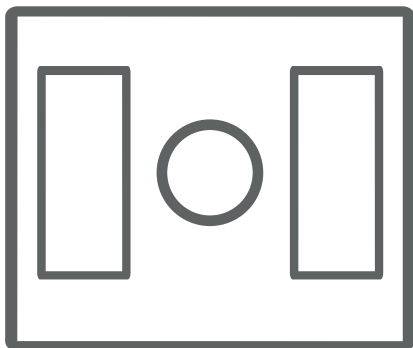




CZ Indukční varná deska / Návod k použití

SK Indukčná varná doska / Návod na použitie

PL Płyta indukcyjna / Instrukcja obsługi



KPI9040B

Gratulujeme vám k nákupu nové indukční varné desky.

Doporučujeme vám věnovat čas přečtení této uživatelské příručky / instalačního manuálu, abyste plně pochopili, jak správně nainstalovat a zprovoznit. Informace o instalaci naleznete v kapitole Instalace.

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

Bezpečnostní pokyny

Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti.

POZOR: Tento spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dbejte na to, abyste se nedotýkali topných těles. Děti mladší 8 let by neměly být v dosahu, pokud nejsou pod stálým dohledem.

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let, osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí za předpokladu, že jsou

pod dohledem nebo že obdržely pokyny týkající se používání zařízení v naprosté bezpečnosti a že chápou související nebezpečí. Děti by si s přístrojem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

UPOZORNĚNÍ: Ponechání jídla připravovaného na varné desce s použitím tuku nebo oleje bez dozoru může být nebezpečné a mohou založit požár.

VAROVÁNÍ: Dávejte pozor na vaření. Zejména u krátkého vaření, kdy by měl být pokrm průběžně sledován.

NIKDY se nepokoušejte hasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte, například víkem nebo protipožární dekou.

UPOZORNĚNÍ: Pokud je povrch prasklý, odpojte zařízení od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

Nepoužívejte parní čistič.

Spotřebič není určen k ovládnání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládnání.

Doporučujeme nepokládat na varnou desku kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly zahřát.

Teplota přístupných povrchů může být při provozu zařízení vysoká.

Dbejte na to, abyste se nedotkli varných zón.

V pevném rozvodu elektroinstalace musí být v souladu s instalačními předpisy zajištěn způsob odpojení od napájecí sítě s rozpojovací vzdáleností kontaktů od všech pólů.

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho poprodejní servis nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.

UPOZORNĚNÍ: Riziko požáru: neukládejte předměty na varné plochy.

UPOZORNĚNÍ: Používejte pouze kryty varných desek navržené výrobcem varného spotřebiče nebo označené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo kryty varných desek integrované do zařízení. Použití nevhodných ochranných krytů může vést k nehodám.

Po použití vypněte varnou desku pomocí jejího ovládacího zařízení a nespolehejte se na detektor pánve.

K čištění skleněné desky indukční varné desky nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky ani tvrdé kovové škrabky, protože by mohlo dojít k poškrábání povrchu a rozbití skla.

Informace o elektrickém připojení naleznete v kapitole "PŘIPOJENÍ VARNÉ DESKY K NAPÁJENÍ".

Informace o údržbě a čištění spotřebiče naleznete v kapitole "ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA".

Riziko úrazu elektrickým proudem

- Před jakoukoli prací nebo údržbou odpojte zařízení od elektrické sítě.
- Připojení ke standardní elektrické síti s uzemněním je povinné.
- Úpravy domácí elektroinstalace může provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek smrtelný úraz elektrickým proudem.

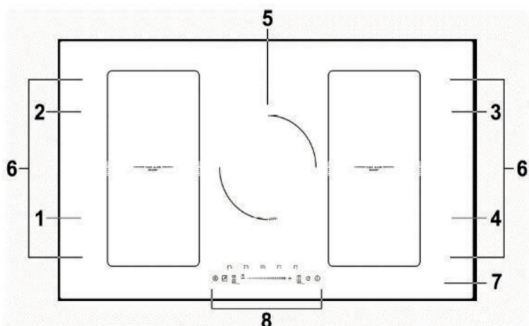
Zdravotní riziko

- Toto zařízení splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.
- Osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (např. inzulínovými pumpami) by se však před použitím tohoto přístroje měly poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantátu, aby se ujistili, že jejich implantáty nebudou elektromagnetickým polem ovlivněny.
- Nedodržení těchto rad může vést ke smrtelnému zranění.

Nebezpečí: horký povrch

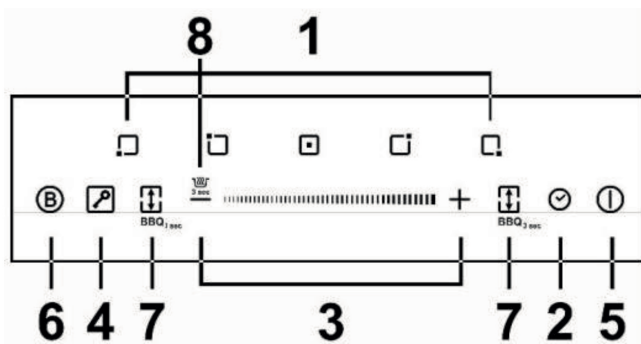
- Během používání se přístupné části tohoto zařízení zahřívají natolik, že mohou způsobit popáleniny.
- Dokud povrch indukčního skla nevychladne, nedotýkejte se ho tělem, oděvem ani ničím jiným než vhodným kuchyňským náčiním.
- Rukojeti hrnců mohou být na dotek horké. Dbejte na to, aby rukojeti hrnců nepřechnívaly přes jiné zapnuté plotýnky. Udržujte rukojeti mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny.

Popis produktu



1. Zóna 2000 W, Boost 2600 W
2. Zóna 1500 W, Boost 2000 W
3. Zóna 2000 W, Boost 2600 W
4. Zóna 1500 W, Boost 2000 W
5. Zóna 2300 W, Boost 3000 W
6. Flexi zóna 2800 W, Boost 3500 W
7. Skleněná horní deska
8. Ovládací panel

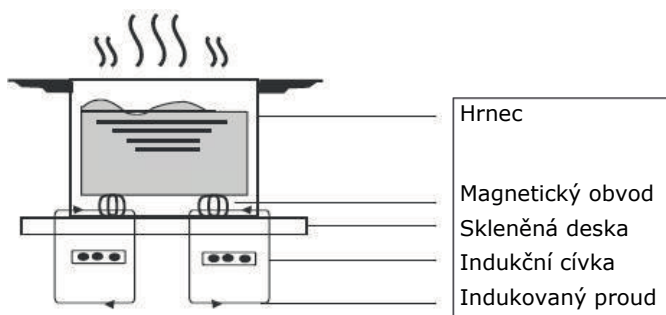
Ovládací panel



1. Výběr varné zóny
2. Časovač
3. Ovládání posuvníkem pro nastavení teploty / časovače
4. Dětský zámek
5. Tlačítko Zapnout/Vypnout
6. Funkce Boost
7. (De)aktivace flexibilní zóny / BBQ
8. Tlačítko funkce udržování tepla

Něco o indukčním vaření

Indukční vaření je bezpečná, moderní, účinná a úsporná technologie vaření. Funguje na základě elektromagnetických vibrací, které vytvářejí teplo přímo v pánvi, nikoli nepřímo ohřevem skleněného povrchu. Sklo se zahřívá, protože je zahříváno pánví.

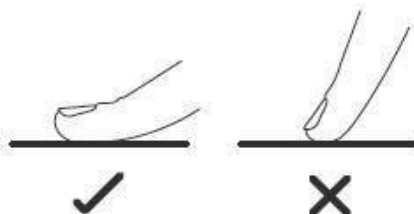


Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tuto příručku a věnujte zvláštní pozornost "Bezpečnostním pokynům".
- Odstraňte ochrannou fólii, která může být na indukční varné desce.

Použití ovládacích tlačítek

- Ovládací prvky reagují na dotyk, takže je nemusíte mačkat.
- Použijte kulaté bříško prstu, nikoli špičku.
- Při každém zaregistrování klávesy se ozve pípnutí.
- Ujistěte se, že jsou ovládací prvky vždy čisté a suché a že nejsou zakryty žádným předmětem (např. nádobím nebo látkou). I tenká vrstva vody může ztížit používání dotykových ovládacích prvků.



Výběr správného nádobí


- Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční vaření. Na obalu nebo na dně pánve hledejte symbol indukce.
- Zda je vaše nádobí vhodné, můžete zkontrolovat provedením testu magnetem. Přesuňte magnet na dno nádoby.



Pokud je přitahována, je pánev vhodná pro indukci.

- Pokud nemáte magnet:

1. Do pánve nalijte trochu vody.

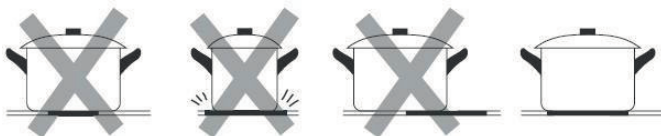
2. Pokud na ovládacím panelu neblíká  a voda se ohřívá, je pánev vhodná.

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

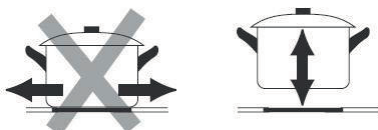
Nepoužívejte nádobí se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, že je dno pánve hladké, že rovně přiléhá ke sklu a že je stejně velké jako varná zóna. Používejte pánve, jejichž průměr je větší než průměr vybrané oblasti. Nejúčinnější bude použití hrnce o něco většího, než je velikost varné zóny. Pokud použijete menší hrnec, může dojít ke snížení účinnosti. Hrnec menší než 140 mm nemusí být varnou deskou rozpoznán. Hrnec vždy vycentrujte na varnou zónu.



Pánve vždy zvedejte z indukční varné desky - neposouvejte je, jinak můžete sklo poškrábat.



Velikost nádobí

Varné zóny se do určité míry přizpůsobí rozměrům dna vašeho nádobí (pánev, hrnec, atd.). Dno tohoto nádobí však musí mít minimální průměr, aby jej varná zóna mohla detekovat. Tento minimální průměr závisí na velikosti varné zóny. Chcete-li dosáhnout nejlepšího výkonu, umístěte nádobí na střed varné zóny.

Minimální průměr dna nádobí je podle varných zón následující:

Zóna 1 a 2: 120 mm

Zóna 3 a 4: 120 mm

Zóna 5: 180 mm

Flexibilní zóna: 240 mm

Možné provozní zvuky při vaření na indukční desce:

- *Praskání:* způsobené kuchyňským náčiním, závisí na jeho materiálu / typu konstrukce.
- *Pískání:* způsobené dlouhodobým používáním jedné nebo více varných zón a používáním nádoby z různých materiálů.
- *Bzučení:* způsobené dlouhodobým používáním.
- *Chrastivé zvuky:* způsobené elektronickými spínacími operacemi.
- *Syčení a hučení:* způsobené provozem ventilátoru.

Všechny tyto zvuky jsou normální a neznamenaají závadu.

Používání indukční varné desky

Zahájení vaření

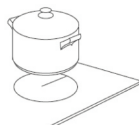
1. Stiskněte na 3 sekundy tlačítko Zapnout/Vypnout.

Zazní zvukový signál a na všech displejích se zobrazí "-" nebo "--", což znamená, že indukční varná deska je připravena k použití.

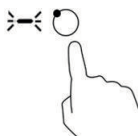


2. Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou pánev.

• Ujistěte se, že dno pánve a povrch varné zóny jsou čisté a suché.



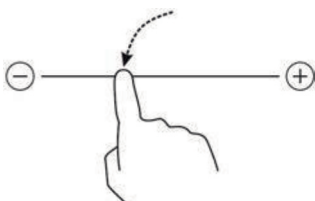
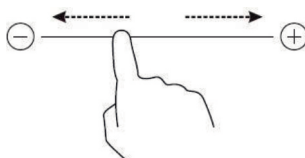
3. Stiskněte tlačítko volby varné zóny a ukazatel vedle příslušné zóny začne blikat.



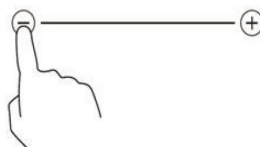
4. Pomocí ovládacích tlačítek "-" nebo "+" zvolte úroveň teploty, nebo posouvejte prstem po odstupňované liště "posuvníku" nebo se jednoduše dotkněte libovolného bodu na liště "posuvníku".



NEBO



NEBO



Stiskněte tlačítko "-", výkon se postupně snižuje až do úrovně 0 min.

Stiskněte tlačítko "+", výkon se zvyšuje až do úrovně 9 max.

Posouváte-li se po liště směrem k "-", mění se výkon z úrovně 8 na 2 nebo naopak v závislosti na směru nastavení.

Na displeji se zobrazí se nastavený výkon **5**

• Pokud do jedné minuty nezvolíte úroveň teploty, indukční varná deska se automaticky vypne. Postup musíte začít znovu od kroku 1.

• Úroveň teploty můžete kdykoli během vaření změnit.

Pokud bliká střídavě s nastavením teploty

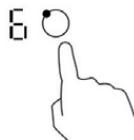
Znamená to, že:

- pánev jste na varnou zónu nepostavili správně nebo,
- pánev, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření nebo,
- pánev je příliš malá nebo není ve středu varné zóny.

Varná deska se nezačne zahřívat, dokud na varné zóně nebude umístěna vhodná pánev. Displej se automaticky vypne po 1 minutě, pokud na něj není umístěna žádná vhodná pánev.

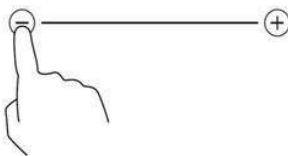
Po dokončení vaření

1. Stiskněte tlačítko volby varné zóny, kterou chcete vypnout.

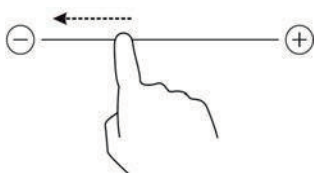


2. Vypněte varnou zónu posunutím nastavení na "0", nebo posuňte prst po posuvníku doleva a dotkněte se tlačítka "-".

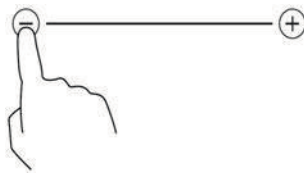
Nebo se dotkněte levého bodu odstupňované lišty "posuvníku" a poté se dotkněte tlačítka "-".



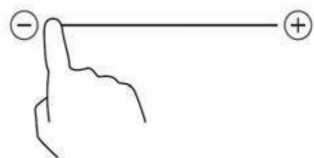
Nebo



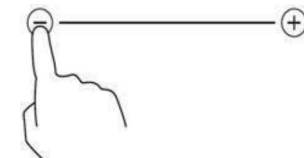
Nebo



Nebo



Nebo



Ujistěte se, že se na displeji zobrazuje "0" a poté "H".



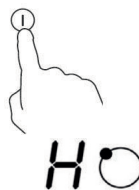
Pak



3. Varnou desku vypnete stisknutím tlačítka Zapnout/Vypnout.

4. Pozor na horké povrchy

"H" označuje, která varná zóna je horká na dotek. Po ochlazení povrchu na bezpečnou teplotu zmizí. Pokud chcete ohřívat další pánve, použijte zónu, která je ještě horká, abyste ušetřili energii.



Použití funkce Boost

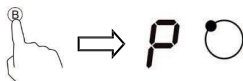
Boost je funkce, která umožňuje ohřívat oblast vyšším výkonem po dobu 5 minut. Můžete tak dosáhnout výkonnějšího a rychlejšího vaření.

Nastavení funkce Boost

1. Stiskněte tlačítko na ovládacím panelu odpovídající zóně, pro kterou chcete použít funkci Boost, vedle tlačítka bliká indikátor.



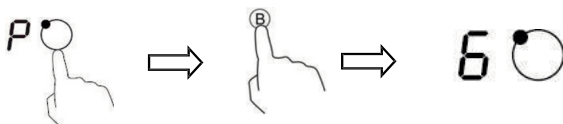
2. Stiskněte tlačítko funkce Boost, varná zóna začne pracovat v režimu Boost. Na displeji výkonu se zobrazí "P", což signalizuje, že je zóna v režimu Boost.



3. Zvýšení výkonu bude aktivní po dobu 5 minut. Poté se výkon vrátí na hodnotu nastavenou před režimem Boost.

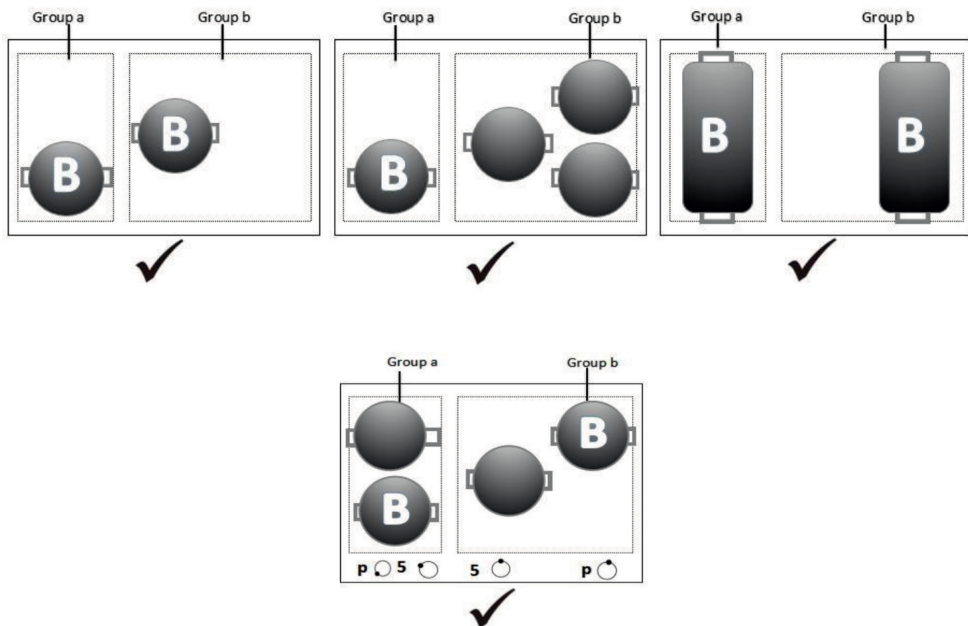


4. Chcete-li režim Boost zrušit, dotkněte se "-" nebo "+" příslušné zóny, indikátor vedle tlačítka bliká. Poté stiskněte tlačítko Boost. Zóna se vrátí na dříve nastavený výkon (před funkcí Boost).



Omezení při používání

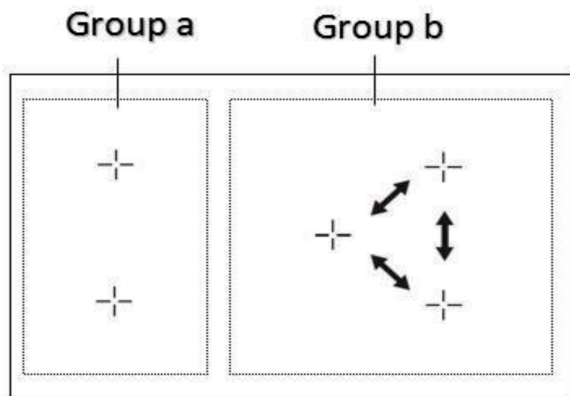
5 varných zón je rozděleno do dvou skupin (a) a (b). Před aktivací funkce Boost v jedné skupině se nejprve ujistěte, že druhá skupina pracuje na, nebo pod úrovni výkonu 5. Pokud vyberete varnou zónu z jedné skupiny a stisknete tlačítko funkce Boost a druhá varná zóna z druhé skupiny již pracuje s vyšším výkonem než 5, pak funkci Boost nelze pro tuto varnou zónu aktivovat. Na displeji budou střídativě blikat symboly "P" a "5" pro zvolenou varnou zónu a výkon vaření bude automaticky nastaven na 5.



Funkce řízení výkonu (Power management)

- Varné zóny jsou seskupeny podle dvou fází varné desky (viz obrázek níže).
- Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3680 W. Funkce řízení výkonu (Power management) rozděluje výkon mezi varné zóny připojené ke stejné fázi.
- Tuto funkci má pouze skupina "b". Funkce se aktivuje, pokud celkové elektrické zatížení varných zón překročí 3680 W.
- Tato funkce snižuje výkon varných desek z důvodu možného přetížení.
- Nastavení sníženého výkonu varných zón se pohybuje mezi čtyřmi úrovněmi.


Příklad: Pokud jsou všechny zóny na nejvyšším výkonu, tři varné zóny budou sníženy na výkon "7" (1200 W), čtvrtá varná zóna bude snížena na výkon "7" (1100 W) a pátá varná zóna bude snížena na výkon "7" (1300 W).

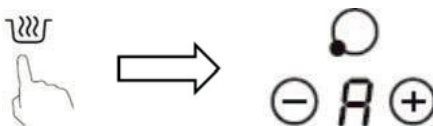



Vaření pomocí funkcí "Keep warm" a "Grilování"

Použití funkce udržování teploty ("Keep warm")

Funkce Keep Warm udržuje jídlo teplé.

1. Stiskněte tlačítko výběru varné zóny, pro kterou chcete aktivovat funkci udržování teploty. Ukazatel vedle tlačítka bude blikat.
2. Dotkněte se tlačítka . Na displeji varné desky se zobrazí symbol "A".



3. Pokud chcete funkci pro udržování tepla zrušit, stiskněte tlačítko volby zóny a poté stiskněte tlačítko . Varná zóna se nastaví na výkon "0".

Použití funkce plancha / grilování

Funkce Plancha umožňuje vařit na flexibilní zóně s planchou nebo grilem.

- Při používání nádobí se ujistěte, že je jeho základna rovně přiložena k varné desce.



1. Dotkněte se tlačítka volby zóny 1 nebo zóny 2, jeho indikátor začne blikat.
2. Stisknutím tlačítka určeného pro flexibilní zónu (pro spojení dvou varných zón) na 3 sekundy aktivujete funkci Plancha/Gril, na displeji zóny 1 se zobrazí "b" a na displeji zóny 2 "q".

Výkon je automaticky nastaven pro použití s nádobím (plancha nebo gril). Není možné výkon upravovat ani aktivovat funkci boost.



3. Pokud chcete funkci grilování zrušit, zvolte varnou zónu 1 nebo 2 a poté znovu stiskněte tlačítko flexibilní zóny. Výkon sjednocené zóny se změní na "0" a zóny 1 a 2 se stanou opět nezávislými.



Upozornění: Varná deska zůstává dlouho velmi horká, a to i po vypnutí indukční varné desky. Při manipulaci s ní během vaření nebo při přenášení k obsluze používejte žáruvzdorné chňapky.

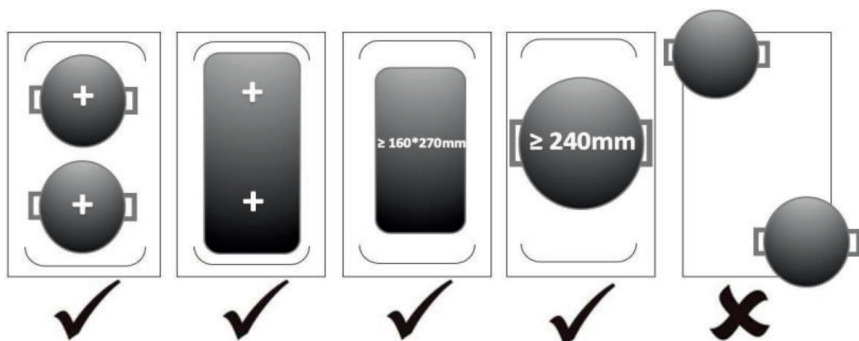
Před čištěním nechte desku zcela vychladnout.

Dávejte pozor, abyste horké nádobí nepokládali na nechráněný povrch.

Flexi zóna

- Tuto zónu lze použít jako jednu velkou zónu, nebo jako dvě samostatné zóny v závislosti na potřebách vaření v daném okamžiku.
- Flexibilní zóna se skládá ze dvou nezávislých induktorů, které lze ovládat samostatně. V případě jedné zóny lze varné nádobí přesunout z jedné zóny do druhé při zachování úrovně výkonu z předchozí zóny. Ta přestane ohřívat, když již nádobí nedetekuje.
- **Důležité:** Ujistěte se, že je pánve ve středu nezávislé varné zóny. Pokud používáte velký hrnec, oválné, obdélníkové a široké pánve, ujistěte se, že jsou vycentrované na obou zónách a zakrývají dva kříže uprostřed varných zón.

Příklady dobře a špatně umístěného nádobí:



Aktivace flexibilní zóny

1. Chcete-li flexibilní zónu aktivovat jako jednu velkou zónu, stačí stisknout vyhrazené tlačítko.
2. Nastavení výkonu funguje stejně, jako u každé jiné zóny.



Jako dvě nezávislé oblasti

Po aktivaci flexibilní zóny na velkou jednotnou zónu, ji můžete znovu použít jako dvě různé zóny s různým nastavením výkonu, znovu stiskněte vyhrazené tlačítko a zóny budou pracovat nezávisle, každá zóna si zachová svou původní úroveň výkonu nastavenou před aktivací.

Dětský zámek

- Ovládání můžete uzamknout, abyste zabránili nechtěnému použití (např. náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Když jsou ovládací prvky uzamčeny, jsou všechny ovládací prvky kromě tlačítka Zapnout/Vypnout vypnuty.

Uzamčení ovládacích prvků

Dotkněte se ovládacího prvku zámku klíče. Na ukazateli časovače se zobrazí "Lo".

Odemknutí ovládacích prvků

1. Zkontrolujte, zda je indukční varná deska zapnutá.
2. Dotkněte se ovládacího prvku zámku klíče a chvíli jej podržte.
3. Nyní můžete začít používat indukční varnou desku.



V případě, kdy je varná deska uzamčená, jsou všechny ovládací prvky kromě tlačítka Zapnout/Vypnout zablokovány, v případě nouze můžete indukční varnou desku vypnout pomocí tlačítka Zapnout/Vypnout, ale při opětovném spuštění musíte varnou desku nejprve odemknout.

Ochrana proti přehřátí

Vestavěný teplotní senzor dokáže sledovat teplotu uvnitř indukční varné desky. Při zjištění nadměrné teploty indukční varná deska automaticky zastaví ohřev.

Detekce malých objektů

Pokud je velikost pánve nevhodná, nebo pokud pánev není magnetická (např. hliníková), nebo pokud na desce zůstaly nějaké jiné drobné předměty (např. nůž, vidlička, klíče), varná deska se automaticky přepne na 1 minutu do pohotovostního režimu. Ventilátor bude indukční varnou desku opět udržovat v chodu naprázdno po dobu 1 minuty.

Automatické vypnutí

Automatické vypnutí je ochranná funkce indukční varné desky. Automaticky se vypne, pokud zapomenete varnou desku vypnout. Výchozí provozní doba pro různé úrovně výkonu je omezená a je uvedena v tabulce níže:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí provozní doba (hodina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po sundání hrnce z varné zóny se indukční varná deska okamžitě zastaví a po 2 minutách se automaticky vypne.



Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím tohoto přístroje poradit se svým lékařem.

Použití časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete jej použít jako minutku. V takovém případě časovač po uplynutí času nevypne žádnou z varných zón.
- Můžete nastavit vypnutí desky po uplynutí nastaveného času.
- Časovač můžete nastavit až na 99 minut.

Použití časovače jako minutky

Pokud není zvolena žádná z varných zón

Poznámka: časovač minutky můžete použít, i když nezvolíte žádnou varnou zónu.

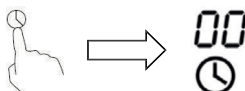
1. Zkontrolujte, zda je varná deska zapnutá.
2. Stiskněte tlačítko časovače, indikátor časovače začne blikat a na displeji se zobrazí "30".
3. Nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítek "+" nebo "-".



Tip:

Stisknutím tlačítka "-" nebo "+" snižujete nebo zvyšujete čas po 1 minutě. Stisknutím a podržením tlačítka nastavujete čas po 10 minutách.

4. Chcete-li časovač zrušit, stiskněte "-" a na displeji se zobrazí "00".



5. V případě, kdy je časovač nastaven se ihned spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazuje zbývající čas, který každých 5 sekund bliká.



6. Po uplynutí nastaveného času se na 30 sekund ozve zvukový signál a na displeji časovače se zobrazí "--".



Nastavení časovače pro vypnutí varné zóny

Výběr varné zóny je nutné provést před aktivací této funkce:

1. Vyberte zónu, pro kterou chcete nastavit časovač pro vypnutí (například zóna 2).



2. Stiskněte tlačítko časovače, indikátor časovače začne blikat a na displeji se zobrazí "30".



3. Stisknutím tlačítka "-" nebo "+" vedle časovače nastavte požadovaný čas.

Tip:

Stisknutím tlačítka "-" nebo "+" zkrátíte nebo prodloužíte dobu trvání v 1 minutových intervalech nebo stisknutím a podržením nastavíte 10 minutové intervaly.

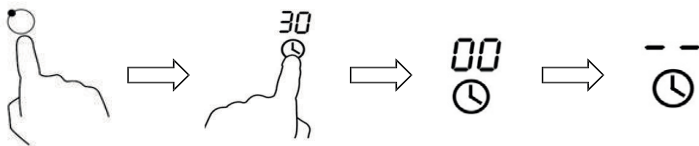
4. V případě, kdy je časovač nastaven se ihned spustí odpočítávání. Na displeji časovače se zobrazuje zbývající čas, který každých 5 sekund bliká.



POZNÁMKA: Vedle vybraného symbolu zóny se rozsvítí červená tečka, která signalizuje, pro kterou zónu je odpočet aktivní.



5. Chcete-li časovač zrušit, stiskněte tlačítko příslušné zóny, poté tlačítko časovače a na displeji se zobrazí "00".



6. Po uplynutí času časovače se příslušná varná zóna automaticky vypne a na displeji se zobrazí "H".



Ostatní varné zóny fungují normálně, pokud byly zapnuty paralelně.

Nastavení časovače pro vypnutí několik varných zón

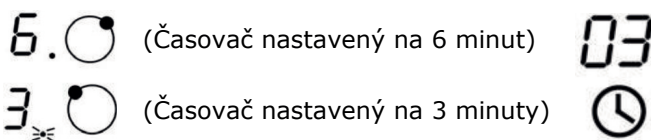
Výše uvedené kroky 1-3 opakujte pro každou zónu zvlášť.

1. Pokud je tato funkce použita pro několik varných zón, ukazatel časovače zobrazí nejkratší čas.

Příklad: Pokud je časovač pro zónu 2 nastaven na 3 minuty a pro zónu 3 na 6 minut, na ukazateli časovače se zobrazí "3".)

POZNÁMKA: Červená tečka vedle indikátoru stupně výkonu znamená, že ukazatel časovače zobrazuje odpočítávání varné zóny.

Pokud chcete zkontrolovat nastavený čas jiné varné zóny, stiskněte ovládací tlačítko příslušné zóny a časovač zobrazí nastavený čas.



2. Po uplynutí času časovače se příslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí se "H".



POZNÁMKA: Chcete-li změnit nastavený čas časovače po jeho spuštění, musíte začít postup znovu od kroku 1.

Pokyny k vaření



Při smažení buďte opatrní, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívá, zejména pokud používáte funkci boost. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk samovolně vznítí, což může způsobit nebezpečí požáru.

Tipy pro vaření

- Když se jídlo začne vařit, snižte výkon.
- Použití poklice zkracuje dobu vaření a šetří energii tím, že udržuje teplo.
- Pro zkrácení doby vaření snižte množství tekutiny nebo tuku.
- Začněte vařit při vysoké teplotě a po ohřátí jídla nastavení snižte.

Nízká teplota, vaření rýže

- Vaření probíhá při teplotě pod bodem varu, tedy při teplotě kolem 85 °C, kdy se na povrchu tekutiny jen občas objeví bublinky. Je to klíč k chutným a jemným polévkám a dušeným pokrmům, protože se v nich rozvinou chutě, aniž by se jídlo rozvařilo. Rovněž omáčky na bázi vajec byste měli vařit a zahušťovat pod bodem varu.
- Některé úkony, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat vyšší než nejnižší nastavení, aby bylo zajištěno správné uvaření potravin v doporučeném čase.

Steaky opečte na oleji

Pro přípravu šťavnatých a chutných steaků:

1. Maso před vařením nechte asi 20 minut v pokojové teplotě.
2. Rozpalte pánev s těžkým dnem.
3. Steaky potřete z obou stran olejem. Na rozpálenou pánev kápněte trochu oleje a pak do ní vložte maso.
4. Během pečení steak jednou otočte. Přesná doba pečení závisí na tloušťce steaku a na tom, jak moc má být propečený. Doba se může pohybovat přibližně od 2 do 8 minut na každé straně. Stiskněte steak, abyste zjistili, jak je propečený - čím je pevnější, tím je "dobře propečený".
5. Před podáváním nechte steak několik minut odpočívat na teplém talíři, aby se uvolnil a změkkl.

Pro smažení

1. Vyberte si wok s plochým dnem kompatibilním s indukcí nebo velkou pánev.
2. Připravte si všechny ingredience a vybavení. Rychle smažte pokrmy za stálého míchání. Pokud potřebujete připravit velké množství, připravujte jídlo v několika dávkách.
3. Krátce rozehřejte pánev a přidejte dvě lžíce oleje.
4. Všechna masa nejprve uvařte, dejte stranou a udržujte v teple.
5. Zeleninu osmahněte. Když je horká, ale stále křupavá, přepněte varnou zónu na nižší stupeň, vraťte maso na pánev a přidejte omáčku.
6. Ingredience opatrně promíchejte, aby se prohřály.
7. Ihned podávejte.

Nastavení výkonu

Níže uvedené nastavení je pouze doporučení. Přesné nastavení závisí na několika faktorech, včetně vašeho nádobí a množství vařeného jídla.

Experimentujte s indukční varnou deskou, abyste našli nastavení, které vám bude vyhovovat nejlépe.

Nastavení výkonu	Vhodné pro
1-2	<ul style="list-style-type: none">• ohřev malého množství choulostivých potravin• rozpuštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují• jemné vaření• pomalý ohřev
3-4	<ul style="list-style-type: none">• ohřev• rychlé vaření• vaření rýže
5-6	<ul style="list-style-type: none">• crepes
7-8	<ul style="list-style-type: none">• vaření těstovin
9	<ul style="list-style-type: none">• soté• přivedení polévky k varu• vaření vody

Údržba a čištění

Co?	Jak?	Důležité!
<p>Špína na skle (otisky prstů, stopy, skvrny po potravinách z přetečení, po slazených potravinách), přetečení, rozlití fondánu a sladkých potravin na skle.</p>	<p>1. Odstraňte zbytky jídla ze skleněné desky.</p> <p>2. Naneste čistící prostředek pro varné desky, když je sklo vlažné (nikoli horké!).</p> <p>3. Umyjte a osušte desku čistým hadříkem nebo papírovými utěrkami.</p> <p>Desku opět zapněte.</p> <p>Zbytky připečeného jídla z desky okamžitě odstraňte nožem, žiletkou, nebo jiným ostrým předmětem vhodným pro skleněné indukční varné desky.</p> <p>Před čištěním dejte pozor na horké části desky, které se zahřály během vaření:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Vypněte napájení varné desky.2. Držte nůž, žiletku, nebo jiný ostrý předmět pod úhlem 30° a odstraňte nečistoty, nebo rozlitou kapalinu na varné desce.	<ul style="list-style-type: none">• Pokud zůstanou na skleněné desce zbytky jídla a varná deska je vypnutá, nemusí se na displeji zobrazit varování "zbytkového tepla", ale povrch může být stále horký! POZOR! Hrozí nebezpečí popálení!• Houbičky na umývání nádobí, některé nylonové drátěnky a abrazivní čistící prostředky by mohly sklo poškrábat. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda je váš čistící prostředek nebo drátěnka přizpůsobena k čištění varných desek.• Nikdy nenechávejte zbytky čistícího prostředku na povrchu varné desky: na skleněné desce se mohou objevit stopy.• Skvrny na skleněné desce a sladkých potravinách, nebo po přetečení odstraňte co nejdříve.

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Nečistoty nebo rozlité tekutiny odstraňte papírovou nebo látkovou utěrkou. 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 pro odstranění špíny na skle 	<p>Pokud je necháte na skle vychladnout, budou obtížně odstranitelné nebo dokonce mohou trvale poškodit povrch skla.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snížení rizika zranění: pokud je kryt čepele nože, nebo žiletky odstraněný, je čepel ostrá! Používejte ji s maximální opatrností a vždy ji ukládejte bezpečně a mimo dosah dětí.
<p>Přetečení tekutiny na dotykové ovládací prvky</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Rozlitou tekutinu vysušte. 3. Otřete povrch dotykových ovládacích prvků čistým vlhkým hadříkem nebo houbou. 4. Papírovou utěrkou otřete místo do sucha. 5. Zapněte varnou desku zpět. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná deska může vydávat zvukové signály a vypínat se. Pokud je na varné desce kapalina, nemusí fungovat ovládací prvky správně. Před opětovným zapnutím se ujistěte, že jste otřeli povrch dotykových ovládacích prvků do sucha.

Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Řešení
Indukční varnou desku nelze zapnout.	Žádné napájení.	Zkontrolujte, zda je indukční varná deska připojena k napájení a zapnuta. Zkontrolujte, zda ve vaší domácnosti nebo oblasti nedošlo k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného technika.
Ovládací prvky nereagují.	Dotykový panel je uzamčen.	Odemkněte ovládací prvky. Viz odstavec "Dětský zámek".
Dotykové ovládání nereaguje přesně.	Na ovládacích prvcích může být tenká vrstva vody, nebo jste se ovládacích prvků dotkli pouze špičkou prstu.	Ujistěte se, že je povrch dotykových ovládacích prvků suchý, a dotkněte se jich znovu bříškem prstu.
Sklo je poškrábané.	Nádobí s drsnými hranami. Použití nevhodných drátěnek, abraziv nebo čisticích prostředků.	Používejte nádobí s rovným a hladkým dnem. Viz "Výběr správného nádobí". Viz "Údržba a čištění".

<p>Některé nádoby vydává praskání nebo chrastění.</p>	<p>Může to být způsobeno konstrukcí nádobí (vibrující vrstvy různých kovů).</p>	<p>To je u nádobí normální a neznamena to závadu.</p>
<p>Indukční varná deska vydává při jednom nastavení vysoké teploty slabý bzučivý zvuk.</p>	<p>Toto je způsobeno indukční technologií vaření.</p>	<p>To je normální, ale zvuk by se měl zmírnit nebo úplně zmizet, pokud snížíte nastavení teploty.</p>
<p>Hluk ventilátoru vycházející z desky.</p>	<p>Ventilátor ochlazuje elektroniku indukční varné desky, aby se nepřehřívala. Ventilátor může být v chodu i v případě, že se varná deska vypne.</p>	<p>Je to normální a nevyžaduje to žádnou akci. Neodpojujte napájení desky, ani nevypínejte jistič, pokud je ventilátor v chodu.</p>

<p>Nádobí se nezahřívá a na displeji se zobrazí symbol označující nedetekování nádobí.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Indukční varná deska nedokáže detekovat nádobí, protože nádobí není vhodné pro indukční vaření.• Indukční varná deska nedokáže detekovat hrnec, protože je příliš malý na danou varnou zónu, nebo hrnec není umístěn uprostřed varné zóny.	<ul style="list-style-type: none">• Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro indukční vaření. Viz "Výběr správného nádobí".• Ujistěte se, že průměr dna hrnce odpovídá velikosti varné zóny. Umístěte hrnec doprostřed varné zóny.
<p>Během vaření se sama od sebe samotná varná deska, nebo varné zóny neočekávaným způsobem vypnou. Ozve se pípnutí a na displeji se objeví chybový kód (zpravidla střídavě s jedním nebo dvěma číslicemi na displeji u časovače).</p>	<p>Technická závada.</p>	<p>Poznamenejte si prosím chybový kód společně písmeny a číslicemi. Odpojte desku od napájení, nebo desku vypněte jističem a kontaktujte kvalifikovaného odborníka, nebo servisní středisko.</p>

Kontrola a zobrazení chybových kódů

Pokud se objeví anomálie, indukční varná deska automaticky přejde do bezpečnostního režimu a zobrazí příslušné chybové kódy:

Kód chyby	Možná příčina	Řešení
F3/F4	Porucha teplotního čidla indukční cívky.	Kontaktujte servisní středisko.
F9/FA	Porucha teplotního čidla IGBT.	Kontaktujte servisní středisko.
E1/E2	Abnormální napájecí napětí.	Zkontrolujte napájecí napětí. Po opětovném zapnutí napájení desky zkuste desku zapnout.
E3	Vysoká teplota teplotního čidla indukční cívky.	Kontaktujte servisní středisko.
E5	Vysoká teplota teplotního čidla IGBT.	Po vychladnutí varné desky ji zkuste znovu zapnout.

Výše uvedené se týká posouzení a kontroly běžných poruch.

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

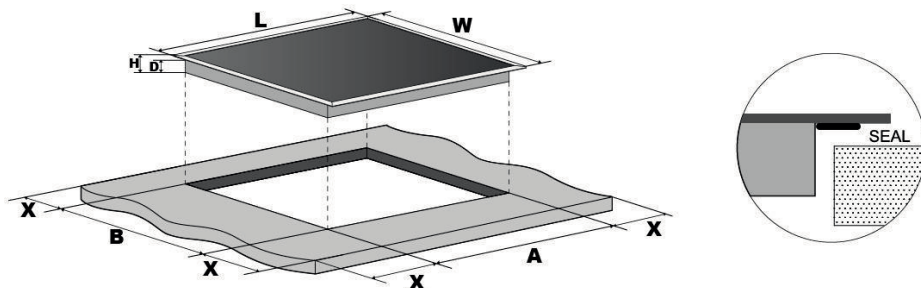
Technická specifikace

Typ varné desky	KPI9040B
Počet varných zón	5
Napájecí napětí	220-240 V, 50~60 Hz
Celkový výkon	6800-7400W
Rozměry V×Š×H (mm)	900 x 520 x 60
Rozměry pro vestavbu A×B (mm)	870 x 490

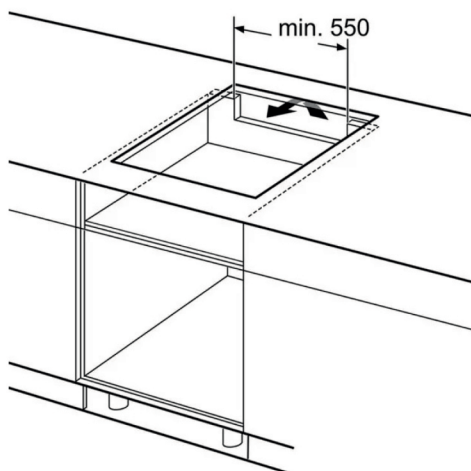
Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Neustále se snažíme zlepšovat naše výrobky, takže můžeme bez předchozího upozornění změnit specifikace a design spotřebiče.

Výběr prostoru pro instalaci

Otvor v pracovní desce vyřežte podle rozměrů uvedených na obrázku. Pro instalaci a používání je třeba zajistit kolem výřezu volný prostor o minimální šířce 5 cm. Ujistěte se, že tloušťka pracovní desky je větší než 30 mm. Zvolte žáruvzdorné materiály pracovní desky, aby nedošlo k deformaci způsobené teplotním vyzařováním z varné desky. Jak je uvedeno na obrázku níže:



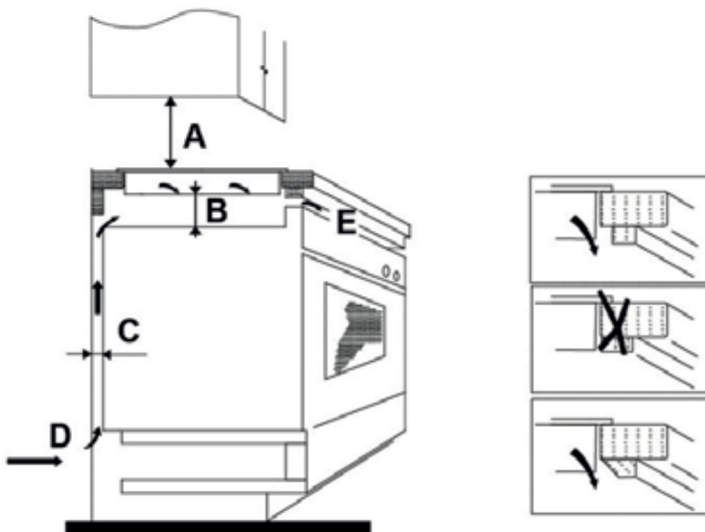
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
900	520	60	56	870	490	min. 50



V každém případě se ujistěte, že je indukční varná deska dobře větraná a že přívod a odvod vzduchu není zablokovaný. Ujistěte se, že je indukční varná deska v dobrém stavu. Jak je uvedeno níže.



Poznámka: bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a nábytkem nad varnou deskou musí být nejméně 760 mm.

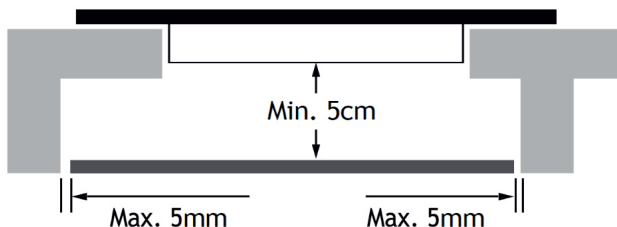


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Přívod vzduchu	5 mm výstup vzduchu

VAROVÁNÍ: Zajistěte dostatečné větrání

Ujistěte se, že je indukční varná deska dobře větraná a že přívod a odvod vzduchu není blokován. Aby nedošlo k náhodnému kontaktu se dnem přehřáté varné desky, nebo k nepředvídatelným úrazům elektrickým proudem během vaření, je zapotřebí umístit v minimální vzdálenosti 50 mm ode dna varné desky např. dřevěnou desku, aby nedošlo k nechtěnému kontaktu s přehřátou varnou deskou.

Pro umístění krycí desky postupujte dle níže uvedených pokynů.



- Větrací otvory jsou na varné desce umístěny na vnější straně. Ujistěte se, že při instalaci varné desky nebudou tyto otvory blokovány pracovní deskou.
- **POZOR!** Hrozí nebezpečí požáru!
Lepidlo, které spojuje plastový, nebo dřevěný materiál s nábytkem, musí odolávat teplotě vyšší než 150 °C, aby nedošlo ke vzplanutí materiálu.
- Zadní stěna a přilehlé a okolní povrchy musí proto odolávat teplotě 90 °C.

Před instalací varné desky se ujistěte, že

- otvor v pracovní desce je čtvercový, rovný a žádný z konstrukčních prvků varné desky nezasahuje do požadovaných prostorů.
- pracovní deska je vyrobena ze žáruvzdorného materiálu.
- pokud je varná deska instalována nad troubou, má trouba zabudovaný chladicí ventilátor.
- instalace splňuje všechny požadavky, platné normy a předpisy.
- vhodný jistič, který zajišťuje úplné odpojení od napájení, je součástí elektroinstalace, namontován a umístěn v souladu s místními instalačními předpisy.
Jistič musí být schváleného typu a musí mít 3 mm vzduchovou mezeru mezi kontakty ve všech pólech (nebo ve všech aktivních vodičích [fázích], pokud místní předpisy pro elektroinstalaci tuto odchylku v požadavcích umožňují).
- zákazník má po instalaci varné desky snadný přístup k jističi.
- v případě pochybností o instalaci a předpisech se obraťte na místní úřady.
- na povrch stěn kolem varné zóny použijte žáruvzdorné a snadno čistitelné povrchy (např. keramické obklady).

Po instalaci varné desky se ujistěte, že

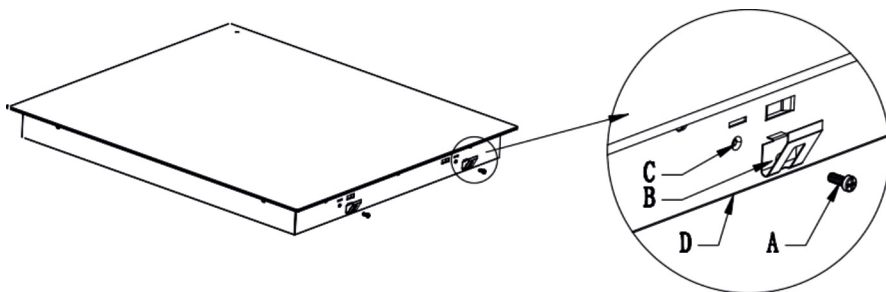
- napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříněk nebo zásuvky.
- je zajištěno dostatečné proudění chladného vzduchu z vnější strany skříněk do spodní části varné desky.
- pokud je varná deska instalována nad zásuvkou nebo úložným prostorem, je pod základnou varné desky instalována tepelná ochranná zábrana.
- jistič je pro zákazníka snadno přístupný.

Před umístěním držáků

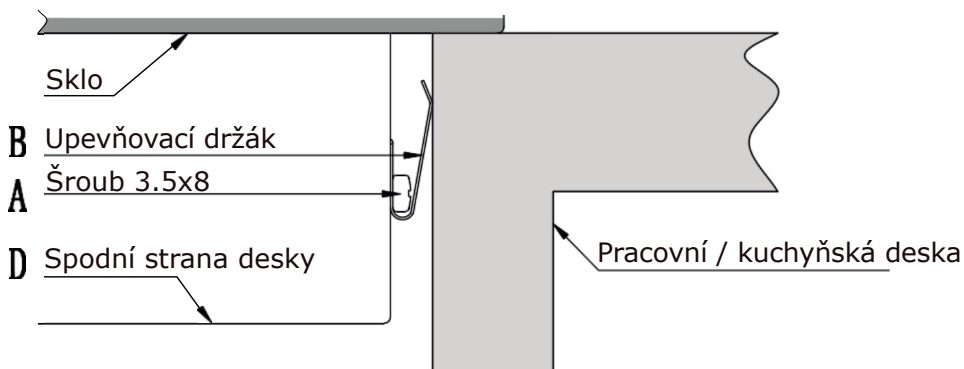
Varná deska by měla být umístěna na rovném, hladkém povrchu (použijte např. obal). Nepoužívejte násilím ovládací prvky, které vyčnívají z varné desky.

Nastavení polohy držáku

Po instalaci připevněte varnou desku k pracovní desce pomocí 4 držáků přišroubovaných ke spodní části varné desky (viz obrázek).



A	B	C	D
Šroub	montážní držák	upevňovací otvor	spodní strana desky



Varování

1. Indukční varnou desku musí instalovat kvalifikovaná osoba nebo servisní technik. Instalaci desky nikdy neprovádějte sami.
2. Varná deska by neměla být instalována přímo nad myčkou nádobí, chladničkou, mrazničkou, pračkou nebo sušičkou, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varná deska by měla být instalována tak, aby byl zajištěn lepší odvod tepla a zvýšila se tak její životnost.
4. Stěna nad povrchem varné desky a zapuštěné materiály musí být tepelně odolné.

Připojení varné desky k napájení



Tuto varnou desku smí k napájení připojit pouze kvalifikovaná osoba. Před připojením varné desky k napájení zkontrolujte, zda:

1. Vnitřní elektroinstalace je vhodná pro výkon odebíraný varnou deskou.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na výrobním štítku.
3. Napájecí kabel vydrží zatížení uvedené na výrobním štítku.

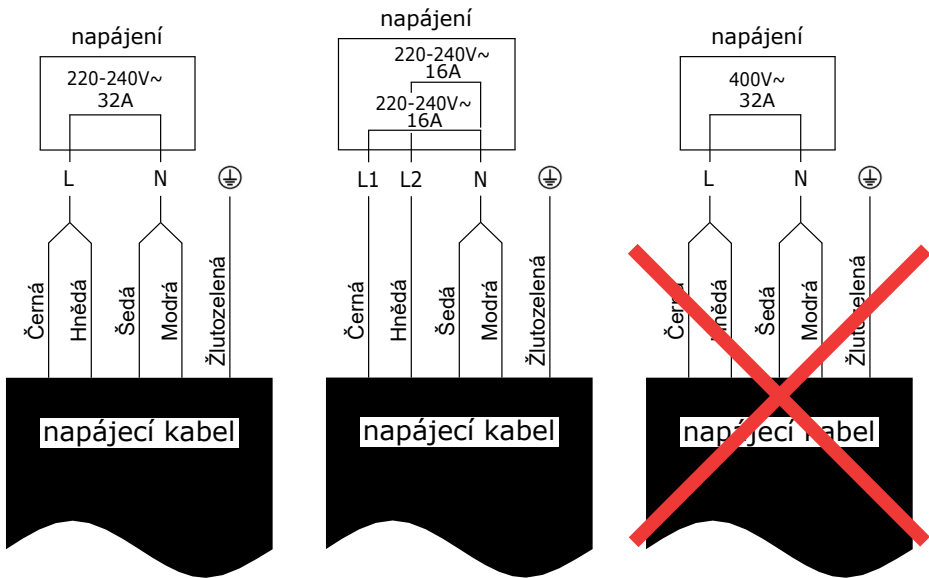
K připojení varné desky k napájení nepoužívejte adaptéry, redukce ani odbočky, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

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



Zkontrolujte u elektrikáře, zda je vnitřní elektroinstalace vhodná bez úprav. Úpravy by měl provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

Napájení musí být připojeno v souladu s příslušnou normou nebo jednopólovým jističem. Způsob připojení je uveden níže.



- pokud je kabel poškozený, je třeba jej vyměnit. Tuto operaci musí provést kvalifikovaný odborník, nebo servisní technik pomocí speciálního nářadí, aby se předešlo nehodám.
- pokud je zařízení připojeno přímo k síti, musí být instalován jistič s mezerou mezi kontakty nejméně 3 mm.
- kvalifikovaný odborník musí zajistit správné elektrické připojení a jeho soulad s bezpečnostními předpisy.
- kabel nesmí být ohnutý nebo stlačený.
- kabel by měl být pravidelně kontrolován a vyměňován kvalifikovanými elektrikáři.



Likvidace:

Nevyhazujte toto zařízení do odpadu. Sběr těchto odpadů se provádí odděleně, protože je třeba nezbytné speciální úpravy.

Toto zařízení je označeno v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

Tím, že zajistíte správnou likvidaci tohoto zařízení, pomůžete zabránit možným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak mohly vzniknout v důsledku nevhodného nakládání s tímto výrobkem.

Symbol na výrobku označuje, že s ním nesmí být nakládáno jako s domovním odpadem. Musí být odevzdán na sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Tento spotřebič vyžaduje odbornou likvidaci odpadu. Veškeré informace týkající se zpracování, využití a recyklace tohoto výrobku získáte na obecním úřadě, v recyklačním středisku nebo v obchodě, kde jste jej zakoupili.

Další informace o zpracování, využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na obecním úřadě, v recyklačním centru nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Informace o elektrických varných deskách pro domácnost

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		KPI9040B	
Typ desky		Indukce	
Počet varných zón		5	
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a plochy, konvenční varné zóny, elektrické varné zóny)		Indukční varné zóny	
Pro varné zóny nebo kruhové plochy: průměr užité plochy pro každou elektrickou varnou zónu, zaokrouhlo na nejbližší průměr.	∅	Zóna 5: 28	cm
U nekruhových varných zón nebo ploch: průměr užité plochy pro elektrickou varnou zónu nebo plochu, zaokrouhlo na nejbližší průměr.		Zóna 1: 18x18 Zóna 2: 18x18 Zóna 3: 18x18 Zóna 4: 18x18	cm
Spotřeba energie na zónu nebo varnou plochu, přepočtená na kg	CE <small>elektrické vaření</small>	Zóna 1: 187,3 Zóna 2: 186,5 Zóna 3: 203,3 Zóna 4: 188,6 Zóna 5: 190,9	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky, přepočtená na kg	CE <small>elektrická deska</small>	191.32	Wh/kg

ZÁRUKA

Záruka se nevztahuje na opotřebené části výrobku, problémy nebo poškození vzniklé v důsledku:

- (1) povrchového poškození způsobené běžným opotřebením výrobku;
- (2) závady nebo poškození způsobené kontaktem výrobku s kapalinami a korozí způsobenou rží;
- (3) jakoukoli nehodu, zneužití, nesprávné použití, neoprávněnou úpravou, demontáží nebo opravou;
- (4) nesprávnou údržbou, použitím v rozporu s návodem k použití nebo připojením k nesprávnému napětí;
- (5) jakékoli použití příslušenství, které nebylo dodáno nebo schváleno výrobcem.

Záruka zaniká, pokud je odstraněn výrobní štítek a/nebo sériové číslo výrobku.

Gratulujeme vám k nákupe novej indukčnej varnej dosky.

Odporúčame vám venovať čas prečítaniu tejto užívateľskej príručky / inštalačného manuálu, aby ste plne pochopili, ako správne nainštalovať a sprevádzkovať. Informácie o inštalácii nájdete v kapitole Inštalácia.

Pred použitím si starostlivo prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a tento návod na použitie / inštalačnú príručku si uschovajte pre budúce použitie.

Bezpečnostné pokyny

Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti.

POZOR: Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov by nemali byť v dosahu, pokiaľ nie sú pod stálym dohľadom.

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov, osoby sa zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí za predpokladu, že sú

pod dohľadom alebo že dostali pokyny týkajúce sa používania zariadenia v úplnej bezpečnosti a že chápu súvisiace nebezpečenstvo.

Deti by sa s prístrojom nemali hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

UPOZORNENIE: Ponechanie jedla pripravovaného na varnej doske s použitím tuku alebo oleja bez dozoru môže byť nebezpečné a môže založiť požiar.

VAROVANIE: Dávajte pozor na varenie. Najmä pri krátkom varení, kedy by mal byť pokrm priebežne sledovaný.

NIKDY sa nepokúšajte hasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom plamene zakryte, napríklad vekom alebo

protipožiarnou dekou.

UPOZORNENIE: Ak je povrch prasknutý, odpojte zariadenie od napájania, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom.

Nepoužívajte parný čistič.

Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovače alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

Odporúčame nekladť na varnú dosku kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli zahriať.

Teplota prístupných povrchov môže byť pri prevádzke zariadenia vysoká.

Dbajte na to, aby ste sa nedotkli varných zón.

V pevnom rozvode elektroinštalácie musí byť v

súlade s inštalačnými predpismi zaistený spôsob odpojenia od napájacej siete s rozpojovacou vzdialenosťou kontaktov od všetkých pólov.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

UPOZORNENIE: Riziko požiaru: neukladajte predmety na varné plochy.

UPOZORNENIE: Používajte iba kryty varných dosiek navrhnuté výrobcom varného spotrebiča alebo označené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné alebo kryty varných dosiek integrované do zariadenia. Použitie nevhodných ochranných krytov môže viesť k nehodám.

Po použití vypnite varnú dosku pomocou jej ovládacieho zariadenia a nespoliehajte sa na detektor panvice.

Na čistenie sklenenej dosky indukčnej varnej dosky nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani tvrdé kovové škrabky, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu povrchu a rozbitiu skla.

Informácie o elektrickom pripojení nájdete v kapitole "PRIPOJENIE VARNEJ DOSKY NA NAPÁJANIE".

Informácie o údržbe a čistení spotrebiča nájdete v kapitole "ČISTENIE A ÚDRŽBA".

Riziko úrazu elektrickým prúdom

- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte zariadenie od elektrickej siete.
- Pripojenie k štandardnej elektrickej sieti s uzemnením je povinné.
- Úpravy domácej elektroinštalácie môže vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár. Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok smrteľný úraz elektrickým prúdom.

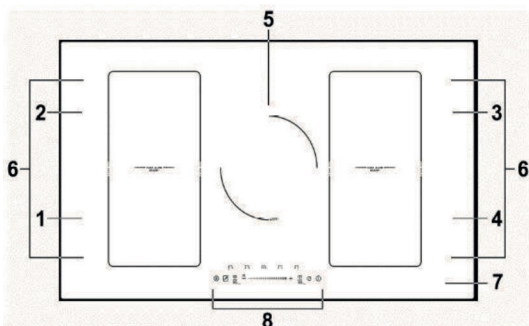
Zdravotné riziko

- Toto zariadenie spĺňa normy elektromagnetické bezpečnosti.
- Osoby s kardiostimulátormi alebo inými elektrickými implantátmi (napr. inzulínovými pumpami) by sa však pred použitím tohto prístroja mali poradiť so svojím lekárom alebo výrobcom implantátu, aby sa uistili, že ich implantáty nebudú elektromagnetickým poľom ovplyvnené.
- Nedodržanie týchto rád môže viesť k smrteľnému zraneniu.

Nebezpečenstvo: horúci povrch

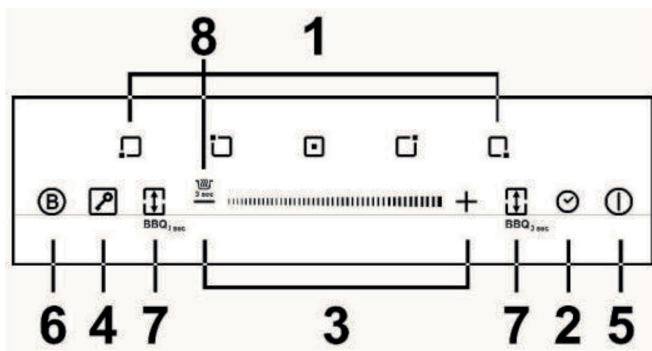
- Počas používania sa prístupné časti tohto zariadenia zahrievajú natoľko, že môžu spôsobiť popáleniny.
- Kým povrch indukčného sklá nevychladne, nedotýkajte sa ho telom, odevom ani ničím iným ako vhodným kuchynským náradím.
- Rukoväte hrncov môžu byť na dotyk horúce. Dbajte na to, aby rukoväte hrncov neprečnievali cez iné zapnuté platničky. Udržujte rukoväte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok popáleniny.

Popis produktu



1. Zóna 2000 W, Boost 2600 W
2. Zóna 1500 W, Boost 2000 W
3. Zóna 2000 W, Boost 2600 W
4. Zóna 1500 W, Boost 2000 W
5. Zóna 2300 W, Boost 3000 W
6. Flexi zóna 2800 W, Boost 3500 W
7. Sklenená horná doska
8. Ovládací panel

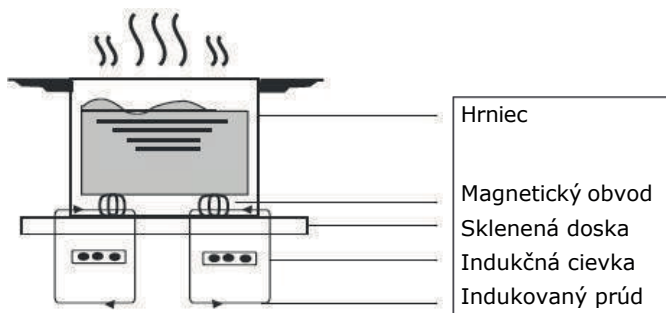
Ovládacie panel



1. Výber varnej zóny
2. Časovač
3. Ovládanie posuvníkom pro nastavení teploty / časovače
4. Detský zámok
5. Tlačidlo Zapnúť/Vypnúť
6. Funkcie Boost
7. (De)aktivácie flexibilnej zóny / BBQ
8. Tlačidlo funkcie udržovaní tepla

Niečo o indukčnom varení

Indukčné varenie je bezpečná, moderná, účinná a úsporná technológia varenia. Funguje na základe elektromagnetických vibrácií, ktoré vytvárajú teplo priamo v panvici, nie nepriamo ohrevom skleneného povrchu. Sklo sa zahrieva, pretože je zahrievané panvicou.

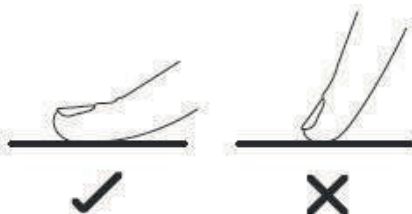


Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

- Prečítajte si túto príručku a venujte zvláštnu pozornosť "Bezpečnostným pokynom".
- Odstráňte ochrannú fóliu, ktorá môže byť na indukčnej varnej doske.

Použitie ovládacích tlačidiel

- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, takže je nemusíte stláčať.
- Použite okrúhle bruško prsta, nie špičku.
- Pri každom zaregistrovaní klávesy sa ozve pípnutie.
- Uistite sa, že sú ovládacie prvky vždy čisté a suché a že nie sú zakryté žiadnym predmetom (napr. riadom alebo látkou). Aj tenká vrstva vody môže sťažiť používanie dotykových ovládacích prvkov.



Výber správneho riadu


- Používajte iba riad vhodný pre indukčné varenie. Na obalu alebo na dne panvice hľadajte symbol indukcie.
- Či je váš riad vhodný, môžete skontrolovať prevedením testu magnetom. Presuňte magnet na dno nádoby.



Ak je priťahovaný, je panvica vhodná pre indukciu.

- Ak nemáte magnet:

1. Do panvice nalijte trochu vody.

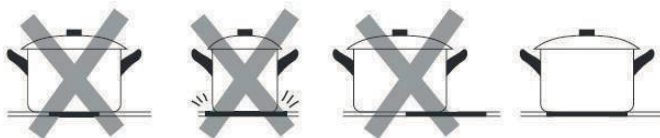
2. Ak na ovládacím panelu neblíká  a voda sa ohrieva, je panvica vhodná.

- Riad z nasledujúcich materiálov nie je vhodný: čistá nerezová oceľ, hliník alebo meď bez magnetického základu, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

Nepoužívajte riad sa zubatými hranami alebo zakriveným dnom.



Uistite sa, že je dno panvice hladké, že rovno prilieha ku sklu a že je rovnako veľký ako varná zóna. Používajte panvice, ktorých priemer je väčší ako priemer vybranej oblasti. Najúčinnšie bude použitie hrnca o niečo väčšie, než je veľkosť varnej zóny. Ak použijete menší hrniec, môže dôjsť ku zníženiu účinnosti. Hrnec menší ako 140 mm nemusí byť varnou doskou rozpoznaný. Hrnec vždy vycentrujte na varnú zónu.



Panvice vždy zdvíhajte z indukčnej varnej dosky - neposúvajte je, inak môžete sklo poškriabať.



Veľkosť riadu

Varné zóny sa do určitej miery prispôbia rozmerom dna vášho riadu (panvica, hrniec, atď.). Dno tohto riadu však musí mať minimálny priemer, aby ho varná zóna mohla detekovať. Tento minimálny priemer závisí od veľkosti varnej zóny. Ak chcete dosiahnuť najlepší výkon, umiestnite riad na stred varnej zóny.

Minimálny priemer dna riadu je podľa varných zón nasledujúci:

Zóna 1 a 2: 120 mm

Zóna 3 a 4: 120 mm

Zóna 5: 180 mm

Flexibilný zóna: 240 mm

Možné prevádzkové zvuky pri varení na indukčnej doske:

- *Praskanie*: spôsobené kuchynským náčiním, závisí na jeho materiálu / typu konštrukcie.
- *Pískanie*: spôsobené dlhodobým používaním jednej alebo viac varných zón a používaním nádoby z rôznych materiálov.
- *Bzučanie*: spôsobené dlhodobým používaním.
- *Hrklivé zvuky*: spôsobené elektronickými spínacími operáciami.
- *Syčanie a hučanie*: spôsobené prevádzkou ventilátora.

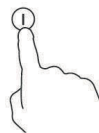
Všetky tieto zvuky sú normálne a neznamenujú závalu.

Používanie indukčnej varnej dosky

Začatie varenia

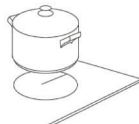
1. Stlačte na 3 sekundy tlačidlo Zapnúť/Vypnúť.

Zaznie zvukový signál a na všetkých displejoch sa zobrazí "-" alebo "--", čo znamená, že indukčná varná doska je pripravená na použitie.



2. Na varnú zónu, ktorú chcete použiť, umiestnite vhodnú panvicu.

• Uistite sa, že dno panvice a povrch varnej zóny sú čisté a suché.



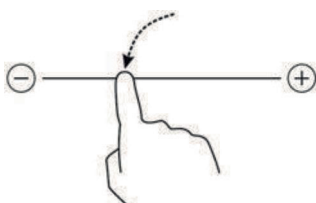
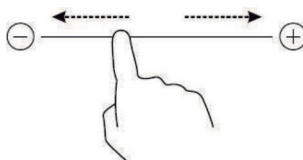
3. Stlačte tlačidlo voľby varnej zóny a ukazovateľ vedľa príslušnej zóny začne blikať.



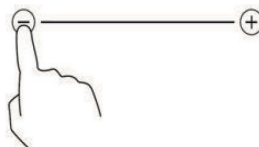
4. Pomocou ovládacích tlačidiel "-" alebo "+" zvolíte úroveň teploty, alebo posúvajte prstom po odstupňovanej lište "posuvníka" alebo sa jednoducho dotknite ľubovoľného bodu na lište "posuvníka".



ALEBO




ALEBO



Stlačte tlačidlo "-", výkon sa postupne znižuje až do úrovne 0 min. Stlačte tlačidlo "+", výkon sa zvyšuje až do úrovne 9 max.

Ak posúvate sa po lište smerom k "-", mení sa výkon z úrovne 8 na 2 alebo naopak v závislosti od smeru nastavenia.

Na displeji sa zobrazí sa nastavený výkon 

- Ak do jednej minúty nezvolíte úroveň teploty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Postup musíte začať znova od kroku 1.
- Úroveň teploty môžete kedykoľvek počas varenia zmeniť.

Ak bliká striedavo s nastavením teploty

Znamená to, že:

- panvicu ste na varnú zónu nepostavili správne alebo,
- panvica, ktorú používate, nie je vhodná pre indukčné varenie alebo,
- panvica je príliš malá alebo nie je vo stredu varnej zóny.

Varná doska sa nezačne zahrievať, kým na varnej zóne nebude umiestnená vhodná panvica. Displej sa automaticky vypne po 1 minúte, pokiaľ naň nie je umiestnená žiadna vhodná panvica.

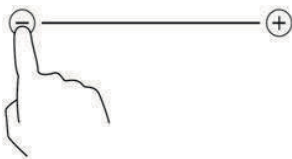
Po dokončení varenia

1. Stlačte tlačidlo voľby varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.

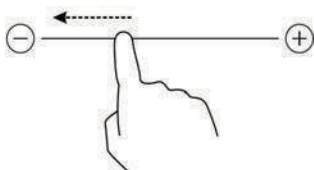


2. Vypnite varnú zónu posunutím nastavenie na "0", alebo posuňte prst po posuvníku doľava a dotknite sa tlačidla "-".

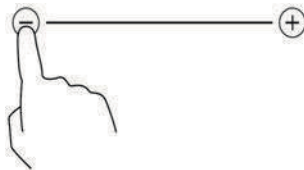
Alebo sa dotknite ľavého bodu odstupňovanej lišty "posuvníka" a potom sa dotknite tlačidla "-".



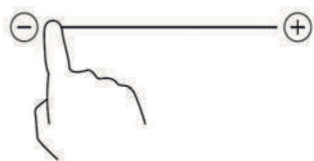
Alebo



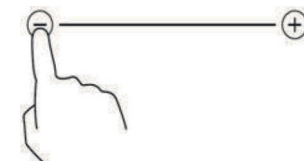
Alebo



Alebo



Alebo



Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje "0" a potom "H".



Potom



3. Varnú dosku vypnite stlačením tlačidla Zapnúť/Vypnúť.

4. Pozor na horúce povrchy

"H" označuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Po ochladení povrchu na bezpečnú teplotu zmizne. Ak chcete ohriať ďalšie panvice, použite zónu, ktorá je ešte horúca, aby ste ušetrili energiu.



Použitie funkcie Boost

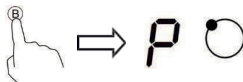
Boost je funkcia, ktorá umožňuje ohriať oblasť vyšším výkonom po dobu 5 minút. Môžete tak dosiahnuť výkonnejšie a rýchlejšie varenie.

Nastavenie funkcie Boost

1. Stlačte tlačidlo na ovládacom paneli zodpovedajúce zóne, pre ktorú chcete použiť funkciu Boost, vedľa tlačidla bliká indikátor.



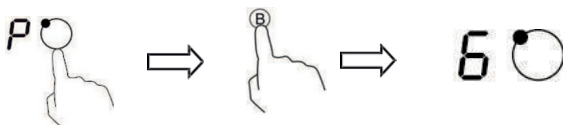
2. Stlačte tlačidlo funkcie Boost, varná zóna začne pracovať v režime Boost. Na displeji výkonu sa zobrazí "P", čo signalizuje, že je zóna v režime Boost.



3. Zvýšenie výkonu bude aktívne po dobu 5 minút. Potom sa výkon vráti na hodnotu nastavenú pred režimom Boost.

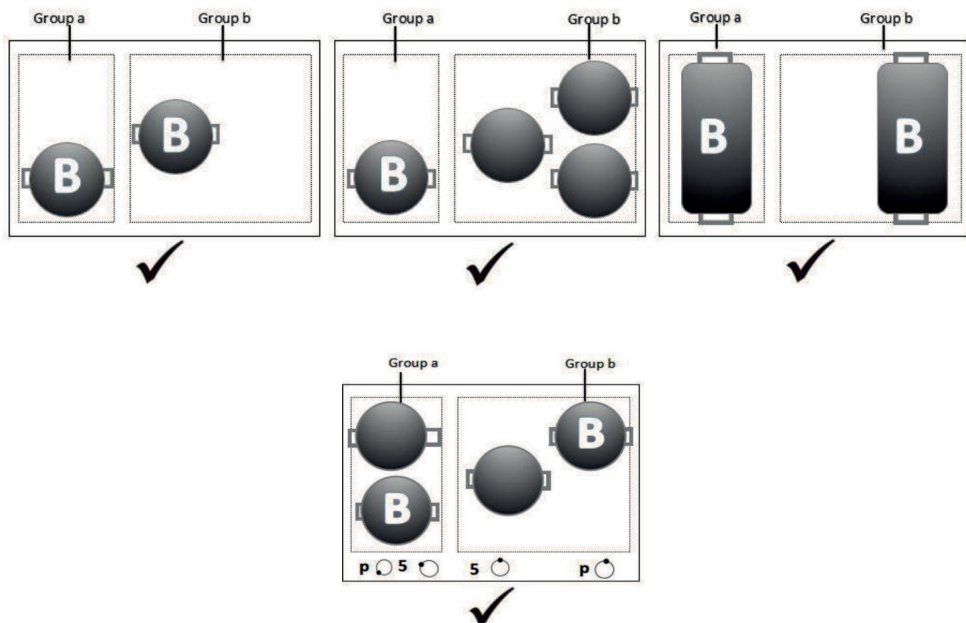


4. Ak chcete režim Boost zrušiť, dotknite sa "-" alebo "+" príslušnej zóny, indikátor vedľa tlačidla bliká. Potom stlačte tlačidlo Boost. Zóna sa vráti na skôr nastavený výkon (pred funkciou Boost).



Obmedzenie pri používaní

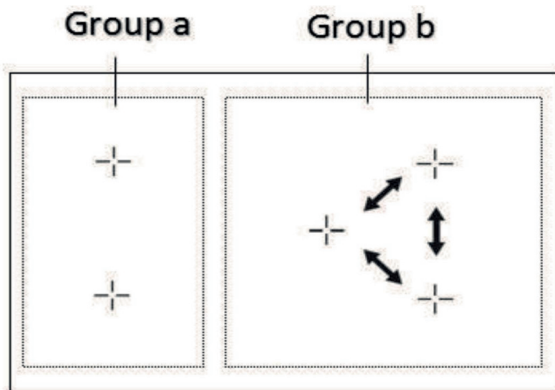
5 varných zón je rozdelených do dvoch skupín (a) a (b). Pred aktiváciou funkcie Boost v jednej skupine sa najprv uistite, že druhá skupina pracuje na, alebo pod úrovňou výkonu 5. Ak vyberiete varnú zónu z jednej skupiny a stlačíte tlačidlo funkcie Boost a druhá varná zóna z druhej skupiny už pracuje s vyšším výkonom ako 5, potom funkciu Boost nie je možné pre túto varnú zónu aktivovať. Na displeji budú striedavo blikať symboly "P" a "5" pre zvolenú varnú zónu a výkon varenia bude automaticky nastavený na 5.



Funkcia riadenia výkonu (Power management)

- Varné zóny sú zoskupené podľa dvoch fáz varnej dosky (pozri obrázok nižšie).
- Každá fáza má maximálne elektrické zaťaženie 3680 W. Funkcia riadenia výkonu (Power management) rozdeľuje výkon medzi varné zóny pripojené ku rovnakej fáze.
- Túto funkciu má iba skupina "b". Funkcia sa aktivuje, ak celkové elektrické zaťaženie varných zón prekročí 3680 W.
- Táto funkcia znižuje výkon varných dosiek z dôvodu možného preťaženia.
- Nastavenia zníženého výkonu varných zón sa pohybuje medzi štyrmi úrovňami.


Príklad: Ak sú všetky zóny na najvyššom výkone, tri varné zóny budú znížené na výkon "7" (1200 W), štvrtá varná zóna bude znížená na výkon "7" (1100 W) a piata varná zóna bude znížená na výkon "7" (1300 W).

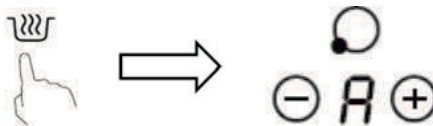



Varenie pomocou funkcií "Keep warm" a "Grilovanie"

Použitie funkcie udržiavanie teploty ("Keep warm")

Funkcia Keep Warm udržuje jedlo teplé.

1. Stlačte tlačidlo výberu varnej zóny, pre ktorú chcete aktivovať funkciu udržiavania teploty. Ukazovateľ vedľa tlačidla bude blikať.
2. Dotknite sa tlačidla . Na displeji varnej dosky sa zobrazí symbol "A".



3. Ak chcete funkciu pre udržiavanie tepla zrušiť, stlačte tlačidlo voľby zóny a potom stlačte tlačidlo . Varná zóna sa nastaví na výkon "0".

Použitie funkcie plancha / grilovanie

Funkcia Plancha umožňuje variť na flexibilné zóne s planchou alebo grilom.

- Pri používaní riadu sa uistite, že je jeho základňa rovno priložená k varnej doske.



1. Dotknite sa tlačidla voľby zóny 1 alebo zóny 2, jeho indikátor začne blikať.
2. Stlačením tlačidla určeného pre flexibilný zónu (pre spojenie dvoch varných zón) na 3 sekundy aktivujete funkciu Plancha/Gril, na displeji zóny 1 sa zobrazí "b" a na displeji zóny 2 "q".

Výkon je automaticky nastavený na použitie s riadom (plancha alebo gril). Nie je možné výkon upravovať ani aktivovať funkciu boost.



3. Ak chcete funkciu grilovanie zrušiť, zvolte varnú zónu 1 alebo 2 a potom znovu stlačte tlačidlo flexibilnej zóny. Výkon zjednotenej zóny sa zmení na "0" a zóny 1 a 2 sa stanú opäť nezávislými.

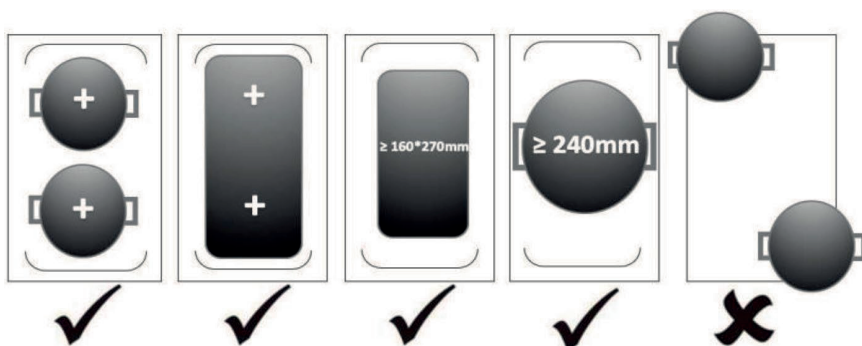


Upozornenie: Varná doska zostáva dlho veľmi horúca, a to i po vypnutí indukčnej varnej dosky. Pri manipulácii s ňou počas varenia alebo pri prenášaní na obsluhu používajte žiaruvzdorné chňapky. Pred čistením nechajte dosku úplne vychladnúť. Dávajte pozor, aby ste horúci riad nepokladali na nechránený povrch.

Flexi zóna

- Túto zónu možno použiť ako jednu veľkú zónu, alebo ako dve samostatné zóny v závislosti na potrebách varenia v danom okamihu.
- Flexibilná zóna sa skladá z dvoch nezávislých induktorov, ktoré je možné ovládať samostatne. V prípade jednej zóny možno varný riad presunúť z jednej zóny do druhej pri zachovaní úrovne výkonu z predchádzajúcej zóny. Tá prestane ohrievať, keď už riad nedetekuje.
- **Dôležité:** Uistite sa, že panvica je v strede nezávislej varnej zóny. Ak používate veľký hrniec, oválne, obdĺžnikové a široké panvice, uistite sa, že sú vycentrované na oboch zónach a zakrývajú dva kríže uprostred varných zón.

Príklady dobre a zle umiestneného riadu:



Aktivácia flexibilnej zóny

1. Ak chcete flexibilnú zónu aktivovať ako jednu veľkú zónu, stačí stlačiť vyhradené tlačidlo.
2. Nastavenie výkonu funguje rovnako, ako u každej inej zóny.



Ako dve nezávislé oblasti

Po aktivácii flexibilnej zóny na veľkú jednotnú zónu, ju môžete znova použiť ako dve rôzne zóny s rôznym nastavením výkonu, znova stlačte vyhradené tlačidlo a zóny budú pracovať nezávisle, každá zóna si zachová svoju pôvodnú úroveň výkonu nastavenú pred aktiváciou.

Detský zámok

- Ovládanie môžete uzamknúť, aby ste zabránili nechcenému použitiu (napr. náhodnému zapnutiu varných zón deťmi).
- Keď sú ovládacie prvky uzamknuté, sú všetky ovládacie prvky okrem tlačidla Zapnúť/Vypnúť vypnuté.

Uzamknutie ovládacích prvkov

Dotknite sa ovládacieho prvku zámku kľúča. Na ukazovateli časovača sa zobrazí "Lo".

Odomknutie ovládacích prvkov

1. Skontrolujte, či je indukčné varná doska zapnutá.
2. Dotknite sa ovládacieho prvku zámku kľúča a chvíľu ho podržte.
3. Teraz môžete začať používať indukčnú varnú dosku.



V prípade, keď je varná doska uzamknutá, sú všetky ovládacie prvky okrem tlačidla Zapnúť/Vypnúť zablokované, v prípade núdze môžete indukčnú varnú dosku vypnúť pomocou tlačidla Zapnúť/Vypnúť, ale pri opätovnom spustení musíte varnú dosku najskôr odomknúť.

Ochrana proti prehriatiu

Vstavaný teplotný senzor dokáže sledovať teplotu vo vnútri indukčnej varnej dosky. Pri zistení nadmernej teploty indukčná varná doska automaticky zastaví ohrev.

Detekcia malých objektov

Pokiaľ je veľkosť panvice nevhodná, alebo pokiaľ panvica nie je magnetická (napr. hliníková), alebo pokiaľ na doske zostali nejaké iné drobné predmety (napr. nôž, vidlička, kľúče), varná doska sa automaticky prepne na 1 minútu do pohotovostného režimu. Ventilátor bude indukčnú varnú dosku opäť udržiavať v chode naprázdno po dobu 1 minúty.

Automatické vypnutie

Automatické vypnutie je ochranná funkcia indukčnej varnej dosky. Automaticky sa vypne, ak zabudnete varnú dosku vypnúť. Predvolená prevádzková doba pre rôzne úrovne výkonu je obmedzená a je uvedená v tabuľke nižšie:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Predvolená prevádzková doba (hodina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po zložení hrnce z varnej zóny sa indukčná varná doska okamžite zastaví a po 2 minútach sa automaticky vypne.



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

Použitie časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho použiť ako minútku. V takom prípade časovač po uplynutí času nevypne žiadnu z varných zón.
- Môžete nastaviť vypnutie dosky po uplynutí nastaveného času.
- Časovač môžete nastaviť až na 99 minút.

Použitie časovača ako minútky

Ak nie je zvolená žiadna z varných zón

Poznámka: časovač minútky môžete použiť, i keď nezvolíte žiadnu varnú zónu.

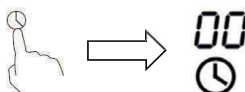
1. Skontrolujte, či je varná doska zapnutá.
2. Stlačte tlačidlo časovača, indikátor časovača začne blikať a na displeji sa zobrazí "30".
3. Nastavte požadovaný čas stlačením tlačidiel "+" alebo "-".



Tip:

Stlačením tlačidla "-" alebo "+" znižujete alebo zvyšujete čas po 1 minúte. Stlačením a podržaním tlačidla nastavujete čas po 10 minútach.

4. Ak chcete časovač zrušiť, stlačte "-" a na displeji sa zobrazí "00".



5. V prípade, keď je časovač nastavený sa ihneď spustí odpočítavanie. Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas, ktorý každých 5 sekúnd bliká.



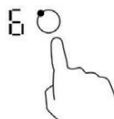
6. Po uplynutí nastaveného času sa na 30 sekúnd ozve zvukový signál a na displeji časovača sa zobrazí "--".



Nastavenia časovača pre vypnutie varnej zóny

Výber varnej zóny je nutné vykonať pred aktiváciou tejto funkcie:

1. Vyberte zónu, pre ktorú chcete nastaviť časovač na vypnutie (napríklad zóna 2).



2. Stlačte tlačidlo časovača, indikátor časovača začne blikáť a na displeji sa zobrazí "30".



3. Stlačením tlačidla "-" alebo "+" vedľa časovača nastavte požadovaný čas.

Tip:

Stlačením tlačidla "-" alebo "+" skráťte alebo predĺžite dobu trvania v 1 minútových intervaloch alebo stlačením a podržaním nastavíte 10 minútové intervaly.

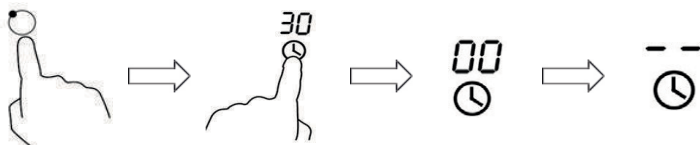
4. V prípade, keď je časovač nastavený sa ihneď spustí odpočítavanie. Na displeji časovača sa zobrazuje zostávajúci čas, ktorý každých 5 sekúnd bliká.



POZNÁMKA: Vedľa vybraného symbolu zóny sa rozsvieti červená bodka, ktorá signalizuje, pre ktorú zónu je odpočet aktívny.



5. Ak chcete časovač zrušiť, stlačte tlačidlo príslušnej zóny, potom tlačidlo časovača a na displeji sa zobrazí "00".



6. Po uplynutí času časovača sa príslušná varná zóna automaticky vypne a na displeji sa zobrazí "H".



Ostatné varné zóny fungujú normálne, ak boli zapnuté paralelne.

Nastavenia časovača pre vypnutie niekoľkých varných zón

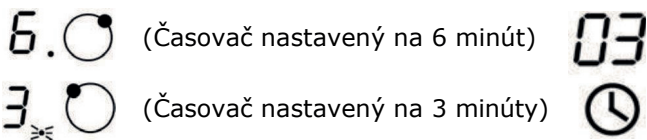
Vyššie uvedené kroky 1-3 opakujte pre každú zónu zvlášť.

1. Ak je táto funkcia použitá pre niekoľkých varných zón, ukazovateľ časovača zobrazí najkratší čas.

Príklad: Ak je časovač pre zónu 2 nastavený na 3 minúty a pre zónu 3 na 6 minút, na ukazovateli časovača sa zobrazí "3".

POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora stupňa výkonu znamená, že ukazovateľ časovača zobrazuje odpočítavanie varnej zóny.

Ak chcete skontrolovať nastavený čas inej varnej zóny, stlačte ovládacie tlačidlo príslušnej zóny a časovač zobrazí nastavený čas.



2. Po uplynutí času časovača sa príslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí sa "H".



POZNÁMKA: Ak chcete zmeniť nastavený čas časovača po jeho spustení, musíte začať postup znova od kroku 1.

Pokyny na varenie



Pri smažení buďte opatrní, pretože olej a tuk sa veľmi rýchlo zahrieva, najmä ak používate funkciu boost. Pri extrémne vysokých teplotách sa olej a tuk samovoľne vznietia, čo môže spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.

Tipy na varenie

- Keď sa jedlo začne variť, znížte výkon.
- Použitie pokrievku skracuje dobu varenia a šetrí energiu tým, že udržuje teplo.
- Pre skrátenie doby varenia znížte množstvo tekutiny alebo tuku.
- Začnite variť pri vysoké teplote a po ohriatiu jedla nastavenie znížte.

Nízka teplota, varenie ryže

- Varenie prebieha pri teplote pod bodom varu, teda pri teplote okolo 85°C, kedy sa na povrchu tekutiny len občas objavia bublinky. Je to kľúč k chutným a jemným polievkam a duseným pokrmom, pretože sa v nich rozvinú chute bez toho, aby sa jedlo rozvarilo. Rovnako omáčky na báze vajec by ste mali variť a zahusťovať pod bodom varu.
- Niektoré úkony, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať vyššie ako najnižšie nastavenie, aby bolo zaistené správne uvarenie potravín v odporúčanom čase.

Steaky opečte na oleji

Pre prípravu šťavnatých a chutných steakov:

1. Mäso pred varením nechajte asi 20 minút v izbovej teplote.
2. Rozpáľte panvicu s ťažkým dňom.
3. Steaky potrite z oboch strán olejom. Na rozpálenú panvicu kvapnite trochu oleja a potom do nej vložte mäso.
4. Počas pečenia steak raz otočte. Presná doba pečenia závisí od hrúbky steaku a od toho, ako veľmi má byť prepečený. Doba sa môže pohybovať približne od 2 do 8 minút na každej strane. Stlačte steak, aby ste zistili, ako je prepečený - čím je pevnejší, tým je "dobro prepečený".
5. Pred podávaním nechajte steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri, aby sa uvoľnil a zmäkol.

Pre vyprážanie

1. Vyberte si wok s plochým dňom kompatibilným s indukciou alebo veľkú panvicu.
2. Pripravte si všetky ingrediencie a vybavenie. Rýchlo smažte pokrmy za stáleho miešania. Pokiaľ potrebujete pripraviť veľké množstvo, pripravujte jedlo v niekoľkých dávkach.
3. Krátko rozohrejte panvicu a pridajte dve lyžice oleja.
4. Všetky mäsa najprv uvarte, dajte stranou a udržiujte v teple.
5. Zeleninu osmažte. Keď je horúca, ale stále chrumkavá, prepnite varnú zónu na nižší stupeň, vráťte mäso na panvicu a pridajte omáčku.
6. Ingrediencie opatrne premiešajte, aby sa prehriali.
7. Ihneď podávajte.

Nastavenie výkonu

Nižšie uvedené nastavenie je iba odporúčane. Presné nastavenie závisí na niekoľkých faktoroch, vrátane vášho riadu a množstvo vareného jedla.

Experimentujte s indukčnou varnou doskou, aby ste našli nastavenie, ktoré vám bude vyhovovať najlepšie.

Nastavenie výkonu	Vhodné pre
1-2	<ul style="list-style-type: none">• ohrev malého množstva chýlostivých potravín• rozpustenie čokolády, masla a potravín, ktoré sa rýchlo pripaľujú• jemné varenie• pomalý ohrev
3-4	<ul style="list-style-type: none">• ohrev• rýchle varenie• varenie ryže
5-6	<ul style="list-style-type: none">• crepes
7-8	<ul style="list-style-type: none">• varenie cestovín
9	<ul style="list-style-type: none">• soté• privedenie polievky k varu• varenie vody

Údržba a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
<p>Špina na skle (odtlačky prstov, stopy, škvrny po potravinách z pretečenia, po sladených potravinách), pretečeniu, rozliatiu fondánu a sladkých potravín na skle.</p>	<p>1. Odstráňte zvyšky jedla zo sklenenej dosky.</p> <p>2. Naneste čistiaci prostriedok pre varné dosky, keď je sklo vlažné (nie horúce!).</p> <p>3. Umyte a osušte dosku čistou handričkou alebo papierovými utierkami.</p> <p>Dosku opäť zapnite.</p> <p>Zvyšky pripečeného jedla z dosky okamžite odstráňte nožom, žiletkou, alebo iným ostrým predmetom vhodným pre sklenené indukčné varné dosky.</p> <p>Pred čistením dajte pozor na horúce časti dosky, ktoré sa zahriali počas varenia:</p> <p>1. Vypnite napájanie varnej dosky.</p> <p>2. Držte nôž, žiletku, alebo iný ostrý predmet pod uhlom 30 ° a odstráňte nečistoty, alebo rozliatu kvapalinu na varnej doske.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Ak zostanú na sklenenej doske zvyšky jedla a varná doska je vypnutá, nemusí sa na displeji zobrazíť varovanie "zvyškového tepla", ale povrch môže byť stále horúci! POZOR! Hrozí nebezpečenstvo popálenia!• Hubky na umývanie riadu, niektoré nylonové drôtenky a abrazívne čistiace prostriedky by mohli sklo poškríabať. Vždy si prečítajte štítok a skontrolujte, či je váš čistiaci prostriedok alebo drôtenka prispôsobená na čistenie varných dosiek.• Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na povrchu varnej dosky: na sklenenej doske sa môžu objaviť stopy.• Škvrny na sklenenej doske a sladkých potravinách, alebo po pretečení odstráňte čo najskôr.

	<ol style="list-style-type: none">3. Nečistoty alebo rozliate tekutiny odstráňte papierovou alebo látkovou utierkou.4. Postupujte podľa krokov 2 až 4 na odstránenie špiny na skle	<p>Ak je necháte na skle vychladnúť, budú ťažko odstrániteľné alebo dokonca môžu trvalo poškodiť povrch skla.</p> <ul style="list-style-type: none">• Zníženie rizika zranenia: pokiaľ je kryt čepele noža, alebo žiletky odstránený, je čepeľ ostrá! Používajte ju s maximálnou opatrnosťou a vždy ju ukladajte bezpečne a mimo dosahu detí.
Pretečenie tekutiny na dotykové ovládacie prvky	<ol style="list-style-type: none">1. Vypnite napájania varnej dosky.2. Rozliatu tekutinu vysušte.3. Utrite povrch dotykových ovládacích prvkov čistou vlhkou handričkou alebo špongiou.4. Papierovou utierkou utrite miesto do sucha.5. Zapnite varnú dosku späť.	<ul style="list-style-type: none">• Varná doska môže vydávať zvukové signály a vypínať sa. Pokiaľ je na varnej doske kvapalina, nemusia fungovať ovládacie prvky správne. Pred opätovným zapnutím sa uistite, že ste utreli povrch dotykových ovládacích prvkov do sucha.

Tipy a triky

Problém	Možno príčina	Riešenie
Indukčnú varnú dosku nemožno zapnúť.	Žiadne napájanie.	Skontrolujte, či je indukčná varná doska pripojená k napájaniu a zapnutá. Skontrolujte, či vo vašej domácnosti alebo oblasti nedošlo k výpadku prúdu. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, obráťte sa na kvalifikovaného technika.
Ovládacie prvky nereagujú.	Dotykový panel je uzamknutý.	Odomknite ovládacie prvky. Pozri odsek "Detský zámok".
Dotykové ovládanie nereaguje presne.	Na ovládacích prvkoch môže byť tenká vrstva vody, alebo ste sa ovládacích prvkov dotkli iba špičkou prsta.	Uistite sa, že je povrch dotykových ovládacích prvkov suchý, a dotknite sa ich znova bruškom prsta.
Sklo je poškrábané.	Riad s drsnými hranami. Použitie nevhodných drôteniek, abrazív alebo čistiacich prostriedkov.	Používajte riad s rovným a hladkým dnom. Pozri "Výber správneho riadu". Pozri "Údržba a čistenie".

<p>Niektorý riad vydáva praskanie alebo hrkanie.</p>	<p>Môže to byť spôsobené konštrukcií riadu (vibrujúce vrstvy rôznych kovov).</p>	<p>To je u riadu normálne a neznamená to závalu.</p>
<p>Indukčná varná doska vydáva pri jednom Nastaveniu vysoké teploty slabý bzučivý zvuk.</p>	<p>Toto je spôsobené indukčnou technológiou varenia.</p>	<p>To je normálne, ale zvuk by sa mal zmierniť alebo úplne zmiznúť, ak znížite nastavenie teploty.</p>
<p>Hluk ventilátora vychádzajúci z dosky.</p>	<p>Ventilátor ochladzuje elektroniku indukčnej varnej dosky, aby sa neprehrievala. Ventilátor môže byť v chodu i v prípade, že sa varná doska vypne.</p>	<p>Je to normálne a nevyžaduje to žiadnu akciu. Neodpájajte napájanie dosky, ani nevypínajte istič, ak je ventilátor v chodu.</p>

<p>Riad sa nezahrieva a na displeji sa zobrazí symbol označujúci nedetekovanie riadu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Indukčná varná doska nedokáže detekovať riad, pretože riad nie je vhodný na indukčné varenie. • Indukčná varná doska nedokáže detekovať hrniec, pretože je príliš malý na danú varnú zónu, alebo hrniec nie je umiestnený uprostred varnej zóny. 	<ul style="list-style-type: none"> • Používajte iba riad, ktorý je vhodný na indukčné varenie. Pozri "Výber správneho riadu". • Uistite sa, že priemer dna hrnca zodpovedá veľkosti varnej zóny. Umiestnite hrniec doprostred varnej zóny.
<p>Počas varenia sa sama od seba samotná varná doska alebo varné zóny neočakávaným spôsobom vypnú. Ozve sa pípnutie a na displeji sa objaví chybový kód (spravidla striedavo s jedným alebo dvoma číslicami na displeji pri časovači).</p>	<p>Technická závada.</p>	<p>Poznamenajte si prosím chybový kód spoločne písmenami a číslicami. Odpojte dosku od napájania, alebo dosku vypnite ističom a kontaktujte kvalifikovaného odborníka, alebo servisné stredisko.</p>

Kontrola a zobrazenie chybových kódov

Ak sa objaví anomálie, indukčná varná doska automaticky prejde do bezpečnostného režimu a zobrazí príslušné chybové kódy:

Kód chyby	Možná príčina	Riešenie
F3/F4	Porucha teplotného čidla indukčnej cievky.	Kontaktujte servisné stredisko.
F9/FA	Porucha teplotného čidla IGBT.	Kontaktujte servisné stredisko.
E1/E2	Abnormálne napájacie napätie.	Skontrolujte napájacie napätie. Po opätovnom zapnutí napájania dosky skúste dosku zapnúť.
E3	Vysoká teplota teplotného čidla indukčnej cievky.	Kontaktujte servisné stredisko.
E5	Vysoká teplota teplotného čidla IGBT.	Po vychladnutie varnej dosky ju skúste znova zapnúť.

Vyššie uvedené sa týka posúdenie a kontroly bežných porúch.

Spotrebič sami nerozoberajte, aby ste predišli nebezpečenstvo a poškodenie indukčnej varnej dosky.

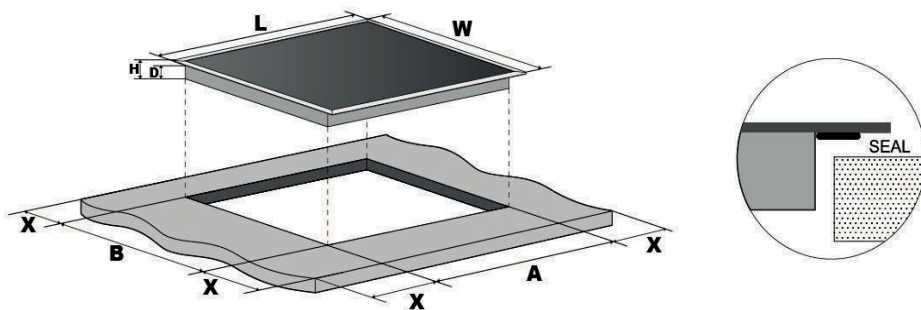
Technická špecifikácia

Typ varnej dosky	KPI9040B
Počet varných zón	5
Napájacie napätie	220-240 V, 50~60 Hz
Celkový výkon	6800-7400W
Rozmery V×Š×H (mm)	900 x 520 x 60
Rozmery pre vstavanie A×B (mm)	870 x 490

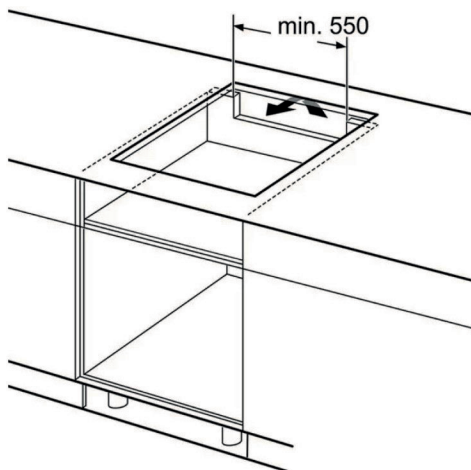
Hmotnosť a rozmery sú približné. Neustále sa snažíme zlepšovať naše výrobky, takže môžeme bez predchádzajúceho upozornenie zmeniť špecifikáciu a dizajn spotrebiča.

Výber priestoru pre inštaláciu

Otvor v pracovnej doske vyrežte podľa rozmerov uvedených na obrázku. Na inštaláciu a používanie je treba zaistiť okolo výrezu voľný priestor o minimálnej šírke 5 cm. Uistite sa, že hrúbka pracovnej dosky je väčšia ako 30 mm. Zvoľte žiaruvzdorné materiály pracovnej dosky, aby nedošlo k deformácii spôsobenej teplotným vyžarovaním z varnej dosky. Ako je uvedené na obrázku nižšie:



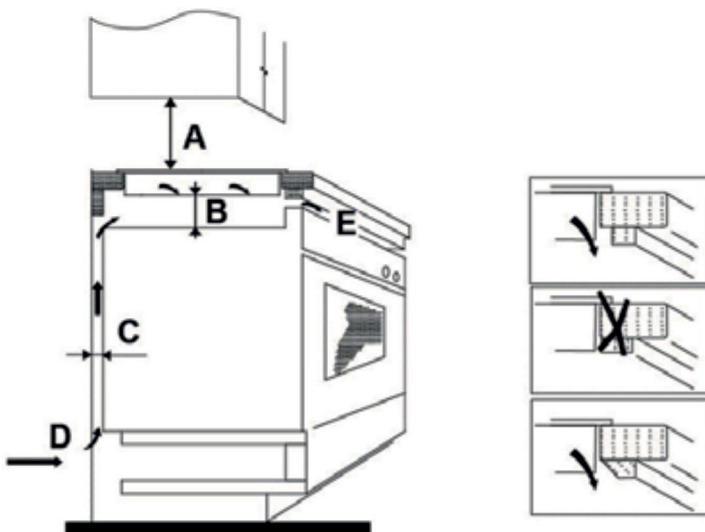
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
900	520	60	56	870	490	min. 50



V každom prípade sa uistite, že je indukčná varná doska dobre vetraná a že prívod a odvod vzduchu nie je zablokovaný. Uistite sa, že je indukčná varná doska v dobrom stave. Ako je uvedené nižšie.



Poznámka: bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a nábytkom nad varnou doskou musí byť najmenej 760 mm.

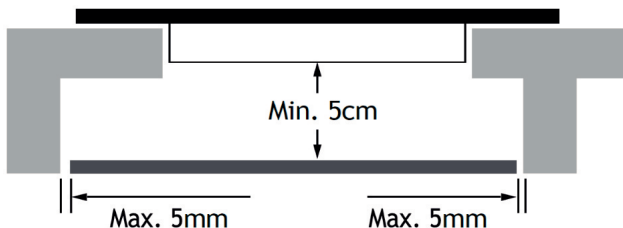


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Prívod vzduchu	5 mm výstup vzduchu

VAROVANIE: Zaisťte dostatočné vetranie

Uistite sa, že je indukčná varná doska dobre vetraná a že prívod a odvod vzduchu nie je blokovaný. Aby nedošlo k náhodnému kontaktu sa dňom prehriate varné dosky, alebo k nepredvídateľným úrazom elektrickým prúdom počas varenia, je potrebné umiestniť v minimálnej vzdialenosti 50 mm od dna varnej dosky napr. drevenú dosku, aby nedošlo k nechcenému kontaktu s prehriatou varnou doskou.

Pre umiestnenie krycia dosky postupujte podľa nižšie uvedených pokynov.



- Vetracie otvory sú na varnej doske umiestnené na vonkajšej strane. Uistite sa, že pri inštalácii varnej dosky nebudú tieto otvory blokované pracovnou doskou.
- **POZOR!** Hrozí nebezpečenstvo požiaru! Lepidlo, ktoré spája plastový alebo drevený materiál s nábytkom, musí odolávať teplote vyššej ako 150 °C, aby nedošlo k vzplanutiu materiálu.
- Zadná stena a príľahlé a okolité povrchy musí preto odolávať teplote 90 °C.

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- otvor v pracovnej doske je štvorcový, rovný a žiadny z konštrukčných prvkov varnej dosky nezasahuje do požadovaných priestorov.
- pracovná doska je vyrobená zo žiaruvzdorného materiálu.
- ak je varná doska inštalovaná nad rúrou, má rúra zabudovaný chladiaci ventilátor.
- inštalácia spĺňa všetky požiadavky, platné normy a predpisy.
- vhodný istič, ktorý zaisťuje úplné odpojenie od napájania, je súčasťou elektroinštalácie, namontovaný a umiestnený v súlade s miestnymi inštaláčnymi predpismi.
Istič musí byť schváleného typu a musí mať 3 mm vzduchovú medzeru medzi kontaktmi vo všetkých póloch (alebo vo všetkých aktívnych vodičoch [fázach], pokiaľ miestne predpisy pre elektroinštaláciu túto odchýlku v požiadavkách umožňujú).
- zákazník má po inštalácii varnej dosky ľahký prístup k ističu.
- v prípade pochybností o inštalácii a predpisoch sa obráťte na miestne úrady.
- na povrch stien okolo varnej zóny použijte žiaruvzdorné a ľahko čistiteľné povrchy (napr. keramické obklady).

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

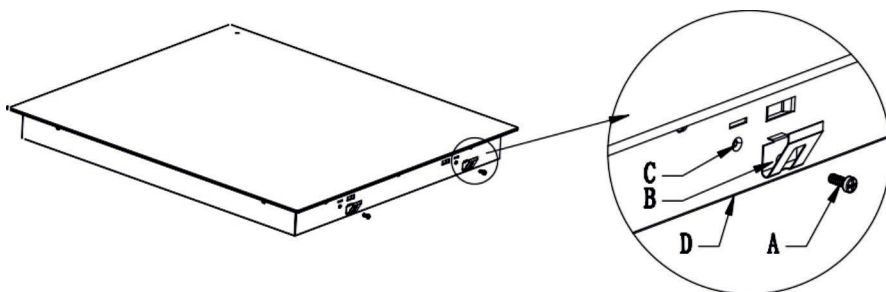
- napájací kábel nie je prístupný cez dvierka skriniek alebo zásuvky.
- je zaistené dostatočné prúdenie chladného vzduchu z vonkajšie strany skriniek do spodnej časti varnej dosky.
- ak je varná doska inštalovaná nad zásuvkou alebo úložným priestorom, je pod základňou varnej dosky inštalovaná tepelná ochranná zábrana.
- istič je pre zákazníka ľahko prístupný.

Pred umiestnením držiakov

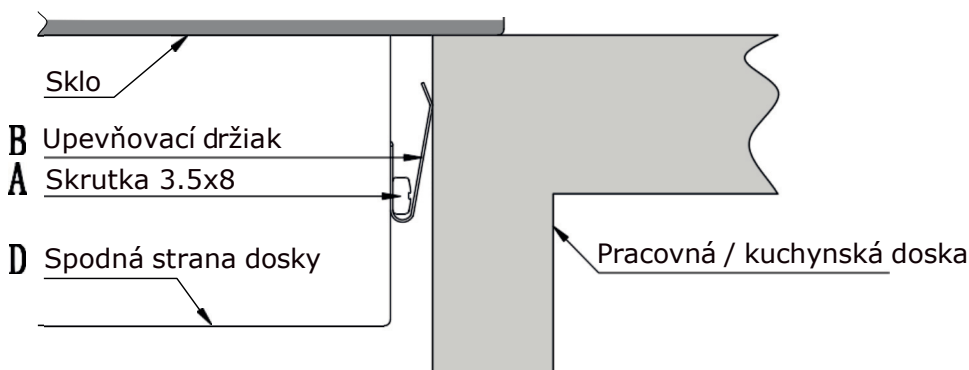
Varná doska by mala byť umiestnená na rovnom, hladkom povrchu (použite napr. obal). Nepoužívajte násilím ovládacie prvky, ktoré vyčnievajú z varnej dosky.

Nastavenia polohy držiaka

Po inštalácii pripevnite varnú dosku k pracovnej doske pomocou 4 držiakov priskrutkovaných k spodnej časti varnej dosky (viď obrázok).



A	B	C	D
Skrutka	montážny držiak	upevňovací otvor	spodná strana dosky



Varovanie

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaná osoba alebo servisný technik. Inštaláciu dosky nikdy nevykonávajte sami.
2. Varná doska by nemala byť inštalovaná priamo nad umývačkou riadu, chladničkou, mrazničkou, práčkou alebo sušičkou, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska by mala byť inštalovaná tak, aby bol zaistený lepší odvod tepla a zvýšila sa tak jej životnosť.
4. Stena nad povrchom varnej dosky a zapustené materiály musí byť tepelne odolné.

Pripojenie varnej dosky k napájaniu



Túto varnú dosku smie k napájaniu pripojiť iba kvalifikovaná osoba. Pred pripojením varnej dosky k napájaniu skontrolujte, či:

1. Vnútna elektroinštalácia je vhodná pre výkon odoberaný varnou doskou.
2. Napätie zodpovedá hodnote uvedené na výrobnom štítku.
3. Napájací kábel vydrží zaťaženie uvedené na výrobnom štítku.

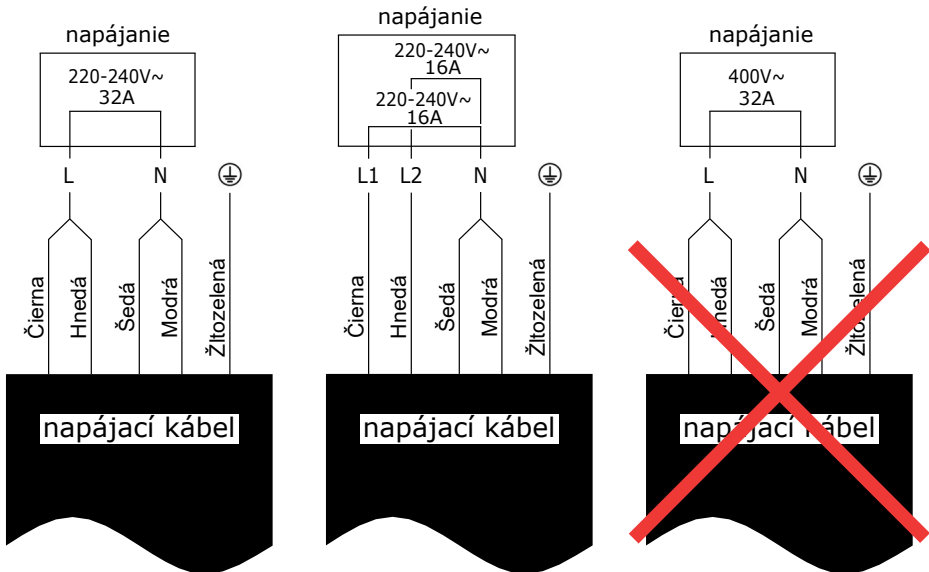
K pripojeniu varnej dosky k napájaniu nepoužívajte adaptéry, redukcie ani odbočky, pretože môžu spôsobiť prehriatie a požiar.

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



Skontrolujte u elektrikára, či je vnútorná elektroinštalácia vhodná bez úprav. Úpravy by mal vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.

Napájanie musí byť pripojené v súlade s príslušnou normou alebo jednopólovým ističom. Spôsob pripojenia je uvedený nižšie.



- pokiaľ je kábel poškodený, je treba ho vymeniť. Túto operáciu musí vykonať kvalifikovaný odborník, alebo servisný technik pomocou špeciálneho náradia, aby sa predišlo nehodám.
- ak je zariadenia pripojené priamo k sieti, musí byť inštalovaný istič s minimálnym rozpätím 3 mm medzi kontaktmi.
- kvalifikovaný odborník musí zaistiť správne elektrické pripojenie a jeho súlad s bezpečnostnými predpismi.
- kábel nesmie byť ohnutý alebo stlačený.
- kábel by mal byť pravidelne kontrolovaný a vymieňaný kvalifikovanými elektrikári.



Likvidácia:

Nevyhadzujte toto zariadenie do odpadu. Zber týchto odpadov sa vykonáva oddelene, pretože je potrebné nevyhnutné špeciálne úpravy.

Toto zariadenie je označené v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ).

Tým, že zaistíte správnu likvidáciu tohto zariadenia, pomôžete zabrániť možným negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak mohli vzniknúť v dôsledku nevhodného nakladania s týmto výrobkom.

Symbol na výrobku označuje, že s ním nesmie byť nakladané ako s domovým odpadom. Musí byť odovzdaný na zbernom mieste pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Tento spotrebič vyžaduje odbornú likvidáciu odpadu. Všetky informácie týkajúce sa spracovania, využitia a recyklácie tohto výrobku získate na obecnom úrade, v recyklačnom stredisku alebo v obchode, kde ste ho zakúpili.

Ďalšie informácie o spracovaní, využití a recyklácii tohto výrobku získate na obecnom úrade, v recyklačnom centre alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.

Informácie o elektrických varných doskách pre domácnosť

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikácia modelu		KPI9040B	
Typ dosky		Indukcia	
Počet varných zón		5	
Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a plochy, konvenčné varné zóny, elektrické varné zóny)		Indukčné varné zóny	
Pre varné zóny alebo kruhové plochy: priemer úžitkovej plochy pre každú elektrickú varnú zónu, zaokrúhlené na najbližší priemer.	∅	Zóna 5: 28	cm
Pri nekrhových varných zónach alebo plochách: priemer úžitkovej plochy pre elektrickú varnú zónu alebo plochu, zaokrúhlené na najbližší priemer.		Zóna 1: 18x18 Zóna 2: 18x18 Zóna 3: 18x18 Zóna 4: 18x18	cm
Spotreba energie na zónu alebo varnú plochu, prepočítaná na kg	CE elektrické varenie	Zóna 1: 187,3 Zóna 2: 186,5 Zóna 3: 203,3 Zóna 4: 188,6 Zóna 5: 190,9	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky, prepočítaná na kg	CE elektrická doska	191.32	Wh/kg

ZÁRUKA

Záruka sa nevzťahuje na opotrebované časti výrobku, problémy alebo poškodenie vzniknuté v dôsledku:

- (1) povrchového poškodenia spôsobené bežným opotrebovaním výrobku;
- (2) závady alebo poškodenie spôsobené kontaktom výrobku s kvapalinami a koróziou spôsobenou hrdzou;
- (3) akúkoľvek nehodu, zneužitie, nesprávne použitie, neoprávnenú úpravou, demontážou alebo opravou;
- (4) nesprávnou údržbou, použitím v rozpore s návodom na použitie alebo pripojením k nesprávnemu napätiu;
- (5) akékoľvek použitie príslušenstva, ktoré nebolo dodané alebo schválené výrobcom.

Záruka zaniká, ak je odstránený výrobný štítok a/alebo sériové číslo výrobku.

Gratuluję k zakupu nowej płyty indukcyjnej.

Zalecamy poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszego podręcznika użytkownika/instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie. Informacje dotyczące instalacji znajdują się w rozdziale Instalacja.

Przed użyciem należy dokładnie przeczytać wszystkie instrukcje bezpieczeństwa i zachować tę instrukcję obsługi/podręcznik instalacji do wykorzystania w przyszłości.

Instrukcje bezpieczeństwa

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.

OSTRZEŻENIE: To urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny znajdować się w zasięgu urządzenia, chyba że przez cały czas będą nadzorowane.

To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych

lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są pod nadzorem lub że otrzymały instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia w sposób całkowicie bezpieczny i że rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywana przez dzieci bez nadzoru.

OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw przygotowanych na płycie kuchennej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar.

OSTRZEŻENIE: Należy zwracać uwagę na gotowanie.

Szczególnie podczas krótkiego gotowania, kiedy należy stale kontrolować stan potrawy.

NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie zakryj płomień, np. pokrywą lub kocem gaśniczym.

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest popękana, należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Nie należy używać myjki parowej. Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Zalecamy, aby nie stawiać na płycie grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki,

ponieważ mogą się one nagrzewać.

Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzeń.

W systemie okablowania stałego należy zapewnić sposób odłączenia od sieci za pomocą urządzenia odłączającego zgodnie z przepisami instalacyjnymi odległość styków od wszystkich biegunów.

Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażowy lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru: nie umieszczać przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

OSTRZEŻENIE: Należy stosować wyłącznie pokrywy płyt kuchennych zaprojektowane przez producenta urządzenia lub oznaczone jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub pokrywy płyt kuchennych zintegrowane z urządzeniem.

Stosowanie nieodpowiednich pokryw może prowadzić do wypadków.

Po użyciu wyłączyć płytę grzewczą za pomocą jej sterowania i nie polegać na czujniku detekcji naczyń.

OSTRZEŻENIE: Przed wymianą wyświetlacza należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Do czyszczenia szklanych płyt indukcyjnych nie należy używać ostrych środków czyszczących ani środków ściernych, twardych metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i rozbić szkło.

Informacje na temat podłączenia elektrycznego znajdują się w rozdziale "PODŁĄCZENIE PŁYTY KUCHENNEJ DO ZASILANIA".

Informacje dotyczące konserwacji i czyszczenia urządzenia znajdują się w rozdziale "CZYSZCZENIE I KONSERWACJA".

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Podłączenie do standardowego zasilania sieciowego z uziemieniem jest obowiązkowe.
- Tylko wykwalifikowany elektryk może dokonać zmian w okablowaniu domu.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować śmiertelne porażenie prądem.

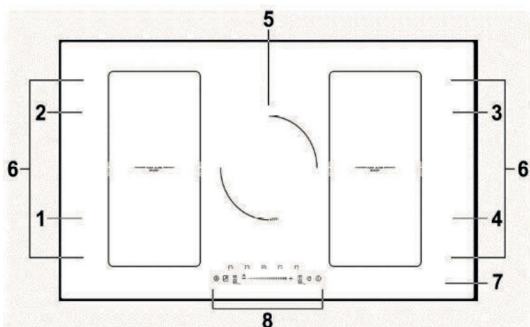
Ryzyko dla zdrowia

- Urządzenie to spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (np. pompami insulinowymi) powinny przed użyciem tego urządzenia skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantów, aby upewnić się, że ich implanty nie zostaną dotknięte przez pole elektromagnetyczne.
- Nieprzestrzeganie tych wskazówek może doprowadzić do śmiertelnych obrażeń.

Niebezpieczeństwo: gorąca powierzchnia

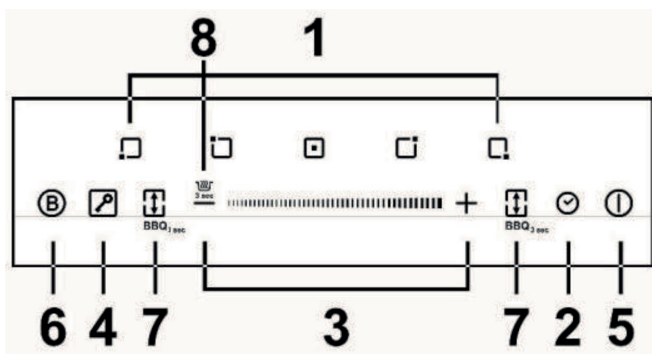
- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia stają się na tyle gorące, że mogą powodować oparzenia.
- Nie dotykać powierzchni szkła indukcyjnego, dopóki nie ostygnie.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Upewnij się, że wystygły do odpowiedniej temperatury.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poparzenia.

Opis produktu



1. Strefa 2000 W, Boost 2600 W
2. Strefa 1500 W, Boost 2000 W
3. Strefa 2000 W, Boost 2600 W
4. Strefa 1500 W, Boost 2000 W
5. Strefa 2300 W, Boost 3000 W
6. Flexi zone 2800 W, Boost 3500 W
7. Szklana płyta górna
8. Panel sterowania

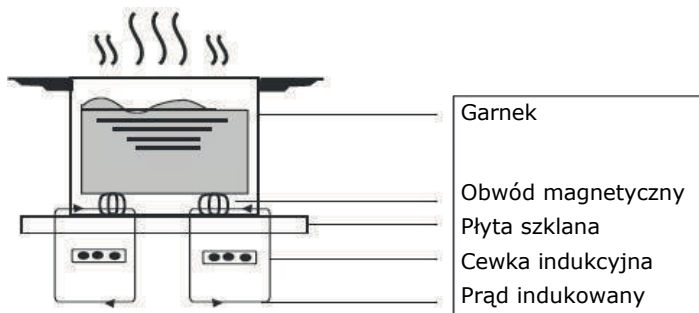
Panel sterowania



1. Wybór strefy gotowania
2. Timer
3. Suwak do ustawiania temperatury/czasu
4. Blokada klawiszy dla dzieci
5. Przycisk On/Off
6. Funkcje wspomagające
7. (De)aktywacja strefy Flexi / BBQ
8. Funkcja utrzymywania ciepła

Coś o gotowaniu indukcyjnym

Kuchnia indukcyjna to bezpieczna, nowoczesna, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa dzięki drganiom elektromagnetycznym, które generują ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie powierzchni szkła. Szkło nagrzewa się, ponieważ jest ogrzewane przez naczynie.

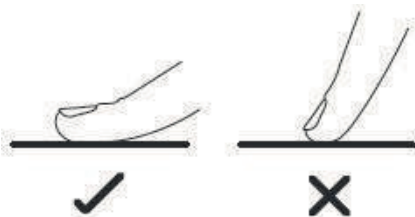


Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj tę instrukcję i zwróć szczególną uwagę na "Instrukcje bezpieczeństwa".
- Usunąć folię ochronną, która może znajdować się na indukcyjnej płycie grzewczej.

Używanie przycisków sterujących

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Użyj okrągłego brzucha palca, a nie jego końcówki.
- Po każdym zarejestrowaniu klawisza rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste i suche oraz że nie są przykryte żadnym przedmiotem (np. naczyniami lub ściereczką). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić korzystanie z dotykowych elementów sterujących.



Wybór odpowiednich naczyń do gotowania


- Należy używać wyłącznie naczyń przystosowanych do gotowania na indukcji. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dno.
- Czy Twoje naczynia są odpowiednie, możesz sprawdzić poprzez wykonanie testu magnesu. Przesuń magnes na dno naczynia.



Jeśli przyciąga, to naczynie nadaje się na indukcję.

- Jeśli nie masz magnesu:

1. Do naczynia wlewamy trochę wody.

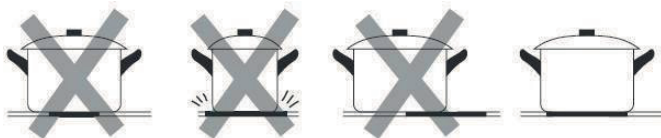
2. Jeśli  nie miga na panelu sterowania, a woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.

- Nie nadają się naczynia wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i kamionka.

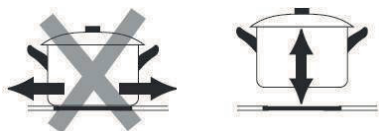
Nie należy używać naczyń z poszarpanymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, zlicowane ze szkłem i tej samej wielkości co strefa gotowania. Należy używać naczyń o średnicy większej niż średnica wybranej strefy. Użycie naczynia nieco większego niż rozmiar strefy gotowania będzie najbardziej efektywne. Jeśli użyjesz mniejszego garnka, wydajność może być mniejsza. Garnek mniejszy niż 140 mm może nie zostać rozpoznany przez płytę grzewczą. Zawsze ustawiaj garnek centralnie na strefie gotowania.



Zawsze podnoś patelnie z płyty indukcyjnej - nie przesuwaj ich, bo możesz porysować szkło.



Wielkość naczynia

Strefy gotowania dostosowują się w pewnym stopniu do wymiarów dna Państwa naczynia (patelni, garnka itp.). Dno naczynia musi mieć jednak minimalną średnicę, aby mogło zostać wykryte przez strefę gotowania. Ta minimalna średnica zależy od wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność, należy umieścić naczynie na środku strefy gotowania.

Minimalna średnica dna naczynia w zależności od stref gotowania jest następująca:

Strefa 1 i 2: 120 mm

Strefa 3 i 4: 120 mm

Strefa 5: 180 mm

Strefa Flexi: 240 mm

Możliwe odgłosy pracy podczas gotowania na płycie indukcyjnej:

- *Pęknięcia*: spowodowane przez naczynia kuchenne, zależą od ich materiału/rodzaju konstrukcji.
- *Gwizdanie*: spowodowane długotrwałym używaniem jednej lub więcej stref gotowania oraz stosowaniem naczyń wykonanych z różnych materiałów.
- *Brzęczenie*: spowodowane długotrwałym stosowaniem.
- *Dźwięki grzechotania*: spowodowane przez elektroniczne operacje przełączania.
- *Syczenie i brzęczenie*: spowodowane pracą wentylatora.

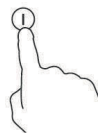
Wszystkie te dźwięki są normalne i nie wskazują na usterkę.

Używanie płyty indukcyjnej

Rozpocząć gotowanie

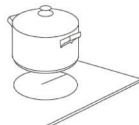
1. Naciśnij przycisk On/Off przez 3 sekundy.

Rozlega się sygnał dźwiękowy i na wszystkich wyświetlaczach pojawia się "-" lub "--", wskazując, że płyta indukcyjna jest gotowa do użycia.



2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.

• Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.



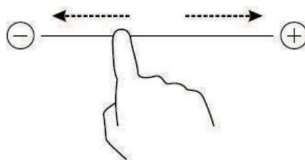
3. Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania, a wskaźnik obok strefy będzie migał.



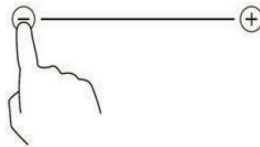
4. Użyj przycisków sterujących "-" lub "+", aby wybrać poziom temperatury, lub przesunąć palcem wzdłuż stopniowanego paska "suwaka", lub po prostu dotknij dowolnego punktu na pasku "suwaka".



LUB




LUB



Naciśnij przycisk "-", moc stopniowo maleje aż do poziomu 0 min. Wciśnij przycisk "+", moc wzrasta do poziomu 9 max.

Jeśli przesuniesz pasek w kierunku "-", moc zmienia się z poziomu 8 na 2 lub odwrotnie, w zależności od kierunku regulacji.

Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona moc 

• Jeśli w ciągu jednej minuty nie wybierzesz poziomu temperatury, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Należy ponownie rozpocząć procedurę od kroku 1.

• Poziom temperatury można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

Jeśli miga na przemian z ustawieniem temperatury

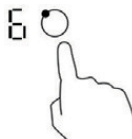
Oznacza to:

- nie umieściłeś prawidłowo naczynie na strefie gotowania lub,
- używane naczynie nie jest przystosowane do gotowania na indukcji lub,
- naczynie jest zbyt małe lub nie znajduje się na środku strefy gotowania.

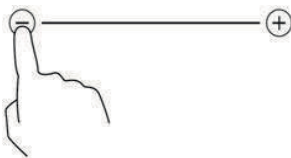
Płyta zacznie się nagrzewać dopiero po umieszczeniu naczynia na strefie gotowania. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczona odpowiednie naczynie.

Po zakończeniu gotowania

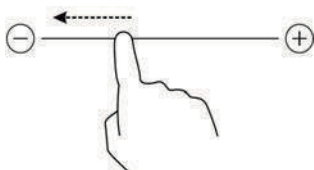
1. Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.



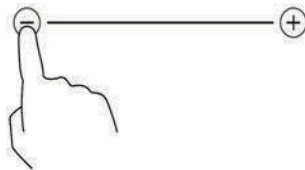
2. Wyłączyć strefę gotowania poprzez przesunięcie ustawienia na "0", lub przesunąć palcem po pasku przewijania w lewo i dotknij przycisku "-".
Lub dotknij lewego punktu wyskalowanego paska "suwaka", a następnie dotknij przycisku "-".



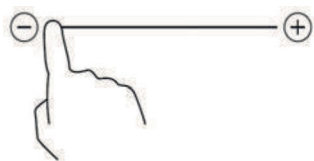
Albo



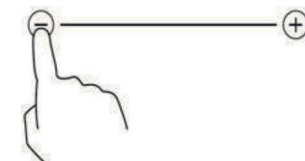
Albo



Albo



Albo



Upewnij się, że na wyświetlaczu pojawi się "0", a następnie "H".



Następnie

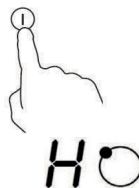


3. Wyłączyć płytę grzewczą, naciskając przycisk On/Off.

4. Uważaj na gorące powierzchnie

"H" wskazuje, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku.

Zniknie on, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Jeśli chcesz podgrzać dodatkowo naczynie, użyj strefy, która jest jeszcze gorąca, aby zaoszczędzić energię.



Korzystanie z funkcji Boost

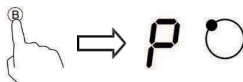
Boost to funkcja, która pozwala na ogrzewanie danego obszaru z większą mocą przez 5 minut. Możesz osiągnąć większą moc i szybsze gotowanie.

Ustawienia z funkcji Boost

1. Naciśnij przycisk na panelu sterowania odpowiadający strefie, dla której chcesz użyć funkcji Boost, wskaźnik obok przycisku miga.



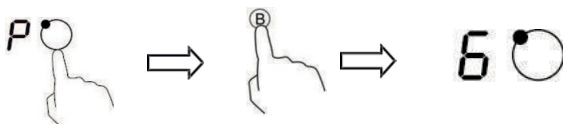
2. Naciśnij przycisk funkcji Boost, strefa gotowania rozpocznie pracę w trybie Boost. Na wyświetlaczu mocy pojawi się "P", aby wskazać, że strefa jest w trybie Boost.



3. Podwyższenie mocy będzie aktywne przez 5 minut. Po tym czasie moc wróci do wartości ustawionej przed trybem Boost.

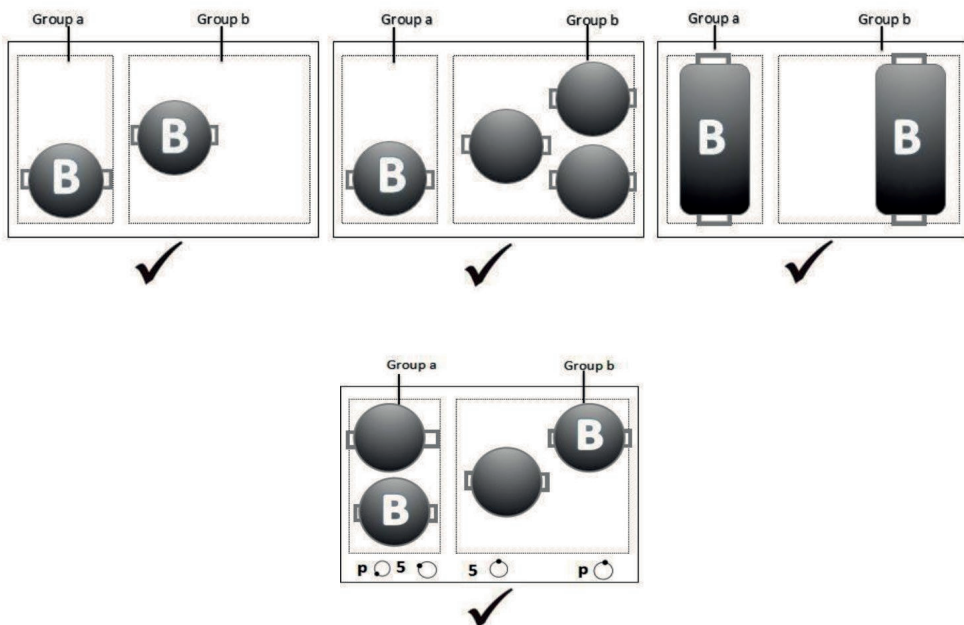


4. Aby anulować tryb Boost, dotknij "-" lub "+" odpowiedniej strefy, wskaźnik obok przycisku będzie migał. Następnie należy nacisnąć przycisk Boost. Strefa powróci do poprzednio ustawionej mocy (przed funkcją Boost).



Ograniczenie w użytkowaniu

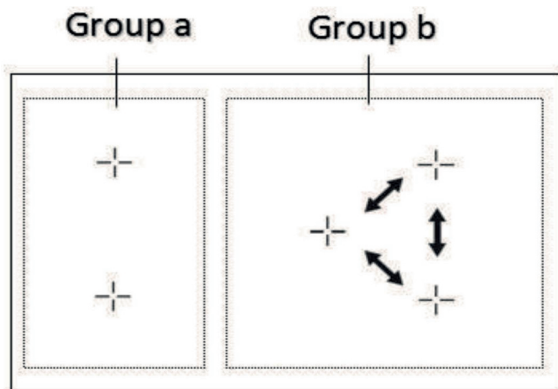
5 stref gotowania podzielonych jest na dwie grupy (a) i (b). Przed włączeniem funkcji Boost w jednej grupie należy najpierw upewnić się, że druga grupa pracuje na poziomie mocy 5 lub poniżej. Jeśli wybierzesz strefę gotowania z jednej grupy i naciśniesz przycisk funkcji Boost, a druga strefa gotowania z drugiej grupy pracuje już na wyższym poziomie mocy niż 5, wówczas nie można aktywować funkcji Boost dla tej strefy gotowania. Na wyświetlaczu będą migać na przemian symbole "P" i "5" dla wybranej strefy gotowania, a moc gotowania zostanie automatycznie ustawiona na 5.



Funkcja zarządzania energią

- Strefy gotowania są pogrupowane zgodnie z dwoma fazami płyty grzewczej (patrz rysunek poniżej).
- Każda faza ma maksymalne obciążenie elektryczne 3680 W. Funkcja zarządzania energią rozdziela moc pomiędzy strefy gotowania podłączone do tej samej fazy.
- Tylko grupa "b" posiada tę funkcję. Funkcja jest aktywowana, gdy całkowite obciążenie elektryczne stref gotowania przekracza 3680 W.
- Funkcja ta zmniejsza wydajność płyt grzewczych ze względu na możliwe przeciążenia.
- Zmniejszone ustawienia mocy stref gotowania mieszczą się w czterech poziomach.


Przykład: jeśli wszystkie strefy mają najwyższą moc, trzy strefy gotowania zostaną zredukowane do mocy "7" (1200 W), czwarta strefa gotowania zostanie zredukowana do mocy "7" (1100 W), a piąta strefa gotowania zostanie zredukowana do mocy "7" (1300 W).

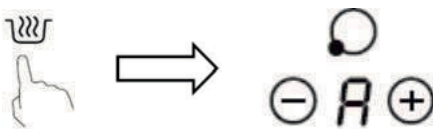
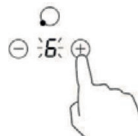



Gotowanie za pomocą funkcji "Keep warm" i "Grill"

Korzystanie z funkcji utrzymania ciepła ("Keep warm")

Funkcja Keep Warm utrzymuje ciepło potraw.

1. Naciśnij przycisk, aby wybrać strefę gotowania, dla której chcesz aktywować funkcję podtrzymywania temperatury. Wskaźnik obok przycisku będzie migał.
2. Dotknąć . Na wyświetlaczu płyty grzewczej pojawi się symbol "A".



3. Aby anulować funkcję utrzymywania ciepła, naciśnij przycisk wyboru strefy, a następnie naciśnij przycisk . Strefa gotowania zostanie ustawiona na moc "0".

Korzystanie z funkcji plancha/grill

Funkcja Plancha umożliwia gotowanie na strefie flexi za pomocą planchy lub grilla.

- Podczas używania naczynia należy zwrócić uwagę, aby jego podstawa przylegała płasko do płyty grzewczej.



1. Dotknij przycisku wyboru strefy 1 lub strefy 2, jego wskaźnik zacznie migać.
2. Naciśnij przycisk wyznaczony dla strefy flexi (aby połączyć dwie strefy gotowania) przez 3 sekundy, aby włączyć funkcję Plancha/Grill, na wyświetlaczu strefy 1 pojawi się "b", a na wyświetlaczu strefy 2 "q".

Moc jest automatycznie dostosowywana do użycia z naczyniami do gotowania (plancha lub grill). Nie ma możliwości regulacji mocy ani aktywacji funkcji boost.



3. Aby anulować funkcję grillowania, wybierz strefę gotowania 1 lub 2, a następnie ponownie naciśnij przycisk strefy flexi. Moc strefy ujednocnionej zmieni się na "0", a strefy 1 i 2 staną się ponownie niezależne.



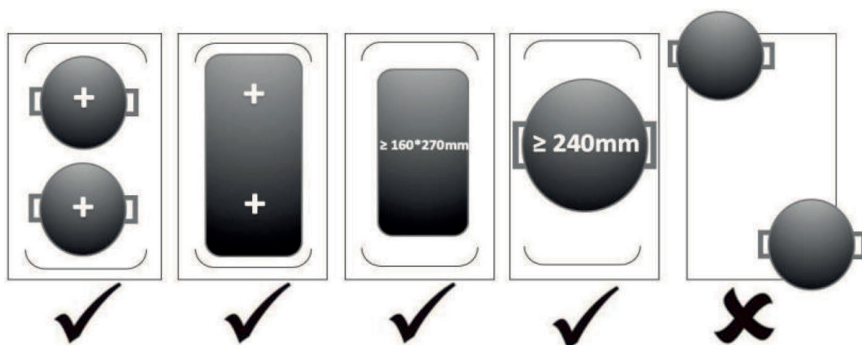
Uwaga: Płyta pozostaje przez długi czas bardzo gorąca, nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej. Podczas obchodzenia się z nią podczas gotowania lub podczas przenoszenia jej do punktu serwisowego należy używać żaroodpornych rękawic kuchennych.

Przed czyszczeniem pozostawić płytę do całkowitego ostygnięcia. Uważaj, aby nie stawiać gorących naczyń na niezabezpieczonej powierzchni.

Strefa Flexi

- Ta strefa może być używana jako jedna duża strefa lub jako dwie oddzielne strefy w zależności od potrzeb gotowania w danym czasie.
- Strefa flexi składa się z dwóch niezależnych induktorów, które mogą być sterowane oddzielnie. W przypadku jednej strefy, naczynia mogą być przenoszone z jednej strefy do drugiej przy zachowaniu poziomu mocy z poprzedniej strefy. Ta ostatnia przestaje grzać, gdy nie wykrywa już naczynia.
- **Ważne: Upewnij się, że naczynie** znajduje się na środku niezależnej strefy gotowania. Jeśli używasz dużego garnka, owalnych, prostokątnych i szerokich patelni, upewnij się, że są one wyśrodkowane w obu strefach i pokrywają dwa krzyżyki na środku stref gotowania.

Przykłady dobrze i źle ułożonych naczyń:



Aktywacja strefy flexi

1. Aby aktywować strefę flexi jako jedną dużą strefę, wystarczy nacisnąć dedykowany przycisk.
2. Ustawienie mocy działa tak samo jak dla każdej innej strefy.



Jako dwa niezależne obszary

Po aktywacji strefy flexi do dużej pojedynczej strefy, można ją ponownie wykorzystać jako dwie różne strefy z różnymi ustawieniami mocy, należy ponownie nacisnąć dedykowany przycisk, a strefy będą działać niezależnie, każda strefa zachowuje swój oryginalny poziom mocy ustawiony przed aktywacją.

Blokada klawiszy dla dzieci

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niepożądanemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu stref gotowania przez dzieci).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące oprócz przycisku On/Off są wyłączone.

Blokowanie elementów sterujących

Dotknąć sterowania blokadą klawiszy. "Lo" pojawi się na wyświetlaczu timera.

Aby odblokować elementy sterujące

1. Sprawdź, czy płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przez chwilę kontrolkę blokady klawiszy.
3. Teraz możesz zacząć korzystać z płyty indukcyjnej.



Gdy płyta jest zablokowana, wszystkie elementy sterujące oprócz przycisku On/Off są zablokowane, w sytuacji awaryjnej można wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą przycisku On/Off, ale przy ponownym uruchomieniu płyty należy ją najpierw odblokować.

Ochrona przed przegrzaniem

Wbudowany czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. W przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury, płyta indukcyjna automatycznie przestanie grzać.

Wykrywanie małych obiektów

Jeśli rozmiar naczynia jest nieodpowiedni lub jeśli naczynie nie jest magnetyczne (np. aluminiowa), lub jeśli na płycie zostaną pozostawione inne małe przedmioty (np. nóż, widelec, klucze), płyta automatycznie przełączy się w tryb czuwania na 1 minutę. Wentylator ponownie utrzyma płytę indukcyjną na biegu jałowym przez 1 minutę.

Automatyczne wyłączenie

Automatyczne wyłączenie to funkcja ochronna płyty indukcyjnej. Wyłącza się ona automatycznie, jeśli zapomnimy wyłączyć płytę. Domyślny czas pracy dla różnych poziomów mocy jest ograniczony i został przedstawiony w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po wyjęciu garnka ze strefy gotowania płyta indukcyjna zatrzymuje się natychmiast i wyłącza się automatycznie po 2 minutach.



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

Używanie timera

Timera można używać na dwa różne sposoby:

- Można go używać jako znacznika minut. W tym przypadku timer nie wyłączy żadnej ze stref gotowania po upływie czasu.
- Można ustawić, aby tablica wyłączała się po upływie ustalonego czasu.
- Można ustawić timer na maksymalnie 99 minut.

Używanie timera jako minutnika

Jeśli nie wybrano żadnej ze stref gotowania

Uwaga: minutnika można używać nawet wtedy, gdy nie wybrano żadnej strefy gotowania.

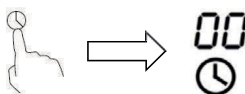
1. Sprawdź, czy płyta grzewcza jest włączona.
2. Naciśnij przycisk timera, wskaźnik timera będzie migał, a na wyświetlaczu pojawi się "30".
3. Ustawić żądany czas, naciskając przyciski "+" lub "-".



Podpowiedź:

Naciśnij przycisk "-" lub "+", aby zmniejszyć lub zwiększyć czas w odstępach co 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby dostosować czas po 10 minutach.

4. Aby anulować timer, naciśnij "-", a na wyświetlaczu pojawi się "00".



5. W przypadku, gdy ustawiony jest timer, odliczanie rozpoczyna się natychmiast. Na wyświetlaczu pojawia się pozostały czas, który miga co 5 sekund.



6. Po upływie ustawionego czasu przez 30 sekund rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu timera pojawi się "--".



Ustawienia timera do wyłączenia strefy gotowania

Przed uruchomieniem tej funkcji należy dokonać wyboru strefy gotowania:

1. Wybierz strefę, dla której chcesz ustawić timer wyłączenia (na przykład strefa 2).



2. Naciśnij przycisk timera, wskaźnik timera będzie migał, a na wyświetlaczu pojawi się "30".



3. Naciśnij przycisk "-" lub "+" obok timera, aby ustawić żądany czas.

Podpowiedź:

Naciśnij przycisk "-" lub "+", aby skrócić lub wydłużyć czas trwania w odstępach 1-minutowych lub naciśnij i przytrzymaj, aby ustawić odstępy 10-minutowe.

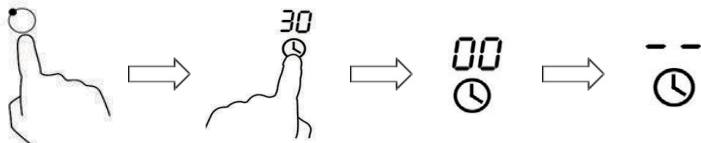
4. W przypadku, gdy ustawiony jest timer, odliczanie rozpoczyna się natychmiast. Wyświetlacz timera pokazuje pozostały czas, który miga co 5 sekund.



UWAGA: Obok symbolu wybranej strefy zapala się czerwona kropka, aby wskazać, dla której strefy odliczanie jest aktywne.



5. Aby anulować timer, naciśnij przycisk odpowiedniej strefy, a następnie przycisk timera, a na wyświetlaczu pojawi się "00".



6. Po upływie czasu strefa gotowania wyłączy się automatycznie, a na wyświetlaczu pojawi się napis "H".



Pozostałe strefy gotowania działają normalnie, jeśli zostały włączone równoległe.

Ustawienia timera do wyłączania kilku stref gotowania

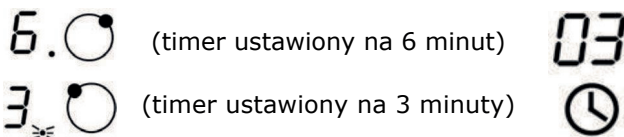
Powtórz powyższe kroki 1-3 dla każdej strefy osobno.

1. Jeśli funkcja ta jest używana dla kilku stref gotowania, na wyświetlaczu timera pojawi się najkrótszy czas.

Przykład: jeśli timer dla strefy 2 jest ustawiony na 3 minuty, a dla strefy 3 na 6 minut, na wyświetlaczu timera pojawi się "3".

UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik timera pokazuje odliczanie strefy gotowania.

Aby sprawdzić ustawiony czas innej strefy gotowania, należy nacisnąć przycisk sterujący odpowiedniej strefy, a zegar wyświetli ustawiony czas.



2. Po upływie czasu strefa gotowania wyłączy się automatycznie i na wyświetlaczu pojawi się "H".



UWAGA: Jeśli chcesz zmienić ustawiony czas timera po jego uruchomieniu, musisz rozpocząć procedurę ponownie od kroku 1.

Instrukcja gotowania



Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcze nagrzewają się bardzo szybko, zwłaszcza jeśli używasz funkcji boost. Przy bardzo wysokich temperaturach olej i tłuszcze ulegną samoistnemu zapłonowi, co może spowodować zagrożenie pożarowe.

Porady dotyczące gotowania

- Gdy potrawa zacznie się gotować, zmniejsz moc.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię dzięki zatrzymywaniu ciepła.
- Aby skrócić czas gotowania, zmniejsz ilość płynu lub tłuszczu.
- Rozpocznij gotowanie na dużym ogniu i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa będzie już podgrzana.

Niska temperatura, gotowanie ryżu

- Gotowanie odbywa się w temperaturze poniżej temperatury wrzenia, czyli w około 85°C, kiedy na powierzchni cieczy pojawiają się tylko sporadyczne bąbelki. Jest to klucz do smacznych i delikatnych zup i gulaszów, ponieważ rozwijają one smak bez rozgotowywania potrawy. W ten sam sposób sosy na bazie jaj powinny być gotowane i zagęszczane poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre operacje, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcyjną, mogą wymagać wyższych niż najniższe ustawień, aby zapewnić odpowiednie ugotowanie żywności w zalecany czas.

Usmażyć steki na oleju

Do przygotowania soczystych i smacznych steków:

1. Przed gotowaniem pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Steki posmaruj z obu stron olejem. Na rozgrzaną patelnię skropić odrobiną oleju, a następnie włożyć na nią mięso.
4. Podczas smażenia obróć stek raz. Dokładny czas smażenia zależy od grubości steku i tego, jak bardzo powinien być upieczony. Czas ten może wynosić od około 2 do 8 minut z każdej strony. Naciśnij stek, aby zobaczyć, jak bardzo jest wysmażony - im bardziej jest twardy, tym bardziej jest "well-done".
5. Przed podaniem pozwól stekowi odpocząć na ciepłym talerzu przez kilka minut, aby poluzował się i zmiękł.

Do smażenia

1. Wybierz wok z płaskim dnem kompatybilny z indukcją lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Szybko smaż potrawy, jednocześnie mieszając. Jeśli musisz przygotować duże ilości, przygotuj potrawę w kilku partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Wszystkie mięsa najpierw ugotować, odstawić i trzymać w ciepłe.
5. Podsmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale nadal chrupiące, przełącz strefę gotowania na niższe ustawienie, wróć mięso na patelnię i dodaj sos.
6. Składniki delikatnie wymieszać, aby je podgrzać.
7. Można podawać, smacznego!

Ustawienia mocy

Poniższe ustawienie jest jedynie zalecane. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym od posiadanego naczynia i ilości gotowanych potraw.

Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienie, które najbardziej Ci odpowiada.

Ustawienia mocy	Odpowiednie dla
1-2	<ul style="list-style-type: none">• podgrzewanie niewielkich ilości delikatnych produktów spożywczych• topiąca się czekolada, masło i żywność, która szybko się pali• dobra kuchnia• powolne ogrzewanie
3-4	<ul style="list-style-type: none">• ogrzewanie• szybkie gotowanie• gotowanie ryżu
5-6	<ul style="list-style-type: none">• crepes
7-8	<ul style="list-style-type: none">• gotowanie makaronu
9	<ul style="list-style-type: none">• sauté• doprowadzenie zupy do wrzenia• wrząca woda

Czyszczenie i konserwacja

Co?	Jak?	Ważne!
<p>Zabrudzenia na szkłe (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu, gdy wykipiało, słodkich pokarmów), rozlane na szkło pomady i słodkie pokarmy.</p>	<p>1. Usuń pozostałości jedzenia z płyty szklanej.</p> <p>2. Środek do czyszczenia płyt kuchennych należy stosować, gdy szkło jest letnie (nie gorące!).</p> <p>3. Umyj i osusz szybę czystą szmatką lub ręcznikami papierowymi.</p> <p>Włącz z powrotem.</p> <p>Natychmiast usuń zapieczone resztki jedzenia z talerza za pomocą noża, żyletki lub innego ostrego przedmiotu nadającego się do szkła płyty indukcyjnej.</p> <p>Przed czyszczeniem należy zwrócić uwagę na gorące części płyty grzewczej, które nagrzały się podczas gotowania:</p> <p>1. wyłączyć zasilanie płyty grzewczej.</p> <p>2. Trzymając nóż, żyletkę lub inny ostry przedmiot pod kątem 30°, ostrożnie usunąć zabrudzenia lub rozlany płyn na płycie grzewczej.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Jeśli na szklanym blacie pozostaną resztki jedzenia, a płyta grzewcza zostanie wyłączona, na wyświetlaczu może nie pojawić się ostrzeżenie "ciepło resztkowe", ale powierzchnia może być nadal gorąca! OSTRZEŻENIE!!! Istnieje ryzyko poparzeń!• Gąbki do mycia naczyń, niektóre nylonowe zmywaki i ściernie środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę i sprawdź, czy środek czyszczący lub ściereczka są odpowiednie do czyszczenia płyt grzewczych.• Nigdy nie zostawiaj resztek detergentu na powierzchni płyty: na szkłe mogą pojawić się ślady.• Jak najszybciej usuń plamy na szklanej płycie ze słodkich potraw lub płynów, które wykupiały.

	<ol style="list-style-type: none">3. Usuń brud lub rozlane płyny za pomocą papierowego lub materiałowego ręcznika.4. Wykonaj kroki od 2 do 4, aby usunąć zabrudzenia na szybie	<p>Pozostawione do zastygnięcia na szkle będą trudne do usunięcia lub mogą nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię.</p> <ul style="list-style-type: none">• Zmniejszenie ryzyka zranienia: dopóki osłona noża lub żyłki jest zdjęta, ostrze jest ostre! Używaj go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj go bezpiecznie i poza zasięgiem Dzieci.
Przepełnienie płynów na sterownikach dotykowych	<ol style="list-style-type: none">1. Wyłączyć zasilanie płyty grzewczej.2. Pozbyć się rozlanego płynu.3. Przetrzyj powierzchnię dotykowych elementów sterujących czystą, wilgotną szmatką lub gąbką.4. Wytrzyj miejsce do sucha ręcznikiem papierowym.5. Ponownie włączyć płytę grzewczą do gotowania.	<ul style="list-style-type: none">• Płyta może wydawać sygnały dźwiękowe i wyłączyć się. Jeśli na płycie grzewczej znajduje się płyn, elementy sterujące mogą nie działać prawidłowo. Pamiętaj, aby wytrzeć do sucha powierzchnię dotykowych elementów sterujących przed ich ponownym włączeniem.

Porady i wskazówki

Problem	Może przyczyną	Rozwiązanie
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko i problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Elementy sterujące nie reagują.	Panel dotykowy jest zablokowany.	Odblokować elementy sterujące. Patrz paragraf "Blokada przed dziećmi".
Sterowanie dotykowe nie reaguje dokładnie	Na elementach sterujących może znajdować się cienka warstwa wody lub użytkownik mógł dotknąć elementów sterujących jedynie czubkiem palca.	Upewnij się, że powierzchnia dotykowych elementów sterujących jest sucha i ponownie dotknij ich opuszką palca.
Szkoło jest porysowane.	Przybory kuchenne z szorstkimi krawędziami. Używanie nieodpowiednich skrobaków, materiałów ściernych lub środków czyszczących.	Stosować naczynia z płaskim i gładkim dnem. Patrz "Wybór odpowiednich naczyń do gotowania". Patrz "Konserwacja i czyszczenie".

<p>Naczynia wydają dźwięki podobne do pęknięcia lub grzechotania.</p>	<p>Może to wynikać z konstrukcje naczyń (warstwa wibracyjna różnych metali).</p>	<p>Jest to normalne dla naczyń i nie oznacza usterki.</p>
<p>Podczas gotowania w wysokich temperaturach płyta wydaje dźwięk słabego brzęczenia</p>	<p>Wynika to z technologii działania indukcji.</p>	<p>To normalne, ale dźwięk będzie łagodniał lub całkowicie zniknie, jeśli zmniejszysz ustawienie temperatury.</p>
<p>Szum wentylatora</p>	<p>Wentylator chłodzi elektronikę płyty indukcyjnej, chroniąc ją przed przegrzaniem. Wentylator może działać nawet podczas gotowania.</p>	<p>Jest to normalne i nie wymaga interwencji. Nie wyłączaj zasilania, jeżeli wentylator działa.</p>

<p>Garnki nie nagrzewają się, a na wyświetlaczu pojawia się symbol oznaczający, że naczynie nie zostało wykryte.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Płyta indukcyjna nie rozpoznaje naczyń, ponieważ nie jest ono przystosowane do gotowania indukcyjnego.• Płyta indukcyjna nie może wykryć garnka, ponieważ jest on zbyt mały dla strefy gotowania lub garnek nie jest ustawiony na środku strefy gotowania.	<ul style="list-style-type: none">• Stosować wyłącznie naczynia kuchenne, które są przystosowane do gotowania na indukcji. Patrz "Wybór odpowiedniego naczynia".• Upewnij się, że średnica dna garnka odpowiada wielkości strefy gotowania. Umieść garnek na środku strefy gotowania.
<p>Podczas gotowania nieoczekiwanie wyłącza się sama płyta lub strefy gotowania. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu dla timera).</p>	<p>Awaria techniczna.</p>	<p>Proszę zanotować kod błędu łącznie literami i cyframi. Odłączyć płytę od zasilania lub wyłączyć płytę wyłącznikiem automatycznym i skontaktować się z wykwalifikowanym specjalistą lub serwisem.</p>

Sprawdzanie i wyświetlanie kodów błędów

W przypadku wystąpienia anomalii, indukcyjna płyta kuchenna automatycznie przechodzi w tryb bezpieczeństwa i wyświetla odpowiednie kody błędów:

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
F3/F4	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjne.	Skontaktuj się z serwisem Centrum.
F9/FA	Uszkodzenie czujnika temperatury IGBT.	Skontaktuj się z centrum serwisowym.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania.	Sprawdź napięcie zasilające. Po ponownym włączeniu zasilania tablicy, spróbuj włączyć tablicę.
E3	Czujnik temperatury cewki indukcyjnej o wysokiej temperaturze.	Skontaktuj się z centrum serwisowym.
E5	Czujnik wysokiej temperatury IGBT.	Po ostygnięciu płyty grzewczej spróbuj włączyć go ponownie.

Powyższe odnosi się do oceny i kontroli powszechnych usterek.

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

Specyfikacja techniczna

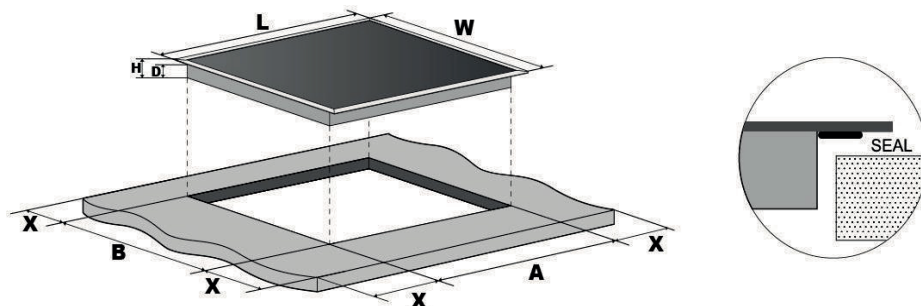
Rodzaj płyty grzewczej	KPI9040B
Liczba stref gotowania	5
Napięcie zasilania	220-240 V, 50~60 Hz
Moc całkowita	6800-7400W
Wymiary H×W×D (mm)	900 x 520 x 60
Wymiary dla wkładki A×B (mm)	870 x 490

Waga i wymiary są przybliżone. Stale staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego możemy zmienić specyfikację i wygląd urządzenia bez powiadomienia.

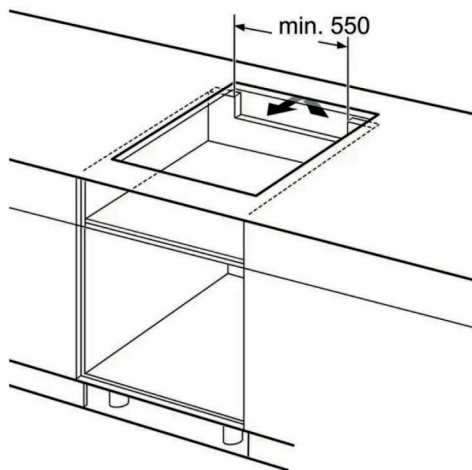
Wybór miejsca na instalację

Wyciąć otwór w blacie roboczym zgodnie z wymiarami podanymi na ilustracji. Do montażu i użytkowania należy zapewnić wolną przestrzeń co najmniej 5 cm wokół wycięcia. Upewnij się, że grubość blatu roboczego jest większa niż 30 mm.

Wybierz ogniotrwałe materiały na blat kuchenny, aby uniknąć wypaczenia spowodowanego promieniowaniem temperatury przez płytę grzewczą. Jak pokazano na poniższej ilustracji:



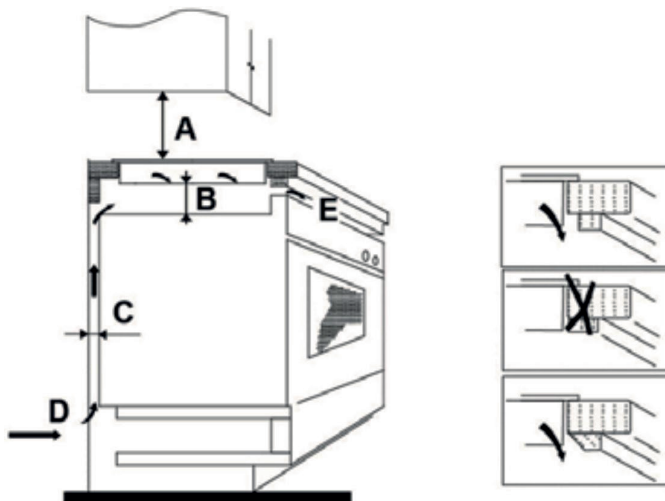
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
900	520	60	56	870	490	min. 50



W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana i że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak poniżej.



Uwaga: bezpieczna odległość między płytą grzewczą a meblami znajdującymi się nad płytą musi wynosić co najmniej 760 mm.

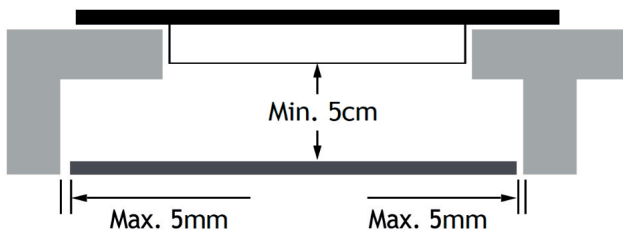


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Dopływ powietrza	5 mm wylot powietrza

OSTRZEŻENIE: Należy zapewnić odpowiednią wentylację

Należy upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana i że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Aby uniknąć przypadkowego kontaktu z przegrzaną płytą grzewczą lub nieprzewidzianego porażenia prądem podczas gotowania, należy umieścić w odległości minimum 50 mm od podstawy płyty grzewczej np. drewnianą płytę.

Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami dotyczącymi umieszczenia płyty wierzchniej.



- Otwory wentylacyjne znajdują się na zewnątrz płyty grzewczej. Upewnij się, że te otwory wentylacyjne nie są zablokowane przez blat kuchenny podczas instalacji płyty.
- **UWAGA!** Niebezpieczeństwo pożaru!
Klej, który łączy materiał plastikowy lub drewniany z meblem, musi być odporny na temperatury powyżej 150°C, aby zapobiec zapaleniu się materiału.
- Tylna ściana oraz przylegające i otaczające ją powierzchnie muszą zatem wytrzymać temperaturę 90 °C.

Przed zainstalowaniem płyty grzewczej należy upewnić się, że

- otwór w blacie roboczym jest kwadratowy, prosty i żaden z elementów konstrukcyjnych blatu nie narusza wymaganych przestrzeni.
- blat roboczy wykonany jest z materiału ogniotrwałego.
- jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- instalacja spełnia wszystkie wymagania, obowiązujące normy i przepisy.
- Odpowiedni wyłącznik automatyczny, zapewniający całkowite odłączenie od zasilania, jest włączony do okablowania, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi okablowania.

Wyłącznik automatyczny powinien być zatwierdzonego typu i powinien mieć 3 mm szczelinę powietrzną między stykami we wszystkich biegunach (lub we wszystkich czynnych przewodach [fazach], jeśli lokalne kodeksy elektryczne dopuszczają takie zróżnicowanie wymagań).

- klient ma łatwy dostęp do wyłącznika po zamontowaniu płyty kuchennej.
- w przypadku wątpliwości dotyczących instalacji i przepisów należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- do powierzchni ścian wokół strefy gotowania stosować powierzchnie ogniotrwałe i łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).

Po zainstalowaniu płyty grzewczej należy upewnić się, że

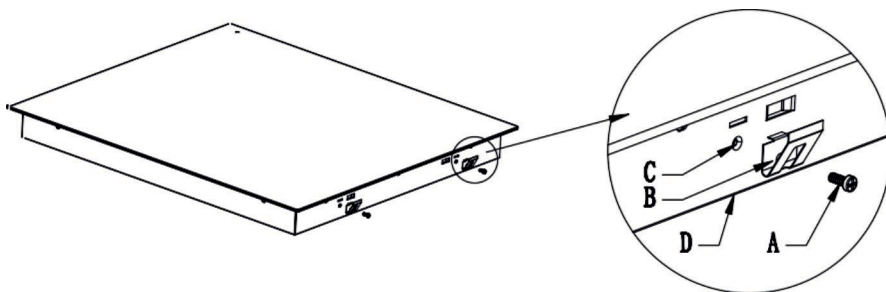
- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafy ani przez gniazdko elektryczne.
- Zapewniony jest wystarczający przepływ chłodnego powietrza z zewnątrz szafek do spodu płyty.
- jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą lub schowkiem, pod podstawą płyty grzewczej zainstalowana jest termiczna bariera ochronna.
- wyłącznik automatyczny jest łatwo dostępny dla klienta.

Przed umieszczeniem wsporników

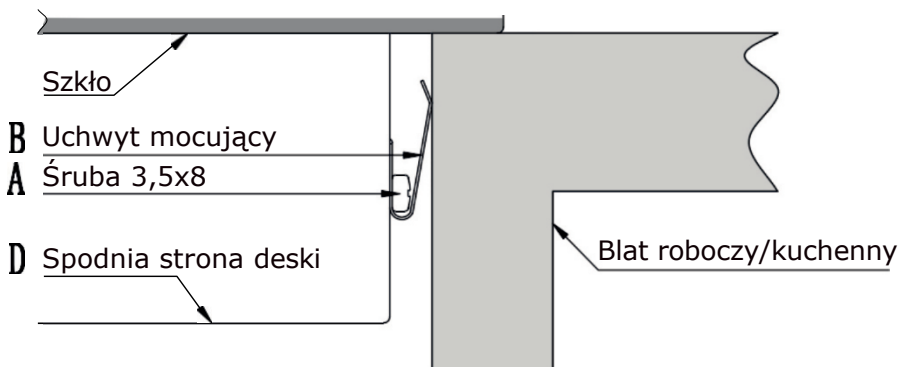
Płytę grzewczą należy umieścić na płaskiej, gładkiej powierzchni (np. użyć owijki). Nie należy forsować elementów sterujących, które wystają z płyty grzewczej.

Regulacja położenia uchwyty

Po zainstalowaniu, przymocuj płytę do blatu za pomocą 4 uchwyty przykręconych do podstawy płyty (patrz rysunek).



A	B	C	D
Śruba	Uchwyt mocujący	otwór mocujący	spód deski



Ostrzeżenie

1. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowaną osobę lub serwisanta. Nigdy nie należy instalować płyty samodzielnie.
2. Płyty nie należy instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płyty indukcyjne powinny być zainstalowane tak, aby zapewnić lepsze odprowadzanie ciepła, co zwiększy ich żywotność.
4. Ściana nad powierzchnią płyty kuchennej oraz materiały wpuszczane muszą być odporne na działanie wysokich temperatur.

Podłączenie płyty do zasilania



Ta płyta grzewcza może być podłączona do zasilania tylko przez wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty grzewczej do zasilania należy sprawdzić, czy:

1. Wewnętrzne okablowanie jest dostosowane do mocy pobieranej przez płytę grzewczą.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
3. Przewód zasilający może wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej.

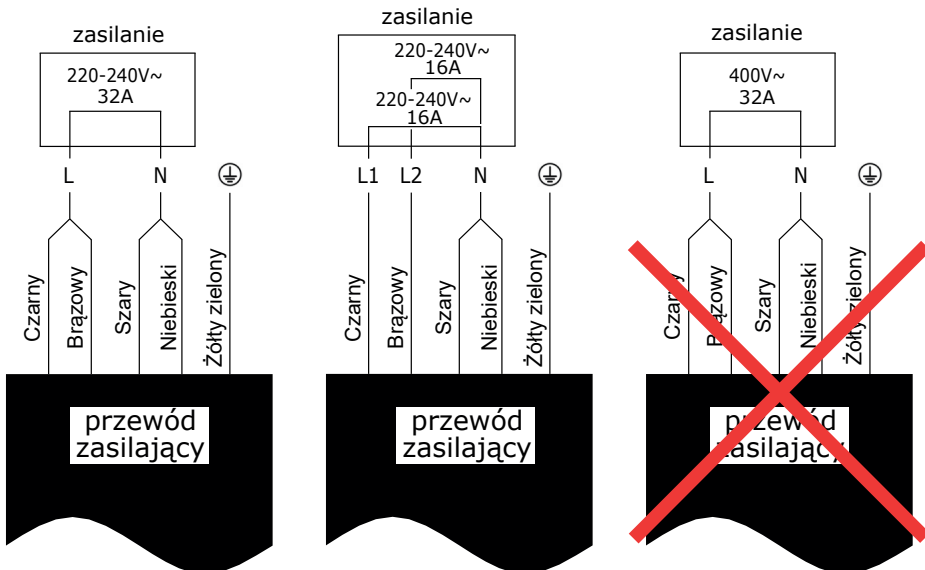
Nie należy używać adapterów, reduktorów do podłączenia płyty kuchennej do zasilania, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Przewód zasilający nie może dotykać gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekraczała 75°C.



Sprawdź u elektryka, czy wewnętrzne okablowanie jest odpowiednie bez modyfikacji. Modyfikacje powinny być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie musi być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub wyłącznikiem jednobiegunowym. Sposób podłączenia pokazany jest poniżej.



- jeśli przewód jest uszkodzony, należy go wymienić. Operacja ta musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego specjalistę lub serwisanta przy użyciu specjalnych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik automatyczny z przerwą między stykami wynoszącą minimum 3 mm.

- wykwalifikowany specjalista musi zapewnić prawidłowe podłączenie elektryczne i jego zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
- kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- kabel powinien być regularnie sprawdzany i wymieniany przez wykwalifikowanych elektryków.



Utylizacja:

Nie należy wyrzucać tego urządzenia do śmieci. Odpady te należy zbierać oddzielnie, ponieważ konieczne są specjalne ustalenia.

Niniejsze urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwego obchodzenia się z tym produktem.

Symbol na produkcie wskazuje, że nie wolno go traktować jako odpadu domowego. Należy go oddać do punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

To urządzenie wymaga profesjonalnej utylizacji odpadów. Aby uzyskać informacje na temat przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami, centrum recyklingu lub sklepem, w którym został zakupiony.

Aby uzyskać więcej informacji na temat przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalną gminą, centrum recyklingu lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

Informacje o płytach elektrycznych dla domu

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu		KPI9040B	
Rodzaj płyty		Indukcja	
Liczba stref gotowania		5	
Technika grzewcza (strefy i powierzchnie do gotowania indukcyjnego, strefy do gotowania tradycyjnego, płyty elektryczne)		Strefy gotowania indukcyjnego	
Dla stref gotowania lub obszarów okrągłych: średnica powierzchni użytkowej dla każdej strefy gotowania elektrycznego, zaokrąglona do najbliższej średnicy.	∅	Strefa 5: 28	cm
Dla nieokrągłych stref lub powierzchni gotowania: średnica powierzchni użytkowej dla strefy lub powierzchni gotowania elektrycznego, zaokrąglona do najbliższej średnicy.		Strefa 2: 18x18 Strefa 2: 18x18 Strefa 3: 18x18 Strefa 4: 18x18	cm
Zużycie energii na strefę lub powierzchnię gotowania, w przeliczeniu na kg	CE gotowanie elektryczne	Strefa 1: 187,3 Strefa 2: 186,5 Strefa 3: 203,3 Strefa 4: 188,6 Strefa 5: 190,9	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzewczą, w przeliczeniu na kg	CE płyta elektryczna	191.32	Wh/kg

GWARANCJA

Gwarancja nie obejmuje zużytych części produktu, problemów lub uszkodzeń spowodowanych przez:

- (1) uszkodzenia powierzchni spowodowane normalnym zużyciem produktu;
- (2) wad lub uszkodzeń spowodowanych kontaktem produktu z płynami oraz korozją spowodowaną rdzą;
- (3) jakiegokolwiek wypadku, niewłaściwego użycia, nadużycia, niewłaściwego zastosowania, nieautoryzowanej modyfikacji, demontażu lub naprawy;
- (4) niewłaściwa konserwacja, użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi lub podłączenie do niewłaściwego napięcia;
- (5) wszelkie użycie akcesoriów, które nie zostały dostarczone lub zatwierdzone przez producenta.

Gwarancja zostaje unieważniona, jeśli numer seryjny i/lub tabliczka znamionowa zostaną usunięte z produktu.

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

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.reklamaci@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

Sprzedaz części zamiennych:

tel: +48 603 749 562

email: serwis@rankor-agd.pl

www.agd-rankor.pl

