kluge

CS **Indukční varná deska s integrovaným odsavačem par / Návod k použití a instalaci**

SK **Indukčná varná doska s integrovaným odsávačom pár / Návod na použitie a inštaláciu**

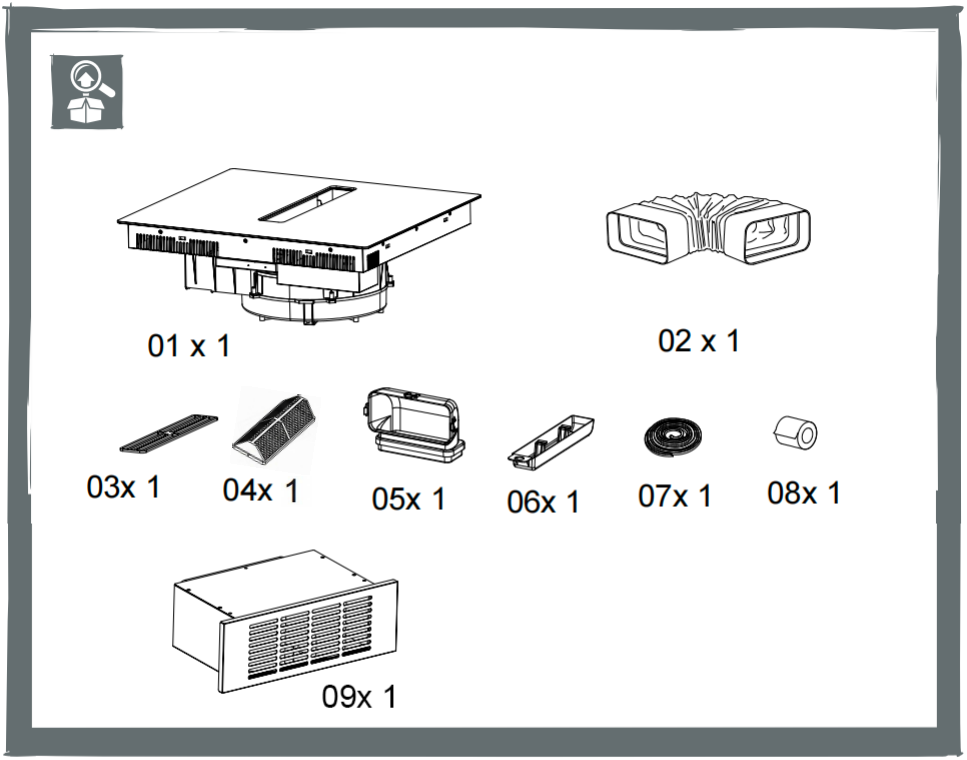
PL **Płyta indukcyjna ze zintegrowanym okapem / Instrukcja obsługi i montażu**

EN **Induction hob with integrated hood / Instruction and installation manual**



KHI6000B

Obsah balení



Bezpečnostní upozornění
Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Před použitím varné desky si prosím přečtěte tyto informace.

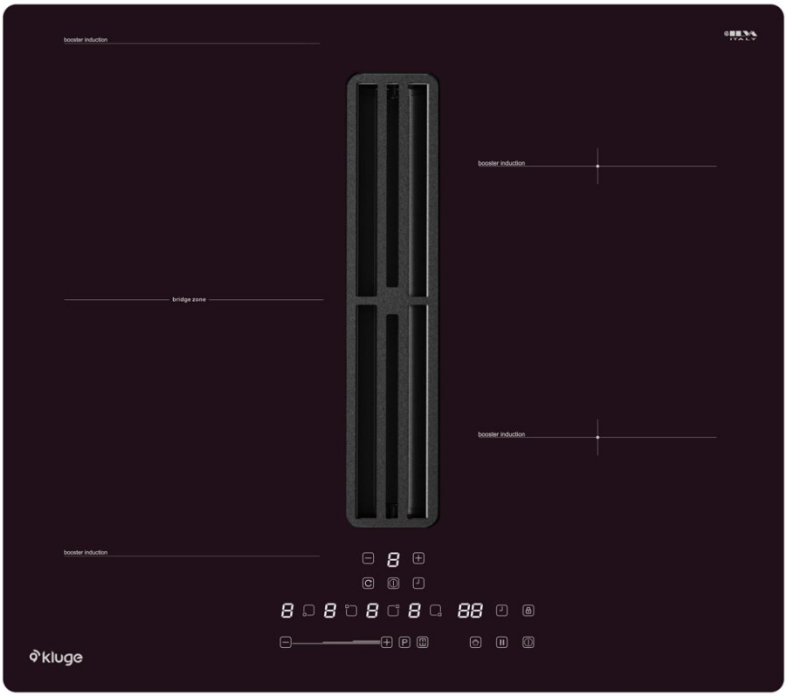
- ✓ Tento spotřebič nesmí používat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly proškoleny. Děti pod dohledem si nesmí se spotřebičem hrát.
- ✓ Varování: Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Povrch varné desky ze sklokeramického nebo podobného materiálu chrání části pod napětím.
- ✓ Varování: Nepoužívejte parní čistič.
- ✓ Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, by neměly být pokládány na povrch varné desky, protože se mohou při provozu varné desky zahřát.
- ✓ Po použití vypněte topné těleso varné desky pomocí ovládacího prvku a nespoléhejte se na detektor nádobí.
- ✓ Spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

- Nebezpečí požáru: Na varných plochách neskladujte žádné předměty.
- UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod neustálým dohledem.
- VAROVÁNÍ: Nehlídané vaření na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a může vést k požáru.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo kvalifikovaným technikem, aby se předešlo nebezpečí.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům. Děti by si s tímto spotřebičem neměly hrát. Čištění a údržba spotřebiče nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají.
- Je třeba dbát na to, aby se nikdo nedotýkal topných prvků.

- ✓ Děti mladší 8 let musí být od spotřebiče drženy v bezpečné vzdálenosti, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- ✓ NIKDY se nepokoušejte hasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté zakryjte plamen např. pokličkou nebo hasicí dekou.
- ✓ VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryty varné desky navržené výrobcem varného zařízení nebo uvedené výrobcem zařízení v návodu k použití jako vhodné, případně kryty varné desky zabudované do zařízení. Použití nevhodných krytů může způsobit nehody.
- ✓ Po instalaci se ujistěte, že napájecí kabel není přístupný.
- ✓ Osoby s kardiostimulátorem by se před použitím tohoto zařízení měly poradit se svým lékařem.

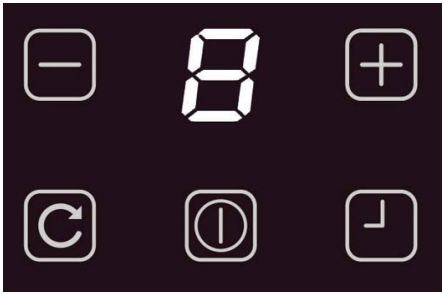
Gratulujeme vám k zakoupení nové indukční varné desky.
Doporučujeme vám, abyste si přečetli tento návod k použití / instalaci, abyste plně porozuměli správné instalaci a obsluze.
Informace o instalaci naleznete v části věnované instalaci.
Před použitím si pečlivě přečtěte všechny bezpečnostní pokyny a tento návod k použití/instalaci si uschovejte pro budoucí potřebu.

Přehled spotřebiče
Pohled shora

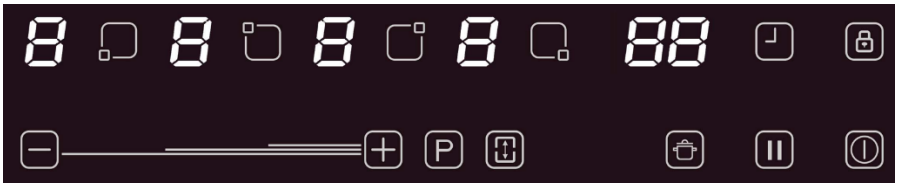


Uživatelské rozhraní

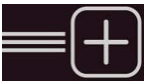
Ovládání odsavače par:



Ovládání varné desky:



Kód	Ikona	Popis
A		Tlačítko výběru zóny
B		Tlačítko dětského zámku
C		Tlačítko ON/OFF
D		Tlačítko pro okamžité zvýšení výkonu – BOOST / Udržování teploty
E		Tlačítko časovače (pro varnou desku)

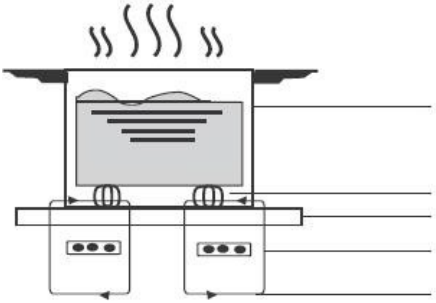
H		Tlačítko pro nastavení výkonu/časovače (snížení)
I		Tlačítko pro nastavení výkonu/časovače (zvýšení)
J		Tlačítko funkce vaření (tři úrovně)
K		Tlačítko Pauza
L		Bridge zone
M		Funkční tlačítko pro připomenutí výměny filtru
N (panel odsavače par)		Tlačítko odloženého vypnutí
O (panel odsavače par)		Nastavení výkonu

Spotřeba energie

Varná zóna	Max. výkon
Levá přední	1800/2300 W (Booster)
Levá zadní	1200/1500 W (Booster)
BLDC motor	170 W (600 m3/h)
Pravá zadní	1200/1500 W (Booster)
Pravá přední	1800/2300 W (Booster)
Levá Bridge zóna	2300/3000 W (Booster)
Celkový výkon	Max. výkon 7,37 kW

Několik slov o indukčním vaření

Indukční vaření je bezpečná, pokročilá, efektivní a úsporná technologie vaření. Funguje na principu elektromagnetických vibrací, které vytvářejí teplo přímo v pánvi, nikoli nepřímo prostřednictvím ohřevu skleněné plochy. Sklo se zahřívá protože je zahříváno pánví.



Hrnec

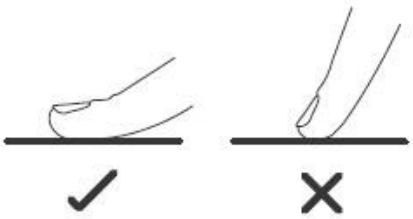
Magnetický obvod
Skleněná deska
Indukční cívka
Indukované proudy

Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tento návod k obsluze a věnujte zvláštní pozornost části „Bezpečnostní pokyny".
- Odstraňte veškeré ochranné fólie, které mohou být ještě na indukční varné desce.

Používání dotykových ovládacích prvků

- Ovládací prvky reagují na dotek, takže nemusíte vyvíjet žádný tlak.
- Používejte kulaté bříško prstu, nikoli pouze jeho špičku.
- Při každém dotyku uslyšíte pípnutí.
- Ujistěte se, že ovládací prvky jsou vždy čisté, suché a že nejsou zakryty žádným předmětem (např. kuchyňským nádobím nebo utěrkou). I tenká vrstva vody může ztížit ovládání.



Výběr správného nádobí

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



- Vhodnost nádobí můžete ověřit pomocí magnetu. Přibližte magnet k dnu pánve. Pokud se přichytí, je pánev vhodná pro indukční vaření.
- Pokud nemáte magnet:

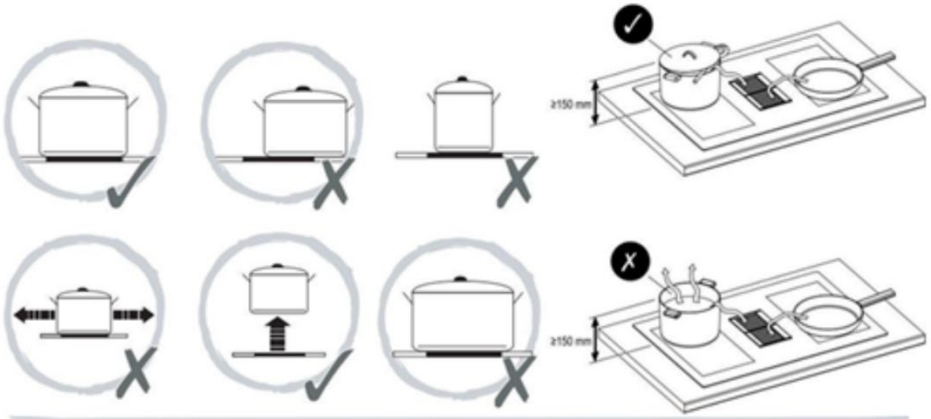
1. Nalijte trochu vody do vámi zvolené pánve.
2. Pokud na displeji nebliká symbol "⏦" a voda se ohřívá, je pánev vhodná.

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

Nepoužívejte nádobí s ostrými hranami nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, že dno pánve je hladké, přiléhá rovně ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte pánve, jejichž průměr je stejně velký jako grafika vybrané zóny. Použitím mírně širšího hrnce bude energie využita s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, účinnost může být nižší, než se očekává. Hrnec menší než 140 mm nemusí být varnou deskou detekován. Pánev vždy umístěte do středu varné zóny.

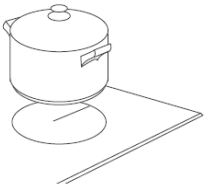


DŮLEŽITÉ: Vždy zvedněte hrnce z varné plochy!
Neposouvejte a netahejte s nimi, abyste zabránili poškození skla.
Pokud používáte nádobí vyšší než 150 mm, používejte poklici pootevřenou (mírně pootevřenou).

Používání indukční varné desky

Zahájení vaření

1. Stiskněte tlačítko ON/OFF (C) ⏻ na 3 sekundy.
   Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a na všech displejích se zobrazí „ – ", což znamená, že indukční varná deska přešla do pohotovostního režimu.



2. Umístěte vhodnou pánev na varnou zónu, kterou chcete použít.
   • Ujistěte se, že dno pánve a povrch varné zóny jsou čisté a suché.

3. Podle topné zóny, kde je umístěna pánev, vyberte příslušné tlačítko výběru zóny stisknutím klávesy „A". Vybraný symbol 0. zůstane plně rozsvícený / zůstane svítit naplno.

4. Nastavte teplotu dotykem posuvníku (I) na ovládacím panelu.





• Pokud do 1 minuty nevyberete nastavení teploty, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu od kroku 1.
• Nastavení teploty můžete během vaření kdykoli změnit.

Pokud na displeji bliká ⩾⊔⩽ střídavě s nastavením výkonu

Znamená to, že:
- Nepoložili jste pánev na správnou varnou zónu nebo
- Pánev, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření, nebo
- Pánev je příliš malá nebo není správně vycentrována na varné zóně.

K ohřevu nedochází, pokud na varné zóně není vhodná pánev.
Displej se automaticky vypne po 1 minutě, pokud na něm není umístěna vhodná pánev nebo není prováděna žádná jiná operace.

Po dokončení vaření

1. Dotkněte se příslušného tlačítka výběru zóny (A) ◌, kterou chcete vypnout.

2. Stiskněte tlačítko (H) ⊖ pro snížení výkonu na úroveň „0“, čímž se ohřev zastaví.
3. Kontrolka horkých povrchů „ H ” signalizuje, která varná zóna je na dotek horká. Kontrolka zhasne, jakmile povrch vychladne na bezpečnou teplotu. Lze ji také použít jako funkci pro úsporu energie, pokud chcete ohřívat další pánve, použijte varnou zónu, která je ještě horká.

Použití funkce Boost

Aktivní funkce Boost

1. Vyberte varnou zónu dotykem tlačítka pro výběr zóny (A) .
2. Po stisknutí tlačítka Boost (D) se na displeji zóny zobrazí „ P ” a výkon dosáhne maxima.

Zrušení funkce Boost

1. Dotkněte se příslušného tlačítka výběru zóny (A) ◌, kterou chcete zrušit / deaktivovat.
2. Dotkněte se tlačítka (H) ⊖ pro zrušení funkce Boost, poté se varná zóna vrátí na úroveň 9.

- Funkce může pracovat v jakékoli varné zóně.
- Varná zóna se po 5 minutách vrátí na úroveň 9.

Použití funkce vaření

Stisknutím tlačítka funkcí vaření (J) můžete vybrat 3 užitečné funkce vaření, přičemž každým stisknutím se přesunete z jedné funkce na druhou.

1. Vyberte varnou zónu stisknutím tlačítka pro výběr zóny (A).
2. Zatímco LED vybrané zóny bliká, dotkněte se tlačítka funkce vaření (H) a LED vybrané zóny zobrazí následující ikony:

 - Roztavení nebo rozmrazení (asi 50 °C)

 - Ohřátí nebo udržování teploty (asi 70 °C)

 - Pomalé vaření, teplota těsně pod bodem varu, vhodné pro pomalé vaření

Použití funkce pauzy

Varná deska má praktickou funkci pauzy, která umožňuje pozastavit a znovu spustit proces vaření, pokud jste byli nuceni proces vaření přerušit.

1. Když je varná deska zapnutá a v provozu, stiskněte tlačítko pauzy (K) a všechny varné zóny přestanou fungovat a všechny LED indikátory zobrazí symbol „  “.
2. Stisknutím tlačítka pauzy se všechna nastavení restartují na předchozí nastavení.

Použití funkce dětské pojistky

- Ovládací prvky můžete uzamknout, abyste zabránili neúmyslnému použití (například aby děti náhodou nezapnuly varné zóny).
- Když jsou ovládací prvky uzamčeny, jsou všechny ovládací prvky kromě ovládacího tlačítka ON/OFF deaktivovány.

Zamknutí ovládacích prvků

Stiskněte tlačítko zámku ovládacích prvků (B) na 3 sekundy. Indikátor časovače zobrazí „Lo”.

Odemknutí ovládacích prvků

1. Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá.
2. Dotkněte se ovládacího prvku zámku ovládacích prvků (B) a podržte jej stisknutý po dobu 3 sekund.
3. Nyní můžete začít používat indukční varnou desku.

Když je varná deska v režimu zámku, jsou všechny ovládací prvky kromě ON/OFF (Vypnout) deaktivovány. V případě nouze můžete varnou desku kdykoli vypnout pomocí ovládacího prvku ON/OFF, ale při dalším použití ji musíte nejprve odemknout.

Ochrana proti přehřátí

Teplotní čidlo monitoruje teplotu uvnitř indukční varné desky. Pokud je zaznamenána nadměrná teplota, indukční varná deska se automaticky vypne.

Detekce malých předmětů

Pokud na varné desce zůstane nevhodná velikost nebo nemagnetická pánev (např. hliníková) nebo nějaký jiný malý předmět (např. nůž, vidlička, apod.), varná deska se po 1 minutě automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude indukční varnou desku dále chladit po dobu další 1 minuty.

Ochrana automatickým vypnutím

Automatické vypnutí je bezpečnostní ochranná funkce vaší indukční varné desky. Pokud zapomenete po vaření varnou desku vypnout, deska se automaticky vypne. Výchozí doby provozu pro různé úrovně výkonu jsou uvedeny v následující tabulce:

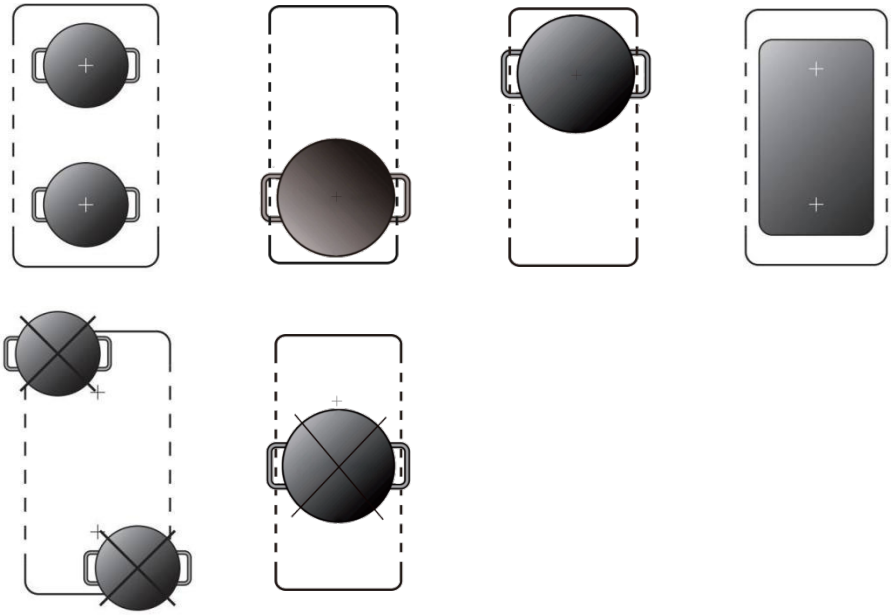
Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí pracovní časovač (min)	360	360	360	180	180	180	120	120	90

Po sejmutí hrnce může indukční varná deska okamžitě přestat ohřívat a po 2 minutách se automaticky vypne.

BRIDGE ZONE

- Tuto oblast lze kdykoli použít jako jednu zónu podle potřeb vaření.
- Flexibilní oblast je tvořena dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně. Při práci jako jedna zóna se nádobí přesune z jedné zóny do druhé v rámci flexibilní oblasti při zachování stejné úrovně výkonu zóny, kde bylo nádobí původně umístěno, a část, která není pokryta nádobím, se automaticky vypne.

- **Důležité:** Ujistěte se, že nádobí je umístěno uprostřed jedné varné zóny. Ideální je oválný nebo obdélníkový hrnec nebo rendlík. Příklady správného a nesprávného umístění nádobí.



Aktivace Bridge zone:

a) Stiskněte tlačítko (L) „  “. Rozsvítí se indikátor zóny Bridge vedle indikátoru výkonu .

b) Podle varné zóny, na kterou je hrnec umístěn, nastavte teplotu tak, že nejprve stisknete tlačítko pro výběr spodní zóny, abyste vybrali flexibilní zónu, a pomocí tlačítka pro regulaci výkonu (H) změníte úroveň výkonu.

c) Pokud je hrnec přesunut z přední části do zadní části (nebo naopak), flexibilní oblast automaticky detekuje novou polohu a zachová stejný výkon.

d) Chcete-li funkci mostu zrušit, stiskněte znovu tlačítko (I) a funkce se vypne.

Použití časovače jako minutky

Pokud nevyberete žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, že je zapnutá alespoň jedna varná zóna.
   Poznámka: funkci minutky můžete použít, i když nevyberete žádnou varnou zónu.
2. Stiskněte tlačítko časovače (E). Indikátor časovače začne blikat po dobu 5 sekund. Pokud během blikání indikátoru neprovedete žádnou další operaci, nastavení časovače se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu. Chcete-li aktivovat režim nastavení časovače, musíte znovu stisknout tlačítko časovače.
3. Nastavte čas stisknutím tlačítka „-” nebo „+” na časovači.
   Tip: Jedním stisknutím tlačítka „-” nebo „+” na časovači se čas sníží nebo zvýší o 1 minutu.
   Podržením tlačítka „-” nebo „+” na časovači se čas sníží nebo zvýší o 10 minut.
4. Po nastavení času začne okamžitě odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající čas.
5. Po uplynutí nastaveného času zazní 30 sekundový zvukový signál a indikátor časovače zhasne.

Nastavení časovače pro vypnutí jedné nebo více varných zón

Pokud je časovač nastaven na jednu zónu:

1. Vyberte příslušnou varnou zónu, která je v provozu, stisknutím tlačítka pro výběr zóny (A).
2. Stiskněte tlačítko časovače (E), indikátor časovače začne blikat a v tomto okamžiku můžete nastavit časovač.
3. Pomocí tlačítek „+” a „-” můžete nastavit čas od 1 do 99 minut.
   Tip: Jedním stisknutím tlačítka „-” nebo „+” na časovači se čas sníží nebo zvýší o 1 minutu.

Dotykem a podržením tlačítka „-" nebo „+" se časovač sníží nebo zvýší o 10 minut.

4. Po nastavení času začne okamžitě odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bliká po dobu 5 sekund.

POZNÁMKA: Červená tečka vedle indikátoru výkonu se rozsvítí, což znamená, že je daná zóna vybrána.



5. Po uplynutí času vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne. Ostatní varné zóny budou pokračovat v provozu, pokud byly zapnuty dříve.

6. Při současném použití „časovače jako alarmu" a „časovače pro vypnutí zón" se na displeji nejprve zobrazí zbývající čas alarmu. Stisknutím varné zóny se zobrazí zbývající čas časovače vypnutí.

Zobrazení poruchy a kontrola

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

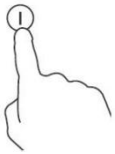
Chybový kód	Možná příčina	Co dělat
U	Žádný hrnec nebo hrnec není vhodný pro indukční vaření;	Vyměňte hrnec;
ER03	Voda nebo hrnec na skle nad ovládacím panelem.	Vyčistěte/vysušte ovládací panel
F1	Spojení mezi displejem a levou základní deskou je vadné.	1. Připojovací kabel není správně zapojený nebo je vadný. 2. Vyměňte základní desku.
F3	Porucha snímače teploty cívky.	Vyměňte snímač cívky.
F	Porucha snímače teploty základní desky.	Vyměňte základní desku.
E1	Snímač teploty sklokeramické skleněné desky je vysoký	Po vychladnutí indukční varné desky proveďte restart.
E2	Snímač teploty IGBT je vysoký	Po vychladnutí indukční varné desky proveďte restart.
E3	Abnormální napájecí napětí (příliš vysoké)	Zkontrolujte, zda je napájení v pořádku; Zapněte až po obnovení normálního napájení.
E	Abnormální napájecí napětí (příliš nízké)	Zkontrolujte, zda je napájení v pořádku; Zapněte až po obnovení normálního napájení.
E5	Porucha teplotního čidla	Připojovací kabel není správně zapojený nebo je vadný;

Výše uvedené jsou posouzení a kontrola běžných poruch.
Aby nedošlo k nebezpečí a poškození indukční varné desky, nerozebírejte zařízení sami a **kontaktujte servisní oddělení.**

Používání odsavače par



1.Stiskněte tlačítko ON/OFF (C) na 3 sekundy. Po zapnutí se ozve pípnutí a na všech displejích se zobrazí „-", což znamená, že odsavač par přešel do pohotovostního režimu.



2.Vyberte úroveň výkonu stisknutím tlačítka „+" nebo „-".

3.Úroveň výkonu se spustí na hodnotě 0. Stisknutím tlačítka „+" se zvýší výkonové úrovně od 0, 1, 2, 3, 4, 5 až po P v číselném pořadí.

- Pokud do 1 minuty nevyberete nastavení výkonu, odsavač par se automaticky vypne. Budete muset začít znovu od kroku 1.
- Nastavení můžete kdykoli během vaření změnit.

Odsavač par není v automatickém režimu, je třeba jej zapnout ručně. Odsavač par lze zapnout samostatně s indukční varnou deskou, nebo je možné zapnout odsavač par pouze pro účely větrání.

Použití funkce připomenutí čištění filtru

Na konci každého běžícího cyklu si spotřebič zaznamená dobu provozu odsavače par a bude ji sčítat.

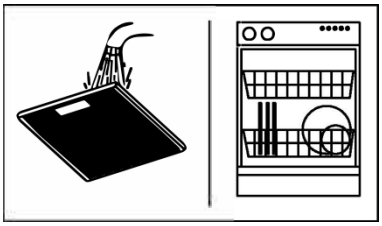
Pokud celková doba provozu odsavače par přesáhne **50 hodin**, aktivuje se funkce připomenutí čištění filtru. Na LED displeji se



zobrazí „dvě vodorovné" značky (pokud je odsavač par dále v provozu, „dvě horizontální" střídající se s úrovní výkonu). Současně začne nepřetržitě blikat červená tečka u tlačítka filtru, dokud uživatel nestiskne tlačítko filtru (M). Po stisku tlačítka filtru (M) přestane červená tečka blikat a „dvě vodorovné" značky zmizí z displeje.

Jakmile je upozornění na filtr deaktivováno výše uvedeným způsobem, čip ovládací desky se restartuje a začne počítat celkovou dobu chodu motoru. Pokud celková doba provozu opět dosáhne 50 hodin, je nutné postupovat podle výše uvedeného postupu znovu.

Obecně doporučujeme uživateli vyčistit hliníkový tukový filtr, jakmile se upozornění aktivuje. Hliníkový tukový filtr lze vyčistit ručním mytím nebo vložením do myčky nádobí.



Použití funkce zpožděného vypnutí

1. Když je odsavač par zapnutý a stisknete tlačítko funkce odloženého vypnutí (N),  ikona začne blikat na displeji se zobrazí aktuální úroveň výkonu odsavače par, ikona funkce odloženého vypnutí se rozsvítí.

2. Zvolená úroveň výkonu zůstane v provozu po dobu pěti minut, poté se sníží na další nižší úroveň výkonu.

   Tato nižší úroveň výkonu zůstane v provozu po dobu dvou minut, než se opět sníží. Tento proces se bude opakovat každé dvě minuty, pokud rychlost již není na úrovni 1, kdy se odsavač par vypne.

   Příklad: Aktuální výkon je 5 a po aktivaci této funkce bude úroveň výkonu 5 fungovat po dobu 5 minut a poté se přepne na úroveň 4 na 2 minuty, poté z úrovně 4 na úroveň 3 a bude fungovat po dobu 2 minut, až se úroveň sníží na úroveň 1 a odsavač par se vypne.

   Pokud je aktuální provozní výkon 1, bude odsavač par v provozu na úrovni výkonu 1 po dobu 5 minut a poté se automaticky vypne.

3. Stiskněte tlačítko funkce zpožděného vypnutí (N)  a podržte jej po dobu 3 sekund, čímž se funkce zpožděného vypnutí zruší.

- Během zapnutí a provozu režimu zpožděného vypnutí, pokud je úroveň výkonu odsavače par nastavena pomocí tlačítka (O) ⊕ nebo ⊖ , bude výše uvedená funkce zpožděného vypnutí restartována na konečné nastavené úrovni výkonu.

  Příklad: Pokud uživatel aktivuje zpožděné vypnutí na úrovni výkonu odsavače par 4, odsavač par začne snižovat úroveň výkonu podle výše uvedeného postupu a po 5 minutách se úroveň výkonu odsavače par automaticky sníží na úroveň 3.

  a) pokud uživatel nyní ručně změní úroveň výkonu odsavače par z úrovně 3 na úroveň 2, proces zpožděného vypnutí se restartuje, což znamená, že odsavač par bude po dobu 5 minut v provozu na úrovni výkonu 2 a poté klesne na úroveň výkonu 1.

  b) Pokud uživatel neprovede žádnou změnu, bude odsavač par po dobu 2 minut v provozu na úrovni výkonu 3 a poté automaticky klesne na úroveň výkonu 2.

Použití automatického režimu odsavače par

1. Za podmínky, že je celý spotřebič v provozu (indukční varná deska i odsavač par), stiskněte současně tlačítka (O) „ +" a „ - " po dobu 3 sekund.

2. Po 3 sekundách se na LED displeji odsavače par zobrazí „A" a bliká po dobu 5 sekund. Po 5 sekundách LED displej odsavače par přestane blikat. V tomto okamžiku odsavač par přejde do automatického režimu a pracovní výkon odsavače par se automaticky upraví podle pracovního stavu indukční varné desky. V automatickém režimu LED dipslej zobrazuje „A" a nezobrazuje již ostatní úrovně výkonu.

Úroveň výkonu odsavače par se automaticky změní podle níže uvedené tabulky:

Úroveň výkonu odsavače par	Úroveň výkonu varné desky
Úroveň výkonu 1	Úroveň výkonu odsavače par 1 bude vybrán, pokud jsou zapnuté nejvýše dvě varné zóny a celková úroveň výkonu indukční varné desky je nižší než 8. Příklad: Pokud je varná zóna 1 zapnutá na výkon 2 a zóna 2 na výkon 5, celkový výkon varné desky je 7.
Úroveň výkonu 3	Úroveň výkonu odsavače par 3 bude vybrán, pokud jsou zapnuté nejvýše tři varné zóny a celkový výkon indukční varné desky je mezi 9 a 24. Příklad: Pokud je varná zóna 1 zapnutá na úrovni výkonu 7, varná zóna 2 je zapnutá na úrovni výkonu 6 a varná zóna 3 je zapnutá na úrovni výkonu Boost (10), celkový výkon varné desky je 23.
Úroveň výkonu 5	Úroveň výkonu odsavače par 5 bude vybrán, pokud je celkový výkon indukční varné desky mezi 24 a 35. Příklad: Pokud je varná zóna 1 zapnutá na úrovni výkonu 7, varná zóna 2 je zapnutá na úrovni výkonu 9, varná zóna 3 je zapnutá na úrovni výkonu 9 a varná zóna 4 je zapnutá na úrovni výkonu 6, celkový výkon varné desky je 31.

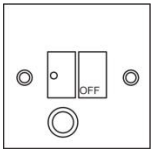
Úroveň výkonu P – Boost	Úroveň výkonu odsavače par P bude vybrán, pokud je celkový výkon indukční varné desky vyšší než 35. Příklad: Pokud je varná zóna 1 zapnutá na úrovni výkonu 9, varná zóna 2 je zapnutá na úrovni výkonu 9, varná zóna 3 je zapnutá na úrovni výkonu 9 a varná zóna 4 je zapnutá na úrovni výkonu Boost (10), celková úroveň výkonu varné desky je 37.

Zrušení automatického režimu odsavače par

Když je digestoř v automatickém režimu, stiskněte současně tlačítka (O) „+" a „-" po dobu 3 sekund. Poté se na LED disleji odsavače par zobrazí „8" a bude blikat po dobu 5 sekund, po 5 sekundách blikání přestane, LED displej se přepne na zobrazení aktuálního výkonu digestoře a digestoř úspěšně zruší automatický režim.

Péče a údržba

Varování
Před prováděním údržby vždy vypněte přívod elektrické energie. V případě poruchy kontaktujte zákaznický servis.





Poškozené napájecí kabely by měly být vyměněny kompetentní osobou nebo kvalifikovaným elektrikářem.



Pouze pro domácí použití.



Nikdy neumisťujte prázdnou pánev na varnou desku, protože by se na ovládacím panelu zobrazil chybový kód.



Pokud byla varná zóna zapnutá po delší dobu, zůstává povrch ještě nějakou dobu horký, proto se sklokeramického povrchu nedotýkejte.



U uzavřených potravin je před otevřením víčka neohřívejte, aby nedošlo k nebezpečí výbuchu v důsledku tepelné roztažnosti.



Pokud je povrch varné desky prasklý, odpojte spotřebič od napájení, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.



Na varnou desku nepokládejte hrubé nebo nerovné pánve, protože by mohly poškodit sklokeramický povrch.



Vyvarujte se prudkého pokládání hrnců a pánví na varnou desku. Sklokeramický povrch je odolný, ale není nerozbitný.



Pod varnou desku neukládejte čisticí prostředky ani hořlavé materiály.

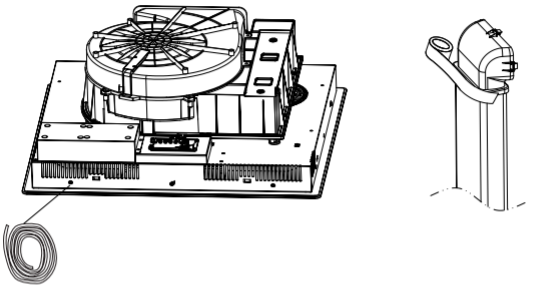
Instalace

Výběr instalačního příslušenství

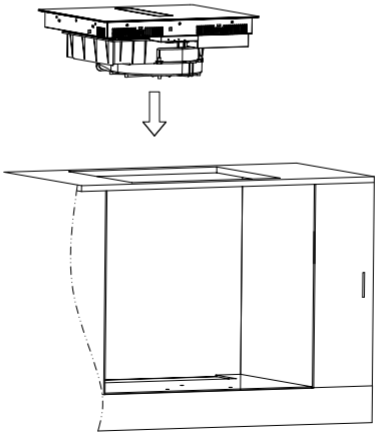
Část A

Bez recyklační sady

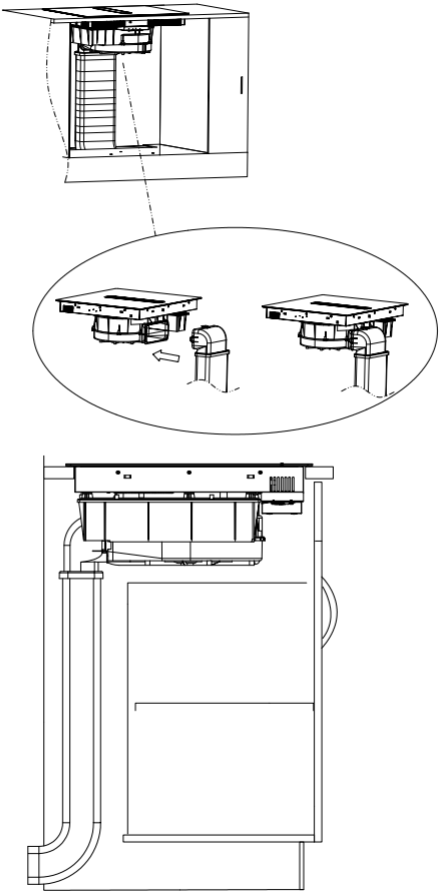
1 **Pro variantu s potrubím**



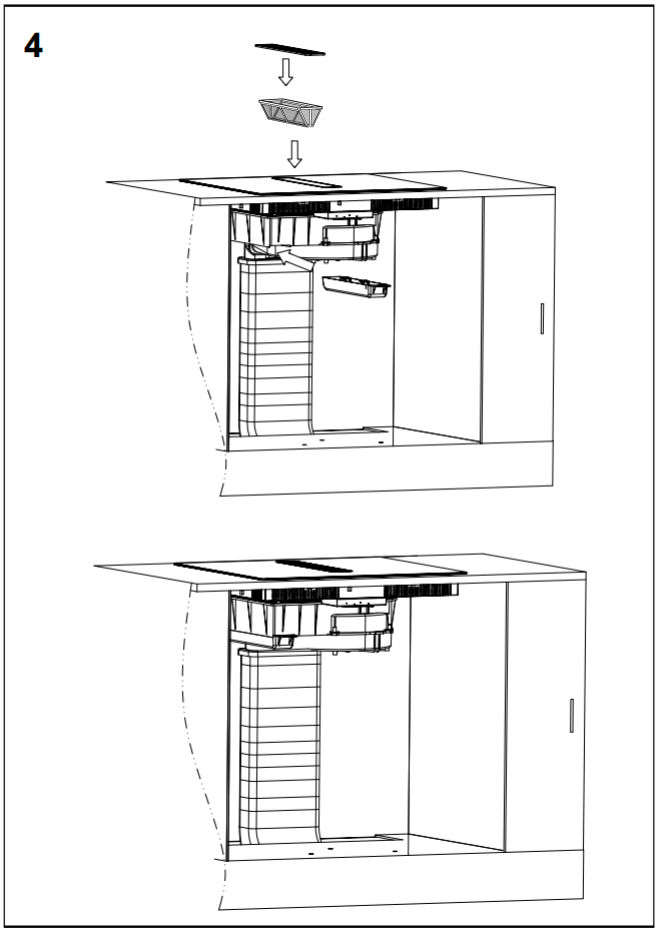
2



3



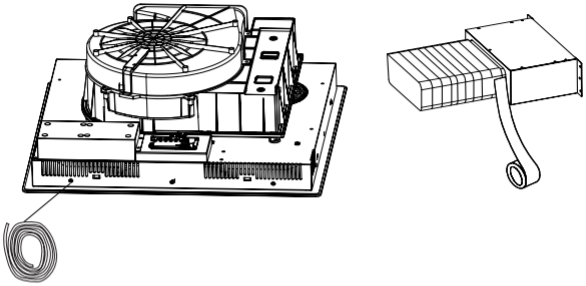
4



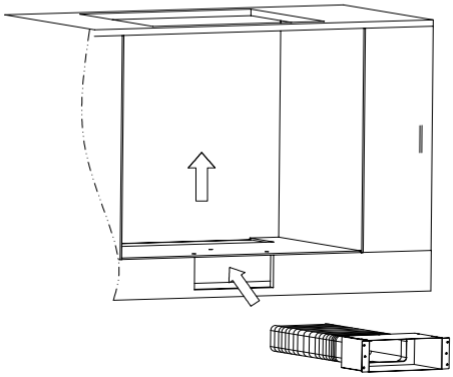
Část A

S recyklační sadou

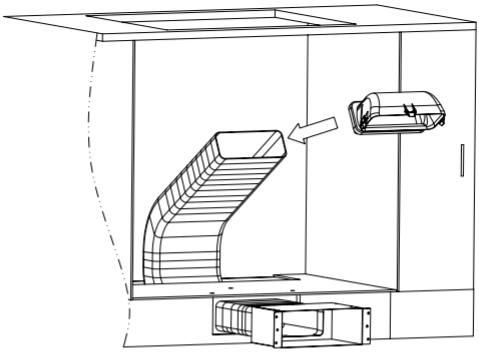
1 **Pro možnost recirkulace**



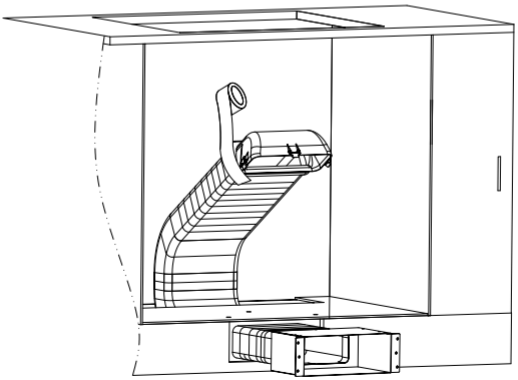
2



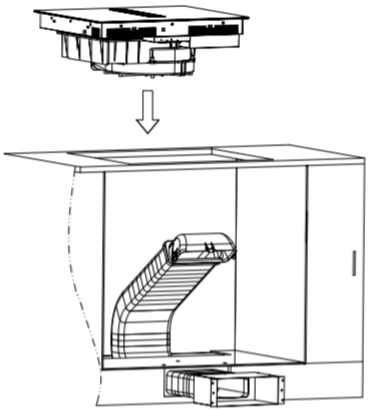
3



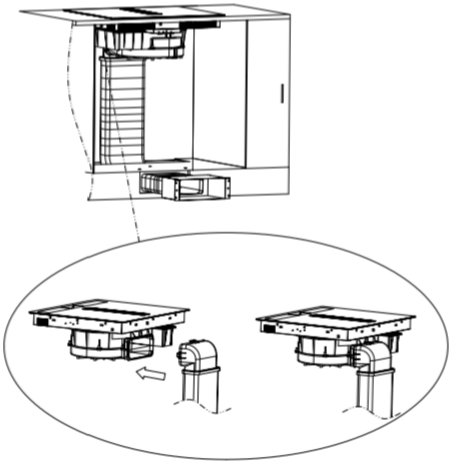
4



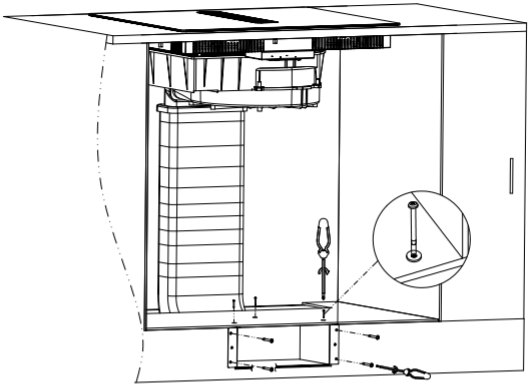
5



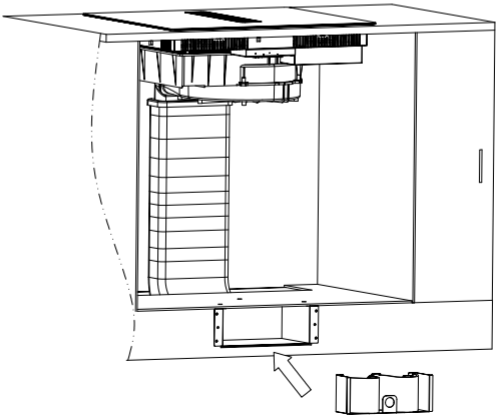
6



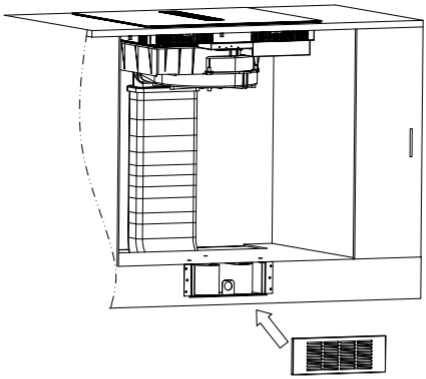
7



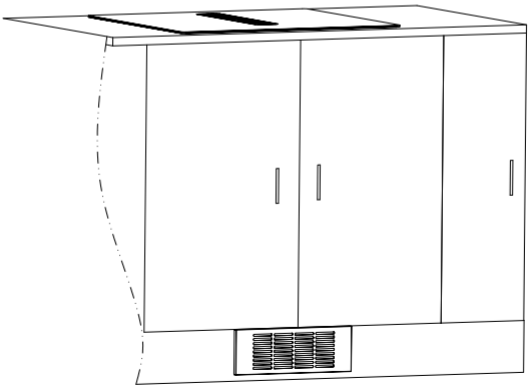
8

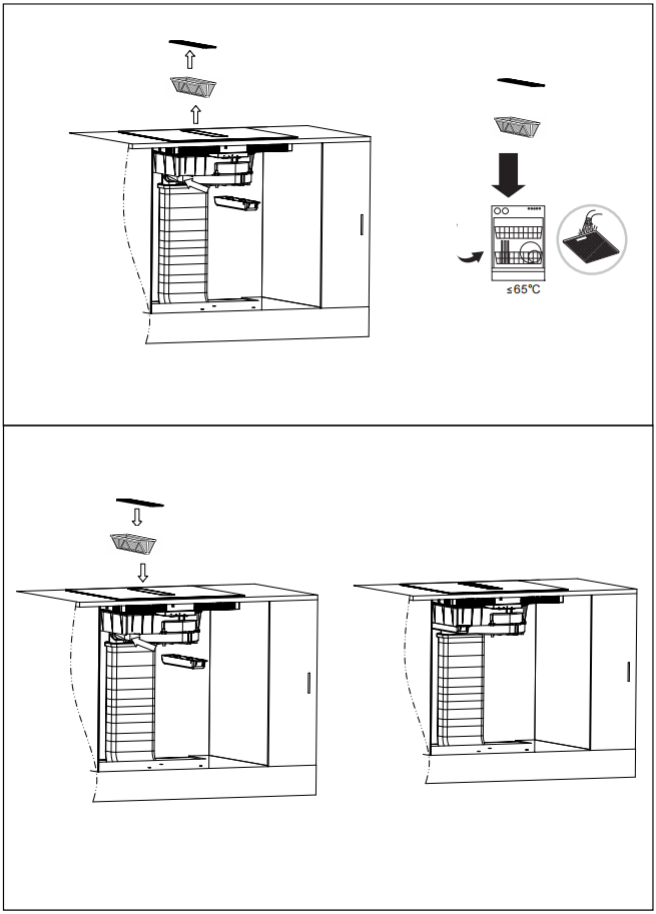


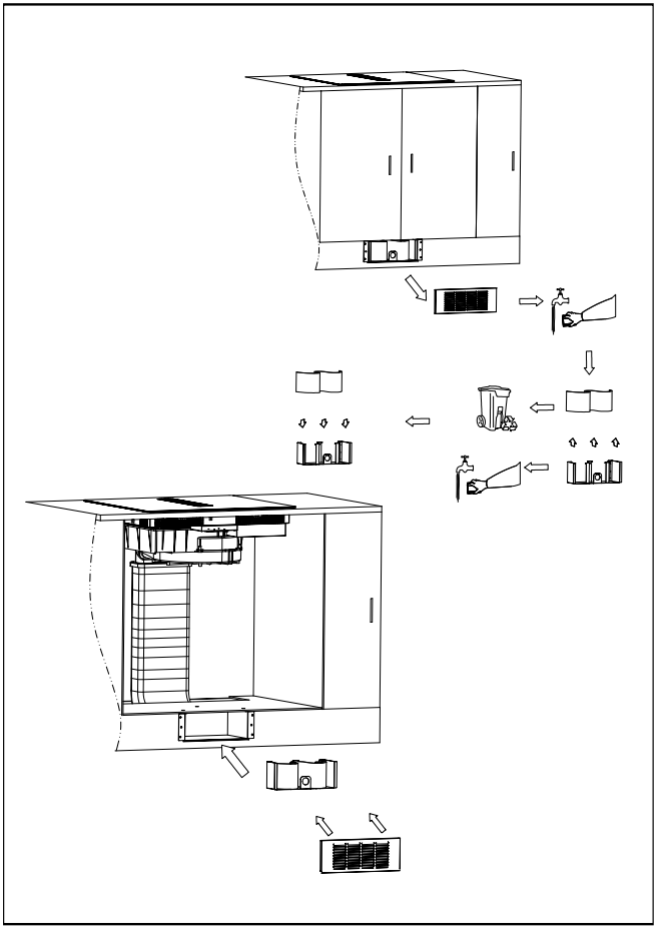
9



10




≤65°C



Vyberte typ instalace:

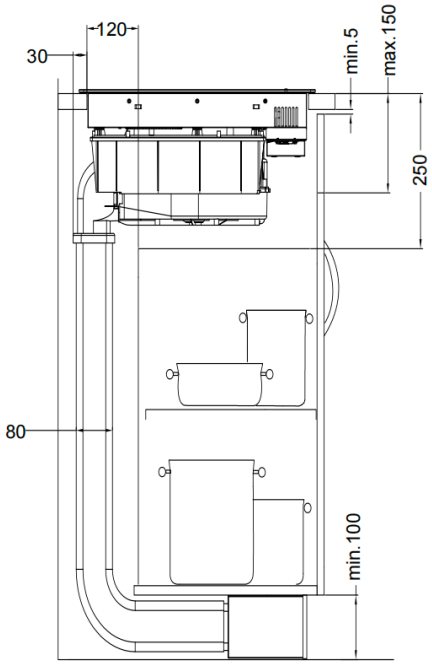
Varianta A (odvod ven) nebo varianta B (bez odvodu ven, recirkulace v domě).

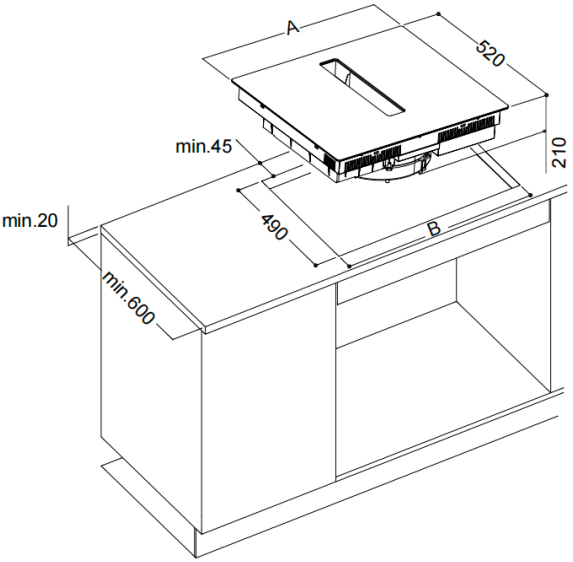
Výše uvedené potrubní příslušenství je volitelné, podrobnosti si prosím ověřte u příslušných prodejců.

Upozornění! Před vrtáním je nesmírně důležité zkontrolovat stěnu pomocí vhodného detekčního zařízení, zda se v ní nenacházejí skryté trubky, elektrické kabely atd.

Vyřízněte pracovní plochu podle rozměrů uvedených na výkresu.

Pro účely instalace a používání musí být kolem otvoru zachován minimální prostor 5 cm.
Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 30 mm. Vyberte prosím materiál pracovní plochy odolný vůči teplu, aby se zabránilo větším deformacím způsobeným tepelným zářením z varné desky. Jak je znázorněno níže:





60 cm model: A=590, B=570
77 cm model: A=770, B=740

Před instalací varné desky se ujistěte, že

- Pracovní plocha je rovná a vodorovná a žádné konstrukční prvky nebrání požadavkům na prostor
- Pracovní plocha je vyrobena z tepelně odolného materiálu
- Pokud je varná deska instalována nad troubou, je trouba vybavena vestavěným chladicím ventilátorem
- Instalace splňuje všechny požadavky na volný prostor a platné normy a předpisy
- V trvalém zapojení je zabudován vhodný izolační spínač, který zajišťuje úplné odpojení od síťového napájení, namontovaný a umístěný v souladu s místními pravidly a předpisy pro zapojení.
  Odpojovač musí být schváleného typu a musí zajišťovat vzduchovou mezeru 3 mm mezi kontakty ve všech pólech (nebo ve všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní pravidla pro elektroinstalace umožňují tuto odchylku od požadavků).
- Odpojovač bude pro zákazníka snadno přístupný, když bude varná deska nainstalována.
- V případě pochybností ohledně instalace se poraďte s místními stavebními úřady a předpisy.
- Na stěny v okolí varné desky použijte tepelně odolné a snadno čistitelných povrchových úpravy (např. keramické obklady).

Po instalaci varné desky se ujistěte, že

- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříněk nebo zásuvky
- Je zajištěn dostatečný přívod čerstvého vzduchu zvenčí do spodní části varné desky
- Pokud je varná deska instalována nad zásuvkou nebo skříňkou, je pod základnou varné desky nainstalována tepelná ochranná bariéra, aby se zabránilo dotyku se spodní částí varné desky
- Odpojovač byl pro zákazníka snadno přístupný

Před umístěním upevňovacích konzol

- Varnou desku je třeba upevnit do pracovní desky pomocí upevňovacích konzol a těsnicí pásky dodané spolu se spotřebičem. K upevnění varné desky nepoužívejte silikonový tmel ani PVA. V opačném případě by technik nemohl spotřebič demontovat za účelem opravy.

Upozornění

Tento spotřebič musí být nainstalován kvalifikovaným technikem v souladu s dodanými pokyny.

Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nesprávnou instalaci, která může způsobit újmu osobám a zvířatům a vést ke škodám.

- Tento spotřebič nesmí být instalován přímo nad myčkou nádobí, lednicí, mrazničkou, pračkou, troubou nebo sušičkou prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
- Nepokoušejte se spotřebič rozebírat, uvnitř nejsou žádné části, které by mohl opravit uživatel.
- Na konci životnosti by spotřebič neměl být likvidován s běžným domovým odpadem; obraťte se na místní úřady a požádejte o radu.
- Zkontrolujte balení a ujistěte se, že máte všechny uvedené součásti.
- Vyberte vhodné místo pro umístění spotřebiče.

Důležité: Pokud je v místnosti zařízení na spalování paliva, jako je plynový nebo olejový kotel ústředního topení, který není typu „vyvážený odvod spalin", měli byste se ujistit, že je v místnosti vždy dostatečný přívod vzduchu, aby kouř z kotle nebyl odsáván zpět do místnosti odsavačem par.

Připojení varné desky k síťovému napájení



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

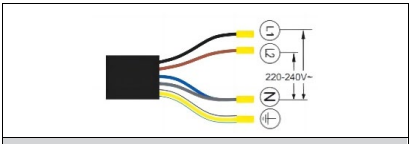
1. domácí elektroinstalace je vhodná pro příkon varné desky.
2. napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku
3. průřez napájecího kabelu odpovídá zatížení uvedenému na typovém štítku.

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

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

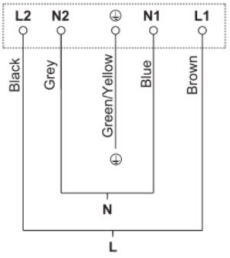
Ověřte u elektrikáře, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez úprav. Jakékoli úpravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

Doporučené připojení k hlavnímu napájení 380–415 V 2N~:



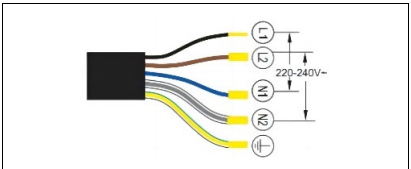
Dvě fáze: 380–415 V 2N~	
⏚	Zelená/žlutá
N	Modrá a šedá
L1	Černá
L2	Hnědá

Zapojení vodičů uvnitř varné desky



N (Blue/Grey)
L (Brown/Black)
⏚ (Green/Yellow)

Možné připojení k hlavnímu napájení 2 x 220–240 V 2L+2N~:



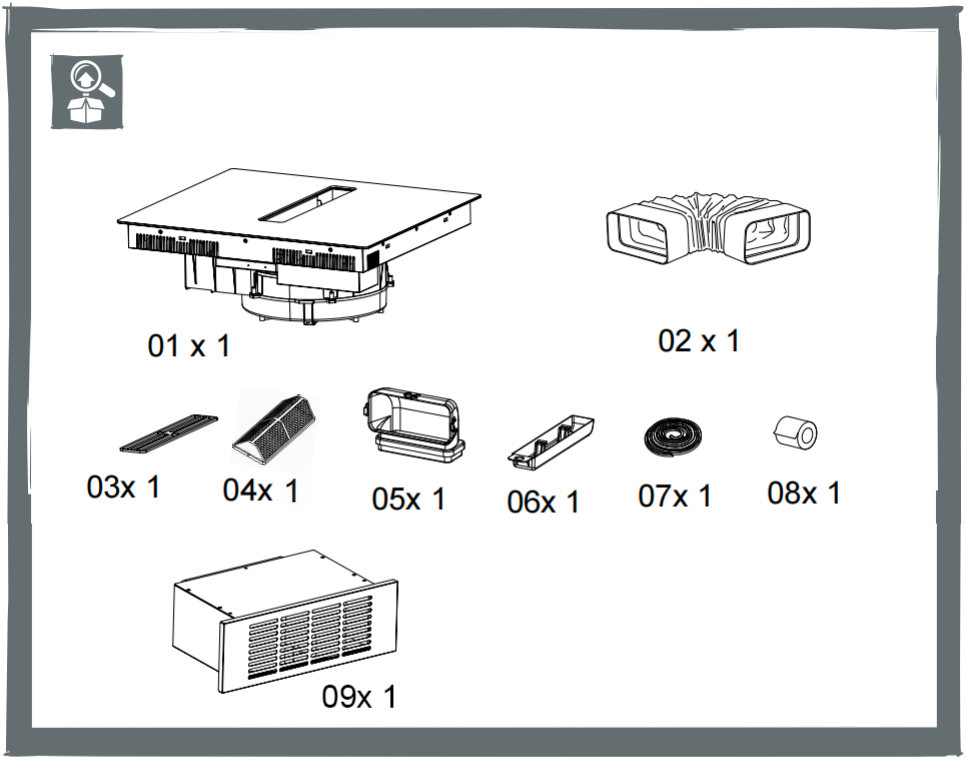
Dvě fáze: 2 x 230 V 2L+2N~	
⏚	Zelená/žlutá
N1	Modrá
N2	Šedá
L1	Černá
L2	Hnědá

- Pokud je napájecí kabel poškozený nebo je třeba jej vyměnit, musí tuto operaci provést poprodejní zástupce pomocí speciálního nářadí, aby nedošlo k nehodám.
- Pokud je zařízení připojeno přímo k hlavnímu napájecímu zdroji, musí být nainstalován jednopólový jistič s minimální mezerou 3 mm mezi kontakty.
- Instalatér musí zajistit, aby bylo provedeno správné elektrické připojení a aby bylo v souladu s bezpečnostními předpisy.
- Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
- Kabel musí být pravidelně kontrolován a vyměňován pouze autorizovanými techniky.

Pro tento spotřebič je doporučeno připojení na jistič 32 A.

 **LIKVIDACE: Tento spotřebič neodkládejte jako netříděný komunální odpad. Sběr takového odpadu odděleně za účelem speciálního zpracování je nezbytné.**	Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2011/65/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (WEEE). Správnou likvidací tohoto zařízení přispějete k případnému poškození životního prostředí a lidského zdraví, které by jinak mohlo být způsobeno nesprávnou likvidací. Symbol na výrobku označuje, že jej nelze likvidovat jako běžný domácí odpad. Je třeba jej odvézt do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Tento spotřebič vyžaduje odbornou likvidaci. Další informace o nakládání, zpětném odběru a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro likvidaci komunálního odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

Obsah balenia



Bezpečnostné upozornenie
Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Pred použitím varnej dosky si prosím prečítajte tieto informácie.

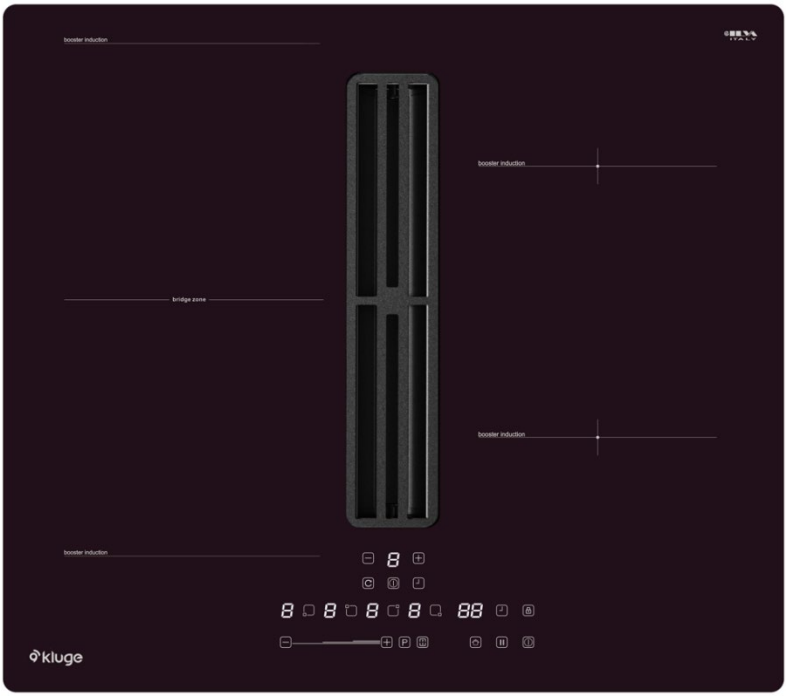
- ✓ Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neboli preškolené. Deti pod dohľadom sa nesmú so spotrebičom hrať.
- ✓ Varovanie: Pokiaľ je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom. Povrch varnej dosky zo sklokeramického alebo podobného materiálu chráni časti pod napätím.
- ✓ Varovanie: Nepoužívajte parný čistič.
- ✓ Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, by sa nemali pokladať na povrch varnej dosky, pretože sa môžu pri prevádzke varnej dosky zahriať.
- ✓ Po použití vypnite výhrevné teleso varnej dosky pomocou ovládacieho prvku a nespoliehajte sa na detektor riadu.
- ✓ Spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.

- Nebezpečenstvo požiaru: Na varných plochách neskladujte žiadne predmety.
- UPOZORNENIE: Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musí byť pod neustálym dohľadom.
- VAROVANIE: Nestrážené varenie na varnej doske s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže viesť k požiaru.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným zástupcom alebo kvalifikovaným technikom, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim rizikám. Deti by sa s týmto spotrebičom nemali hrať. Čistenie a údržba spotrebiča nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú.
- Je potrebné dbať na to, aby sa nikto nedotýkal vykurovacích prvkov.

- ✓ Deti mladšie ako 8 rokov musia byť od spotrebiča držané v bezpečnej vzdialenosti, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.
- ✓ NIKDY sa nepokúšajte hasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň napr. pokrievkou alebo hasiacou dekou.
- ✓ VAROVANIE: Používajte iba kryty varnej dosky navrhnuté výrobcom varného zariadenia alebo uvedené výrobcom zariadenia v návode na použitie ako vhodné, prípadne kryty varnej dosky zabudované do zariadenia. Použitie nevhodných krytov môže spôsobiť nehody.
- ✓ Po inštalácii sa uistite, že napájací kábel nie je prístupný.
- ✓ Osoby s kardiostimulátorom by sa pred použitím tohto zariadenia mali poradiť so svojím lekárom.

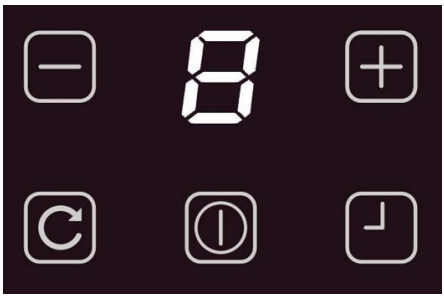
Gratulujeme vám k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky. Odporúčame vám, aby ste si prečítali tento návod na použitie / inštaláciu, aby ste plne porozumeli správnej inštalácii a obsluhe. Informácie o inštalácii nájdete v časti venovanej inštalácii. Pred použitím si starostlivo prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a tento návod na použitie/inštaláciu si uschovajte pre budúcu potrebu.

Prehľad spotrebiča
Pohľad zhora

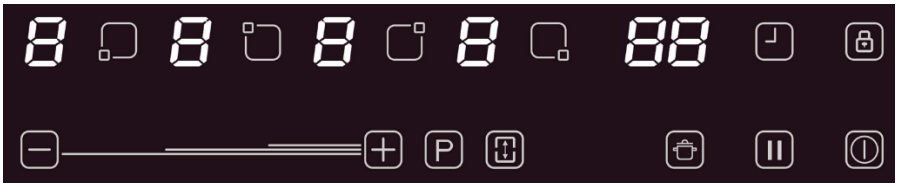


Užívateľské rozhranie

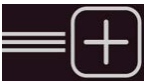
Ovládanie odsávača pár:



Ovládanie varnej dosky:



Kód	Ikona	Popis
A		Tlačidlo výberu zóny
B		Tlačidlo detského zámku
C		Tlačidlo ON/OFF
D		Tlačidlo pre okamžité zvýšenie výkonu - BOOST / Udržiavanie teploty
E		Tlačidlo časovača (pre varnú dosku)

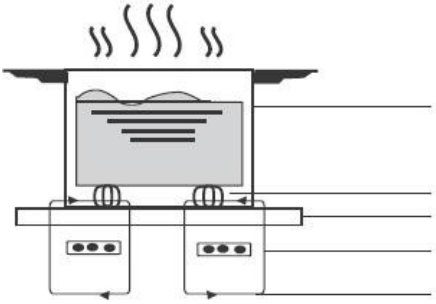
H		Tlačidlo pre nastavenie výkonu/časovača (zníženie)
I		Tlačidlo pre nastavenie výkonu/časovača (zvýšenie)
J		Tlačidlo funkcie varenia (tri úrovne)
K		Tlačidlo Pauza
L		Bridge zone
M		Funkčné tlačidlo na pripomenutie výmeny filtra
N (panel odsávača pár)		Tlačidlo odloženého vypnutia
O (panel odsávača pár)		Nastavenie výkonu

Spotreba energie

Topná zóna	Max. výkon
Ľavá predná	1800/2300 W (Booster)
Ľavá zadná	1200/1500 W (Booster)
BLDC motor	170 W (600 m3/h)
Pravá zadná	1200/1500 W (Booster)
Pravá predná	1800/2300 W (Booster)
Ľavá Bridge zóna	2300/3000 W (Booster)
Celkový výkon	Max. výkon 7,37 kW

Niekoľko slov o indukčnom varení

Indukčné varenie je bezpečná, pokročilá, efektívna a úsporná technológia varenia. Funguje na princípe elektromagnetických vibrácií, ktoré vytvárajú teplo priamo v panvici, nie nepriamo prostredníctvom ohrevu sklenenej plochy. Sklo sa zahrieva pretože je zahrievané panvicou.



Hrniec

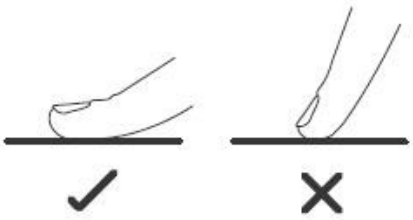
Magnetický obvod
Sklenená doska
Indukčná cievka
Indukované prúdy

Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

- Prečítajte si tento návod na obsluhu a venujte zvláštnu pozornosť časti „Bezpečnostné pokyny".
- Odstráňte všetky ochranné fólie, ktoré môžu byť ešte na indukčnej varnej doske.

Používanie dotykových ovládacích prvkov

- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiadny tlak.
- Používajte okrúhle bruško prsta, nie iba jeho špičku.
- Pri každom dotyku budete počuť pípnutie.
- Uistite sa, že ovládacie prvky sú vždy čisté, suché a že nie sú zakryté žiadnym predmetom (napr. kuchynským riadom alebo utierkou). Aj tenká vrstva vody môže sťažiť ovládanie.



Výber správneho riadu

- Používajte iba riad s dnom vhodným na indukčné varenie. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo na dne panvice.
- Vhodnosť riadu môžete overiť pomocou magnetu. Priblížte magnet k dnu panvy. Pokiaľ sa prichytí, je panvica vhodná na indukčné varenie.
- Ak nemáte magnet:



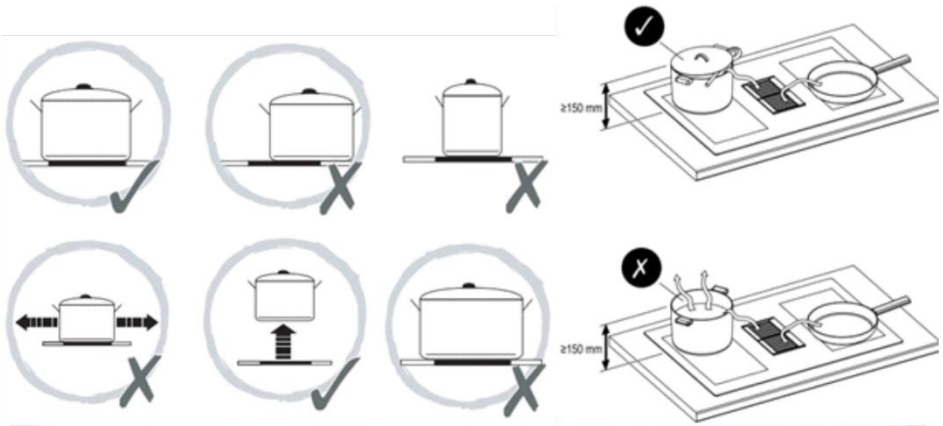
1. Nalejte trochu vody do vami zvolenej panvice.
2. Pokiaľ na displeji nebliká symbol " ⍦ " a voda sa ohrieva, je panvica vhodná.

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

Nepoužívajte riad s ostrými hranami alebo zakriveným dnom.



Uistite sa, že dno panvice je hladké, prilieha rovno ku sklu a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte panvice, ktorých priemer je rovnako veľký ako grafika vybranej zóny. Použitím mierne širšieho hrnca bude energia využitá s maximálnou účinnosťou. Ak použijete menší hrniec, účinnosť môže byť nižšia, než sa očakáva. Hrniec menší ako 140 mm nemusí byť varnou doskou detekovaný. Panvicu vždy umiestnite do stredu varnej zóny.

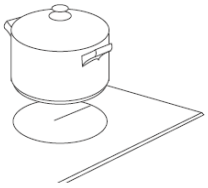


DÔLEŽITÉ: Vždy zdvihnite hrnce z varnej plochy!
Neposúvajte a neťahajte s nimi, aby ste zabránili poškodeniu skla.
Pokiaľ používate riad vyšší ako 150 mm, používajte pokrievku pootvorenú (mierne pootvorenú).

Používanie indukčnej varnej dosky

Začatie varenia

1. Stlačte tlačidlo ON/OFF (C) ⏻ na 3 sekundy. Po zapnutí sa ozve jedno pípnutie a na všetkých displejoch sa zobrazí „ – “, čo znamená, že indukčné varná doska prešla do pohotovostného režimu.



2. Umiestnite vhodnú panvicu na varnú zónu, ktorú chcete použiť.
   • Uistite sa, že dno panvice a povrch varnej zóny sú čisté a suché.
3. Podľa vykurovacej zóny, kde je umiestnená panvica, vyberte príslušné tlačidlo výberu zóny stlačením klávesu „A“. Vybraný symbol 0. zostane plne rozsvietený / zostane svietiť naplno.
4. Nastavte teplotu dotykom posuvníka (I) na ovládacom paneli.





• Pokiaľ do 1 minúty nevyberiete nastavenie teploty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť začať znova od kroku 1.
• Nastavenie teploty môžete počas varenia kedykoľvek zmeniť.

Pokiaľ na displeji bliká striedavo s nastavením výkonu

Znamená to, že:
- Nepoložili ste panvicu na správnu varnú zónu alebo
- Panvica, ktorú používate, nie je vhodná na indukčné varenie, alebo
- Panvica je príliš malá alebo nie je správne vycentrovaná na varnej zóne.

K ohrevu nedochádza, pokiaľ na varnej zóne nie je vhodná panvica. Displej sa automaticky vypne po 1 minúte, pokiaľ na ňom nie je umiestnená vhodná panvica alebo nie je vykonávaná žiadna iná operácia.

Po dokončení varenia

1. Dotknite sa príslušného tlačidla výberu zóny (A) , ktorú chcete vypnúť.

2. Stlačte tlačidlo (H) ⊖ pre zníženie výkonu na úroveň „0“, čím sa ohrev zastaví.
3. Kontrolka horúcich povrchov „ H ” signalizuje, ktorá varná zóna je na dotyk horúca. Kontrolka zhasne, akonáhle povrch vychladne na bezpečnú teplotu. Možno ju tiež použiť ako funkciu pre úsporu energie, pokiaľ chcete ohrievať ďalšie panvice, použite varnú zónu, ktorá je ešte horúca.

Použitie funkcie Boost

Aktívne funkcie Boost

1. Vyberte varnú zónu dotykom tlačidla pre výber zóny (A).
2. Po stlačení tlačidla Boost (D) sa na displeji zóny zobrazí „ P ” a výkon dosiahne maximum.

Zrušenie funkcie Boost

1. Dotknite sa príslušného tlačidla výberu zóny (A) ◌ , ktorú chcete zrušiť / deaktivovať.
2. Dotknite sa tlačidla (H) ⊖ pre zrušenie funkcie Boost, potom sa varná zóna vráti na úroveň 9.

- Funkcia môže pracovať v akejkoľvek varnej zóne.
- Varná zóna sa po 5 minútach vráti na úroveň 9.

Použitie funkcie varenia

Stlačením tlačidla funkcií varenia (J) môžete vybrať 3 užitočné funkcie varenia, pričom každým stlačením sa presuniete z jednej funkcie na druhú.

1. Vyberte varnú zónu stlačením tlačidla pre výber zóny (A).
2. Zatiaľ čo LED vybrané zóny bliká, dotknite sa tlačidla funkcie varenia (H) a LED vybrané zóny zobrazia nasledujúce ikony:

 - Roztavenie alebo rozmrazenie (asi 50 °C)

 - Ohriatie alebo udržiavanie teploty (asi 70 °C)

 - Pomalé varenie, teplota tesne pod bodom varu, vhodné na pomalé varenie

Použitie funkcie pauzy

Varná doska má praktickú funkciu pauzy, ktorá umožňuje pozastaviť a znovu spustiť proces varenia, ak ste boli nútení proces varenia prerušiť.

1. Keď je varná doska zapnutá av prevádzke, stlačte tlačidlo pauzy (K)a všetky varné zóny prestanú fungovať a všetky LED indikátory zobrazia symbol „  “.
2. Stlačením tlačidla pauzy sa všetky nastavenia reštartujú na predchádzajúce nastavenia.

Použitie funkcie detskej poistky

- Ovládacie prvky môžete uzamknúť, aby ste zabránili neúmyselnému použitiu (napríklad aby deti náhodou nezapli varné zóny).
- Keď sú ovládacie prvky uzamknuté, sú všetky ovládacie prvky okrem ovládacieho tlačidla ON/OFF deaktivované.

Zamknutie ovládacích prvkov

Stlačte tlačidlo zámku ovládacích prvkov (B) na 3 sekundy. Indikátor časovača zobrazí „Lo”.

Odomknutie ovládacích prvkov

1. Uistite sa, že je indukčná varná doska zapnutá.
2. Dotknite sa ovládacieho prvku zámku ovládacích prvkov (B) a podržte ho stlačený po dobu 3 sekúnd.
3. Teraz môžete začať používať indukčnú varnú dosku.

Keď je varná doska v režime zámku, sú všetky ovládacie prvky okrem ON/OFF (Vypnúť) deaktivované. V prípade núdze môžete varnú dosku kedykoľvek vypnúť pomocou ovládacieho prvku ON/OFF, ale pri ďalšom použití ju musíte najskôr odomknúť.

Ochrana proti prehriatiu

Teplotný snímač monitoruje teplotu vo vnútri indukčnej varnej dosky. Ak je zaznamenaná nadmerná teplota, indukčná varná doska sa automaticky vypne.

Detekcia malých predmetov

Pokiaľ na varnej doske zostane nevhodná veľkosť alebo nemagnetická panvica (napr. hliníková) alebo nejaký iný malý predmet (napr. nôž, vidlička, apod.), varná doska sa po 1 minúte automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude indukčnú varnú dosku ďalej chladiť po dobu ďalšej 1 minúty.

Ochrana automatickým vypnutím

Automatické vypnutie je bezpečnostná ochranná funkcia vašej indukčnej varnej dosky. Pokiaľ zabudnete po varení varnú dosku vypnúť, doska sa automaticky vypne. Predvolené doby prevádzky pre rôzne úrovne výkonu sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

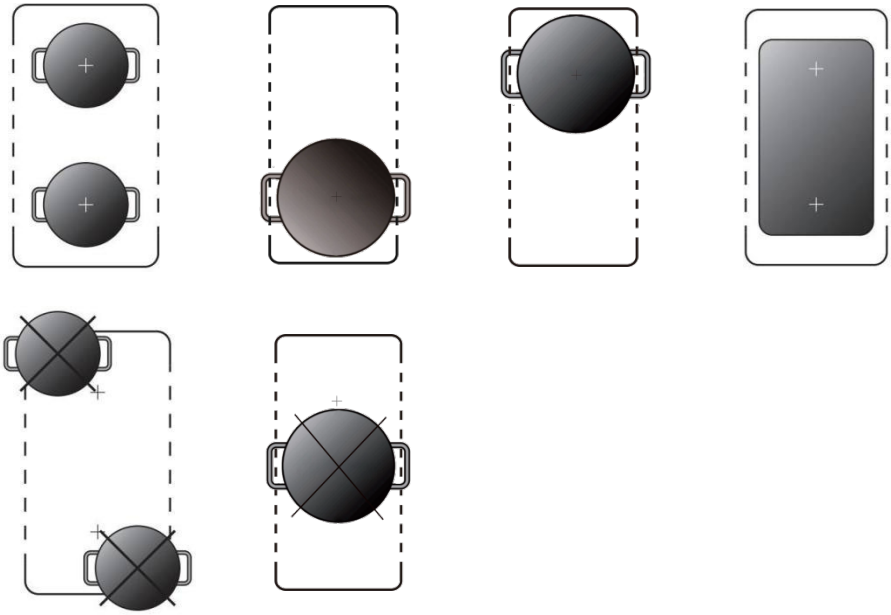
Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Predvolený pracovný časovač (min)	360	360	360	180	180	180	120	120	90

Po sňatí hrnca môže indukčná varná doska okamžite prestať ohrievať a po 2 minútach sa automaticky vypne.

BRIDGE ZONE

- Túto oblasť je možné kedykoľvek použiť ako jednu zónu podľa potrieb varenia.
- Flexibilná oblasť je tvorená dvoma nezávislými induktormi, ktoré je možné ovládať samostatne. Pri práci ako jedna zóna sa riad presunie z jednej zóny do druhej v rámci flexibilnej oblasti pri zachovaní rovnakej úrovne výkonu zóny, kde bol riad pôvodne umiestnený, a časť, ktorá nie je pokrytá riadom, sa automaticky vypne.

- **Dôležité:** Uistite sa, že riad je umiestnený uprostred jednej varnej zóny. Ideálny je oválny alebo obdĺžnikový hrniec alebo rajnica. Príklady správneho a nesprávneho umiestnenia riadu.



Aktivácia Bridge zone:

a) Stlačte tlačidlo (L) „  ". Rozsvieti sa indikátor zóny Bridge vedľa indikátora výkonu .

b) Podľa varnej zóny, na ktorú je hrniec umiestnený, nastavte teplotu tak, že najskôr stlačíte tlačidlo pre výber spodnej zóny, aby ste vybrali flexibilnú zónu, a pomocou tlačidla pre reguláciu výkonu (H) zmeníte úroveň výkonu.

c) Ak je hrniec presunutý z prednej časti do zadnej časti (alebo naopak), flexibilná oblasť automaticky detekuje novú polohu a zachová rovnaký výkon.

d) Ak chcete funkciu mosta zrušiť, stlačte znovu tlačidlo (I) a funkcia sa vypne.

Použitie časovača ako minútky

Ak nevyberiete žiadnu varnú zónu

1. Uistite sa, že je zapnutá aspoň jedna varná zóna.
   Poznámka: funkciu minútky môžete použiť, aj keď nevyberiete žiadnu varnú zónu.
2. Stlačte tlačidlo časovača (E). Indikátor časovača začne blikať po dobu 5 sekúnd. Ak počas blikania indikátora nevykonáte žiadnu ďalšiu operáciu, nastavenie časovača sa vypne a vráti sa do pohotovostného režimu. Ak chcete aktivovať režim nastavenia časovača, musíte znovu stlačiť tlačidlo časovača.
3. Nastavte čas stlačením tlačidla „-" alebo „+" na časovači.
   Tip: Jedným stlačením tlačidla „-" alebo „+" na časovači sa čas zníži alebo zvýši o 1 minútu.
   Podržaním tlačidla „-" alebo „+" na časovači sa čas zníži alebo zvýši o 10 minút.
4. Po nastavení času začne okamžite odpočítavanie. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
5. Po uplynutí nastaveného času zaznie 30 sekundový zvukový signál a indikátor časovača zhasne.

Nastavenie časovača pre vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

Ak je časovač nastavený na jednu zónu:

1. Vyberte príslušnú varnú zónu, ktorá je v prevádzke, stlačením tlačidla pre výber zóny (A).
2. Stlačte tlačidlo časovača (E), indikátor časovača začne blikať av tomto okamihu môžete nastaviť časovač.
3. Pomocou tlačidiel „+" a „-" môžete nastaviť čas od 1 do 99 minút.

Tip: Jedným stlačením tlačidla „-" alebo „+" na časovači sa čas zníži alebo zvýši o 1 minútu.

Dotykom a podržaním tlačidla „-" alebo „+" sa časovač zníži alebo zvýši o 10 minút.

4. Po nastavení času začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bliká po dobu 5 sekúnd.

POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora výkonu sa rozsvieti, čo znamená, že je daná zóna vybraná. 

5. Po uplynutí času varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne. Ostatné varné zóny budú pokračovať v prevádzke, ak boli zapnuté skôr.

6. Pri súčasnom použití „časovača ako alarmu" a „časovača na vypnutie zón" sa na displeji najskôr zobrazí zostávajúci čas alarmu. Stlačením varnej zóny sa zobrazí zostávajúci čas časovača vypnutia.

Zobrazenie poruchy a kontrola

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

Chybový kód	Možná príčina	Čo robiť
U –	Žiadny hrniec alebo hrniec nie je vhodný na indukčné varenie;	Vymeňte hrniec;
ER03	Voda alebo hrniec na skle nad ovládacím panelom.	Vyčistite/vysušte ovládací panel
F1	Spojenie medzi displejom a ľavou základnou doskou je chybné.	1. Pripojovací kábel nie je správne zapojený alebo je chybný. 2. Vymeňte základnú dosku.
F3	Porucha snímača teploty cievky.	Vymeňte snímač cievky.
F	Porucha snímača teploty základnej dosky.	Vymeňte základnú dosku.
E1	Snímač teploty sklokeramickej sklenenej dosky je vysoký	Po vychladnutí indukčnej varnej dosky vykonajte reštart.
E2	Snímač teploty IGBT je vysoký	Po vychladnutí indukčnej varnej dosky vykonajte reštart.
E3	Abnormálne napájacie napätie (príliš vysoké)	Skontrolujte, či je napájanie v poriadku; Zapnite až po obnovení normálneho napájania.
E	Abnormálne napájacie napätie (príliš nízke)	Skontrolujte, či je napájanie v poriadku; Zapnite až po obnovení normálneho napájania.
E5	Porucha teplotného čidla	Pripojovací kábel nie je správne zapojený alebo je chybný;

Vyššie uvedené sú posúdenie a kontrola bežných porúch.

Aby nedošlo k nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej varnej dosky, nerozoberajte zariadenie sami a **kontaktujte servisné oddelenie.**

Používanie odsávača pár



1. Stlačte tlačidlo ON/OFF (C) na 3 sekundy. Po zapnutí sa ozve pípnutie a na všetkých displejoch sa zobrazí „-", čo znamená, že odsávač pár prešiel do pohotovostného režimu.



2. Vyberte úroveň výkonu stlačením tlačidla „+" alebo „ -".

3. Úroveň výkonu sa spustí na hodnote 0. Stlačením tlačidla „+" sa zvýši výkonovej úrovne od 0, 1, 2, 3, 4, 5 až po P v číselnom poradí.

- Pokiaľ do 1 minúty nevyberiete nastavenie výkonu, odsávač pár sa automaticky vypne. Budete musieť začať znova od kroku 1.
- Nastavenia môžete kedykoľvek počas varenia zmeniť.

Odsávač pár nie je v automatickom režime, je potrebné ho zapnúť ručne. Odsávač pár je možné zapnúť samostatne s indukčnou varnou doskou, alebo je možné zapnúť odsávač pár iba na účely vetrania.

Použitie funkcie pripomenutie čistenia filtra

Na konci každého bežiaceho cyklu si spotrebič zaznamená dobu prevádzky odsávača pár a bude ju sčítavať.

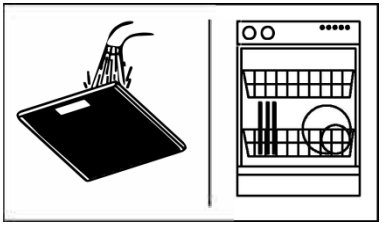
Pokiaľ celková doba prevádzky odsávača pár presiahne 50 hodín, aktivuje sa funkcia pripomenutia čistenia filtra. Na LED displeji sa



zobrazia „dve vodorovné" značky (pokiaľ je odsávač pár ďalej v prevádzke, „dve horizontálne" striedajúce sa s úrovňou výkonu). Súčasne začne nepretržite blikať červená bodka pri tlačidle filtra , kým užívateľ nestlačí tlačidlo filtra (M). Po stlačení tlačidla filtra (M) prestane červená bodka blikať a "dve vodorovné" značky zmiznú z displeja.

Akonáhle je upozornenie na filter deaktivované vyššie uvedeným spôsobom, čip ovládacej dosky sa reštartuje a začne počítať celkovú dobu chodu motora. Ak celková doba prevádzky opäť dosiahne 50 hodín, je nutné postupovať podľa vyššie uvedeného postupu znova.

Všeobecne odporúčame užívateľovi vyčistiť hliníkový tukový filter hneď, ako sa upozornenie aktivuje. Hliníkový tukový filter je možné vyčistiť ručným umývaním alebo vložením do umývačky riadu.



Použitie funkcie oneskoreného vypnutia

1. Keď je odsávač pár zapnutý a stlačíte tlačidlo funkcie odloženého vypnutia (N),  ikona začne blikať na displeji sa zobrazí aktuálna úroveň výkonu odsávača pár, ikona funkcie odloženého vypnutia sa rozsvieti.

2. Zvolená úroveň výkonu zostane v prevádzke po dobu piatich minút, potom sa zníži na ďalšiu nižšiu úroveň výkonu. Táto nižšia úroveň výkonu zostane v prevádzke po dobu dvoch minút, než sa opäť zníži.
   Tento proces sa bude opakovať každé dve minúty, pokiaľ rýchlosť už nie je na úrovni 1, kedy sa odsávač pár vypne.
   Príklad: Aktuálny výkon je 5 a po aktivácii tejto funkcie bude úroveň výkonu 5 fungovať po dobu 5 minút a potom sa prepne na úroveň 4 na 2 minúty, potom z úrovne 4 na úroveň 3 a bude fungovať po dobu 2 minút, až sa úroveň zníži na úroveň 1 a odsávač pár sa vypne.
   Ak je aktuálny prevádzkový výkon 1, bude odsávač pár v prevádzke na úrovni výkonu 1 po dobu 5 minút a potom sa automaticky vypne.
3. Stlačte tlačidlo funkcie oneskoreného vypnutia (N)  a podržte ho po dobu 3 sekúnd, čím sa funkcia oneskoreného vypnutia zruší.

- Behom zapnutia a prevádzky režimu oneskoreného vypnutia, ak je úroveň výkonu odsávača pár nastavená pomocou tlačidla (O) ⊕ alebo ⊖ , bude vyššie uvedená funkcia oneskoreného vypnutia reštartovaná na konečnej nastavenej úrovni výkonu.

  Príklad: Pokiaľ užívateľ aktivuje oneskorené vypnutie na úrovni výkonu odsávača pár 4, odsávač pár začne znižovať úroveň výkonu podľa vyššie uvedeného postupu a po 5 minútach sa úroveň výkonu odsávača pár automaticky zníži na úroveň 3.
  a) ak používateľ teraz ručne zmení úroveň výkonu odsávača pár z úrovne 3 na úroveň 2, proces oneskoreného vypnutia sa reštartuje, čo znamená, že odsávač pár bude počas 5 minút v prevádzke na úrovni výkonu 2 a potom klesne na úroveň výkonu 1.
  b) Pokiaľ užívateľ nevykoná žiadnu zmenu, bude odsávač pár po dobu 2 minút v prevádzke na úrovni výkonu 3 a potom automaticky klesne na úroveň výkonu 2.

Použitie automatického režimu odsávača pár

1. Za podmienky, že je celý spotrebič v prevádzke (indukčná varná doska aj odsávač pár), stlačte súčasne tlačidlá (O) „+" a „-" po dobu 3 sekúnd.

2. Po 3 sekundách sa na LED displeji odsávača pár zobrazí „A" a bliká po dobu 5 sekúnd. Po 5 sekundách LED displej odsávača pár prestane blikať. V tomto okamihu odsávač pár prejde do automatického režimu a pracovný výkon odsávača pár sa automaticky upraví podľa pracovného stavu indukčnej varnej dosky. V automatickom režime LED dipslej zobrazuje „A" a nezobrazuje už ostatné úrovne výkonu.

Úroveň výkonu odsávača pár sa automaticky zmení podľa nižšie uvedenej tabuľky:

Úroveň výkonu odsávača pár	Úroveň výkonu varnej dosky
Úroveň výkonu 1	Úroveň výkonu odsávača pár 1 bude vybraná, ak sú zapnuté najviac dve varné zóny a celková úroveň výkonu indukčnej varnej dosky je nižšia ako 8. Príklad: Ak je varná zóna 1 zapnutá na výkon 2 a zóna 2 na výkon 5, celkový výkon varnej dosky je 7.
Úroveň výkonu 3	Úroveň výkonu odsávača pár 3 bude vybraný, ak sú zapnuté najviac tri varné zóny a celkový výkon indukčnej varnej dosky je medzi 9 a 24. Príklad: Ak je varná zóna 1 zapnutá na úrovni výkonu 7, varná zóna 2 je zapnutá na úrovni výkonu 6 a varná zóna 3 je zapnutá na úrovni výkonu Boost (10), celkový výkon varnej dosky je 23.
Úroveň výkonu 5	Úroveň výkonu odsávača pár 5 bude vybraná, ak je celkový výkon indukčnej varnej dosky medzi 24 a 35. Príklad: Ak je varná zóna 1 zapnutá na úrovni výkonu 7, varná zóna 2 je zapnutá na úrovni výkonu 9, varná zóna 3 je zapnutá na úrovni výkonu 9 a varná zóna 4 je zapnutá na úrovni výkonu 6, celkový výkon varnej dosky je 31.

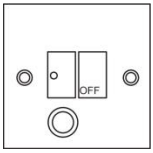
Úroveň výkonu P – Boost	Úroveň výkonu odsávača pár P bude vybraná, ak je celkový výkon indukčnej varnej dosky vyšší ako 35. Príklad: Ak je varná zóna 1 zapnutá na úrovni výkonu 9, varná zóna 2 je zapnutá na úrovni výkonu 9, varná zóna 3 je zapnutá na úrovni výkonu 9 a varná zóna 4 je zapnutá na úrovni výkonu Boost (10), celková úroveň výkonu varnej dosky je 37.

Zrušenie automatického režimu odsávača pár

Keď je digestor v automatickom režime, stlačte súčasne tlačidlá (O) „+" a „-" po dobu 3 sekúnd. Potom sa na LED disleji odsávača pár zobrazí „8" a bude blikať po dobu 5 sekúnd, po 5 sekundách blikanie prestane, LED displej sa prepne na zobrazenie aktuálneho výkonu digestora a digestor úspešne zruší automatický režim.

Starostlivosť a údržba

Varovanie
Pred vykonávaním údržby vždy vypnite prívod elektrickej energie. V prípade poruchy kontaktujte zákaznícky servis.





Poškodené napájacie káble by mali byť vymenené kompetentnou osobou alebo kvalifikovaným elektrikárom.



Len na domáce použitie.



Nikdy neumiestňujte prázdnu panvicu na varnú dosku, pretože by sa na ovládacom paneli zobrazil chybový kód.



Pokiaľ bola varná zóna zapnutá dlhšiu dobu, zostáva povrch ešte nejaký čas horúci, preto sa sklokeramického povrchu nedotýkajte.



U uzavretých potravín ich pred otvorením viečka neohrievajte, aby nedošlo k nebezpečenstvu výbuchu v dôsledku tepelnej rozťažnosti.



Pokiaľ je povrch varnej dosky prasknutý, odpojte spotrebič od napájania, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.



Na varnú dosku neklaďte hrubé alebo nerovné panvice, pretože by mohli poškodiť sklokeramický povrch.



Vyvarujte sa prudkého pokladania hrncov a panvíc na varnú dosku. Sklokeramický povrch je odolný, ale nie je nerozbitný.



Pod varnú dosku neukladajte čistiace prostriedky ani horľavé materiály.

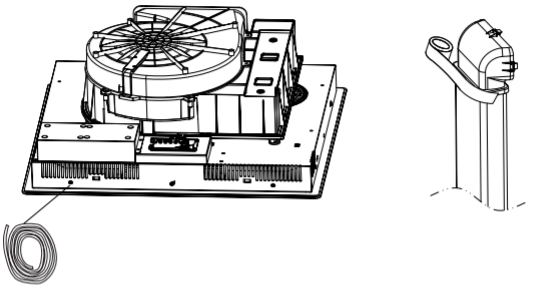
Inštalácia

Výber inštalačného príslušenstva

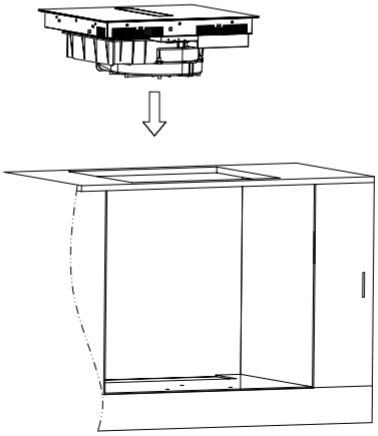
Časť A

Bez recyklačnej sady

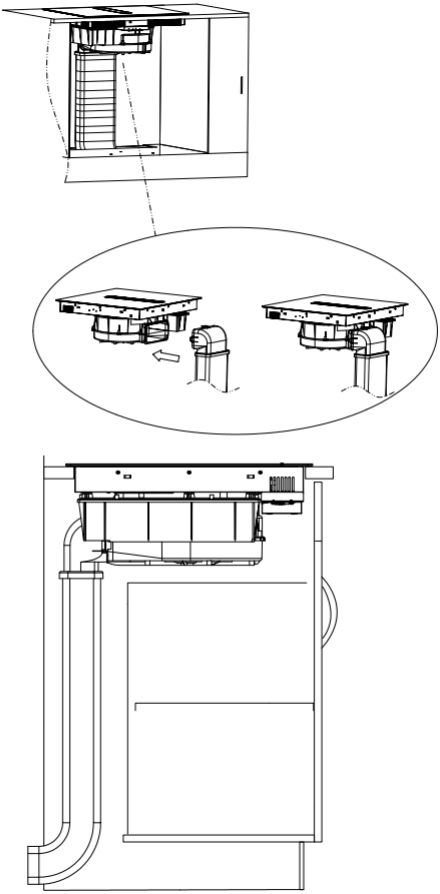
1 **Pre variant s potrubím**



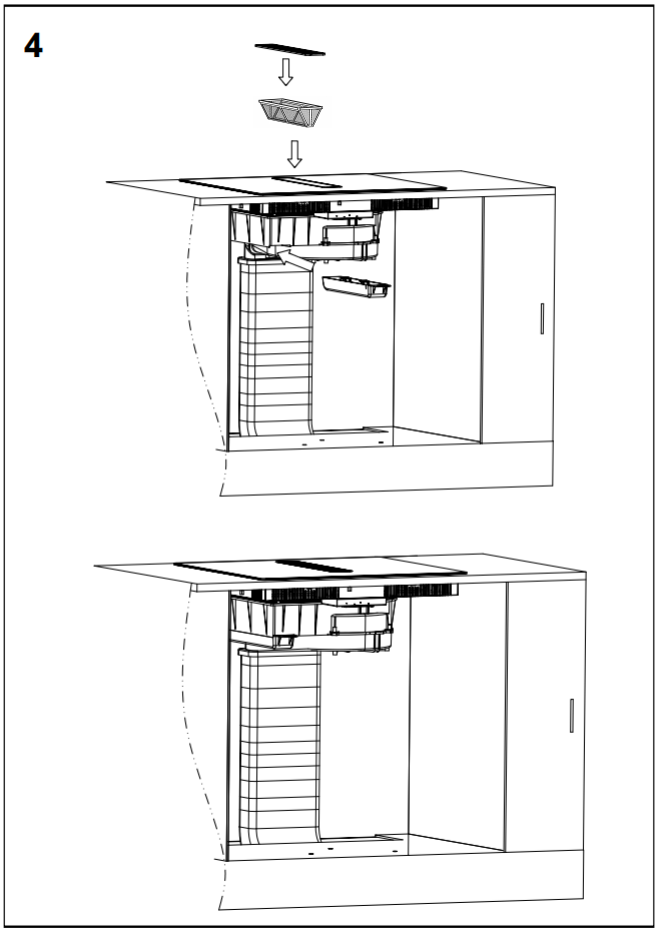
2



3



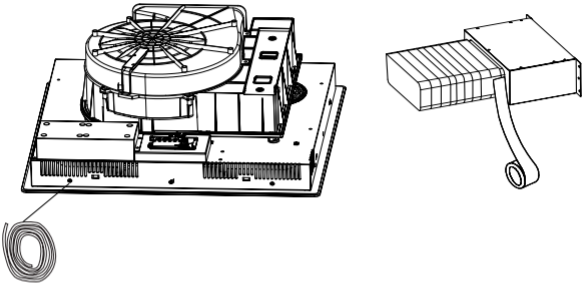
4



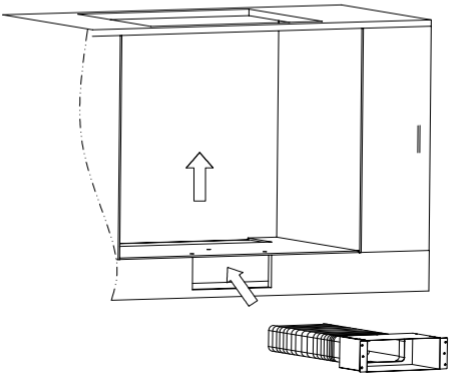
Časť A

S recyklačnou sadou

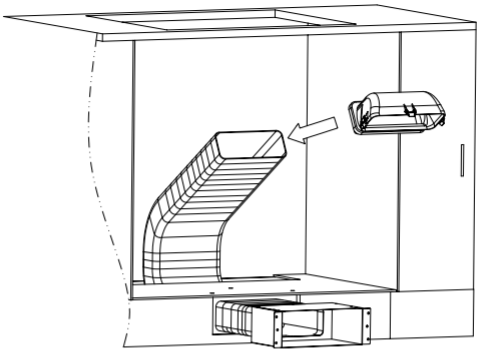
1 **Pre možnosť recirkulácie**



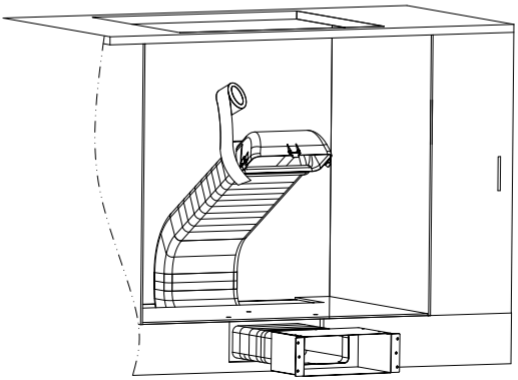
2



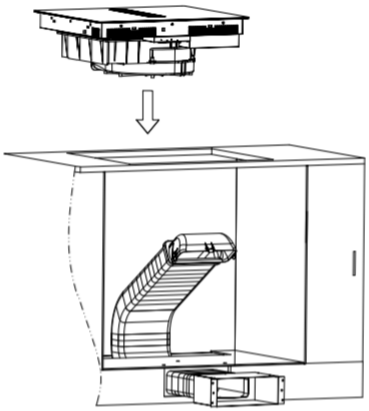
3



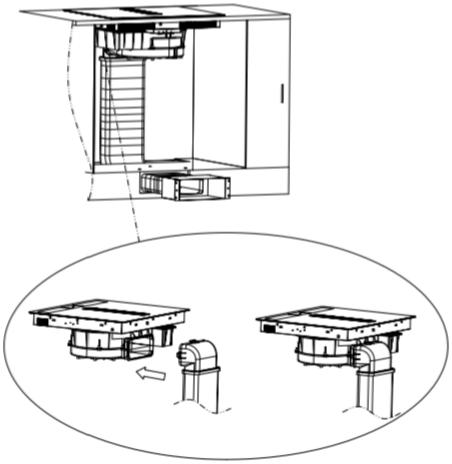
4



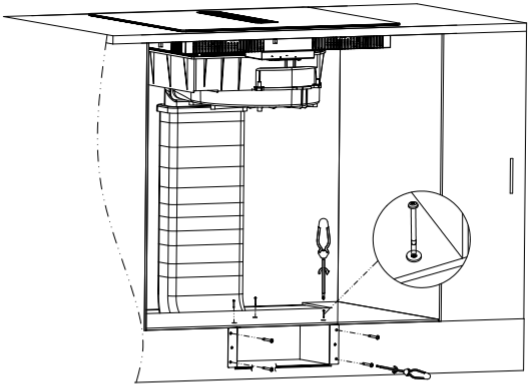
5



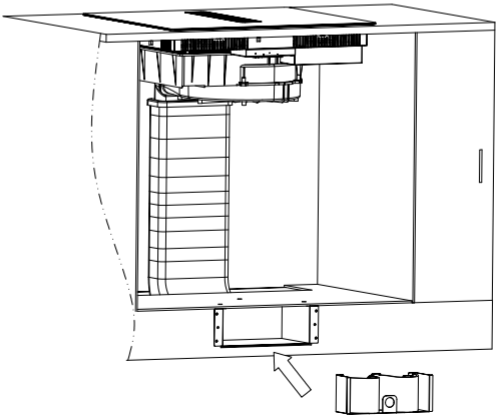
6



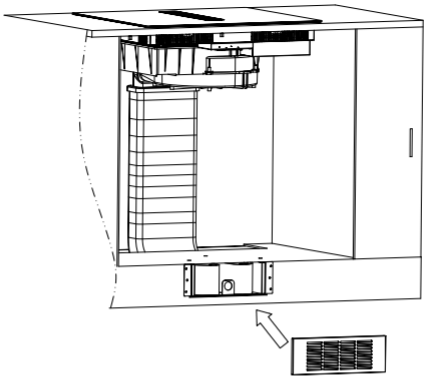
7



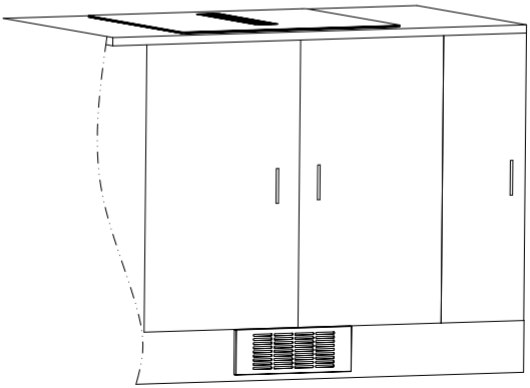
8

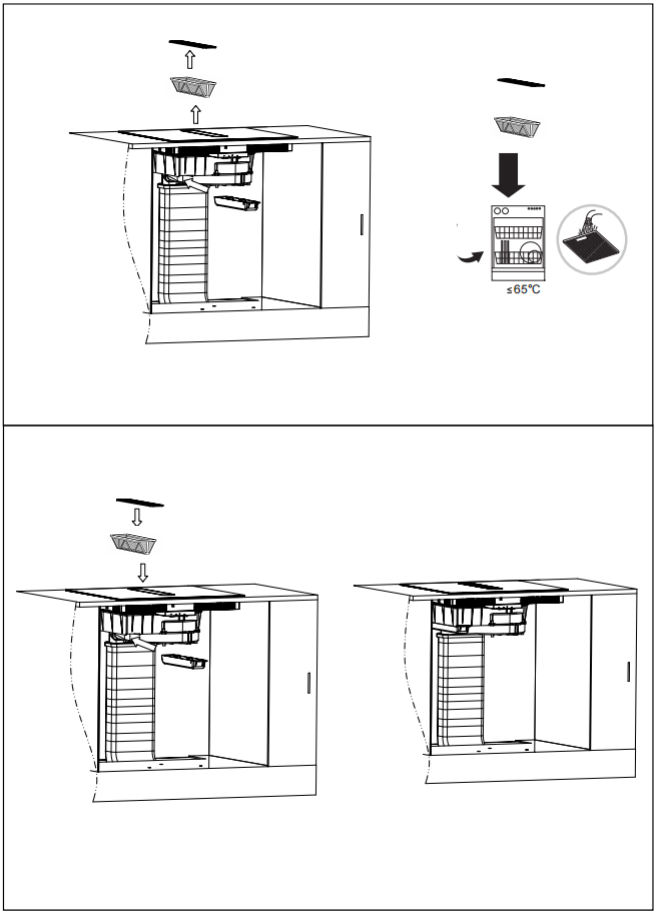


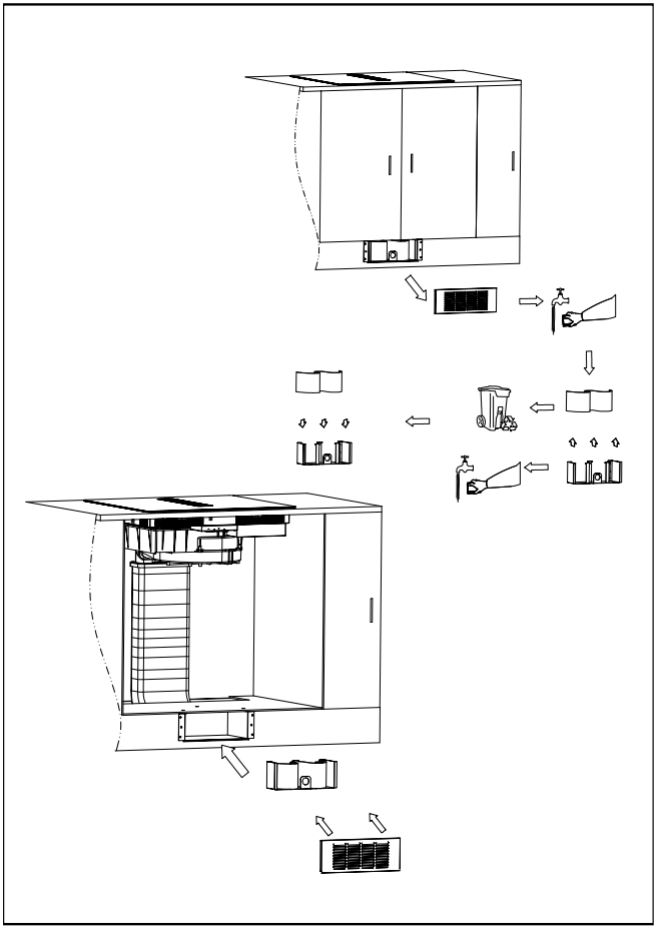
9



10




≤65°C



Vyberte typ inštalácie:

Variant A (odvod von) alebo variant B (bez odvodu von, recirkulácia v dome).

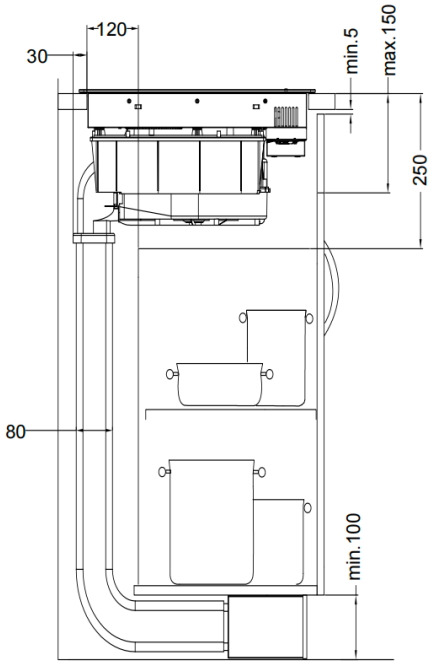
Vyššie uvedené potrubné príslušenstvo je voliteľné, podrobnosti si prosím overte u príslušných predajcov.

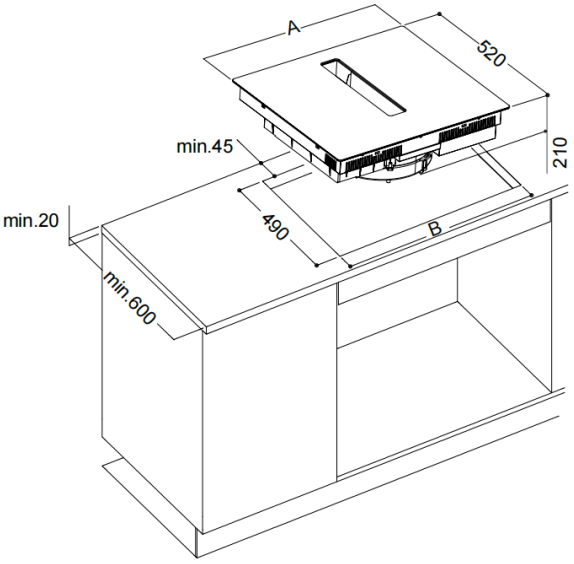
Upozornenie! Pred vŕtaním je nesmierne dôležité skontrolovať stenu pomocou vhodného detekčného zariadenia, či sa v nej nenachádzajú skryté rúrky, elektrické káble atď.

Vyrežte pracovnú plochu podľa rozmerov uvedených na výkrese.

Na účely inštalácie a používania musí byť okolo otvoru zachovaný minimálny priestor 5 cm..

Uistite sa, že hrúbka pracovnej plochy je aspoň 30 mm. Vyberte prosím materiál pracovnej plochy odolný voči teplu, aby sa zabránilo väčším deformáciám spôsobeným tepelným žiarením z varnej dosky. Ako je znázornené nižšie:





60 cm model: A=590, B=570
77 cm model: A=770, B=740

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- Pracovná plocha je rovná a vodorovná a žiadne konštrukčné prvky nebránia požiadavkám na priestor
- Pracovná plocha je vyrobená z tepelne odolného materiálu
- Pokiaľ je varná doska inštalovaná nad rúrou, je rúra vybavená vstavaným chladiacim ventilátorom
- Inštalácia spĺňa všetky požiadavky na voľný priestor a platné normy a predpisy
- V trvalom zapojení je zabudovaný vhodný izolačný spínač, ktorý zaisťuje úplné odpojenie od sieťového napájania, namontovaný a umiestnený v súlade s miestnymi pravidlami a predpismi pre zapojenie.
  Odpojovač musí byť schváleného typu a musí zaisťovať vzduchovú medzeru 3 mm medzi kontaktmi vo všetkých póloch (alebo vo všetkých aktívnych [fázových] vodičoch, pokiaľ miestne pravidlá pre elektroinštalácie umožňujú túto odchýlku od požiadaviek).
- Odpojovač bude pre zákazníka ľahko prístupný, keď bude varná doska nainštalovaná.
- V prípade pochybností ohľadom inštalácie sa poraďte s miestnymi stavebnými úradmi a predpismi.
- Na steny v okolí varnej dosky použite tepelne odolné a ľahko čistiteľné povrchové úpravy (napr. keramické obklady).

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

- Napájací kábel nie je prístupný cez dvierka skriniek alebo zásuvky
- Je zaistený dostatočný prívod čerstvého vzduchu zvonku do spodnej časti varnej dosky
- Pokiaľ je varná doska inštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, je pod základňou varnej dosky nainštalovaná tepelná ochranná bariéra, aby sa zabránilo dotyku so spodnou časťou varnej dosky
- Odpojovač bol pre zákazníka ľahko prístupný

Pred umiestnením upevňovacích konzol

- Varnú dosku je potrebné upevniť do pracovnej dosky pomocou upevňovacích konzol a tesniacej pásky dodanej spolu so spotrebičom. Na upevnenie varnej dosky nepoužívajte silikónový tmel ani PVA. V opačnom prípade by technik nemohol spotrebič demontovať za účelom opravy.

Upozornenie

Tento spotrebič musí byť nainštalovaný kvalifikovaným technikom v súlade s dodanými pokynmi.

Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nesprávnu inštaláciu, ktorá môže spôsobiť ujmu osobám a zvieratám a viesť ku škodám.

- Tento spotrebič nesmie byť inštalovaný priamo nad umývačkou riadu, chladničkou, mrazničkou, práčkou, rúrou alebo sušičkou bielizne, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
- Nepokúšajte sa spotrebič rozoberať, vo vnútri nie sú žiadne časti, ktoré by mohol opraviť užívateľ.
- Na konci životnosti by spotrebič nemal byť likvidovaný s bežným domovým odpadom; obráťte sa na miestne úrady a požiadajte o radu.
- Skontrolujte balenie a uistite sa, že máte všetky uvedené súčasti.
- Vyberte vhodné miesto pre umiestnenie spotrebiča.

Dôležité: Pokiaľ je v miestnosti zariadenie na spaľovanie paliva, ako je plynový alebo olejový kotol ústredného kúrenia, ktorý nie je typu „vyvážený odvod spalín", mali by ste sa uistiť, že je v miestnosti vždy dostatočný prívod vzduchu, aby dym z kotla nebol odsávaný späť do miestnosti odsávačom pár.

Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu



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

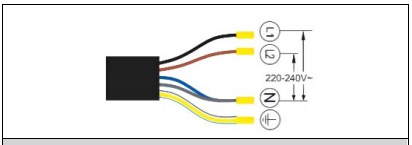
1. domáca elektroinštalácia je vhodná pre príkon varnej dosky.
2. napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku
3. prierez napájacieho kábla zodpovedá zaťaženiu uvedenému na typovom štítku.

Na pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozbočovače, pretože môžu spôsobiť prehriatie a požiar.

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

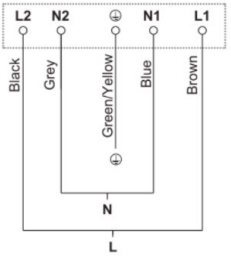
Ověřte u elektrikáře, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez úprav. Jakékoli úpravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

Odporúčané pripojenie k hlavnému prívodu napájania 380–415 V 2N~:



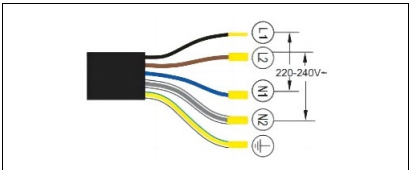
Dve fázy:: 380–415 V 2N~	
⏚	Zelená/žltá
N	Modrá a sivá
L1	Čierna
L2	Hnedá

Pripojenie vodičov vo vnútri varnej dosky



N (Blue/Grey)
L (Brown/Black)
⏚ (Green/Yellow)

Možné pripojenie k hlavnému zdroju napájania 2 x 220–240 V 2L+2N~:



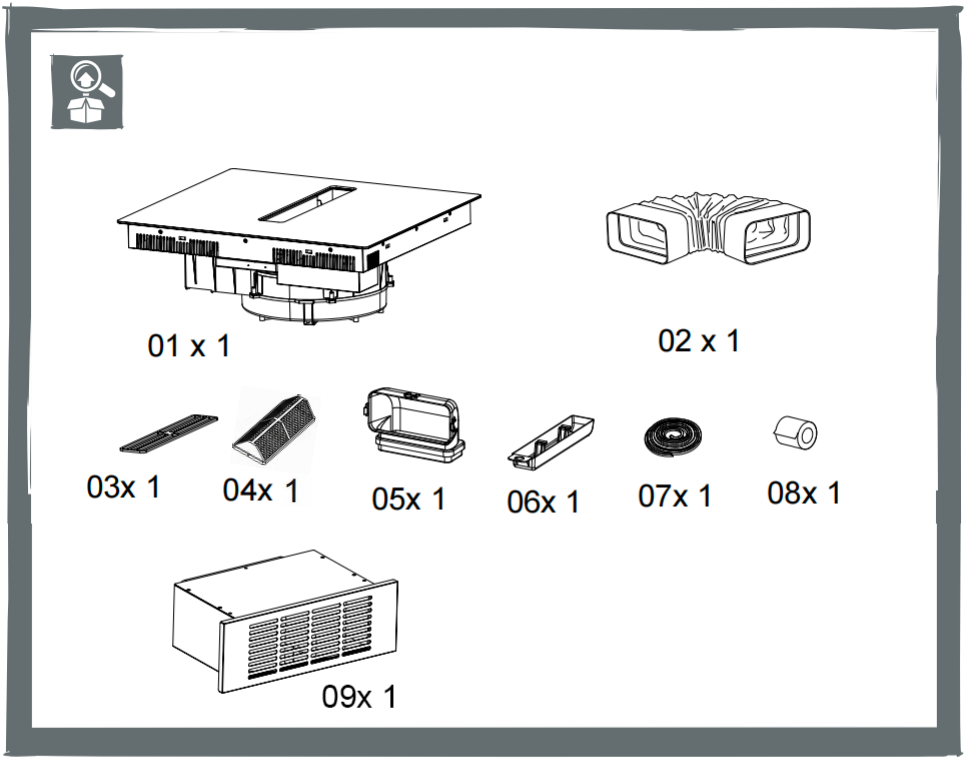
Dve fázy:: 2 x 230 V 2L+2N~	
⏚	Zelená/žltá
N1	Modrá
N2	Sivá
L1	Čierna
L2	Hnedá

- Pokiaľ je napájací kábel poškodený alebo je potrebné ho vymeniť, musí túto operáciu vykonať popredajný zástupca pomocou špeciálneho náradia, aby nedošlo k nehodám.
- Ak je zariadenie pripojené priamo k hlavnému napájaciemu zdroju, musí byť nainštalovaný jednopólový istič s minimálnou medzerou 3 mm medzi kontaktmi.
- Inštalatér musí zaistiť, aby bolo vykonané správne elektrické pripojenie a aby bolo v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť ohnutý ani stlačený.
- Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a vymieňaný iba autorizovanými technikmi.

Pre tento spotrebič je doporučené pripojenie na istič 32 A.

 **LIKVIDÁCIA: Tento spotrebič neodkladajte ako netriedený komunálny odpad. Zber takého odpadu oddelene za účelom špeciálneho spracovania je nevyhnutné.**	Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2011/65/EU o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach (WEEE). Správnou likvidáciou tohto zariadenia prispejete k prípadnému poškodeniu životného prostredia a ľudského zdravia, ktoré by inak mohlo byť spôsobené nesprávnou likvidáciou. Symbol na výrobku označuje, že ho nie je možné likvidovať ako bežný domáci odpad. Je potrebné ho odviezť do zberného miesta na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Tento spotrebič vyžaduje odbornú likvidáciu. Ďalšie informácie o nakladaní, spätnom odbere a recyklácii tohto výrobku získate na miestnom obecnom úrade, pri službe pre likvidáciu komunálneho odpadu alebo v obchode, kde ste spotrebič zakúpili.

Zawartość opakowania



Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa
Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przed użyciem płyty kuchennej prosimy o zapoznanie się z poniższymi informacjami.

- ✓ Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem lub otrzymały odpowiednie instrukcje. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ✓ Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Powierzchnia płyty kuchennej wykonana z ceramiki szklanej lub podobnego materiału chroni części pod napięciem.
- ✓ Ostrzeżenie: Nie używaj myjki parowej.
- ✓ Metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy umieszczać na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się one nagrzać podczas pracy płyty.
- ✓ Po użyciu wyłącz element grzejny płyty kuchennej za pomocą regulatora i nie polegaj na czujniku obecności garnków.

- ✓ Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego pilota.
- ✓ Zagrożenie pożarowe: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
- ✓ OSTRZEŻENIE: Proces gotowania musi odbywać się pod nadzorem. Krótkotrwałe gotowanie musi odbywać się pod stałym nadzorem.
- ✓ OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- ✓ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, w celu uniknięcia zagrożenia, musi on zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach.
- ✓ Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji

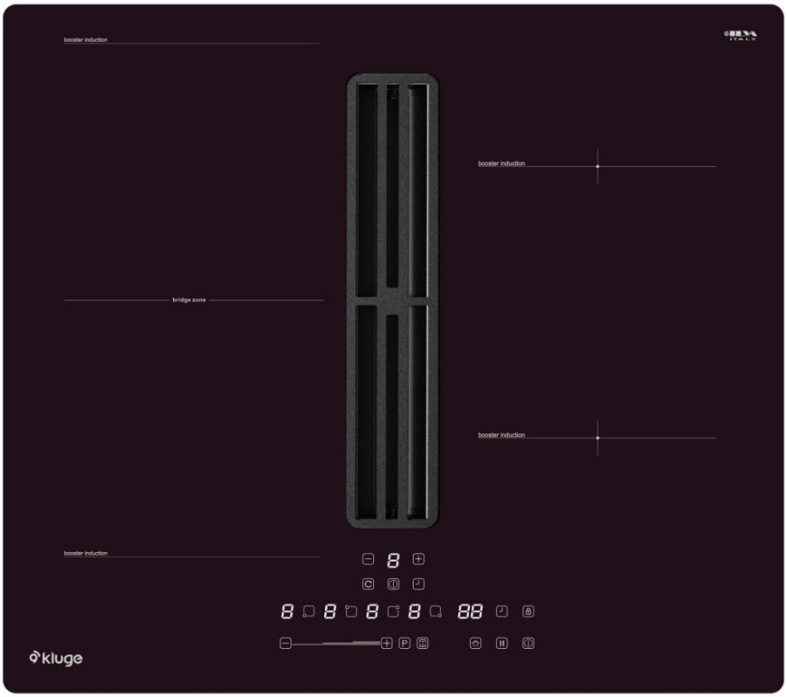
urządzenia nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.

- ✓ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- ✓ Należy zachować ostrożność i upewnić się, że nikt nie dotknie elementów grzejnych.
- ✓ Dzieci poniżej 8 roku życia muszą znajdować się w bezpiecznej odległości od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- ✓ NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- ✓ OSTRZEŻENIE: Używaj wyłącznie pokryw płyty grzewczej zaprojektowanych przez producenta urządzenia kuchennego lub wymienionych przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub pokryw płyty grzewczej wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieodpowiednich pokryw może spowodować wypadek.
- ✓ Po instalacji upewnij się, że przewód zasilający jest niedostępny.
- ✓ Osoby z rozrusznikami serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej. Zalecamy zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi/instalacji, aby w pełni zrozumieć zasady prawidłowej instalacji i obsługi. Informacje dotyczące instalacji znajdują się w sekcji poświęconej instalacji. Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje bezpieczeństwa i zachować niniejszą instrukcję obsługi/instalacji do wykorzystania w przyszłości.

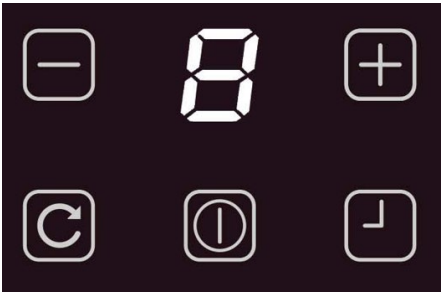
Przegląd urządzenia

Widok z góry

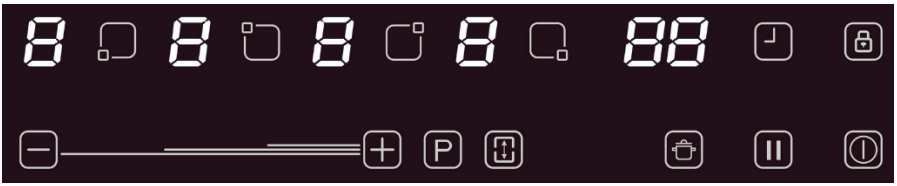


Interfejs użytkownika

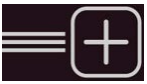
Sterowanie okapem kuchennym:



Sterowanie płytą grzewczą:



Kod	Ikona	Opis
A		Przycisk wyboru strefy
B		Przycisk blokady dziecięcej
C		Przycisk WŁ./WYŁ.
D		Przycisk do natychmiastowego zwiększenia mocy – BOOST / Utrzymanie temperatury
E		Przycisk timera (do płyty kuchennej)

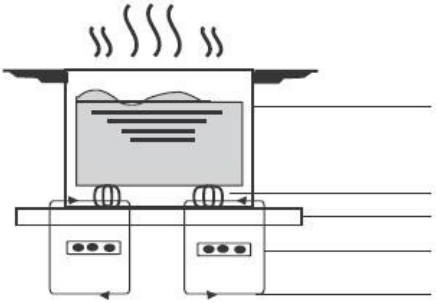
H		Przycisk ustawienia zasilania/timera (redukcja)
I		Przycisk ustawienia zasilania/timera (zwiększ)
J		Przycisk funkcji gotowania (trzy poziomy)
K		Przycisk pauzy
L		Bridge zone
M		Przycisk funkcyjny przypominający o wymianie filtra
N (panel maski)		Przycisk opóźnionego wyłączania
O (panel maski)		Ustawienia zasilania

Zużycie energii

Strefa gotowania	Maksymalna moc
Lewy przód	1800/2300 W (Booster)
Lewy tył	1200/1500 W (Booster)
Silnik BLDC	170 W (600 m3/h)
Prawy tył	1200/1500 W (Booster)
Prawy przód	1800/2300 W (Booster)
Lewa Bridge zone	2300/3000 W (Booster)
Moc całkowita	Moc maksymalna 7,37 kW

Kilka słów o gotowaniu indukcyjnym

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i energooszczędna technologia gotowania. Działa ona w oparciu o zasadę wibracji elektromagnetycznych, które wytwarzają ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez podgrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się, ponieważ jest ogrzewane przez naczynie.



Garnek

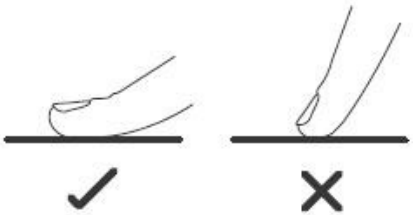
Obwód magnetyczny
Płyta szklana
Cewka indukcyjna
Prądy indukowane

Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj niniejszą instrukcję obsługi, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Instrukcje bezpieczeństwa”.
- Usuń folię ochronną, która mogła pozostać na płycie indukcyjnej.

Korzystanie z elementów sterujących

- Elementy sterujące są wrażliwe na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Używaj opuszki palca, a nie tylko jego czubka.
- Przy każdym dotknięciu usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i niczym nie przykryte (np. przyborami kuchennymi lub ściereczką). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić ich obsługę.



Wybór odpowiednich naczyń kuchennych

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



- Możesz sprawdzić przydatność naczynia kuchennego za pomocą magnesu. Przybliż magnes do dna naczynia. Jeśli się przyklei, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- Jeśli nie masz magnesu:

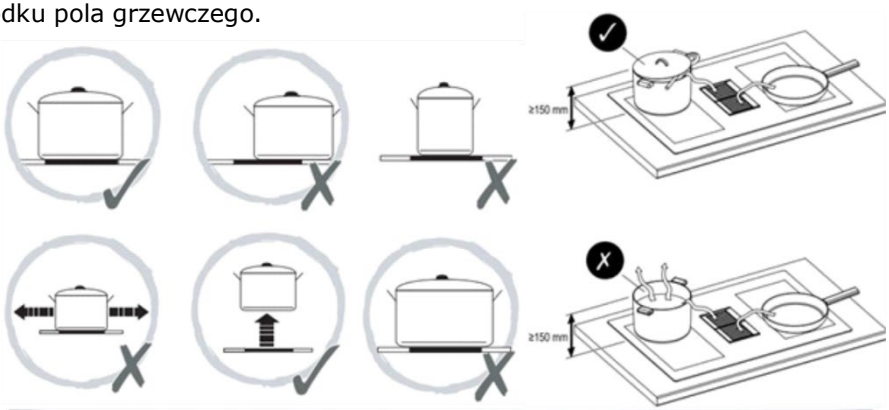
1. Wlej trochę wody do wybranego naczynia.
2. Jeśli symbol „ ⊔ ” nie miga na wyświetlaczu, a woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.

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

Nie należy używać naczyń kuchennych z ostrymi krawędziami lub zaokrąglonym dnem.



Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak pole grzewcze. Używaj naczyń o średnicy odpowiadającej grafice wybranej strefy grzewczej. Użycie nieco szerszego naczynia zapewni maksymalną efektywność energetyczną. Użycie mniejszego naczynia może obniżyć efektywność energetyczną. Naczynie o średnicy mniejszej niż 140 mm może nie zostać wykryte przez płytę grzewczą. Zawsze umieszczaj naczynie na środku pola grzewczego.

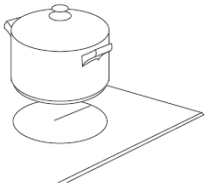


WAŻNE: Zawsze podnoś garnki z płyty kuchennej!
Nie przesuwaj ich ani nie ciągnij, aby uniknąć uszkodzenia szkła.
Jeśli używasz naczyń o wysokości powyżej 150 mm, używaj uchylonej (lekko uchylonej) pokrywki.

Korzystanie z płyty indukcyjnej

Rozpoczęcie gotowania

1. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. (C) ⏻ przez 3 sekundy.
Po włączeniu rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy, a na wszystkich wyświetlaczach pojawi się symbol „–”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w tryb czuwania.



2. Umieść odpowiedni garnek na polu grzejnym, z którego chcesz korzystać.
- Upewnij się, że dno garnka i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.

3. W zależności od pola grzejnego, na którym znajduje się garnek, wybierz odpowiedni przycisk wyboru pola, naciskając przycisk „A”. Wybrany symbol 0 pozostanie całkowicie podświetlony / pozostanie całkowicie podświetlony.

4. Ustaw temperaturę, dotykając suwaka (I) na panelu sterowania.





- Jeśli w ciągu 1 minuty nie wybierzesz ustawienia temperatury, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Będziesz musiał rozpocząć ponownie od kroku 1.
- Możesz zmienić ustawienie temperatury w dowolnym momencie gotowania.

Jeśli na wyświetlaczu miga naprzemiennie z ustawieniem mocy

Oznacza to, że:
- Nie umieściłeś/aś naczynia na odpowiednim polu grzewczym lub
- Używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- Naczynie jest zbyt małe lub nie jest prawidłowo wyśrodkowane na polu grzewczym.

Podgrzewanie nie nastąpi, jeśli na polu grzewczym nie ma odpowiedniego naczynia. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie ma na nim odpowiedniego naczynia lub nie jest wykonywana żadna inna czynność.

Po zakończeniu gotowania

1. Dotknij odpowiedniego przycisku wyboru pola grzewczego (A) , które chcesz wyłączyć.
2. Naciśnij przycisk (H) aby zmniejszyć moc do „0”, aby zatrzymać grzanie.
3. Wskaźnik „H” wskazuje, które pole grzewcze jest gorące w dotyku. Wskaźnik zgaśnie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Funkcja ta może być również używana jako funkcja oszczędzania energii. Jeśli chcesz podgrzać inne patelnie, użyj pola grzewczego, które jest jeszcze gorące.

Korzystanie z funkcji Boost

Aktywna funkcja Boost

1. Wybierz pole grzewcze, dotykając przycisku wyboru pola (A).
2. Po naciśnięciu przycisku Boost (D) na wyświetlaczu pola grzewczego pojawi się „P”, a moc osiągnie maksimum.

Anulowanie funkcji Boost

1. Dotknij odpowiedniego przycisku wyboru pola grzewczego (A) , które chcesz anulować/dezaktywować
2. Dotknij przycisku (H) aby anulować funkcję Boost. Pole grzewcze powróci do poziomu 9.

- Funkcja może działać na dowolnym polu grzewczym.
- Pole grzewcze powraca do poziomu 9 po 5 minutach.

Korzystanie z funkcji gotowania

Naciskając przycisk funkcji gotowania (J), można wybrać 3 przydatne funkcje gotowania. Każde naciśnięcie powoduje przejście z jednej funkcji do następnej.

1. Wybierz pole grzewcze, naciskając przycisk wyboru pola grzewczego (A).

Gdy dioda LED wybranego pola grzewczego miga, dotknij przycisku funkcji gotowania (H), a dioda LED wybranego pola grzewczego wyświetli następujące ikony:

 - Roztapianie lub rozmrażanie (ok. 50°C)

 - Podgrzewanie lub podtrzymywanie ciepła (ok. 70°C)

 - Wolne gotowanie, temperatura tuż poniżej temperatury wrzenia, odpowiednia do powolnego gotowania

Korzystanie z funkcji pauzy

Płyta grzewcza posiada praktyczną funkcję pauzy, która umożliwia wstrzymanie i ponowne uruchomienie procesu gotowania w przypadku konieczności jego przerwania.

1. Gdy płyta jest włączona i pracuje, naciśnij przycisk pauzy (K), a wszystkie pola grzejne przestaną działać, a na wszystkich wskaźnikach LED pojawi się symbol „  ".
2. Naciśnij przycisk pauzy, aby przywrócić wszystkie ustawienia do poprzednich.

Korzystanie z funkcji blokady rodzicielskiej

- Możesz zablokować elementy sterujące, aby zapobiec przypadkowemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu pól grzejnych przez dzieci).
- Po zablokowaniu elementów sterujących wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ. są nieaktywne.

Blokowanie elementów sterujących

Naciśnij przycisk blokady elementów sterujących (B) przez 3 sekundy. Wskaźnik timera wyświetli komunikat „Lo".

Odblokowanie elementów sterujących

1. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknij przycisku blokady elementów sterujących (B) i przytrzymaj go przez 3 sekundy.
3. Możesz teraz rozpocząć korzystanie z płyty indukcyjnej.

Gdy płyta jest zablokowana, wszystkie elementy sterujące poza przyciskiem WŁ./WYŁ. są nieaktywne. W nagłych wypadkach można w dowolnym momencie wyłączyć płytę za pomocą przycisku WŁ./WYŁ., ale przed ponownym użyciem należy go najpierw odblokować.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Czujnik temperatury monitoruje temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. W przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy.

Wykrywanie małych przedmiotów

Jeśli na płycie pozostanie nieodpowiedniej wielkości lub niemagnetyczny garnek (np. aluminiowy) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec itp.), płyta automatycznie przełączy się w tryb czuwania po 1 minucie. Wentylator będzie chłodził płytę indukcyjną przez kolejną minutę.

Zabezpieczenie przed automatycznym wyłączaniem

Automatyczne wyłączanie to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Jeśli zapomnisz wyłączyć płytę po gotowaniu, płyta wyłączy się automatycznie. Domyślne czasy działania dla różnych poziomów mocy podano w poniższej tabeli:

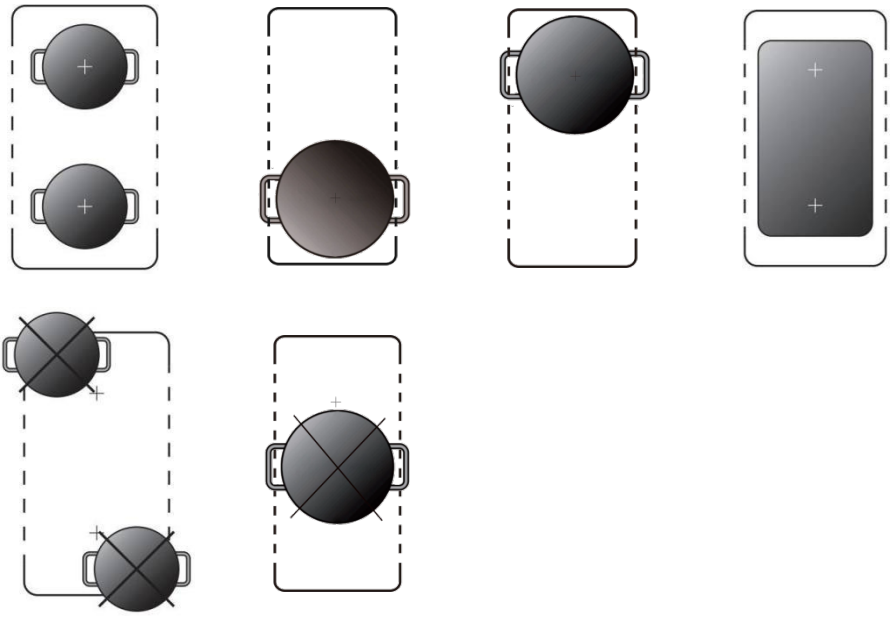
Poziom wydajności	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny timer pracy (min)	360	360	360	180	180	180	120	120	90

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast przestać grzać i wyłączy się automatycznie po 2 minutach.

BRIDGE ZONE

- Strefę tę można w dowolnym momencie wykorzystać jako pojedynczą strefę, w zależności od potrzeb.
- trefa elastyczna składa się z dwóch niezależnych induktorów, którymi można sterować oddzielnie. Podczas pracy jako pojedyncza strefa, naczynia kuchenne przemieszczają się z jednej strefy do drugiej w obrębie strefy elastycznej, utrzymując ten sam poziom mocy, co strefa, w której pierwotnie stały naczynia, a część niezakryta naczyniem automatycznie się wyłącza.

- **Ważne:** Upewnij się, że naczynie kuchenne znajduje się na środku jednej strefy grzewczej. Idealnym rozwiązaniem jest owalny lub prostokątny garnek lub rondel. Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego ustawienia naczyń kuchennych.



Aby aktywować strefę Bridge:

a) Naciśnij przycisk (L) „  ". Zaświeci się wskaźnik strefy Bridge obok wskaźnika mocy .

b) W zależności od strefy grzewczej, na której znajduje się garnek, ustaw temperaturę, naciskając najpierw dolny przycisk wyboru strefy, aby wybrać strefę elastyczną, a następnie używając przycisku regulacji mocy (H), aby zmienić poziom mocy.

c) Jeśli garnek zostanie przesunięty z przodu do tyłu (lub odwrotnie), strefa elastyczna automatycznie wykryje nową pozycję i utrzyma tę samą moc.

d) Aby anulować funkcję Bridge, naciśnij ponownie przycisk (I), a funkcja zostanie wyłączona.

Używanie timera jako minutnika

Jeśli nie wybierzesz żadnej strefy grzewczej

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

Uwaga: możesz korzystać z funkcji minutnika, nawet jeśli nie wybierzesz żadnej strefy grzewczej.

2. Naciśnij przycisk timera (E). Wskaźnik timera zacznie migać przez 5 sekund. Jeśli nie wykonasz żadnej innej czynności, gdy wskaźnik miga, ustawienie timera zostanie wyłączone i urządzenie powróci do trybu czuwania. Aby aktywować tryb ustawiania timera, należy ponownie nacisnąć przycisk timera.
3. Ustaw czas, naciskając przycisk „-" lub „+" na timerze.

   Wskazówka: Jednokrotne naciśnięcie przycisku „-" lub „+" na timerze skróci lub wydłuży czas o 1 minutę.

   Przytrzymanie przycisku „-" lub „+" na timerze skróci lub wydłuży czas o 10 minut.
4. Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Pozostały czas będzie wyświetlany na wyświetlaczu.
5. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się 30-sekundowy sygnał dźwiękowy, a wskaźnik timera zgaśnie.

Ustawianie timera w celu wyłączenia jednego lub kilku pól grzejnych

Jeśli timer jest ustawiony na jedno pole grzejne:

1. Wybierz odpowiednie pole grzejne, które jest w użyciu, naciskając przycisk wyboru pola (A).
2. Naciśnij przycisk timera (E). Wskaźnik timera zacznie migać i możesz ustawić timer.
3. Użyj przycisków „+" i „-", aby ustawić czas od 1 do 99 minut.

Wskazówka: Naciśnij przycisk „-” lub „+” na timerze jeden raz, aby skrócić lub wydłużyć czas o 1 minutę.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+”, aby skrócić lub wydłużyć timer o 10 minut.

1. Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Pozostały czas zostanie wyświetlony na wyświetlaczu, a wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund.

UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika zasilania zaświeci się, wskazując, że pole grzewcze zostało wybrane.



2. Po upływie czasu gotowania odpowiednie pole grzewcze automatycznie się wyłączy. Pozostałe pola grzewcze będą nadal działać, jeśli były wcześniej włączone.
3. Podczas jednoczesnego korzystania z funkcji „alarm timer” i „zone off timer” na wyświetlaczu pojawi się najpierw pozostały czas alarmu. Naciśnięcie pola grzewczego wyświetli pozostały czas timera wyłączenia.

Wyświetlanie i sprawdzanie błędów

W przypadku wystąpienia błędu płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w tryb ochrony i wyświetli odpowiednie kody zabezpieczające:

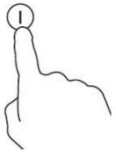
Kod błędu	Możliwa przyczyna	Co robić
U	Żaden garnek ani patelnia nie nadają się do gotowania indukcyjnego;	Wymień garnek;
ER03	Woda lub garnek na szkle nad panelem sterowania.	Wyczyść/wysusz panel sterowania
F1	Połączenie między wyświetlaczem a lewą płytą główną jest uszkodzone.	1. Kabel połączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony. 2. Wymień płytę główną.
F3	Awaria czujnika temperatury cewki.	Wymień czujnik cewki.
F	Awaria czujnika temperatury płyty głównej.	Wymień płytę główną.
E1	Czujnik temperatury szklanej ceramicznej płyty szklanej jest wysoki	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej należy ją ponownie uruchomić.
E2	Czujnik temperatury IGBT jest wysoki	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej należy ją ponownie uruchomić.
E3	Nieprawidłowe napięcie zasilania (zbyt wysokie)	Sprawdź, czy zasilanie jest sprawne. Włącz urządzenie dopiero po przywróceniu normalnego zasilania.
E	Nieprawidłowe napięcie zasilania (zbyt niskie)	Sprawdź, czy zasilanie jest sprawne. Włącz urządzenie dopiero po przywróceniu normalnego zasilania.
E5	Awaria czujnika temperatury	Kabel połączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony;

Powyższe informacje służą ocenie i kontroli typowych usterek. Aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia i **skontaktować się z serwisem**.

Korzystanie z okapu



1. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. (C) przez 3 sekundy. Po włączeniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wszystkich wyświetlaczach pojawi się symbol „-”, co oznacza, że okap przeszedł w tryb czuwania.



2. Wybierz poziom mocy, naciskając przycisk „+” lub „-”.

3. Poziom mocy rozpoczyna się od 0. Naciśnięcie przycisku „+” zwiększy poziomy mocy od 0, 1, 2, 3, 4, 5 do P w kolejności numerycznej.

- Jeśli nie wybierzesz poziomu mocy w ciągu 1 minuty, okap wyłączy się automatycznie. Będziesz musiał rozpocząć ponownie od kroku 1.
- Możesz zmienić ustawienie w dowolnym momencie gotowania.

Okap nie jest w trybie automatycznym, należy go włączyć ręcznie. Okap można włączyć oddzielnie za pomocą płyty indukcyjnej lub włączyć wyłącznie w celu wentylacji.

Korzystanie z funkcji przypomnienia o czyszczeniu filtra

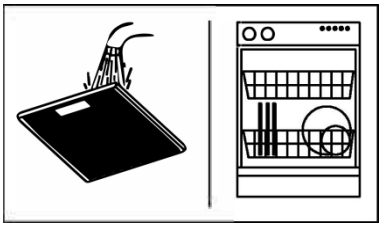
Po zakończeniu każdego cyklu pracy urządzenie rejestruje i sumuje czas pracy okapu. Jeśli całkowity czas pracy okapu przekroczy **50 godzin**, zostanie aktywowana funkcja przypomnienia o czyszczeniu filtra. Na wyświetlaczu LED



pojawi się symbol „dwa poziome” (jeśli okap nadal pracuje, symbol „dwa poziome” będzie wyświetlany naprzemiennie z poziomem mocy). Jednocześnie czerwona kropka obok przycisku filtra zacznie migać nieprzerwanie, aż użytkownik naciśnie przycisk filtra (M). Po naciśnięciu przycisku filtra (M) czerwona kropka przestanie migać, a symbole „dwa poziome” znikną z wyświetlacza.

Po dezaktywacji ostrzeżenia o filtrze, jak opisano powyżej, układ scalony płyty sterującej uruchomi się ponownie i rozpocznie zliczanie całkowitego czasu pracy silnika. Jeśli całkowity czas pracy ponownie osiągnie 50 godzin, należy ponownie wykonać powyższą procedurę.

Zalecamy, aby użytkownik wyczyścił aluminiowy filtr przeciwtłuszczowy natychmiast po aktywacji ostrzeżenia. Aluminiowy filtr przeciwtłuszczowy można myć ręcznie lub w zmywarce.



Korzystanie z funkcji opóźnionego wyłączania

1. Po włączeniu okapu i naciśnięciu przycisku opóźnionego wyłączania (N) ikona  zacznie migać, na wyświetlaczu pojawi się aktualny poziom mocy okapu, a ikona opóźnionego wyłączania zaświeci się.

2. Wybrany poziom mocy będzie działał przez pięć minut, a następnie zostanie zmniejszony do następnego, niższego poziomu. Niższy poziom mocy będzie działał przez dwie minuty, a następnie ponownie się zmniejszy. Proces ten będzie powtarzany co dwie minuty, aż prędkość spadnie poniżej poziomu 1, po czym okap się wyłączy.

   Przykład: Aktualna moc wynosi 5, a po aktywacji tej funkcji, poziom mocy 5 będzie działał przez 5 minut, następnie poziom 4 zostanie przełączony na 2 minuty, a następnie z poziomu 4 na poziom 3 i będzie działał przez 2 minuty, aż poziom spadnie do poziomu 1 i okap się wyłączy.

   Jeśli aktualna moc wynosi 1, okap będzie działał na poziomie mocy 1 przez 5 minut, a następnie automatycznie się wyłączy.

3. Naciśnij przycisk funkcji opóźnionego wyłączania (N)  i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby anulować funkcję opóźnionego wyłączania.

- Podczas włączania i działania trybu opóźnionego wyłączania, jeśli poziom mocy okapu zostanie ustawiony za pomocą przycisku (O) ⊕ lub ⊖ , powyższa funkcja opóźnionego wyłączania zostanie ponownie uruchomiona z ostatnio ustawionym poziomem mocy.

  Przykład: Jeśli użytkownik aktywuje opóźnione wyłączanie na poziomie mocy okapu 4, okap zacznie zmniejszać moc zgodnie z powyższą procedurą, a po 5 minutach poziom mocy okapu automatycznie spadnie do poziomu 3. a) Jeśli użytkownik ręcznie zmieni teraz poziom mocy okapu z poziomu 3 na poziom 2, proces opóźnionego wyłączania zostanie wznowiony, co oznacza, że okap będzie pracował na poziomie mocy 2 przez 5 minut, a następnie przejdzie do poziomu mocy 1. b) Jeśli użytkownik nie dokona żadnych zmian, okap będzie pracował na poziomie mocy 3 przez 2 minuty, a następnie automatycznie przejdzie do poziomu mocy 2.

Korzystanie z trybu automatycznego okapu

1. Przy włączonym całym urządzeniu (płycie indukcyjnej i okapie), naciśnij jednocześnie przyciski (O) „+” i „-” przez 3 sekundy.

2. Po 3 sekundach na wyświetlaczu LED okapu pojawi się symbol „A” i będzie on migał przez 5 sekund. Po 5 sekundach wyświetlacz LED okapu przestanie migać. W tym momencie okap przejdzie w tryb automatyczny, a jego moc robocza będzie automatycznie dostosowywana do stanu pracy płyty indukcyjnej. W trybie automatycznym na wyświetlaczu LED pojawi się symbol „A” i nie będą już wyświetlane inne poziomy mocy.

Poziom mocy okapu zmieni się automatycznie zgodnie z poniższą tabelą:

Poziom mocy okapu	Poziom mocy płyty grzewczej
Poziom wydajności 1	Poziom mocy okapu 1 zostanie wybrany, jeśli włączone są maksymalnie dwa pola grzewcze, a łączny poziom mocy płyty indukcyjnej jest niższy niż 8. Przykład: Jeśli pole grzewcze 1 jest włączone z mocą 2, a pole grzewcze 2 z mocą 5, łączna moc płyty grzewczej wynosi 7.
Poziom wydajności 3	Poziom mocy okapu 3 zostanie wybrany, jeśli włączone są maksymalnie trzy pola grzewcze, a łączna moc płyty indukcyjnej wynosi od 9 do 24. Przykład: Jeśli pole grzewcze 1 jest włączone na poziomie mocy 7, pole grzewcze 2 na poziomie mocy 6, a pole grzewcze 3 na poziomie mocy Boost (10), łączna moc płyty grzewczej wynosi 23.
Poziom wydajności 5	Poziom mocy okapu 5 zostanie wybrany, jeśli całkowita moc płyty indukcyjnej mieści się w zakresie od 24 do 35. Przykład: Jeśli pole grzewcze 1 jest włączone na poziomie mocy 7, pole grzewcze 2 na poziomie mocy 9, pole grzewcze 3 na poziomie mocy 9, a pole grzewcze 4 na poziomie mocy 6, całkowita moc płyty wynosi 31.

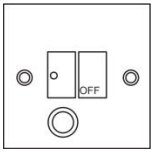
Poziom mocy P – Boost	Poziom mocy okapu P zostanie wybrany, jeśli całkowita moc płyty indukcyjnej jest wyższa niż 35. Przykład: Jeśli pole grzewcze 1 jest włączone na poziomie mocy 9, pole grzewcze 2 na poziomie mocy 9, pole grzewcze 3 na poziomie mocy 9, a pole grzewcze 4 na poziomie mocy Boost (10), całkowity poziom mocy płyty wynosi 37.

Anulowanie trybu automatycznego okapu

Gdy okap znajduje się w trybie automatycznym, naciśnij jednocześnie przyciski (O) „+” i „-” przez 3 sekundy. Następnie na wyświetlaczu LED okapu pojawi się cyfra „8” i będzie ona migać przez 5 sekund. Po 5 sekundach miganie ustanie. Wyświetlacz LED przełączy się na wyświetlanie aktualnej mocy okapu, a okap pomyślnie anuluje tryb automatyczny.

Pielęgnacja i konserwacja

Ostrzeżenie
Zawsze wyłączaj zasilanie przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych. W przypadku awarii skontaktuj się z obsługą klienta.





Uszkodzone kable zasilające powinny zostać wymienione przez kompetentną osobę lub wykwalifikowanego elektryka.



Wyłącznie do użytku domowego.



Nigdy nie stawiaj pustego naczynia na płycie grzewczej, ponieważ spowoduje to wyświetlenie kodu błędu na panelu sterowania.



Jeśli pole grzewcze było włączone przez dłuższy czas, powierzchnia pozostanie gorąca przez pewien czas, dlatego nie dotykaj powierzchni szklano-ceramicznej.



Nie podgrzewaj zamkniętej żywności przed otwarciem pokrywy, ponieważ istnieje ryzyko wybuchu z powodu rozszerzalności cieplnej.



Jeśli powierzchnia płyty grzewczej jest pęknięta, odłącz urządzenie od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem.



Nie stawiaj szorstkich lub nierównych naczyń na płycie grzewczej, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczną.



Unikaj gwałtownego upuszczania garnków i patelni na płytę grzewczą. Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna, ale nie niezniszczalna.



Nie przechowuj środków czyszczących ani materiałów łatwopalnych pod płytą grzewczą.

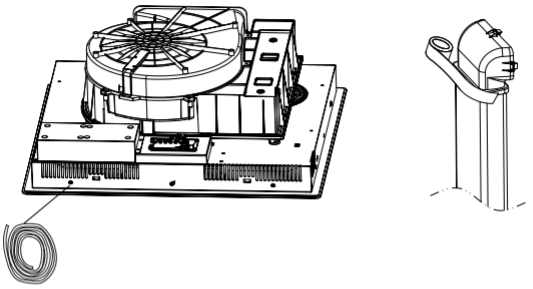
Instalacja

Wybór akcesoriów instalacyjnych

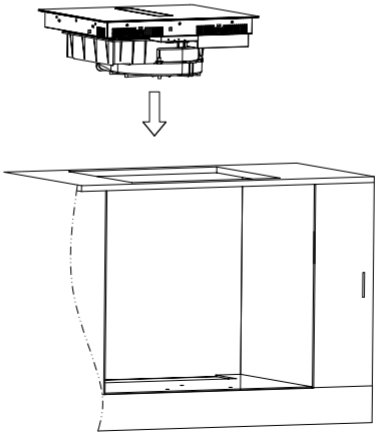
Część A

Bez zestawu do recyklingu

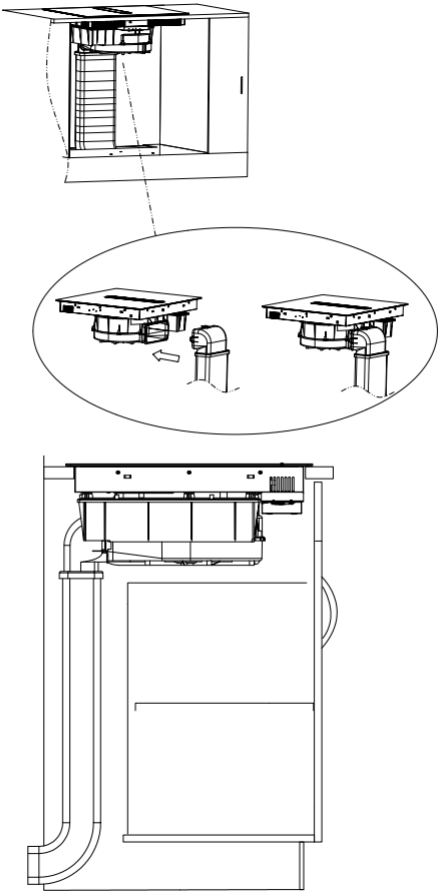
1 **Dla wariantu z rurami**



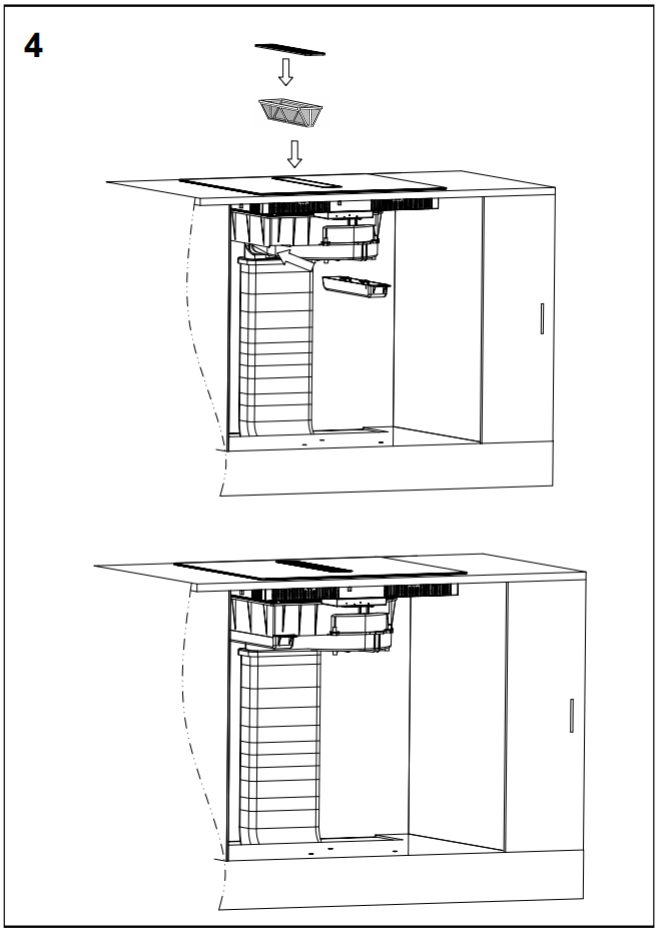
2



3



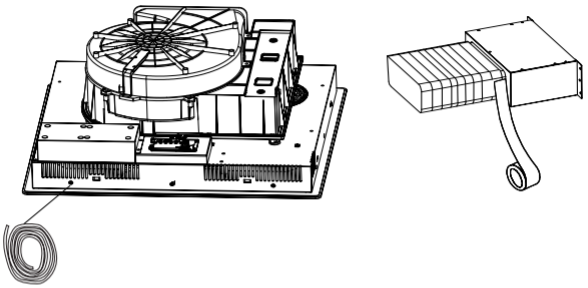
4



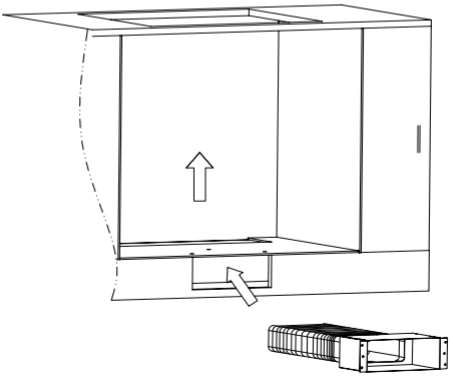
Część A

Z zestawem do recyklingu

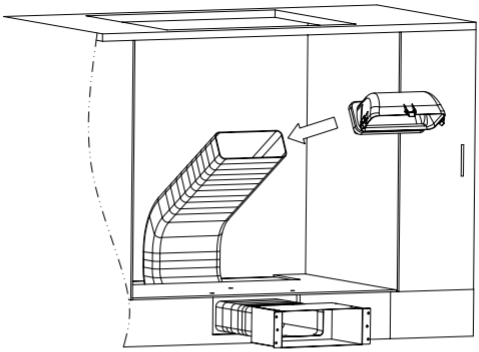
1 **Do opcji recyrkulacji**



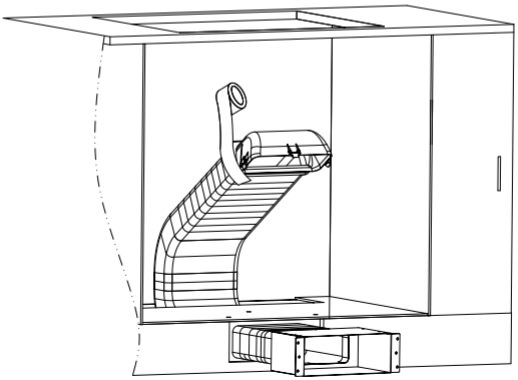
2



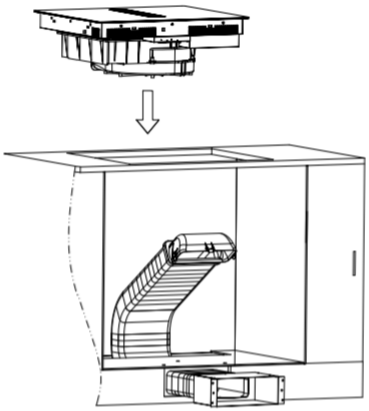
3



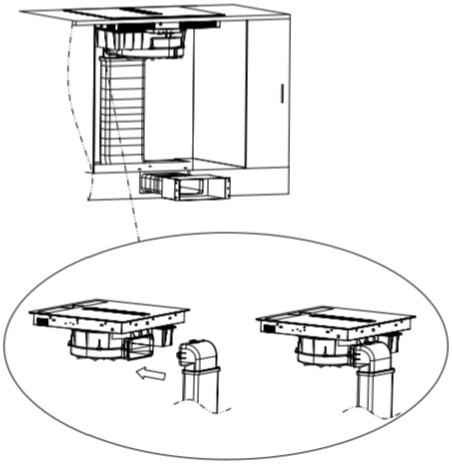
4



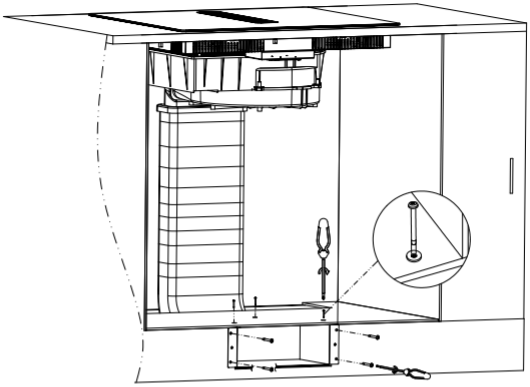
5



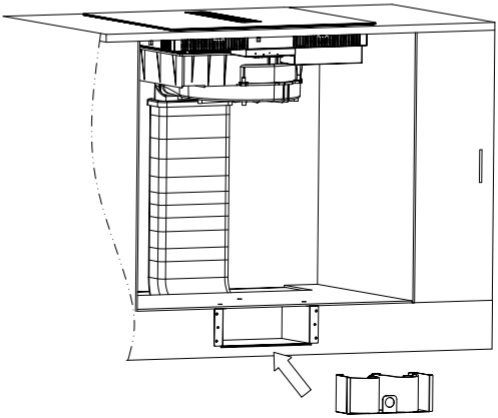
6



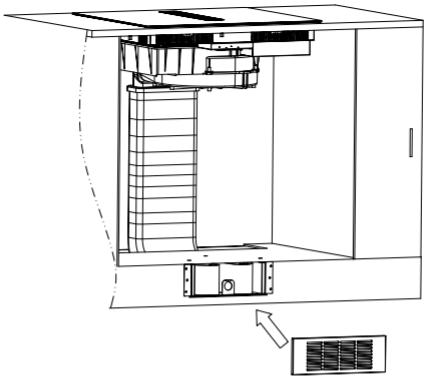
7



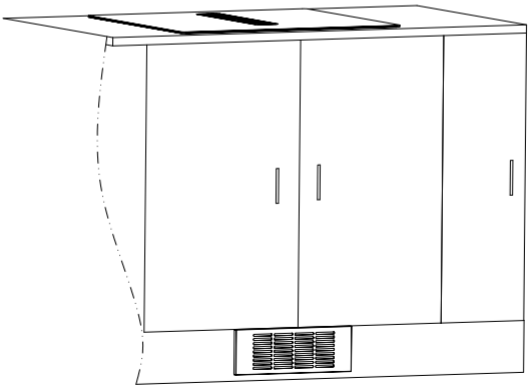
8

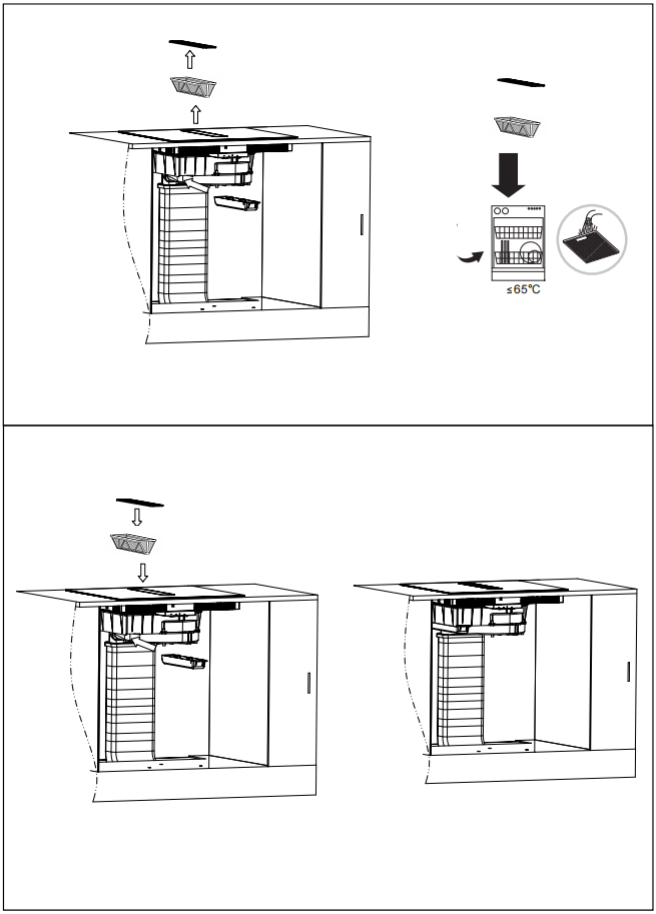


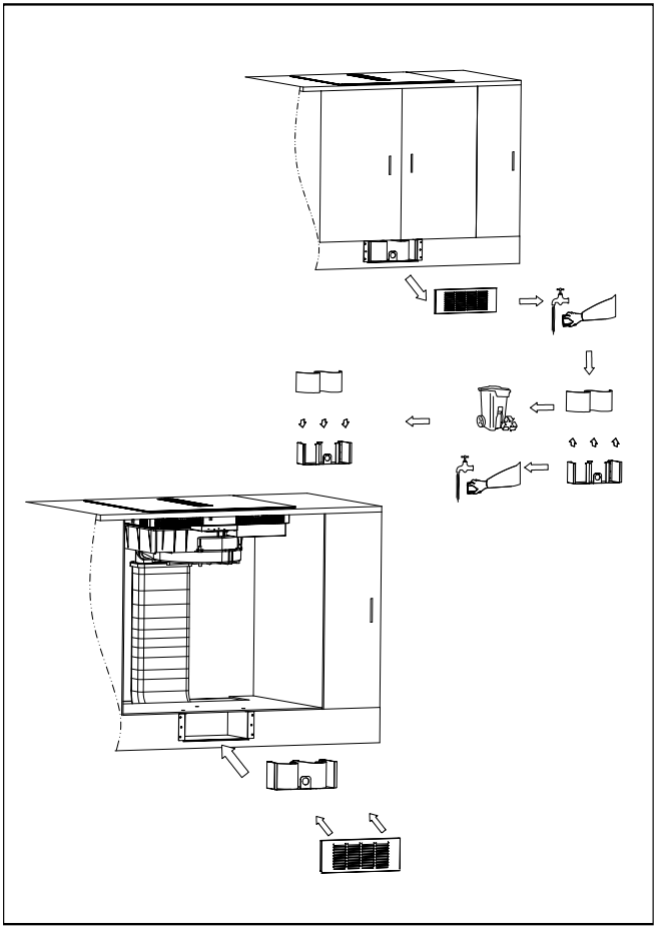
9



10




≤65°C



Wybierz rodzaj instalacji:

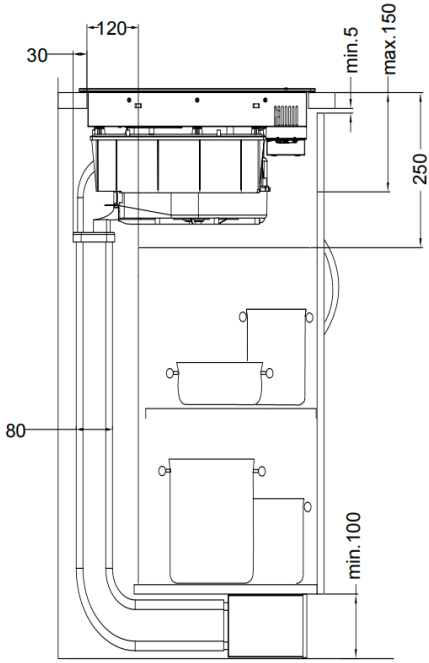
Opcja A (wyciąg) lub Opcja B (brak wyciągu, recyrkulacja w domu).

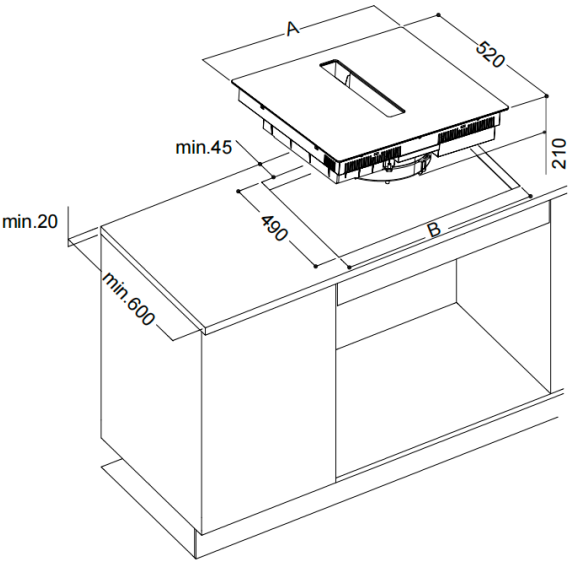
Powyższe akcesoria rurowe są opcjonalne. Aby uzyskać szczegółowe informacje, skontaktuj się z lokalnym dealerem.

Uwaga! Przed wierceniem niezwykle ważne jest sprawdzenie ściany odpowiednim urządzeniem wykrywającym obecność ukrytych rur, kabli elektrycznych itp.

Wytnij blat roboczy zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku.

ależy zachować minimalną przestrzeń 5 cm wokół otworu, aby umożliwić montaż i użytkowanie. Upewnij się, że blat roboczy ma grubość co najmniej 30 mm. Wybierz materiał odporny na wysoką temperaturę, aby zapobiec znacznym odkształceniom spowodowanym promieniowaniem cieplnym z płyty kuchennej. Jak pokazano poniżej:





60 cm model: A=590, B=570
77 cm model: A=770, B=740

Przed montażem płyty kuchennej należy upewnić się, że:

- Powierzchnia robocza jest równa i pozioma oraz że żadne elementy konstrukcyjne nie ograniczają wymaganej przestrzeni
- Powierzchnia robocza jest wykonana z materiału żaroodpornego
- Jeśli płyta grzejna jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik jest wyposażony we wbudowany wentylator chłodzący
- Instalacja spełnia wszystkie wymagania dotyczące odstępów oraz obowiązujące normy i przepisy
- W stałym okablowaniu znajduje się odpowiedni wyłącznik, zapewniający całkowite odłączenie od sieci elektrycznej, zamontowany i umiejscowiony zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami. Wyłącznik musi być atestowanego typu i musi zapewniać odstęp powietrzny 3 mm między stykami na wszystkich biegunach (lub na wszystkich przewodach fazowych, jeśli lokalne przepisy dopuszczają takie odstępstwo od wymagań).
- Wyłącznik musi być łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty kuchennej.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami.
- Na ścianach wokół płyty kuchennej należy zastosować odporne na ciepło i łatwe w czyszczeniu wykończenia (np. płytki ceramiczne).

Po zainstalowaniu płyty kuchennej należy upewnić się, że:

- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki ani szuflady
- Do dolnej części płyty kuchennej dopływa wystarczająca ilość świeżego powietrza z zewnątrz
- Jeśli płyta kuchenna jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest bariera termiczna, aby zapobiec kontaktowi z dnem płyty
- Wyłącznik zasilania jest łatwo dostępny dla klienta

Przed montażem wsporników mocujących

- Płyta kuchenna musi być przymocowana do blatu za pomocą wsporników mocujących i taśmy uszczelniającej dostarczonych wraz z urządzeniem. Do mocowania płyty kuchennej nie należy używać uszczelniacza silikonowego ani PVA. W przeciwnym razie technik nie będzie mógł zdemontować urządzenia w celu naprawy.

Ostrzeżenie

Urządzenie musi zostać zainstalowane przez wykwalifikowanego technika zgodnie z dołączoną instrukcją.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłową instalację, która może spowodować obrażenia osób i zwierząt oraz doprowadzić do uszkodzeń.

- Urządzenia nie należy instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką, piekarnikiem ani suszarką bębnową, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty kuchennej.
- Nie należy demontować urządzenia – wewnątrz nie ma części, które mogłyby zostać naprawione przez użytkownika.
- Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia nie należy wyrzucać wraz z odpadami domowymi; w celu uzyskania porady należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Sprawdź opakowanie, aby upewnić się, że znajdują się w nim wszystkie wymienione elementy.
- Wybierz odpowiednie miejsce dla urządzenia.

Ważne: Jeśli w pomieszczeniu znajduje się urządzenie spalające paliwo, takie jak gazowy lub olejowy kocioł centralnego ogrzewania, który nie jest typu „z odprowadzeniem spalin z komina", należy zapewnić odpowiednią ilość powietrza w pomieszczeniu, aby spaliny z kotła nie były zasysane z powrotem do pomieszczenia przez okap.

Podłączenie płyty kuchennej do sieci elektrycznej



Płytę kuchenną musi podłączyć do sieci elektrycznej osoba wykwalifikowana. Przed podłączeniem płyty kuchennej do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:

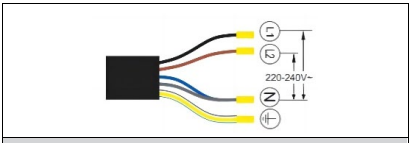
1. domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia do mocy pobieranej przez płytę kuchenną
2. napięcie jest zgodne z wartością podaną na tabliczce znamionowej
3. przekrój przewodu zasilającego jest zgodny z obciążeniem podanym na tabliczce znamionowej.

Nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozdzielaczy do podłączenia płyty kuchennej do sieci elektrycznej, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących elementów i musi być ułożony tak, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekraczała 75°C.

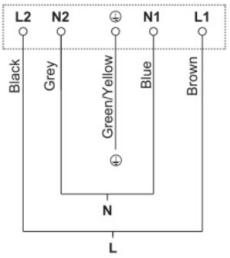
Sprawdź z elektrykiem, czy instalacja elektryczna w Twoim domu nadaje się do tego celu bez konieczności modyfikacji. Wszelkie modyfikacje powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Zalecane podłączenie do głównego źródła zasilania 380–415 V 2N~:



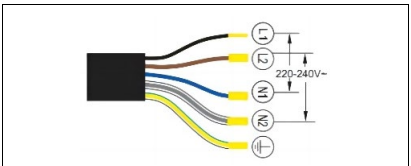
Dvě fáze: 380–415 V 2N~	
⏚	Zielony/żółty
N	Niebieski i szary
L1	Czarny
L2	Brązowy

Podłączenie przewodów wewnątrz płyty grzejnej



N (Blue/Grey)
L (Brown/Black)
⏚ (Green/Yellow)

Możliwe podłączenie do głównego zasilania 2 x 220–240 V 2L+2N~:



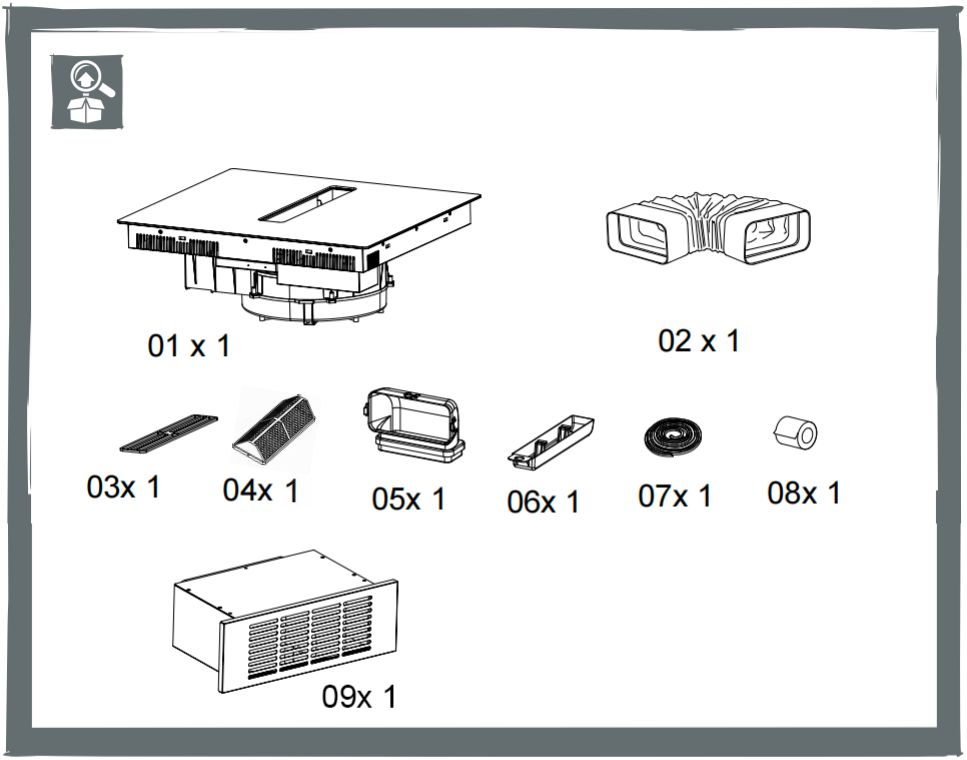
Dvě fáze: 2 x 230 V 2L+2N~	
⏚	Zielony/żółty
N1	Niebieski
N2	Szary
L1	Czarny
L2	Brązowy

- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność tę musi wykonać serwisant przy użyciu specjalistycznych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować jednobiegunowy wyłącznik nadprądowy o minimalnym odstępie między stykami 3 mm.
- Instalator musi upewnić się, że podłączenie elektryczne jest prawidłowe i zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani zgnieciony.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników.

W przypadku tego urządzenia zaleca się podłączenie go do wyłącznika nadprądowego 32A.

 **UTYLIZACJA: Nie wyrzucaj tego urządzenia razem z niesegregowanymi odpadami komunalnymi. Konieczne jest oddzielne zbieranie takich odpadów w celu ich specjalnego traktowania.**	To urządzenie jest oznaczone zgodnie z dyrektywą europejską 2011/65/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE). Prawidłowa utylizacja tego urządzenia pomoże zapobiec potencjalnym szkodom dla środowiska i zdrowia, ludzkiego, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwego postępowania z odpadami tego urządzenia. Symbol na produkcie oznacza, że nie można go wyrzucać razem z odpadami domowymi. Należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. To urządzenie wymaga profesjonalnej utylizacji. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, zwrotu i recyklingu tego produktu, prosimy o kontakt z lokalnym urzędem miasta, zakładem utylizacji odpadów komunalnych lub sklepem, w którym urządzenie zostało zakupione.

Package contents



Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

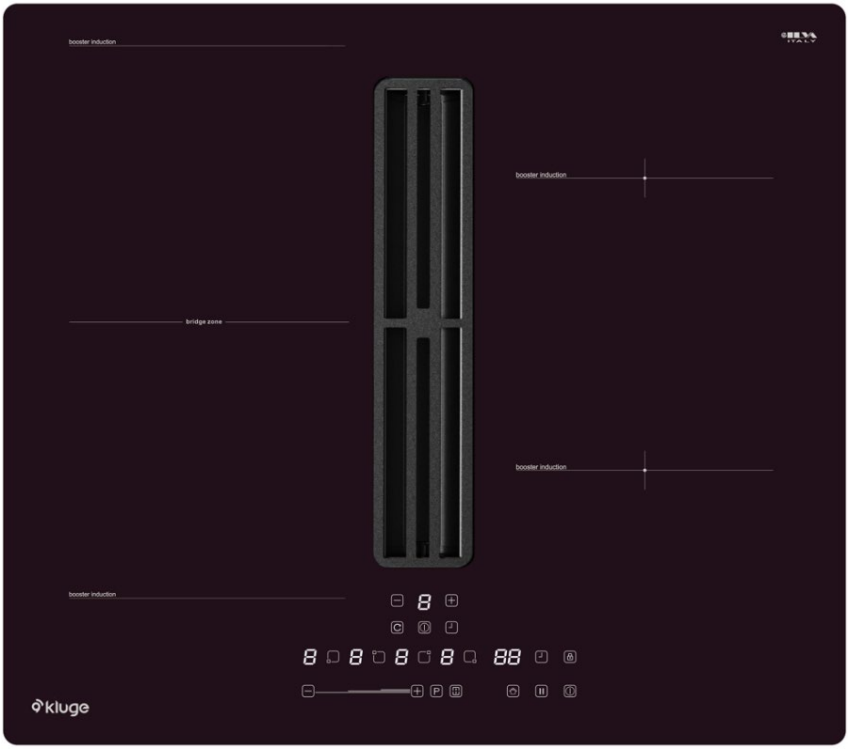
- ✓ The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children being supervised not to play with the appliance.
- ✓ Warning: If the surface is cracked, please switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. The hob surface of glass-ceramic or similar material protects the live parts.
- ✓ Warning: A steam cleaner is not be used.
- ✓ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot when the hob is working.
- ✓ After use, switch off the heating element of hob by its control and do not rely on the pan detector.
- ✓ The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.

- ✓ Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- ✓ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.
- ✓ WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- ✓ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or qualified technical person to avoid any hazard.
- ✓ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.
- ✓ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- ✓ Care should be taken to avoid touching heating elements.

- ✓ Children less than 8 years of age shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- ✓ NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- ✓ WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- ✓ Ensure the Power cord isn't accessible after installation.
- ✓ People with a heart pacemaker should consult with their doctor before using this unit.

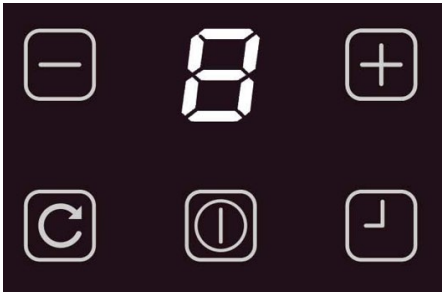
Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.
We recommend that you spend some time reading this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.
For installation, please read the installation section.
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Product Overview
Top View

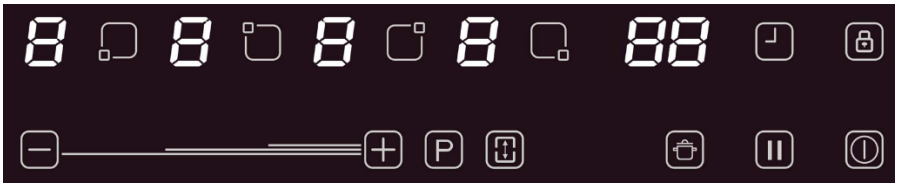


User interface

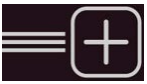
Hood control:



Hob control:



Code	Icon	Description
A		Zone select key
B		Child lock key
C		ON/OFF key
D		Boost control key/Keep warm key
E		Timer key（For induction hob）

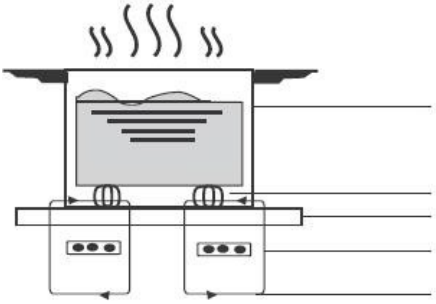
H		Power/Timer regulating key(reduce)
I		Power/Timer regulating key(increase)
J		Cooking function key (three level)
K		Stop & go key
L		Bridge zone
M		Filter change reminder function key
N (hood panel)		Delay Shutdown Function key
O (hood panel)		Hood speed adjustment

Power consumption

Heating Zone	Max.Power
Front left	1800/2300W (Booster)
Rear left	1200/1500W (Booster)
BLDC motor	170W (600 m3/h)
Rear right	1200/1500W (Booster)
Front right	1800/2300W (Booster)
Left Bridge zone	2300/3000W (Booster)
Total power	Max.Power 7.37kW

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



iron pot

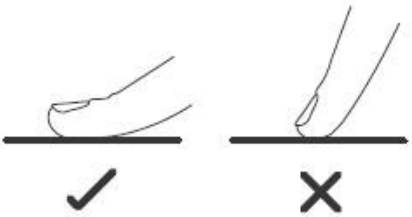
magnetic circuit
ceramic glass plate
induction coil
induced currents

Before using your new induction hob

- Read this guide, taking special notes of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

Using the touch controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right cookware

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



- If you do not have a magnet:

3.Put some water in the pan you want to check.

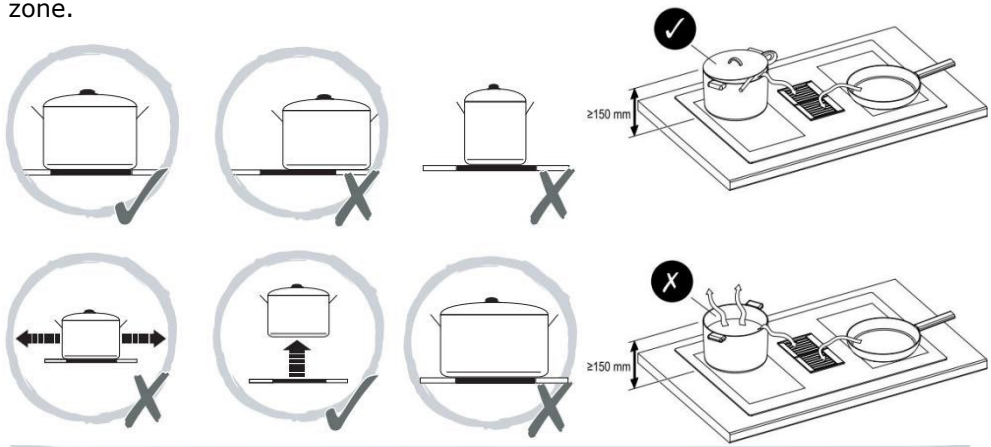
4.If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

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



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



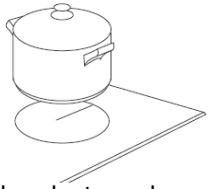
IMPORTANT: Always lift pans off the cooking surface!
Do not slide or drag to avoid damaging the glass.
Use a lid that is slightly ajar if using cookware taller than 150mm.

Using your induction hob

To start cooking

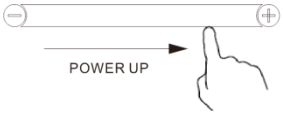
1. Touch the ON/OFF key (C) for 3 seconds.
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " – ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing "A" key. The symbol 0. selected will stay fully it.
4. Adjust heat setting by touching the slider regulating key(I) control.





• If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
• You can modify the heat setting at any time during cooking.

If the display flashes alternately with the power setting

This means that:
• You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
• The pan you're using is not suitable for induction cooking or,
• The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan placed on it or no any other operation.

When you have finished cooking

1. Touching the relevant zone select key(A) . that you want to switch off.

2. Press the key (H) ⊖ to decrease the power to "0" level, and the heating will stop.
3. Beware of hot surfaces indicator light "H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Boost function

Active Boost function

1. Select the heating zone by touching the zone select key (A).
2. Touching the boost control key(D) , the zone indicator show "P" and the power reach Max.

Cancel the Boost function

1. Touching the relevant zone select key(A) ◌, that you want to cancel.
2. Touching the key (H) ⊖ to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

Using the Cooking Function

You can choose 3 handy cooking functions by pressing the cooking functions key(J) each time moves from one function to the other.
1. Select the heating zone by touching the zone select key (A).
2. While the selected zone LED is flashing, touch cooking function key (H) and the selected zone LED will show below icons:

 - Melt or defrost (about 50℃)

 - Heating or keeping warm (about 70℃)

 - Simmering, temperature close to boiling, useful for slow cooking

Using the Pause Function

The hob has a handy restart function to pause and restart the cooking process if you're interrupted.

1. When the hob is on and working, press the pause key (K) all burners will stop working, and all LED indicators will show the symbol "  " .
2. Press the pause key all setting will restart at the previous setting.

Using Child Lock Function

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the key lock control (B) for 3 seconds. The timer indicator will show "Lo "

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the key lock control for 3 seconds.
3. You can now start using your Induction hob.

When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except OFF , you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shuts down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the table below:

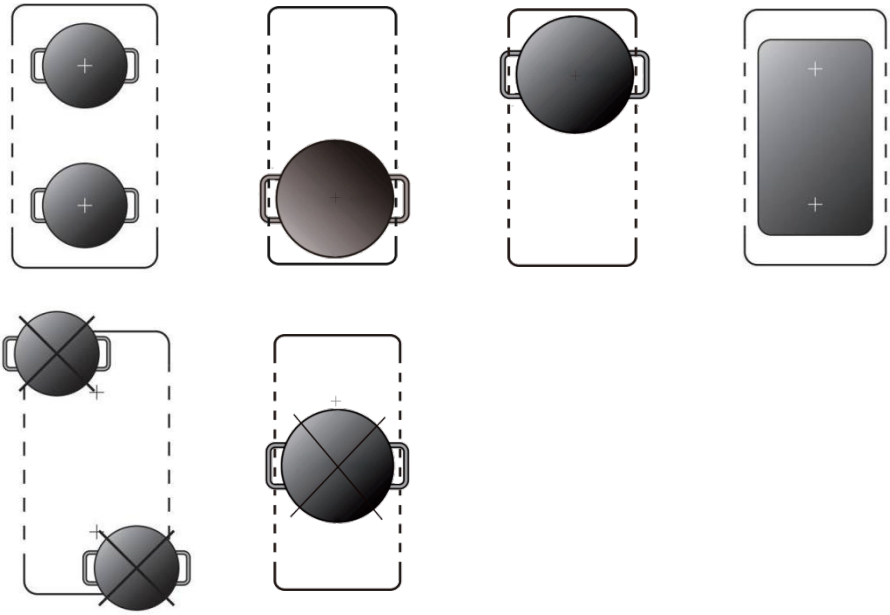
Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (min)	360	360	360	180	180	180	120	120	90

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

BRIDGE AREA

- This area can be used as a single zone, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.

- Important: Make sure to place the cookware centered on the single cooking zone. The ideal recipe is an oval or rectangular saucepan, or a saucepan. Examples of good pot placement and bad pot placement.



To activate Bridge function:

a) Press the key (I) "  ". The bridge zone indicator next to the power lever indicator  will be light up.

b) According to the heating zone where the pan is placed, adjust heat setting by touching the bottom zone selection key firstly to choose the flex zone, and use power regulating key(H) to change the power level.

c) If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

d) To cancel the bridge function, press key (I) again and the function will be off.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure at least one cooking is turned on.

   Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Touch the Timer key(F). The minder indicator will start flash for 5 seconds. If no further operation when the indicator is flashing, timer setting will be off and return to standby mode. You need to touch the timer key again to activate timer setting mode.
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

   Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

   Touch and hold the "-"or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .
5. Buzzer will beeps for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A).
2. Press the Timer key(F), the timing indicator flashes, and you can set the timer at this point.
3. Using the "+" and "-" buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

   Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the ”-“ or “+”control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flashes for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically. Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

6. When using “the timer as an alarm” and “the timer to switch off the zones” together, the display will show the remaining time of alarm as first priority. Press cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Error Message	Possible Cause	What to do
U	No pot or pot not suitable;	Replace the pot;
ER03	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
F1	The connection between the display board and the left mainboard is fail	1.Connection cable not correctly plugged or defective; 2.Replace the Mainboard.
F3	Coil temperature sensor failure.	Replace the coil sensor
F4	Mainboard temperature sensor failure.	Replace the mainboard
E1	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
E2	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.
E3	Abnormal supply voltage (too high)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E4	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E5	Temperature sensor failure	Connection cable not correctly plugged or assemble defective;

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob and **please contact the service department.**

Using your Cooker Hood



1.Touch the ON/OFF key（C）for 3 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - ", indicating that the cooker hood has entered the state of standby mode.



2.Select the power level by pressing the "+" key or "-"key

3.3.The power level will start at 0. Pressing the "+" key will count up the power levels from 0, 1, 2, 3, 4, 5 to P in numerical order.

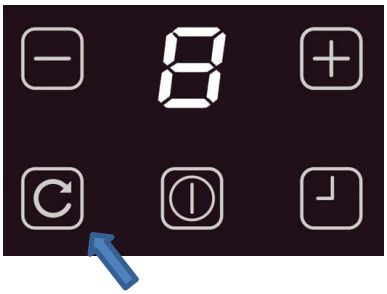
- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the cooker hood will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the setting at any time during cooking.

Cooker hood is not on automatic mode, need to turn it on manually. Cooker hood can turn on separately with induction hob. User can only turn on cooker hood part for ventilation purpose.

Using the Filter Cleaning Reminder Function

At the end of each running cycle, the machine will record the cooker hood running time and accumulate it.

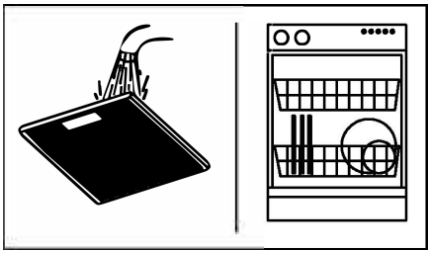
When the cooker hood cumulative working hours is more than **50 hours**, Filter cleaning reminder function is activated, the LED indicator



display "two horizontal" ⁻ (such as machine still continue to work, the"two horizontal" ⁻ alternating with power level showing), the lights light up and start flashing red dot upon filter button  continuously, until the user presses the Filter button(M) then the reminder LED will stop flashing and "two horizontal" ⁻ sign will be off as well.

Once the filter alarm been deactivated according to above operation, the control board chip will restart to calculate the cumulative time of motor, if the cumulative time reach 50 hours then need to follow above operation again.

In general will suggest the user to clean the aluminum grease filter when the alarm is activate. The aluminum grease filter can be clean by hand wash or put it into dish-washer.



Using the Delay Shutdown Function

1.When the cooker hood is on and the Delay Shutdown Function key(N)  is pressed the LED indicator will flash and the display will show the current fan speed, the delay shutdown function indicator lights up.

2.The chosen speed level will remain operation for five minutes before dropping down to the next lower power level.

This lower power level will remain in operation for two minutes before dropping down again. This will be repeated every two minutes unless the speed is already at level 1 and then the fan will turn off.

For example, current power is 5 and after activate this function, power level 5 will run for 5 minutes and then turns to level 4 for 2 minutes, and then from level 4 to level 3 and run for 2 minutes, until level down to level 1 and then the fan will turn off.

If current operation power is 1 then the hood will run at power level 1 for 5 minutes and turn off automatically.

3.Press the Delay Shutdown Function key(N)  and hold for 3 seconds , it will cancel Delay Shutdown Function .

- In the process of turning on the delayed shutdown mode and operation, if the hood power level is adjusted by operating the key (O) ⊕ or ⊖ , the above delay shutdown function will be restarted at the final adjustment power level.

---For example, the user activate the delay shutdown at hood power level 4, the hood start to reduce the hood power level base on above process, after 5 minutes the hood power level drop to power level 3 automatically,
a) if the user change the hood power level manually now from power level 3 to power level 2, then the delay shutdown process will be restarted, means the hood will run at power level 2 for 5 minutes then drop to power level 1.
b) if the user do not change anything, then hood power shall run at power level 3 for 2 minutes then drop to power level 2 automatically.

Using the Cooker Hood Auto Mode

1. Under the condition of the whole machine running (both induction hob and cooker hood is operating), click the key (O) '+' & '-' two keys simultaneously for 3 seconds.

2. After 3 seconds, the LED indicator of the Cooker Hood displays "A" and flashes for 5 seconds. After 5 seconds, the LED indicator of the Cooker hood stops flashing. At this point, the Cooker hood enters Auto Mode, and the working power level of the Cooker hood is automatically adjusted according to the working status of induction hob. Under automatic mode, the LED indicator maintains the display "A" and no longer displays the rest of the power level.

Cooker hood power level will be changed automatically according to below table:

Power level of hood	Power level of Hob
Power level 1	The hood power level 1 will be selected when there are no more than two cooking zones is on, and the total induction hob power level less than 8. For example, cooking zone 1 is on by power level 2, and zone 2 is on by power level 5, the total hob power level is 7.
Power level 3	The hood power level 3 will be selected when there are no more than three cooking zones is on, and the total induction hob power is between 9 to 24. For example, cooking zone 1 is on by power level 7, cooking zone 2 is on by power level 6 and cooking zone 3 is on by power level Boost (10), the total hob power level is 23.
Power level 5	The hood power level 5 will be selected when the total induction hob power is between 24 to 35. For example, cooking zone 1 is on by power level 7, cooking zone 2 is on by power level 9, cooking zone 3 is on by power level 9 and cooking zone 4 is on by power level 6, the total hob power level is 31.
Power level P – Boost	The hood power level P will be selected when the total induction hob power is over 35.

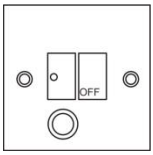
	For example, cooking zone 1 is on by power level 9, cooking zone 2 is on by power level 9, cooking zone 3 is on by power level 9 and cooking zone 4 is on by power level Boost (10), the total hob power level is 37.

Cancel Cooker Hood Automatic Mode

When the Cooker Hood is under Automatic Mode, click the key (O) '+' & '-' two keys simultaneously for 3 seconds. Then the LED indicator of the Cooker Hood displays "8" and flashes for 5 seconds, flashing will stop after 5 seconds, the LED indicator switches to display the current cooker hood working power level, and the Cooker Hood cancel the automatic mode successfully.

Care and maintenance

Warning
Always switch off the electricity supply before performing maintenance work. In the event of a fault, contact customer services.





Damaged power cables should be replaced by a competent person or qualified electrician.



For domestic use only.



Never place an empty pan on the hob as this will cause an error message to appear on the control panel.



When a cooking zone has been on for a long time, the surface remains hot for some time afterwards so do not touch the ceramic surface.



For sealed foods, please do not heat them before opening removing the lid so as to avoid any dangers of explosion due to heating expansion.



If the surface of the hob is cracked, disconnect from power supply to avoid any possibility of electric shocks.



Do not place rough or uneven pans on the hob, as they could damage the ceramic surface.



Avoid banging pots and pans down on the hob.
The ceramic surface is tough but not unbreakable.

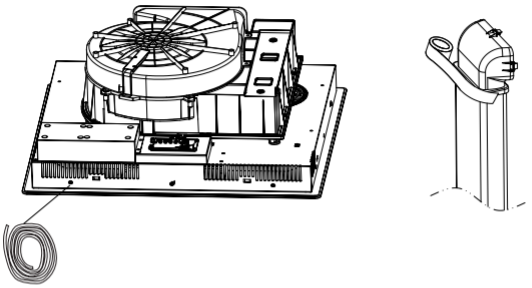


Do not put detergents or flammable materials beneath the hob.

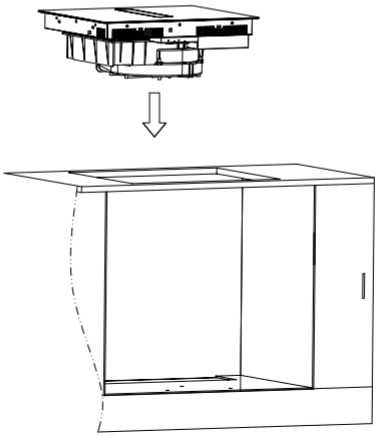
Installation
Selection of installation equipment

Section A
Without recycle kit

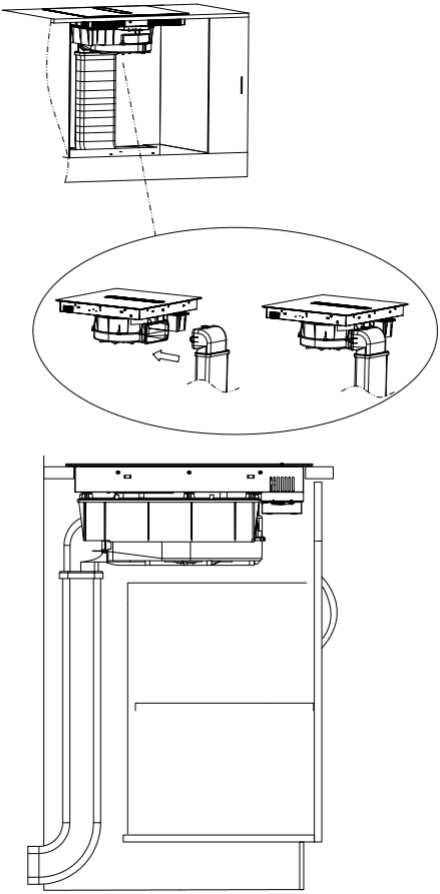
1 For ducted option.



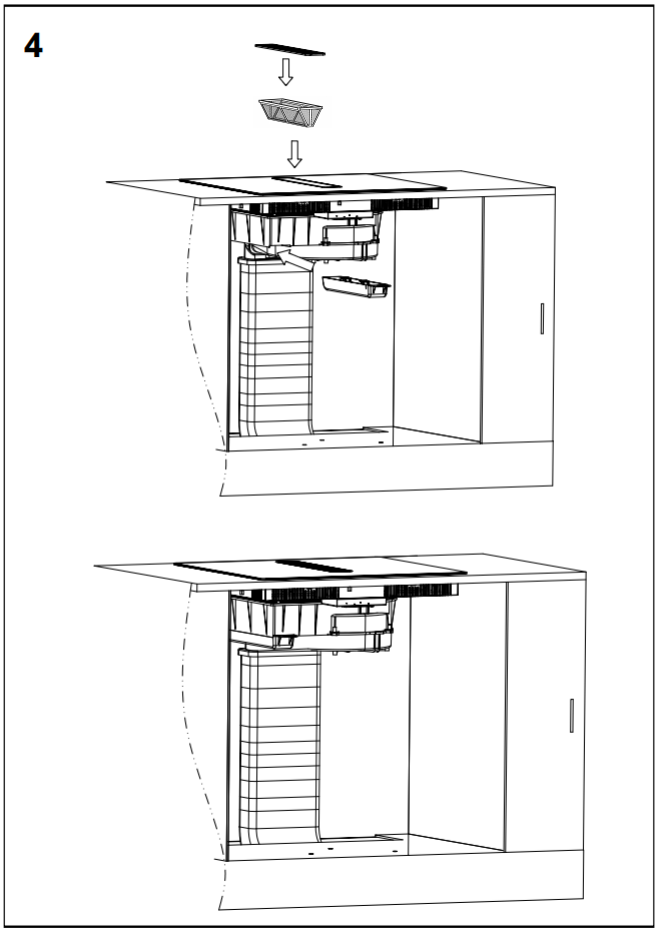
2



3

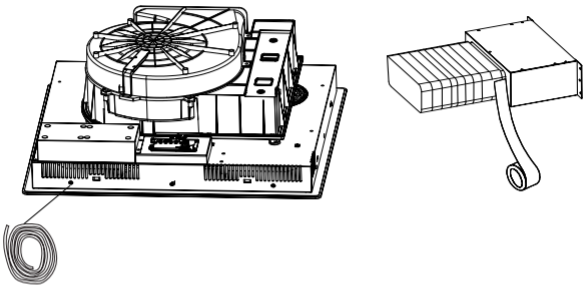


4

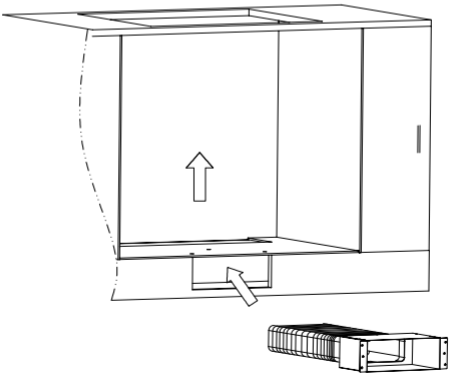


Section A With recycle kit

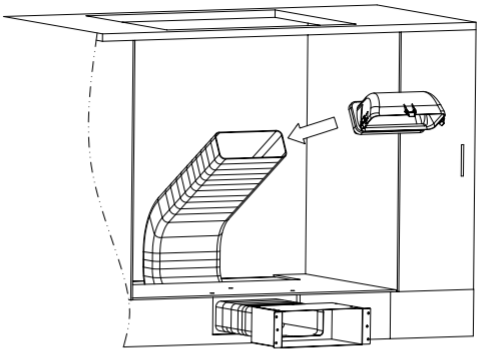
1 For recirculation option.



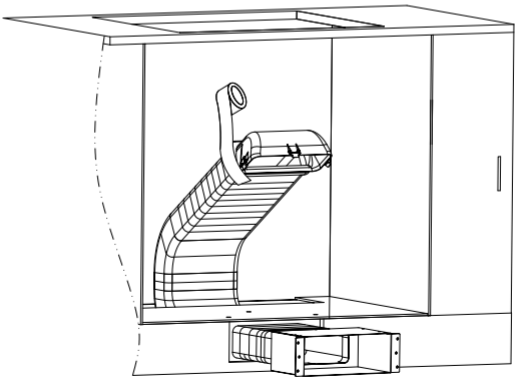
2



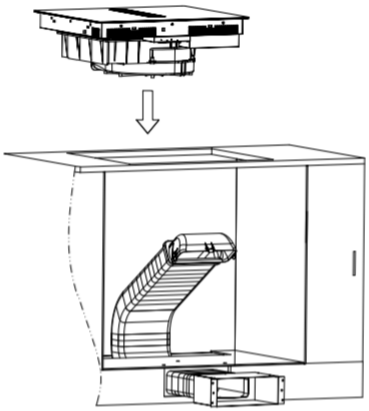
3



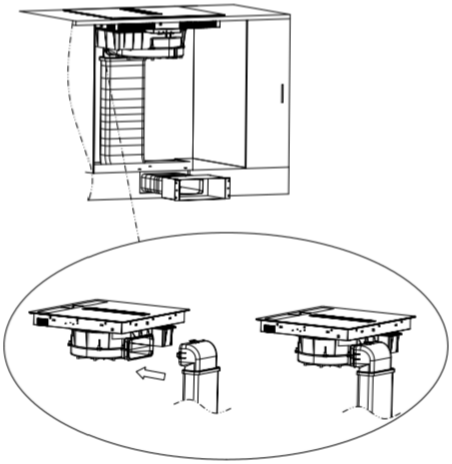
4



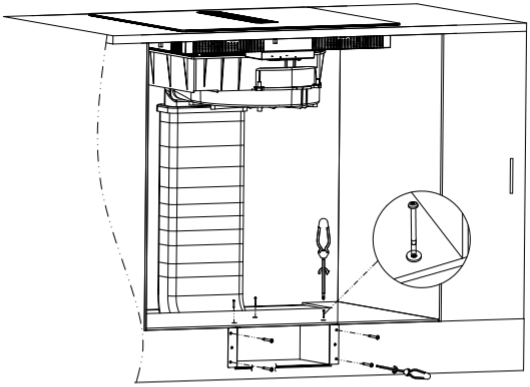
5



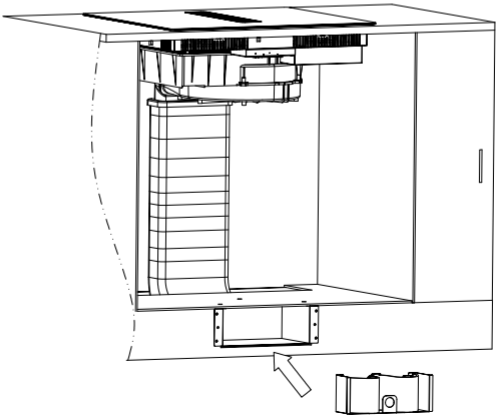
6



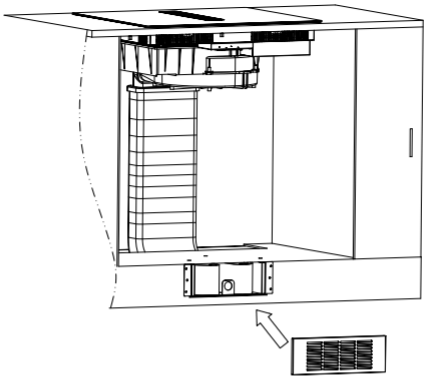
7



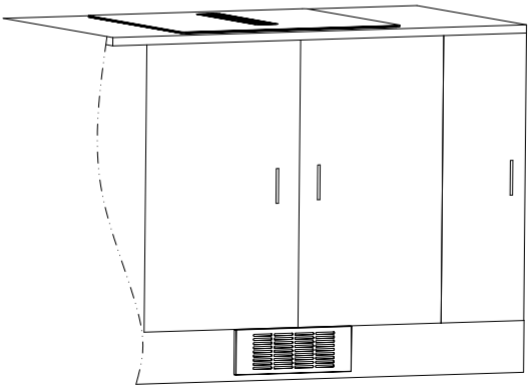
8

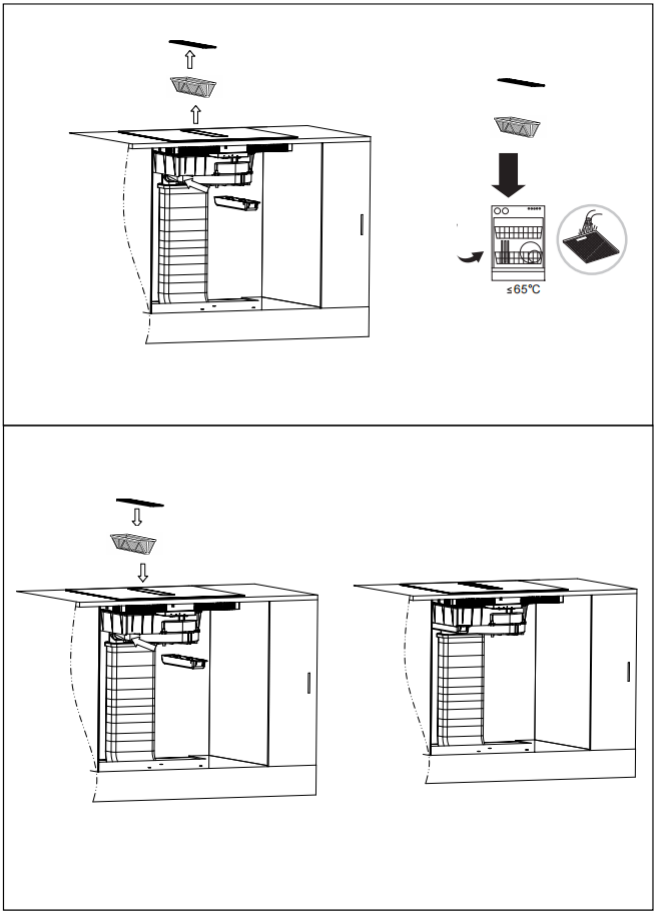


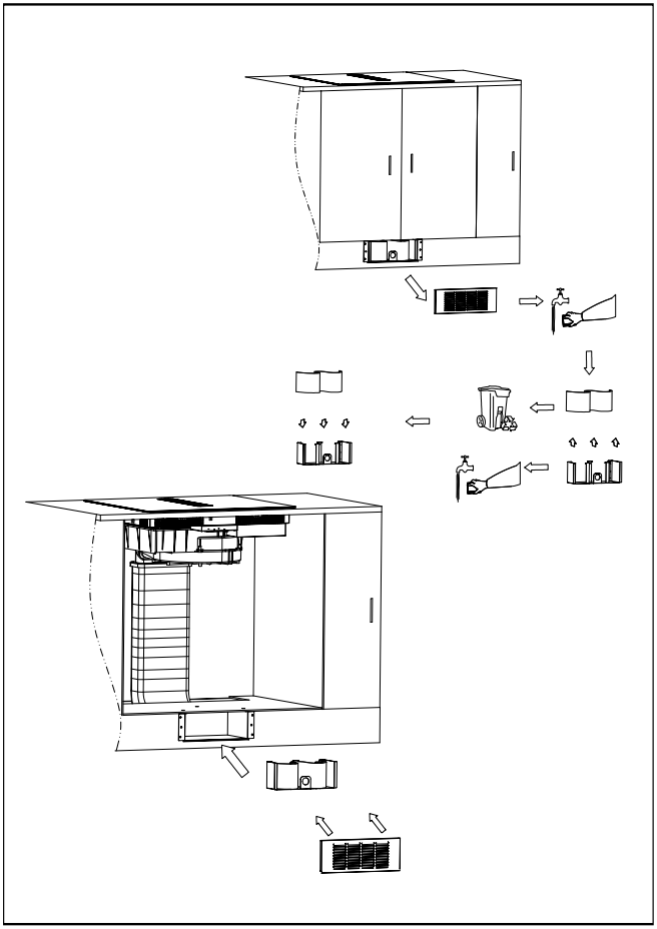
9



10




≤65°C



Choose a type of installation:

Option A (extraction to the outside) or Option B (no extraction to the outside, re-circulation in the house).

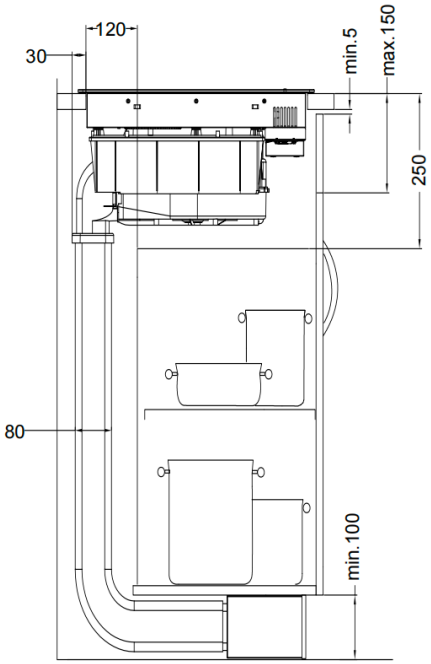
The above pipeline accessories are optional, please consult relevant sales channels for details.

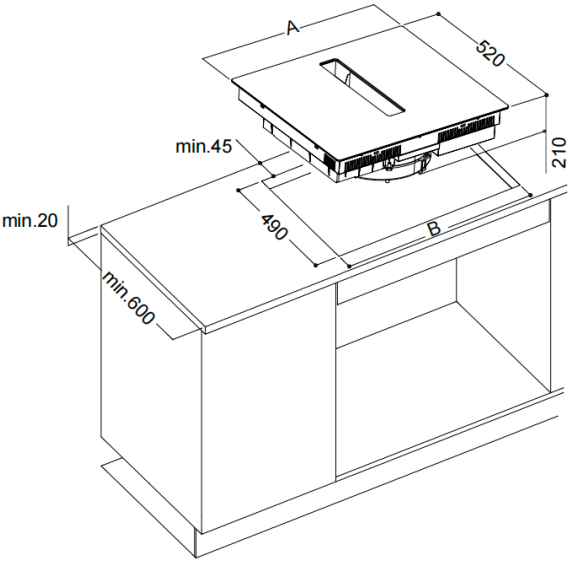
Caution! Before drilling it is extremely important to check the wall for hidden pipes, electrical cables etc using an appropriate detection device.

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:





60 cm model: A=590, B=570
77 cm model: A=770, B=740

Before you install the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- The work surface is made of a heat-resistant material
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
  The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob to avoid touching the bottom of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer

Before locating the fixing brackets

The hob must be fixed to the worktop using the fixing brackets and sealing tape supplied with the appliance. Do not use silicone sealant or PVA to fix the hob. Otherwise, the technician will not be able to dismantle the appliance for repair.

Cautions

This appliance must be installed by the qualified technical person in compliance with the instructions provided.

The manufacturer declines all responsibility for improper installation, which may harm persons and animals and cause damage.

- This appliance must not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine, oven or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- Do not attempt to dismantle the appliance, there are no user serviceable parts inside.
- At the end of its life, the appliance should not be disposed of in household waste; contact your local authority for guidance.
- Check the package and make sure you have all of the parts listed.
- Decide a appropriate location for your product.

Important: If the room contains a fuel burning appliance, such as a gas, or oil fired, central heating boiler, which is not of the 'Balanced Flue' type, you should make sure that there is adequate air inlet into the room at all times so that fumes from the boiler are not drawn back into the room by the Cooker Hood.

Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the main power supply by the suitable qualified person.
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

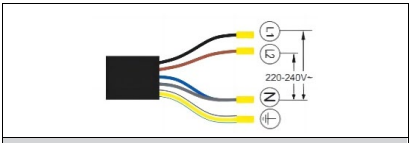
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

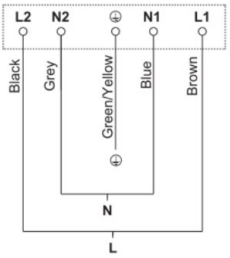
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.Any alterations must only be made by a qualified electrician.

Suggested connection to the power supply 380–415 V 2N~:



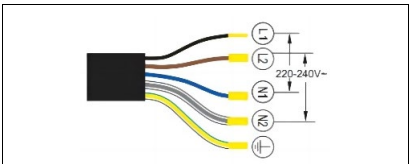
Two Phases: 380–415 V 2N~	
⏚	Green/Yellow
N	Blue and Grey
L1	Black
L2	Brown

Wire connection inside the hob



N (Blue/Grey)
L (Brown/Black)
⏚ (Green/Yellow)

Possible connection to the main power supply 2 x 220–240 V 2L+2N~:



Two Phases: 2 x 230 V 2L+2N~	
⏚	Green/Yellow
N1	Blue
N2	Grey
L1	Black
L2	Brown

• If the power cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
• If the appliance is being connected directly to the main power supply, the unipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
• The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
• The cable must not be bent or compressed.
• The cable must be checked regularly and replaced by authorized technicians only.

This appliance requires a 32 Amp Miniature Circuit Breaker.

 **DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**	This appliance is labeled in compliance with European directive 2011/65/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment(WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

VĨrobce:
ELMAX STORE a.s.
Topolov§ 777/2, 735 42 TĐrlicko, Ļesk§ republika
info@elmax.cz

Z§ruļn² a poz§ruļn² servis:
tel.: +420 599 529 251
email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz
Prodej n§hradn²ch d²lĮ:
tel: +420 599 529 250
email: servis@elmax.cz
www.klugecr.cz

VĨhradnĨ distrib¼tor znaļky Kluge pre Slovensko:
ELEKTRO STORE SK, s.r.o.
Horn§ 116, 022 01 Ļadca, Slovensk§ republika
info@elmax.cz

Z§ruļnĨ a poz§ruļnĨ servis:
tel.: +421 915 473 787
email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz
Predaj n§hradnĨch dielov:
tel: +421 915 473 787
email: servis@elmax.cz
www.kluge.sk

Oficjalny dystrybutor marki Kluge w Polsce:
RANKOR AGD, sp. z o. o.
Wincentego StyczyŒskiego 22, 41-500 Chorz·w, Polska

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny
tel: +48 603 749 562
email: serwis@agd-rankor.pl
SprzedaŰ czŕŜci zamiennych:
tel: +48 603 749 562
email: serwis@agd-rankor.pl
www.klugepolska.pl

Manufacturer:
ELMAX STORE, a.s. Topolov§ 777/2, 735 42 TĐrlicko,
Czech republic info@elmax.cz

Warranty and after-sales service: tel.: +420 599 529 251 email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz Sale of spare parts:
tel: +420 599 529 250
email: servis@elmax.cz
www.elmaxstore.eu/kluge

CE