují a LED dioda dětského zámku svítí.	Je aktivní dětský zámek.	Vypněte dětský zámek.
Hrnce nebo pánve vydávají během vaření zvuky nebo varná deska vydává při vaření cvakavý zvuk.	Toto je u nádobí na indukční varné desky normální. Je to způsobeno přenosem energie z plotny do nádobí.	To je normální. Nehrozí riziko varné desce ani vašemu nádobí.
Na displeji pro některou z varných zón svítí symbol „U“.	Na varné zóně není varná nádoba nebo je tato nádoba nevhodná.	Použijte vhodnou nádobu.
Úroveň výkonu 9 nebo „P“ se automaticky snižuje. Pokud zvolíte úroveň výkonu 9 nebo „P“ na dvou varných zónách zapnutých zároveň a na stejné straně.	Je dosaženo maximální úrovně výkonu pro dvě zóny.	Provoz obou zón na úrovni výkon „P“ nebo 9 by překročil maximální povolenou úroveň výkonu pro dvě zóny.


### 6.2 Přeprava

Pokud budete produkt potřebovat přepravit jinam, použijte originální obalové materiály a přenášejte ho v originální krabici. Řiďte se pokyny pro přepravu uvedenými na obalu. Všechny volné části přilepte páskou k produktu, abyste zabránili poškození produktu během přepravy.

Pokud nemáte originální balení, zajistěte přepravní box, ve kterém bude spotřebič – obzvláště jeho externí povrchy – chráněn před vnějšími riziky poškození.

## 7. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 7.1 Informační list o energetické účinnosti






Značka		
Model		KPI6010B
Typ plotny		Elektrická
Počet varných zón		4
Technologie ohřevu 1		Indukce
Velikost 1	cm	Ø 16,0
Spotřeba energie 1	hm/kg	182,0
Technologie ohřevu 2		Indukce
Velikost 2	cm	Ø 16,0
Spotřeba energie 2	hm/kg	182,0
Technologie ohřevu 3		Indukce
Velikost 3	cm	Ø 21,0
Spotřeba energie 3	hm/kg	182,0
Technologie ohřevu 3		Indukce
Velikost 4	cm	Ø 21,0
Spotřeba energie 4	hm/kg	182,0
Spotřeba energie plotny	hm/kg	182,0
Tato plotna splňuje EN60350-2		
Tipy pro úsporu energie		
Varná deska		
- Používejte nádobí s rovným dnem.		
- Používejte nádobí vhodné velikosti.		
- Používejte nádobí s poklicí.		
- Minimalizujte množství kapaliny nebo tuku.		
- Když se kapalina začne vařit, snižte nastavení.		



**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	Operating the system correctly

# CONTENTS

1. SAFETY INSTRUCTIONS .....	5
1.1 General Safety Warnings .....	5
1.2 Installation Warnings .....	7
1.3 During Use .....	8
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	9
2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE .....	11
2.1 Instructions for the Installer .....	11
2.2 Installation of the Hob .....	11
2.3 Electrical Connection and Safety .....	14
3. PRODUCT FEATURES .....	15
4. USE OF PRODUCT .....	16
4.1 Hob Controls .....	16
5. CLEANING AND MAINTENANCE .....	20
5.1 Cleaning .....	20
6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	21
6.1 Troubleshooting .....	21
6.2 Transport .....	21






# 1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

## 1.1 General safety Warnings


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously

 **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and

frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

**⚠ CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

## **1.2 Installation Warnings**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

### 1.3 During use

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.



Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Always position pans over the center of the cooking zone and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.


## **1.4 During cleaning and maintenance**

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorized service agents in case of need.


## CE Declaration of conformity

**CE** We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

## Disposal of your old machine

 This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service, or the retailer who you purchased this product from.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

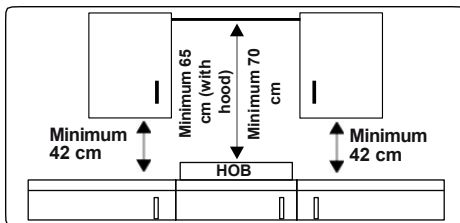
**WARNING:** This appliance must be installed by an authorized service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

### 2.1 Instructions for the installer

#### General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorized service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



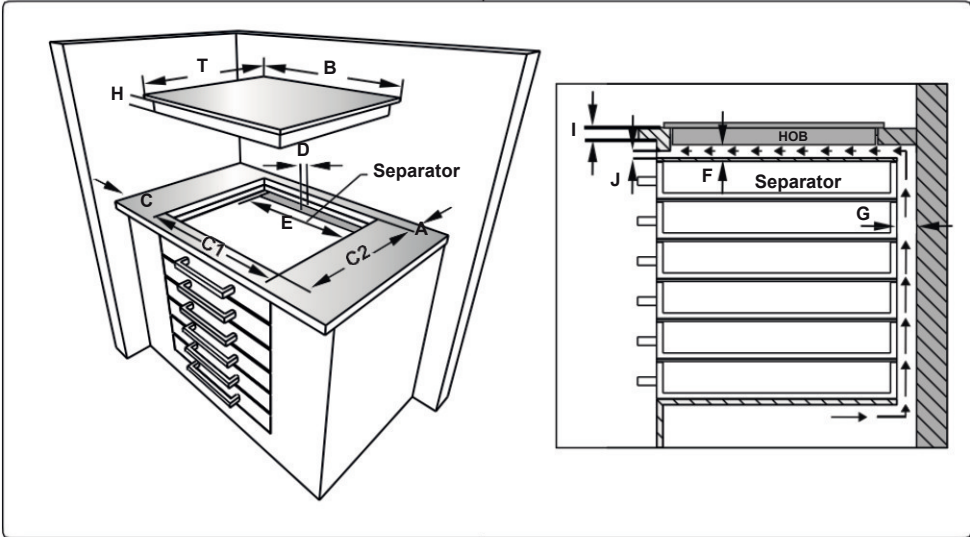
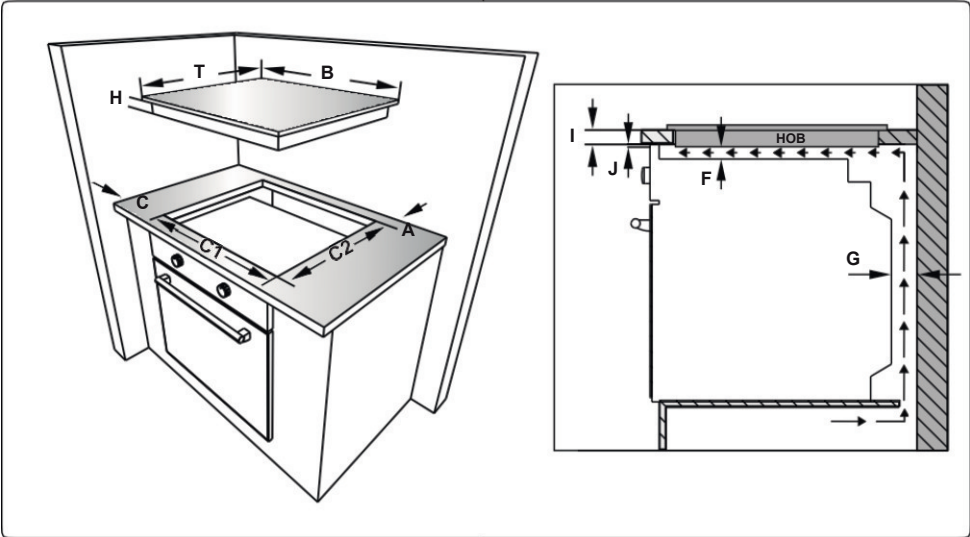
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a cooling fan.
- Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

### 2.2 Installation of the hob

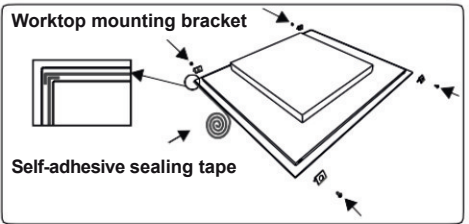
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

<b>B (mm)</b>	590	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>T (mm)</b>	520	<b>min. C (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	56	<b>min. E (mm)</b>	500
<b>C1 (mm)</b>	560	<b>min. F (mm)</b>	10
<b>C2 (mm)</b>	490	<b>G (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	50	<b>I (mm)</b>	38
<b>J (mm)</b>	5		



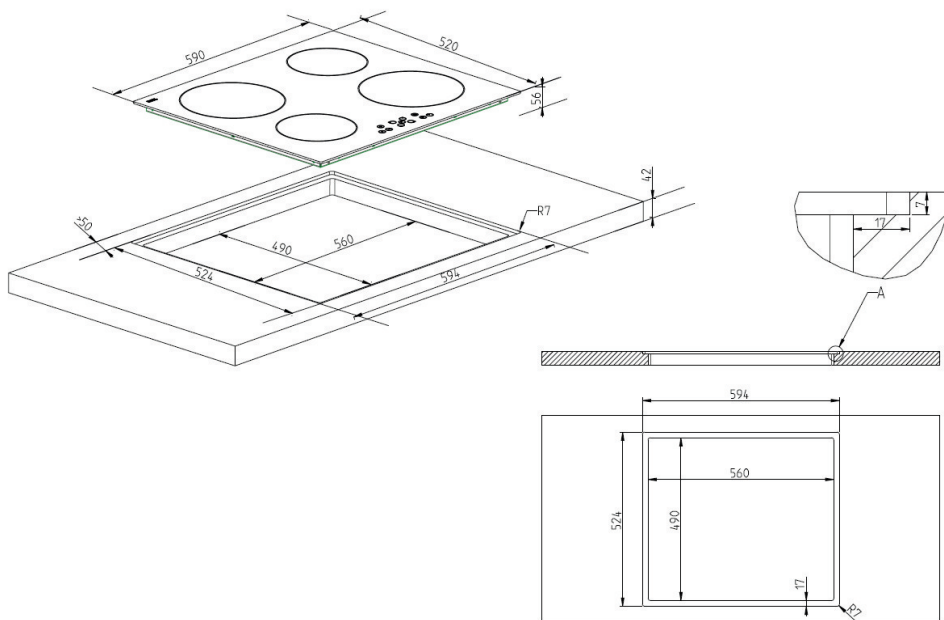
- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.
- Screw the 4 worktop mounting brackets in to the side walls of product.
- Insert the appliance into the aperture.





## 2.2 Installation of the hob

### Flush-mount installation

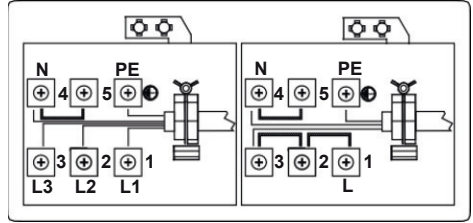


### 2.3 Electrical connection and safety

**⚠ WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorized service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

**⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise, the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

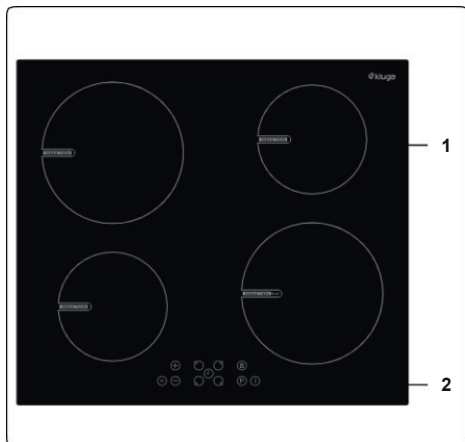


### 3. PRODUCT FEATURES



**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



1. Induction zone

2. Control Panel

## 4. USE OF PRODUCT


### 4.1 Hob controls


#### Induction Zone

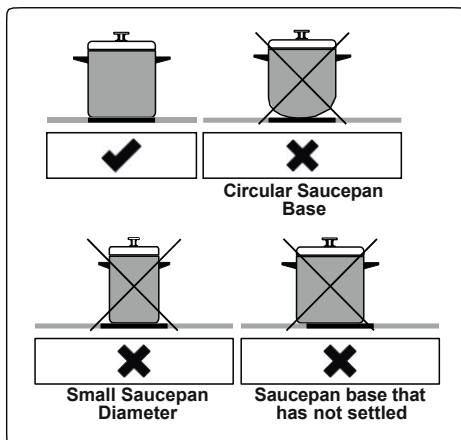
The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

#### Cookware

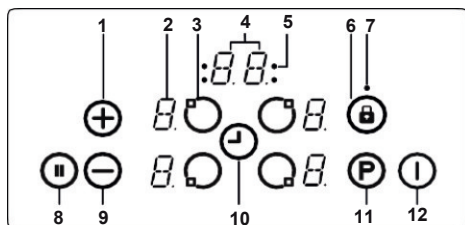
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enameled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
-  symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.

- If a suitable pan is placed on the cooking zone  symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

## Control panel



- 1 - Increase heat setting/timer
- 2 - Heater display
- 3 - Heater selection
- 4 - Timer display
- 5 - Timer function cooking zone indicators
- 6 - Key lock
- 7 - Key lock indicator
- 8 - Smart pause
- 9 - Decrease heat setting/timer
- 10 - Timer selection
- 11 - Boost
- 12 - On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.

The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

### Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/OFF button (I). All heater displays show a static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking-zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).

### Switching the Appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing . The ON/OFF button (I) always has priority over the switch-off function.

### Switching the Cooking Zones On

Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use. A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater displays will no longer illuminate.

Select the temperature setting by using the increase heat setting button (+) or decrease

heat setting button (-). The element is now ready to use. For faster boil times, select the desired cooking level, then touch the 'P' button to activate the Boost function.

### Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection button. Using the (-) button, turn the temperature down to "0". (Pressing the (+) and (-) buttons simultaneously also turns the temperature to "0").

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

### Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the (I) button

In the stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot.

### Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the respective display will show "H" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.

### Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press (II) to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear at all displays.

Press (II) again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

### Safety Switch-Off Function

A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

### Child Lock

After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the increase heat setting button (+) and decrease heat setting button (-) and then press the increase heat setting key (+) again. "L" indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the increase heat setting button (+) and decrease heat setting button (-) and then press the decrease heat setting button (-) again. "L" will no longer be displayed and the hob will switch off.

### Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.

The lock function is active if the key lock button (K) is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

### Timer Function

The timer function is available in two versions, as follows.

#### Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show "00" with a blinking dot.

Press (+) to increase the time or press (-) to decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds,

the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off at any time by using the timer setting button (T) and/or the decrease timer button (-). Switching off the hob by touching (1) at any time will also switch off the minute minder timer.

#### Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and finally activate the timer setting button (T), the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

#### Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

#### Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a "P" is shown on the corresponding display.


Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
<b>E1</b>	Cooling Fan is disabled. Call an authorized service agent.
<b>E3</b>	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing <b>⏻</b> , wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing <b>⏻</b> and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorized service agent.
<b>E4</b>	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing <b>⏻</b> , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing <b>⏻</b> and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing <b>⏻</b> and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorized service agent.
<b>E5</b>	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing <b>⏻</b> and let the heaters cool down.
<b>E6</b>	Communication error between the touch control and heater. Call an authorized service agent.
<b>E7</b>	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
<b>E8</b>	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
<b>EA</b>	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorized service agent.
<b>EC</b>	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorized service agent.
<b>C1-C8</b>	Microprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorized service agent.

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 Cleaning

 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enameled and/or painted parts of your appliance.


- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

#### Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

 **WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent

beforehand if it is possible. Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.

- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

#### Cleaning the Stainless-Steel Parts (if available)

- Clean the stainless-steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless-steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless-steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.



## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 Troubleshooting



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorized service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.

### 6.2 Transport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.



**Dziękujemy za wybranie niniejszego produktu.**

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

Symbol	Typ	Znaczenie
	<b>OSTRZEŻENIE</b>	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	<b>RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM</b>	Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia
	<b>POŻAR</b>	Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	<b>PRZESTROGA</b>	Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia
	<b>WAŻNE / UWAGA</b>	Prawidłowe korzystanie z systemu

# SPIS TREŚCI

1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI .....	5
1.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa .....	5
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji .....	8
1.3 Podczas pracy urządzenia .....	9
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	9
2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY .....	11
2.1 Wskazówki dla instalatora .....	11
2.2 Instalacja płyty grzewczej.....	11
2.3 Podłączenie elektryczne i bezpieczeństwo .....	14
3. CECHY PRODUKTU .....	15
4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU .....	16
4.1 Elementy sterujące płyty grzewczej .....	16
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	20
5.1 Czyszczenie .....	20
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT .....	21
6.1 Rozwiązywanie problemów.....	21
6.2 Transport urządzenia .....	21
7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA .....	22
7.1 Karta informacyjna o efektywności energetycznej .....	22

# 1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje, a następnie przechowywać je w dostępnym miejscu na wypadek późniejszych wątpliwości.
- Niniejsza instrukcja została opracowana z myślą o kilku modelach, dlatego Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre z opisanych funkcji. Z tego względu podczas czytania instrukcji obsługi należy zwrócić szczególną uwagę na wszelkie wartości liczbowe.


## 1.1 Ogólne Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.



**⚠ OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy silnie nagrzewają się podczas gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem opiekunów.

**🔥 ⚠ OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru na płycie grzejnej naczynia z podgrzewanym tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.

W ŻADNYM WYPADKU nie wolno próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć zasilanie urządzenia, a następnie nakryć ogień, np. pokrywą lub kocem strażackim.

 **OSTRZEŻENIE:** Należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwały proces gotowania powinien być stale nadzorowany.

  **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.

  **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

- Na powierzchniach płyt grzewczych nie wolno umieszczać przedmiotów metalowych, np. noży, widelców, łyżek i przykrywek, ponieważ mogłyby się silnie nagrzać.
- Po użyciu elementu indukcyjnej płyty grzewczej należy go wyłączyć za pomocą pokrętła. Nie należy polegać na czujniku patelni.
- W przypadku modeli wyposażonych w pokrywę: przed użyciem płyty grzewczej należy oczyścić ją z wszelkich rozlanych płynów; po użyciu pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed zamknięciem pokrywy.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Do czyszczenia powierzchni piekarnika nie należy stosować środków do szorowania ani drapaczek. Mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię drzwiczek.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.
- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.

- Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Wszelkie zmiany i modyfikacje specyfikacji mogą być niebezpieczne pod wieloma względami. Nieodpowiednie osłony płyty grzewczej mogą być przyczyną wypadków.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Parametry techniczne urządzenia znajdują się na etykiecie.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych. Nie należy wykorzystywać urządzenia do innych celów ani w innych zastosowaniach, np. do użytku innego niż w gospodarstwie domowym, do użytku przemysłowego lub do ogrzewania pomieszczenia.

- Należy podjąć wszystkie możliwe działania, aby zapewnić bezpieczeństwo. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać szklanej powierzchni. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został przyciśnięty lub uszkodzony podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Nie wolno pozwalać dzieciom ani zwierzętom domowym, aby zbliżały się do urządzenia.

- Nie należy pozostawiać w pobliżu pracującej płyty grzewczej przedmiotów wrażliwych na pole magnetyczne (np. karty kredytowe, karty bankowe, zegarki itp.). Zdecydowanie zaleca się, aby każda osoba z rozrusznikiem serca skonsultowała się z lekarzem przed użyciem indukcyjnej płyty grzewczej.


## **1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji**

- Nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia i natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
- Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu, kurzu ani nadmiernej wilgoci.
- Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia (np. szafka) powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.
- Temperatura dolnej powierzchni płyty grzewczej może wzrosnąć podczas pracy urządzenia, dlatego należy pod nią zamontować odpowiednią płytę ochronną.



### 1.3 Podczas pracy urządzenia

- Nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.


 Nie należy odchodzić od piekarnika podczas gotowania z użyciem tłuszczu stałych lub płynnych olejów. Mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Należy wyłączyć piekarnik, a następnie nakryć naczynie pokrywką lub kocem strażackim.

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, główny wyłącznik sieciowy należy ustawić w pozycji wyłączonej. Jeśli urządzenie gazowe nie jest używane należy zamknąć zawór gazu.
- Należy zawsze umieszczać rondelki na środku strefy gotowania i obrócić uchwyty w bezpiecznym położeniu, aby nie zostały potrącone lub zrzucone.
- Sprawdź, czy pokręta regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.


### 1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.
- Aby zachować wydajność i bezpieczeństwo urządzenia, zalecamy korzystanie wyłącznie z oryginalnych części zamiennych oraz usług autoryzowanego serwisu w razie konieczności.


## Deklaracja zgodności CE

 Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych normach.

Urządzenie to zaprojektowano wyłącznie do gotowania w domu. Wszelkie inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) jest niewłaściwe i niebezpieczne.

 Instrukcje obsługi dotyczą kilku modeli. Mogą wystąpić różnice między tymi instrukcjami a Twoim modelem.

## Utylizacja starego urządzenia

 Symbol na wyrobie lub opakowaniu oznacza, że wyrób ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłowe złomowanie tego wyrobu, przyczynisz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym konsekwencjom jego niewłaściwej utylizacji dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat odzysku surowców wtórnych z tego wyrobu, należy się skontaktować z odpowiednim urzędem miasta, zakładem gospodarki odpadami lub sklepem, w którym zakupiono ten wyrób.

## 2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY

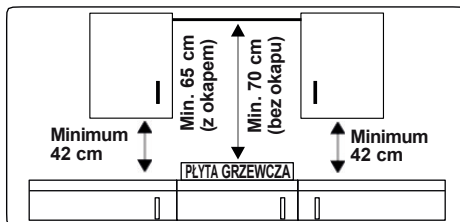
**! OSTRZEŻENIE:** Instalację opisywanego urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowany elektryk, zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji oraz zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami.

- Nieprawidłowa instalacja mogłaby spowodować szkody i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności, i doprowadzić do utraty ważności gwarancji.
- Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej i/lub rodzaj i ciśnienie gazu) oraz parametry urządzenia są odpowiednie. Wymagania dotyczące urządzenia znajdują się na etykiecie.
- Należy postępować zgodnie z przepisami, rozporządzeniami, dyrektywami i normami obowiązującymi w danym kraju (przepisy dotyczące bezpieczeństwa, prawidłowy recykling zgodny z przepisami itp.)

### 2.1 Wskazówki dla instalatora Wskazówki ogólne

- Po usunięciu materiałów opakowaniowych z urządzenia i wyposażenia należy sprawdzić czy płyta grzewcza nie jest uszkodzona. W przypadku podejrzenia jakichkolwiek uszkodzeń nie wolno korzystać z urządzenia, należy natychmiast skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Upewnij się, że w pobliżu urządzenia nie znajdują się łatwopalne lub wybuchowe materiały, np. zasłony, olej, odzież itp., które mogą zapalić się.
- Blat kuchenny i meble otaczające urządzenie powinny być wykonane z materiałów odpornych na temperatury powyżej 100°C.
- Jeśli chcesz nad urządzeniem zainstalować okap lub szafka, należy zachować bezpieczną odległość między

płytą grzewczą i jakąkolwiek szafka/okapem, która powinna być taka, jak pokazano poniżej.



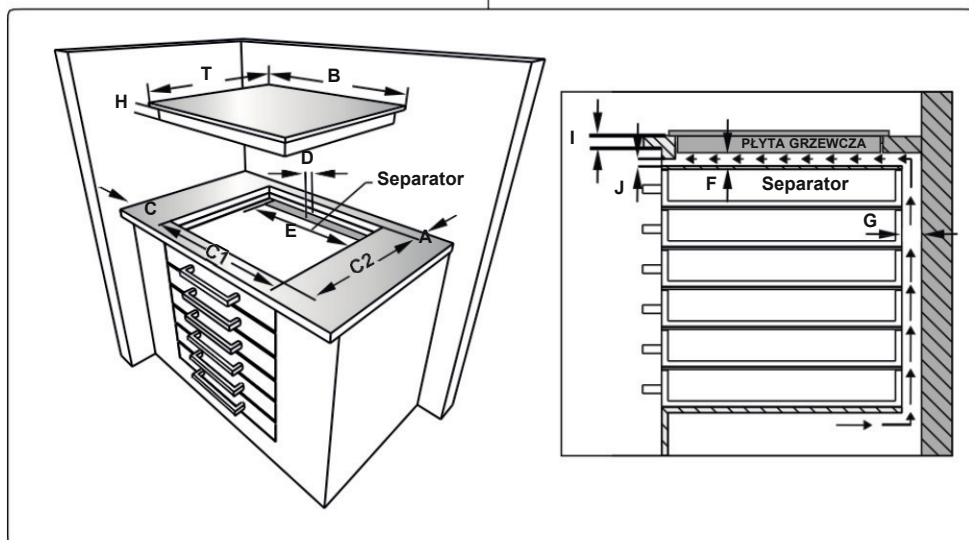
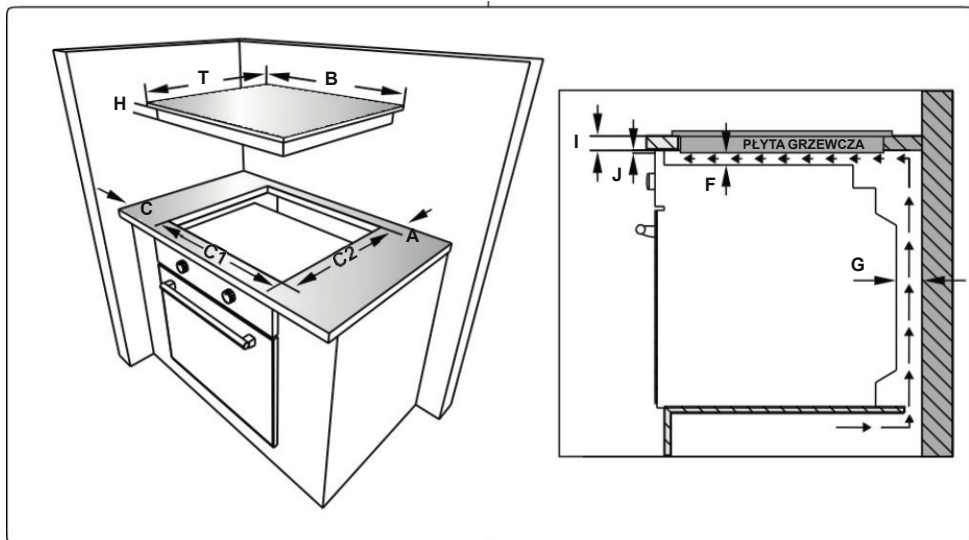
- Urządzenia nie należy instalować bezpośrednio nad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań.
- Jeśli podstawa urządzenia jest dostępna ręką, pod podstawą należy zamontować barierę wykonaną z odpowiedniego materiału, aby nie było dostępu do podstawy urządzenia.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, powinien on być wyposażony w wentylator chłodzący.
- Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.

### 2.2 Instalacja płyty grzewczej

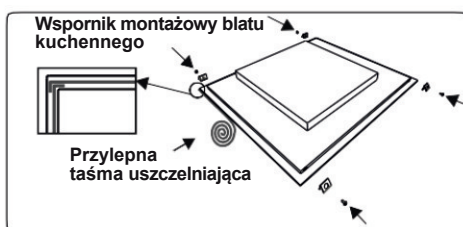
Urządzenie dostarczane jest z zestawem montażowym, który zawiera klejony materiał uszczelniający, wsporniki montażowe i śruby.

- Wytnij otwór o wymiarach podanych na rysunku. Zlokalizuj otwór w blacie, aby po zainstalowaniu płyty grzewczej zostały spełnione poniższe wymagania.

<b>B (mm)</b>	590	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>T (mm)</b>	520	<b>min. C (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	56	<b>min. E (mm)</b>	500
<b>C1 (mm)</b>	560	<b>min. F (mm)</b>	10
<b>C2 (mm)</b>	490	<b>G (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	50	<b>I (mm)</b>	38
<b>J (mm)</b>	5		

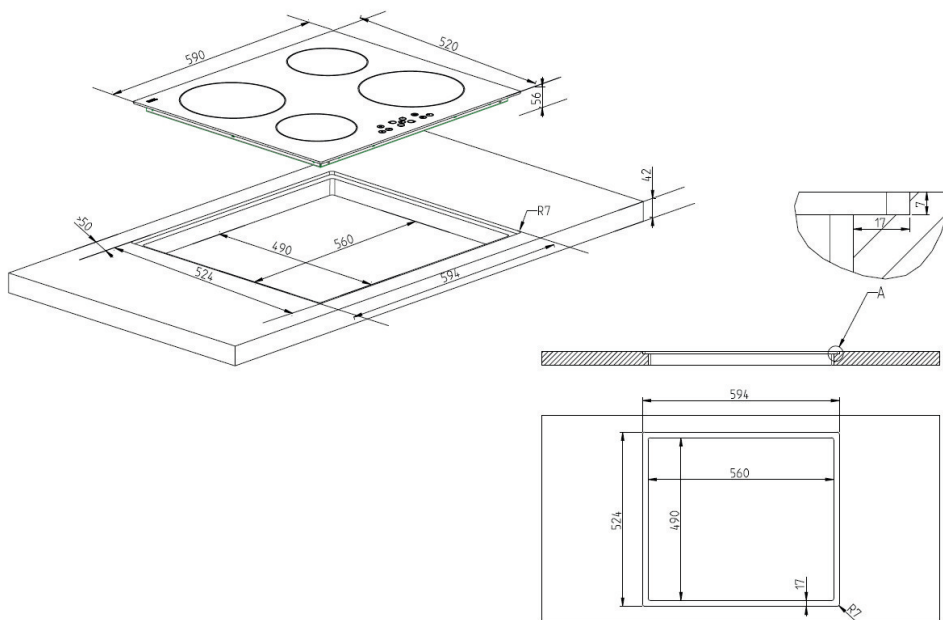


- Zastosuj dostarczoną w zestawie jednostronnie przyklepną taśmę uszczelniającą do wszystkich ścian wokół dolnej krawędzi powierzchni do gotowania. Nie wolno jej naciągać.
- Przykręć cztery wsporniki montażowe blatu kuchennego do bocznych ścianek urządzenia.
- Umieść płytę grzewczą w wyciętym otworze.



## 2.2 Instalacja płyty grzewczej

Instalacja podtynkowa



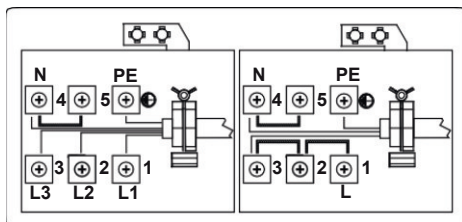
## 2.3 Podłączenie elektryczne i bezpieczeństwo

**! OSTRZEŻENIE:** Podłączenie elektryczne płyty grzewczej należy powierzyć personelowi autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi oraz przeprowadzić zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji i obowiązującymi lokalnymi przepisami.

### **! OSTRZEŻENIE: OPIŚYWANE URZĄDZENIE NALEŻY UZIEMIĆ**

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie znamionowe urządzenia (wyszczególnione na tabliczce znamionowej) jest zgodne z napięciem dostępnego zasilania sieciowego, a przewód zasilający powinien być dostosowany do znamionowego poboru mocy urządzenia (również wyszczególniony na tabliczce znamionowej).
- Do instalacji należy zastosować izolowane przewody. Nieprawidłowe podłączenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony i wymaga wymiany, należy powierzyć przeprowadzenie wymiany wykwalifikowanej osobie.
- Nie wolno stosować przejściówek, wielu gniazdek elektrycznych i/lub przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących elementów urządzenia i nie wolno go zginać ani skracać. W przeciwnym razie przewód może ulec uszkodzeniu, powodując zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki, należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy (o separacji styku przynajmniej 3 mm), aby zachować zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
- Przełącznik z bezpiecznikiem powinien być łatwo dostępny po zainstalowaniu płyty grzewczej.
- Upewnij się, że wszystkie połączenia zostały odpowiednio dokręcone.

- Umocnij przewód zasilający za pomocą zacisku przewodu, a następnie zamknij pokrywę.
- Sposób podłączenia kostki ze stykami znajduje się na kostce ze stykami.

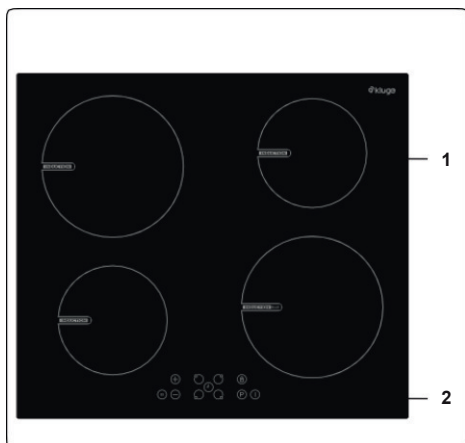


### 3. CECHY PRODUKTU



**Ważne:** Specyfikacje urządzenia mogą się różnić oraz wygląd urządzenia może się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

**Wykaz elementów:**



1. Indukcyjna strefa gotowania
2. Panel sterowania


## 4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

### 4.1 Elementy sterujące płyty grzewczej Indukcyjna strefa grzewcza


Informacje zawarte w poniższej tabeli zostały podane wyłącznie jako pomocnicze wskazówki.

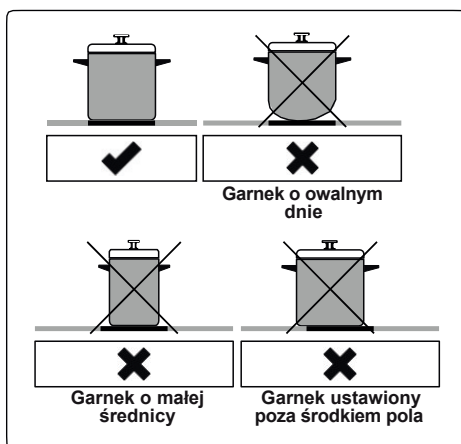
Ustawienia	Zastosowanie
0	Element grzejny wyłączony
1-3	Podgrzewanie delikatnych potraw
4-5	Łagodne gotowanie na wolnym ogniu, powoli
6-7	Odgrzewanie i szybkie gotowanie na wolnym ogniu
8	Gotowanie, smażenie w małej ilości tłuszczu i pieczenie
9	Maksymalny poziom ciepła
P	Podgrzewanie przyspieszone (Boost)

#### Naczynia kuchenne

- Używaj naczyń dobrej jakości o grubym i płaskim dnie wykonanych ze stali, stali emaliowanej, żeliwa lub stali nierdzewnej. Jakość i skład materiału, z którego wykonane są naczynia kuchenne, ma bezpośredni wpływ na wydajność gotowania.
- Nie używaj naczyń z wklęsłym lub wypukłym dnem. Naczynia kuchenne wykonane z aluminium i stali nierdzewnej z nieferromagnetycznym dnem oraz szklane, miedziane, mosiężne, ceramiczne i porcelanowe nie nadają się do ogrzewania na płycie indukcyjnej.
- Aby sprawdzić, czy naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, możesz przyłożyć magnes do spodu naczynia. Jeśli magnes przylgnie, naczynie jest zasadniczo odpowiednie; albo możesz nalać niewielką ilość wody do naczynia i umieścić w strefie gotowania ustawionej na maksymalny poziom mocy. Woda powinna zostać podgrzana po kilku sekundach.
- Podczas używania niektórych patelni mogą być słyszalne rozmaite odgłosy spowodowane konstrukcją patelni, ale nie mają one wpływu na wydajność ani bezpieczeństwo płyty grzewczej.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania.
- Po wyborze poziomu mocy zacznij pulsować symbol  we wskazaniu strefy

gotowania, jeśli patelnia nie zostanie umieszczona w strefie gotowania lub zostanie umieszczona nieodpowiedni a patelnia. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po dwóch minutach.

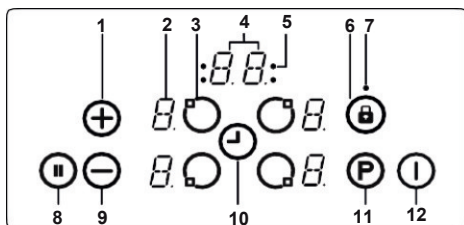
- Jeśli w strefie gotowania zostanie umieszczona odpowiednia patelnia, symbol  zniknie, a gotowanie będzie kontynuowane na wybranym poziomie mocy.
- Aby uzyskać najlepszy transfer energii, średnica spodu naczynia kuchennego powinna odpowiadać średnicy strefy gotowania.
- Minimalna średnica naczynia powinna wynosić: 120 mm dla stref gotowania o średnicy 160 mm, 140 mm dla stref gotowania o średnicy 210 mm oraz 160 mm dla stref gotowania o średnicy 290 mm.



Urządzenie obsługiwane jest za pomocą przycisków dotykowych oraz funkcji potwierdzonych wskazaniem na wyświetlaczu lub sygnałami dźwiękowymi.



## Panel sterowania



- 1 - Zwiększenie poziomu ciepła/czasu
- 2 - Wskazanie elementu grzejnego
- 3 - Wybór elementu grzejnego timera
- 4 - Wskazanie timera
- 5 - Wskaźniki stref gotowania z funkcją timera
- 6 - Blokada przycisków
- 7 - Wskaźnik zablokowania przycisków
- 8 - Inteligentna pauza
- 9 - Zmniejszenie poziomu ciepła/czasu
- 10 - Wybór timera
- 11 - Podgrzewanie przyspieszone (funkcja Boost)
- 12 - Przycisk ON/OFF

Korzystaj z indukcyjnych stref gotowania, stosując odpowiednie naczynia kuchenne.

Po włączeniu zasilania sieciowego wszystkie wskazania pojawią się na moment. Następnie płyta grzewcza przełączy się do trybu czuwania i będzie gotowa do użycia.

Płyta grzewcza jest sterowana za pomocą odpowiednich przycisków elektronicznych. Każde naciśnięcie przycisku jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

### Włączenie urządzenia

Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk WŁ./WYŁ. (I). Wskazania wszystkich elementów grzejnych wyświetlają statyczne „0” i pulsują kropki u dołu po prawej stronie. (Jeśli żadna strefa gotowania nie zostanie wybrana w ciągu 20 sekund, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.)

### Wyłączenie urządzenia

Płytę grzewczą można wyłączyć w dowolnym czasie naciskając przycisk (I). Przycisk WŁ./WYŁ. (I) zawsze posiada priorytet jako wyłącznik.

### Włączenie stref gotowania

Naciśnij przycisk wyboru elementu grzejnego przyporządkowany elementowi grzejnemu, na którym chcesz gotować. Na wybranym wskazaniu elementu grzejnego wyświetli się statyczna kropka, a na wszystkich innych wskazaniach znikną pulsujące kropki.

Wybierz temperaturę za pomocą przycisku (+) zwiększenia poziomu ciepła lub przycisku (-) zmniejszenia poziomu ciepła. Element jest już gotowy do pracy. Aby ustawić krótszy czas gotowania, wybierz żądany poziom gotowania. Następnie naciśnij przycisk „P”, żeby włączyć funkcję przyspieszonego podgrzewania (Boost).

### Wyłączenie stref gotowania

Wybierz element, który chcesz wyłączyć i naciśnij przycisk wyboru elementu grzejnego.

Przyciskiem (-) zmniejsz ustawienie temperatury do „0”. (Równoczesne użycie przycisków (+) (-) i również zmniejsza ustawienie temperatury do „0”).

Jeśli strefa gotowania jest gorąca, wyświetli się symbol „H” zamiast „0”.

### Wyłączenie wszystkich stref gotowania

Aby natychmiast wyłączyć wszystkie strefy gotowania, naciśnij przycisk (I).

Jeśli urządzenie znajduje się w trybie czuwania, wyświetli się symbol „H” we wskazaniach wszystkich gorących stref gotowania.

## Wskaźnik pozostającego ciepła


Wskaźnik pozostającego ciepła sygnalizuje, że ceramiczna powierzchnia pola grzewczego jest na tyle gorąca, że stwarza ryzyko oparzenia. Po wyłączeniu strefy gotowania na odpowiednim wskaźniku wyświetla się symbol „H”, dopóki temperatura przyporządkowanej strefy grzewczej nie ostygnie do bezpiecznego poziomu.


## Inteligentna pauza

Włączenie inteligentnej pauzy spowoduje obniżenie poziomu mocy wszystkich działających palników.

Jeśli wyłączysz inteligentną pauzę, temperatura elementów grzejnych powróci do poprzedniego poziomu.

Jeśli inteligentna pauza nie zostanie wyłączona, płyta kuchenna wyłączy się po 30 minutach.

Naciśnij przycisk  żeby włączyć inteligentną pauzę. Poziom mocy wszystkich włączonych elementów grzejnych zostanie obniżony do poziomu 1 i wyświetli się symbol „H” we wszystkich wskazaniach.




Ponowne naciśnięcie przycisku  spowoduje wyłączenie inteligentnej pauzy. Symbol „H” zniknie i moc elementów grzejnych powróci do poprzedniego ustawionego poziomu.

## Wzłącznik bezpieczeństwa




Strefa gotowania automatycznie się wyłączy, jeśli przez określony czas ustawienie poziomu grzania nie zostanie zmienione. Zmiana ustawienia poziomu grzania spowoduje rozpoczęcie odliczania czasu od początku. Wartość początkowa zależy od wybranego poziomu temperatury, zgodnie z poniższą tabelą.

Ustawienie poziomu ciepła	Bezpieczne wyłączenie po upływie
1-2	6 godzin
3-4	5 godzin
5	4 godzin
6-9	1,5 godzin

## Zabezpieczenie przed dziećmi


Po włączeniu urządzenia można włączyć funkcję zabezpieczenia przed dziećmi. Żeby włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, równocześnie naciśnij przycisk zwiększenia poziomu ciepła  i przycisk zmniejszenia poziomu ciepła,  a następnie ponownie naciśnij przycisk zwiększenia poziomu ciepła . Na wskazaniach wszystkich elementów grzejnych wyświetli się symbol „L” oznaczający BLOKADĘ i obsługa za pomocą elementów sterujących nie będzie możliwa. (Jeśli strefa gotowania jest gorąca, na przemian wyświetlają się symbole „L” i „H”).

Płyta grzewcza będzie zablokowana, dopóki nie zostanie odblokowana, nawet jeśli elementy urządzenia zostaną włączone i wyłączone.

Żeby włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, najpierw, należy włączyć płytę grzewczą. Równocześnie naciśnij przycisk zwiększenia poziomu ciepła  i przycisk zmniejszenia poziomu ciepła , a następnie ponownie naciśnij przycisk zmniejszenia poziomu ciepła . We wskaźniku zniknie symbol „L” i wyłączy się płyta grzewcza.

## Blokada przycisków

Funkcja zablokowania przycisków służy do ustawienia urządzenia w „bezpiecznym trybie pracy”. Nie będzie możliwe przeprowadzenie jakichkolwiek ustawień za pomocą przycisków (np. ustawienia poziomu ciepła). Istnieje tylko możliwość wyłączenia urządzenia.



Funkcja blokady włączy się, jeśli przycisk blokady przycisków  zostanie naciśnięty i przytrzymany przez dwie sekundy lub dłużej. Operacja zostanie potwierdzona sygnałem dźwiękowym. Po pomyślnym zakończeniu operacji znacznie pulsować wskaźnik blokady przycisków, a element grzejny zostanie zablokowany.

## Funkcja timera




Funkcja timera jest dostępna w dwóch wersjach:

### Minutnik (1–99 minut):

Minutnik można obsługiwać po wyłączeniu stref gotowania. Wskazanie timera wyświetla „00” z pulsującą kropką.


Naciśnij przycisk , aby zwiększyć wskazanie czasu lub naciśnij przycisk , aby je zmniejszyć. Zakres ustawienia: od 0 do 99 minut. Jeśli w ciągu dziesięciu sekund nie nastąpi zmiana wyświetlanego czasu, zostanie ustawiony minutnik i zniknie pulsująca kropka. Po ustawieniu minutnika rozpocznie się odliczanie czasu.

Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i znacznie pulsować wskazanie timera. Sygnał dźwiękowy wyłączy się automatycznie po dwóch minutach i/ lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

W dowolnym momencie można zmienić  ustawienie minutnika lub wyłączyć minutnik naciskając przycisk ustawienia timera i/ lub  przycisk zmniejszenia czasu. Wyłączenie płyty grzewczej poprzez dotknięcie przycisku  w dowolnej chwili spowoduje również wyłączenie minutnika.

### Timer strefy gotowania (1–99 minut):

Jeśli płyta grzewcza jest włączona, można zaprogramować niezależne operacje sterowane zegarem dla poszczególnych stref gotowania.

Wybierz strefę gotowania, ustawienie temperatury, a następnie aktywuj timer przyciskiem . Timer można zaprogramować w ten sposób, by automatycznie wyłączył strefę gotowania. Wokół timera umieszczone są cztery wskaźniki LED wskazujące strefę gotowania, dla której ustawiony jest timer.

Po upływie 10 sekund od ostatniej operacji wskazanie timera zmieni się na wskazanie timera, który zakończy działanie jako następny (w przypadku zaprogramowania więcej niż jednej strefy gotowania).

Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, na wskazaniu timera wyświetli się „00” i zaczną pulsować wskaźniki LED odpowiadający danej strefie gotowania. Zaprogramowana strefa gotowania zostanie wyłączona i wyświetli się symbol „H”, jeśli strefa gotowania będzie gorąca.

Sygnał dźwiękowy i pulsujące wskaźniki timera wyłączą się automatycznie po 2 minutach lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

### Sygnał dźwiękowy

Podczas pracy płyty grzewczej następujące działania zostaną zasygnalizowane poprzez wyemitowanie sygnału dźwiękowego:

- Prawidłowa aktywacja przycisku zostanie potwierdzona krótkim sygnałem dźwiękowym.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez dłuższy czas (10 sekund) sygnalizowane jest długim, przerywanym sygnałem dźwiękowym.







### Podgrzewanie przyspieszone (funkcja Boost)

Żeby skorzystać z tej funkcji, wybierz strefę gotowania i ustaw żądany poziom gotowania, a następnie naciśnij przycisk „P” (funkcja Boost).

Funkcję Boost można aktywować tylko wtedy, jeśli jest ona dostępna dla wybranej strefy gotowania. Jeśli funkcja Boost zostanie włączona, na wyświetlaczu odpowiadającym danemu polu grzewczemu pojawi się symbol „P”.


Włączenie funkcji Boost może spowodować przekroczenie maksymalnego poziomu mocy, co aktywuje funkcję kontroli poziomu mocy.

Pulsowanie wskazania odpowiedniej strefy gotowania oznacza konieczność obniżenia poziomu mocy. Wskazanie pulsuje przez 3 sekundy i umożliwia przeprowadzenie dalszych ustawień przed obniżeniem poziomu mocy.

Symbole błędów	
W przypadku wystąpienia usterki we wskazaniach elementów grzejnych wyświetla się symbol błędu.	
E1	Usterka wentylatora chłodzącego. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E3	Napięcie sieciowe jest wyższe od wartości znamionowej. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. i odczekaj, dopóki nie zniknie symbol „H” we wskazaniach wszystkich stref gotowania. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E4	Częstotliwość zasilania jest różna od wartości znamionowej. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ.  i odczekaj, dopóki nie zniknie symbol „H” we wskazaniach wszystkich stref gotowania. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ.  i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, odłącz tydzień przewodu zasilającego urządzenia i podłącz ją ponownie. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ.  i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E5	Temperatura wewnętrzna płyty grzewczej jest zbyt wysoka. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ.  i pozostaw elementy grzejne do ostygnięcia.
E6	Błąd komunikacji między dotykowym panelem sterowania i elementem grzejnym. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E7	Usterka czujnika temperatury cewki. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E8	Usterka czujnika temperatury układu chłodzącego. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
EA	Błąd nasycenia dużej cewki. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. Następnie włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
EC	Błąd napięcia zasilającego. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. Następnie włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
C1-C8	Alarm mikroprocesora. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. Następnie włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

## 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### 5.1 Czyszczenie

 **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

#### Wskazówki ogólne

- Sprawdź przed zastosowaniem, czy środki czyszczące są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używaj młeczek lub płynów czyszczących, które nie zawierają drobinek. Nie używaj produktów żrących (powodujących korozję), proszków ścierających, druciaków ani ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia.



Nie używaj produktów czyszczących z drobinami, które mogłyby zarysować szklane, emaliowane i/lub malowane elementy urządzenia.


- W przypadku przelania jakichkolwiek płynów należy je natychmiast usunąć, aby zapobiec uszkodzeniu elementów urządzenia.



Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.

#### Czyszczenie szkła ceramicznego

Szkło ceramiczne jest w stanie wytrzymać nacisk ciężkich naczyń; ale może pęknąć, jeśli zostanie uderzone ostrym przedmiotem.

 **OSTRZEŻENIE:** Kuchenne płyty ceramiczne – w przypadku popękanej powierzchni, aby uniknąć możliwości porażenia prądem, należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem.

- Do czyszczenia vitroceramicznej szklanej powierzchni użyj młeczka lub płynów czyszczących. Następnie spłucz i dokładnie osusz suchą ściereczką.



Nie wolno stosować środków czyszczących przeznaczonych do stali, ponieważ mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.

- Użycie naczyń z podstawkami lub powlekanych do przygotowania substancji o niskiej temperaturze może doprowadzić do uszkodzenia płyty szklano-ceramicznej. Jeśli na powierzchnię płyty grzewczej przypadkowo spadną plastikowe elementy, cienka folia, cukier lub



produkty spożywcze, należy je natychmiast usunąć z obszaru gotowania za pomocą skrobaczki. Jeśli te substancje stopią się, mogą uszkodzić płytę szklano-ceramiczną. W przypadku gotowania bardzo słodkich potraw, np. dżemu, należy wcześniej nałożyć warstwę odpowiedniego środka ochronnego, jeśli to możliwe.

- Kurz nagromadzony na powierzchni płyty należy ztrzeć suchą ściereczką.
- Wszelkie zmiany koloru szkła ceramicznego nie wpływają na strukturę ani trwałość płyty ceramicznej i powodują zmiany wewnątrz materiału.

Zmiany koloru szkła mogą mieć różne przyczyny:

1. Powierzchnia płyty nie została oczyszczona z rozlanej potrawy.
2. Używane nieodpowiednich naczyń na płycie grzewczej powoduje erozję jej powierzchni.
3. Używane nieodpowiednich środków czyszczących.

#### Czyszczenie elementów ze stali nierdzewnej (jeśli są dostępne)

- Należy regularnie czyścić elementy urządzenia ze stali nierdzewnej.
  - Przetrzyj elementy ze stali nierdzewnej przy pomocy miękkiej ściereczki namoczonej tylko w wodzie. Następnie dokładnie osusz suchą ściereczką.
-  Nie wolno czyścić elementów ze stali nierdzewnej, jeśli są jeszcze gorące po gotowaniu.
-  Nie wolno pozostawiać octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na elementach ze stali nierdzewnej przez dłuższy czas.

## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

### 6.1 Rozwiązywanie problemów



Jeśli po sprawdzeniu podstawowych sposobów usuwania usterek nadal występuje problem z urządzeniem, należy skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub inną wykwalifikowaną osobą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz sterowania płyty grzewczej jest zaciemniony. Nie można włączyć płyty grzewczej lub stref gotowania.	Brak zasilania.	Sprawdź bezpiecznik w instalacji domowej, do której podłączone jest urządzenie. Sprawdź, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu próbując włączyć inne urządzenia elektroniczne.
Płyta grzewcza wyłącza się podczas pracy, a na każdym wyświetlaczu pulsuje symbol „F”.	Elementy sterujące są wilgotne lub znajduje się na nich jakiś przedmiot.	Osusz elementy sterujące lub usuń przedmiot.
Płyta grzewcza wyłącza się podczas pracy.	Jedna ze stref gotowania była włączona zbyt długo.	Można ponownie użyć strefy gotowania włączając ją ponownie.
Elementy sterujące płyty grzewczej nie działają i świeci się wskaźnik BLOKADY RODZICIELSKIEJ.	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Podczas gotowania garnki o płaskich podstawach emitują odgłosy lub płyta grzewcza emituje klikający dźwięk.	Jest to normalne w przypadku naczyń do gotowania na płycie grzewczej. Jest spowodowane przenoszeniem energii z płyty grzewczej na naczynie.	To normalna sytuacja. Nie występuje żadne zagrożenie dla płyty grzewczej ani dla naczyń.
Symbol „U” świeci się wyświetlaczu jednej ze stref gotowania.	W strefie gotowania brak naczynia lub naczynie jest nieodpowiednie.	Użyj odpowiedniego naczynia.
Poziom mocy 9 lub „P” jest automatycznie redukowany. Jeśli wybierzesz poziom mocy „P” lub 9 na dwóch strefach gotowania znajdujących się po tej samej stronie, w tym samym czasie.	Został osiągnięty maksymalny poziom mocy dla obu stref.	Eksploatacja obu stref przy poziomie mocy „P” lub 9 spowodowałaby przekroczenie maksymalnego dopuszczalnego poziomu mocy obu stref.

### 6.2 Transport urządzenia

Jeśli chcesz przetransportować urządzenie, wykorzystaj oryginalne opakowanie i przenieś je w oryginalnym opakowaniu. Postępuj zgodnie z oznaczeniami transportowymi na opakowaniu. Przyklej taśmą wszystkie oddzielne elementy urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia podczas transportu.

Jeśli nie posiadasz oryginalnego opakowania, przygotuj pudło do przewożenia tak, aby urządzenie, a zwłaszcza jego zewnętrzne powierzchnie, były chronione przed zewnętrznymi zagrożeniami.

## 7. SPECYFIKACJA

### 7.1 KARTA INFORMACYJNA O EFEKTYWNOŚCI ENERGETYCZNEJ

Marka Model		
		KPI6010B
Typ płyty grzejnej		Elektryczność
Ilość stref grzewczych		4
Technika ogrzewania 1		Indukcja
Rozmiar 1	cm	Ø 16,0
Zużycie energii 1	hm/kg	182,0
Technika ogrzewania 2		Indukcja
Rozmiar 2	cm	Ø 16,0
Zużycie energii 2	hm/kg	182,0
Technika ogrzewania 3		Indukcja
Rozmiar 3	cm	Ø 21,0
Zużycie energii 3	hm/kg	182,0
Technika ogrzewania 4		Indukcja
Rozmiar 4	cm	Ø 21,0
Zużycie energii 4	hm/kg	182,0
Zużycie energii plotny	hm/kg	182,0
Płyta ta spełnia wymagania EN 60350-2		
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii		
Płyta grzewcza		
- Używaj naczyń kuchennych z płaskim dnem.		
- Używaj naczyń kuchennych o odpowiedniej wielkości.		
- Używaj przyborów z pokrywkami.		
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu.		
- Zmniejsz ustawienie, gdy płyn zacznie się gotować.		



## Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok.

Tento návod na používanie obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny týkajúce sa prevádzky a údržby vášho zariadenia.

Pred použitím zariadenia si prečítajte tento návod na používanie a uschovajte ho pre budúce použitie.

Ikona	Typ	Význam
	<b>VÝSTRAHA</b>	Nebezpečenstvo vážneho poranenia alebo smrti.
	<b>NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM</b>	Nebezpečné napätie
	<b>POŽIAR</b>	Výstraha; Nebezpečenstvo požiaru / horľavé materiály
	<b>UPOZORNENIE</b>	Nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia majetku
	<b>DÔLEŽITÉ/POZNÁMKA</b>	Správna prevádzka systému



# OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	5
1.1 Všeobecné bezpečnostné upozornenia .....	5
1.2 Výstrahy týkajúce sa inštalácie .....	7
1.3 Počas používania .....	8
1.4 Počas čistenia a údržby .....	8
2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE .....	10
2.1 Pokyny pre inštalatéra .....	10
2.2 Inštalácia variča .....	10
2.3 Elektrické pripojenie a bezpečnosť .....	13
3. FUNKCIE PRODUKTU .....	14
4. POUŽITIE PRODUKTU .....	15
4.1 Ovládanie variča .....	15
5. ČISTENIE A ÚDRŽBA.....	19
5.1 Čistenie .....	19
6. RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA .....	20
6.1 Riešenie problémov .....	20
6.2 Preprava .....	20
7. TECHNICKÉ UDAJE .....	21
7.1 Informačný list o energetické účinnosti .....	21

# 1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred použitím zariadenia si prečítajte dôkladne všetky tieto pokyny a ponechajte ich na vhodnom mieste, aby ste v prípade potreby mohli do nich nahliadnuť.
- Tento návod na používanie bol pripravený pre viac ako jeden model, preto vaše zariadenie nemusí obsahovať niektoré z funkcií popísaných v tomto dokumente. Z tohto dôvodu je dôležité pri čítaní návodu na používanie venovať osobitnú pozornosť všetkým údajom.

## 1.1 Všeobecné bezpečnostné upozornenia

- Toto zariadenie smú používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ na nich dohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba dala pokyny ohľadom používania a chápu riziká. Deti sa nesmú so zariadením hrať. Deti by nemali vykonávať čistenie a údržbu, pokiaľ na nich niekto nedohliada.

**⚠ VÝSTRAHA:** Zariadenie a niektoré časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných prvkov. Udržujte deti vo veku menej ako 8 rokov ďalej od zariadenia, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

**⚠ VÝSTRAHA:** Varenie na variči s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť taký požiar vodou, namiesto toho vypnite zariadenie a potom prekryte plameň pokrievkou alebo protipožiarnou pokrývkou.

**⚠ UPOZORNENIE:** Počas varenia musíte dávať pozor. Počas krátkodobého varenia musíte neustále dávať pozor.

  **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo požiaru:  
Neskladujte veci na variacích povrchoch.

  **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili elektrickému šoku.

- Pri indukčných varičoch nesmiete na povrch variča klásť kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože sa môžu zahriať.
- Pri indukčných varičoch po použití vypnite prvok variča pomocou ovládacieho regulátora. Nespoliehajte sa na detektor panvice.
- Pri modeloch, ktoré obsahujú veko variča, pred použitím odstráňte všetky nečistoty z veka a pred zatvorením veka nechajte sporák vychladnúť.
- Nepoužívajte zariadenie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.
- Na čistenie povrchov rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky. Môžu poškriabať povrchy, čo môže viesť k rozbitiu skla dverí alebo poškodeniu povrchov.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe.
- Vaše zariadenie spĺňa všetky platné miestne a medzinárodné normy a nariadenia.
- Údržbu a opravu môžu vykonávať iba k tomu oprávnení servisní technici. Inštalácia a oprava vykonaná neoprávnenými technikmi môže byť nebezpečná. V žiadnom prípade nemeňte ani neupravujte špecifikácie zariadenia. Nevhodné ochranné kryty variča môžu spôsobiť nehody.
- Pred pripojením zariadenia sa uistite, či sú podmienky miestnej distribúcie (vlastnosti plynu a tlak plynu alebo napätie a frekvencia elektrickej siete) a špecifikácie zariadenia kompatibilné. Špecifikácie tohto zariadenia sú uvedené na štítku.

**⚠ UPOZORNENIE:** Toto zariadenie je určené iba na varenie jedla a je určené iba na použitie v domácnosti. Nesmie sa použiť na žiadny iný účel, napríklad na použitie iné ako v domácnosti alebo v komerčnom prostredí alebo na ohrev miestnosti.

- Na zaistenie vašej bezpečnosti boli urobené všetky možné opatrenia. Keďže sa sklo môže rozbiť, počas čistenia by ste mali dávať pozor, aby ste sklo nepoškriabali. Zabráňte úderu alebo klepnutiu na sklo s príslušenstvom.
- Uistite sa, že napájací kábel nie je počas inštalácie zachytený alebo poškodený. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikované osoby, aby to bolo bezpečné.
- Udržujte deti ani zvieratá ďalej od tohto zariadenia.
- Ak sa indukčný varič používa, udržujte ho mimo dosahu predmetov citlivých na magnetické pole (ako sú kreditné karty, bankové karty, hodinky a podobné predmety). Dôrazne sa odporúča, aby sa ktokoľvek s kardiostimulátorom pred použitím indukčného variča poradil so svojím kardiológom.



## **1.2 Výstrahy týkajúce sa inštalácie**

- Neobsluhujte zariadenie pred jeho úplnou inštaláciou.
- Zariadenie musí nainštalovať k tomu oprávnený technik. Výrobca nie je zodpovedný za žiadne poškodenie spôsobené nesprávnym umiestnením a inštaláciou neoprávnenými osobami.
- Keď rozbalíte zariadenie, uistite sa, že sa počas prepravy nepoškodilo. Ak sa niečo poškodilo, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na zástupcu autorizovaného servisu.

Baliace materiály (nylon, svorky, polystyrén a pod.) môžu deťom ublížiť. Okamžite ich pozbierajte a odstráňte.

- Chráňte zariadenie pred poveternostnými vplyvmi. Nevystavujte ho slnku, dažďu, snehu, prachu ani nadmernej vlhkosti.
- Materiály okolo zariadenia (t. j. skrinky) musia odolať minimálnej teplote 100 °C.
- Počas prevádzky môže stúpnuť teplota dolného povrchu variča, pod výrobok preto musí byť nainštalovaná doska.

### 1.3 Počas používania

- Počas prevádzky nedávajte horľavé a zápalné materiály dovnútra ani do blízkosti zariadenia.
-   Nenechávajte sporák bez dozoru pri varení s pevnými či kvapalnými olejmi. Pri extrémnych podmienkach zahrievania sa môžu vznietiť. Plamene spôsobené olejom nikdy nehaste vodou. Namiesto toho sporák vypnite a panvicu zakryte vekom alebo protipožiarnou pokrývkou.
- Ak sa produkt nebude dlhší čas používať, vypnite hlavný vypínač. Ak plynové zariadenie nepoužívate, vypnite plynový ventil.
  - Vždy dajte panvice do stredu varnej zóny a dajte rúčky do bezpečnej polohy, aby ste o ne nezavadili.
  - Keď zariadenie nepoužívate, uistite sa, že ovládače sú vždy v polohe „0“ (stop).

### 1.4 Počas čistenia a údržby


- Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou sa uistite, že je vaše zariadenie odpojené zo siete.
- Pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládače.

- Na udržanie efektivity a bezpečnosti vášho zariadenia vám odporúčame vždy použiť originálne náhradné diely a v prípade potreby zavolať iba našich zástupcov autorizovaného servisu.

## Prehlásenie o zhode CE

**CE** Prehlasujeme, že naše produkty spĺňajú platné európske smernice, rozhodnutia a nariadenia a požiadavky uvedené v odkazovaných normách.

Toto zariadenie je určené iba na varenie v domácnosti. Ľubovoľné iné použitie (napríklad ohrev miestnosti) je nevhodné a nebezpečné.

 Návod na obsluhu je platný pre viac modelov. Medzi týmito pokynmi a vaším modelom si môžete všimnúť rozdiely.

## Likvidácia starého zariadenia



Tento symbol nachádzajúci sa na výrobku alebo balení označuje, že výrobok nesmie byť braný ako domový odpad. Namiesto toho by ste ho mali dať na vhodné zberné miesto na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a zdravie ľudí, ku ktorým by mohlo dôjsť pri nesprávnej manipulácii s týmto výrobkom. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny orgán, recyklačné stredisko alebo predajca, od ktorého ste zakúpili tento výrobok.

## 2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE

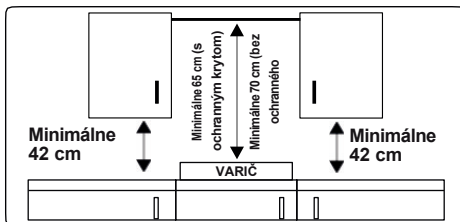
**! VÝSTRAHA:** Toto zariadenie musí nainštalovať autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaný technik podľa pokynov v tejto príručke a v súlade s platnými miestnymi predpismi.

- Nesprávna inštalácia môže spôsobiť škodu a poškodenie, za ktoré výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť a nevzťahuje sa na to záruka.
- Pred inštaláciou sa uistite, či sú podmienky miestnej distribúcie (napätie a frekvencia elektrickej siete a/alebo vlastnosti plynu a tlak plynu) a požiadavky zariadenia kompatibilné. Požiadavky tohto zariadenia sú uvedené na štítku.
- Musíte dodržiavať zákony, nariadenia, smernice a normy platné v krajine používania (bezpečnostné nariadenia, správnu recykláciu v súlade s nariadeniami, a pod.)

### 2.1 Pokyny pre inštalátora

#### Všeobecné pokyny

- Po odstránení baliaceho materiálu zo zariadenia a príslušenstva skontrolujte, či zariadenie nie je poškodené. Ak máte podozrenie, že je niečo poškodené, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.
- Dávajte pozor na to, aby v blízkosti zariadenia neboli žiadne horľavé materiály, napríklad záclony, olej, šaty a pod. Tie totiž môžu spôsobiť požiar.
- Pracovná plocha a nábytok obklopujúci zariadenie musia byť vyrobené z materiálov odolných voči teplotám nad 100 °C.
- Ak sa má nad zariadenie umiestniť digestor alebo skriňa, mala by byť bezpečná vzdialenosť medzi sporákom a ľubovoľnou skriňou / digestorom tak, ako je to uvedené nižšie.



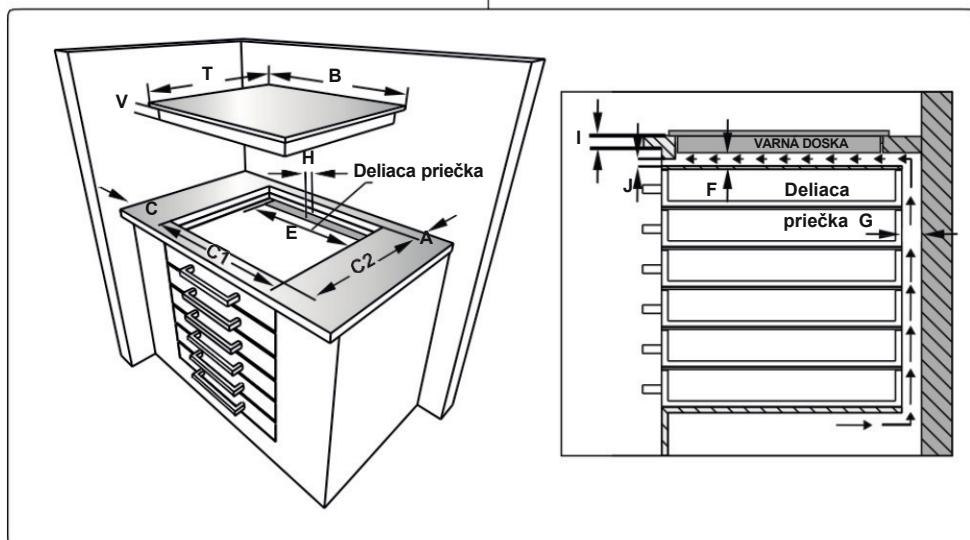
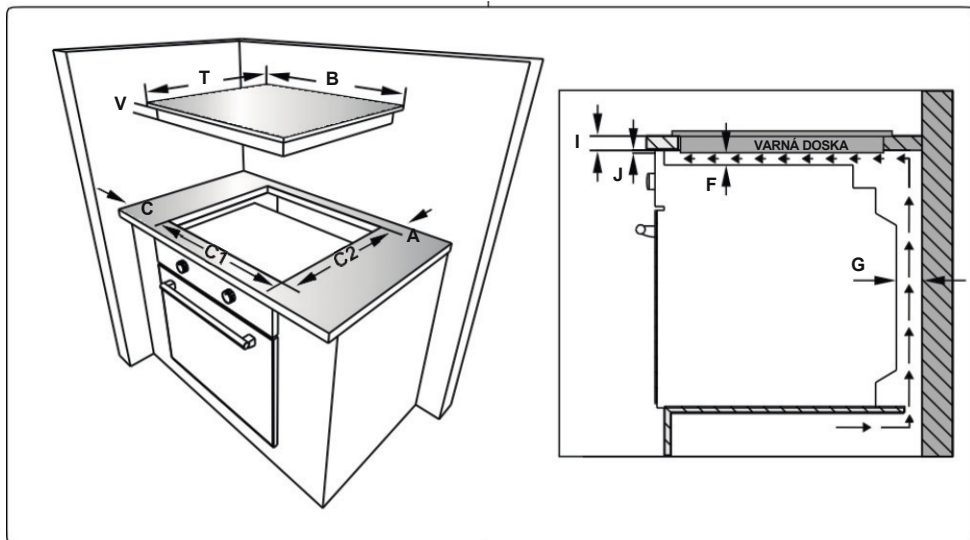
- Zariadenie by nemalo byť inštalované priamo nad umývačkou riadu, chladničkou, mrazničkou, práčku alebo sušičku bielizne.
- Ak je základňa zariadenia prístupná ručne, musí sa pod základňu zariadenia namontovať zábrana z vhodného materiálu, ktorá zabráni prístupu k základni zariadenia.
- Ak je varič nainštalovaný nad rúrou, rúra by mala mať chladiaci ventilátor.
- Uistite sa, že je indukčný varič dobre vetraný a či nie je blokový vstup a výstup vzduchu.

### 2.2 Inštalácia varnej dosky

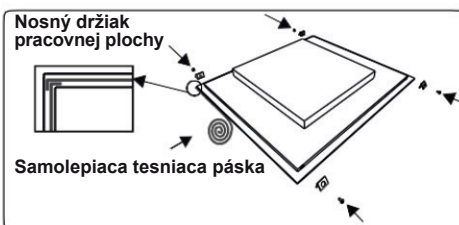
Zariadenie sa dodáva s inštalačnou súpravou zahŕňajúcou lepiaci tesniaci materiál, upevňovacie držiaky a skrutky.

- Odrežte rozmery otvoru podľa obrázka. Nájdite otvor na pracovnej ploche tak, aby po inštalácii variča boli splnené nasledujúce požiadavky.

<b>B (mm)</b>	590	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>T (mm)</b>	520	<b>min. C (mm)</b>	50
<b>V (mm)</b>	56	<b>min. E (mm)</b>	500
<b>C1 (mm)</b>	560	<b>min. F (mm)</b>	10
<b>C2 (mm)</b>	490	<b>G (mm)</b>	20
<b>H (mm)</b>	50	<b>I (mm)</b>	38
<b>J (mm)</b>	5		



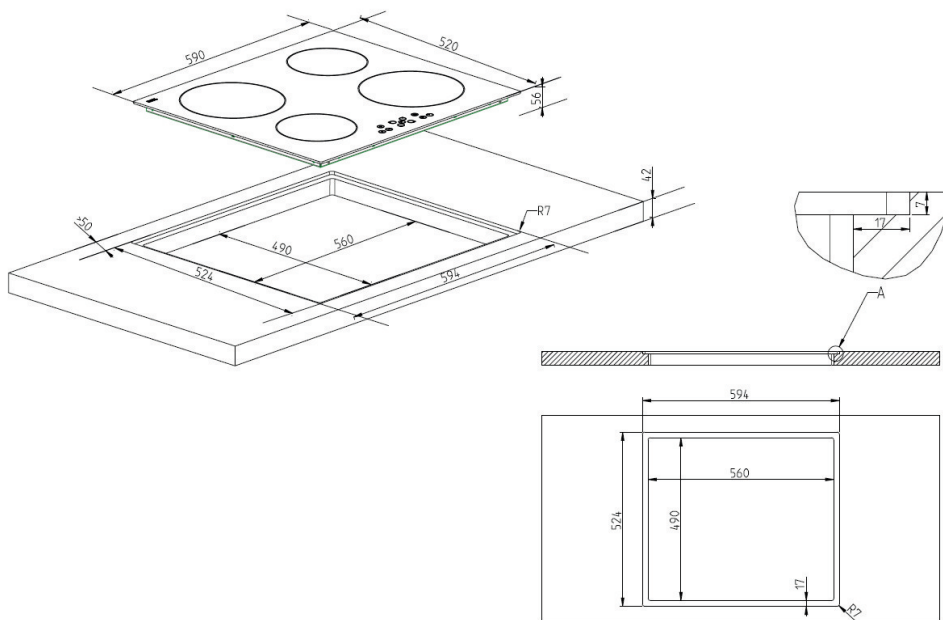
- Dodávanú jednostrannú samolepiacu tesniacu pásku aplikujte okolo celého spodného okraja horného panela sporáka. Nenaťahujte ju.
- Zaskrutkujte 4 nosné držiaky pracovnej plochy do bočných stien výrobku.
- Vložte spotrebič do otvoru.





## 2.2 Inštalácia varnej dosky

Uloženie do roviny

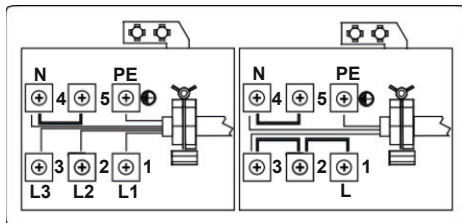


## 2.3 Elektrické pripojenie a bezpečnosť

**!** **VÝSTRAHA:** Elektrické pripojenie tohto zariadenia musí urobiť oprávnený servisný personál alebo kvalifikovaný elektrikár, a to podľa pokynov v tomto návode na použitie a v súlade s aktuálnymi nariadeniami.

**!** **VÝSTRAHA:** TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.

- Pred pripojením zariadenia k napájacíemu zdroju je potrebné skontrolovať, či je napätie zariadenia (vyrazené na identifikačnom štítku zariadenia) v súlade s dostupným sieťovým napätím a elektrické vedenie v sieti by malo byť schopné zvládnuť menovitý výkon zariadenia (ktorý je tiež uvedený na identifikačnom štítku).
- Počas inštalácie použite izolované káble. Nesprávne pripojenie môže poškodiť vaše zariadenie. Ak je sieťový kábel poškodený a je potrebné ho vymeniť, mal by to urobiť kvalifikovaný personál.
- Nepoužívajte adaptéry, viacero zásuviek a/alebo predĺžovacie káble.
- Napájací kábel by mal byť umiestnený mimo horúcich častí zariadenia a nesmie sa ohýbať ani stlačiť. V opačnom prípade by sa kábel mohol poškodiť a spôsobiť skrat.
- Ak zariadenie nie je pripojené k sieťovej zásuvke pomocou zástrčky, musí sa na splnenie bezpečnostných predpisov použiť odpojovač pre všetky póly (s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm).
- Prepínač s poistkou musí byť po inštalácii zariadenia ľahko dostupný.
- Skontrolujte, či sú všetky spoje správne dotiahnuté.
- Pripevnite napájací kábel do káblovej svorky a potom zatvorte kryt.
- Pripojenie svorkovnice je umiestnené na svorkovnici.

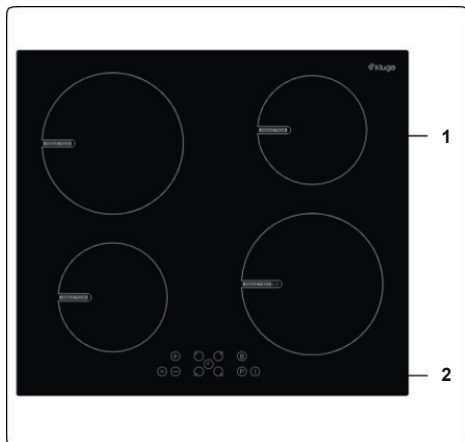


### 3. FUNKCIE PRODUKTU



**Dôležité:** Technické údaje produktu a vzhľad vášho zariadenia sa môžu líšiť od tých, ktoré sú zobrazené na obrázkoch nižšie.

#### Zoznam komponentov



1. Indukčná zóna
2. Ovládací panel

## 4. POUŽITIE PRODUKTU


### 4.1 Ovládanie varnej dosky


#### Indukčná zóna

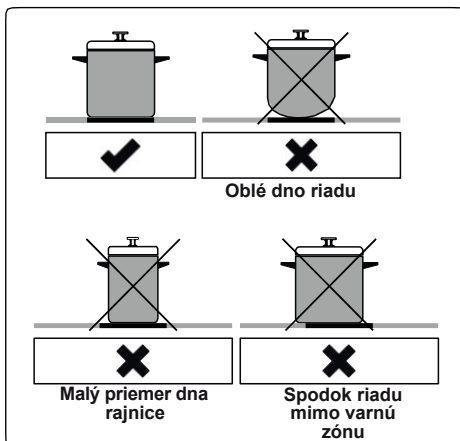
Informácie uvedené v nasledujúcej tabuľke slúžia iba ako pomôcka.

Nastavenia	Použitie
0	Vypnuto
1 – 3	Jemné zahriatie
4 – 5	Slabý var, pomalý ohrev
6 – 7	Opätovný ohrev a silné varenie
8	Vrenie, praženie
9	Maximálne teplo
P	Funkcia zvýšenie výkonu

#### Riad

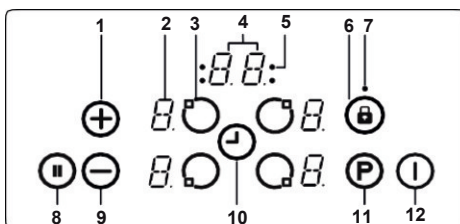
- Použite hrubý, plochý riad s hladkým spodkom dobrej kvality vyrobený z ocele, smaltovanej ocele, liatiny alebo nehrdzavejúcej ocele. Kvalita a zloženie riadu má priamy dopad na výkon pri varení.
- Nepoužívajte riad s konkávnym alebo konvexným spodkom. Kuchynský riad z hliníka a nehrdzavejúcej ocele s neferomagnetickým spodkom, sklo, meď, mosadz, keramika, porcelán sú nevhodné na indukčný ohrev.
- Ak chcete skontrolovať, či je riad vhodný na indukčné varenie, môžete pridržať magnet na spodnej časti riadu. Ak magnet príľne, riad je zvyčajne vhodný alebo môžete do riadu dať trochu vody, keď je zóna varenia nastavená na maximálnu úroveň. Voda sa musí o niekoľko sekúnd zohriať.
- Pri použití určitých pánvic môžete z pánvic začuť rôzne zvuky. To je spôsobené dizajnom pánvic a nemá to vplyv na výkon alebo bezpečnosť variča.
- Na dosiahnutie najlepšieho výkonu varenia by sa mala panvica umiestniť do stredu zóny varenia.
- Ak je na zónu varenia umiestnená nevhodná panvica alebo žiadna panvica, keď na displeji zóny varenia vyberiete stupeň výkonu, zabliká symbol . Zóna varenia sa po 2 minútach automaticky vypne.

- Ak na zónu varenia umiestnite vhodnú panvicu, symbol  zmizne a varenie bude pokračovať s vybratým stupňom výkonu.
- Aby sa dosiahol čo najlepší prenos energie, priemer spodnej časti riadu by sa mal zhodovať s priemerom zóny varenia.
- Pre zóny varenia s priemerom 160 mm by mal byť minimálny priemer riadu D120 mm, pre zóny varenia s priemerom 210 mm by mal byť minimálny priemer riadu D140 mm a pre zóny varenia s priemerom 290 mm by mal byť minimálny priemer riadu D160 mm.



Zariadenie sa ovláda stlačením tlačidiel a funkcie sa potvrdzujú zobrazením a zvukovými signálmi.

#### Ovládací panel




- 1 - Zvýšenie nastavenia ohrievača/časovača
- 2 - Displej ohrievača
- 3 - Výber ohrievača
- 4 - Displej časovača
- 5 - Indikátory zóny varenia s funkciou časovača
- 6 - Zámok tlačidiel
- 7 - Indikátor zámku tlačidiel
- 8 - Inteligentná pauza
- 9 - Zníženie nastavenia ohrievača/časovača
- 10 - výber časovača
- 11 - Posilnenie
- 12 - Zap./Vyp.

Použite indukčné varné zóny s vhodným riadom.

Po zapojení sieťového napätia sa na chvíľu rozsvietia všetky displeje. Po aplikácii napätia varič prejde do pohotovostného režimu a je pripravený na prevádzku.

Varič sa ovláda stlačením príslušného elektronického tlačidla. Po každom stlačení tlačidla začujete zvuk bzúčiaka.

### Zapnutie zariadenia

Zapnite varič stlačením vypínača . Na všetkých displejoch ohrievačov bude svietiť „0“ a budú blikať bodky vpravo dole. (Ak do 20 sekúnd nevyberiete žiadnu varnú zónu, varič sa automaticky vypne.)



### Vypnutie zariadenia

Vypnite varič kedykoľvek stlačením .

Vypínač  má pri vypínaní vždy prioritu.




### Zapnutie varných zón

Stlačte tlačidlo, ktoré zodpovedá ohrievaču, ktorý chcete použiť. Na zvolenom displeji ohrievača sa zobrazí statická bodka a prestanú svietiť blikajúce bodky na všetkých ostatných displejoch ohrievača.

Vyberte nastavenie teploty pomocou tlačidla nastavenia zvýšenia ohrevu  alebo tlačidla nastavenia zníženia ohrevu .


Ohrievač je teraz pripravený na použitie. Pre rýchlejšie varenie vyberte požadovanú úroveň varenia a potom sa dotknite tlačidla „P“ na aktiváciu funkcie posilnenia ohrevu.

### Vypnutie varných zón

Stlačením tlačidla výberu ohrievača vyberte ohrievač, ktorý chcete vypnúť. Pomocou tlačidla  znížte teplotu až na „0“. (Súčasným stlačením tlačidiel  a  tiež dáte teplotu na „0“).

Ak je varná zóna horúca, namiesto „0“ sa zobrazí písmeno „H“.

### Vypnutie všetkých varných zón

Ak chcete naraz vypnúť všetky varné zóny, stlačte tlačidlo .

V pohotovostnom režime sa na všetkých horúcich varných zónach objaví písmeno „H“.

### Indikátor zvyškového tepla

Indikátor zvyškového tepla udáva, že sklokeramická oblasť má teplotu, ktorá je nebezpečná na dotyk.


Po vypnutí varnej zóny sa na príslušnom displeji zobrazí písmeno „H“, až kým teplota príslušnej varnej zóny neklesne na bezpečnú úroveň.


### Inteligentná pauza

Keď je aktivovaná inteligentná pauza, znižuje výkon všetkých ohrievačov, ktoré boli zapnuté.

Ak potom deaktivujete inteligentnú pauzu, ohrievače sa automaticky vrátia na predchádzajúcu úroveň teploty.

Ak nedeaktivujete inteligentnú pauzu, horný panel sporáka sa po 30 minútach vypne.

Stlačením  aktivujete inteligentnú pauzu. Výkon aktivovaných ohrievačov sa zníži na úroveň 1 a na všetkých displejoch sa zobrazí značka „II“.

Ak chcete deaktivovať inteligentnú pauzu, stlačte opäť . Značka „II“ zmizne a ohrievače sa vrátia na predtým nastavenú úroveň.

### Funkcia bezpečného vypnutia

Varná zóna sa automaticky vypne, ak nastavenie ohrevu nebolo určitú dobu upravené. Zmenou v nastavení ohrevu varnej zóny resetujete dobu na počiatočnú hodnotu. Táto počiatočná hodnota závisí od vybratej úrovne varenia, pozrite si zobrazenie nižšie.

Nastavenie ohrevu	Vyp. bezpečnostného prepínača po
1 – 2	6 hodine
3 – 4	5 hodine
5	4 hodine
6 – 9	1,5 hodine

## Detský zámok

Po zapnutí zariadenia môžete aktivovať funkciu detského zámku. Ak chcete aktivovať detský zámok, súčasne stlačte tlačidlo nastavenia zvýšenia ohrevu (+) a tlačidlo nastavenia zníženia ohrevu (-) a potom opäť stlačte tlačidlo nastavenia zvýšenia ohrevu (+). Na displejoch všetkých ohrievačov sa zobrazí písmeno „L“, ktoré značí, že sú uzamknuté, a ovládacie prvky nemožno použiť. (Ak je varná zóna horúca, budú sa striedať písmená „L“ a „H“.)

Varič zostane v stave uzamknutia, až kým sa neodomkne, aj keď sa vypne a zapne zariadenie.

Ak chcete deaktivovať detský zámok, najprv zapnite varič. Súčasne stlačte tlačidlo nastavenia zvýšenia ohrevu (+) a tlačidlo nastavenia zníženia ohrevu (-) a potom opäť stlačte tlačidlo nastavenia zníženia ohrevu (-). Písmeno „L“ zmizne z displeja a varič sa vypne.

## Zámok tlačidiel

Funkcia zámku tlačidiel sa používa počas prevádzky na nastavenie „bezpečného režimu“ na zariadení. Stlačením tlačidiel nebude možné vykonať žiadne úpravy (napríklad nastavenie teploty). Môžete len vypnúť zariadenie.

Funkciu zámku aktivujete tak, že budete stláčať tlačidlo zámku tlačidiel (Ⓜ) po dobu aspoň 2 sekundy. Táto operácia sa potvrdí bzučiacom. Po úspešnom stlačení indikátor zámku tlačidiel zablíkajú a ohrievač sa zablokuje.

## Funkcia časovača

Funkcia časovača je k dispozícii v dvoch verziách. Pozri nižšie.

### Minútka (1 – 99 min.)

Minútka sa dá ovládať, ak sú varné zóny vypnuté. Displej časovača zobrazí „00“ a blikajúcu bodku.

Stlačte tlačidlo (+) na zvýšenie času alebo stlačte tlačidlo (-) na zníženie času. Rozsah je medzi 0 a 99 minútami. Ak v priebehu 10 sekúnd nedôjde k žiadnej operácii, nastavi sa časovač minútky a blikajúca bodka zmizne. Po nastavení časovača začne odpočítavanie.

Keď časovač dosiahne na nulu, zaznie signál a displej časovača začne blikať. Zvukový signál sa automaticky zastaví po 2 minútach a/alebo po stlačení ľubovoľného tlačidla.

Minútka sa dá kedykoľvek zmeniť alebo vypnúť pomocou tlačidla nastavenia časovača (⌵) a/alebo tlačidla zníženia časovača (⌴). Vypnutím variča dotykcom (Ⓜ) tiež vypnete minútku.

### Časovač varnej zóny (1 – 99 min.)

Keď je varič zapnutý, pre každú varnú zónu sa dá naprogramovať nezávislý časovač.

Vyberte varnú zónu, potom vyberte nastavenie teploty a nakoniec aktivujte tlačidlo nastavenia časovača (⌵). Časovač sa dá naprogramovať na vypnutie varnej zóny. Okolo časovača sú rozmiestnené štyri LED diódy, ktoré udávajú, pre ktorú varnú zónu bol časovač nastavený.

10 sekúnd po poslednej operácii sa displej časovača zmení na časovač, ktorý je nasledujúci (pri nastavení časovača pre viac ako jednu varnú zónu).

Keď uplynie doba nastavená na časovači, zaznie zvukový signál a na displeji časovača bude svietiť „00“, zablíkajú LED diódy priradeného časovača varnej zóny. Naprogramovaná varná zóna sa vypne a ak je varná zóna horúca, zobrazí sa písmeno „H“.

Zvukový signál a blikanie LED diódy časovača sa automaticky zastaví po 2 minútach a/alebo po stlačení ľubovoľného tlačidla.

## Bzučiaci

Keď je varič v prevádzke, pomocou bzučiaci sa signalizujú nasledujúce aktivity.

- Normálnu aktiváciu tlačidla sprevádza krátky zvukový signál.
- Nepretržitú obsluhu tlačidiel po dlhšiu dobu (10 sekúnd) sprevádza dlhší, prerušovaný zvukový signál.

## Funkcia posilnenia, zvýšenie výkonu

Ak chcete použiť túto funkciu, vyberte varnú zónu a nastavte požadovanú úroveň varenia, potom stlačte tlačidlo „P“ (Posilnenie).

Funkciu posilnenia môžete aktivovať iba vtedy, ak sa dá použiť s vybratou varnou zónou. Ak je funkcia posilnenia aktívna, na príslušnom displeji sa zobrazí písmeno „P“. Aktiváciu posilnenia sa môže presiahnuť maximálny príkon, v takom prípade sa aktivuje integrované riadenie výkonu.

Potrebné zníženie výkonu sa zobrazí blikaním displeja príslušnej varnej zóny. Blikanie trvá 3 sekundy a umožňuje ďalšie prispôsobenie nastavení pred znížením výkonu.


### Chybové kódy

Ak dôjde k chybe, na displejoch ohrievačov sa zobrazí chybový kód.

<b>E1</b>	Ventilátor je deaktivovaný. Zavolajte autorizovaný servis.
<b>E3</b>	Napájacie napätie je iné ako menovité hodnoty. Vypnite varič stlačením <b>⓪</b> , počkajte, kým nezmizne „H“ pre všetky zóny, zapnite varič stlačením <b>⓪</b> a pokračujte v používaní. Ak sa rovnaká chyba zobrazí znova, zavolajte autorizovaný servis.
<b>E4</b>	Frekvencia napájania sa líši od menovitých hodnôt. Vypnite varič stlačením <b>⓪</b> , počkajte, kým nezmizne „H“ pre všetky zóny, zapnite varič stlačením <b>⓪</b> a pokračujte v používaní. Ak sa rovnaká chyba zobrazí znova, vypnite a zapnite zástrčku spotrebiča. Zapnite varič stlačením <b>⓪</b> a pokračujte v jeho používaní. Ak sa rovnaká chyba zobrazí znova, zavolajte autorizovaný servis.
<b>E5</b>	Vnútna teplota variča je príliš vysoká, vypnite varič stlačením <b>⓪</b> a nechajte ohrievače vychladnúť.
<b>E6</b>	Komunikačná chyba medzi dotykovým ovládaním a ohrievačom. Zavolajte autorizovaný servis.
<b>E7</b>	Senzor teploty cievky je deaktivovaný. Zavolajte autorizovaný servis.
<b>E8</b>	Senzor teploty chladiča je deaktivovaný. Zavolajte autorizovaný servis.
<b>EA</b>	Chyba saturácie veľkej cievky. Vypnite varič stlačením vypínača, zapnite varič stlačením vypínača a pokračujte v používaní. Ak sa rovnaká chyba zobrazí znova, zavolajte autorizovaný servis.
<b>EC</b>	Chyba napájacieho napätia. Vypnite varič stlačením vypínača, zapnite varič stlačením vypínača a pokračujte v používaní. Ak sa rovnaká chyba zobrazí znova, zavolajte autorizovaný servis.
<b>C1-C8</b>	Upozornenie mikroprocesora. Vypnite varič stlačením vypínača, zapnite varič stlačením vypínača a pokračujte v používaní. Ak sa rovnaká chyba zobrazí znova, zavolajte autorizovaný servis.


## 5. ČISTENIE A ÚDRŽBA

### 5.1 Čistenie


 **VÝSTRAHA:** Pred vykonaním čistenia zariadenie vypnite a nechajte ho vychladnúť.

#### Všeobecné pokyny

- Pred použitím na vašom zariadení skontrolujte, či sú čistiace materiály vhodné a odporúčané výrobcom.
- Použite krémové alebo kvapalinové čistiace prostriedky, ktoré neobsahujú pevné čistočky. Nepoužívajte leptavé (žieravé) krémy, drsné čistiace prášky, drsnú drôtenú vlnu alebo tvrdé nástroje, pretože by mohli poškodiť povrch sporáka.


 Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú pevné čistočky, ktoré by mohli poškrabať sklo, smaltované a/alebo natrené časti zariadenia.

- Ak by nejaké kvapaliny pretiekli, okamžite ich vyčistite, aby nedošlo k poškodeniu častí.


 Na čistenie žiadnej časti zariadenia nepoužívajte parné čističe.

#### Čistenie keramikého skla

Keramiké sklo pojme ťažké kuchynské náradie, ale môže sa rozbiť, ak do neho narazíte ostrým predmetom.

 **VÝSTRAHA:** Keramiké sporáky – ak je povrch prasknutý, vypnite prístroj a zavolajte servis, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

- Na čistenie keramikého skla používajte krémový alebo tekutý čistiaci prostriedok. Potom ho opláchnite a dôkladne vysušte suchou handričkou.

 Nepoužívajte čistiace prostriedky určené pre oceľ, pretože môžu poškodiť sklo.

- Ak sa na dno riadu alebo nátery použijú látky s nízkou teplotou topenia, môže dôjsť k poškodeniu sklokeramikého sporáka. Ak na horúci sklokeramiký sporák spadli plast, cínová fólia, cukor alebo sladké jedlá, zoškrabte ich z horúceho povrchu čo najrýchlejšie a najbezpečnejšie. Ak sa tieto látky roztopia, môžu poškodiť sklokeramiký sporák. Ak varíte veľmi sladké jedlá, napríklad džem, ak je to možné, naneste vopred vrstvu vhodného ochranného prostriedku.

- Prach na povrchu musíte očistiť vlhkou handričkou.
- Akékoľvek zmeny farby na keramikom skle neovplyvnia štruktúru alebo trvanlivosť keramiky a nie sú spôsobené zmenou v materiáli.

Farebné zmeny keramikého skla môžu byť spôsobené niekoľkými príčinami:


1. Rozliate jedlo nebolo z povrchu vyčistené.
2. Pri použití nesprávneho riadu na variči sa povrch eroduje.
3. Používanie nesprávnych čistiacich materiálov.

#### Čistenie častí z nehrdzavejúcej ocele (ak nejaké sú)

- Pravidelne čistite časti vášho zariadenia, ktoré sú z nehrdzavejúcej ocele.

- Časti z nehrdzavejúcej ocele utrite mäkkou handričkou namočenou vo vode. Potom ich dôkladne vysušte suchou handričkou.

 Časti z nehrdzavejúcej ocele nečistite, pokiaľ sú ešte stále teplé.

 Nenechávajte ocot, kávu, mlieko, soľ, vodu, citrónovú alebo paradajkovú šťavu na nehrdzavejúcej oceľi po dlhú dobu.



## 6. RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA

### 6.1 Riešenie problémov



Ak problém s vaším zariadením pretrváva aj po vykonaní týchto základných krokov na riešenie problémov, obráťte sa na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Displej ovládacej dosky variča je zatemnený. Varič alebo zóny varenia sa nedajú zapnúť.	Zariadenie nie je pod prúdom.	Skontrolujte v domácnosti poistku zariadenia. Pomocou iných elektronických zariadení skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu napájania.
Varná doska sa počas používania vypne a na každom displeji blíkajú „F“.	Ovládacie prvky sú vlhké alebo je na nich nejaký predmet.	Vysušte ovládacie prvky alebo odstráňte predmet.
Varič sa počas používania vypne.	Jedna zo zón varenia bola zapnutá príliš dlho.	Zónu varenia môžete opäť použiť jej opätovným zapnutím.
Ovládacie prvky varnej dosky nefungujú a LED dióda detskej poistky svieti.	Je aktívny detský zámok.	Vypnite detský zámok.
Panvice počas varenia vydávajú hluk alebo varič počas varenia vydáva zvuk cvakania.	To je pri riadi na indukčný varič normálne. Je to spôsobené prenosom energie z variča do riadu.	To je normálne. Neexistuje žiadne riziko ani pre váš varič, ani pre váš riad.
Na displeji pri jednej zo zón varenia svieti symbol „U“.	Na zóne varenia nie je žiadna panvica alebo je táto panvica nevhodná.	Použite vhodnú panvicu.
Stupeň výkonu 9 alebo „P“ sa automaticky zníži. Ak zvolíte stupeň výkonu „P“ alebo 9 súčasne na dvoch zónach varenia, ktoré sú na tej istej strane.	Je dosiahnutý maximálny stupeň výkonu pre dve zóny	Prevádzka oboch zón na stupni výkonu „P“ alebo 9 by prekročila povolený maximálny stupeň výkonu pre tieto dve zóny.

### 6.2 Preprava

Ak potrebujete produkt prepraviť, použite originálny obal produktu a prenášajte ho v pôvodnom balení. Dodržiavajte prepravné značky na obale. Páskou pripevnite na všetky nezávislé časti, aby ste zabránili poškodeniu produktu počas prepravy.

Ak nemáte originálny obal, pripravte si prepravnú škatuľu tak, aby bolo zariadenie, najmä vonkajšie povrchy produktu, chránené pred vonkajšími hrozbami.

## 7. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 7.1 Informačný list o energetické účinnosti

Značka Model		
		KPI6010B
Typ plotny		Elektrina
Počet varných zón		4
Technológia ohrevu 1		Indukcia
Veľkosť 1	cm	Ø 16,0
Spotreba energie 1	hm/kg	182,0
Technológia ohrevu 2		Indukcia
Veľkosť 2	cm	Ø 16,0
Spotreba energie 2	hm/kg	182,0
Technológia ohrevu 3		Indukcia
Veľkosť 3	cm	Ø 21,0
Spotreba energie 3	hm/kg	182,0
Technológia ohrevu 4		Indukcia
Veľkosť 4	cm	Ø 21,0
Spotreba energie 4	hm/kg	182,0
Spotreba energie plotny	hm/kg	182,0
Tato plotna splňuje EN 60350-2		

#### Tipy na úsporu energie

##### Varná doska

- Používajte riad s rovným dnom.
- Používajte riad vhodnej veľkosti.
- Používajte riad s pokrievkou.
- Minimalizujte množstvo kvapaliny alebo tuku.
- Keď sa kvapalina začne variť, znížte nastavenie.



Výhradní distributor značky Kluge pro Českou republiku:  
ELMAX STORE, a.s.  
Topolová 777/2,  
735 42 Těrlicko,  
Česká republika

Záruční a pozáruční servis: tel.: +420 599 529 251  
email: [hlaseni.reklamaci@elmax.cz](mailto:hlaseni.reklamaci@elmax.cz)  
Prodej náhradních dílů:  
tel: +420 599 529 250  
email: [servis@elmax.cz](mailto:servis@elmax.cz) [www.klugecr.cz](http://www.klugecr.cz)

Výhradný distribútor značky KLUGE pre Slovensko:  
ELEKTRO STORE SK, s.r.o.  
Horná 116  
022 01 Čadca  
Slovenská republika

Záručný a pozáručný servis:  
tel.: +421 915 473 787  
email: [hlaseni.reklamaci@elmax.cz](mailto:hlaseni.reklamaci@elmax.cz)  
Predaj náhradných dielov:  
tel: +421 915 473 787  
email: [servis@elmax.cz](mailto:servis@elmax.cz) [www.kluge.sk](http://www.kluge.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@rankor-agd.pl](mailto:serwis@rankor-agd.pl)  
Sprzedaż części zamiennych:  
tel: +48 603 749 562  
email: [serwis@rankor-agd.pl](mailto:serwis@rankor-agd.pl) [www.agd-rankor.pl](http://www.agd-rankor.pl)



52202020