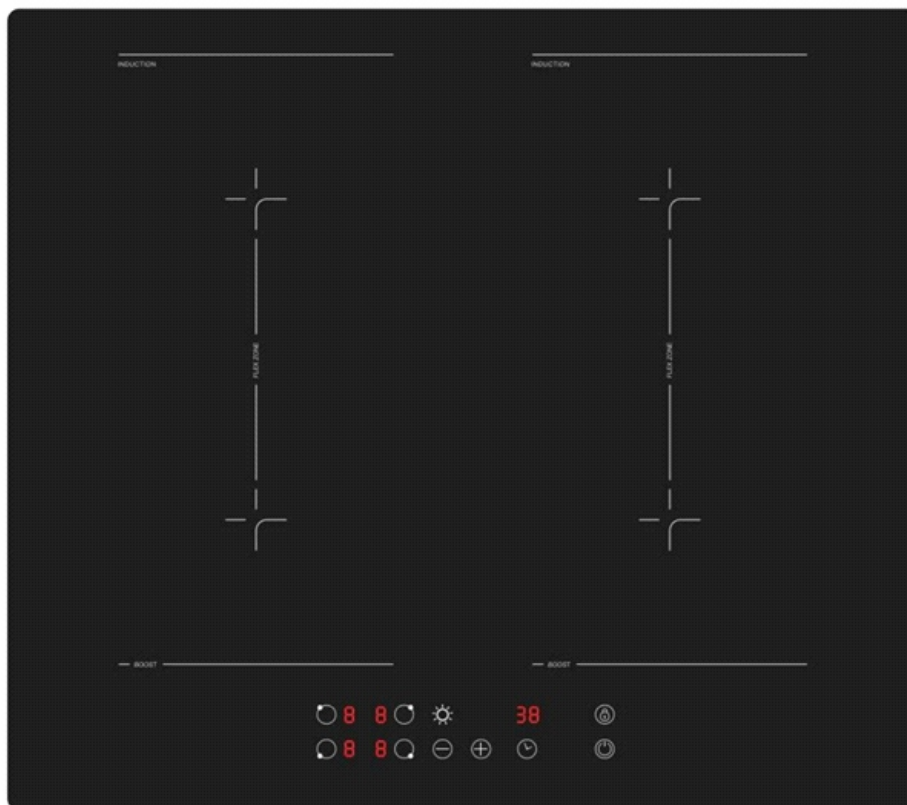


**NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI (CS)**

**NÁVOD NA OBSLUHU A INŠTALÁCIU (SK)**

**INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI (PL)**



**KPI 6045 HTH**

 **kluge®**



Str. 3



Str. 23



str. 43

## Vážení Zákazníci

Stali jste se uživatelem nejnovější generace varné desky. Tato varná deska byla navržena a vyrobena speciálně tak, aby splnila Vaše očekávání a jistě bude součástí vaší moderně vybavené kuchyně. Moderní konstrukční řešení a použití nejnovější výrobní technologie zajišťují její vysokou funkčnost a estetiku. Před montáží varné desky si prosím pečlivě přečtěte tento návod. To Vám pomůže vyhnout se nesprávné instalaci a provozu varné desky.

Věříme, že s používáním varné desky od naší společnosti budete spokojeni.

## Návod k obsluze

Před instalací nebo použitím tohoto zařízení si prosím pečlivě přečtěte tento návod. Doporučuje se uschovat tento návod na bezpečném místě pro budoucí použití.

Model	Varná zóna	Příkon (W)	Velikost balení (mm)
KPI 6045 HTH	4 indukční zóny	7200	650*570*130

### Bezpečnostní upozornění

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

### Instalace

- Před instalací nebo použitím indukční varné desky si pozorně přečtěte tento návod.

### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Modifikace domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Je nutné a povinné připojení vhodného uzemňovacího systému.
- Nedodržení tohoto doporučení může vést k úrazu nebo smrti elektrickým proudem.

### Nebezpečí pořezání

- Pozor na ostré hrany.
- Neopatrnost může vést ke zranění nebo pořezání.

### Důležité bezpečnostní pokyny

- Na zařízení nikdy nepokládejte žádné hořlavé materiály nebo produkty.
- Zpřístupněte prosím tyto informace osobě odpovědné za instalaci zařízení.
- Aby se předešlo nebezpečí, musí být toto zařízení instalováno v souladu s tímto návodem k instalaci.
- Indukční varnou desku by měla správně nainstalovat a uzemnit pouze osoba s příslušnou kvalifikací.
- Indukční varná deska by měla být zapojena do obvodu, který obsahuje vypínač zajišťující úplné odpojení od napájení.
- Nesprávná instalace zařízení může vést ke ztrátě záruky nebo záručních nároků.

### Provoz a údržba

#### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevařte na poškozené indukční varné desce (prasklé nebo rozbité). Pokud povrch indukční varné desky praskne nebo se rozbije, okamžitě odpojte zařízení od napájení a kontaktujte servis.
- Před čištěním nebo údržbou odpojte indukční varnou desku od napájení.
- Nedodržení tohoto doporučení může vést k úrazu nebo smrti elektrickým proudem.

### Ohrožení zdraví

Indukční varná deska KPI6045HTH splňuje elektromagnetické bezpečnostní normy.

## Nebezpečí horkého povrchu

- Během používání se snadno dostupné části tohoto zařízení zahřejí natolik, že mohou způsobit popáleniny.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oděv nebo jiný předmět, než odpovídající nádoby dostaly do kontaktu s indukčním sklem, dokud povrch nevychladne.
- Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a poklice, nepokládejte na povrch varné desky, jelikož se mohou zahřát.
- Udržujte děti mimo dosah varné desky.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nevyčnívají mimo varné zóny, na kterých jsou umístěny. Udržujte rukojeti mimo dosah dětí.
- V případě nedodržení tohoto doporučení může dojít k popálení.

## Důležité bezpečnostní pokyny

- Nikdy nenechávejte zapnuté zařízení bez dozoru. V extrémních případech vaření způsobuje kouř a úniky oleje, které se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte zařízení jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Nikdy nenechávejte na zařízení žádné předměty ani náčiní.
- Nikdy nepoužívejte zařízení k vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v tomto návodu (tzn. pomocí dotykových tlačítek).
- Nedovolte dětem, aby si se zařízením hrály, sedaly, stály nebo na něj lezly.
- Neukládejte předměty, které by mohly zaujmout děti, ve skříňkách nad zařízením. Děti lezoucí na varnou desku se mohou vážně zranit.
- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru na místě, kde se používá zařízení.
- Děti nebo zdravotně postižené osoby s omezenou schopností by měli mít odpovědnou a kompetentní osobu, která je poučí o používání zařízení. Tato zodpovědná osoba by se měla ujistit, že mohou zařízení používat, aniž by ohrozili sebe nebo jiné osoby.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část zařízení, pokud to není výslovně doporučeno v návodu. Všechny ostatní servisní činnosti by měl provádět kvalifikovaný technik.
- K čištění indukční varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Nepokládejte na indukční varnou desku ani na ni nepouštějte těžké předměty.
- Na indukční varnou desku nepokládejte žádné předměty.
- Nepoužívejte pánve se zubatými okraji ani netahejte pánev po povrchu indukčního skla, jelikož by mohlo dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani žádné abrazivní čisticí prostředky, jelikož by mohly poškrábat indukční sklo.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

## Návod k obsluze

**UPOZORNĚNÍ:** Zařízení a jeho přístupné části se během používání zahřívají.

Dávejte pozor, abyste se nedotkli varných prvků. Děti mladší 8 let by měly být drženy mimo dosah, pokud nejsou pod stálým dohledem.

- Toto zařízení mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud se nachází pod dohledem nebo byly poučeny o používání zařízení bezpečným způsobem a rozumí rizikům s tím spojeným.
- Děti si se zařízením nesmějí hrát. Čištění a údržbu zařízení nesmí provádět děti bez dozoru.

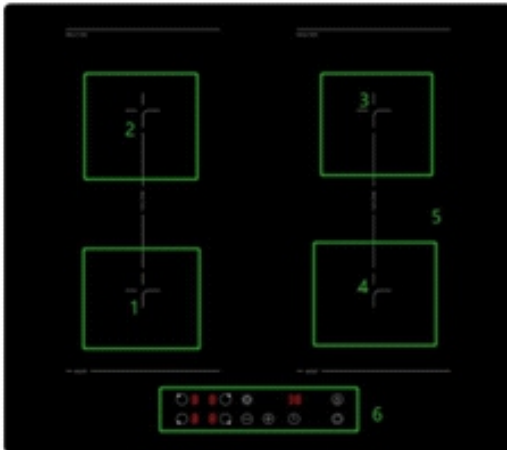
**UPOZORNĚNÍ:** Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte zařízení a následně plamen přikryjte, např. pokličkou nebo hasicí dekou.

**UPOZORNĚNÍ:** Nebezpečí požáru: neuchovávejte předměty na varných plochách.

**UPOZORNĚNÍ:** : Pokud je povrch prasklý, vypněte zařízení, abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem, v případě varného povrchu vyrobeného ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím.

## Přehled produktů

Pohled shora  
Model KPI 6045 HTH



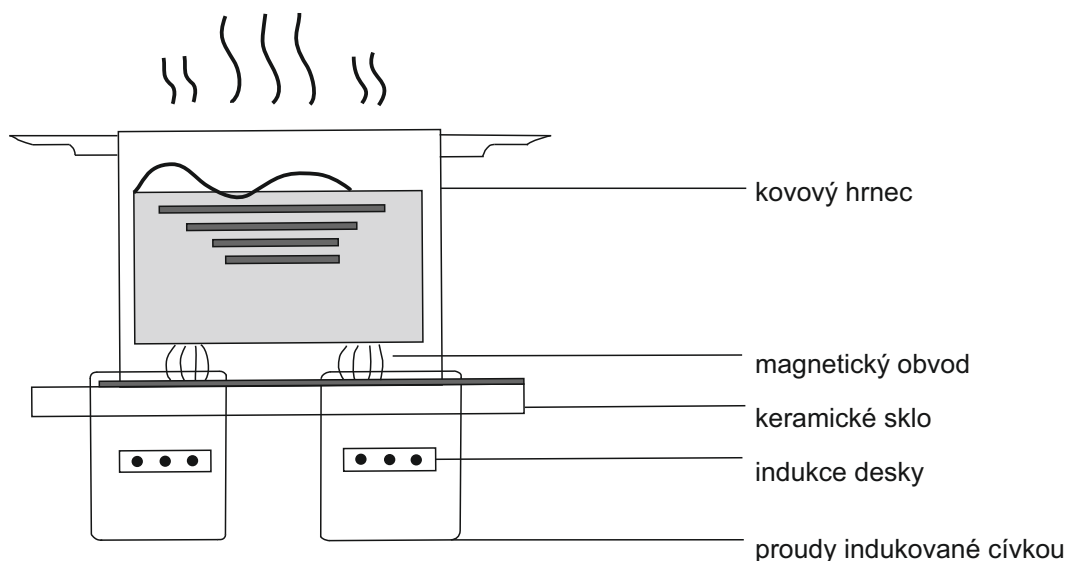
1. Indukční zóna max 2000W boost 2400W
2. Indukční zóna max 1600W boost 2000W
3. Indukční zóna max 2000W boost 2400W
4. Indukční zóna max 1600W boost 2000W
5. Skleněná deska
6. Ovládací panel

1. Ovládání výběru varné zóny
2. Časovač
3. Tlačítko uzamčení
4. Tlačítko zapnutí/vypnutí
5. Tlačítko nastavení úrovně výkonu
6. Osvětlení/manuální ovládání diges

## Návod k obsluze

### Pár slov o indukčním vaření

Indukční vaření je bezpečná, pokročilá, efektivní a ekonomická technologie vaření. Funguje na principu elektromagnetických vibrací generujících teplo přímo v nádobě, a ne přímo zahříváním skleněného povrchu. Sklo se zahřívá pouze proto, že jej zahřívá teplo nádoby.

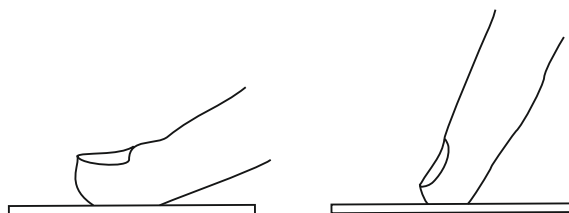


### Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tento návod a věnujte zvláštní pozornost části „Bezpečnostní upozornění“.
- Odstraňte ochrannou fólii, která se může nacházet na indukční varné desce.

### Použití dotykového ovládání

- Ovládací prvky reagují na dotyk, takže nemusíte používat silný stisk.
- Používejte polštářky prstů, ne špičku.
- Při každém zaregistrování dotyku uslyšíte zvukový signál.
- Ujistěte se, že jsou ovládací prvky vždy čisté, suché, a že je nezakrývá žádný předmět (např. nádobí nebo hadřík). Dokonce i tenká vrstva vody může ztížit ovládání ovládacích prvků.

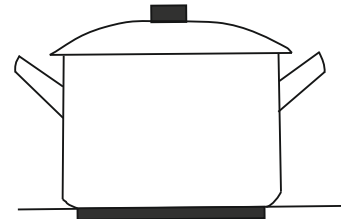




## Výběr odpovídajícího nádobí na indukci

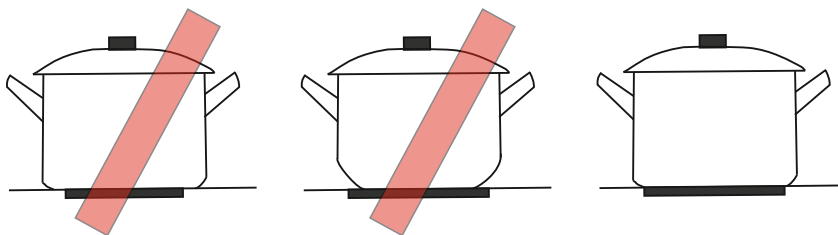
Používejte pouze nádobí se dnem vhodným pro indukční vaření. Hledejte symbol indukce na obalu nebo na dně nádobí.

- Zda je Vaše nádobí vhodné, můžete zkontrolovat provedením testu magnetem. Posuňte magnet směrem k základně nádoby. Pokud je přitahován, je nádobí vhodné pro indukci
- Pokud nemáte magnet

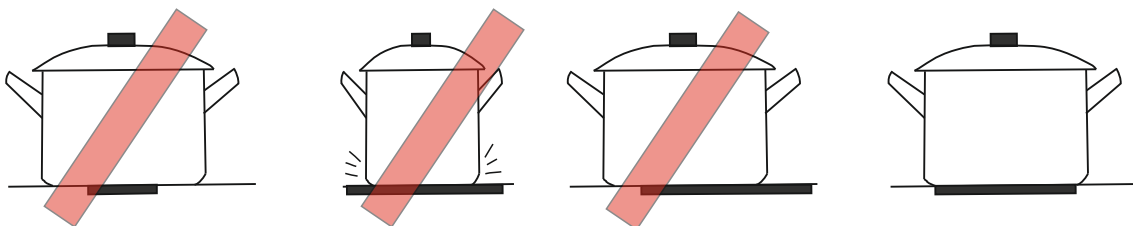


1. Nalijte trochu vody do hrnce, který chcete zkontrolovat.
2. Zapněte a počkejte 3 minuty, abyste zkontrolovali, zda se voda zahřívá.

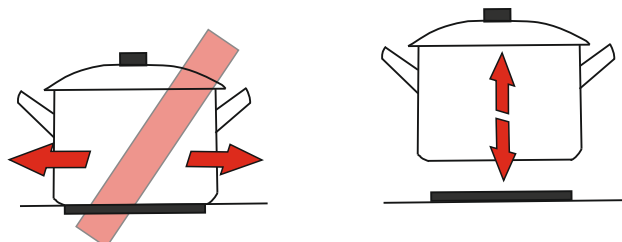
- Nádobí z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezavějící ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a keramické nádobí.



Ujistěte se, že dno hrnce je hladké, přiléhá rovně ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Hrnec vždy umístěte doprostřed varné zóny.




Hrnce vždy odstraňte z indukční varné desky zvednutím – neposouvejte je, jelikož by mohly poškrábat sklo.

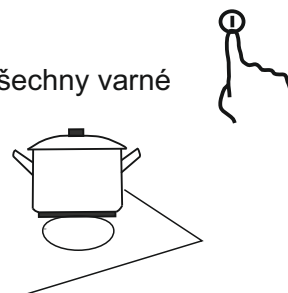


# Návod k obsluze

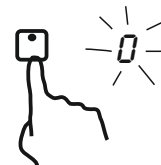
## Používání indukční varné desky

Chcete-li začít vařit

1. Dotkněte se vypínače ZAP./VYP  varná deska zobrazí - nebo -- pro všechny varné zóny
2. Umístěte vhodný hrnec na varnou zónu, kterou chcete použít.  
- Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.



3. Dotkněte se tlačítka výběru varné zóny, vedle tlačítka začne blikat indikátor 0



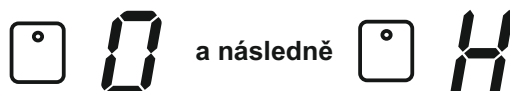
4. Nastavte úroveň výkonu, stiskem „-“, „+“.



Jakmile dokončíte vaření



1. Dotkněte se tlačítka výběru varné zóny, kterou chcete vypnout.
2. Vypněte varnou zónu dotykem „-“ a snížením na „0“.  
Ujistěte se, že displej varné zóny zobrazuje „0“ a následně „H“..



3. Vypněte celou varnou desku dotykem tlačítka "ZAP./VYP:".



Dejte pozor na horký povrch.

Indukční varná deska je vybavena senzorem zbytkového tepla – po dokončení procesu vaření a vypnutí indukční varné desky se objeví písmeno "H". Informuje, že varná zóna je horká a hrozí popálení. Písmeno "H" zmizí, jakmile povrch vychladne na bezpečnou teplotu.

Použitou a již chladící se varnou zónu lze využít jako funkci úspory energie:

Pokud chcete ohřát další hrnec, použijte ještě horkou zónu tím, že na ni postavíte hrnec.



## Funkce booster

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

### Aktivace funkce booster

- Stiskněte tlačítko výběru varné zóny, pro kterou chcete aktivovat funkci Booster
- Stiskněte tlačítko „+“, dokud se nezobrazí označení „P”  
Výkon varné zóny je maximalizován;  
Odpovídající displej výkonu ukazuje



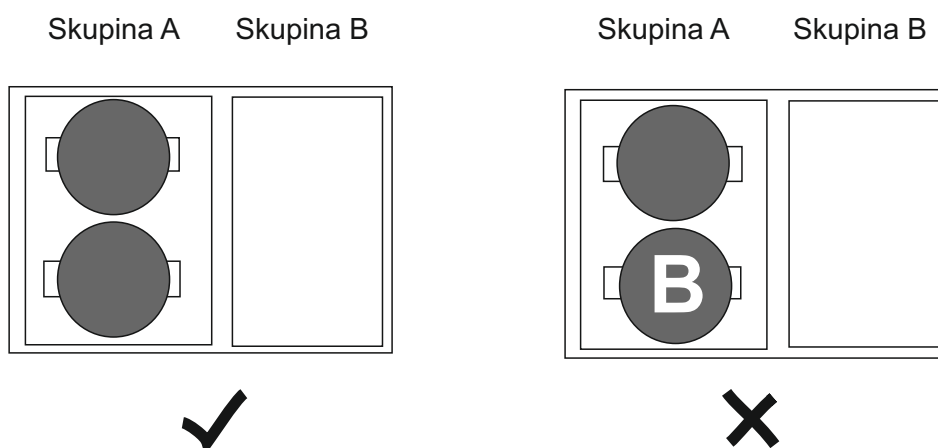
Po 5 minutách se funkce booster automaticky vypne a varná zóna se přepne zpět na stupeň výkonu 9.

### Zrušení funkce booster

-Pro vypnutí funkce booster a nastavení libovolné úrovně výkonu použijte tlačítko „-“.

### **i** Bezpečnostní omezení sítě pro funkci booster

V podstatě všechny varné zóny jsou vybaveny funkcí Booster. Varná deska je však rozdělena do dvou skupin s ohledem na rozložení výkonu. Není možné ovládat obě zóny skupiny pomocí funkce booster (viz obrázek). Pokud je funkce booster aktivována pro obě zóny, jsou automaticky provozovány na úrovni výkonu 9.

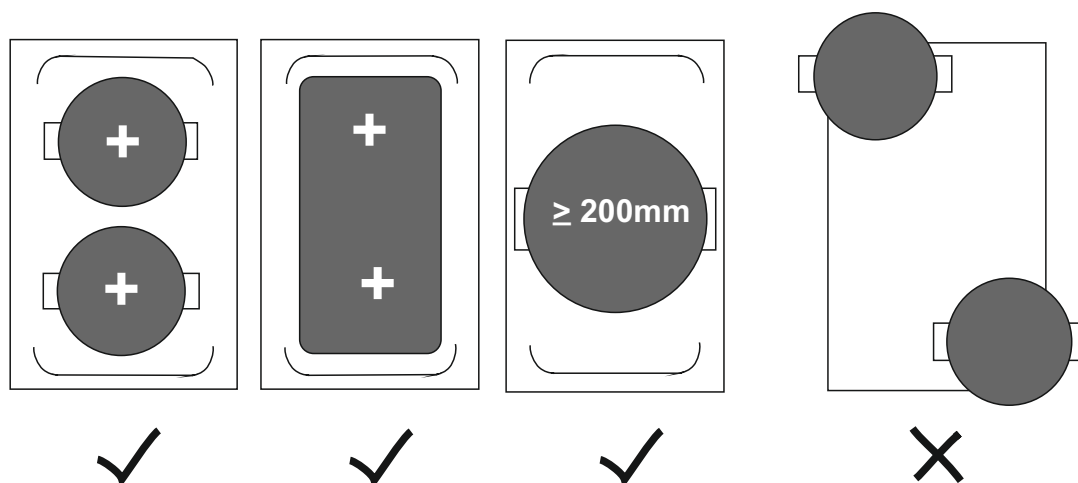


## Návod k obsluze

### Funkce flexibilní zóny

- Varná zóna 1 a 2 a varné zóny 3 a 4 tvoří dvě flexibilní zóny (Flex).  
Zóna Flex se skládá ze dvou nezávislých indukčních zón, které lze spojit do jedné velké zóny.
- Pokud v se případě spojení na jednu velkou zónu nádoba přesune zepředu dozadu (nebo naopak) v Flex zóně, nová poloha nádoby bude detekována automaticky.  
Úroveň výkonu zóny, na které byla nádoba původně umístěna, je zachována a část, kterou nádoba nezakrývá, je automaticky vypnuta.
- Důležité upozornění: V režimu Flex zóny musí být nádoba umístěna ve středu zóny tak, aby byly obě zóny rovnoměrně pokryty.

Příklady vhodného a nevhodného rozmístění nádobí:

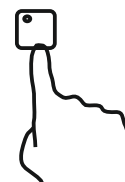


### Používání jako jedné velké zóny

- Chcete-li zapnout Flex zónu, stiskněte současně dvě tlačítka pro výběr varné zóny (současným dotykem dvou tlačítek na levé nebo pravé straně)  
Úroveň výkonu se nastavuje stejně jako u ostatních varných zón pomocí tlačítka „-/+“.

### Používání časovače

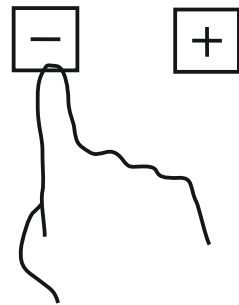
- Můžete nastavit, aby se jedna varná zóna po uplynutí nastavené doby automaticky vypnula.
- Časovač můžete nastavit až na 99 minut.



## Nastavení časovače s automatickým vypnutím jedné nebo více varných zón

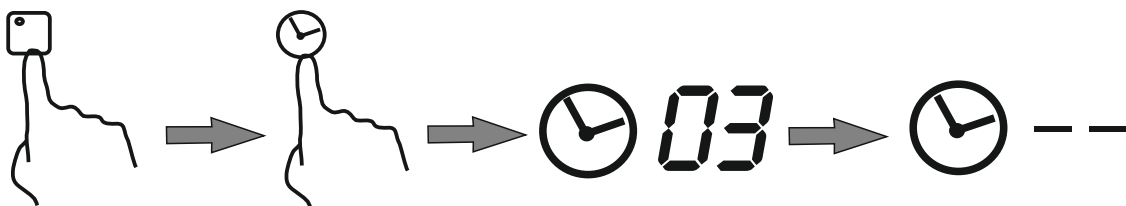
1. Dotkněte se tlačítka pro výběr varné zóny a nastavte výkon varné zóny.
2. Dotkněte se tlačítka časovače, indikátor časovače zobrazí „30“
3. Nastavte čas dotykem na „+“  
Tip: Jedním dotykem na tlačítko časovače „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte čas o 1 minutu.
4. Jakmile je čas nastaven, okamžitě se spustí odpočítávání a na displeji se zobrazí zbývající čas.

Pokud nastavený čas překročí 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.



### Zrušení časovače

Dotykem tlačítka pro výběr varné zóny a následným dotykem tlačítka „časovač“ zrušíte časovač a na displeji minut se zobrazí „--“.



**UPOZORNĚNÍ:** Vedle indikátoru úrovně výkonu se rozsvítí červená tečka, která označuje vybranou zónu.

Nastavení časovače pro vypnutí více varných zón

1. Pokud tuto funkci používá více než jedna varná zóna, indikátor časovače zobrazí nejnižší čas (např. nastavení zóny 1# na 3 minuty, nastavení zóny 2# na 6 minut, indikátor časovače bude zobrazovat „3“).
2. Po uplynutí doby vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne.

**UPOZORNĚNÍ:** Pokud chcete změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od kroku 1

### Uzamčení ovládacích prvků

- Můžete uzamknout ovládací prvky, abyste zabránili neúmyslnému použití (například nechtěnému zapnutí varné zóny dětmi).
- Pokud jsou ovládací prvky uzamčeny, všechny ovládací prvky kromě tlačítka ZAP./VYP. jsou deaktivovány.

## Návod k obsluze

Pro uzamčení ovládacích prvků



Stiskněte ovládání pro uzamčení tlačítek

Pro odemčení ovládacích prvků

1. Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá.
2. Stiskněte a podržte tlačítko uzamčení ovládání po dobu 3 sekund.




Pokud je varná deska uzamčena, všechny ovládací prvky jsou deaktivovány kromě ZAP./VYP., v nouzové situaci můžete indukční varnou desku vždy vypnout pomocí tlačítka ZAP./VYP., ale při další činnosti musíte varnou desku nejprve odemknout.

## Ovládání digestoře a osvětlení z indukční varné desky

**Funkce je dostupná v zařízeních vybavených systémem Connect 2H.**

1. Varná deska se třemi provozními režimy digestoře.

Po zapnutí indukční varné desky stisknutím tlačítka zapnutí **4**  (ve výchozím nastavení výkon 5) se digestoř automaticky spustí na rychlost 2. V tomto režimu je možné změnit výchozí rychlost. Pro tento účel, zatímco číslice indikující výkon varné desky bliká (tzn. do 3 sekund po zapnutí varné desky), použijte tlačítka „-“ nebo „+“ ke snížení nebo zvýšení výkonu varné desky. Po dalších 3 sekundách dochází k potvrzení nového výkonu.

Níže uvedená tabulka ukazuje, které stupně rychlosti digestoře odpovídají postupným nastavením výkonu indukční varné desky.

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

Po vypnutí indukční varné desky bude digestoř pokračovat v provozu po dobu 5 minut, než se digestoř vypne.

### **POZOR!**

Vzhledem k individuálním podmínkám prostředí se v automatickém režimu může digestoř spustit s jinou rychlostí, než je uvedeno v tabulce výše. V takové situaci lze rychlost nastavit ručně přímo na digestoři nebo v manuálním režimu na indukční varné desce.

## REŽIM 2: POLOAUTOMATICKÝ

Pokud digestoř pracuje v automatickém režimu, dotkněte se tlačítka osvětlení na indukční varné desce a poté se dotkněte +/- pro změnu rychlosti digestoře.

## REŽIM 3: RUČNÍ

Jakmile zapnete zařízení a dotknete se tlačítka osvětlení na indukční varné desce a poté „+“, digestoř se spustí, podržením tlačítka „+“ nebo „-“ změňte rychlost digestoře.

## 2. ČASOVAČ

Jakmile je digestoř v provozu, dotkněte se tlačítka osvětlení na indukční varné desce a poté se dotkněte tlačítka ČASOVAČ. Displej digestoře ve funkci ČASOVAČ začne blikat. Dotkněte se +/- na indukční varné desce a nastavte čas, po kterém se digestoř vypne. Potvrďte svůj výběr opětovným dotykem tlačítka ČASOVAČ

## 3. OSVĚTLENÍ DIGESTOŘE

Podržte tlačítka osvětlení digestoře po dobu 3 sekund, osvětlení digestoře se rozsvítí nebo zhasne.

## VAROVÁNÍ!

### Ochrana proti přehřátí

Instalovaný teplotní senzor je schopen sledovat teplotu uvnitř indukční varné desky. Jakmile je zjištěna nadměrná teplota, indukční varná deska automaticky přestane fungovat.

### Upozornění na zbytkové teplo

Jakmile je varná deska nějakou dobu v provozu, může se v ní nacházet zbytkové teplo. Písmeno „H“ Vás varuje, abyste se od ní drželi dál.

### Wytyczne dotyczące gotowania



Při smažení buďte opatrní, jelikož olej a tuk se velmi rychle zahřívají. Při velmi vysokých teplotách se olej a tuk samovolně vznítí, což představuje vážné riziko požáru.

## Návod k obsluze

### Nastavení výkonu

Níže uvedená nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, včetně typu pánve a množství ingrediencí. Experimentujte se svou indukční varnou deskou, abyste našli nastavení, které Vám nejlépe vyhovuje.

Nastavení výkonu	Popis
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>- jemné ohřívání malých množství pokrmů</li><li>- rozpouštění čokolády, másla a rychle se připalujících potravin</li><li>- jemné vaření</li><li>- pomalé zahřívání</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>- ohřívání</li><li>- rychlé vaření</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>- palačinky</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>- smažení</li><li>- vaření těstovin</li></ul>
9-b	<ul style="list-style-type: none"><li>- smažení na vysoký výkon</li><li>- fritování</li><li>- přivedení polévky k varu</li><li>- vaření vody</li></ul>



## Péče a čištění

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní nečistoty na skle (otisky prstů, stopy, skvrny od jídla nebo necukrové zbytky na skle)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte napájení varné desky.</li> <li>2. Naneste přípravek na čištění varných desek, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké!).</li> <li>3. Opláchněte a osušte čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou.</li> <li>4. Znovu zapněte napájení varné desky.</li> </ol>	<p>- Jakmile je napájení varné desky vypnuto, indikátor "horký povrch" nebude vidět, ale varná zóna může být stále horká! Buďte velmi opatrní.</p> <p>- Silné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/abrazivní čisticí prostředky mohou sklo poškrábat. Vždy si přečtěte štítek, abyste zjistili, zda je váš čisticí prostředek nebo čistič vhodný. Nikdy nenechávejte zbytky po čištění na varné desce: sklo by se mohlo ušpinit.</p>
Zbytky z vaření, roztopení a rozlití horkého cukru na sklo	<p>Okamžitě je odstraňte špachtlí, stěrkou nebo škrabkou vhodnou pro skleněné indukční varné desky, ale dávejte pozor na horké povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte napájení varné desky.</li> <li>2. Držte hranu nástroje pod úhlem a seškrábněte veškeré nečistoty nebo rozlitou tekutinu na chladné místo na varné desce.</li> <li>3. Všechny nečistoty nebo rozlitou tekutinu očistěte hadříkem nebo papírovou utěrkou.</li> <li>4. Postupujte podle kroků 2 až 4 pro „Každodenní nečistoty na skle“ výše.</li> </ol>	<p>Co nejdříve odstraňte skvrny od roztaveného a sladkého jídla nebo rozlití. Pokud je necháte vystydnout na sklo, může být obtížné je odstranit nebo dokonce trvale poškodit povrch skla.</p> <p>Riziko pořezání: Jakmile je kryt škrabky odstraněn, je velmi ostrý. Měla by být používána s maximální opatrností a vždy uložena bezpečně a mimo dosah dětí.</p>
Tekutina na ovládacím panelu	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte napájení varné desky.</li> <li>2. Očistěte rozlitou tekutinu.</li> <li>3. Očistěte oblast dotykového ovládacího panelu čistou, vlhkou houbou nebo hadříkem.</li> <li>4. Oblast úplně osušte papírovou utěrkou.</li> <li>5. Znovu zapněte napájení varné desky.</li> </ol>	<p>Varná deska může pípnout a vypnout se a dotykové ovládání nemusí fungovat, pokud se na něj nachází tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, že je oblast dotykového ovládacího panelu vytřena do sucha.</p>

## Rady a tipy

Problém	Možné příčiny	Co dělat
Varnou desku nelze zapnout.	Žádné napájení.	Ujistěte se, že je varná deska připojena k napájení a zapnutá. Zkontrolujte, zda ve Vašem domu nebo sousedství nedošlo k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém stále přetrvává, přivolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládání nereaguje.	Ovládací prvky jsou uzamčeny.	Odemkněte ovládací prvky. Pokyny naleznete v části „Používání indukční varné desky“.
Dotykové ovládání je obtížné.	Na povrchu panelu se může nacházet tenká vrstva vody nebo jste při dotyku ovládacích prvků použili pouze špičku prstu.	Ujistěte se, že je oblast dotykového ovládání suchá a dotýkáte se ovládacích prvků polštářky prstů.
Sklo je poškrábané.	Kuchyňské náčiní s drsnými hranami. Nevhodné, abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Použijte nádobí s rovným a hladkým dnem. Viz „Výběr správného nádobí“. Viz "Péče a čištění".
Některé pánve vydávají zvuky praskání nebo cvakání.	To může být způsobeno konstrukcí nádoby (vrstvy různých kovů vibrují různými způsoby).	Je to normální jev a nejedná se o závadu.
Indukční varná deska vydává tichý, bzučivý zvuk při použití na vysokou teplotu.	Je to způsobeno indukční technologií.	Je to normální jev, ale hluk by měl ustoupit nebo úplně zmizet, jakmile se sníží tepelný výkon.
Hluk ventilátoru vycházející z indukční varné desky.	Chladicí ventilátor zabudovaný v indukční varné desce se spustil, aby zabránil přehřátí elektroniky. Může pracovat i po vypnutí indukční varné desky.	Je to normální jev a nevyžaduje žádnou akci. Nevypínejte elektrické napájení indukční varné desky, dokud běží ventilátor.
Pánve se nezahřívají a nezobrazují se na displeji.	Indukční varná deska nedokáže rozpoznat nádobí, protože není vhodné pro indukční vaření. Indukční varná deska nedokáže detekovat nádobu, jelikož je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není správně vycentrována.	Použijte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz část „Výběr správného nádobí“. Umístěte hrnec doprostřed a ujistěte se, že dno odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnula, ozývá se zvuk a zobrazil se chybový kód (obvykle se střídá s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji během vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si chybová písmena a čísla, vypněte napájení indukční varné desky a kontaktujte kvalifikovaného technika.

## Zobrazení poruch a kontrola indukce

### Varná zóna

Pokud dojde k abnormalitě, indukční varná deska automaticky přejde do stavu ochrany a zobrazí příslušné kódy:

INDUKČNÍ VARNÁ DESKA		
Chyba	Možná příčina	Řešení
E0	Žádná nádoba, nádoba nesedí, porucha cívky	Automatické vypnutí po 1 minutě
E1	Napětí je příliš nízké (méně než 85 V)	Zkontrolujte napětí
E2	Napětí je příliš vysoké (vyšší než 285 V)	Zkontrolujte napětí
E3	Snímač varné plochy zapnutý/zkrat	Snižte výkon nebo vypněte
E4	IGBT senzor zapnutý/zkrat	Snižte výkon nebo vypněte
E5	Suché spalování, teplota topné plochy je příliš vysoká (přibližně 250°C)	Automatické vypnutí po 1 minutě
E6	IGBT přehřívání	Vypněte a zastavte ohřívání
E7	Snímač varné plochy nefunkční	Vypněte a zastavte ohřívání
E8	Chyba komunikace mezi deskou displeje a hlavní deskou	Vypněte a zastavte ohřívání

Výše uvedené je posouzení a kontrola běžných poruch. Abyste předešli nebezpečí a poškození indukční varné desky, nerozebírejte zařízení sami.

## Instalace

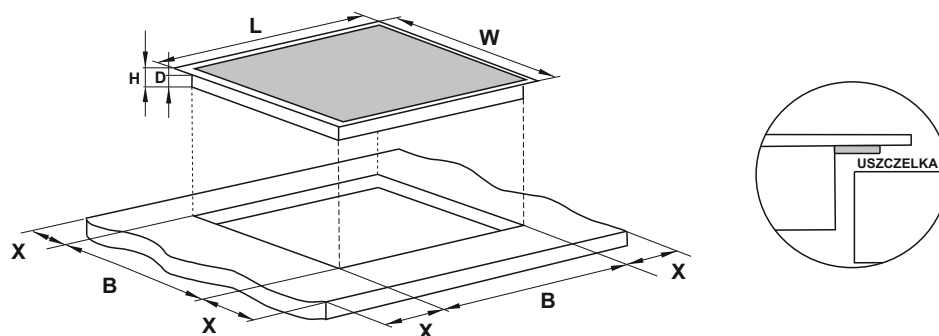
### Výběr instalačního nářadí

Vyřízněte pracovní plochu podle velikostí uvedených na výkresu.

Pro instalaci a použití ponechte kolem otvoru alespoň 5 cm volného prostoru.

Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 30 mm. Zvolte tepelně odolný materiál pracovní plochy, abyste se vyhnuli větším deformacím způsobeným sáláním tepla z varné zóny.

Jak je znázorněno níže:

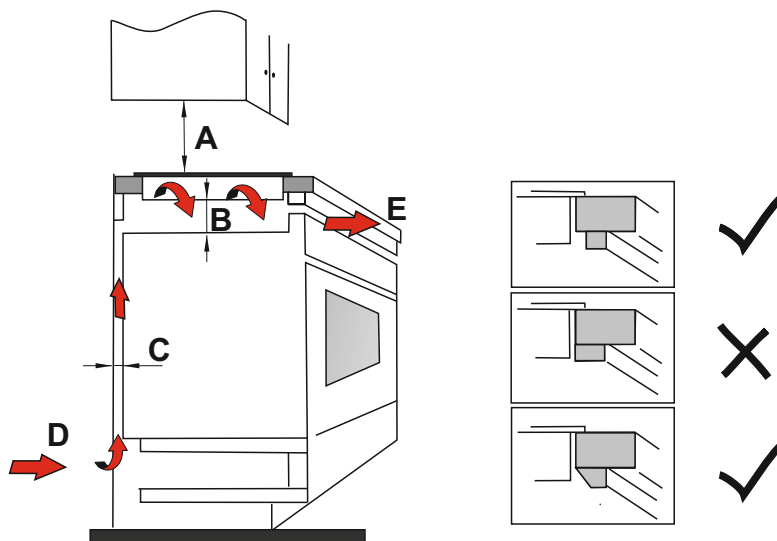


Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
KPI6045HTH	590	520	62	58	565	495	50 mini

## Návod k obsluze

V každém případě dbejte na to, aby byla indukční varná deska dobře větraná a aby nebyl ucpán vstup a výstup vzduchu. Ujistěte se, že je indukční varná deska v dobrém stavu. Jak je znázorněno níže.

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	vstup vzduchu	vývod vzduchu

### Před instalací varné desky se ujistěte že

- Pracovní plocha je rovná a žádné konstrukční prvky neomezují požadovaný prostor.
- Pracovní plocha je vykonána z tepelně odolného materiálu.
- Pokud je varná deska instalována nad troubou, má trouba vestavěný chladicí ventilátor.
- Instalace bude splňovat všechny požadavky na rozměry a platné normy a předpisy.
- Do pevné elektroinstalace je zabudován vhodný vypínač pro úplné odpojení od síťového napájení, instalován a umístěn v souladu s místními elektroinstalačními předpisy a předpisy ohledně kabeláže.

Jistič musí být schváleného typu a musí poskytovat vzduchovou mezeru 3 mm na všech pólech (nebo na všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní předpisy pro elektroinstalaci umožňují tuto odchylku v požadavcích)

- Vypínač bude uživateli varné desky snadno dostupný
- V případě pochybností ohledně instalace se prosím obraťte na místní úřady a předpisy
- Na povrchy stěn obklopujících varnou desku používáte tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (jako jsou keramické dlaždice).

### **Ujistěte se po instalaci varné desky že:**

- Síťový kabel není přístupný přes dvířka skříněk nebo zásuvky.
- K základně varné desky je zajištěn dostatečný přívod čerstvého vzduchu.
- Pokud je varná deska instalována nad zásuvkou nebo skříňkou, je pod základnou varné desky instalována tepelná bariéra.
- Vypínač je uživateli snadno dostupný

### **Poznámky**

1. Indukční varnou desku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Nikdy neprovádějte tuto činnost sami.
2. Varná deska by neměla být instalována přímo nad myčkou, lednicí, mrazničkou, pračkou nebo sušičkou prádla, jelikož vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varná deska by měla být instalována tak, aby poskytovala lepší vyzařování tepla pro zvýšení její spolehlivosti.
4. Stěna a zahřívající se oblast nad povrchem desky musí být odolné vůči teplu.
5. Aby nedošlo k poškození, musí být prokládací vrstva a lepidlo tepelně odolné

### **Připojení varné desky k elektrické síti**

Varnou desku smí připojit k elektrické síti pouze osoba s příslušnou kvalifikací. Před připojením varné desky k elektrické síti zkontrolujte, zda:

1. Domácí elektroinstalace je vhodná pro spotřebu elektrické energie varné desky.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku
3. Průřezy napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku.

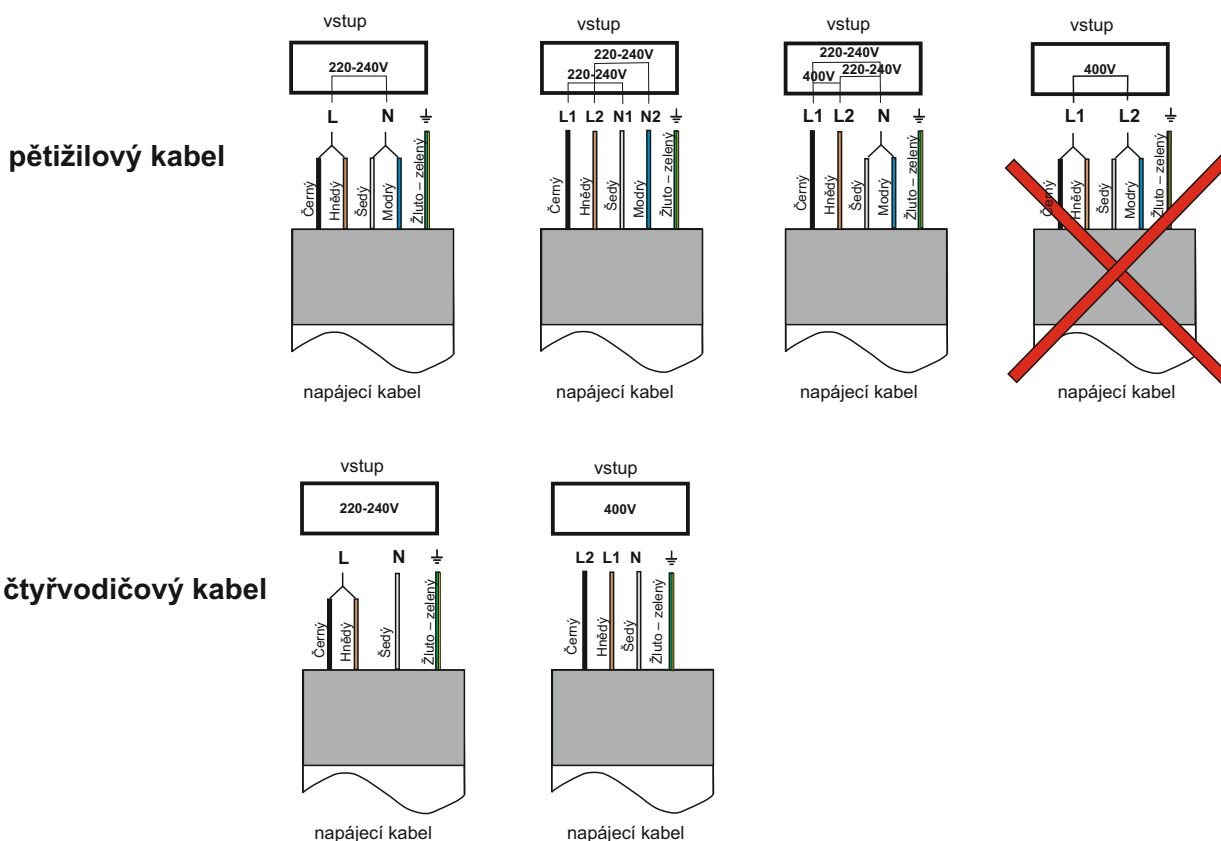
K připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce ani odbočovací zařízení, jelikož mohou způsobit přehřátí a požár.

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

Ověřte si u elektrikáře, zda je elektroinstalace vašeho domu vhodná bez úprav. Změny smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

## Návod k obsluze

Napájení musí být připojeno podle příslušné normy nebo pomocí jednopólového jističe. Způsob připojení je znázorněn níže.



- Pokud je kabel poškozen nebo je třeba jej vyměnit, musí tuto činnost provést kvalifikovaná osoba, nebo servisní pracovník s použitím vhodných nástrojů, aby se předešlo nehodám.
- Pokud je zařízení připojeno přímo k elektrické síti, nainstalujte vícepólový jistič s minimální vzdáleností 3 mm mezi kontakty.
- Kvalifikovaná osoba musí při instalaci zajistit, aby bylo provedeno správné elektrické připojení, a aby bylo v souladu s bezpečnostními předpisy.
- Kabel nesmí být ohnutý nebo stlačený.
- Kabel smí pravidelně kontrolovat a vyměňovat pouze autorizovaní technici.



**LIKVIDACE:** Tento výrobek by neměl být likvidován společně s nestríděným komunálním odpadem. Takový odpad je nutné sebrat odděleně za účelem zvláštního zpracování.

Toto zařízení je označeno v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EC o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (WEEE). Zajištěním správné likvidace tohoto zařízení pomůžete předcházet možnému poškození životního prostředí a lidského zdraví, ke kterému by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Symbol na výrobku znamená, že s ním nelze zacházet jako s domovním odpadem. Odnešte jej na sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Toto zařízení vyžaduje specializovanou likvidaci odpadu. Další informace týkající se zpracování, obnovy a recyklace tohoto produktu vám poskytne místní úřad, společnost zabývající se likvidací domovního odpadu nebo obchod, ve kterém jste produkt zakoupili. Pro podrobnější informace o zacházení, obnově a recyklaci tohoto výrobku se obraťte na místní úřad, službu pro likvidaci domovního odpadu nebo na obchod, kde jste výrobek zakoupili.

Dobrý deň

Stali ste sa používateľmi varnej dosky najnovšej generácie.

Táto varná doska bola navrhnutá a vyrobená špeciálne tak, aby spĺňala vaše očakávania a stala sa súčasťou moderne zariadenej kuchyne.

Moderné dizajnové riešenia, ktoré sa v nej uplatnili, a použitie najnovších výrobných technológií zabezpečujú jej vysokú funkčnosť a estetiku.

Pred inštaláciou varnej dosky si pozorne prečítajte tento návod. Pomôže vám to vyhnúť sa nesprávnej inštalácii a prevádzke varnej dosky.

Veríme, že z používaním varnej dosky od našej spoločnosti budete spokojní.

# Používateľská príručka

Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod. Odporúčame vám, aby ste si tento návod uschovali na bezpečnom mieste pre budúce použitie.

Model	Varná zóna	Príkion (W)	Veľkosť balenia (mm)
KPI 6045 HTH	4 indukčné zóny	7200	650*570*130

## Bezpečnostné upozornenia

Vaša bezpečnosť je pre nás prvoradá. Pred použitím varnej dosky si prečítajte tieto informácie. Inštalácia

### Inštalácia

- Pred inštaláciou alebo používaním indukčnej varnej dosky si pozorne prečítajte tieto pokyny

### Riziko úrazu elektrickým prúdom

- Úpravy domácej elektrickej inštalácie smie vykonávať len kvalifikovaný elektrikár.
- Je nevyhnutné a povinné pripojiť vhodný uzemňovací systém.
- V opačnom prípade môže dôjsť k úrazu alebo k smrti elektrickým prúdom

### Nebezpečenstvo porezania

- Pozor na ostré hrany.
- Nedodržanie opatrnosti môže mať za následok poranenie alebo porezanie.

### Dôležité bezpečnostné pokyny

- Na spotrebič nikdy neumiestňujte žiadne horľavé materiály alebo výrobky.
- Tieto informácie poskytnite osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, tento spotrebič musí byť nainštalovaný v súlade s týmto návodom na inštaláciu.
- Indukčnú varnú dosku môže správne nainštalovať a uzemniť len osoba s príslušnou kvalifikáciou.
- Indukčná varná doska by mala byť pripojená k obvodu, ktorý obsahuje vypínač na zabezpečenie úplného odpojenia od elektrickej siete.
- Nesprávna inštalácia spotrebiča môže spôsobiť neplatnosť akýchkoľvek záručných alebo pozáručných nárokov.

### Prevádzka a údržba

Riziko úrazu elektrickým prúdom

- Nevarte na poškodenej indukčnej varnej doske (prasknutej alebo zlomenej). Ak povrch indukčnej varnej dosky praskne alebo sa rozbije, okamžite odpojte spotrebič od elektrickej siete a kontaktujte servisné oddelenie.
- Pred čistením alebo údržbou odpojte indukčnú varnú dosku od elektrickej siete.
- V opačnom prípade môže dôjsť k úrazu alebo k smrti elektrickým prúdom.

### Nebezpečenstvo pre zdravie

Indukčná varná doska KPI6045HTH spĺňa normy elektromagnetickej bezpečnosti.



## Nebezpečenstvo spôsobené horúcim povrchom

- Počas používania sa ľahko prístupné časti tohto spotrebiča zahrejú natoľko, že môžu spôsobiť popáleniny.
- Nedovoľte, aby sa vaše telo, oblečenie alebo akýkoľvek iný predmet okrem vhodného náčinia dostal do kontaktu s indukčným sklom, kým povrch nevychladne.
- Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, by sa nemali klásť na povrch varnej dosky, pretože sa môžu zahriať.
- Deti držte mimo dosahu varnej dosky.
- Rukoväte hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrncov nevyčnievajú mimo varných zón, na ktorých sa nachádzajú. Udržujte rukoväte mimo dosahu detí.
- V opačnom prípade môže dôjsť k popáleniu.

## Dôležité bezpečnostné pokyny

- Nikdy nenechávajte spotrebič zapnutý bez dozoru. Vo výnimočných prípadoch varenie spôsobí dym a olejové škvrnky, ktoré sa môžu vznietiť.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič ako pracovnú plochu alebo odkladaciu plochu.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani náradie.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na vykurovanie miestnosti.
- Varné zóny a varnú dosku po použití vždy vypínajte spôsobom opísaným v tomto návode (t. j. pomocou dotykových tlačidiel).
- Nedovoľte deťom, aby sa so spotrebičom hrali, sedeli na ňom, stáli na ňom alebo naň lezli.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte predmety, ktoré by mohli deti zaujímať. Deti ležúce na varnú dosku, si môžu spôsobiť vážne poranenia.
- Nenechávajte deti samé alebo bez dozoru na mieste, kde sa spotrebič používa.
- Deti alebo zdravotne znevýhodnené osoby s obmedzenou schopnosťou by mali mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o používaní spotrebiča. Táto zodpovedná osoba by sa mala presvedčiť, že dokážu spotrebič používať bez toho, aby ohrozili seba alebo iné osoby.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, pokiaľ k tomu nie sú v návode na použitie uvedené osobitné pokyny. Všetky ostatné servisné práce by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie indukčnej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na indukčnú varnú dosku neumiestňujte, ani na ňu nepúšťajte ťažké predmety.
- Na indukčnú varnú dosku nestavajte žiadne predmety.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými hranami ani neťahajte panvicu po povrchu indukčného skla, pretože to môže spôsobiť poškrabanie skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani žiadne drsné čistiace prostriedky, pretože môžu poškrabať indukčné sklo.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

## Používateľská príručka

**VAROVANIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú.

Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov držte mimo dosahu spotrebiča, pokiaľ nie sú pod stálym dohľadom.

- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú príslušným rizikám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu spotrebiča nesmú vykonávať deti bez dozoru.

**VAROVANIE:** Varenie na sporáku s tukom alebo olejom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom plameň zakryte napr. pokrievkou alebo protipožiarnou dekou

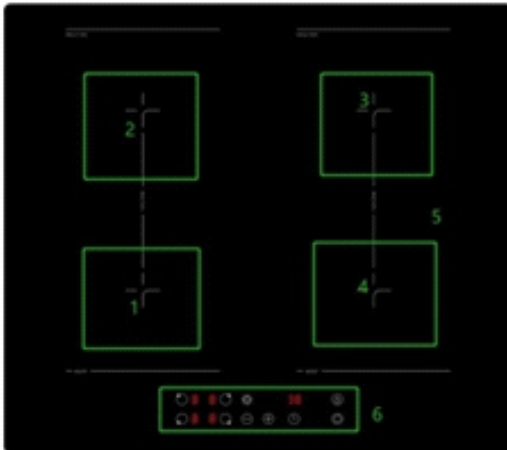
**VAROVANIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Neodkladajte predmety na varné plochy.

**VAROVANIE:** Ak je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom, v prípade varného povrchu zo sklokeramiky alebo podobného materiálu, ktorý chráni časti pod napätím.

## Prehľad výrobkov

Pohľad zhora

Model KPI 6045 HTH

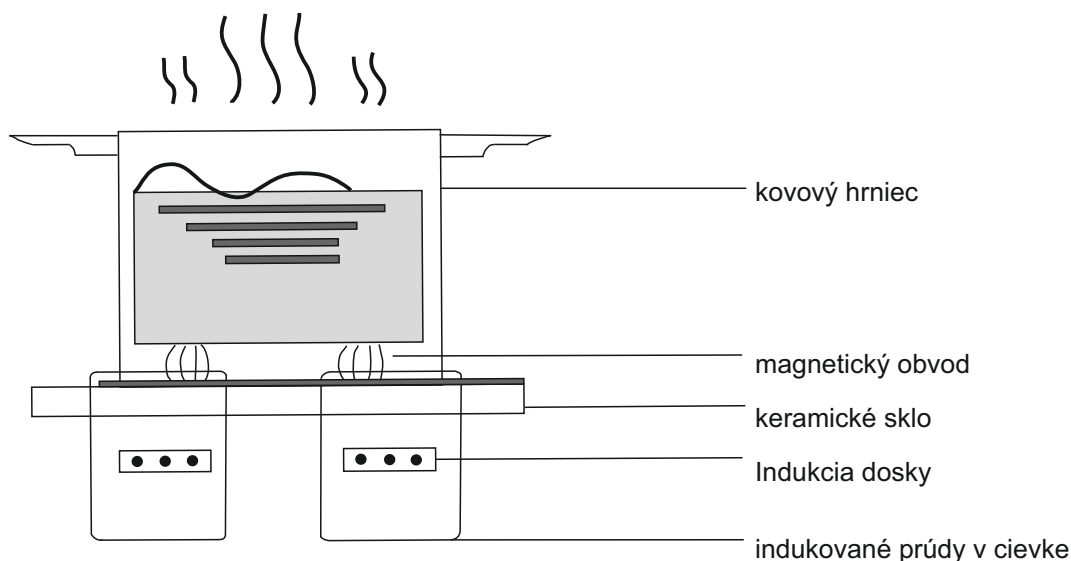


1. Indukčná zóna max.  
2000 W, boost 2400 W
2. Indukčná zóna max.  
1600 W, boost 2000 W
3. Indukčná zóna max.  
2000 W, boost 2400 W
4. Indukčná zóna max.  
1600 W, boost 2000 W
5. Sklenená doska
6. Ovládací panel

1. Ovládanie výberu zóny
2. Časovač
3. Tlačidlo uzamknutia
4. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
5. Tlačidlo nastavenia úrovne výkonu -/+
6. Svetlo/manuálne ovládanie odsávača pár

## Niekoľko slov o indukčnom varení

Indukčné varenie je bezpečná, moderná, efektívna a úsporná technológia varenia. Funguje na princípe elektromagnetických vibrácií, ktoré generujú teplo priamo vo varnej nádobe, a nie ohrievaním skleneného povrchu. Sklo sa zahrieva len vďaka tomu, že sa zahrieva teplom z používaného riadu (napr. hrncov).

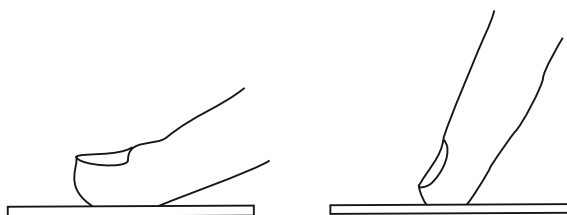


### Pred použitím vašej novej indukčnej varnej dosky

- Prečítajte si tento návod na použitie a venujte osobitnú pozornosť časti "Bezpečnostné upozornenia".
- Odstráňte všetky ochranné fólie, ktoré sa ešte môžu nachádzať na indukčnej varnej doske.

### Používanie dotykového ovládania

- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, takže ich nemusíte silno stláčať.
- Používajte končeky prstov, nie špičky prstov.
- Pri každom zaregistrovaní dotyku budete počuť pípnutie.
- Dbajte na to, aby boli ovládacie prvky vždy čisté, suché a aby ich nezakrýval žiadny predmet (napríklad riad alebo handra). Aj tenká vrstva vody môže sťažiť ovládanie ovládacích prvkov.



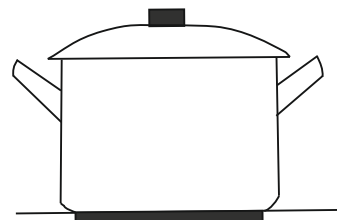
## Výber správneho indukčného riadu

Používajte len riad s dnom vhodným na indukčné varenie.

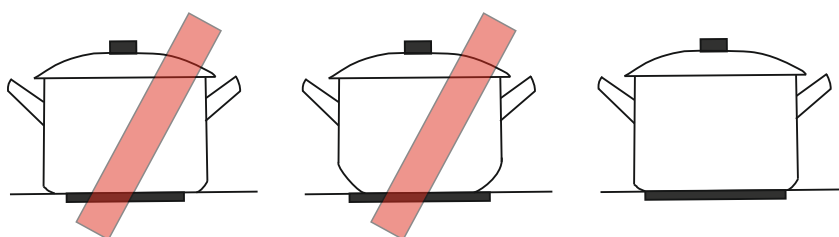
Na obale alebo na dne riadu hľadajte symbol indukcie.

To, či je váš riad vhodný, môžete skontrolovať vykonaním magnetického testu. Posuňte magnet smerom k základni kuchynského riadu.

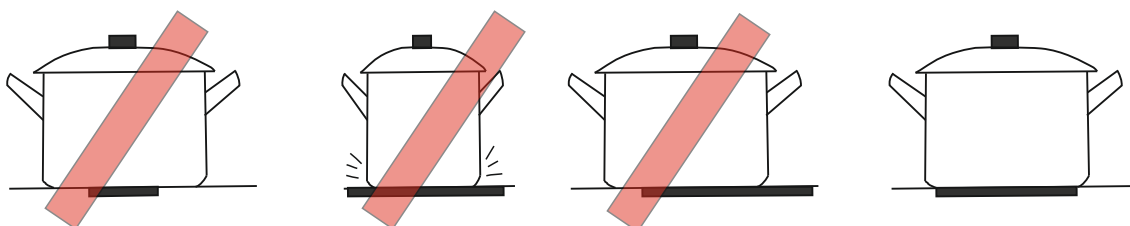
Ak sa priťahuje, riad je vhodný na indukciu.



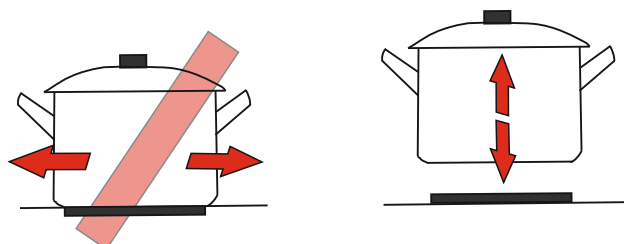
- Ak nemáte magnet:
  1. Do hrnca, ktorý chcete otestovať, nalejte trochu vody.
  2. Zapnite a počkajte 3 minúty, aby ste skontrolovali, či sa voda zohrieva.
- Riad z nasledujúcich materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a keramický riad.



Uistite sa, že dno hrnca je hladké, plocho prilieha k sklu a je rovnako veľké ako varná zóna. Hrnec vždy umiestnite do stredu varnej zóny.



Hrnce z indukčného variča vždy zdvíhajte - nepremiestňujte ich, pretože môžu poškríbať sklo.



# Používateľská príručka

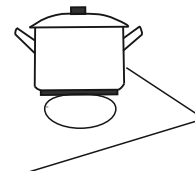
## Používanie indukčnej varnej dosky

Spustenie varenia

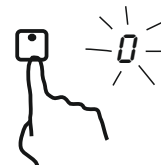
1. Dotknite sa vypínača ZAP./VYP. ① varná doska zobrazí - alebo -- pre všetky varné zóny.



2. Na varnú zónu, ktorú chcete používať, umiestnite vhodný hrniec.  
- Uistite sa, že dno hrnca a povrch varnej zóny sú čisté a suché.



3. Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, keď tlačidlo začne blikať indikátor 0.



4. Nastavte úroveň výkonu dotknutím sa „-“, „+“.



Po dokončení varenia



1. Dotknite sa tlačidla na výber varnej zóny, ktoré chcete vypnúť.

2. Vypnite varnú zónu dotknutím sa na „-“ a znížením na "0".

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



3. Vypnite celú varnú dosku dotknutím sa tlačidla "ZAP./VYP.".



Dávajte pozor na horúce povrchy

Indukčná varná doska je vybavená snímačom zvyškového tepla - po ukončení varenia a vypnutí indukčnej varnej dosky sa zobrazí písmeno "H". To znamená, že varná zóna je horúca a hrozí nebezpečenstvo popálenia. Písmeno "H" zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu.

Už použitú a chladnúcu varnú zónu môžete používať na funkciu šetrenia energie



Ak chcete ohriať ďalší hrniec, použite ešte horúcu zónu tak, že na ňu položíte hrniec.

## Funkcia Booster

S funkciou Booster môžete maximalizovať výkon varnej zóny na 5 minút.

### Zapnutie funkcie booster

- Stlačením tlačidla vyberte varnú zónu, pre ktorú chcete aktivovať funkciu Booster

- Stláčajte tlačidlo "+", kým sa nezobrazí znak "P"

Výkon varnej zóny sa maximalizuje;

Na displeji sa zobrazí príslušný výkon



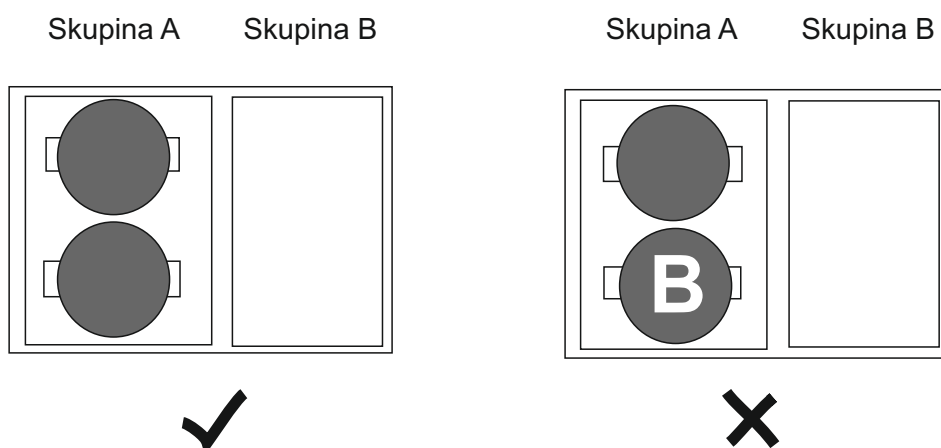
Po 5 minútach sa funkcia Booster automaticky zastaví a varná zóna sa prepne späť na úroveň výkonu 9

### Vypnutie funkcie booster

-Ak chcete vypnúť funkciu booster a nastaviť ľubovoľný stupeň výkonu, použite tlačidlo „-“.

### Bezpečnostné obmedzenie siete pre funkciu booster

V zásade sú všetky varné zóny vybavené funkciou booster. Varná doska je však rozdelená do dvoch skupín kvôli rozdeleniu výkonu. Prevádzka oboch skupinových zón pomocou funkcie booster nie je možná (pozri obrázok). Ak je funkcia booster aktívna pre obe zóny, sú automaticky prevádzkované na výkonovom stupni 9.

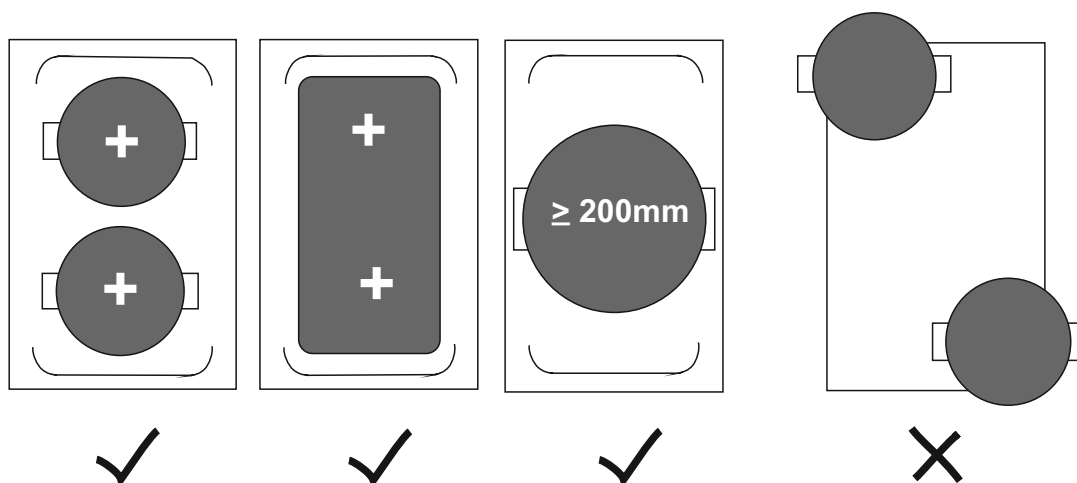


# Používateľská príručka

## Funkcia flexibilnej zóny

- Varné zóny 1 a 2 a varné zóny 3 a 4 tvoria dve flexibilné zóny (Flex). Zóna Flex sa skladá z dvoch nezávislých indukčných zón, ktoré možno spojiť do jednej veľkej zóny.
- Ak sa počas prevádzky ako jedna veľká zóna presunie varný riad z prednej do zadnej časti (alebo naopak) v rámci flexibilnej (Flex) zóny, nová poloha sa rozpozná automaticky. Úroveň výkonu zóny, v ktorej bol pôvodne umiestnený riad, sa zachová a časť, ktorá nie je pokrytá riadom, sa automaticky vypne.
- Dôležité upozornenie: Pri prevádzke flexibilnej zóny musí byť riad umiestnený v strede zóny tak, aby boli obe zóny rovnomerne pokryté.

Príklady vhodného a nevhodného umiestnenia varného riadu:



## Použitie ako jedna veľká zóna

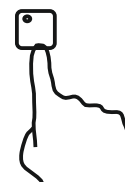
Ak chcete aktivovať Flex zónu, stlačte súčasne dve tlačidlá voľby varnej zóny (súčasným dotykom dvoch tlačidiel vľavo alebo vpravo).

Stupeň výkonu sa nastavuje rovnako ako pri ostatných varných zónach pomocou tlačidla „-/+“.

## Používanie časovača

Časovač môžete nastaviť tak, aby po uplynutí nastaveného času automaticky vypol jednu varnú zónu.

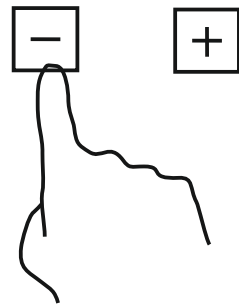
Časovač môžete nastaviť až na 99 minút.





## Nastavenie časovača s automatickým vypnutím jednej alebo viacerých varných

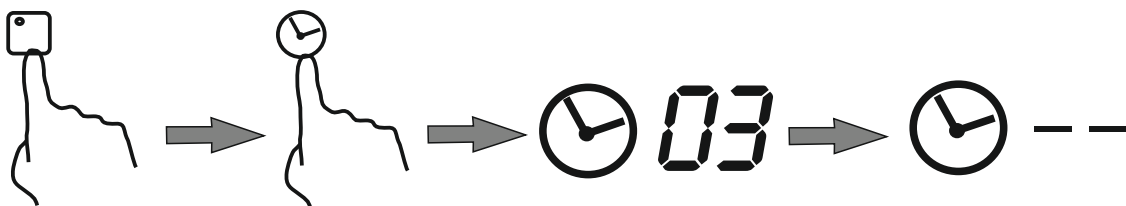
1. Dotknite sa tlačidla voľby varnej zóny, nastavte prevádzkový výkon varnej zóny.
2. Dotknite sa tlačidla časovača, na ukazovateli časovača sa zobrazí "30".
3. Nastavte čas dotykom tlačidla "+" "-"  
Poznámka: Dotknite sa raz tlačidla "-" alebo "+" časovača sa čas zníži alebo zvýši o 1 minútu.
4. Po nastavení času sa okamžite spustí odpočítavanie a na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.



Ak nastavený čas presiahne 99 minút, časovač sa automaticky vráti na 0 minút.

### Zrušenie časovača

Dotknutím sa tlačidla výberu varnej zóny a následným dotknutím tlačidla "časovač" sa časovač zruší a na displeji sa zobrazí "--".



**POZOR** Vedľa indikátora úrovne výkonu sa rozsvieti červená bodka, ktorá označuje zvolenú zónu.

Nastavenie časovača na vypnutie viac ako jednej zóny

1. Ak túto funkciu používa viac ako jedna varná zóna, ukazovateľ časovača zobrazí najnižší čas (napr. nastavenie zóny 1# na 3 minúty, nastavenie zóny 2# na 6 minút, ukazovateľ časovača zobrazí "3").
  2. Po uplynutí času varenia sa príslušná zóna automaticky vypne.
- POZOR:** Ak chcete zmeniť čas po nastavení časovača, musíte začať od kroku 1.

### Uzamknutie ovládacích prvkov

- Ovládacie prvky môžete uzamknúť, aby ste zabránili ich neúmyselnému použitiu (napríklad náhodnému zapnutiu varných zón deťmi).
- Keď sú ovládacie prvky uzamknuté, všetky ovládacie prvky okrem tlačidla ZAP./VYP. sú deaktivované.

# Používateľská príručka

Pre uzamknutie ovládacích prvkov



Dotknite sa ovládacieho prvku uzamknutia klávesnice

Pre odmoknutie ovládacích prvkov




1. Uistite sa, že je indukčný varič zapnutý.
2. Dotknite sa tlačidla zámku ovládania a podržte ho 3 sekundy

Keď je varič v režime uzamknutia, všetky ovládacie prvky sú deaktivované okrem ZAP./VYP., v núdzovej situácii môžete varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla ZAP./VYP, ale pri ďalšej činnosti musíte varnú dosku najprv odomknúť.

## Ovládanie odsávača pár a osvetlenia z indukčnej varnej dosky

**Funkcia dostupná v spotrebičoch vybavených systémom Connect 2H.**

1. Indukčná varná doska s tromi režimami odsávača pár.

Keď sa indukčná varná doska spustí stlačením tlačidla napájania 4  (predvolené nastavenie je na výkon 5), automaticky sa spustí turbína odsávača pár v režime 2. V tomto režime je možné zmeniť predvolenú rýchlosť. Na tento účel, kým bliká číslica označujúca výkon varnej dosky (t. j. do 3 sekúnd po spustení varnej dosky), použijete tlačidlá "-" alebo "+" na zníženie alebo zvýšenie výkonu varnej dosky. Po ďalších 3 sekundách sa potvrdí nový výkon.

V nasledujúcej tabuľke je uvedené, ktoré stupne rýchlosti odsávača pár zodpovedajú postupným nastaveniam výkonu indukčnej varnej dosky.

Indukčná varná doska - max. výkon:	1~3	4~5	6~8	9~P
Stupeň rýchlosti odsávača pár	1	2	3	4

Po vypnutí indukčnej varnej dosky bude odsávač pár pokračovať v chode ešte 5 minút, kým sa turbína odsávača pár nevypne

### POZOR!

Vzhľadom na individuálne okolité podmienky sa v automatickom režime môže odsávač pár spustiť na iný prevodový stupeň, ako je deklarovany vo vyššie uvedenej tabuľke. V takejto situácii je možné prevodový stupeň zmeniť manuálne priamo na odsávači pár alebo v manuálnom režime na indukčnej varnej doske.

## Režim 2: POLOAUTOMATICKÝ REŽIM

Keď je odsávač pár v automatickom režime, dotknite sa tlačidla svetla na indukčnej varnej doske a potom sa dotknite tlačidla +/-, aby ste zmenili rýchlosť odsávača pár.

## Režim 3: MANUÁLNY

Keď zapnete spotrebič a dotknete sa tlačidla svetla na indukčnej varnej doske a potom „+“, odsávač pár sa spustí, podržte stlačené tlačidlo „+“ alebo „-“, aby ste zmenili rýchlosť odsávača pár.

## 2. ČASOVAČ:

Počas chodu odsávača pár sa dotknite tlačidla svetla na indukčnej varnej doske a potom tlačidla ČASOVAČ. Displej odsávača pár vo funkcii časovača začne blikať. Dotknite sa tlačidla +/- na indukčnej varnej doske a nastavte čas do vypnutia odsávača pár. Výber potvrdíte opätovným dotykom tlačidla ČASOVAČ.

## 3. OSVETLENIE ODSÁVAČA PÁR

Podržte tlačidlo osvetlenia odsávača pár stlačené 3 sekundy, osvetlenie odsávača pár sa zapne alebo vypne.

## VAROVANIA!

### Ochrana proti prehriatiu

Inštalovaný teplotný senzor dokáže monitorovať teplotu vo vnútri indukčného variča. Keď sa zistí nadmerná teplota, indukčný varič automaticky zastaví prevádzku.

### Upozornenie na zvyškové teplo

Keď je varič už nejaký čas v prevádzke, môže sa vo vnútri nachádzať zvyškové teplo. Písmeno "H" vás upozorňuje, aby ste sa k nemu nepribližovali.



Pri vyprážaní buďte opatrní, pretože olej a tuk sa veľmi rýchlo zahrievajú. Pri veľmi vysokých teplotách sa olej a tuk samovoľne vznietia, čo predstavuje vážne riziko požiaru.

# Používateľská príručka

## Nastavenia výkonu

Ponižšie ustanovenia sú jedyné wskazówkami. Dokladne ustanovenie bude závisieť od niekoľkých faktorov, v tomto prípade typu nádoby a množstva ingrediencií. Experimentuj s indukčnou sporákom, aby si našiel nastavenia, ktoré najviac Ti vyhovujú.

Nastavenie výkonu	Popis
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>- jemné ohrievanie malých množstiev potravín</li><li>- rozpúšťanie čokolády, masla a rýchlo sa spaľujúcich potravín</li><li>- jemné varenie</li><li>- pomalý ohrev</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>- ohrievanie</li><li>- rýchle varenie</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>- palacinky</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>- vyprážanie</li><li>- varenie cestovín</li></ul>
9-b	<ul style="list-style-type: none"><li>- vyprážanie na vysoký výkon</li><li>- fritovanie</li><li>- privedenie polievky do varu</li><li>- varenie vody</li></ul>

## Starostlivosť a čistenie

Co?	Ako?	Dôležité!
Každodenné znečistenie skla(odtlačky prstov, stopy, škvrnny od potravín alebo necukornaté zvyšky na skle).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite napájanie varnej dosky.</li> <li>2. Naneste čistiaci prostriedok na varnú dosku, kým je sklo ešte teplé (ale nie horúce!).</li> <li>3. Umyte a osušte čistou handričkou alebo papierovou utierkou.</li> <li>4. Opäť zapnite napájanie varnej dosky.</li> </ol>	<p>- Keď je napájanie varnej dosky vypnuté, nevidíte indikátor "horúci povrch", ale varné zóny môžu byť stále horúce! Dbajte na zvýšenú opatrnosť.</p> <p>- Silné umývačky riadu, niektoré nylonové drôtenky a silné/abrazívne čistiace prostriedky môžu sklo poškrabať. Vždy si prečítajte etiketu a skontrolujte, či je váš čistiaci prostriedok vhodný. Na varnej doske nikdy nenechávajte zvyšky čistiacich prostriedkov: sklo sa môže zafarbiť.</p>
Zvyšky z varenia, rozkúrenia a rozliatia horúceho cukru na sklo.	<p>Okamžite ich odstráňte špachtľou, stierkou alebo škrabkou vhodnou pre sklenené indukčné varné dosky, ale buďte opatrní s horúcimi povrchmi varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite napájanie varnej dosky.</li> <li>2. Držte okraj nástroja pod uhlom 30° a zoškrabte nečistoty alebo rozliatu nečistotu smerom k chladnému miestu na varnej doske.</li> <li>3. Nečistotu alebo rozliatu tekutinu vyčistite utierkou na riad alebo papierovou utierkou.</li> <li>4. Postupujte podľa vyššie uvedených krokov 2 až 4 pre "Denné škvrnny na skle".</li> </ol>	<p>Škvrnny po roztopených a sladkých potravinách alebo rozliatych potravinách odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na skle vychladnúť, môžu sa ťažko odstrániť alebo dokonca trvalo poškodiť povrch skla.</p> <p>Riziko porezania: Po odstránení krytu škrabky, je veľmi ostrá, používajte ju veľmi opatrne a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.</p>
Tekutina na panelu ovládania.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite napájanie varnej dosky.</li> <li>2. Rozliatu kvapalinu utrite</li> <li>3. Dotykovú oblasť ovládania utrite čistou vlhkou špongiou alebo handričkou.</li> <li>4. Utrite oblasť papierovou utierkou a to dosucha.</li> <li>5. Opäť zapnite napájanie varnej dosky.</li> </ol>	<p>Varná doska môže pípať a vypnúť sa a dotykové ovládacie prvky nemusia fungovať, ak je na nich tekutina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že oblasť dotykového ovládania je utretá do sucha</p>

## Tipy a triky

Problém	Možné príčiny	Čo treba urobiť
Panel sa nedá zapnúť.	Nie je aktívne napájanie.	Skontrolujte, či je varná doska zapojená a zapnutá. Skontrolujte, či nedošlo k výpadku elektrického prúdu vo vašej domácnosti alebo v okolí. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládanie nereaguje.	Ovládacie prvky sú zablokované.	Odomknite ovládacie prvky. Pokyny nájdete v časti "Používanie indukčnej varnej dosky".
Dotykové ovládanie sa ťažko ovláda.	Na povrchu panela môže byť tenká vrstva vody alebo pri dotyku ovládacích prvkov používate len špičku prsta.	Uistite sa, že je plocha dotykového ovládania suchá a dotknite sa ovládacích prvkov končekom prsta.
Sklo je poškrábané.	Kuchynský riad s drsnými hranami. Nevhodné, abrazívne prostriedky na umývanie riadu alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s rovným a hladkým dnom. Pozrite si časť "Výber správneho kuchynského riadu". Pozrite si časť "Starostlivosť a čistenie".
Niektoré panvice vydávajú praskajúci alebo cvakajúci zvuk.	Môže to byť spôsobené konštrukciou riadu (vrstvy rôznych kovov vibrujú odlišne).	Pre kuchynský riad je to normálne a neznamená to poruchu.
Indukčná varná doska vydáva pri používaní s vysokým výkonom ohrevu slabý bzučiaci zvuk.	Je to spôsobené indukčnou technológiou	Je to normálne, ale po znížení výkonu ohrevu by sa mal hluk utíšiť alebo úplne zmiznúť.
Hluk ventilátora vychádzajúci z indukčnej varnej dosky.	Zapol sa chladiaci ventilátor zabudovaný v indukčnej varnej doske, aby sa zabránilo prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v činnosti, aj keď je indukčná varná doska vypnutá.	Je to normálne a nie sú potrebné žiadne dodatočné opatrenia. Nevypínajte sieťové napájanie indukčnej varnej dosky, keď je ventilátor v prevádzke.
Panvice sa nezahrievajú a nezobrazujú sa na displeji.	Indukčná varná doska nedokáže rozpoznať panvicu, pretože nie je vhodná na indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže rozpoznať riad, pretože je príliš malý pre varnú zónu alebo nie je na nej správne vycentrovaný.	Používajte hrnce a panvice vhodné na indukčné varenie. Pozrite si časť "Výber vhodného kuchynského riadu". Kuchynský riad umiestnite do stredu a uistite sa, že dno riadu zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa neočakávane vyplí, zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí chybový kód (zvyčajne sa počas varenia strieda s jednou alebo dvoma číslicami).	Technická porucha.	Zapíšte si písmená a číslice chyby, vypnite napájanie indukčnej varnej dosky zo siete a kontaktujte kvalifikovaného technika.

## Zobrazenie poruchy a ovládanie indukcie

### Varná zóna

Ak sa vyskytne abnormalita, indukčná varná doska automaticky prejde do ochranného stavu a zobrazí príslušné kódy:

INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA		
Chyba	Možné príčiny	Náprava
E0	Nie je hrniec, hrniec neseďí, porucha cievky	Automatické vypnutie po 1 minúte
E1	Príliš nízke napätie (pod 85 V)	Skontrolujte napätie
E2	Napätie je príliš vysoké (vyššie ako 285 V)	Skontrolujte napätie
E3	Snímač vykurovacej plochy zapnutý/ skrat	Znížte výkon alebo vypnite
E4	Snímač IGBT zapnutý/ skrat	Znížte výkon alebo vypnite
E5	Suché spaľovanie, príliš vysoká teplota vykurovacieho povrchu (približne 250 °C)	Automatické vypnutie po 1 minúte
E6	Prehriatie IGBT	Vypnúť a zastaviť ohrev
E7	Snímač vykurovacej plochy nefunguje	Vypnúť a zastaviť ohrev
E8	Porucha komunikácie medzi zobrazovacou doskou a hlavnou doskou	Vypnúť a zastaviť ohrev

Vyššie uvedené je posúdenie a kontrola typických porúch. Aby ste predišli nebezpečenstvu a poškodeniu indukčného variča, spotrebič sami nerozoberajte

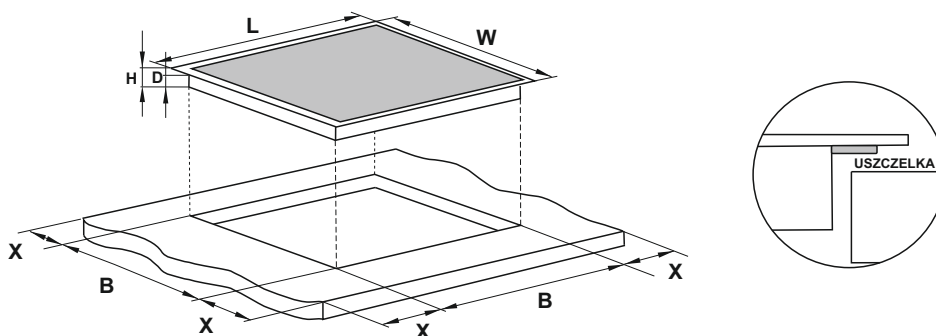
## Inštalácia

### Výber inštaláčného zariadenia

Vyrežte pracovnú plochu podľa rozmerov uvedených na výkrese.

Pri inštalácii a používaní musí byť okolo otvoru zachovaný voľný priestor minimálne 5 cm.

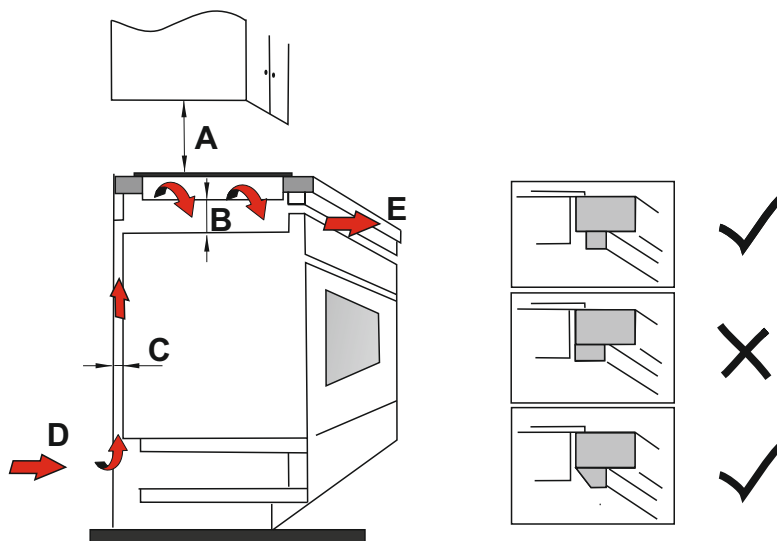
Uistite sa, že hrúbka pracovnej plochy je minimálne 30 mm. Zvoľte tepelne odolný materiál pracovnej plochy, aby ste zabránili veľkým deformáciám spôsobeným tepelným žiarením z varnej dosky. Ako je znázornené nižšie:



Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
KPI6045HTH	590	520	62	58	565	495	50 mini

## Používateľská príručka

V každom prípade sa uistite, že indukčný varič je dobre vetraný a že prívod a odvod vzduchu nie sú zablokované. Uistite sa, že indukčný varič je nainštalovaný správne. Ako je uvedené nižšie. Pozor: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad varnou doskou by mala byť aspoň 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	prívod vzduchu	výstup vzduchu

### Pred inštaláciou variča sa uistite, že

- Pracovná plocha je rovná a žiadny konštrukčný prvok neobmedzuje potrebný priestor.
- Pracovná plocha je vyrobená zo žiaruvzdorného materiálu.
- Ak je sporák nainštalovaný nad rúrou, uistite sa, že rúra má zabudovaný chladiaci ventilátor.
- Inštalácia bude v súlade so všetkými požiadavkami na rozmery a platnými normami a predpismi.

- V pevnej elektroinštalácii musí byť zabudovaný vhodný vypínač na zabezpečenie úplného odpojenia od elektrickej siete, ktorý je namontovaný a umiestnený v súlade s miestnymi predpismi a nariadeniami o elektroinštalácii.

Istič musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm vzduchovú medzeru na všetkých póloch (alebo vo všetkých aktívnych [fázových] vodičoch, ak miestny elektroinštalčný predpis umožňuje túto zmenu požiadaviek).

- Vypínač bude ľahko prístupný pre používateľa varnej dosky.
- V prípade pochybností o inštalácii sa poraďte s miestnymi stavebnými úradmi a predpismi.
- Na povrchoch stien okolo varnej dosky používate tepelne odolné a ľahko čistiteľné povrchové úpravy (napríklad keramické obklady).



### **Uistite sa, že po inštalácii varnej dosky:**

- k napájaciemu káblu nie je prístup cez dvierka skrinky alebo zásuvky.
- je zabezpečený dostatočný prívod čerstvého vzduchu k základni varnej dosky.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, pod základňou varnej dosky je nainštalovaná tepelná bariéra.
- Vypínač je pre používateľa ľahko prístupný.

### **Poznámky**

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technici. Obsluhu nikdy nevykonávajú sami.
2. Varnú dosku neinštalujte priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska by mala byť nainštalovaná tak, aby sa zabezpečilo lepšie vyžarovanie tepla, čím sa zvýši jej spoľahlivosť.
4. Stena a zóna nad povrchom varnej dosky musia byť odolné voči teplu.
5. Aby sa zabránilo poškodeniu, medzivrstva a lepidlo musia byť odolné voči teplu

### **Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti**

Varnú dosku smie k elektrickej sieti pripojiť len osoba s príslušnou kvalifikáciou. Pred pripojením k elektrickej sieti skontrolujte, či:

1. Domáca elektrická inštalácia je vhodná pre výkon, ktorý varná doska spotrebováva.
2. Napätie zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku
3. Prierez prívodného kábla vydrží zaťaženie uvedené na typovom štítku.

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

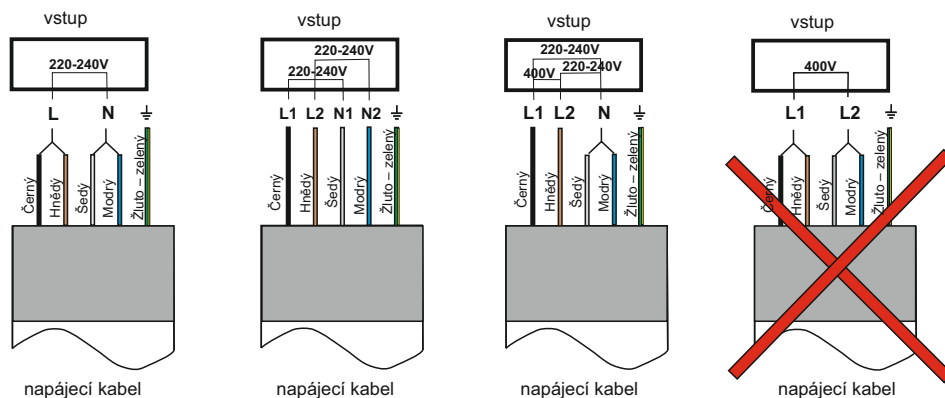
Napájací kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť položený tak, aby jeho teplota v žiadnom bode neprekročila 75 °C.

Overte si u elektrikára, či je domáca elektrická inštalácia vhodná pre spotrebič a to aj bez úprav, tejto inštalácie. Zmeny môže vykonávať len kvalifikovaný elektrikár.

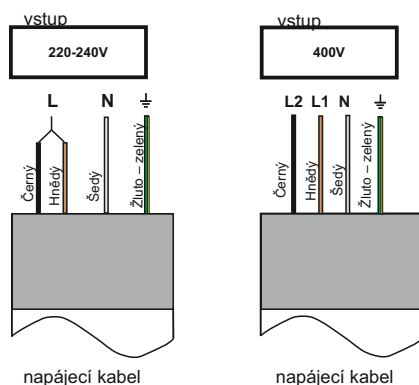
## Používateľská príručka

Napájací zdroj musí byť pripojený v súlade s príslušnou normou alebo pomocou jedнопólového ističa. Spôsob pripojenia je uvedený nižšie.

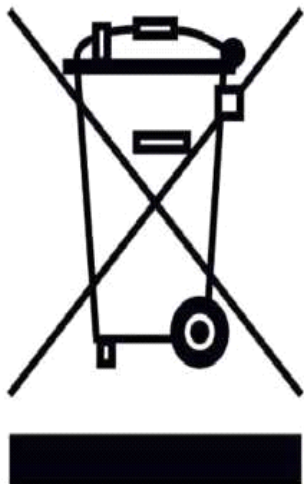
### pät'žilový kábel



### štvorvodičový kábel



- Ak je kábel poškodený alebo ho treba vymeniť, operáciu musí vykonať servisný pracovník s použitím vhodného náradia, aby sa predišlo nehodám.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalovaný viacpólový spínač s minimálnym otvorom medzi kontaktmi 3 mm.
- Kvalifikovaná osoba musí pri inštalácii zaistiť, aby bolo vykonané správne elektrické pripojenie, a aby bolo v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť ohnutý ani stlačený.
- Kábel smú pravidelne kontrolovať a vymieňať iba autorizovaní technici.



**LIKVIDÁCIA :** Tento výrobok nelikvidujte spolu s netriedeným komunálnym odpadom. Takýto odpad je potrebné zbierať oddelene na špeciálne spracovanie.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomáhate predchádzať prípadným škodám na životnom prostredí a ľudskom zdraví, ktoré by mohli vzniknúť v dôsledku nesprávnej likvidácie.

Symbol na výrobku označuje, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s bežným domovým odpadom. Musí sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Tento spotrebič si vyžaduje špecializovanú likvidáciu odpadu. Ďalšie informácie o spracovaní, zhodnotení a recyklácii tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zariadení na likvidáciu domového odpadu alebo v obchode, kde ste ho kúpili. Podrobnejšie informácie o spracovaní, zhodnotení a recyklácii tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zariadení na likvidáciu domového odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.

Szanowni Państwo

Staliście się Państwo użytkownikami najnowszej generacji płyty kuchennej. Płyta ta została zaprojektowana i wykonana specjalnie z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań i z pewnością będzie stanowić część nowoczesnie wyposażonej kuchni. Zastosowane w nim nowoczesne rozwiązania konstrukcyjne i użycie najnowszej technologii produkcji, zapewniają mu wysoką funkcjonalność i estetykę. Przed przystąpieniem do montażu płyty prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji. Dzięki temu unikną Państwo błędnej instalacji i obsługi płyty.

Życzymy satysfakcji i zadowolenia z wyboru płyty kuchennej naszej firmy.

# Instrukcja obsługi

Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania tego urządzenia. Zaleca się przechowywanie niniejszej instrukcji w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Model	Strefa gotowania	Moc (W)	Rozmiar opakowania (mm)
KPI 6045 HTH	4 strefy indukcyjne	7200	650*570*130

## Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas najważniejsze. Prosimy o zapoznanie się z tymi informacjami przed rozpoczęciem korzystania z płyty kuchennej.

### Instalacja

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed instalacją lub użyciem płyty indukcyjnej

### Ryzyko porażenia prądem

- Modyfikacje domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezbędne i obligatoryjne jest podłączenie odpowiedniego systemu uziemienia
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

### Zagrożenie przecięciem

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

### Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych łatwopalnych materiałów ani produktów.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, urządzenie to należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- Płyta indukcyjna powinna być odpowiednio zainstalowana i uziemiona wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Płyta indukcyjna powinna być podłączona do obwodu, który zawiera wyłącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania.
- Niewłaściwa instalacja urządzenia może unieważnić wszelkie roszczenia z tytułu gwarancji lub rękojmi.

### Obsługa i konserwacja

#### Ryzyko porażenia prądem

- Nie gotuj na uszkodzonej płycie indukcyjnej (pękniętej lub zbitej). Jeśli powierzchnia płyty indukcyjnej pęknie lub zbije się, natychmiast odłącz urządzenie z sieci elektrycznej i skontaktuj się z serwisem
- Przed czyszczeniem lub konserwacją odłącz płytę indukcyjną od zasilania.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

### Zagrożenie dla zdrowia

Płyta indukcyjna KPI6045HTH jest zgodna z elektromagnetycznymi normami bezpieczeństwa.

## Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania łatwo dostępne części tego urządzenia nagrzewają się do tego stopnia, że mogą spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia miały kontakt ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni kuchenki, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Trzymaj dzieci z daleka od płyty.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza strefy gotowania, na których się znajdują. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować poparzenia.

## Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. W skrajnych przypadkach gotowanie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub powierzchni do przechowywania.
- Nigdy nie pozostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę kuchenną w sposób opisany w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych).
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stać lub wspinać się na nie.
- Nie przechowuj przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie pozostawiaj dzieci samych lub bez opieki w miejscu, w którym używane jest urządzenie.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, z ograniczoną zdolnością do korzystania z urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie korzystania z urządzenia. Instruktor powinien być przekonany, że może używać urządzenia bez narażania siebie lub innych na niebezpieczeństwo.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty indukcyjnej.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę indukcyjną.
- Nie stawaj przedmiotów na płycie indukcyjnej.
- Nie używaj patelni z postrzępionymi krawędziami ani nie przeciągaj patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj zmywaków ani żadnych ostrych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szybę indukcyjną.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

## Instrukcja obsługi

**OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że są pod stałym nadzorem.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

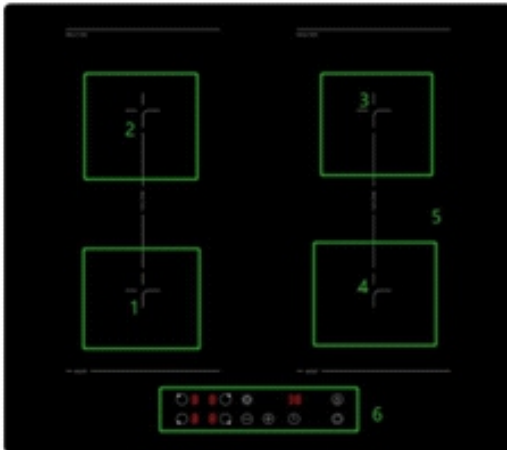
**OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na kuchence z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

**OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

**OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, w przypadku powierzchni kuchenki z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, który chroni części pod napięciem

## Przegląd produktów

Widok z góry  
Model KPI 6045 HTH



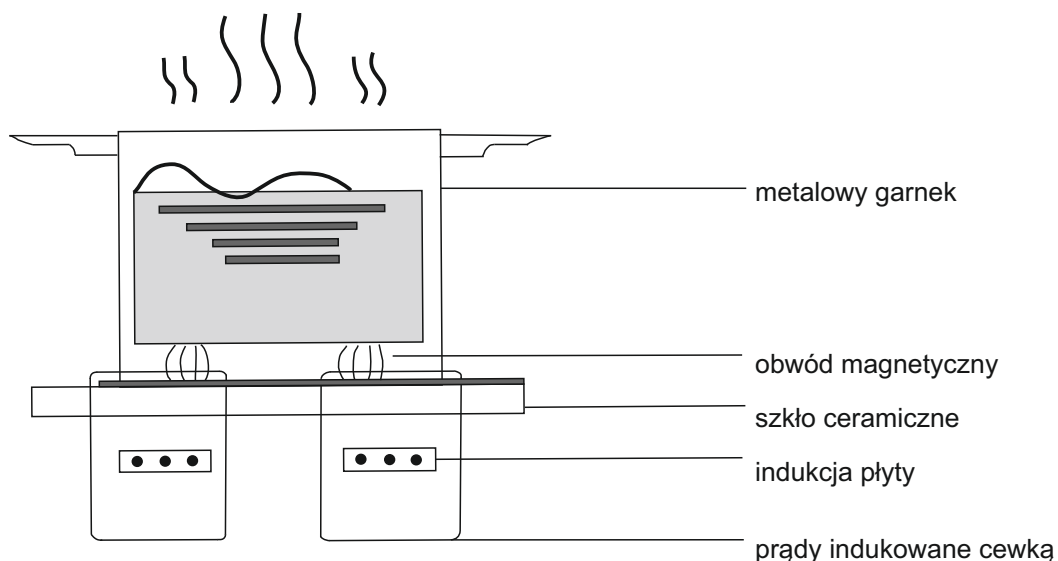
1. Pole indukcyjne max.  
2000W, doładowanie 2400W
2. Pole indukcyjne max.  
1600W, doładowanie 2000W
3. Pole indukcyjne max.  
2000W, doładowanie 2400W
4. Pole indukcyjne max.  
1600W, doładowanie 2000W
5. Płyta szklana
6. Panel sterowania



1. Kontrola wyboru strefy grzewczej
2. Timer
3. Przycisk blokady
4. Przycisk włączania/wyłączania
5. Przycisk ustawienia poziomu mocy -/+
6. Oświetlenie okapu/ręczne sterowanie okapem

## Słowo o gotowaniu indukcyjnym

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

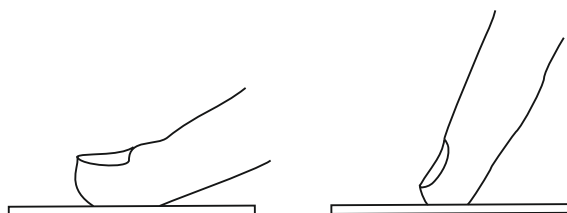


### Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

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

### Korzystanie z dotykowych elementów sterujących

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich mocno naciskać.
- Używaj opuszcza palca, a nie jego czubka.
- Usłyszysz sygnał dźwiękowy za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i że żaden przedmiot (np. naczynie lub szmatka) ich nie zakrywa. Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę elementów sterujących.

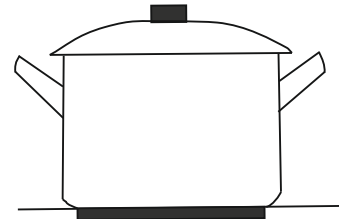




## Wybór odpowiednich naczyń na indukcję

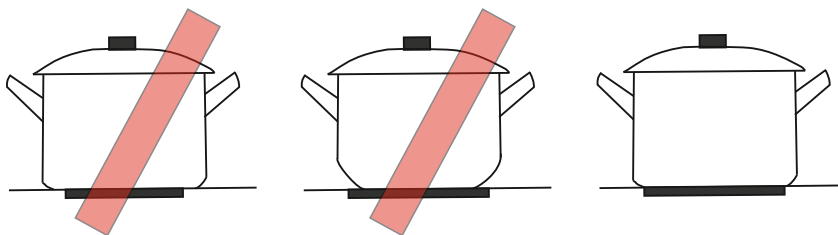
Używaj wyłącznie naczyń z dnem odpowiednim do gotowania indukcyjnego. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.

- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesem. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli jest przyciągany, naczynie nadaje się do indukcji
- Jeśli nie masz magnesu:

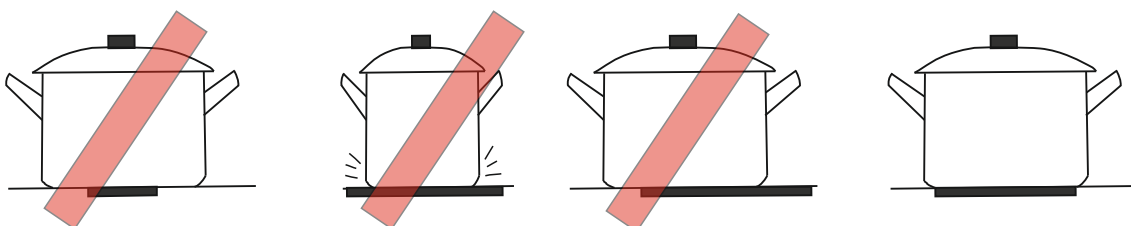


1. Wlej trochę wody do garnka, który chcesz sprawdzić.
  2. Włącz i odczekaj 3 minuty, aby sprawdzić, czy woda się nagrzewa.
- Nie nadają się naczynia wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez dna magnetycznego, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.

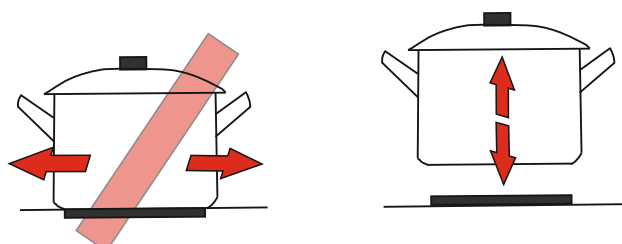
Nie używaj naczyń kuchennych z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że podstawa garnka jest gładka, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze stawiaj garnek centralnie w środku strefy gotowania.




Zawsze zdejmuj garnki z kuchenki indukcyjnej – nie przesuwaj ich, bo mogą porysować szkło.



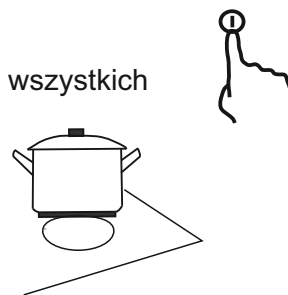
# Instrukcja obsługi

## Korzystanie z płyty indukcyjnej

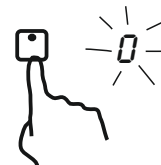
Aby rozpocząć gotowanie

1. Dotknij przełącznika WŁ/WYŁ  płyta kuchenna wyświetli - lub -- dla wszystkich pól grzejnych

2. Umieść odpowiednie naczynie na polu grzejnym, którego chcesz użyć.  
- Upewnij się, że dno garnka i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.



3. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, obok przycisku zacznie migać wskaźnik 0.



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



Kiedy skończysz gotować

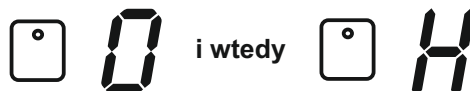


1. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, które chcesz wyłączyć.



2. Wyłącz pole grzejne, dotykając „-” i przewijając do „0”.

Upewnij się, że wyświetlacz mocy pokazuje „0”, a następnie „H”.



3. Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku „WŁ/WYŁ”.



Uważaj na gorące powierzchnie

Płyta indukcyjna wyposażona jest w czujnik ciepła resztkowego – po zakończonym procesie gotowania i wyłączeniu płyty indukcyjnej pojawi się litera „H”. Informuje ona iż pole grzejne jest gorące i istnieje ryzyko poparzenia. Litera „H”, zniknie gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury.

Użyta już i stygnąca płytę można wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii:



Jeśli chcesz podgrzać kolejny garnek, użyj gorącej jeszcze strefy, stawiając na nią naczynie.

## Funkcja booster

Dzięki funkcji Booster możesz zmaksymalizować moc pola grzejnego przez 5 minut.

### Aktywacja funkcji booster

- Naciśnij przycisk wyboru pola grzejnego, dla której chcesz aktywować funkcję Booster.

- Naciskaj przycisk „+”, aż do wyświetlenia się oznaczenia „P”

Moc strefy gotowania jest zmaksymalizowana;

Odpowiedni wyświetlacz mocy pokazuje



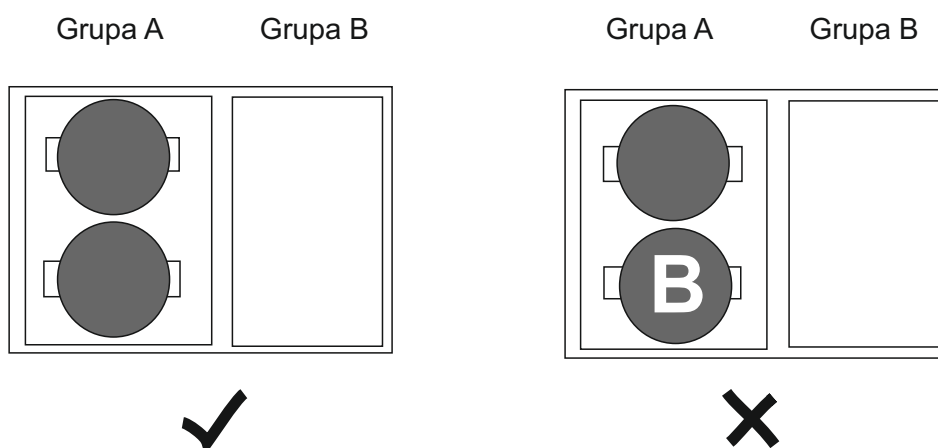
Po 5 minutach funkcja booster zatrzymuje się automatycznie, a pole grzejne przełącza się z powrotem na poziom mocy 9.

### Anulowanie funkcji booster

- Aby zatrzymać funkcję booster i ustawić dowolny poziom mocy, użyj przycisku „-”.

### Ograniczenie bezpieczeństwa sieci dla funkcji booster

Zasadniczo wszystkie strefy gotowania są wyposażone w funkcję Booster. Jednak płyta kuchenna jest podzielona na dwie grupy ze względu na rozdział mocy. Obsługa obu stref grupy za pomocą funkcji booster nie jest możliwa (patrz ilustracja). Jeśli funkcja booster jest aktywna dla obu stref, są one automatycznie obsługiwane na poziomie mocy 9.



# Instrukcja obsługi

## Funkcja strefy elastycznej (flex)

- Pole grzejne 1 i 2 i pola grzejne 3 i 4 tworzą dwie strefy elastyczne (flex).

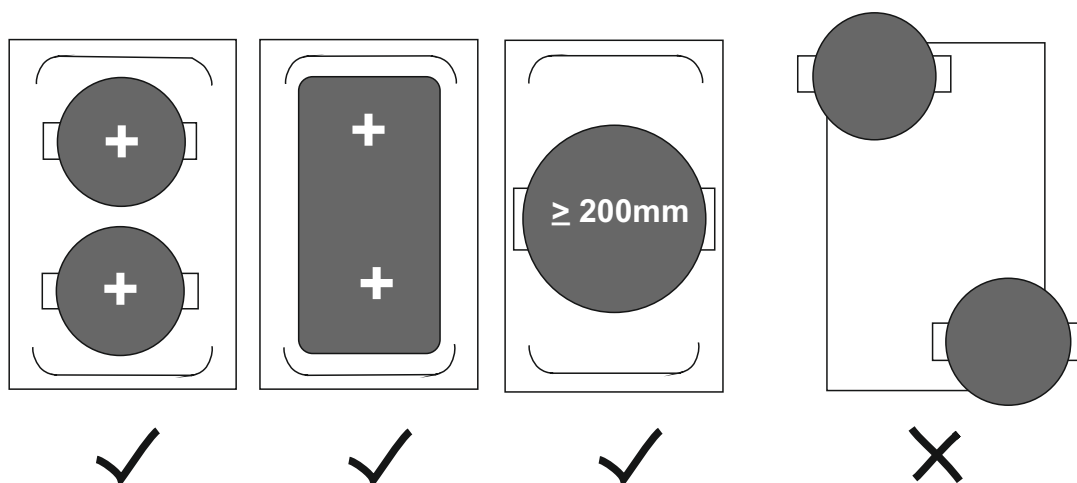
Strefa Flex składa się z dwóch niezależnych stref indukcyjnych, które można połączyć w jedną dużą strefę.

- Jeśli podczas pracy jako jedna duża strefa naczynie zostanie przesunięte z przedniej części do tylnej części (lub odwrotnie) w obrębie obszaru elastycznego (flex), nowa pozycja zostanie wykryta automatycznie.

Poziom mocy strefy, na której pierwotnie znajdowało się naczynie, zostaje zachowany, a część nie zakryta przez naczynie zostaje automatycznie wyłączona.

- Ważna uwaga: W trybie pracy ze strefą flex naczynie musi być umieszczone pośrodku strefy, tak aby obie strefy były równomiernie pokryte.

Przykłady odpowiedniego i nieodpowiedniego rozmieszczenia naczyń:



## Używanie jako jednej dużej strefy

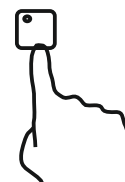
- Aby włączyć strefę flex, naciśnij jednocześnie dwa przyciski wyboru strefy grzejnej (dotykając jednocześnie dwóch przycisków po lewej lub prawej stronie)

Poziom mocy ustawia się tak samo jak w przypadku innych stref gotowania za pomocą przycisku

## Korzystanie z timera

- Możesz ustawić automatyczne wyłączenie jednej strefy gotowania po upływie ustawionego czasu.

- Możesz ustawić timer do 99 minut.



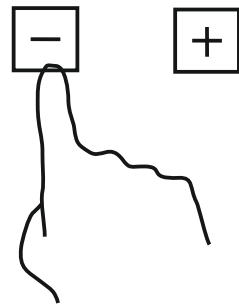
## Ustawienie timera z automatycznym wyłączeniem jednej lub kilku stref gotowania

1. Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, ustaw moc pracy pola grzejnego
2. Dotknij przycisku timera, wskaźnik timera pokaże „30”
3. Ustaw czas, dotykając „+” „-”

Wskazówka: Jednokrotne dotknięcie przycisku „-” lub „+” timera spowoduje zmniejszenie lub zwiększenie czasu o 1 minutę.

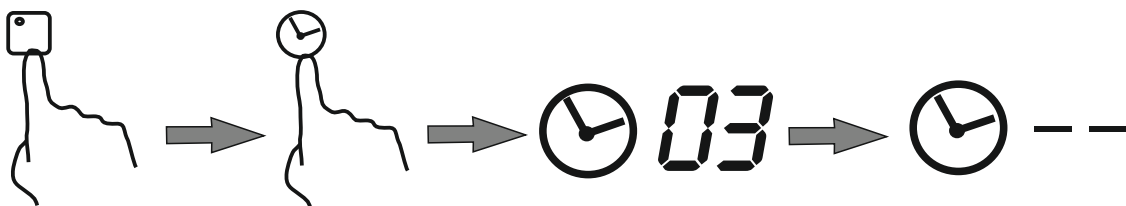
4. Gdy czas zostanie ustawiony, natychmiast rozpocznie się odliczanie, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

Jeśli ustawiony czas przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do 0 minut.



### Anulowanie timera

Dotknięcie przycisku wyboru pola grzewczego, a następnie dotknięcie przycisku „timer”, spowoduje anulowanie timera, a na wyświetlaczu minut pojawi się „--”.



**UWAGA:** Obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się czerwona kropka, wskazując wybraną strefę.

Ustawienie timera, aby wyłączyć więcej niż jedno pole

1. Jeśli z tej funkcji korzysta więcej niż jedno pole grzewcze, wskaźnik timera pokaże najniższy czas (np. ustawienie strefy 1# na 3 minuty, ustawienie strefy 2# na 6 minut, wskaźnik timera pokazuje „3”).

2. Po upływie czasu gotowania odpowiednia strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona.

UWAGA: Jeśli chcesz zmienić czas po ustawieniu Ta, musisz zacząć od kroku 1

### Blokowanie elementów sterujących

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu stref grzewczych przez dzieci).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku WŁ/WYŁ Są wyłączone.

## Instrukcja obsługi

Aby zablokować elementy sterujące



Dotknij kontrolki blokady klawiatury

Aby odblokować elementy sterujące

1. Upewnij się, że kuchenka indukcyjna jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady sterowania przez 3 sekundy.




Kiedy kuchenka jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem WŁ/WYŁ, w sytuacji awaryjnej zawsze można wyłączyć kuchenkę indukcyjną za pomocą przycisku WŁ/WYŁ, ale w następnej operacji należy najpierw odblokować kuchenkę.

## Kontrola okapu i oświetlenia z poziomu płyty indukcyjnej

**Funkcja dostępna w urządzeniach wyposażonych w system Connect 2H**

1. Płyta grzejna z trzema trybami działania okapu.

Po uruchomieniu płyty indukcyjnej poprzez naciśnięcie przycisku mocy **4**  (domyślnie następuje to na mocy 5) turbina okapu uruchomi się automatycznie na biegu 2. Istnieje możliwość zmiany domyślnej prędkości w tym trybie. W tym celu, w czasie gdy cyfra wskazująca moc płyty mruga (tj. do 3 sekund po uruchomieniu płyty), należy za pomocą przycisków „-” lub „+” zmniejszyć lub zwiększyć moc płyty. Po kolejnych 3 sekundach następuje zatwierdzenie nowej mocy.

Poniższa tabela prezentuje jakie biegi pracy silnika okapu odpowiadają kolejnym nastawom mocy płyty indukcyjnej.

Płyta indukcyjna – max. moc:	1~3	4~5	6~8	9~P
Bieg okapu:	1	2	3	4

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

### UWAGA!

Ze względu na indywidualne warunki otoczenia, w trybie automatycznym okap może się uruchomić na innym biegu niż zadeklarowany w powyższej tabeli. W takiej sytuacji bieg może zostać skorygowany manualnie bezpośrednio na okapie lub w trybie ręcznym na płycie indukcyjnej.

## Tryb 2: PÓŁAUTOMATYCZNY

Kiedy okap działa w trybie automatycznym, dotknij klawisza oświetlenia na płycie indukcyjnej, a następnie dotknij +/-, aby zmienić bieg okapu

## TRYB 3: RĘCZNY

Gdy włączysz urządzenie i dotkniesz klawisza oświetlenia na płycie indukcyjnej, a następnie +, okap się uruchomi, przytrzymaj przycisk + lub – aby zmienić bieg okapu.

### 2. TIMER:

W czasie pracy okapu, dotknij przycisku oświetlenia na płycie indukcyjnej, a następnie dotknij przycisku TIMER'a. Wyświetlacz okapu w funkcji TIMER zacznie migać. Dotknij +/- na płycie indukcyjnej i ustaw czas do wyłączenia okapu. Potwierdź wybór ponownie dotykając przycisk TIMER

### 3. Oświetlenie okapu

Przytrzymaj przycisk oświetlenia okapu przez 3 sekundy, oświetlenie okapu włącza się lub wyłącza.

## OSTRZEŻENIA!

### Ochrona przed przegrzaniem

Zainstalowany czujnik temperatury jest w stanie monitorować temperaturę wewnątrz kuchenki indukcyjnej. Gdy zostanie wykryta nadmierna temperatura, kuchenka indukcyjna automatycznie zatrzyma pracę.

### Ostrzeżenie o ciepłe resztkowym

Gdy kuchenka działa przez jakiś czas, może się w niej znajdować ciepło resztkowe. Litera „H” ostrzega, aby trzymać się od niej z daleka.



Podczas smażenia należy zachować ostrożność, ponieważ olej i tłuszc nagrzewają się bardzo szybko. W bardzo wysokiej temperaturze olej i tłuszc zapalą się samoistnie, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

# Instrukcja obsługi

## Ustawienia ciepła

Poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami. Dokładne ustawienie będzie zależeć od kilku czynników, w tym rodzaju naczynia i ilości składników. Eksperymentuj z kuchenką indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

Ustawienia ogrzewania	Opis
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>- delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia</li><li>- roztopianie czekolady, masła i szybko palących się potraw</li><li>- delikatne gotowanie</li><li>- powolne nagrzewanie</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>- podgrzewanie</li><li>- szybkie gotowanie</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>- naleśniki</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>- smażenie</li><li>- gotowanie makaronu</li></ul>
9-b	<ul style="list-style-type: none"><li>- smażenie na dużym ogniu</li><li>- obsmażanie</li><li>- doprowadzenie zupy do wrzenia</li><li>- gotowanie wody</li></ul>



## Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
<p>Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub niecukrowe pozostałości na szkle)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wyłącz zasilanie płyty kuchennej.</li> <li>Zastosuj środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!)</li> <li>Przemyj i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub papierowym ręcznikiem.</li> <li>Ponownie włącz zasilanie kuchenki.</li> </ol>	<p>- Gdy zasilanie płyty kuchennej jest wyłączone, nie będzie widać wskaźnika „gorącej powierzchni”, ale pole grzejne może nadal być gorące! Zachowaj szczególną ostrożność.</p> <p>- Silne zmywaki, niektóre nylonowe zmywaki i ostre/ściernie środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy twój środek czyszczący lub szorujący jest odpowiedni. Nigdy nie pozostawiaj pozostałości po czyszczeniu na płycie kuchennej: szkło może ulec zabrudzeniu.</p>
<p>Pozostałości po gotowaniu, topieniu i gorące wycieki cukru na szkle</p>	<p>Usuń je natychmiast za pomocą łopatk, szpatułek lub skrobaczki odpowiedniej do szklanych płyt indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Wyłącz zasilanie płyty kuchennej.</li> <li>Przytrzymaj krawędź narzędzia pod kątem 30° i zeskrób brud lub rozlany płyn w kierunku chłodnego miejsca na płycie kuchennej.</li> <li>Zanieczyszczenia lub rozlany płyn wyczyść ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>Wykonaj kroki od 2 do 4 dla „Codzienne zabrudzenia na szkle” powyżej.</li> </ol>	<p>Usuń plamy pozostawione przez roztopioną i słodką żywność lub wycieki możliwie jak najszybciej. Pozostawione do ostygnięcia na szkle mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię.</p> <p>Ryzyko przecięcia: Gdy osłona skrobaka jest zdjęta, jest bardzo ostry, należy go używać z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.</p>
<p>Wycieki na panelu sterowania</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wyłącz zasilanie płyty kuchennej.</li> <li>Wchłóń rozlany płyn</li> <li>Wytrzyj obszar sterowania dotykowego czystą wilgotną gąbką lub ściereczką.</li> <li>Całkowicie wytrzyj obszar papierowym ręcznikiem.</li> <li>Ponownie włącz zasilanie kuchenki.</li> </ol>	<p>Płyta kuchenna może emitować sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego został wytarty do sucha przed ponownym włączeniem płyty kuchennej.</p>

## Porady i wskazówki

Problem	Możliwe przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty.	Brak mocy.	Upewnij się, że płyta jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Sterowanie dotykowe nie reaguje.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące. Instrukcje znajdują się w części „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na powierzchni panelu może znajdować się cienka warstwa wody lub używasz samego czubka palca podczas dotykania elementów sterujących.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszką palca.
Szkoło jest porysowane.	Naczynia kuchenne o szorstkich krawędziach. Nieodpowiedni, ścierny zmywak lub środki czyszczące.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Patrz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Patrz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają odgłosy trzaskania lub klikania.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje niski, brzęczący dźwięk podczas używania na wysokiej mocy grzania.	Jest to spowodowane przez technologię indukcji	To normalne, ale hałas powinien wyciszyć się lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania ściennego płyty indukcyjnej, gdy pracuje wentylator.
Patelnie nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia ponieważ nie nadaje się do gotowania na indukcji. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia ponieważ jest zbyt małe dla strefy gotowania lub nie jest na nim odpowiednio wyśrodkowane.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania na indukcji. Patrz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Ustaw naczynie na środku i upewnij się, że podstawa odpowiada rozmiarowi strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa gotowania wyłączyła się nieoczekiwanie, rozlega się dźwięk i wyświetla kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu podczas gotowania).	Usterka techniczna.	Zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie ścienne płyty indukcyjnej i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

## Wyświetlanie awarii i kontrola indukacji

### Strefa gotowania

Jeśli pojawi się nieprawidłowość, kuchenka indukcyjna automatycznie przejdzie w stan ochronny i wyświetli odpowiednie kody:

PŁYTA INDUKCYJNA		
Błąd	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
E0	Brak puli, pufa nie pasuje, awaria cewki	Automatyczne wyłączenie po 1 minucie
E1	Zbyt niskie napięcie (poniżej 85 V)	Sprawdź napięcie
E2	Napięcie jest zbyt wysokie (wyższe niż 285 V)	Sprawdź napięcie
E3	Czujnik powierzchni grzejnej włączony/zwarcie	Zmniejsz moc lub wyłącz
E4	Czujnik IGBT włączony/zwarcie	Zmniejsz moc lub wyłącz
E5	Spalanie na sucho, temperatura powierzchni grzejnej jest zbyt wysoka (około 250°C)	Automatyczne wyłączenie po 1 minucie
E6	Przegrzanie IGBT	Wyłącz i zatrzymaj ogrzewanie
E7	Czujnik powierzchni grzejnej nie działa	Wyłącz i zatrzymaj ogrzewanie
E8	Błąd komunikacji między płytą wyświetlacza a płytą główną	Wyłącz i zatrzymaj ogrzewanie

Powyższe to ocena i kontrola typowych awarii. Aby uniknąć niebezpieczeństw i uszkodzeń kuchenki indukcyjnej, prosimy nie demontować urządzenia samodzielnie.

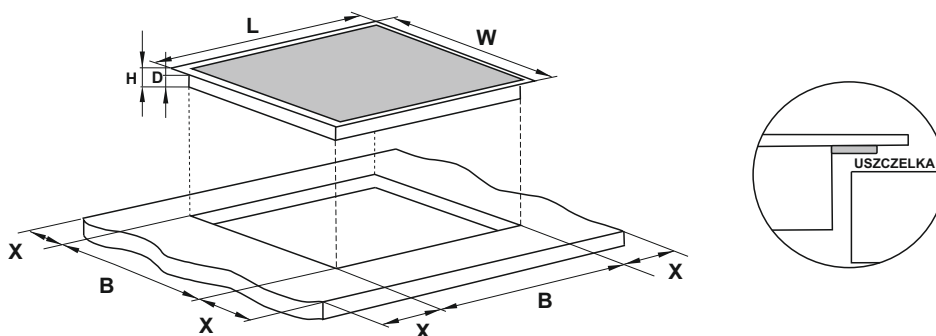
## Instalacja

### Dobór sprzętu instalacyjnego

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami pokazanymi na rysunku.

Na potrzeby instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni.

Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz odporny na ciepło materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:

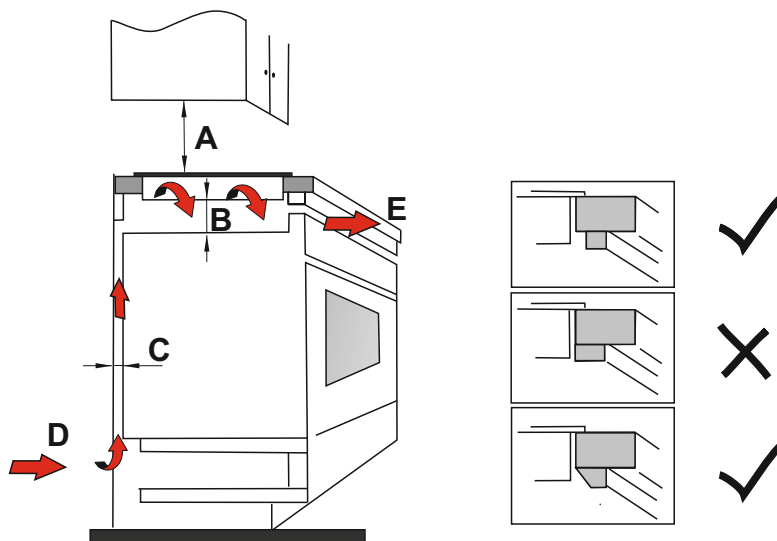


Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
KPI6045HTH	590	520	62	58	565	495	50 mini

## Instrukcja obsługi

W każdym przypadku upewnij się, że kuchenka indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że kuchenka indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak pokazano niżej.

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	wlot powietrza	wylot powietrza

### Przed zainstalowaniem kuchenki upewnij się, że

- Powierzchnia robocza jest równa i w kształcie kwadratu, a żadne elementy konstrukcyjne nie ograniczają wymaganej przestrzeni.
  - Powierzchnia robocza wykonana jest z materiału żaroodpornego.
  - Jeśli kuchenka jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
  - Instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymogami dotyczącymi odstępów oraz obowiązującymi normami i przepisami.
  - Odpowiedni wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od zasilania sieciowego jest wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i ustawiony zgodnie z lokalnymi przepisami i przepisami dotyczącymi okablowania.
- Odłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3-milimetrową przerwę powietrzną na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania zezwalają na taką zmianę wymagań)
- Wyłącznik będzie łatwo dostępny dla użytkownika kuchenki
  - W przypadku wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami
  - Na powierzchni ścian otaczających kuchenkę używasz odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne).

Odłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3-milimetrową przerwę powietrzną na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania zezwalają na taką zmianę wymagań)

- Wyłącznik będzie łatwo dostępny dla użytkownika kuchenki
- W przypadku wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami
- Na powierzchni ścian otaczających kuchenkę używasz odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne).

### **Upewnij się, że po zainstalowaniu kuchenki**

- Do kabla zasilającego nie ma dostępu przez drzwi szafek lub szuflady
- Do podstawy kuchenki zapewniony jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza
- Jeśli kuchenka jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą kuchenki zainstalowana jest bariera termiczna.
- Wyłącznik jest łatwo dostępny dla użytkownika

### **Uwagi**

1. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Posiadamy fachowców do Twoich usług. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
2. Kuchenki nie należy montować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką czy suszarką do ubrań, gdyż wilgoć może uszkodzić elektronikę kuchenki.
3. Płytę indukcyjną należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i strefa nagrzewania nad powierzchnią stołu muszą być odporne na ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa przekładkowa i klej muszą być odporne na ciepło

### **Podłączenie kuchenki do zasilania sieciowego**

Kuchenka musi być podłączona do zasilania sieciowego wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem kuchenki do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

1. domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia do mocy pobieranej przez kuchenkę.
2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
3. przekroje przewodu zasilającego wytrzymają obciążenie podane na tabliczce znamionowej.

Do podłączenia kuchenki do sieci elektrycznej nie należy stosować przejściówek, reduktorów ani urządzeń rozgałęźnych, gdyż mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

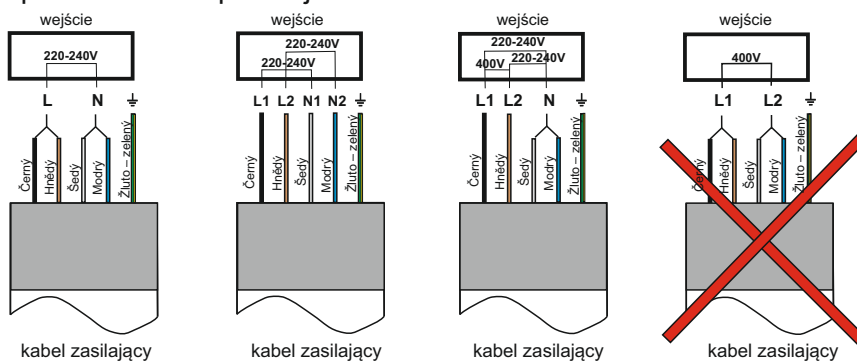
Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być tak ułożony, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekroczyła 75°C.

Sprawdź u elektryka, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia bez przeróbek. Zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

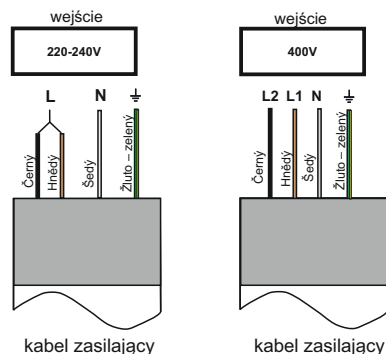
# Instrukcja obsługi

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub z wyłącznikiem jednobiegunowym. Sposób podłączenia przedstawiono poniżej.

## kabel 5-żyłowy



## kabel 4-żyłowy



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność musi zostać wykonana przez przedstawiciela serwisu przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem 3 mm między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że zostało wykonane prawidłowe podłączenie elektryczne i że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników.



**UTYLIZACJA:** Nie należy wyrzucać tego produktu razem z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Konieczne jest oddzielne zbieranie takich odpadów w celu ich specjalnego przetwarzania.

To urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając prawidłową utylizację tego urządzenia, pomagasz zapobiegać wszelkim możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby powstać w przypadku niewłaściwej utylizacji.

Symbol na produkcie oznacza, że nie może on być traktowany jako zwykły odpad z gospodarstw domowych. Należy oddać go do punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji odpadów. Aby uzyskać dalsze informacje dotyczące przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnymi władzami, zakładem utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym go kupiłeś. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym urzędem miejskim, zakładem utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.





Výhradní dovozce v ČR:

**ELMAX STORE a.s.**

Topolová 777/2

735 42 Těrlicko

**tel.: 599 529 262**

[www.klugecr.cz](http://www.klugecr.cz)

CENTRÁLNÍ DISPEČINK SERVISU

**tel.: 599 529 251**

Výhradný distribútor pre SR:

**ELEKTRO STORE S.K., s.r.o.**

Horná 116

022 01 Čadca

[www.kluge.sk](http://www.kluge.sk)

DISPEČING SERVISU:

**tel.: +421 915 473 787**