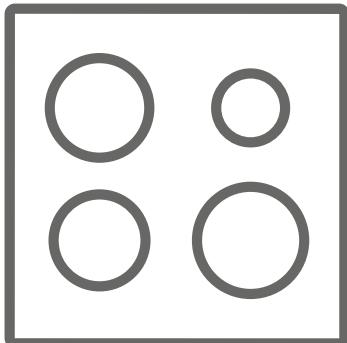




CZ Varná deska / Návod k použití

SK Varná doska / Návod na používanie

PL Płyta grzewcza / Instrukcja obsługi



KPI6055H



BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Před instalací nebo použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tento návod. Doporučuje se uschovat tuto příručku na bezpečném místě pro budoucí použití.

Model	Varná zóna	Příkon (W)	Velikost balení (mm)
KPI6055H	4 varné zóny	7200	685*605*105

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Úpravy domácí elektroinstalace by měl provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Připojení vhodného uzemňovacího systému je nezbytné a povinné.
- Nedodržení tohoto doporučení může vést k úrazu elektrickým proudem nebo smrti.

Nebezpečí zranění

- Dávejte pozor na ostré hrany.
- Nedostatečná opatrnost může vést ke zranění nebo pořezání.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Na spotřebič by nikdy neměly být pokládány hořlavé materiály nebo výrobky.
- Tyto informace by měly být předány osobě odpovědné za instalaci zařízení.
- Aby se předešlo nebezpečí, musí být spotřebič instalován v souladu s poskytnutými pokyny k instalaci.
- Indukční varná deska by měla být správně nainstalována a uzemněna pouze kvalifikovaným odborníkem.
- Indukční varná deska by měla být připojena k obvodu obsahujícímu vypínač, aby bylo zajištěno úplné odpojení od napájení.
- Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě záruky nebo nároků na odpovědnost.

Provoz a údržba

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevařte na poškozené indukční varné desce (prasklé nebo rozbité). Pokud povrch indukční varné desky praskne nebo se rozbití, okamžitě odpojte spotřebič od napájení a kontaktujte servisní středisko.
- Před čištěním nebo údržbou odpojte indukční varnou desku od napájení.
- Pokud tak neučiníte, může dojít k úrazu elektrickým proudem nebo smrti.

Zdravotní riziko

Indukční varná deska KPI6055H splňuje elektromagnetické bezpečnostní normy.

Nebezpečí horkého povrchu

Během používání se snadno přístupné části spotřebiče mohou zahřát na úroveň, která by mohla způsobit popáleniny.

- Nedovolte, aby se vaše tělo, oděv nebo jiné předměty, než vhodné nádobí dostaly do kontaktu s indukčním sklem, dokud jeho povrch nevychladne.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a poklice, protože by se mohly zahřát.
- Udržujte děti mimo dosah varné desky.
- Rukojeti hrnců mohou být na dotek horké. Ujistěte se, že rukojeti hrnců nepřesahují varné zóny. Rukojeti uchovávejte mimo dosah dětí.
- Pokud tak neučiníte, může dojít k popálení.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Nikdy nenechávejte spotřebič během používání bez dozoru. V extrémních případech může vaření způsobit kouř a úniky tuku, které mohou vzplanout.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní plochu nebo odkládací plochu.
- Na spotřebiči nikdy nenechávejte žádné předměty ani náčiní.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič k vytápění místností.
- Na konci používání vždy vypněte topné zóny a varnou desku podle popisu v tomto návodu (např. pomocí dotykových ovladačů).
- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály, seděly, stály na něm nebo na něj lezly.
- Ve skříňkách nad spotřebičem neskladujte předměty, které by mohly zajímat děti. Děti lezoucí na varnou desku se mohou vážně zranit.
- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v oblasti, kde je spotřebič používán.
- Děti nebo osoby s omezenými schopnostmi by měly spotřebič používat pouze pod dohledem osoby odpovědné za obsluhu, která je poučí, jak spotřebič správně používat. Tato osoba by měla být přesvědčena, že mohou spotřebič používat bez ohrožení sebe nebo ostatních.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádné části spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v návodu. Veškerý další servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- K čištění indukční varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Nepokládejte na indukční varnou desku ani na ni nepouštějte těžké předměty.
- Neskládejte předměty na indukční varnou desku.
- Nepoužívejte párnve se zoubkovanými hranami ani nepřesouvejte párnve po povrchu indukčního skla, protože by mohlo dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani drsné čisticí prostředky, protože by mohly poškrábat indukční sklo.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním

zástupcem nebo podobně kvalifikovaným personálem, aby se předešlo nebezpečí.

VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let by se měly držet mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru na varné desce s použitím tuku nebo oleje může být nebezpečné a způsobit požár.

NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte víkem nebo protipožární dekou.

VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Neukládejte předměty na varné zóny.

VAROVÁNÍ: Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem, zejména u povrchů z keramického skla nebo podobných materiálů, které chrání části pod napětím.

- Spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

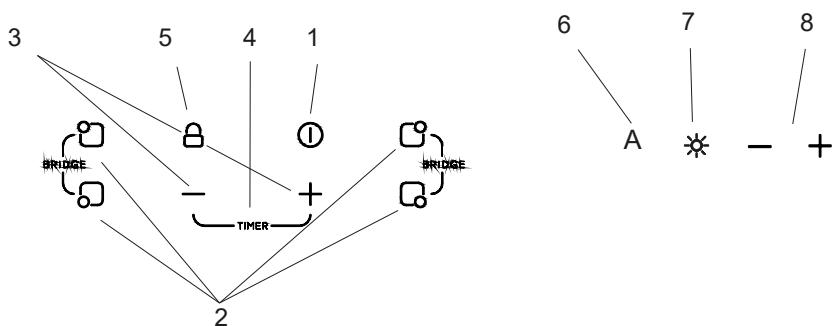
Ochrana životního prostředí



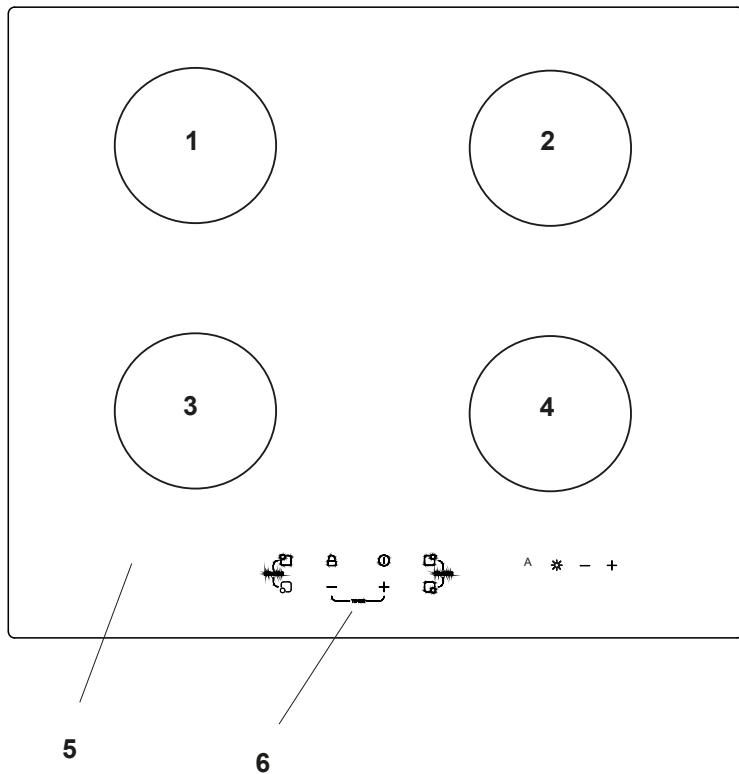
Tento symbol znamená, že tento spotřebič se nesmí likvidovat jako domovní odpad. Váš spotřebič obsahuje mnoho recyklovatelných materiálů.

Je proto označen tímto symbolem, který Vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče mají likvidovat na příslušné sběrné místo. Informujte se u svého prodejce nebo na obecním úřadě v místě bydliště, kde se nacházejí sběrná místa pro použité spotřebiče nejbliže vašemu bydlišti. Výrobce zařízení recykluje za nejlepších podmínek v souladu s evropskou směrnicí o likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Některé obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v kontejnerech s komunálním odpadem určených k tomu účelu. Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

Ovládací panel



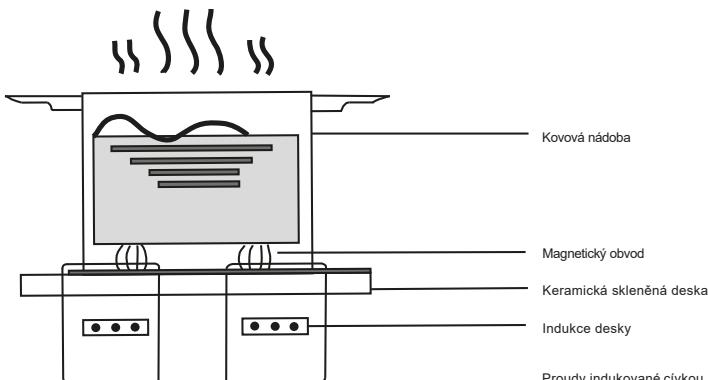
1. Zapnutí/vypnutí
2. Ovládání výběru varné zóny
3. Nastavení úrovně výkonu +/-
4. Časovač
5. Dětský zámek
6. Režim automatického ovládání digestoře
7. Osvětlení digestoře
8. Ovládání výkonu digestoře



1. Indukční varná zóna maximálně 2000 W
2. Indukční varná zóna maximálně 2000 W
3. Indukční varná zóna maximálně 2000 W
4. Indukční varná zóna maximálně 2000 W
5. Skleněná varná deska
6. Ovládací panel

Indukční vaření

Indukční vaření je bezpečná, moderní, efektivní a ekonomická technologie vaření. Funguje na principu elektromagnetické indukce, kdy elektromagnetické pole generuje teplo přímo v nádobí, nikoli nepřímo ohrevem skleněné plochy. Sklo se zahřívá pouze díky teplu, které je přenášeno z nádobí.

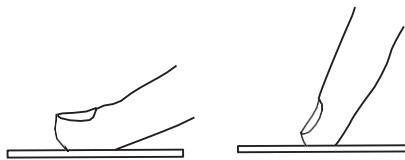


Před použitím nové indukční varné desky.

- Přečtěte si tento návod a věnujte zvláštní pozornost části "Bezpečnostní upozornění".
- Odstraňte veškerou ochrannou fólii, která může být stále na indukční varné desce.

Pomocí dotykových ovládacích prvků.

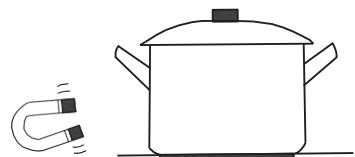
- Ovládací prvky reagují na dotyk, takže je nemusíte silně mačkat.
- Použijte polštářek prstu, ne špičku prstu.
- Pokaždé, když je zaregistrován dotyk, bude doprovázen pápnutím.
- Zajistěte, aby byly ovládací prvky vždy čisté, suché a nebyly zakryty žádnými předměty (např. nádobím nebo utěrkou). I tenká vrstva vody může bránit činnosti ovládacích prvků.



Výběr správného nádobí pro indukční vaření.

Používejte pouze nádobí se dnem vhodným pro indukční vaření. Hledejte symbol indukce na obalu nebo na dně nádoby.

- Zda je vaše nádoba vhodná, můžete zkontrolovat provedením magnetického testu. Pokud je magnet přitahován, znamená to, že nádoba je vhodná pro indukci.

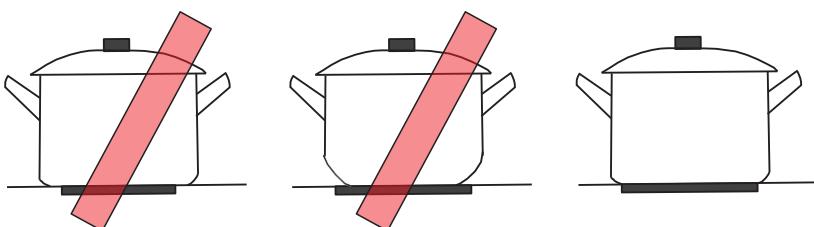


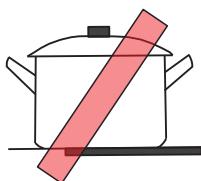
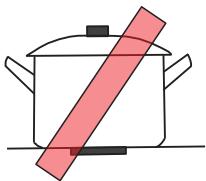
- Pokud nemáte magnet

1. Nalijte trochu vody do hrnce, který chcete zkontrolovat.
2. Zapněte a počkejte 3 minuty, abyste zjistili, zda se voda ohřívá.

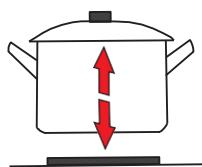
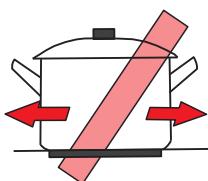
- Následující materiály nejsou vhodné k použití: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického základu, sklo, dřevo, porcelán, keramika a keramické výrobky.

Nepoužívejte nádobí se zoubkovánými okraji nebo zakřiveným, vypouklým dnem.





Vždy zvedejte hrnce z indukční desky – nepřemisťujte je posouváním, protože by mohly poškrábat sklo.



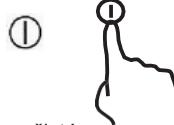
Použití indukční varné desky

Při prvním použití varné desky ji musíme odemknout podržením ikony zámku.



ZAČÁTEK VAŘENÍ

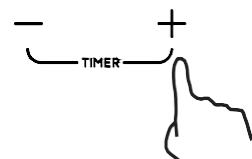
1. Stiskněte a podržte tlačítko ON/OFF.
2. Umístěte vhodné nádobí na požadovanou varnou zónu.
- Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.



3. Stiskněte tlačítko pro výběr varné zóny.



4. Nastavte úroveň výkonu klepnutím na ikony "-" nebo "+".



UKONČENÍ VAŘENÍ

1. Podržením tlačítka vyberte varnou zónu, kterou chcete vypnout.
2. Vypněte varnou zónu nastavením hodnoty výkonu na "0".
- Ujistěte se, že se na displeji napájení zobrazuje "0" a poté "H".



  a pak.....  

3. Vypněte celou varnou desku podržením tlačítka "ON/OFF".



Dávejte pozor na horké povrhy!

Indukční varná deska je vybavena čidlem zbytkového tepla – při vaření a vypnuté indukční varné desce se objeví písmeno "H", které signalizuje, že varná zóna je horká a hrozí popálení. Písmeno "H" zmizí, jakmile se povrch ochladí na bezpečnou teplotu.

Když je varná deska vypnuta a vychlazená, lze ji použít jako funkci pro úsporu energie: Pokud chcete ohřát další hrnec, použijte ještě horkou zónu tak, že na ni položíte hrnec.



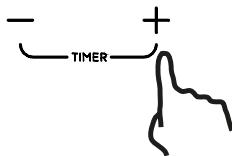
Funkce zvýšení výkonu

Díky funkci Power Booster můžete maximalizovat výkon varné zóny po dobu cca 5 minut.

Aktivace funkce zvýšení výkonu

- Dotkněte se tlačítka varné zóny, pro kterou chcete Power Booster aktivovat.

- Stisknutím tlačítka "+" nastavte symbol "P" pro Booster.
- Stisknutím tlačítka "-" okamžitě nastavíte "P" Booster.
(pokud se na displeji zobrazuje "0").



Přibližně po 5 minutách se funkce Booster automaticky zastaví a varná zóna se přepne zpět na stupeň výkonu 9.

Zrušení funkce zvýšení výkonu

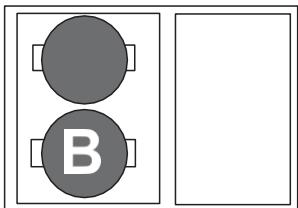
- Chcete-li funkci Power Booster deaktivovat, nastavte jinou úroveň ohřevu pomocí tlačítka "-".



Bezpečnostní omezení sítě pro funkci Power Booster

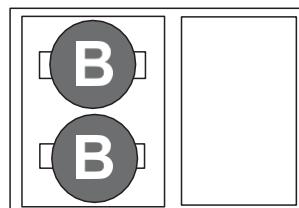
Obecně platí, že všechny varné zóny jsou vybaveny funkcí Power Booster. Varná deska je však rozdělena do dvou skupin s ohledem na rozložení výkonu. S funkcí Power Booster není možné provozovat obě zóny ve stejné skupině (viz obrázek). Pokud je funkce Power Booster aktivována pro obě zóny v jedné skupině, je jejich výkon automaticky nastaven na úroveň výkonu 9.

Skupina A



Skupina B

Skupina A

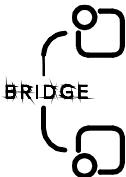


Skupina B

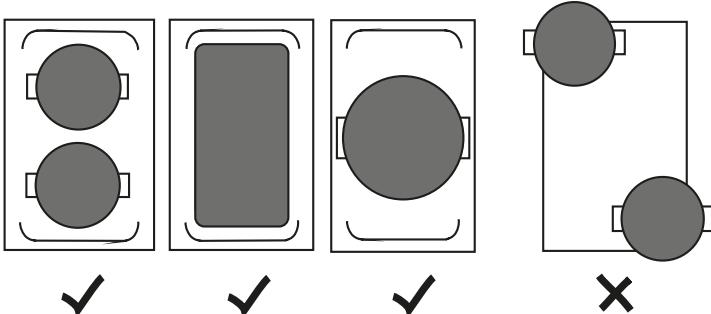
Funkce Bridge (sloučené varné zóny) – Dvě sousední (vertikální) varné zóny mohou být sloučeny a vytvořit jednu varnou zónu ovládanou společně. Chcete-li funkci aktivovat, stiskněte současně ikony obou varných zón. Funkce Bridge platí pro varné zóny 1 a 2. Rozsvítí se indikátor spojení zón Bridge. Bude také osvětleno ovládání nastavení výkonu sloučených zón.



Chcete-li tuto funkci deaktivovat, stiskněte znovu ikony varných zón.



Příklady vhodného a nevhodného uspořádání nádobí:



Uzamknutí ovládacích prvků

- Ovládací prvky lze uzamknout, aby se zabránilo neúmyslnému použití (například náhodnému zapnutí varných zón dětmi).

Uzamknutí ovládacích prvků:

Dotkněte se a podržte tlačítko zámku.

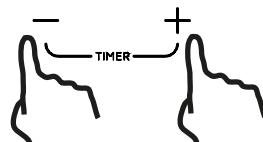
Chcete-li odemknout ovládací prvky, podržte tlačítko zámku po dobu 3 sekund.

Když je varná deska v režimu uzamčení, jsou všechny ovládací prvky deaktivovány (kromě tlačítka ON/OFF). V případě nouze můžete indukční varnou desku vždy vypnout pomocí tlačítka ON/OFF. Při další ovládání desky však musíte varnou desku nejprve odemknout.

Nastavení časovače s automatickým vypnutím pro jednu nebo více varných zón.

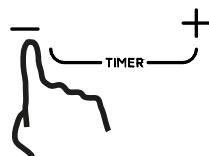
1. Dotkněte se tlačítka volby varné zóny a nastavte úroveň výkonu pro varnou zónu.
2. Podržte současně tlačítka "-" a "+" pro nastavení funkce časovače. Časovač lze nastavit od 1 do 99 minut.
3. Nastavte čas pomocí tlačítka "+" nebo "-".

Tip: Jedním stisknutím tlačítka časovače "-" nebo "+" snížte nebo prodloužíte čas o 1 minutu.
Podržením tlačítka "+" se nastavení času zrychlí po 5 minutách.



Zrušení časovače

Podržením tlačítka "-" zrušte odpočítávání a funkci časovače.



Ovládání digestoře a osvětlení z indukční varné desky

Funkce je dostupná v zařízeních vybavených systémem Connect 2H.

Můžete si vybrat mezi dvěma režimy ovládání digestoře (automatický nebo manuální). K dispozici na zařízeních vybavených bezdrátovým řídicím systémem.

Když zapnete indukční varnou desku stisknutím tlačítka ① napájení, digestoř je připravena k provozu.

AUTOMATICKÝ režim

Když je digestoř v automatickém režimu, svítí symbol "A" a symbol  Rychlosť digestoře se automaticky mění se změnou úrovně výkonu varné zóny, jak je uvedeno v tabulce níže. Pokud je aktivována více než jedna varná zóna, rychlosť digestoře se liší v závislosti na nejvyšším stupni výkonu. Režim se aktivuje stisknutím ikony "A".

Po vypnutí indukční varné desky, digestoř bude pokračovat v chodu po dobu 5 minut při nejnižší rychlosti, než se vypne turbína digestoře.

Níže uvedená tabulka ukazuje odpovídající stupeň výkonu digestoře pro každou úroveň výkonu indukční varné desky.

Indukční varná deska - max. výkon:	1 ~ 3	4 ~ 5	6 ~ 8	9 ~ P
Výkon digestoře	1	2	3	4

MANUÁLNÍ režim

Když je digestoř v manuálním režimu, symbol "A" je ztlumený a symboly  "+" a "-" svítí.

Chcete-li změnit rychlosť digestoře, použijte tlačítka "+" a "-". Výkon digestoře lze upravit podle vašich potřeb. Režim se aktivuje stisknutím ikony "A" nebo tlačítka "+" i "-". Osvětlení symbolu "A" se mírně ztlumí a symboly "+" a "-" svítí jasněji.

Po vypnutí indukční varné desky, digestoř bude pokračovat v chodu po dobu 5 minut při nejnižší rychlosti, než se vypne turbína digestoře.

Osvětlení digestoře

Stisknutím tlačítka osvětlení digestoře  zapnete nebo vypnete osvětlení digestoře. Osvětlení digestoře lze zapnout v normálním i automatickém režimu.

VAROVÁNÍ!

Ochrana proti přehřátí

Instalované teplotní čidlo je schopno hlídat teplotu uvnitř indukční varné desky. Pokud je detekována příliš vysoká teplota, indukční varná deska automaticky přestane fungovat.

Upozornění na zbytkové teplo

Po chvíli provozu varné desky může zůstat zbytkové teplo. Písmeno "H" slouží jako varování, abyste se od ní drželi dál.

Nastavení výkonu

Následující nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, včetně typu nádoby a množství ingrediencí. Experimentujte se svou indukční varnou deskou a najděte nastavení, které vám nejlépe vyhovuje.

Nastavení stupňů výkonu	Popis
1-2	<ul style="list-style-type: none">- Šetmý ohřev malého množství potravin- Rozpouštění čokolády, másla a rychle se připalujících pokrmů- Šetmé vaření- Pomalý ohřev
3-4	<ul style="list-style-type: none">- Vytápění- Rychlé vaření
5-6	<ul style="list-style-type: none">- Palačinky
7-8	<ul style="list-style-type: none">- Smažení- Vaření těstovin
9-P (Booster)	<ul style="list-style-type: none">- Smažení na vysoký výkon- Fritování- Přivedení polévky k varu- Vaření vody



Při smažení je třeba dávat pozor, protože olej a tuky se zahřívají velmi rychle. Při velmi vysokých teplotách se olej a tuky mohou samovolně vznítit, což představuje vážné nebezpečí požáru.



Opatření, aby nedošlo k poškození varné desky.

- Poškozené nádobí nebo nádobí s hrubým dnem (neglazovaná litina) může poškodit skleněnou varnou desku.
- Pokud je na skleněné desce písek nebo jiné abrazivní látky, může dojít k poškození povrchu skla.
- Na skleněnou desku nepouštějte žádné předměty (ani malé).
- Vyvarujte se nárazů hrnců o okraj skla varné desky.
- Zajistěte, aby byl spotřebič větrán v souladu s pokyny výrobce.
- Nenechávejte na varné desce prázdné hrnce.
- Cukr, plast nebo hliníková fólie by neměly přijít do styku s horkými zónami. Tyto materiály mohou během chlazení způsobit praskliny nebo poškození sklokeramiky: Vypněte spotřebič a okamžitě odstraňte příslušné materiály z horkých zón (Pozor: nebezpečí popálení!).
- Na varnou desku nepokládejte žádné předměty (Pozor: nebezpečí požáru!).
- Nikdy nepokládejte horké nádobí do pracovního prostoru.
- Pokud je pod vestaveným spotřebičem zásuvka, ujistěte se, že mezi obsahem zásuvky a dnem spotřebiče je dostatek místa (2 cm), aby bylo zajistěno dobré větrání.
- Neumisťujte hořlavé předměty (např. aerosoly) do zásuvky pod varnou deskou. Všechny nádoby na příbory musí být vyrobeny z ohnivzdorného materiálu.

Další opatření

- Ujistěte se, že nádobí je vždy vystředěno na varné zóně. Dno nádoby by mělo co nejvíce zakrývat topné těleso varné zóny.
- Magnetická pole mohou ovlivnit elektronická zařízení. Osoby nosící kardiostimulátor by se měly předem poradit se svým prodejcem nebo lékařem
- Nepoužívejte hrnce nebo párné vyrobené z plastu nebo hliníku: mohou se na horkých varných zónách roztavit.
- Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu, varnou desku. Plameny opatrně přikryjte poklicí nebo poklicí zapékací mísy apod.

POZNÁMKA!

Když chcete nádobí přemístit, zvedněte ho, abyste zabránili tření a znečištění nebo poškrábání skleněné varné desky.

POZNÁMKA!

Na použití nevhodných hrnců a pární nebo vyměnitelného příslušenství k ohřevu neindukčního nádobí se záruka nevztahuje. Výrobce nenese odpovědnost za případné poškození varné desky a jejího okolí.

Zvuky během indukčního vaření

Při používání indukční varné desky se mohou v nádobí ozývat různé zvuky. Tyto zvuky závisí na konstrukci a materiálu dna nádobí.

- **Bzučení**

Při vaření na vyšší výkon se ozývá bzučivý zvuk v důsledku množství energie přenesené z varné desky na nádobí. Bzučení se sníží nebo ztiší, když na desce zvolíte nižší úroveň výkonu.

- **Praskání**

Tento zvuk vzniká, když je nádoba vyrobena z různých vrstev materiálu. Hluk je způsoben vibracemi na rozhraní mezi různými vrstvami materiálu.

- **Pískání**

Takové zvuky se obvykle vyskytují u nádobí skládajícího se z více vrstev materiálu a když jsou dvě sousední varné zóny současně nastaveny na maximální výkon. Zvuk pískání se sníží nebo zcela ztiší, když je na varné desce zvolen nižší stupeň výkonu.

- **Cvakání**

Při nastavení nízké spotřeby mohou elektronické obvody vydávat cvakavé zvuky.

- **Hučení**

Když je ventilátor zapnutý, může být slyšet hučivý zvuk. Tento ventilátor chladí elektroniku při intenzivním používání desky. Při vysokých teplotách ventilátor běží i po vypnutí topného tělesa.

Problémy s provozem varné desky

Topné těleso nebo varná zóna není funkční:

- Varná deska není správně připojena ke zdroji napájení.
- Pojistka je poškozena.
- Zkontrolujte, zda je zámek zapnutý.
- Na ovládacích prvcích je voda nebo tuk.
- Na ovládacích prvcích je předmět.

Selhání jedné nebo všech zón:

- Byla aktivována ochranná funkce.
- Aktivuje se, pokud zapomenete vypnout topné těleso.
- Ochranná funkce se aktivuje také při zakrytí jednoho nebo více dotykových tlačítek.
- Hrnec je prázdný a dno je přehřáté.

Varování / chybové kódy

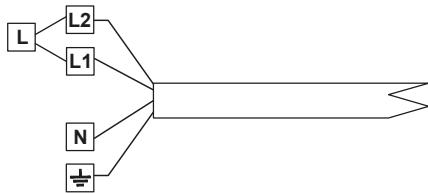
Pokud je detekována konkrétní situace, informace se zobrazí na Hlavním panelu pomocí ikony a odpovídajícího kódu na panelu s varnými zónami. Varné zóny s chybou jsou deaktivovány a nelze je zapnout během varovného stavu. Pokud se zobrazí varovná zpráva, varná deska vydá varovný zvuk.

Porucha / Chyba	Zobrazení na panelu varné desky	Účinek na spotřebič	Obnova normálního stavu
Porucha mikroprocesoru	F0	Spotřebič vypnout	Po zmizení poruchy
Krátké spojení teplotního senzoru uživatelského rozhraní	FE	Spotřebič vypnout	Po zmisení poruchy
Otevřený obvod teplotního senzoru uživatelského rozhraní	Ft	Spotřebič vypnout	Po zmisení poruchy
Přetížení uživatelského rozhraní	Fc	Spotřebič vypnout	Když teplota uživatelského rozhraní klesne <T
Porucha EEPROM	FH	Spotřebič vypnout	---
Porucha ADC_Mux	FJ	Spotřebič vypnout	Po zmisení poruchy
Porucha Ext_Mux	FU	Spotřebič vypnout	Po zmisení poruchy
Chyba citlivosti kláves	Fb	Spotřebič vypnout	Po zmisení poruchy
Chyba frekvence PWM	FC	Spotřebič vypnout	Po zmisení poruchy
Chyba úrovнě PWM	Fd	Spotřebič vypnout	Po zmisení poruchy
Chyba úrovně klíče zapnuto/vypnuto	FA	Spotřebič vypnout	Po zmisení poruchy
Komunikační porucha, žádná fáze napájení	F5	Varné zóny vypnuty	Po zmisení poruchy
Krátké spojení teplotního senzoru ohřevu	F1	Varné zóny vypnuty	Po zmisení poruchy
Otevřený obvod teplotního senzoru ohřevu	F2	Varné zóny vypnuty	Po zmisení poruchy
Chyba teplotního senzoru ohřevu 1	F7	Varné zóny vypnuty	Po zmisení poruchy
Chyba teplotního senzoru ohřevu 2	F8	Varné zóny vypnuty	Po zmisení poruchy
Porucha napětí ohřevu	F9	Varné zóny vypnuty	Po zmisení poruchy
Krátké spojení teplotního senzoru napájecí jednotky	F3	Varné zóny vypnuty	Po zmisení poruchy
Otevřený obvod teplotního senzoru napájecí jednotky	F4	Varné zóny vypnuty	Po zmisení poruchy
Ztráta nulového průchodu sítě	F6	Varné zóny vypnuty	Po zmisení poruchy

1-FÁZE

1 x 32A 220-240V~

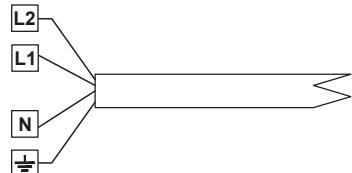
L (L1 + L2) + N + GND $\frac{1}{2}$



2-FÁZE

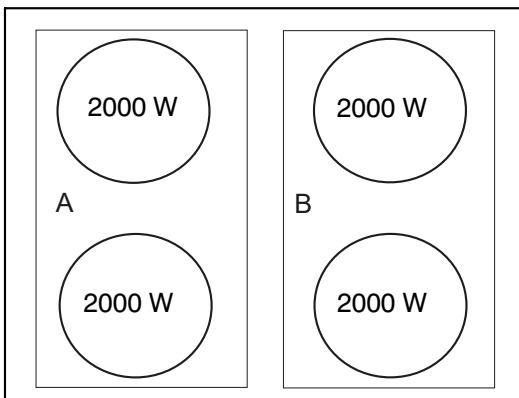
2 x 16A 380-415V~

L1+ L2 + N + GND $\frac{1}{2}$



Barva kabelu	Připojení	
	1-FÁZOVÉ	2-FÁZOVÉ
žluto-zelený	GND $\frac{1}{2}$	GND $\frac{1}{2}$
hnědý	L (L2)	L2
černý	L (L1)	L1
modrý	N	N

Jmenovitý výkon při 230V AC
"Zesílený" výkon při 230V AC



Technické údaje

Jmenovité napětí:	220–240 V 380–415 V
Jmenovitá frekvence:	50/60 Hz
Jmenovitý proud:	2 x 16 A
Maximální výkon:	7200 wattů

Při aktivaci funkce Bridge je maximální výkon obou varných zón 3000 W.

Když jsou obě skupiny A nebo B zapnuty současně (bez funkce Bridge), celkový výkon varných zón klesne na 3600 W.



BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Pred inštaláciou alebo použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod.
Odporúča sa uschovať túto príručku na bezpečnom mieste pre budúce použitie.

Model	Varná zóna	Príkon (W)	Veľkosť balenia (mm)
KPI6055H	4 varné zóny	7200	685*605*105

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Úpravy domácej elektroinštalácie by mal vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Pripojenie vhodného uzemňovacieho systému je nevyhnutné a povinné.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže viesť k úrazu elektrickým prúdom alebo smrti.

Nebezpečenstvo zranenia

- Dávajte pozor na ostré hrany.
- Nedostatočná opatrnosť môže viesť k zraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Na spotrebič by nikdy nemali byť pokladané horľavé materiály alebo výrobky.
- Tieto informácie by mali byť odovzdané osobe zodpovednej za inštaláciu zariadenia.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť spotrebič inštalovaný v súlade s poskytnutými pokynmi na inštaláciu.
- Indukčná varná doska by mala byť správne nainštalovaná a uzemnená iba kvalifikovaným odborníkom.
- Indukčná varná doska by mala byť pripojená k obvodu obsahujúcemu vypínač, aby bolo zaistené úplné odpojenie od napájania.
- Nesprávna inštalácia spotrebiča môže viesť k strate záruk alebo nárokov na zodpovednosť.

Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Nevarte na poškodenej indukčnej varnej doske (prasknutej alebo rozbitej). Pokiaľ povrch indukčnej varnej dosky praskne alebo sa rozbitie, okamžite odpojte spotrebič od napájania a kontaktujte servisné stredisko.
- Pred čistením alebo údržbou odpojte indukčnú varnú dosku od napájania.
- Ak tak neurobíte, môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom alebo smrti.

Zdravotné riziko

Indukčná varná doska KPI6055H spĺňa elektromagnetické bezpečnostné normy.

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

Počas používania sa ľahko prístupné časti spotrebiča môžu zahriať na úroveň, ktorá by mohla spôsobiť popáleniny.

- Nedovoľte, aby sa vaše telo, odev alebo iné predmety, než vhodný riad dostali do kontaktu s indukčným sklom, kym jeho povrch nevychladne.
- Na povrch varnej dosky nekladte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli zahriat.
- Udržujte deti mimo dosahu varnej dosky.
- Rukoväte hrncov môžu byť na dotyk horúce. Uistite sa, že rukoväte hrncov nepresahujú varné zóny. Rukoväte uchovávajte mimo dosahu detí.
- Ak tak neurobíte, môže dôjsť na popálenie.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Nikdy nenechávajte spotrebič počas používania bez dozoru. V extrémnych prípadoch môže varenie spôsobiť dym a úniky tuku, ktoré môžu vzplanúť.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič ako pracovnú plochu alebo odkladaciu plochu.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani náčinie.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič na vykurovanie miestnosti.
- Na konci používania vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa popisu v tomto návode (napr. pomocou dotykových ovládačov).
- Nedovoľte deťom, aby sa so spotrebičom hrali, sedeli, stáli na ňom alebo na neho liezli.
- V skrinkách nad spotrebičom neskladujte predmety, ktoré by mohli zaujímať deti. Deti ležúce na varnú dosku sa môžu vážne zraníť.
- Nenechávajte deti samotné alebo bez dozoru v oblasti, kde je spotrebič používaný.
- Deti alebo osoby s obmedzenými schopnosťami by mali spotrebič používať iba pod dohľadom osoby zodpovednej za obsluhu, ktorá ich poučí, ako spotrebič správne používať. Táto osoba by mala byť presvedčená, že môžu spotrebič používať bez ohrozenia seba alebo ostatných.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadne časti spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne doporučené v návode. Všetok ďalší servis by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie indukčnej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Nekladte na indukčnú varnú dosku ani na ňu nepúšťajte ľažké predmety.
- Neskladajte predmety na indukčnú varnú dosku.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými hranami ani nepresúvajte panvice po povrchu indukčného skla, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani drsné čistiace prostriedky, pretože by mohli poškriabať indukčné sklo.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným zástupcom alebo podobne kvalifikovaným personálom, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrevajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli varných telies. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať mimo dosahu spotrebiča, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo sú poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu spotrebiča by nemali vykonávať deti bez dozoru.

VAROVANIE: Varenie bez dozoru na varnej doske s použitím tuku alebo oleja môže byť nebezpečné a spôsobiť požiar.

NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom plameň zakryte vekom alebo protipožiarnou dekou.

VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Neukladajte predmety na varné zóny.

VAROVANIE: Pokiaľ je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, najmä pri povrchoch z keramického skla alebo podobných materiálov, ktoré chránia časti pod napätiom.

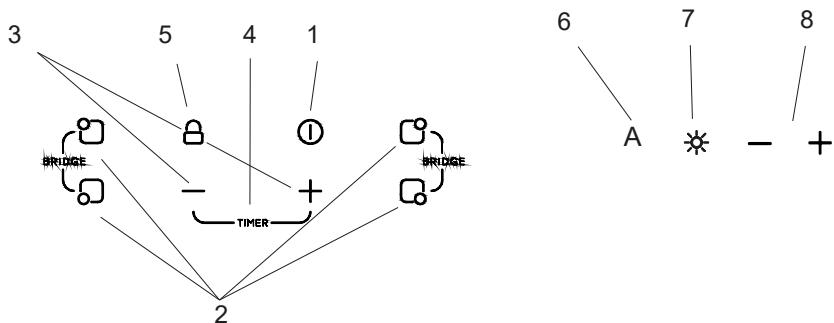
- Spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.



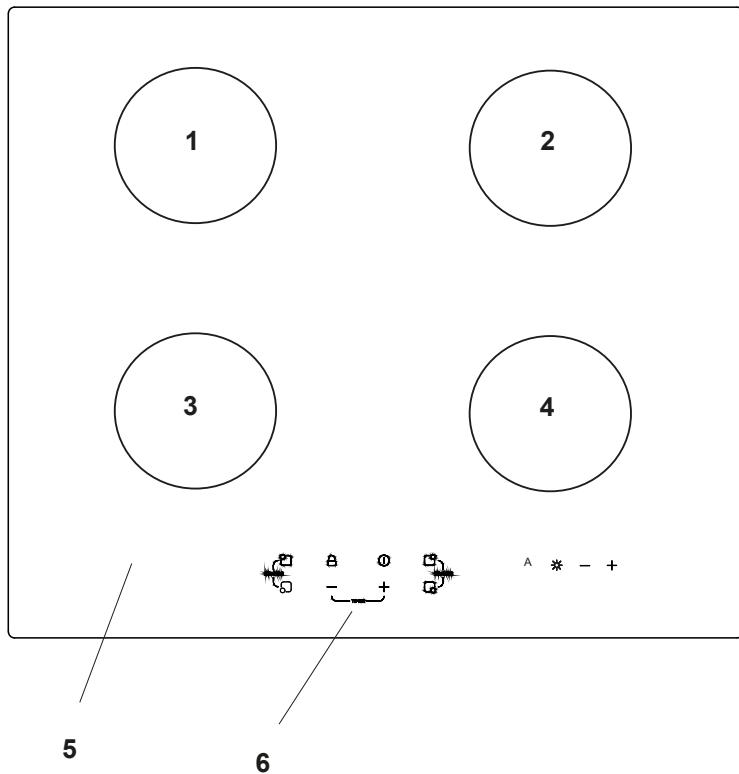
Tento symbol znamená, že tento spotrebič sa nesmie likvidovať ako domový odpad. Váš spotrebič obsahuje mnoho recyklovateľných materiálov.

Preto je označený týmto symbolom, ktorý Vám oznamuje, že spotrebiče na konci ich životnosti by sa mali likvidovať na príslušných zbernych miestach. Informujte sa u svojho predajcu alebo na obecnom úrade v mieste bydliska, kde sa nachádzajú zberné miesta pre použité spotrebiče najbližšie k Vášmu bydlisku. Výrobca zariadenia recykluje za najlepších podmienok v súlade s európskou smernicou o likvidácii elektrických a elektronických zariadení. Niektoré obalové materiály tohto spotrebiča sú recyklovateľné. Zapojte sa do ich recyklácie a prispejte tak k ochrane životného prostredia. Likvidujte ich v nádobách na komunálny odpad určených na tento účel. Ďakujeme vám za spoluprácu pri ochrane životného prostredia.

Ovládací panel



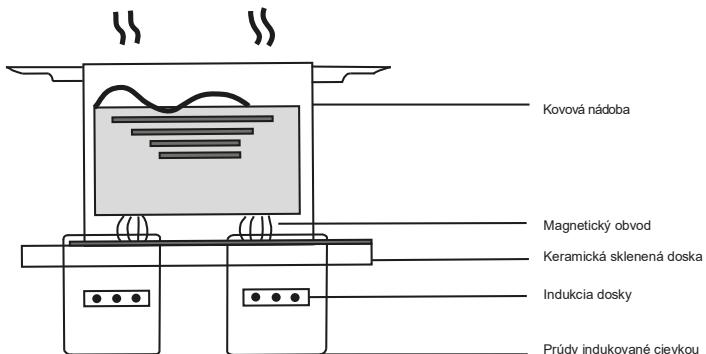
1. Zapnutie/vypnutie
2. Ovládanie výberu varnej zóny
3. Nastavenie úrovne výkonu +/-
4. Časovač
5. Detský zámok
6. Režim automatického ovládania digestora
7. Osvetlenie digestora
8. Ovládanie výkonu digestora



1. Indukčná varná zóna maximálne 2000 W
2. Indukčná varná zóna maximálne 2000 W
3. Indukčná varná zóna maximálne 2000 W
4. Indukčná varná zóna maximálne 2000 W
5. Sklenená varná doska
6. Ovládací panel

Indukčné varenie

Indukčné varenie je bezpečná, moderná, efektívna a ekonomická technológia varenia. Funguje na princípe elektromagnetickej indukcie, kedy elektromagnetické pole generuje teplo priamo v riade, nie nepriamo ohrevom sklenenej plochy. Sklo sa zahrieva iba vďaka teplu, ktoré je prenášané z riadu.

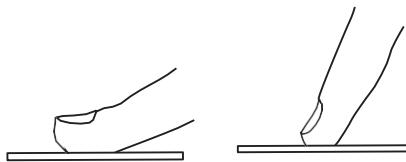


Pred použitím novej indukčnej varnej dosky.

- Prečítajte si tento návod a venujte zvláštnu pozornosť časti "Bezpečnostné upozornenia".
- Odstráňte všetku ochrannú fóliu, ktorá môže byť stále na indukčnej varnej doske.

Pomocou dotykových ovládacích prvkov.

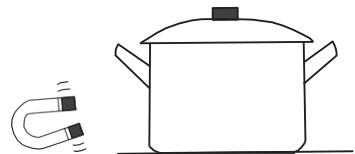
- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, takže ich nemusíte silne stláčať.
- Použite vankúšik prsta, nie špičku prsta.
- Zakaždým, keď je zaregistrovaný dotyk, bude sprevádzaný pípnutím.
- Zaistite, aby boli ovládacie prvky vždy čisté, suché a neboli zakryté žiadnymi predmetmi (napr. riadom alebo utierkou). Aj tenká vrstva vody môže brániť činnosti ovládacích prvkov.



Výber správneho riadu na indukčné varenie.

Používajte iba riad s dnom vhodným na indukčné varenie. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo na dne nádoby.

- Či je vaša nádoba vhodná, môžete skontrolovať vykonaním magnetického testu. Pokiaľ je magnet pritiahovaný, znamená to, že nádoba je vhodná na indukciu.

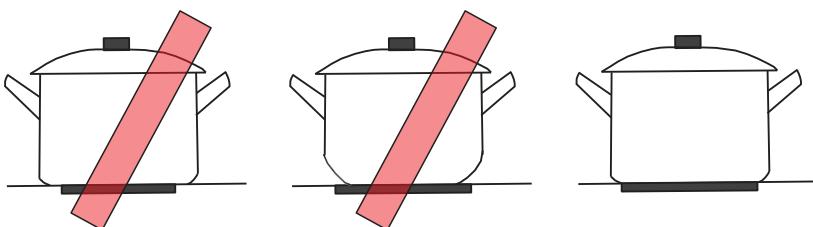


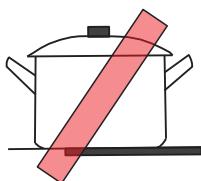
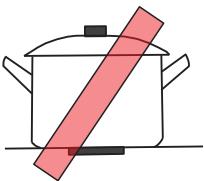
- Ak nemáte magnet

1. Nalejte trochu vody do hrnca, ktorý chcete skontrolovať.
2. Zapnite a počkajte 3 minúty, aby ste zistili, či sa voda ohrieva.

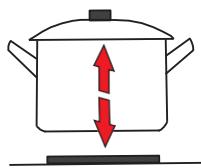
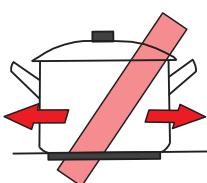
- Nasledujúce materiály nie sú vhodné na použitie: čistá nerezová oceľ, hliník alebo med' bez magnetického základu, sklo, drevo, porcelán, keramika a keramické výrobky.

Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným, vypuklým dnom.





Vždy zdvívajte hrnce z indukčnej dosky – nepremiestňujte ich posúvaním, pretože by mohli poškriabat' sklo.



Použitie indukčnej varnej dosky

Pri prvom použití varnej dosky ju musíme odomknúť podržaním ikony zámku.



ZAČIATOK VARENIA

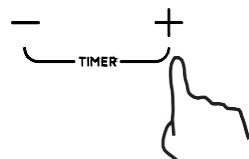
1. Stlačte a podržte tlačidlo ON/OFF.
2. Umiestnite vhodný riad na požadovanú varnú zónu.
- Uistite sa, že dno hrnca a povrch varnej zóny sú čisté a suché.



3. Stlačte tlačidlo pre výber varnej zóny.



4. Nastavte úroveň výkonu kliknutím na ikony "-" alebo "+".



UKONČENIE VARENIA

1. Podržaním tlačidla vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Vypnite varnú zónu nastavením hodnoty výkonu na "0".
- Uistite sa, že sa na displeji napájania zobrazuje "0" a potom "H".



a pak.....

3. Vypnite celú varnú dosku podržaním tlačidla "ON/OFF".



Dávajte pozor na horúce povrhy!

Indukčná varná doska je vybavená čidlom zvyškového tepla – pri varení a vypnutej indukčnej varnej doske sa objaví písmeno "H", ktoré signalizuje, že varná zóna je horúca a hrozí popálenie. Písmeno "H" zmizne, akonáhle sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu.

Ked' je varná doska vypnutá a vychladená, je možné ju použiť ako funkciu pre úsporu energie: Ak chcete ohriat' ďalší hrniec, použite ešte horúcu zónu tak, že na ňu položíte hrniec.



Funkcia zvýšenia výkonu

Vďaka funkcií Power Booster môžete maximalizovať výkon varnej zóny po dobu cca 5 minút.

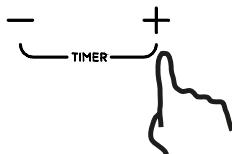
Aktivácia funkcie zvýšenia výkonu

- Dotknite sa tlačidla varnej zóny, pre ktorú chcete Power Booster aktivovať.

- Stlačením tlačidla "+" nastavte symbol "P" pre Booster.

- Stlačením tlačidla "-" okamžite nastavte "P" Booster.

(ak sa na displeji zobrazuje "0").



Približne po 5 minútach sa funkcia Booster automaticky zastaví a varná zóna sa prepne späť na stupeň výkonu 9.

Zrušenie funkcie zvýšenia výkonu

- Ak chcete funkciu Power Booster deaktivovať, nastavte inú úroveň ohrevu pomocou tlačidla "-".

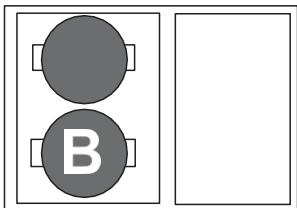


Bezpečnostné obmedzenia siete pre funkciu Power Booster

Všeobecne platí, že všetky varné zóny sú vybavené funkciou Power Booster. Varná doska je však rozdelená do dvoch skupín s ohľadom na rozloženie výkonu. S funkciou Power Booster nie je možné prevádzkovať obe zóny v rovnakej skupine (viď obrázok). Ak je funkcia Power Booster aktivovaná pre obe zóny v jednej skupine, je ich výkon automaticky nastavený na úroveň výkonu 9.

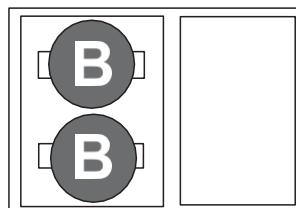
Skupina A

Skupina B



Skupina A

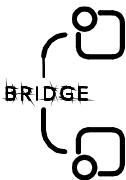
Skupina B



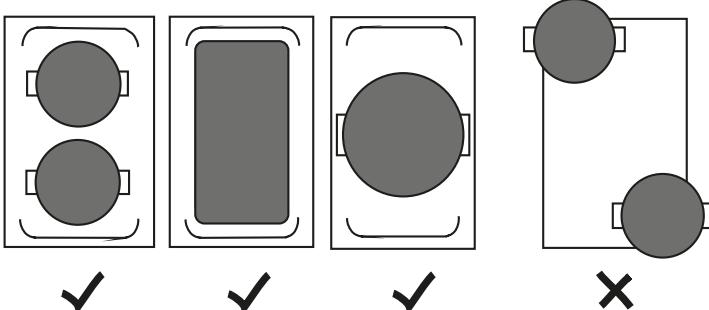
Funkcia Bridge (zlúčené varné zóny) – Dve susedné (vertikálne) varné zóny môžu byť zlúčené a vytvoriť jednu varnú zónu ovládanú spoločne. Ak chcete funkciu aktivovať, stlačte súčasne ikony oboch varných zón. Funkcia Bridge platí pre varné zóny 1 a 2. Rozsvieti sa indikátor spojenia zón Bridge. Bude tiež osvetlené ovládanie nastavenia výkonu zlúčených zón.



Ak chcete túto funkciu deaktivovať, stlačte znova ikony varných zón.



Príklady vhodného a nevhodného usporiadania riadu:



Uzamknutie ovládacích prvkov

- Ovládacie prvky je možné uzamknúť, aby sa zabránilo neúmyselnému použitiu (napríklad náhodnému zapnutiu varných zón deťmi).

Uzamknutie ovládacích prvkov:



Dotknite sa a podržte tlačidlo zámku.



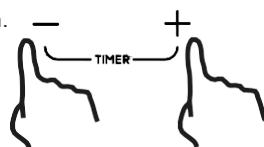
Ak chcete odomknúť ovládacie prvky, podržte tlačidlo zámku po dobu 3 sekúnd.

Ked' je varná doska v režime uzamknutia, sú všetky ovládacie prvky deaktivované (okrem tlačidla ON/OFF). V prípade núdze môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla ON/OFF. Pri ďalšom ovládaní dosky však musíte varnú dosku najskôr odomknúť.

Nastavenie časovača s automatickým vypnutím pre jednu alebo viac varných zón.

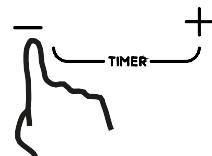
1. Dotknite sa tlačidla voľby varnej zóny a nastavte úroveň výkonu pre varnú zónu.
2. Podržte súčasne tlačidlá "-" a "+" pre nastavenie funkcie časovača. Časovač je možné nastaviť od 1 do 99 minút.
3. Nastavte čas pomocou tlačidiel "+" alebo "-".

Tip: Jedným stlačením tlačidla časovača "-" alebo "+" znížte alebo predĺžite čas o 1 minútu.
Podržaním tlačidla "+" sa nastavenie času zrýchli po 5 minútach.



Zrušenie časovača

Podržaním tlačidla "-" zrušte odpočítavanie a funkciu časovača.



Ovládanie digestora a osvetlenia z indukčnej varnej dosky

Funkcia dostupná v spotrebičoch vybavených systémom Connect 2H.

Môžete si vybrať medzi dvoma režimami ovládania digestora (automatický alebo manuálny). K dispozícii na zariadeniach vybavených bezdrôtovým riadiacim systémom.



Ked' zapnete indukčnú varnú dosku stlačením tlačidla napájania, digestor je pripravený na prevádzku.

AUTOMATICKÝ režim

Ked' je digestor v automatickom režime, svieti symbol "A" a symbol  Rýchlosť digestora sa automaticky mení so zmenou úrovne výkonu varnej zóny, ako je uvedené v tabuľke nižšie. Ak je aktivovaná viac ako jedna varná zóna, rýchlosť digestora sa líši v závislosti na najvyššom stupni výkonu. Režim sa aktivuje stlačením ikony "A".

Po vypnutí indukčnej varnej dosky, digestor bude pokračovať v chode po dobu 5 minút pri najnižšej rýchlosťi, než sa vypne turbína digestora.

Nižšie uvedená tabuľka ukazuje zodpovedajúce stupeň výkonu digestora pre každú úroveň výkonu indukčnej varnej dosky.

Indukčná varná doska - max. výkon:	1 ~ 3	4 ~ 5	6 ~ 8	9 ~ P
Výkon digestora	1	2	3	4

MANUÁLNY režim

Ked' je digestor v manuálnom režime, symbol "A" je stlmený a symboly  "+" a "-" svieti. Ak chcete zmeniť rýchlosť digestora, použite tlačidlá "+" a "-". Výkon digestora je možné upraviť podľa vašich potrieb. Režim sa aktivuje stlačením ikony "A" alebo tlačidiel "+" aj "-". Osvetlenie symbolu "A" sa mierne stlmi a symboly "+" a "-" svietia jasnejšie.

Po vypnutí indukčnej varnej dosky, digestor bude pokračovať v chode po dobu 5 minút pri najnižšej rýchlosťi, než sa vypne turbína digestora.

Osvetlenie digestora

Stlačením tlačidla osvetlenia digestora  zapnete alebo vypnete osvetlenie digestora. Osvetlenie digestora je možné zapnúť v normálnom aj automatickom režime.

VAROVANIE!

Ochrana proti prehriatiu

Inštalovaný teplotný snímač je schopný strážiť teplotu vo vnútri indukčnej varnej dosky.

Pokiaľ je detekovaná príliš vysoká teplota, indukčná varná doska automaticky prestane fungovať.

Upozornenie na zvyškové teplo

Po chvíli prevádzky varnej dosky môže zostať zvyškové teplo. Písmeno "H" slúži ako varovanie, aby ste sa od nej držali ďalej.

Nastavenie výkonu

Nasledujúce nastavenia sú iba orientačné. Presné nastavenie bude závisieť od viacerých faktorov, vrátane typu nádoby a množstva ingrediencií. Experimentujte so svojou indukčnou varnou doskou a nájdite nastavenie, ktoré vám najlepšie vyhovuje.

Nastavenie stupňov výkonu	Popis
1-2	<ul style="list-style-type: none">- Šetrný ohrev malého množstva potravín- Rozpúšťanie čokolády, masla a rýchlo sa pripaľujúcich pokrmov- Šetrné varenie- Pomalý ohrev
3-4	<ul style="list-style-type: none">- Vykurovanie- Rýchle varenie
5-6	<ul style="list-style-type: none">- Palacinky
7-8	<ul style="list-style-type: none">- Vyprážanie- Varenie cestovín
9-P (Booster)	<ul style="list-style-type: none">- Vyprážanie na vysoký výkon- Fritovanie- Privedenie polievky do varu- Varenie vody



Pri smažení treba dávať pozor, pretože olej a tuky sa zahrevajú veľmi rýchlo. Pri veľmi vysokých teplotách sa olej a tuky môžu samovoľne vznieťiť, čo predstavuje vážne nebezpečenstvo požiaru.



Opatrenia, aby nedošlo k poškodeniu varnej dosky

- Poškodený riad alebo riad s hrubým dnom (neglazovaná liatina) môže poškodiť sklenenú varnú dosku.
- Pokiaľ je na sklenej doske piesok alebo iné abrazívne látky, môže dôjsť k poškodeniu povrchu skla.
- Na sklenej doske nepúšťajte žiadne predmety (ani malé).
- Vyvarujte sa nárazov hrncov o okraj skla varnej dosky.
- Zaistite, aby bol spotrebič vetraný v súlade s pokynmi výrobcu.
- Nenechávajte na varnej doske prázdne hrnce.
- Cukor, plast alebo hliníková fólia by nemali prísť do styku s horúcimi zónami. Tieto materiály môžu počas chladenia spôsobiť praskliny alebo poškodenie sklokeramiky: Vypnite spotrebič a okamžite odstráňte príslušné materiály z horúcich zón (Pozor: nebezpečenstvo popálenia!).
- Na varnú dosku nekladte žiadne predmety (Pozor: nebezpečenstvo požiaru!).
- Nikdy nekladte horúci riad do pracovného priestoru.
- Pokiaľ je pod vstavaným spotrebičom zásuvka, uistite sa, že medzi obsahom zásuvky a dnom spotrebiča je dostatok miesta (2 cm), aby bolo zaistené dobré vetranie.
- Neumiestňujte horľavé predmety (napr. aerosóly) do zásuvky pod varnou doskou. Všetky nádoby na príbory musia byť vyrobené z ohňovzdorného materiálu.

Ďalšie opatrenia

- Uistite sa, že riad je vždy vystredený na varnej zóne. Dno nádoby by malo čo najviac zakrývať výhrevné teleso varnej zóny.
- Magnetické polia môžu ovplyvniť elektronické zariadenia. Osoby nosiace kardiostimulátor by sa mali vopred poradiť so svojím predajcom alebo lekárom.
- Nepoužívajte hrnce alebo panvice vyrobené z plastu alebo hliníka: môžu sa na horúcich varných zónach roztať.
- Nikdy nehaste oheň vodou. Vypnite varnú zónu, varnú dosku. Plamene opatrne prikryte pokrievkou alebo pokrievkou zapekacej misy a pod.

POZNÁMKA!

Ked' chcete riad premiestniť, zdvihnite ho, aby ste zabránili treniu a znečisteniu alebo poškriabaniu sklenenej varnej dosky.

POZNÁMKA!

Na použitie nevhodných hrncov a panvíc alebo vymeniteľného príslušenstva na ohrev neindukčného riadu sa záruka nevzťahuje. Výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné poškodenie varnej dosky a jej okolia.

Zvuky počas indukčného varenia

Pri používaní indukčnej varnej dosky sa môžu v riade ozývať rôzne zvuky. Tieto zvuky závisia od konštrukcie a materiálu dna riadu.

- **Bzučanie**

Pri varení na vyšší výkon sa ozýva bzučivý zvuk v dôsledku množstva energie prenesenej z varnej dosky na riad. Bzučanie sa zníži alebo stísi, keď na doske zvolíte nižšiu úroveň výkonu.

- **Praskanie**

Tento zvuk vzniká, keď je nádoba vyrobená z rôznych vrstiev materiálu. Hluk je spôsobený vibráciami na rozhraní medzi rôznymi vrstvami materiálu.

- **Pískanie**

Také zvuky sa obvykle vyskytujú pri riadoch skladajúcich sa z viacerých vrstiev materiálu a keď sú dve susedné varné zóny súčasne nastavené na maximálny výkon. Zvuk písania sa zníži alebo úplne stísi, keď je na varnej doske zvolený nižší stupeň výkonu.

- **Cvakanie**

Pri nastavení nízkej spotreby môžu elektronické obvody vydávať cvakavé zvuky.

- **Hučanie**

Ked' je ventilátor zapnutý, môže byť počuť hučivý zvuk. Tento ventilátor chladí elektroniku pri intenzívnom používaní dosky. Pri vysokých teplotách ventilátor beží aj po vypnutí výhrevného telesa.

Problémy s prevádzkou varnej dosky

Vykurovacie teleso alebo varná zóna nie je funkčná:

- Varná doska nie je správne pripojená k zdroju napájania.
- Poistka je poškodená.
- Skontrolujte, či je zámok zapnutý.
- Na ovládacích prvkoch je voda alebo tuk.
- Na ovládacích prvkoch je predmet.

Zlyhanie jednej alebo všetkých zón:

- Bola aktivovaná ochranná funkcia.
- Aktivuje sa, ak zabudnete vypnúť výhrevné teleso.
- Ochranná funkcia sa aktivuje aj pri zakrytí jedného alebo viacerých dotykových tlačidiel.
- Hrniec je prázdny a dno je prehriate.

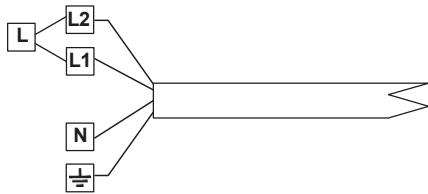
Varovanie / chybové kódy

Ak je detekovaná konkrétna situácia, informácia sa zobrazí na Hlavnom paneli pomocou ikony a zodpovedajúceho kódu na paneli s varnými zónami. Varné zóny s chybou sú deaktivované a nie je možné ich zapnúť počas varovného stavu. Ak sa zobrazí varovná správa, varná doska vydá varovný zvuk.

Porucha / Chyba	Zobrazenie na panelu varnej dosky	Účinok na spotrebič	Obnova normálneho stavu
Porucha mikroprocesora	F0	Spotrebič vypnútý	Po zmiznutí poruchy
Krátke spojenie teplotného senzora používateľského rozhrania	FE	Spotrebič vypnútý	Po zmiznutí poruchy
Otvorený obvod teplotného senzora užívateľského rozhrania	Ft	Spotrebič vypnútý	Po zmiznutí poruchy
Preťaženie používateľského rozhrania	Fc	Spotrebič vypnútý	Ked' teplota užívateľského rozhranie klesne <T
Porucha EEPROM	FH	Spotrebič vypnútý	---
Porucha ADC_Mux	FJ	Spotrebič vypnuty	Po zmiznutí poruchy
Porucha Ext_Mux	FU	Spotrebič vypnútý	Po zmiznutí poruchy
Chyba citlivosti kláves	Fb	Spotrebič vypnútý	Po zmiznutí poruchy
Chyba frekvencie PWM	FC	Spotrebič vypnútý	Po zmiznutí poruchy
Chyba úrovne PWM	Fd	Spotrebič vypnútý	Po zmiznutí poruchy
Chyba úrovne klúča zapnuté/vypnute	FA	Spotrebič vypnútý	Po zmiznutí poruchy
Komunikačná porucha, žiadna fáza napájania	F5	Varné zóny vypnute	Po zmiznutí poruchy
Krátke spojenie teplotného senzora ohrevu	F1	Varné zóny vypnute	Po zmiznutí poruchy
Otvorený obvod teplotného senzora ohrevu	F2	Varné zóny vypnute	Po zmiznutí poruchy
Chyba teplotného senzora ohrevu 1	F7	Varné zóny vypnute	Po zmiznutí poruchy
Chyba teplotného senzora ohrevu 2	F8	Varné zóny vypnute	Po zmiznutí poruchy
Porucha napäťia ohrevu	F9	Varné zóny vypnute	Po zmiznutí poruchy
Krátke spojenie teplotného senzora napájacej jednotky	F3	Varné zóny vypnute	Po zmiznutí poruchy
Otvorený obvod teplotného senzora napájacej jednotky	F4	Varné zóny vypnute	Po zmiznutí poruchy
Strata nulového priechodu siete	F6	Varné zóny vypnute	Po zmiznutí poruchy

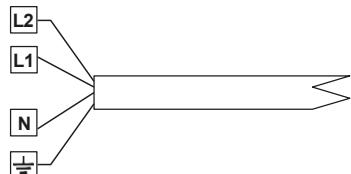
1-FÁZA

1 x 32A 220-240V~
L (L1 + L2) + N + GND $\frac{1}{\equiv}$



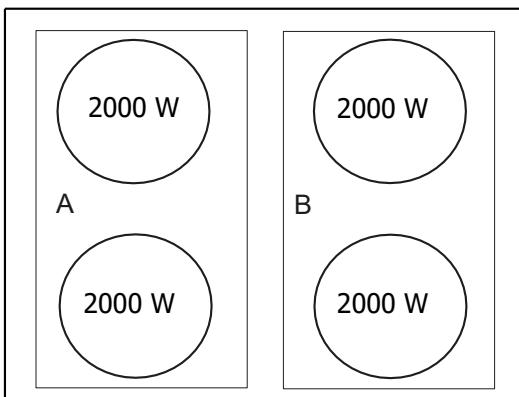
2-FÁZA

2 x 16A 380-415V~
L1+ L2+N+GND $\frac{1}{\equiv}$



Farba kábla	Pripojenie	
	1-FÁZOVÉ	2-FÁZOVÉ
žlto-zelený	GND $\frac{1}{\equiv}$	GND $\frac{1}{\equiv}$
hnedý	L (L2)	L2
čierny	L (L1)	L1
modrý	N	N

Menovitý výkon pri 230V AC
"Zosilnený" výkon pri 230V AC



Technické údaje

Menovité napätie:	220-240 V 380-415 V
Menovitá frekvencia:	50/60 Hz
Menovitý prúd:	2 x 16 A
Maximálny výkon:	Í GECÁ aed ç

Pri aktivácii funkcie Bridge je maximálny výkon oboch varných zón 3000 W.

Ked sú obe skupiny A alebo B zapnuté súčasne (bez funkcie Bridge), celkový výkon varných zón klesne na 3600 W.



OSTRZEŻENIA BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zaleca się przechowywanie niniejszej instrukcji w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Model	Strefa gotowania	Moc (W)	Rozmiar opakowania (mm)
KPI 6055H	4 strefy gotowania	7200	685*605*105

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Modyfikacje domowych instalacji elektrycznych powinny być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Podłączenie odpowiedniego systemu uziemienia jest konieczne i obowiązkowe.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Ryzyko zranienia

- Uważaj na ostre krawędzie.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skałeczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Na urządzeniu nigdy nie należy umieszczać łatwopalnych materiałów lub produktów.
- Informacje te należy przekazać osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, urządzenie należy zainstalować zgodnie z dostarczonymi instrukcjami instalacji.
- Indukcyjna płyta grzewcza powinna być prawidłowo zainstalowana i uziemiona wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.
- Indukcyjna płyta grzewcza powinna być podłączona do obwodu zawierającego przełącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.

Obsługa i konserwacja

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Nie wolno gotować na uszkodzonej płytce indukcyjnej (pękniętej lub rozbitej). Jeśli powierzchnia płyty indukcyjnej pęknie lub roztrzaska się, natychmiast odłącz urządzenie od zasilania i skontaktuj się z centrum serwisowym.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć płytę indukcyjną od zasilania.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

Płyta indukcyjna KPI6055H spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

Zagrożenie związane z gorącymi powierzchniami

Podczas użytkowania łatwo dostępne części urządzenia mogą nagrzewać się do poziomu, który może spowodować oparzenia.

- Nie należy dopuszczać do kontaktu ciała, odzieży lub jakichkolwiek przedmiotów innych niż odpowiednie naczynia kuchenne ze szkłem indukcyjnym, dopóki jego powierzchnia nie ostygnie.
- Nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się one rozgrzać.
- Dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Upewnij się, że uchwyty garnków nie wystają poza strefy gotowania. Uchwyty należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować oparzenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane. W skrajnych przypadkach gotowanie może spowodować wycieki dymu i tłuszczu, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub powierzchni do przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Po zakończeniu użytkowania należy zawsze wyłączać elementy grzejne i płytę grzewczą w sposób opisany w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych).
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać na nim, stawać na nim ani wspinać się na nie.
- W szafkach nad urządzeniem nie należy przechowywać przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci. Dzieci wspinające się na płytę grzewczą mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie pozostawiaj dzieci samych lub bez nadzoru w obszarze, w którym urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby o ograniczonych umiejętnościach obsługi urządzenia powinny zostać poinstruowane przez odpowiedzialną i kompetentną osobę. Instruktor powinien mieć pewność, że potrafi obsługiwać urządzenie bez stwarzania zagrożenia dla siebie lub innych osób.
- Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Do czyszczenia płyty indukcyjnej nie należy używać myjki parowej.
- Nie umieszczaj ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę indukcyjną.
- Nie układaj przedmiotów na płycie indukcyjnej.
- Nie używaj patelni z ząbkowanymi krawędziami ani nie przesuwaj patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.
- Do czyszczenia płyty grzewczej nie należy używać środków do szorowania ani ostrych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowany personel w celu uniknięcia zagrożeń.

OSTRZEŻENIE!: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

OSTRZEŻENIE!: Gotowanie bez nadzoru na płycie kuchennej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar.

NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.

OSTRZEŻENIE!: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach kuchennych.

OSTRZEŻENIE!: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, zwłaszcza w przypadku szkła ceramicznego lub podobnych powierzchni materiałowych, które chronią części pod napięciem.

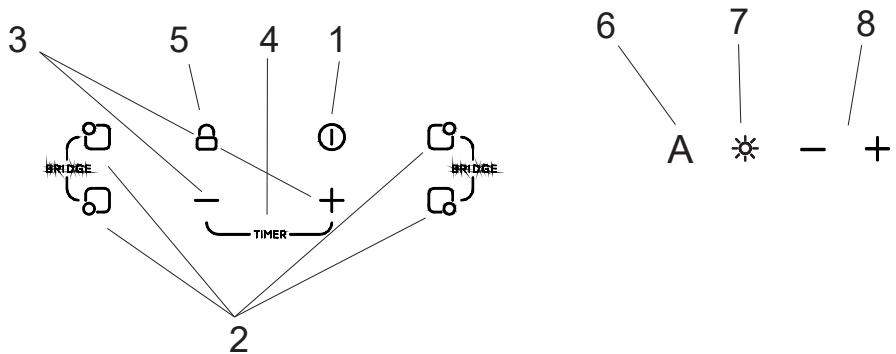
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.



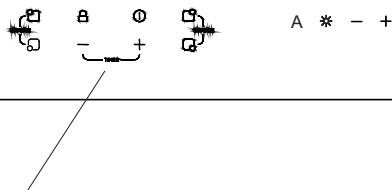
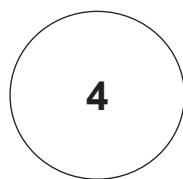
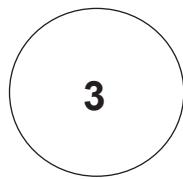
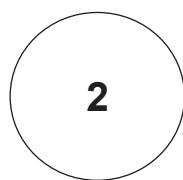
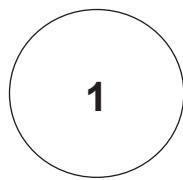
Ten symbol oznacza, że to urządzenie nie może być usuwane jako odpad komunalny. Twoje urządzenie zawiera wiele materiałów, które nadają się do recyklingu.

Z tego powodu jest oznaczone tym symbolem, który informuje, że zużyte urządzenia powinny być usuwane w odpowiednich punktach zbiórki. Proszę skontaktować się ze sprzedawcą lub z urzędem gminy, aby dowiedzieć się, gdzie znajdują się najbliższe punkty zbiórki zużytych urządzeń. Producent urządzenia recyklinguje je w najlepszych warunkach zgodnie z europejską dyrektywą dotyczącą usuwania urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Niektóre materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Prosimy o udział w ich recyklingu i w ten sposób przyczynienie się do ochrony środowiska. Proszę je usuwać w pojemnikach na odpady komunalne przeznaczonych do tego celu. Dziękujemy za współpracę na rzecz ochrony środowiska.

Panel sterowania



1. Włączanie/wyłączanie zasilania
2. Kontrola wyboru strefy grzewczej
3. Regulacja poziomu mocy +/-
4. Timer
5. Blokada
6. Tryb automatycznego sterowania okapem
7. Oświetlenie maski
8. Regulacja mocy okapu



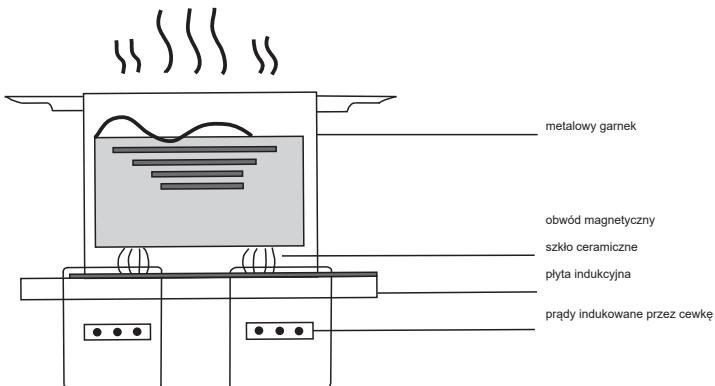
5

6

1. Płyta indukcyjna maksimum 2000W
2. Płyta indukcyjna maksimum 2000W
3. Płyta indukcyjna maksimum 2000W
4. Płyta indukcyjna maksimum 2000W
5. Szklana płyta grzewcza
6. Panel sterowania

Gotowanie indukcyjne

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie drgań elektromagnetycznych, które generują ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że jest ogrzewane przez ciepło naczynia.

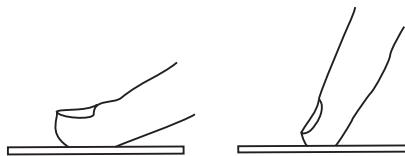


Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej.

- Przeczytaj niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń folię ochronną, która może nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.

Korzystanie z dotykowych elementów sterujących.

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich mocno naciskać.
- Używaj opuszki palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy dotkniescie zostanie zarejestrowane, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Należy upewnić się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie są zasłonięte przez żadne przedmioty (np. naczynia kuchenne lub ściereczki). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać działanie elementów sterujących.

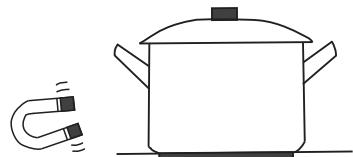


Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania indukcyjnego.

Należy używać wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego.

Należy szukać symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.

- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu .
Jeśli magnes zostanie przyciągnięty, oznacza to, że naczynie nadaje się do indukcji.



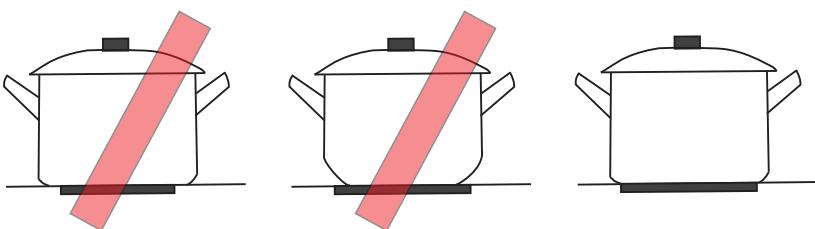
- Jeśli nie masz magnesu

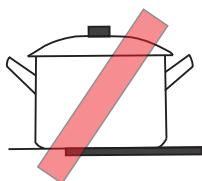
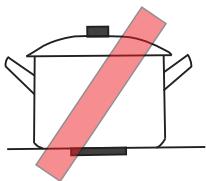
1. Wlej trochę wody do garnka, który chcesz sprawdzić.

2. Włączyć i odczekać 3 minuty, aby sprawdzić, czy woda się nagrzewa.

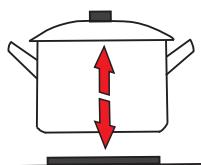
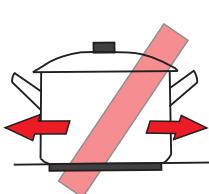
- Następujące materiały nie nadają się do użytku: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i produkty ceramiczne.

Nie używaj przyborów kuchennych z ząbkowanymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.





Zawsze podnoś garnki z płyty indukcyjnej - nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło.



Korzystanie z płyty indukcyjnej

Przy pierwszym użyciu płyty grzewczej musimy ją odblokować, przytrzymując ikonę blokady.



ROZPOCZNIJ GOTOWANIE

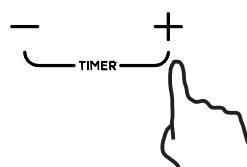
1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk ON/OFF .
2. Umieść odpowiednie naczynie na wybranej strefie grzewczej.
- Upewnij się, że dno garnka i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.



3. Naciśnij przycisk wyboru strefy ogrzewania.



4. Ustaw poziom mocy, dotykając ikon „-” lub „+”.



KONIEC GOTOWANIA.

1. Przytrzymaj przycisk wyboru strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.
2. Wyłącz element grzejny, ustawiając wartość mocy na „0”.
 - Upewnij się, że wyświetlacz zasilania pokazuje „0”, a następnie „H”.



a następnie...



3. Wyłącz całą płytę grzewczą, przytrzymując przycisk „ON/OFF ”.



Należy uważać na gorące powierzchnie!

Indukcyjna płyta grzewcza jest wyposażona w czujnik ciepła resztkowego - po gotowaniu i wyłączeniu indukcyjnej płyty grzewczej pojawi się litera „H”, która wskazuje, że strefa gotowania jest gorąca i istnieje ryzyko poparzenia. Litera „H” zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury.



Wyłączoną i chłodzoną płytę grzewczą można wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii:

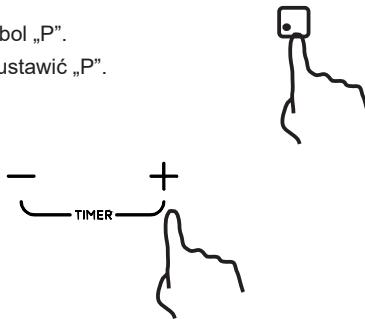
Jeśli chcesz podgrzać inny garnek, użyj jeszcze gorącej strefy, umieszczając na niej garnek.

Funkcja zwiększenia mocy

Dzięki funkcji Power Booster można zmaksymalizować moc strefy grzewczej na około 5 minut.

Aktywacja funkcji zwiększenia mocy

- Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz aktywować Power Booster
- Naciśnij przycisk „+”, aby ustawić symbol „P”.
- Naciśnij przycisk „-”, aby natychmiast ustawić „P”.
(jeśli wyświetlacz pokazuje „0”).



Po około 5 minutach funkcja Booster zatrzymuje się automatycznie, a pole grzejne przełącza się z powrotem na poziom mocy 9.

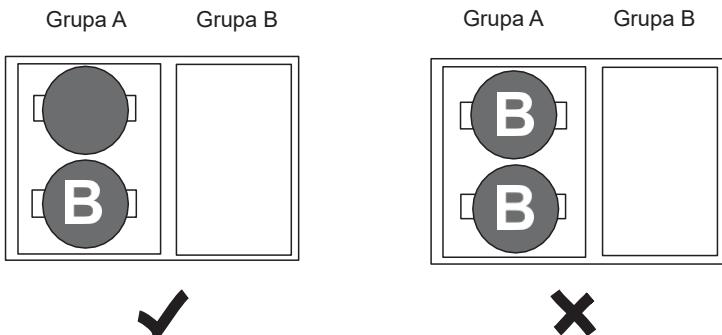
Anulowanie funkcji zwiększenia mocy

- Aby wyłączyć funkcję Power Booster, należy ustawić inny poziom mocy grzania za pomocą przycisku „-”.



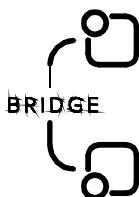
Limit bezpieczeństwa sieci dla funkcji Power Booster

Ogólnie rzecz biorąc, wszystkie strefy gotowania są wyposażone w funkcję Power Booster. Płyta grzewcza jest jednak podzielona na dwie grupy rozdziału mocy. Obsługa obu stref w grupie za pomocą funkcji Power Booster nie jest możliwa (patrz ilustracja). Jeśli funkcja Power Booster jest aktywna dla obu stref, są one automatycznie obsługiwane na poziomie mocy 9.

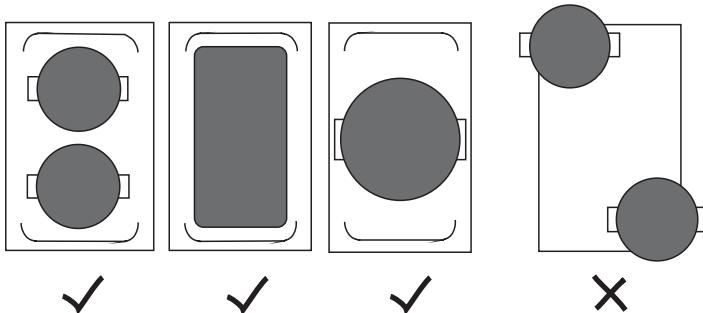


Funkcja Bridge (połączone strefy grzewcze) - Dwie sąsiadujące (ustawione pionowo) strefy grzewcze mogą współpracować ze sobą, tworząc jedną strefę grzewczą sterowaną za pomocą jednego suwaka. Aby aktywować funkcję, należy nacisnąć jednocześnie ikony dwóch stref grzewczych. Funkcja Bridge dotyczy stref grzewczych 1 i 2. Wskaźnik funkcji Bridge zaświeci się. Podświetlony zostanie również suwak regulacji mocy połączonych stref.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy ponownie nacisnąć ikony stref ogrzewania.



Przykłady odpowiedniego i nieodpowiedniego rozmieszczenia naczyń kuchennych:



Blokowanie elementów sterujących

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

Aby zablokować elementy sterujące:

Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady.



Aby odblokować elementy sterujące, dotknij przycisku blokady i przytrzymaj go przez 3 sekundy.

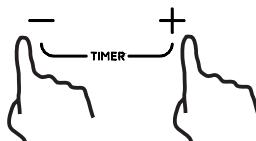


Gdy płyta grzewcza znajduje się w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone (z wyjątkiem przycisku ON/OFF). W sytuacji awaryjnej zawsze można wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą przycisku ON/OFF. Jednak w następnej operacji należy najpierw odblokować płytę grzewczą.

Ustawienie timera z automatycznym wyłączeniem dla jednej lub wielu stref gotowania.

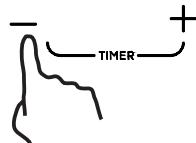
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej i ustaw poziom mocy dla strefy grzewczej.
2. Jednocześnie przytrzymaj przyciski „-” i „+”. Timer można ustawić w zakresie od 1 do 99 minut.
3. Ustaw godzinę, dotykając przycisków „+” lub „-”.

Wskazówka: Jednokrotne naciśnięcie przycisku timera „-” lub „+” spowoduje zmniejszenie lub zwiększenie czasu o 1 minutę. Przytrzymanie przycisku „+” przyspiesza ustawienie czasu co 5 minut.



Anulowanie timera

Przytrzymanie przycisku „-” spowoduje anulowanie odliczania czasu.



Sterowanie okapem i oświetleniem z płyty indukcyjnej.

Funkcja dostępna w urządzeniach wyposażonych w system Connect 2H

Istnieje możliwość wyboru pomiędzy dwoma trybami sterowania okapem (automatycznym lub ręcznym).

Funkcja dostępna w urządzeniach wyposażonych w bezprzewodowy system sterowania

Po włączeniu płyty indukcyjnej poprzez naciśnięcie przycisku zasilania okap jest gotowy do pracy.

Tryb AUTOMATYCZNY

Gdy okap pracuje w trybie automatycznym, świeci się symbol „A” i symbol . Prędkość okapu zmienia się automatycznie wraz ze zmianą poziomu mocy strefy gotowania, zgodnie z poniższą tabelą. Jeśli aktywowanych jest więcej niż jedno pole grzejne, prędkość okapu zmienia się w zależności od najwyższego poziomu mocy. Tryb aktywuje się poprzez naciśnięcie ikony „A”. Po wyłączeniu płyty indukcyjnej okap będzie działał jeszcze przez 5 minut z najniższą prędkością, zanim wyłączy się turbina okapu.

Poniższa tabela przedstawia odpowiednie prędkości silnika okapu dla każdego poziomu mocy płyty indukcyjnej.

Płyta indukcyjna - maks. moc :	1~3	4~5	6~8	9~P
Prędkość okapu	1	2	3	4

Tryb RĘCZNY

Gdy okap działa w trybie ręcznym, symbol „A” jest wygaszony, a symbole , „+” i „-” są podświetlone. Do zmiany prędkości okapu służą przyciski „+” i „-”. Moc okapu można regulować w zależności od potrzeb. Tryb jest aktywowany przez naciśnięcie ikony „A” lub przycisków „+” i „-”. Podświetlenie symbolu “A” lekko przygasa, symbole “+” i “-” świecą jaśniej.

Po wyłączeniu płyty indukcyjnej okap będzie działał jeszcze przez 5 minut z najniższą prędkością, zanim wyłączy się turbina okapu.

Oświetlenie okapu kuchennego

Naciśnij przycisk oświetlenia okapu , aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie okapu . Oświetlenie okapu można włączyć w trybie normalnym i automatycznym.

OSTRZEŻENIA!

Ochrona przed przegrzaniem

Zainstalowany czujnik temperatury jest w stanie monitorować temperaturę wewnętrz kuchenki indukcyjnej. W przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury , kuchenka indukcyjna automatycznie przestanie działać.

Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym

Po pewnym czasie pracy kuchenki może pozostać ciepło resztkowe. Litera „H” służy jako ostrzeżenie, aby trzymać się od niej z daleka.

Ustawienia ogrzewania

Poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami. Dokładne ustawienia będą zależeć od kilku czynników, w tym rodzaju naczynia i ilości składników. Poeksperimentuj z kuchenką indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które będą dla Ciebie najlepsze.

Ustawienia ogrzewania	Opis
1-2	<ul style="list-style-type: none">- Delikatne podgrzewanie małych ilości żywności- Topiąca się czekolada, masło i szybko przypalające się naczynia- Delikatne gotowanie- Powolne nagrzewanie
3-4	<ul style="list-style-type: none">- Ogrzewanie- Szybkie gotowanie
5-6	<ul style="list-style-type: none">- Naleśniki
7-8	<ul style="list-style-type: none">- Smażenie- Gotowanie makaronu
9-b	<ul style="list-style-type: none">- Smażenie na dużym ogniu- Rozpalanie- Doprowadzanie zupy do wrzenia- Wrząca woda



Należy zachować ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcze nagrzewają się bardzo szybko. W bardzo wysokich temperaturach olej i tłuszcze mogą ulec samozapłonowi, stwarzając poważne zagrożenie pożarem.



Środki ostrożności zapobiegające uszkodzeniu płyty.

- Uszkodzone naczynia kuchenne lub naczynia o szorstkim dnie (nieszkliwione żeliwo) mogą uszkodzić szklaną płytę grzejną.
- Jeśli na szklanej płycie znajduje się piasek lub inne materiały ścierne, może to spowodować uszkodzenie szklanej powierzchni.
- Nie upuszczaj żadnych przedmiotów (nawet małych) na szklaną płytę grzejną.
- Unikaj uderzania garnkami o krawędź szkła.
- Upewnij się, że urządzenie jest wentylowane zgodnie z instrukcjami producenta.
- Nie zostawiaj pustych garnków na płycie grzewczej.
- Należy unikać kontaktu cukru, plastiku lub folii aluminiowej z gorącymi strefami. Materiały te mogą spowodować pęknięcia lub uszkodzenie ceramiki szklanej podczas chłodzenia: Wyłącz urządzenie i natychmiast usuń odpowiednie materiały z gorących stref (Uwaga: ryzyko poparzenia!).
- Nie kładź żadnych przedmiotów na płycie grzewczej (Uwaga: ryzyko pożaru!).
- Nigdy nie umieszczaj gorącego naczynia w obszarze roboczym.
- Jeśli pod wbudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, upewnij się, że między zawartością szuflady a spodem urządzenia jest wystarczająco dużo miejsca (2 cm), aby zapewnić dobrą wentylację.
- Nie należy umieszczać łatwopalnych przedmiotów (np. aerozoli) w szufladzie pod płytą grzejną. Wszystkie pojemniki na sztućce muszą być wykonane z ogniodpornego materiału.

Dodatkowe środki ostrożności

- Upewnij się, że naczynie jest zawsze wyśrodkowane na polu grzejnym. Dno naczynia powinno w jak największym stopniu zakrywać element grzejny .
- Pola magnetyczne mogą wpływać na urządzenia elektroniczne. Osoby noszące ro兹rusznik serca powinny wcześniej skonsultować się ze sprzedawcą lub lekarzem
- Nie używaj garnków ani patelni wykonanych z plastiku lub aluminium: mogą się stopić w gorących strefach.
- Nigdy nie gasić pożaru wodą. Wyłącz strefę grzejną. Ostrożnie stłumić płomienie pokrywką lub pokrywą naczynia do pieczenia itp.

UWAGA!

Podnieś naczynie, gdy chcesz je przenieść, aby zapobiec powstawaniu plam lub zadrapań na szklanej płytce grzewczej spowodowanych tarciem.

UWAGA!

Używanie nieodpowiednich garnków i patelni lub wymiennych akcesoriów do podgrzewania naczyń nieindukcyjnych nie jest objęte gwarancją. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenia płyty grzewczej i jej otoczenia.

Odgłosy podczas gotowania indukcyjnego

Podczas korzystania z płyty indukcyjnej w naczyniu mogą występować różne dźwięki. Odgłosy te zależą od konstrukcji i materiału, z którego wykonane jest dno naczynia.

- **Brzęczenie**

Brzęczenie pojawia się podczas gotowania przy wyższym ustawieniu mocy ze względu na ilość energii przekazywanej z płyty do naczynia. Brzęczenie zmniejsza się lub staje się cichsze po wybraniu niższego poziomu mocy na płycie.

- **Trzaski**

Dźwięk ten jest generowany, gdy naczynie jest wykonane z różnych warstw materiału. Hałas jest powodowany przez wibracje na styku różnych warstw materiału.

- **Gwizdanie**

Takie dźwięki występują zazwyczaj w przypadku naczyń składających się z wielu warstw materiału oraz gdy dwie sąsiadujące strefy grzejne są jednocześnie ustawione na maksymalną moc. Dźwięk gwizdka zmniejsza się lub staje się cichszy po wybraniu niższego poziomu mocy na płycie grzejnej.

- **Kliknięcie**

Przy niskich ustawieniach mocy obwody elektroniczne mogą wydawać dźwięki klikania.

- **Buczenie**

Po włączeniu wentylatora może być słyszalny brzęczący dźwięk. Wentylator ten chłodzi elektronikę podczas intensywnego użytkowania płyty. Przy wysokiej temperaturze wentylator działa nawet po wyłączeniu elementu grzejnego.

Problemy z działaniem płyty grzewczej

Element grzejny lub strefa gotowania nie działa:

- Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona do źródła zasilania.
- Przepalił się bezpiecznik.
- Sprawdź, czy blokada jest włączona.
- Przyciski są spryskiwane wodą lub smarem.
- Na przyciskach znajduje się obiekt.

Awaria jednej lub wszystkich stref:

- Funkcja ochronna została aktywowana.
- Aktywuje się, jeśli zapomnisz wyłączyć element grzejny.
- Funkcja ochronna jest również aktywowana, gdy jeden lub więcej przycisków dotykowych jest zakrytych.
- Garnek jest pusty, a dno przegrzane.

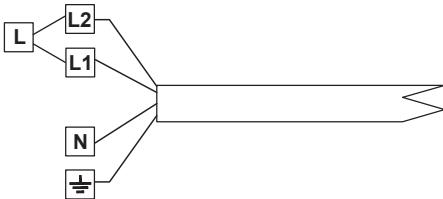
Ostrzeżenia / kody błędów

Po wykryciu określonej sytuacji informacje są wyświetlane na PANELU GŁÓWNYM za pomocą ikony z odpowiednim KODEM na PANELU NAGRZEWNICY . Grzałka z błędem jest wyłączona i nie można jej włączyć w stanie ostrzeżenia. Gdy wyświetlany jest komunikat ostrzegawczy, brzęczyk emmituje dźwięk ostrzegawczy.

Usterka/Błąd	Wyświetlacze grzałek	Efekt w urządzeniu	Przywracanie normalnego stanu
Błąd mikrokontrolera	F0	Urządzenie wyłączone	-----
Krótkie spięcie czujnika temperatury interfejsu użytkownika	FE	Urządzenie wyłączone	Gdy usterka zniknie
Obwód otwarty czujnika temperatury interfejsu użytkownika	Ft	Urządzenie wyłączone	Gdy usterka zniknie
Temperatura interfejsu użytkownika	Fc	Urządzenie wyłączone	Gdy interfejs użytkownika temperatura < T
Błąd EEPROM	FH	Urządzenie wyłączone	-----
Błąd ADC_Mux	FJ	Urządzenie wyłączone	Gdy usterka zniknie
Błąd Ext_Mux	FU	Urządzenie wyłączone	Gdy usterka zniknie
Błąd czułości klawiszy	Fb	Urządzenie wyłączone	Gdy usterka zniknie
Błąd częstotliwości PWM	FC	Urządzenie wyłączone	Gdy usterka zniknie
Błąd poziomu PWM	Fd	Urządzenie wyłączone	Gdy usterka zniknie
Poziom przycisków Wł.	FA	Urządzenie wyłączone	Gdy usterka zniknie
Błąd komunikacji, brak zasilania 1-fazowego.	F5	Grzalka wyłączona	Gdy usterka zniknie
Zwarcie czujnika temperatury grzałki	F1	Grzalka wyłączona	Gdy usterka zniknie
Obwód otwarty czujnika temperatury grzałki	F2	Grzalka wyłączona	Gdy usterka zniknie
Błąd czujnika temperatury grzałki 1	F7	Grzalka wyłączona	Gdy usterka zniknie
Błąd czujnika temperatury grzałki 2	F8	Grzalka wyłączona	Gdy usterka zniknie
Błąd napięcia grzałki	F9	Grzalka wyłączona	Gdy usterka zniknie
Zwarcie czujnika temperatury jednostki zasilającej	F3	Grzalka wyłączona	Gdy usterka zniknie
Otwarty czujnik temperatury jednostki zasilającej	F4	Grzalka wyłączona	Gdy usterka zniknie
Strata przejścia przez zero w sieci zasilającej	F6	Grzalka wyłączona	Gdy usterka zniknie

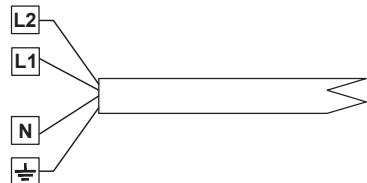
1-FAZA

1 x 32A 220-240V~
L(L1+L2) + N + GND $\frac{1}{2}$



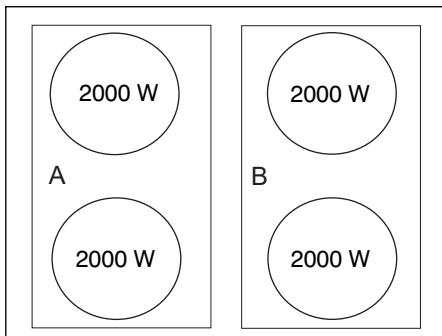
2-FAZA

2 x 16A 380-415V~
L1+ L2 + N + GND $\frac{1}{2}$



kolor kabla	połączenie	
	1-FAZA	2-FAZA
żółto-zielony	GND $\frac{1}{2}$	GND $\frac{1}{2}$
brązowy	L(L2)	L2
czarny	L(L1)	L1
niebieski	N	N

Moc znamionowa przy 230V AC
„Zwiększena” moc przy 230V AC



Dane techniczne

Napięcie nominalne:	220 - 240 V 380 - 415 V
Częstotliwość nominalna:	50/60 Hz
Prąd znamionowy:	2 x 16 A
Maksymalna moc	7200 W

Po włączeniu funkcji Bridge maksymalna moc obu stref gotowania wynosi 3000 W.

Gdy oba pola A lub B są włączone w tym samym czasie (bez funkcji Bridge), łączna moc pól grzejnych spada do 3600 W.

Schéma pro instalaci

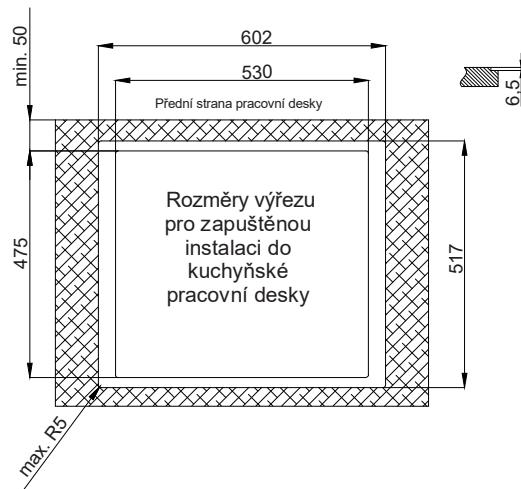
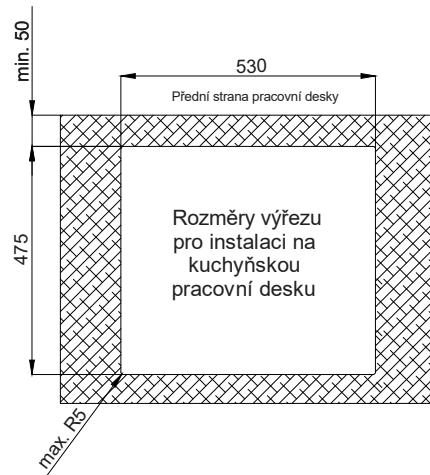
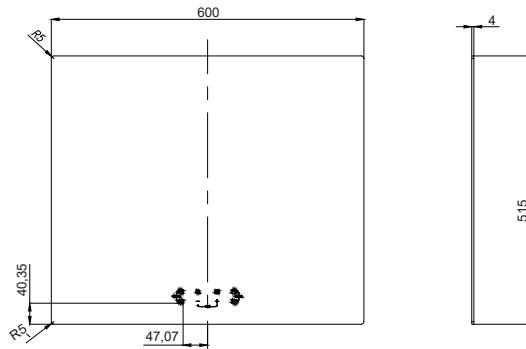
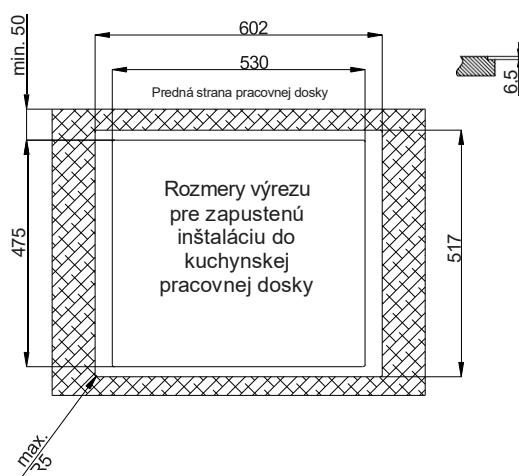
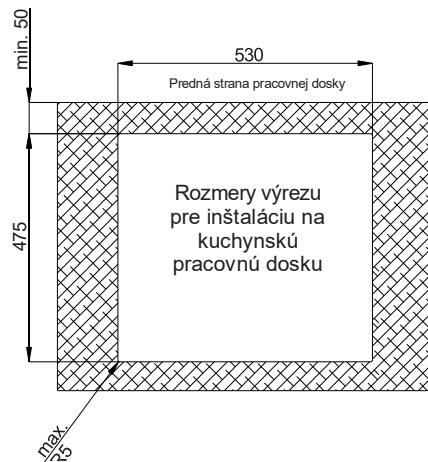
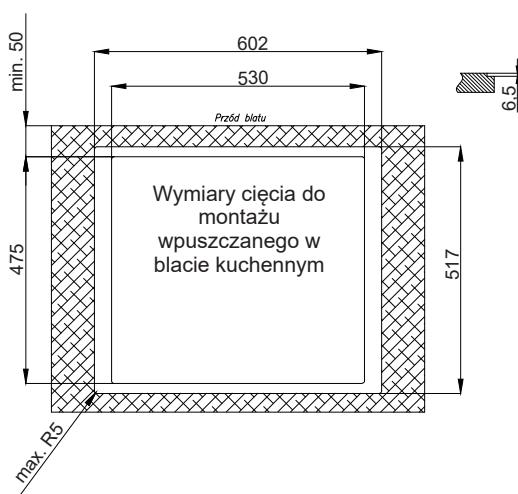
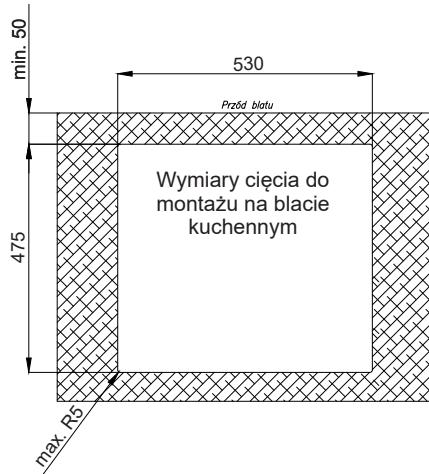
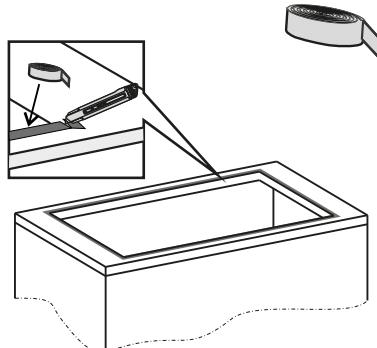
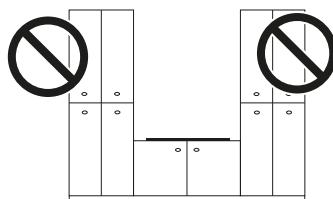
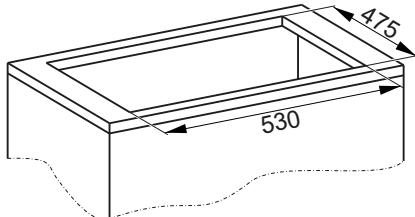
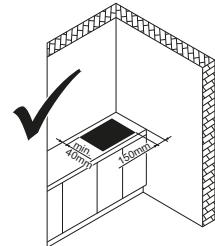
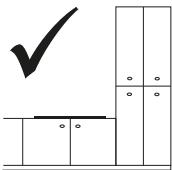
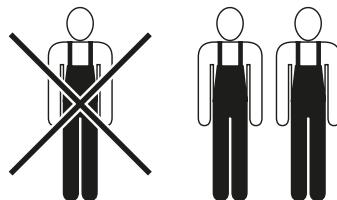


Schéma pre inštaláciu



Schemat montażu

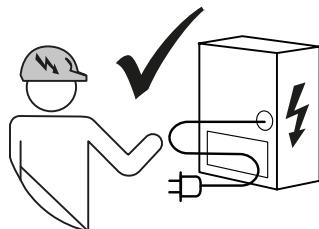
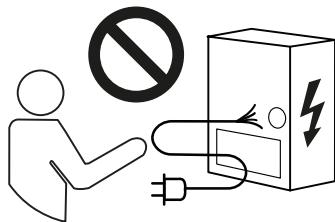
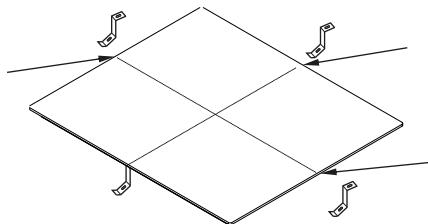
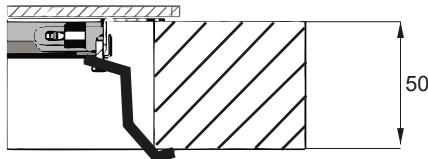
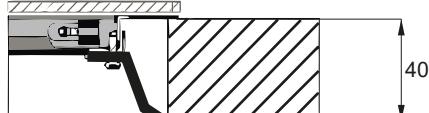
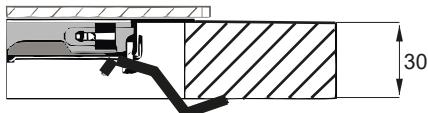




Způsob instalace závisí na tloušťce pracovní desky

Spôsob inštalácie závisí od hrúbky pracovnej dosky

Metoda montáže zaleží od grubości blatu.



Výrobce:
ELMAX STORE, a.s.
Topolová 777/2,
735 42 Těrlicko,
Česká republika

Záruční a pozáruční servis:
tel.: +420 599 529 251
email: hlaseni.reklamacni@elmax.cz

Prodej náhradních dílů:
tel: +420 599 529 250
email: servis@elmax.cz
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.reklamacni@elmax.cz

Predaj náhradných dielov:
tel: +421 915 473 787
email: servis@elmax.cz
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

Sprzedaż części zamiennych:
tel: +48 603 749 562
email: serwis@rankor-agd.pl
www.agd-rankor.pl

