BEDIENUNGSANLEITUNG DE
INSTRUCTION MANUAL EN
NOTICE D'UTILISATION FR
GEBRUIKSAANWIJZING NL
NÁVOD K OBSLUZE CS
NÁVOD NA OBSLUHU SK
NAVODILO ZA UPORABO SL
UPUTE ZA UPORABU HR

Einbau-induktionkochfelde / Built-in induction hob / Ingebouwde inductiekookplaat/ Plaque à induction intégrée / Indukční varná deska / Indukčná varná doska / Vgradna indukcijska kuhalna plošča / Ugradbena indukcijska ploča

354030

IO-TGC-0253
(06.2024)

EN - Table of contents

SAFETY INSTRUCTIONS **12**
UNPACKING **14**
DISPOSAL **14**
HOW TO SAVE ELECTRICITY **15**
INSTALLATION INSTRUCTIONS **16**
MAKE THE WORKTOP RECESS 16
INSTALL THE HOB IN THE OPENING 18
TIPS FOR THE INSTALLER 18
WIRING DIAGRAM 18
WIRING DIAGRAM 19
BASIC INFORMATION ABOUT YOUR APPLIANCE **20**
INDUCTION HOB OPERATION PRINCIPLE 20
COOKWARE CHARACTERISTICS 20
RESIDUAL HEAT INDICATOR "H" 22
BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME 22
IF THE APPLIANCE DOES NOT DETECT THE COOKWARE ON THE OPERATING COOKING ZONE 22
COOKWARE SIZE 22
OPERATION **23**
FEATURES AND COMPONENTS 23
CONTROL PANEL 23
TO START COOKING 24
WHEN YOU HAVE FINISHED COOKING 24
BOOSTER FUNCTION 24
LOCKING THE CONTROLS 24
RESIDUAL HEAT WARNING 25
COOKING ZONE AUTO OFF 25
USING THE TIMER 25
USING THE TIMER AS A MINUTE MINDER 25
USING THE TIMER TO SWITCH OFF ONE OR MORE COOKING ZONES 25
IF THE TIMER IS SET ON MORE THAN ONE ZONE 26
CANCELLED THE TIMER 26
TROUBLESHOOTING **27**
ERROR CODES **28**
CLEANING AND MAINTENANCE **29**
CLEANING AFTER EACH USE 29
REMOVING STAINS 29
PERIODIC INSPECTIONS 30
WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE **31**
WARRANTY 31

DE - Inhaltsverzeichnis

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE **33**
AUSPACKEN **35**
ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS **36**
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN **36**
EINBAU **37**
VORBEREITUNG DER KÜCHENARBEITSPLATTE FÜR DEN EINBAU DER KOCHPLATTE 37
EINBAU DER KOCHPLATTE IN DIE MONTAGEÖFFNUNG 39
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR 39
PLAN DER MÖGLICHEN ANSCHLÜSSE 39
GRUNDINFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT **41**
FUNKTIONSPRINZIP EINER INDUKTIONSKOCHPLATTE 41
BESCHAFFENHEIT DES KOCHGESCHIRRS. 41
RESTWÄRMEANZEIGE „H” 43
VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN DER KOCHPLATTE 43
NICHTERKENNUNG EINES TOPFES AUF EINEM EINGESCHALTETEN KOCHFELD 43
MASSE DES KOCHGESCHIRRS 43
BEDIENUNG **44**
BESTANDTEILE DES GERÄTS 44
BEDIENFELD 44
VORBEREITEN DES KOCHVORGANGS 45
NACH ENDE DES KOCHVORGANGS 45
BOOSTER-FUNKTION 45
SPERREN DER BEDIENTASTEN 46
WARNUNG VOR RESTWÄRME 46
AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG DER KOCHZONEN 46
VERWENDUNG DES TIMERS 46
VERWENDUNG DES TIMERS ZUM HERUNTERZÄHLEN DER ZEIT 46
VERWENDUNG DES TIMERS ZUM AUSSCHALTEN EINER ODER MEHRERER KOCHZONEN 47
WENN DER TIMER FÜR MEHR ALS EINE KOCHZONE EINGESTELLT IST 47
LÖSCHEN DER TIMEREINSTELLUNG 47
VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN **48**
FEHLERCODES **49**
REINIGUNG UND WARTUNG **50**
REINIGUNG KOCHFELDES NACH JEDER BENUTZUNG 50
FLECKENENTFERNUNG 50
PERIODISCHE INSPEKTIONEN 51
GARANTIE, NACHVERKAUF-SERVICE **52**
GARANTIE 52

FR - Sommaire

CONSEILS DE SÉCURITÉ **54**
DEBALLAGE **56**
ELIMINATION DES APPAREILS USAGÉS **57**
ECONOMIES D'ENERGIE **57**
INSTALLATION **58**
PRÉPARATION DU PLATEAU DE MEUBLE POUR L'AMÉNAGEMENT DE LA PLAQUE. 58
INSTALLATION DE LA PLAQUE DANS L'OUVERTURE DE MONTAGE 60
INDICATIONS POUR L'INSTALLATEUR 60
SCHÉMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES 61
INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'APPAREIL **62**
LE PRINCIPE DU FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE À INDUCTION 62
CARACTÉRISTIQUE DES RÉCIPIENTS. 62
INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE « H » 64
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA PLAQUE 64
DÉFAUT DE DÉTECTION DE LA CASSEROLE SUR LE FOYER ACTIVÉ. 64
DIMENSIONS DES RÉCIPIENTS. 64
UTILISATION **65**
ÉLÉMENTS DE L'APPAREIL 65
PANNEAU DE COMMANDE 65
PRÉPARATION DE LA CUISSON 66
APRÈS LA CUISSON 66
FONCTION BOOSTER 66
VERROUILLAGE DES TOUCHES DE COMMANDE 66
AVERTISSEMENT SUR LA CHALEUR RÉSIDUELLE 67
ARRÊT AUTOMATIQUE DE LA ZONE DE CUISSON 67
UTILISATION DE LA MINUTERIE 67
UTILISATION DE LA MINUTERIE COMME DÉCOMPTE 67
UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR ÉTEINDRE UNE OU PLUSIEURS ZONES DE CUISSON 68
SI LA MINUTERIE EST RÉGLÉ POUR PLUS D'UNE ZONE DE CUISSON 68
ANNULATION DE LA MINUTERIE 68
ACTIONS EN SITUATION D'AVARIE **69**
CODES D'ANOMALIE **70**
NETTOYAGE ET ENTRETIEN **71**
NETTOYAGE APRÈS CHAQUE UTILISATION 71
ÉLIMINATION DES TACHES 71
RÉVISIONS PÉRIODIQUES 72
GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE **73**
GARANTIE 73

NL - Inhoudsopgave

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK **75**
UITPAKKEN **77**
VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR **78**
ENERGIE BESPAREN **78**
INSTALLATIE **79**
VOORBEREIDING VAN HET WERKBLAD VOOR INBOUW VAN DE KOOKPLAAT 79
INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT IN DE MONTAGEOPENING 81
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR 81
SCHEMA VAN MOGELIJKE VERBINDINGEN 82
BASISINFORMATIE OVER HET APPARAAT **83**
WERKINGSPRINCIPES INDUCTIEKOOKPLAAT 83
KENMERKEN VAN HET KOOKGEREI 83
RESTWARMTE-INDICATOR "H" 85
VOOR HET EERSTE GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT 85
DE PAN WORDT NIET ONTDEKT OP DE INGESCHAKELDE KOOKZONE. 85
AFMETINGEN KOOKGEREI 85
BEDIENING **86**
ONDERDELEN VAN HET APPARAAT 86
BEDIENINGSPANEEL 86
VOORBEREIDING VOOR HET KOKEN 87
NA HET KOKEN 87
BOOSTFUNCTIE 87
TIPTOETSEN VERGRENDELEN 87
WAARSCHUWING VOOR RESTWARMTE 88
AUTOMATISCH UITSCHAKELEN VAN EEN KOOKZONE 88
KOOKWEKKER GEBRUIKEN 88
DE KOOKWEKKER ALS AFTELTIMER GEBRUIKEN 88
DE KOOKWEKKER GEBRUIKEN OM EEN OF MEER KOOKZONES UIT TE SCHAKELEN 89
ALS DE KOOKWEKKER VOOR MEER DAN ÉÉN KOOKZONE IS INGESTELD 89
DE KOOKWEKKER UITSCHAKELEN 89
HANDELWIJZE BIJ STORINGEN **90**
FOUTCODES **91**
REINIGING EN ONDERHOUD **92**
SCHOONMAKEN NA IEDER GEBRUIK 92
VLEKKEN VERWIJDEREN 92
PERIODIEKE ONDERHOUDSBEURTEN 93
GARANTIE, SERVICE **94**
GARANTIE 94

CS- Obsah

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ 96
VYBALENÍ 98
ODSTRAŇOVÁNÍ OPOTŘEBOVANÝCH SPOTŘEBIČŮ 99
JAK ŠETŘIT ENERGII 99
INSTALACE 100
PŘÍPRAVA DESKY NÁBYTKU DO VESTAVĚNÍ VARNÉ DESKY 100
INSTALOVÁNÍ DESKY V MONTÁŽNÍM OTVORU 102
POKYNY PRO INSTALATÉRA 102
SCHÉMA PŘÍPUSTNÝCH ZAPOJENÍ 103
ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ 104
ZÁSADA FUNGOVÁNÍ INDUKČNÍ DESKY 104
CHARAKTERISTIKA NÁDOBÍ 104
UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA „H" 106
PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM VARNÉ DESKY 106
NENALEZENÝ HRNEC NA ZAPNUTÉM VARNÉM POLI 106
ROZMĚRY NÁDOB 106
OBSLUHA 107
SOUČÁSTI ZAŘÍZENÍ 107
OVLÁDACÍ PANEL 107
PŘÍPRAVA NA VAŘENÍ 108
PO DOKONČENÍ VAŘENÍ 108
FUNKCE BOOST 108
BLOKOVÁNÍ OVLÁDACÍCH SENZORŮ 108
UPOZORNĚNÍ NA ZBYTKOVÉ TEPLO 109
AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ VARNÉ ZÓNY 109
POUŽÍVÁNÍ ČASOVAČE 109
POUŽITÍ ČASOVAČE K ODPOČÍTÁVÁNÍ ČASU 109
POUŽITÍ ČASOVAČE K VYPNUTÍ JEDNÉ NEBO VÍCE VARNÝCH ZÓN 109
POKUD JE ČASOVAČ NASTAVEN PRO VÍCE NEŽ JEDNO POLE 110
ZRUŠENÍ ČASOVAČE 110
ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH 111
CHYBOVÉ KÓDY 112
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 113
ČIŠTĚNÍ PO KAŽDÉM POUŽITÍ 113
ODSTRAŇOVÁNÍ SKVRN 113
PERIODICKÉ PROHLÍDKY 114
ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS 115
ZÁRUKA 115

SK- Obsah

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA 117
VYBAĽOVANIE 119
LIKVIDÁCIA ZARIADENÍ 120
ÚSPORA ENERGIE 120
MONTÁŽ 121
PRÍPRAVA KUCHYNSKEJ DOSKY NA VSTAVANIE VARNEJ DOSKY 121
MONTÁŽ DOSKY V MONTÁŽNOM OTVORE 123
POKYNY PRE MONTÁŽNEHO TECHNIKA 123
SCHÉMA PRÍPUSTNÝCH ZAPOJENÍ 124
ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ 125
PRINCÍP FUNGOVANIA INDUKČNEJ VARNEJ DOSKY 125
CHARAKTERISTIKA RIADU 125
UKAZOVATEĽ ZVYŠKOVÉHO TEPLA „H” 127
PRED PRVÝM POUŽITÍM 127
NEDETEGOVANIE HRNCA NA SPUSTENEJ VARNEJ ZÓNE 127
ROZMERY RIADU 127
OBSLUHA 128
PRVKY ZARIADENIA 128
OVLÁDACÍ PANEL 128
PRÍPRAVA NA VARENIE 129
PO DOKONČENÍ VARENIA 129
FUNKCIA BOOST 129
BLOKOVANIE OVLÁDACÍCH SENZOROV 129
UPOZORNENIE NA ZVYŠKOVÉ TEPLO 130
AUTOMATICKÉ VYPNUTIE VARNEJ ZÓNY 130
POUŽÍVANIE ČASOVAČA 130
POUŽITIE ČASOVAČA NA ODPOČÍTAVANIE ČASU 130
POUŽITIE ČASOVAČA NA VYPNUTIE JEDNEJ ALEBO VIACERÝCH VARNÝCH ZÓN 130
AK JE ČASOVAČ NASTAVENÝ PRE VIAC AKO JEDNO POLE 131
ZRUŠENIE ČASOVAČA 131
ODSTRAŇOVANIE PORÚCH 132
KÓDY CHÝB 133
ČISTENIE A ÚDRŽBA 134
ČISTENIE PO KAŽDOM POUŽITÍ 134
ODSTRAŇOVANIE ŠKVŔN 134
PERIODICKÁ PREHLIADKA SPOTREBIČA 135
ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS 136
ZÁRUKA 136

SL - Vsebina

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE 138
ROZPAKIRANJE 140
ODSTRANJANJE IZRABLJENIH NAPRAV 140
KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO 141
NAMESTITEV 142
PRIPRAVA POHIŠTVENEGA PULTA ZA VGRADNJO PLOŠČE 142
NAMESTITEV PLOŠČE V MONTAŽNO ODPRTINO 144
NAVODILA ZA INŠTALATERJA 144
SHEMA MOŽNIH POVEZAV 145
OSNOVNE INFORMACIJE O NAPRAVI 146
PRINCIPI DELOVANJA INDUKCIJSKE PLOŠČE 146
ZNAČILNOSTI POSOD 146
INDIKATOR PREOSTALE TOPLOTE „H” 148
PRED PRVIM VKLOPOM PLOŠČE 148
VKLOPLJENO GRELNO POLJE NI ZAZNALO POSODE 148
MERE POSOD 148
UPORABA 149
ELEMENTI NAPRAVE 149
PANEL ZA UPRAVLJANJE 149
PRIPRAVA ZA KUHANJE 150
PO KONCU KUHANJA 150
FUNKCIJA BOOST 150
BLOKADA NADZORNIH SENZORJEV 150
OPOZORILO O PREOSTALI TOPLOTI 151
AVTOMATIČEN IZKLOP GRELNEGA POLJA 151
UPORABA ČASOVNIKA 151
UPORABA ČASOVNIKA ZA ODŠTEVANJE ČASA 151
UPORABA ČASOVNIKA ZA IZKLOP ENEGA ALI VEČ GRELNIH POLJ 151
ČE JE ČASOVNIK NASTAVLJEN ZA VEČ KOT ENO GRELNO POLJE 152
IZKLOP ČASOVNIKA 152
RAVNANJE V PRIMERIH OKVAR 153
KODE NAPAK 154
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE 155
ČIŠČENJE PO VSAKI UPORABI 155
ODSTRANJEVANJE MADEŽEV 155
PERIODIČNI PREGLEDI 156
GARANCIJA, POPRODAJNE STORITVE 157
GARANCIJA 157

HR - Kazalo

INFORMACIJE O SIGURNOSTI **159**
UKLANJANJE PAKIRANJA **161**
ZBRINJAVANJE POTROŠENIH UREĐAJA **161**
KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU **162**
INSTALACIJA **163**
PRIPREMANJE PULTA KUHINJSKOG ELEMENTA ZA UGRADNJU UREĐAJA 163
MONTAŽA PLOČE U MONTAŽNOM OTVORU 165
UPUTE ZA INSTALATERA 165
SHEMA MOGUĆIH SPOJEVA 166
OSNOVNE INFORMACIJE O UREĐAJU **167**
PRINCIP RADA INDUKCIJSKE PLOČE 167
SPECIFIKACIJA POSUDA 167
POKAZATELJ PREOSTALE TOPLINE „H” 169
PRIJE PRVOG UKLJUČIVANJA PLOČE 169
POSUDA NA UKLJUČENOM GRIJAĆEM POLJU NIJE OTKRIVENA. 169
DIMENZIJE POSUDA 169
UPORABA **170**
ELEMENTI UREĐAJA 170
UPRAVLJAČKA PLOČA 170
PRIPREMA ZA KUHANJE 171
NAKON ŠTO JE KUHANJE GOTOVO 171
FUNKCIJA BOOSTER 171
BLOKIRANJE SENZORA 171
UPOZORENJE NA PREOSTALU TOPLINU 172
AUTOMATSKO ISKLJUČIVANJE POLJA ZA KUHANJE 172
KORIŠTENJE MJERAČA VREMENA 172
KORIŠTENJE MJERAČA VREMENA ZA ODBROJAVANJE VREMENA 172
KORIŠTENJE MJERAČA VREMENA ZA ISKLJUČIVANJE JEDNOG ILI VIŠE POLJA ZA KUHANJE 172
AKO JE MJERAČ VREMENA POSTAVLJEN ZA VIŠE OD JEDNOG POLJA 173
OTKAZIVANJE MJERAČA VREMENA 173
POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA **174**
KODOVI GREŠAKA **175**
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE **176**
ČIŠĆENJE NAKON SVAKE UPORABE 176
UKLANJANJE MRLJA 176
PERIODIČNI PREGLEDI 177
JAMSTVO, POSLIJEPRODAJNE AKTIVNOSTI **178**
JAMSTVO 178

Dear customer,

From now on, your daily housework will be easier than ever before. Your appliance is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading these Operating Instructions, operating the appliance will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please carefully read these Operating Instructions. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance. It is important to keep these Operating Instructions and store them in a safe place so that they can be consulted at any time.

Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.

Sincerely,

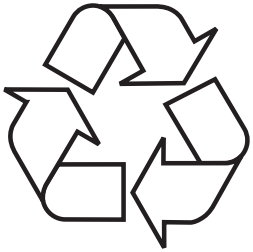
SAFETY INSTRUCTIONS

- 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 unless continuously supervised.
- 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- 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: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

- Before using the induction hob for the first time, carefully read its user manual. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- If the induction hob is operated in immediate vicinity to the radio, television set or other radio-frequency-emitting device, make sure that the hob's touch sensor controls operate correctly.
- The hob must be connected by a qualified installer.
- Do not install the appliance near a refrigerator.
- Furniture, where the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C. This applies to veneers, edges, surfaces made of plastics, adhesives and paints.
- The appliance may only be used once fitted in kitchen furniture. This will protect the user against accidental touching the live part.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- The appliance is not connected to mains when it is unplugged or the main circuit breaker is switched off.
- Plug of the power cord should be accessible after appliance has been installed.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, unless under supervision or in accordance with the instructions as communicated to them by persons responsible for their safety.
- Persons with implanted devices, which support vital functions (eg, pacemaker, insulin pump, or hearing aids) must ensure that these devices are not affected by the induction hob (the frequency of the induction hob is 20-50 kHz).
- Once power is disconnected all settings and indications are erased. When electric power is restored caution is advisable. If the cooking zones are hot, „H" residual heat indicator will be displayed. Also child lock key will be displayed, as when the appliance is connected for the first time.
- Built-in residual heat indicator can be used to determine if the appliance is on and if it is still hot.
- If the mains socket is near the cooking zone, make sure the cord does not touch any hot areas.
- When cooking using oil and fat do not leave the appliance unattended, as there is a fire hazard.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperatures and may damage the cooking surface.
- Solid or liquid sugar, citric acid, salt or plastic must not be allowed to spill on the hot cooking zone.
- If sugar or plastic accidentally fall on the hot cooking zone, do not turn off the hob and scrape the sugar or plastic off with a sharp scraper. Protect hands from burns and injuries.
- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Induction hob cooking surface is resistant to thermal shock. It is not sensitive to cold nor hot.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. In some circumstances, point impacts such as dropping a bottle of spices, may lead to cracks and chipping of the cooking surface.
- If any damage occurs, seething food can get into the live parts of the induction hob through damaged areas.
- If the cooking surface is cracked, switch off power to avoid the risk of electric shock.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids and aluminium foil on the cooking surface as they could become hot.

- Do not install the hob over a heater without a fan, over a dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.
- If the hob has been built in the kitchen worktop, metal objects located in a cabinet below can be heated to high temperatures through the air flowing from the hob ventilation system. As a result it is recommended to use a partition (see Figure 2).
- Please follow the instructions for care and cleaning of induction hob. In the event of misuse or mishandling warranty may be void.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- CAUTION:The cooking proccess has to b supervised. A short term cooking proces has to be supervisd continuously.
- The appliance incorporates an earth connection for functional purposes only

UNPACKING



The appliance was protected from damage at the time of transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! Keep the packaging material (bags, Styrofoam pieces, etc.) out of reach of children during unpacking.

DISPOSAL

In accordance with European Directive 2002/96/EC and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.
This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes. Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

HOW TO SAVE ELECTRICITY

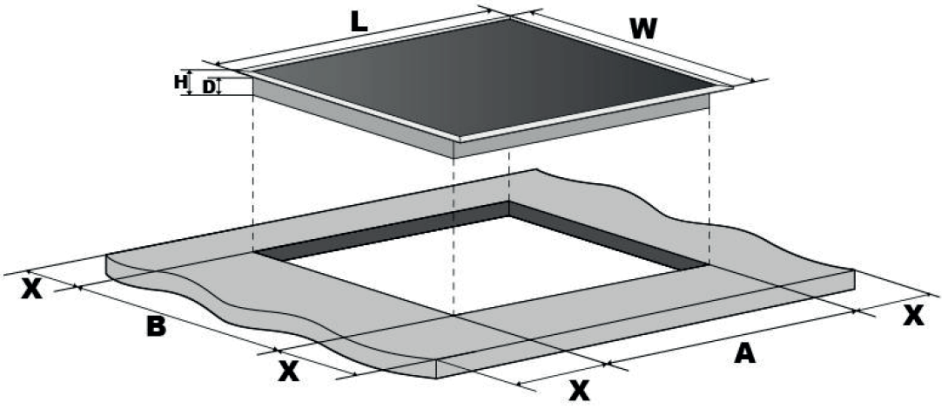
Using the electricity in a responsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. So let's save electricity! This is how it's done:

- Use the correct cookware.
- Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Please remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption increased four times!
- Always keep the cooking zones and cookware bases clean.
- Dirt prevents proper heat transfer. Often burnt stains can be removed only with agents harmful to the environment.
- Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.
- Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.
- The electricity consumption is then unnecessarily increased.

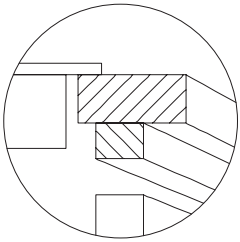
INSTALLATION INSTRUCTIONS

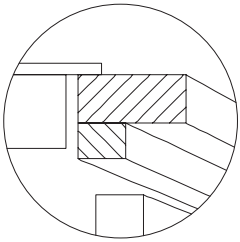
Make the worktop recess

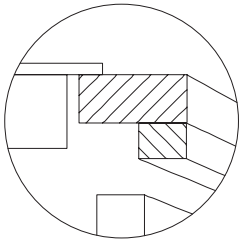
The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
Ensure sufficient clearance below the hob to allow proper air circulation and prevent overheating. Please read on for more information on correct clearance.
Worktop opening must be cut to dimensions as shown on figure below (measurement unit [mm]):



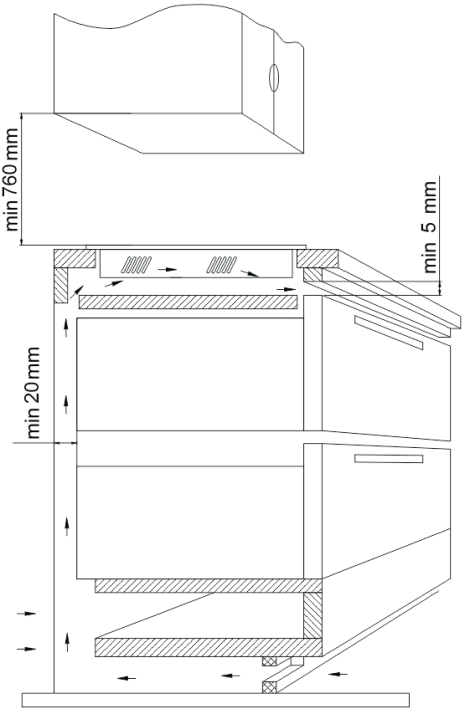
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	270	490	50 min



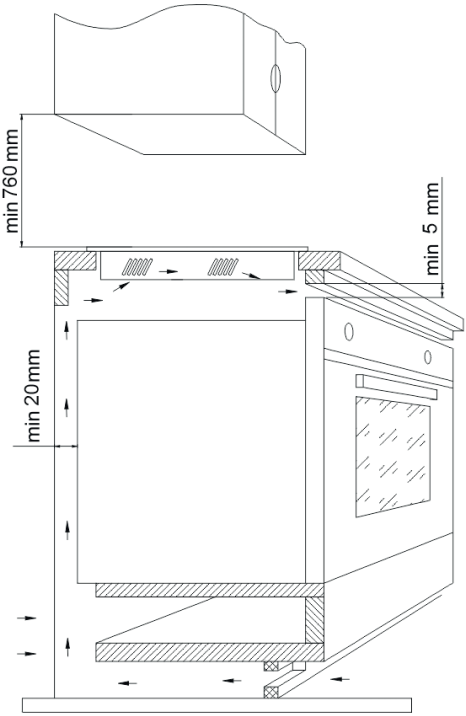




Built-in hob above kitchen cabinets



Built-in hob above the oven



Do not install the hob above the oven without ventilation

Install the hob in the opening

Using an electrical cord, connect the hob according to electrical diagram provided
Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly

Tips for the installer

The hob is equipped with a terminal block allowing different connections appropriate for a specific type of power supply.
Terminal block allows the following connections:

- Single-phase 220-240V~

The hob can be adapted to a specific type of power supply by bridging the appropriate terminals according to wiring diagram. Wiring diagram is placed on the hob's underside. The terminal block can be accessed by removing the lid on hob's underside. Remember to match the power cord to the type of connection and the hob's power rating.

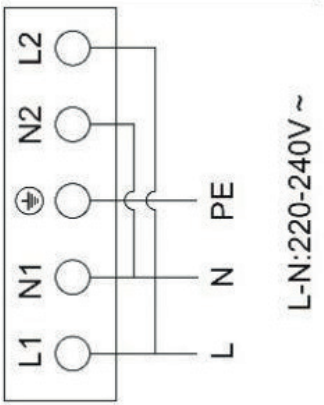
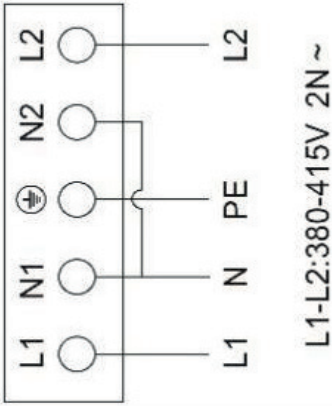
Note: Remember to connect the protective conductor to correctly marked terminal block clamp. The electrical system supplying the hob must be protected by a properly selected tripping device or a circuit breaker allowing to disconnect the power supply in an emergency.

Before connecting the appliance to power, please carefully read the information provided on the rating plate and wiring diagram. Connecting the hob other than shown on the wiring diagram may damage the hob.

Note: Electrical connection must be made by a properly certified qualified installer. Do not make any alterations in the appliance electrical system.

Note: The installer is obliged to provide the user with "appliance electrical connection certificate" (enclosed with the warranty card). After installation, the installer should also provide information on the connection made:
- Single-phase, two-phase or three-phase,
- Conductor cross-section,
- Electrical protection (fuse type).

Wiring diagram

				Type / Conductor cross section	Fuse protection
Note: For each connection the protective conductor must be connected to the terminal marked ⏚.					
1	For a 230V network, single phase connection with a neutral lead, L1 and L2 terminals bridged, neutral lead is connected to N terminal, and the protective conductor to ⏚	1N~		HO5VV-FG 3x4 mm²	min. 30A
2	For a 230/400V, two phase connection with a neutral lead, neutral lead is connected to N terminal, and the protective conductor to ⏚	2N~		HO5VV-FG 4x2,5mm²	min. 16A

BASIC INFORMATION ABOUT YOUR APPLIANCE

Induction hob operation principle

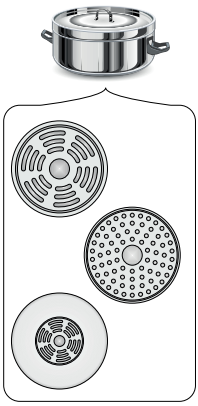
Under the surface glass, there are induction coils that produce pulsing magnetic field. This magnetic field penetrates a pot placed on the hob surface causing the pot to heat up. It is important to use pots with a suitable base.

The cooking zone is powered intermittently, which is normal. The intermittent power depends of the heat setting.

Depending on the pots used and heat setting during cooking, the appliance produces a distinctive whiz. This is normal and does not constitute grounds for a complaint.

Cookware characteristics

- To check that the pot is suitable for your induction hob, make sure that a magnet strongly attracts its base. The greater the attraction force, the better the pot.
- Always use high-quality cookware with a perfectly flat base. The use of this kind of cookware prevents hot spots that may result in food sticking to the pot. Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution. The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.
- Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.



- When you use large ferromagnetic base cookware, whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.

The high-quality cookware is essential for efficient induction cooking.

It is not recommended to use external induction adapters.

- For induction cooking use only ferromagnetic base materials such as:
  - enamelled steel
  - cast iron
  - special stainless steel cookware designed for induction cooking.
- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- Make sure that cookware base is dry. When filling a pot or when using a pot taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the hob.

Kitchen cookware marking		Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.
Stainless Steel	Cookware is not detected With the exception of the ferromagnetic steel cookware	
Aluminium	Cookware is not detected	
Cast iron	High efficiency **Note:** cookware can scratch the hob surface	
Enamelled steel	High efficiency Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended	
Glass	Cookware is not detected	
Porcelain	Cookware is not detected	
Cookware with copper base	Cookware is not detected	

Residual heat indicator "H"

When you have finished cooking, the induction hob glass within the cooking zone is still hot, this is called residual heat.

If the glass surface is hot, the “H” is shown on the cooking zone display.

When residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone as there is a risk of burns and do not place on it any items sensitive to heat!

The "H" residual heat indicator is not displayed during a power outage. However, cooking zones may still be hot!

Before using the appliance for the first time

- Thoroughly clean the induction hob. The hob has a glass surface, therefore handle it with care.
- Odours may be released when you first start your appliance. If this happens, turn on exhaust hood or open the window in the room. Emission of odour is temporary.

If the appliance does not detect the cookware on the operating cooking zone

If there is no cookware on the active cooking zone or the cookware is unsuitable, the symbol indicated on the side will be shown on the display. If you do not place a suitable cookware on the cooking zone, it will turn off after 1 minute. If no other cooking zones are used, your induction hob will be in standby mode for another minute, an then turn off completely.

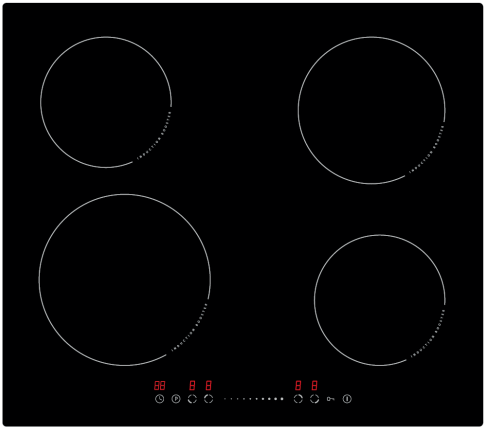
Cookware size

In order to achieve best cooking results, use cookware with bottoms (ferromagnetic part) of the size corresponding to the size of the cooking zone.
Using cookware with the bottom diameter smaller than the cooking zone size will reduce the effectiveness of the cooking zone and increase cooking time.
Cookware detection sensitivity of a cooking zone is affected by the diameter of ferromagnetic component embedded in the cookware base and its material.

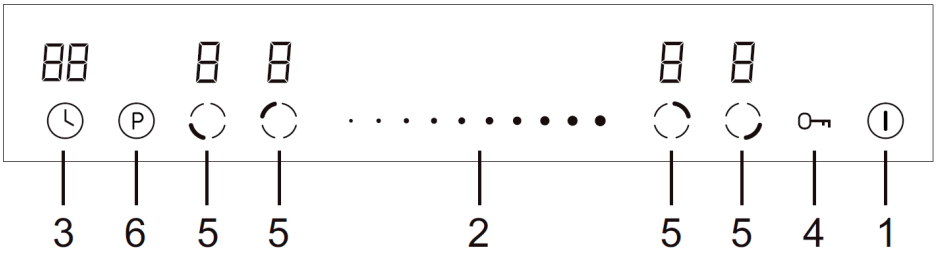
Cooking zone diameter	Cookware diameter [mm]
160	120
180	140
280	180
320	180

OPERATION

Features and components



Control Panel



1 - ON/OFF switch
2 - Select power level
3 - Setting the timer
4 -Child lock
5 - Select heating zone
6 - Boost

Note: You will hear a beep each time you touch a sensor. It is not possible to turn off the acoustic beeps.

To start cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.
1. Touch the ON/OFF ⏻ switch. all the indicators show "–"
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 is clean and dry.
3. Touching the heating zone selection control, andan indicator next to the key will flash
4. Select a heat setting by touching the power level 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.

When you have finished cooking

- Touching the heating zone selection ◌ that you wish to switch off.
- Turn the cooking zone off by sliding the power level selection. Make sure the display shows "0".
- Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control ⏻.

Beware of hot surfaces !

- "H" will show which means cooking zone is too 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.

Booster function

When active, this function temporarily boosts the power output of a specific cooking zone. You can set the heat setting in the range from 1 to P, where P the highest possible heat setting.

Note: The Booster function can only operate for a maximum of 5 minutes and then heat setting is automatically reduced to level 9.

Activate the boost function

- Select the zone with boost function ◌
- Touching the booster key , power level indication shows "P".

Cancel the boost function

- Select the zone with boost function.◌
- Touching the booster key "P" or select the power level to cancel the Boost function, and select the level you want to set

Locking the Controls

• 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 ON/OFF control are disabled.

To lock the controls
Touch the keylock control 🔒. The timer indicator will show "Lo ".
To unlock the controls
1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control 🔒 for 3 seconds.
3. You can now start using your hob.
When the hob is in lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

Cooking zone auto off

The cooking zone will turn off automatically after a specified time has elapsed, which depends on its heat setting. This is a safety feature that cannot be disabled.

Power level	Auto off time
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

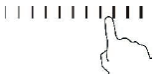
Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

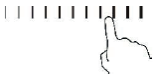
- You can use it as a minute inder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can use it as cut-off timer to turn one or more cooking zones off after time is up.

Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cooktop is turned on. And zone slection key is not activated (zone indication "-" is not blinking).
Note: You can set minute minder before or after cooking zone power setting finished.
2. Touch timer key ⏲, then "00" will show in the timer display and "0" will blink.
3. Set the time by touching slider control



4. Touch timer control again ⏲, then "0" will flash
5. Set the time by touching slider control.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
7. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.

Using the timer to switch off one or more cooking zones

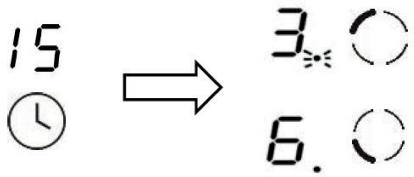
1. Touching the heating zone selection control ◌ that you want to set the timer for.
2. Touch timer control ⏲, the "00" will show in the timer display. And the "0" fiashes.
3. Set the time by touching slider control

4. Touch timer control again ⏲, the "0" will flash.
5. Set the time by touching the slider controlor, now the timer you set is 25 minutes.
6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
NOTE: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected
7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be

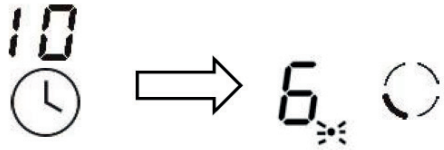
switch off automatically.
Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone

1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



Note: Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancelled the timer

1. Touching the heating zone selection controlthat you want to cancel the timer.
2. Touching the timer control, the indicator will flash.
3. Touching the slidercontrolor "-"to set the timer to "00", the timer is cancelled.

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- Turn off the appliance
- Disconnect the power supply
- Have the appliance repaired
- Based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1.The appliance does not work	- no power	-Check the fuse, replace if blown
2.Sensor fields do not respond when touched	- Appliance is not turned on	- Turn on the appliance
	- Sensor field touched too briefly (less than one second)	- Touch the sensor field longer
	- Multiple sensors touched at the same time	- Always touch only one sensor field (except when a cooking zone is switched off)
3.The appliance does not respond and emits and extended beep	- Improper use (wrong sensor fields touched or sensors touched too briefly)	- Reconnect the hob
	- Sensor fields covered or dirty	- Uncover or clean the sensor fields
4.The appliance switches itself off	- No sensor field is touched for 10 seconds of activating the appliance	- Switch on the appliance and set heat setting without delay
	- Sensor fields covered or dirty	- Uncover or clean the sensor fields
5.A single cooking zone switches off and residual heat indicator „H" is shown.	- Limited cook time	- Switch on the cooking zone again
	- Sensor fields covered or dirty	- Uncover or clean the sensor fields
	- Electronic components overheated	
6.Residual heat indicator extinguished even though the cooking zones are hot	- A power outage or the appliance has been disconnected	- Residual heat indicator will be shown again the next time the appliance is turned on and off again
7.Hob cooking surface is cracked.	Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
8.When the problem is still not remedied.	Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre. Important! You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty. The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.	
9.Induction hob makes buzzing sound.	This is normal. Cooling fan is operating to cool down internal electronics.	
10. Induction hob makes hissing and whistling sounds.	This is normal. When using several cooking zones at full power, the hob makes hissing and whistling sounds due to the frequencies used to power the coils.	
11. The hob does not work. The cooking zones will not operate.	- Faulty electronics	- Reset the appliance, unplug it for a few minutes (disconnect the fuse).

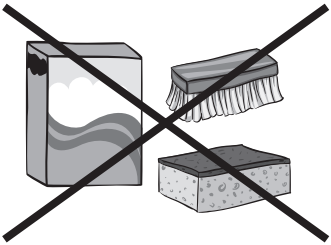
ERROR CODES

During appliance operation, an error code may appear on the display. For details, please refer to the table below:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
E4/E5	Temperature sensor damaged	Contact the Service Centre
E7/E8	IGBT temperature sensor damaged	Contact the Service Centre
E2/E3	Incorrect supply voltage:	Make sure the supply voltage is correct.
E6/E9	Hob overheated	Allow the hob to cool down before using it again.

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.



When cleaning hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners.

Cleaning after each use

Wipe light stains with a damp cloth without detergent. The use of dishwashing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.

Firmly adhering dirt can be carefully removed with a scraper. Then wipe the cooking surface with a damp cloth.

Removing stains

Bright stains of pearl colour (residual aluminium) can be removed from the cool hob using a special cleaning agent. Limestone residue (eg. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special cleaning agent.
Do not turn off the cooking zone when removing sugar, food containing sugar, plastic and aluminium foil. Immediately and thoroughly scrape the leftovers off the hot cooking zone using a sharp scraper. Once the bulk of the stain is removed the hob can be turned off and clean the cooled off cooking zone with a special cleaning agent.

Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.

Never apply a detergent on the hot cooking zone. It is best to let the cleaner dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, it can be corrosive.

Warranty will be void if you do not follow the above guidelines!

Periodic inspections

In addition to normal cleaning and maintenance:

- Carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty expires, have authorised service inspect the appliance every two years,
- Repair and identified problems,
- Carry out periodic maintenance of the hob.

Important!
If the hob's controls do not respond for whatever reason, then turn off the main circuit breaker or remove the fuse and contact customer service.

Important!
In the event of breakage or chipping of the hob cooking surface, turn off and unplug the appliance. To do this, disconnect the fuse or unplug the appliance. Then refer the repair to professional service.

Important!
All repairs and adjustments must be performed by a competent technician or by an authorised installer.

WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE

Warranty

The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use of the product.

Service

- The manufacturer recommends that all repairs and adjustments be carried out by the Factory Service Technician or the Manufacturer's Authorized Service Point. For safety reasons, repairs should be referred to professionals.
- Repairs carried out by unqualified persons may seriously endanger the appliance user.
- The minimum warranty period for the appliance offered by the manufacturer, importer or authorized representative is given in the warranty card.
- The warranty shall be void if you make any independent adaptations or alterations, tamper with seals or other appliance safety devices or its parts or interfere with the appliance contrary to operating instructions.

In the event of appliance malfunction, request assistance or repair.

If your appliance needs repair, please contact the service centre. Please see website for address and contact details of our service centre. Before contacting us, please have ready the appliance serial number, which can be found on the identification sticker: For your convenience, please write it down below:

Certificate of compliance CE and UKCA

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives and analogous UK requirements:

- The Low Voltage Directive 2014/35/EC / Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016.
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC / Electromagnetic Compatibility Regulations 2016.
- ErP Directive 2009/125/EC / The Ecodesign for Energy-related Products Regulations 2010 (as amended) for the applicable implementing measures which apply in Great Britain and Northern Ireland, respectively.

and therefore the product has been marked with CE and UKCA symbols and the Declaration of Conformity, the Manufacturer has drawn up the declaration and is available to the competent authorities regulating the market.

Sehr geehrter Kunde,

Von heute an werden Ihre alltäglichen Pflichten einfacher denn je. Dieses Gerät ist eine Verbindung einer außergewöhnlich leichten Bedienung und einer perfekten Effizienz. Nachdem Sie diese Bedienungsanleitung gelesen haben, ist die Bedienung des Gerätes kein Problem mehr.

Bevor das Gerät das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er vor dem Verpacken gründlich auf deren Sicherheit und Funktionalitäten an Prüfständen überprüft.

Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Befolgen Sie die darin stehenden Hinweise, vermeiden Sie verschiedene Bedienfehler. Diese Bedienungsanleitung ist zu erhalten und so aufzubewahren, dass sie jederzeit bei der Hand ist.

Zur Vermeidung möglicher Unfälle befolgen Sie die in der Bedienungsanleitung stehenden Hinweise genau.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.
- Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.
- Achtung. Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).
- Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zulöschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.
- Achtung. Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).
- Achtung. Sollten Sie auf der Kochfläche Beschädigungen bemerken (Sprünge oder Brüche), schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung (Stromschlaggefahr!).
- Legen Sie keine Metallgegenstände (Messer, Gabeln, Löffel, Topfdeckel, Alufolie) auf die Kochfläche, da sie sich erhitzen können (Verbrennungsgefahr!).
- Schalten Sie nach Gebrauch die Kochzonen mit den Reglern aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung, um ein un-

beabsichtigtes Wiedereinschalten zu vermeiden.

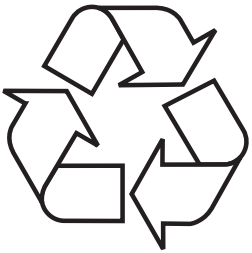
- Das Gerät sollte mit einer externen Uhr oder mit einem unabhängigen Fernbedienungssystem nicht gesteuert werden.
- Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

- Vor dem ersten Benutzen des Induktionskochfeldes lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Auf diese Art und Weise können Sie einen sicheren Gerätebetrieb sicherstellen und Beschädigungen des Kochfeldes vermeiden.
- Sollte das Induktionskochfeld in unmittelbarer Nähe von einem Rundfunk- und Fernsehempfänger oder einem anderen emittierenden Gerät betrieben werden, ist die Steuerungseinheit des Kochfeldes auf richtige Funktion zu überprüfen.
- Der Anschluss des Gerätes sollte durch einen zugelassenen Elektro-Installateur erfolgen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten installiert werden.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig sein. Das gilt auch für Furniere, Kantenbeläge, Kunststoffoberflächen, Klebstoffe und Lackschichten.
- Das Gerät darf erst nach dessen Einbau in Möbel benutzt werden. Nur auf diese Art und Weise werden Sie vor versehentlichem Berührungskontakt mit stromführenden Komponenten geschützt.
- Die Reparaturen elektrischer Geräte dürfen ausschließlich durch Fachleute erfolgen. Unsachgemäße Reparaturen könnten eine Gefahr für die Sicherheit der Benutzer dieser Geräte darstellen.
- Das Gerät wird vom elektrischen Versorgungsnetz nur dann getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet oder der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird.
- Der Stecker der Anschlussleitung sollte nach der Installation des Kochfeldes zugänglich sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für eine Bedienung durch Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten (darunter Kinder) bzw. Personen ohne Kenntnis des Gerätes vorgesehen, es sei denn, dies erfolgt unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für die Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde.
- Personen mit eingesetzten Geräten zur Unterstützung der Lebensfunktionen (z.B. Herzschrittmacher, Insulinpumpe oder Gehörapparat) müssen sicherstellen, dass die Arbeit dieser Geräte nicht durch das Induktionskochfeld gestört wird (Der Frequenzbereich für das Kochfeld beträgt 20 bis 50 kHz).
- Sollte es einen Stromausfall geben, werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht. Bei erneutem Anliegen der Spannung ist Vorsicht geboten. Solange die Kochzonen heiß sind, leuchten das Symbol der Restwärmanzeige „H” und - wie nach erstem Einschalten - Verriegelungsschlüssel.
- Mit der ins elektronische System eingebauten Restwärmeanzeige wird angezeigt, ob das Kochfeld immer noch eingeschaltet bzw. ob die jeweilige Kochzone noch heiß ist.
- Wenn sich die Netzsteckdose nahe der Kochzone befindet, ist darauf zu achten, dass das Netzkabel des Gerätes die heißen Stellen nicht berührt.
- Werden Speiseöle oder Fette verwendet, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden, sonst besteht Brandgefahr.
- Kein Geschirr aus Kunststoff und Aluminiumfolie verwenden. Es schmilzt bei hohen Temperaturen und könnte das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen.
- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. - in festem und flüssigen Zustand - sowie

Kunststoffe dürfen nicht auf eine erhitzte Kochzone gelangen.

- Wenn Zucker oder Kunststoff aus Versehen auf eine heiße Kochzone gelangen, dürfen diese auf keinen Fall ausgeschaltet werden, sondern der Zucker muss mit einem scharfen Schaber entfernt werden. Die Hände vor Verbrennungen und Verletzungen schützen.
- Bei Benutzung des Induktionskochfeldes sind nur Kochtöpfe und Schmorpfannen mit flachem Boden ohne scharfe Kanten und Grate zu verwenden, da sonst auf dem Induktionskochfeld irreversible Kratzer entstehen können.
- Die Kochzonen des Induktionskochfeldes sind gegen Temperaturschock beständig. Das Kochfeld ist weder hitze- noch kälteempfindlich.
- Es ist darauf zu achten, dass keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktuelle Schläge - zum Beispiel durch Herunterfallen von kleinen Gewürz-Flaschen - können im ungünstigsten Falle Risse und Sprünge auf der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes verursachen.
- An den beschädigten Stellen können kochende Gerichte zu den unter Strom stehenden Teilen des Glaskeramik-Kochfeldes gelangen.
- Wenn die Oberfläche des Kochfeldes gesprungen ist, muss das Glaskeramik-Kochfeld sofort vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Die Oberfläche der Kochfeldes darf weder als Schneidebrett noch als Arbeitstisch dienen.
- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Kochdeckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, weil sie sonst heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über einem Backofen ohne Ventilator, einer Geschirrspüler, einem Kühl- und Gefriergerät sowie einer Waschmaschine eingebaut werden.
- Sollte dieses Induktionskochfeld in einer Arbeitsplatte eingebaut worden sein, können die im Schrank befindlichen Gegenstände aus Metall durch die Abluft aus dem Lüftungssystem des Kochfeldes sehr heiß werden. Aus diesem Grund empfiehlt man den Einsatz einer direkten Abschirmung (siehe Abb. 2).
- Die Hinweise zur Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes müssen beachtet werden. Falls sie nicht beachtet werden, verliert der Benutzer seine Garantierechte.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- VORSICHT: Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- Zum Schutz verfügt das Gerät über einen Erdleiter.

AUSPACKEN



Das Gerät wird gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt entsteht. Alle Materialien, die zur Verpackung verwendet werden, sind umweltverträglich, können hundertprozentig wiederverwertet werden und sind mit entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten.

ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS

Dieses Gerät wurde gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG sowie dem polnischen Gesetz über verbrauchte elektrische und elektronische Geräte mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet. Eine solche Kennzeichnung informiert darüber, dass dieses Gerät nach dem Ablauf des Nutzungszeitraumes nicht zusammen mit anderen Hausabfällen gelagert werden darf. Der Nutzer ist verpflichtet, das Gerät an einem Sammelpunkt für verschlissene elektrische und elektronische Geräte abzugeben. Die die Sammlung durchführenden Einheiten, darunter lokale Sammelpunkte, Geschäfte und gemeindeeigene Einheiten, bilden ein entsprechendes System, welches die Abgabe dieses Gerätes ermöglicht. Die richtige Vorgehensweise mit Elektro- und Elektronikschrott trägt zur Verhinderung schädlicher Folgen für die menschliche Gesundheit und die natürliche Umwelt bei, die aus der Anwesenheit von Schadstoffen sowie einer falschen Lagerung und Weiterverarbeitung solcher Materialien folgen.

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

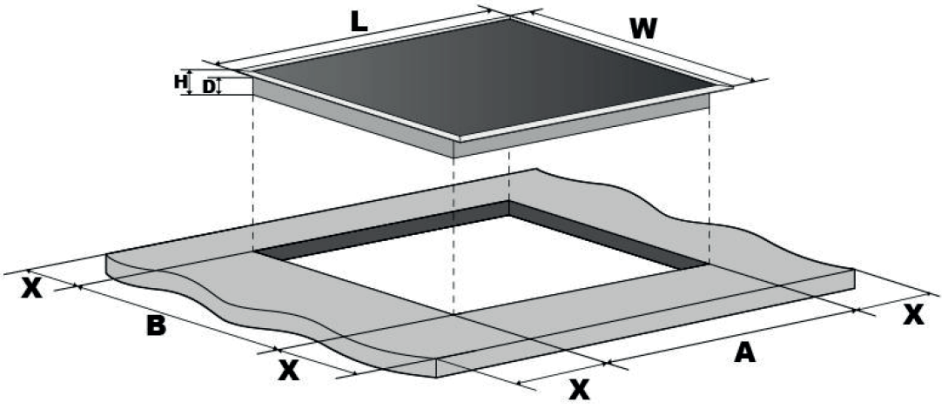
Wer mit Energie verantwortungsvoll umgeht, der entlastet nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch der Umwelt bewusst zugute. Darum helfen Sie elektrische Energie sparen! Und das kann auf folgende Art und Weise getan werden:

- Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
- Verwenden Sie Töpfe mit einem flachen und dicken Topfboden. Dabei lässt sich bis zu einem Drittel elektrischer Energie einsparen. Achten Sie auf den Topfdeckel und garen Sie in geschlossenen Töpfen oder Pfannen, sonst wird der Energieverbrauch vervierfacht!
- Kochzonen und Böden von Kochgeschirr sauber halten.
- Der Schmutz verhindert die Wärmeübertragung - fest eingebrannte Speisereste können oft nur mit chemischen Mitteln entfernt werden, die die Umwelt stark belasten.
- Unnötiges "in den Topf Gucken" vermeiden.
- Kochfeld nicht in direkter Nähe von Kühl-/Gefriergeräten einbauen.
- Dadurch steigt der Energieverbrauch unnötig.

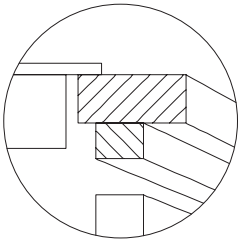
EINBAU

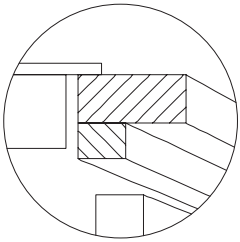
Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau der Kochplatte

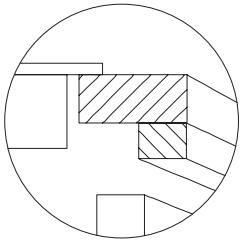
Die Küchenarbeitsplatte muss eben und perfekt waagerecht sein. Zur Wand hin muss die Küchenarbeitsplatte gegen Wasser und Feuchtigkeit abgedichtet werden.
Bei Einbaumöbeln müssen Belag und Klebstoff für Temperaturen bis 100°C geeignet sein. Andernfalls kann es zur Verformung der Oberfläche oder zum Ablösen des Belags kommen.
Die Kanten der Öffnung müssen mit einem gegen Feuchtigkeit beständigen Mittel abgedichtet werden.
Unter der Kochplatte muss ein Freiraum gelassen werden, damit die Luft gut zirkulieren kann und der Bereich um die Kochplatte sich nicht überhitzen kann. Die Größe dieses Freiraums ist weiter unten in der Anleitung angegeben.
Die Öffnung in der Küchenarbeitsplatte muss den in der folgenden Zeichnung angegebenen Maßen entsprechen (in [mm]):



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	270	490	50 min

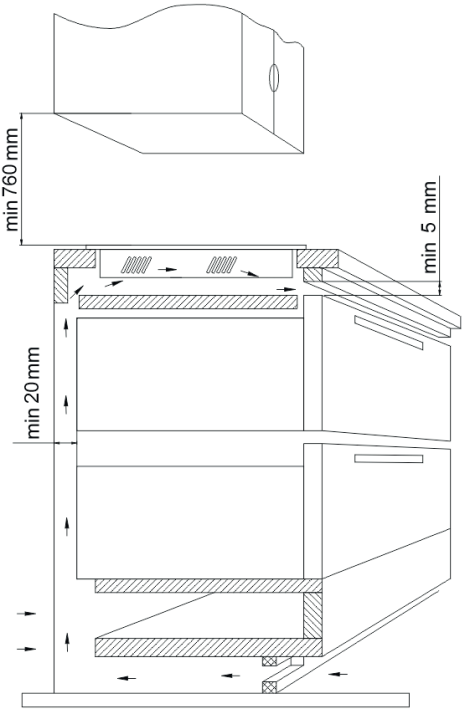


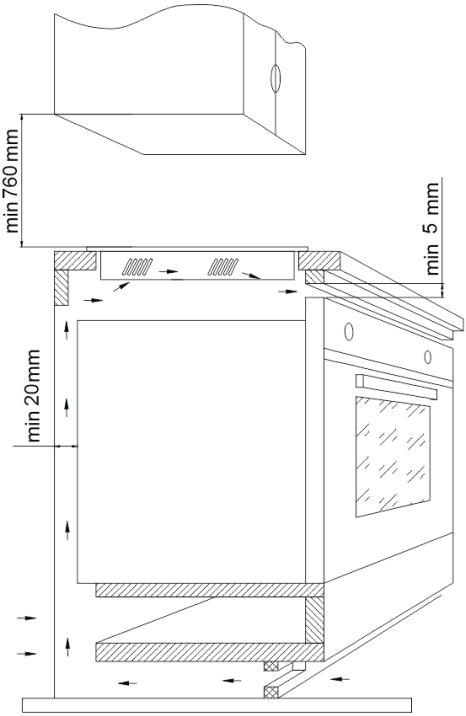




Einbau der Kochplatte über Schränken

Einbau der Kochplatte über einem Backofen





Die Kochplatte darf nicht über einem Backofen ohne Lüftung eingebaut werden.

Einbau der Kochplatte in die Montageöffnung

Schließen Sie das Kochfeld mit dem Stromkabel gemäß dem beiliegenden Schaltplan an.
Reinigen Sie die Küchenarbeitsplatte von Staub, setzen Sie die Kochplatte in die Öffnung ein drücken Sie sie fest an die Arbeitsplatte an.

Hinweise für den Installateur

Die Kochplatte verfügt über eine Klemmleiste, die die Wahl des richtigen Anschlusses für die jeweilige Stromleistung ermöglicht.
Die Klemmleiste bietet folgende Anschlussmöglichkeiten:

- einphasig 220-240V~
- zweiphasig 400V 2N~

Die Kochplatte kann auch durch eine entsprechende Überbrückung der Klemmen der Anschlussleiste gemäß dem beiliegenden Schaltplan an die geeignete Stromversorgung angeschlossen werden durch eine entsprechende Überbrückung an der Klemmleiste gemäß dem beigelegten Schaltplan angepasst werden. Eine weitere Kopie des Schaltplans befindet sich an der Unterseite der unteren Geräteabdeckung. Um Zugang zur Anschlussleiste zu bekommen, müssen Sie die Abdeckung des Klemmenkastens öffnen. Achten Sie auf die richtige Wahl des Netzkabels in Bezug auf die Anschlussart und die Nennleistung der Kochplatte.

Hinweis! Denken Sie daran, dass der Schutzschaltkreis an die mit dem entsprechenden Symbol markierte Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Die elektrische Installation, von der das Kochfeld gespeist wird, muss über eine geeignete Sicherung verfügen, zusätzlich kann die Speiseleitung mit einem entsprechenden Schalter zur Stromtrennung im Notfall geschützt werden.

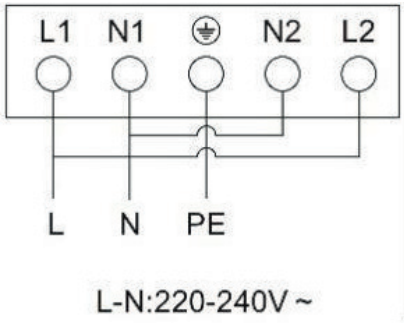
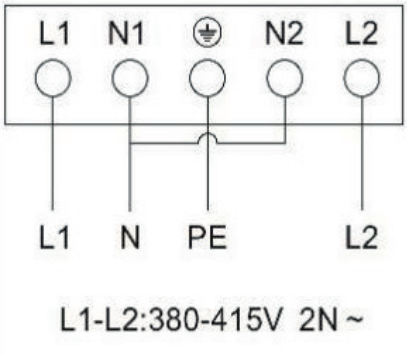
Machen Sie sich, bevor Sie die Kochplatte an die elektrische Installation anschließen, mit den Informationen auf dem Typenschild und im Schaltplan bekannt. Sollte das Kochfeld auf eine andere vom Schema abweichende Art und Weise angeschlossen werden, kann das Kochfeld beschädigt werden.

Hinweis! Der elektrische Anschluss darf nur von einem qualifizierten, entsprechend zugelassenen Fachmann vorgenommen werden. Eigenwillige Änderungen der elektrischen Anlage sind strengstens verboten.

Hinweis! Der Installateur ist verpflichtet, dem Benutzer die "Bescheinigung des Anschlusses des Geräts an die elektrische Installation" auszuhändigen (Das Formular befindet sich im Garantieschein). Nach dem Anschließen sollte der Installateur auch folgende Informationen über die Art des Anschlusses eintragen:

- einphasiger, zweiphasiger oder dreiphasiger Anschluss,
- Querschnitt des Anschlusskabels,
- Art der eingesetzten Schutzvorrichtung (Art der Sicherung).

Plan der möglichen Anschlüsse

Hinweis! Bei jeder Anschlussart muss der Schutzleiter an die mit ⏚ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werdem.				Typ / Querschnitt des Anschlusskabels	Sicherung
1	Für 230 V Netzspannung, einphasiger Anschluss mit Neutralleiter, Anschluss der Klemmen L1 und L2 an die Verbindungsbrücke, des Neutralleiters an N, des Schutzleiters an ⏚	1N~		HO5VV-FG 3x4 mm²	min. 30A
2	Bei einer Netzspannung von 230/400 V, zweiphasiger Anschluss mit Neutralleiter, Neutralleiter an N, Schutzleiter an ⏚	2N~		HO5VV-FG 4X2,5 mm²	mind. 16A

GRUNDINFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT

Funktionsprinzip einer Induktionskochplatte

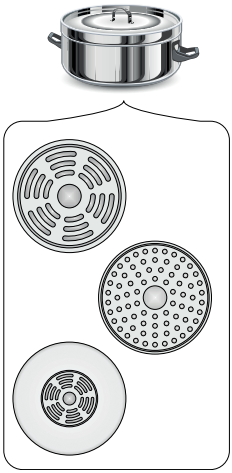
Unter der Scheibe einer Induktionskochplatte befinden sich Induktionsspulen, die Magnetfelder erzeugen. Diese Magnetfelder sind es, die die Töpfe erhitzen, wenn diese darauf gestellt werden. Achten Sie darauf, nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden zu verwenden.

Die Kochfelder arbeiten zyklisch, das ist normal. Die Frequenz ist von der eingestellten Kochfeldleistung abhängig.

Je nach Art der Töpfe und der eingestellten Kochleistung macht das Gerät einen spezifischen Pfeifton, das ist normal und kein Anlass für eine Reklamation.

Beschaffenheit des Kochgeschirrs.

- Um festzustellen, ob ein Topf für Ihre Induktionskochplatte geeignet ist, prüfen Sie, ob sich der Topfboden und ein Magnet anziehen. Je größer die Anziehungskraft desto besser der Topf.
- Benutzen Sie immer hochwertige Töpfe mit perfekt flachem Boden. Mit solchen Töpfen vermeiden Sie die Entstehung von zu heißen Punkten am Topfboden und damit das Anbrennen von Lebensmitteln im Topf. Töpfe und Pfannen mit dicken Metallwänden garantieren eine perfekte Wärmeverteilung. Gewölbte Topfböden und Topfböden mit tief eingeprägtem Herstellerlogo beeinträchtigen die Temperaturkontrolle durch das Induktionsmodul und können zur Überhitzung des Kochgeschirrs führen.
- Verwenden Sie keine beschädigten Töpfe, z. B. Töpfe mit einem durch Überhitzung verformten Boden.



- Wenn Sie Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden verwenden, dessen Durchmesser geringer als der gesamte Durchmesser des Kochgeschirrs ist, wird nur der ferromagnetische Teil des Kochgeschirrs erhitzt. Das hat zur Folge, dass sich die Wärme nicht gleichmäßig im Kochgeschirr verteilen kann. Die im Boden des Kochgeschirrs enthaltenen Aluminiumelemente verkleinern den ferromagnetischen Bereich und können so die gelieferte Wärmemenge reduzieren. Es kann zu Problemen mit der Topferkennung kommen, bzw. es kann sein, dass ein Topf überhaupt nicht erkannt wird. Der Durchmesser des ferromagnetischen Teils des Kochgeschirrs sollte der Größe des Kochfelds entsprechen, um optimale Kochergebnisse zu erzielen. Sollte ein Topf auf einem Kochfeld nicht erkannt werden, versuchen Sie, ob er auf einem Kochfeld mit entsprechend geringerem Durchmesser erkannt wird.

Die richtige Topfqualität ist eine Grundvoraussetzung für eine gute Leistung der Kochplatte.

Verwenden Sie keine externen Induktionsadapter.

- Zum Kochen mit Induktion sollte ausschließlich ferromagnetisches Kochgeschirr aus folgenden Werkstoffen verwendet werden:

  - emaillierter Stahl
  - Gusseisen
  - induktionsgeeigneter Edelstahl.

- Topfdeckel verhindern, dass beim Kochen Wärme entweicht, kürzen daher die Erwärmungszeit ab und reduzieren den Stromverbrauch.
- Achten Sie darauf, dass der Topfboden trocken ist. Wenn Sie einen Topf füllen oder aus dem Kühlschrank nehmen, vergewissern Sie sich, dass der Topfboden von unten ganz trocken ist. Dadurch vermeiden Sie Verschmutzungen der Kochplatte.

Kennzeichnung des Kochgeschirrs	Prüfen, ob sich auf dem Etikett ein Symbol befindet, das darüber informiert, dass der Topf induktionsgeeignet ist.
Edelstahl	Der Topf wird nicht erkannt. Mit Ausnahme von Töpfen aus ferromagnetischem Stahl
Aluminium	Der Topf wird nicht erkannt.
Gusseisen	Hohe Leistungsfähigkeit **Achtung:** Die Töpfe können die Kochplatte zerkratzen
Emaillierter Stahl	Hohe Leistungsfähigkeit Kochgeschirr mit flachem, dickem und glattem Boden wird empfohlen.
Glas	Der Topf wird nicht erkannt.
Porzellan	Der Topf wird nicht erkannt.
Kochgeschirr mit Kupferboden	Der Topf wird nicht erkannt.

Restwärmeanzeige „H”

Nach Ende des Kochvorgangs bleibt die Scheibe der Induktionsplatte im Bereich des benutzten Kochfelds weiterhin heiß, das nennt man Restwärme.

Wenn die Scheibe heiß ist, erscheint in der Kochfeldanzeige das Symbol „H”.

Solange Restwärme angezeigt wird, darf das Kochfeld wegen Verbrennungsgefahr nicht berührt und es dürfen auch keine wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!

Bei einem Stromausfall wird das Symbol für Restwärme „H“ nicht angezeigt. Trotzdem können die jeweiligen Kochfelder noch heiß sein!

Vor dem ersten Einschalten der Kochplatte

- Säubern Sie die Induktionskochplatte sorgfältig. Die Kochplatte hat eine Glasoberfläche und muss darum vorsichtig gehandhabt werden.
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts können Gerüche entstehen. Schalten Sie in dem Fall die Raumlüftung ein oder öffnen Sie das Fenster. Die Geruchsentwicklung ist vorübergehend.

Nichterkennung eines Topfes auf einem eingeschalteten Kochfeld

Wenn auf ein eingeschaltetes Kochfeld kein Topf oder ein ungeeigneter Topf gestellt wird, erscheint in der Anzeige das entsprechende Symbol. Das Kochfeld schaltet sich nach 1 Minute aus, wenn kein geeigneter Topf darauf gestellt wird (die Platte bleibt noch eine weitere Minute im Standby, dann schaltet sie sich ganz aus, es sei denn andere Kochfelder sind in Betrieb).

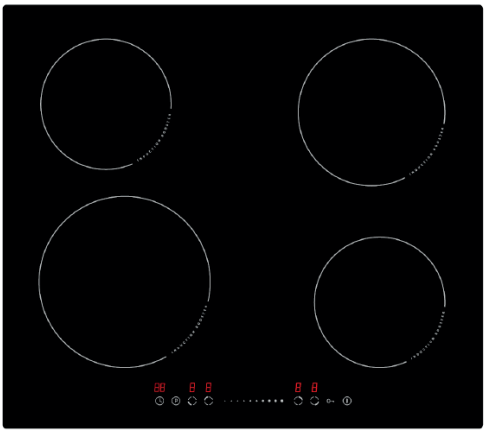
Maße des Kochgeschirrs

Verwenden Sie, um optimale Kochergebnisse zu erzielen, Kochgeschirr mit einem Boden (ferromagnetischem Teil), der größenmäßig dem Kochfeld entspricht.
Wenn der Durchmesser des Topfbodens kleiner ist als das jeweilige Kochfeld, wird dadurch die Leistung des Kochfelds beeinträchtigt und die Kochzeit verlängert.
Die Kochfelder haben eine untere Erkennungsgrenze für Kochgeschirr, die vom Durchmesser des ferromagnetischen Teils des Topfbodens und vom Topfmaterial abhängig ist.

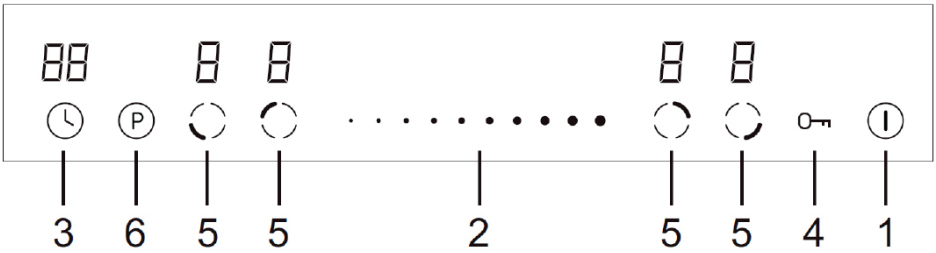
Durchmesser des Kochfelds	Durchmesser des Topfes [mm]
160	120
180	140
210	180

BEDIENUNG

Bestandteile des Geräts



Bedienfeld



1 - Ein/Aus-Taste
2 - Auswahl der Leistungsstufe
3 - Timereinstellung
4 - Kindersicherung (Child Lock)
5 - Auswahl der Kochzone
6 - Booster

Hinweis: Bei jeder Berührung einer Taste ertönt ein Signalton. Diese Signaltöne können nicht ausgeschaltet werden.

Vorbereiten des Kochvorgangs

Nach dem Einschalten ertönt ein einzelner Signalton, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, was anzeigt, dass das Kochfeld in den Bereitschaftsmodus übergegangen ist.
1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste. ⏻. Alle Anzeigen zeigen „–".
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die ausgewählte Kochzone. Achten Sie darauf, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Wenn Sie die Taste für die Auswahl der Kochzone berühren, blinkt die Anzeige neben der Taste.
4. Stellen Sie mit der Taste zur Auswahl der Leistungsstufe die Heizleistung ein.

- Wenn die Heizleistung nicht innerhalb von 1 Minute gewählt wird, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder mit Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Heizleistung während des Kochens jederzeit ändern.

Nach Ende des Kochvorgangs

- Berühren Sie die Taste für die Kochzone ◌, die ausgeschaltet werden soll.
- Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Schieberegler für die Leistungsstufe verschieben. Vergewissern Sie sich, dass das Display „0" anzeigt.
- Schalten Sie das ganze Kochfeld mit der Ein/Aus-Taste aus. ⏻.

Vorsicht vor heißen Oberflächen!

- Wenn die Anzeige H aufleuchtet, bedeutet das, dass die Kochzone zu heiß zum Berühren ist. Die Anzeige erlischt, wenn sich die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt hat. Sie können diese Funktion auch nutzen, um Energie zu sparen. Wenn Sie mehr Töpfe erhitzen möchten, verwenden Sie eine noch heiße Kochzone.

Booster-Funktion

Wenn diese Funktion aktiviert ist, wird die Leistung einer bestimmten Kochzone vorübergehend erhöht. Die Heizleistung kann zwischen 1 und P eingestellt werden, wobei P die höchstmögliche Heizleistung ist.

Hinweis: Die Booster-Funktion kann maximal 5 Minuten lang aktiv sein, danach wird die Heizleistung automatisch auf Stufe 9 reduziert.

Einschalten der Booster-Funktion

- Wählen Sie eine Kochzone mit Booster-Funktion ◌.
- Wenn Sie die Booster-Taste berühren, zeigt die Leistungsanzeige „P" an.

Ausschalten der Booster-Funktion

- Wählen Sie die Kochzone mit eingeschalteter Booster-Funktion ◌.
- Berühren Sie die Booster-Taste „P" oder wählen Sie eine Leistungsstufe, um die Booster-Funktion abzubrechen und eine andere gewünschte Leistung zu wählen.

Sperren der Bedientasten

• Sie können die Bedienelemente sperren, damit sie nicht unbeabsichtigt betätigt werden können (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
• Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, können außer der Ein/Aus-Taste keine Tasten betätigt werden.

Sperren der Bedienelemente
Berühren Sie die Sperrtaste O⊸. In der Timeranzeige erscheint „Lo".
Entsperren der Bedienelemente
1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Sperrtaste O⊸ 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Jetzt kann das Kochfeld wieder benutzt werden.
Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert. In einer Notsituation können Sie das Kochfeld jederzeit mit der Ein/Aus-Taste ausschalten, aber für den nächsten Vorgang müssen Sie das Kochfeld zuerst entsperren.

Warnung vor Restwärme

Wenn das Kochfeld einige Zeit in Betrieb war, bleibt Restwärme zurück. Die Anzeige des Buchstabens „H" warnt Sie, sich fernzuhalten.

Automatische Abschaltung der Kochzonen

Die Kochzonen schalten sich nach einer bestimmten Zeit, die von der Heizleistung abhängt, automatisch ab. Dies ist eine Sicherheitsfunktion, die nicht deaktiviert werden kann.

Leistung	Automatische Abschaltzeit
1	8 Std.
2	8 Std.
3	8 Std.
4	4 Std.
5	4 Std.
6	4 Std.
7	2 Std.
8	2 Std.
9	2 Std.

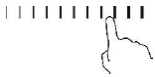
Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei Arten nutzen:
- Sie können ihn zum Herunterzählen der Zeit verwenden. In diesem Fall wird nach Ablauf der eingestellten Zeit keine Kochzone durch den Timer ausgeschaltet.
- Sie können ihn auch als Zeitschaltuhr verwenden, um ein oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit abzuschalten.

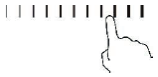
Verwendung des Timers zum Herunterzählen der Zeit

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Die Taste für die Auswahl der Kochzone ist nicht aktiv (die Anzeige der Zone „-" blinkt nicht).
Hinweis: Der Timer kann vor oder nach Einstellen der Kochzonenleistung zum Herunterzählen der Zeit eingestellt werden.

2. Berühren Sie die Timertaste ⏲. In der Timeranzeige erscheint „00" und „0" blinkt.
3. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein.



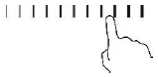
4. Berühren Sie erneut die Timertaste ⏲. Die Anzeige „0” beginnt zu blinken.
5. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein.



6. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort, die Zeit herunterzuzählen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.
7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein 30-sekündiger Signalton und die Timeranzeige zeigt „- -“ an.

Verwendung des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

1. Berühren Sie die Taste für die Kochzone ◌, für die der Timer eingestellt werden soll.
2. Berühren Sie die Timertaste ⏲, in der Timeranzeige erscheint „00”. Die Anzeige „0” blinkt.
3. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein.

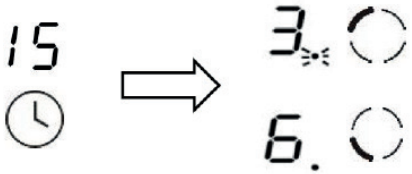


4. Berühren Sie erneut die Timertaste ⏲. Die Anzeige „0” beginnt zu blinken.
5. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein. Jetzt ist der Timer auf 25 Minuten eingestellt.
6. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort, die Zeit herunterzuzählen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.
HINWEIS: In der unteren rechten Ecke der Leistungsanzeige erscheint ein roter Punkt, um anzuzeigen, dass die Zone ausgewählt wurde.
7. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

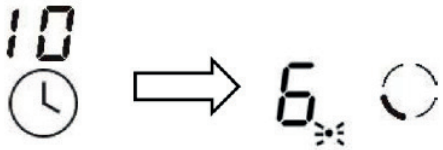
Hinweis: Andere Kochzonen bleiben weiterhin in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.

Wenn der Timer für mehr als eine Kochzone eingestellt ist

1. Wenn der Timer für mehrere Kochzonen eingestellt ist, werden die roten Punkte der entsprechenden Kochzonen angezeigt. Die Timeranzeige zeigt die kürzeste eingestellte Timerzeit an. Der Punkt der entsprechenden Kochzone blinkt.



2. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet. Danach wird die neue kürzeste Timerzeit angezeigt und der Punkt der entsprechenden Kochzone blinkt.



Hinweis: Wenn Sie die Taste für die Auswahl der Kochzone berühren, wird in der Timeranzeige die entsprechende Timerzeit angezeigt.

Löschen der Timereinstellung

1. Berühren Sie die Taste für die Kochzone, für die die Timereinstellung gelöscht werden soll.
2. Berühren Sie die Timertaste - die Anzeige blinkt.
3. Stellen Sie den Timer mit dem Schieberegler „-“ auf „00“. Dadurch wird die Timereinstellung gelöscht.

VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

- Funktionsbaugruppen des Gerätes ausschalten
- Von der Stromversorgung trennen
- Reparatur melden
- Da einige geringfügige Fehler entsprechend den unten angegebenen Anweisungen durch den Benutzer selbst entfernt werden können, ist das Gerät gemäß den Punkten der nachstehenden Tabelle zu überprüfen, bevor der Kundendienst angerufen wird.

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
1.Keine Gerätefunktion	- Stromausfall	- Die Sicherung der Hausanlage überprüfen und - falls diese durchgebrannt ist - auswechseln
2.Keine Gerätereaktion auf die Eingabewerte	- Die Bedienblende nicht eingeschaltet	- Einschalten
	- Eine Taste wurde zu kurz gedrückt (kürzer als eine Sekunde)	- Tasten ein wenig länger drücken
	- Mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt	- Immer nur eine Taste drücken (Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone)
3.Das Gerät reagiert nicht und gibt ein langes Schallsignal aus.	- Unsachgemäße Bedienung (falsche Sensoren oder zu schnell gedrückt)	- Gerät erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
4.Das ganze Gerät wird ausgeschaltet.	- Nach Einschalten wurden über einen längeren Zeitraum als 10 Sekunden keine Werte eingegeben.	- Bedienblende erneut einschalten und sofort Werte eingeben
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
5.Eine Kochzone schaltet automatisch ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „H".	- Betriebsdauerbegrenzung	- Die Kochzone erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
	- Überhitzung der elektronischen Elemente	
6. Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochfelder noch heiß sind.	- Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungsnetz getrennt.	- Die Restwärmeanzeige wird erst nach dem nächsten Ein- und Ausschalten der Bedienblende wieder ansprechen.
7.Ein Riss im Glaskeramik-Kochfeld.	Gefahr! Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.	
8.Wenn die Störung immer noch nicht behoben ist.	Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden. Wichtig! Sie sind für den ordnungsmäßigen Zustand des Gerätes und dessen richtigen Einsatz im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie durch einen Fehler bei der Bedienung den Servicedienst zu sich bestellen, dann ist solch ein Besuch auch im Garantiezeitraum für Sie kostenpflichtig. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen, übernehmen wir leider keine Haftung.	
9. Das Induktionskochfeld gibt Schnarchtöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Es funktioniert der Ventilator, der die elektronischen Systeme kühlt.	
10. Das Induktionskochfeld gibt Pfeiftöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Bei der Betriebsfrequenz der Induktionsspulen wird bei der Benutzung von mehreren Kochzonen mit maximaler Leistung ein leiser Pfeifton ausgegeben.	
11. Das Kochfeld funktioniert nicht, die Kochzonen können nicht eingeschaltet oder bedient werden.	- Fehler der Elektronik	- Das Kochfeld neu starten, für ein paar Minuten vom Stromnetz trennen (Sicherung herausnehmen).

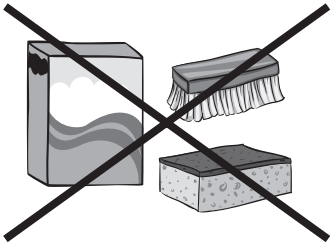
FEHLERCODES

Während das Gerät in Betrieb ist, können in der Anzeige Fehlercodes erscheinen. Ihre Bedeutung ist in der untenstehenden Tabelle erklärt:

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
E4/E5	Beschädigung des Temperatursensors	Mit dem Kundendienst Kontakt aufnehmen
E7/E8	Beschädigung des Temperatursensors des IGBT	Mit dem Kundendienst Kontakt aufnehmen
E2/E3	Falsche Versorgungsspannung	Die Versorgungsspannung prüfen.
E6/E9	Überhitzung der Kochplatte	Die Platte erst wieder einschalten, wenn sie vollständig abgekühlt ist

REINIGUNG UND WARTUNG

Wird eine Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes sowie dessen entsprechende Wartung sichergestellt, trägt dies zur Verlängerung eines störungsfreien Betriebs des Gerätes entscheidend bei.



Bei der Reinigung des Glaskeramik-Kochfeldes sind dieselben Grundsätze wie bei Glasoberflächen zu beachten. Dazu dürfen auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden. Dampfreiniger dürfen zur Reinigung ebenfalls nicht genutzt werden.

Reinigung Kochfeldes nach jeder Benutzung

Leichte, nicht eingebrannte Verschmutzungen mit feuchtem Tuch ohne Reinigungsmittel abwischen. Durch die Verwendung eines Geschirrspülmittels können bläuliche Verfärbungen entstehen. Selbst wenn spezielle Reinigungsmittel verwendet werden, lassen sich diese hartnäckigen Flecke erst nach mehreren Reinigungsversuchen entfernen.

Fest eingebrannte Verschmutzungen müssen mit einem scharfen Schaber entfernt werden. Anschließend die Kochzone mit feuchtem Tuch abwischen.

Fleckenentfernung

Helle, perlenweiße Flecken (Aluminiumrückstände) können vom abgekühlten Kochfeld mit Hilfe von speziellen Reinigungsmitteln entfernt werden. Kalksteinrückstände (nach dem Überlaufen von Wasser) können mit Essig oder speziellem Reinigungsmittel entfernt werden.
Bei der Entfernung der Verschmutzungen von Zucker, zuckerhaltigen Speisen, Kunststoffen oder Aluminiumfolie darf die Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Die Rückstände von der Kochzone sofort (wenn heiß) mit einem scharfen Schaber gründlich abkratzen. Nach der Entfernung von Schmutz darf die Kochzone ausgeschaltet und nach dem Abkühlen mit Hilfe von speziellen Reinigungsmitteln endgültig gereinigt werden.

Spezielle Reinigungsmittel sind in Supermärkten, elektrotechnischen Fachgeschäften, Drogerien, Lebensmittelgeschäften und Läden mit Haushaltsgeräten zu kaufen. Scharfe Schaber können in den Fachgeschäften für Heimwerker, Baumärkten und Geschäften mit Malerzubehör gekauft werden.

Das Reinigungsmittel nie auftragen, wenn das Kochfeld heiß ist. Das aufgetragene Reinigungsmittel am besten trocknen lassen und erst dann mit nassem Tuch abwischen. Bevor das Kochfeld wieder erhitzt wird, sollten die Überreste des Reinigungsmittels mit feuchtem Tuch abgewischt werden. Sonst könnten sie eine ätzende Wirkung haben.

Bei Nichtbeachtung der Anweisungen bezüglich der Behandlung der Glaskeramik-Kochfelder verliert der Benutzer seine Garantierechte!

Periodische Inspektionen

Neben den Maßnahmen zur Sicherstellung laufender Sauberhaltung des Kochfeldes sollte man:

- Periodische Kontrollen der Funktionalität der Steuerkomponenten und Baugruppen des Kochfeldes durchführen lassen. Nach Ablauf der Garantie sollte man die technischen Inspektion des Kochfeldes mindestens einmal pro zwei Jahre in einem Servicepunkt durchführen lassen,
- Festgestellte Mängel beseitigen lassen,
- Periodische Wartung der Baugruppen des Kochfeldes durchführen lassen.

Achtung!
Wenn die Steuerung bei einem eingeschalteten Kochfeld aus irgendeinem Grunde nicht bedient werden kann, ist der Hauptschalter auszuschalten oder die Sicherung auszudrehen und den Kontakt mit dem zuständigen Kundendienst aufzunehmen.

Achtung!
Sollten Risse oder Absplitterungen auf der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes vorkommen, so ist es sofort auszuschalten und von der Stromversorgung sofort zu trennen. Zu diesem Zweck die Sicherung abschalten oder den Stecker herausziehen. Anschließend sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.

Achtung!
Sämtliche Reparaturen und Einstellarbeiten sollten an einem zuständigen Servicepunkt oder durch einen entsprechend zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.

GARANTIE, NACHVERKAUF-SERVICE

Garantie

Garantieleistungen laut Garantieschein. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch den unsachgemäßen Betrieb des Produkts entstanden sind.

Wartung

- Der Hersteller empfiehlt, jegliche Reparaturen und Einstellarbeiten von einem Werksservice oder einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchführen zu lassen. Aus Sicherheitsgründen sollten Sie das Gerät nicht selbst reparieren.
- Von Personen ohne die erforderlichen Qualifikationen durchgeführte Reparaturen können für den Gerätebenutzer eine ernste Gefahr verursachen.
- Die vom Hersteller, Einführer oder Vertragshändler gewährte Mindestgarantiezeit für das Gerät ist im Garantieschein angegeben.
- Im Fall unbefugter Anpassungen, Änderungen, der Verletzung von Plomben oder anderer Sicherheitsvorrichtungen des Geräts oder Teilen davon, sowie im Fall sonstiger unbefugter Manipulationen am Gerät, die nicht der Bedienungsanleitung entsprechen, verfällt die Garantie für das Gerät.

Reparaturmeldungen und Hilfe bei Fehlern

Wenn das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Die Adresse und Rufnummer des Kundendienstes sind im Garantieschein angegeben. Halten Sie, wenn Sie den Kundendienst anrufen, bitte die Seriennummer des Geräts bereit. Diese befindet sich auf dem Typenschild. Notieren Sie sich die Seriennummer der Einfachheit halber am besten hier:

CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller dieses Produktes erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass dieses Produkt den einschlägigen, grundlegenden Anforderungen der nachfolgenden EU-Richtlinien entspricht:

- **Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU**
- **Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU**
- **ErP – Richtlinie 2009/125/EC**
- **Richtlinie RoHS 2011/65/EU**

Das Gerät ist mit dem CE Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

Cher Client

À partir d’aujourd’hui les tâches quotidiennes deviennent encore plus faciles. Cet appareil combine une facilité d’utilisation exceptionnelle à une efficacité parfaite. Après la lecture du mode d’emploi, l’utilisation de l’appareil ne vous posera aucun problème.

La sécurité et la fonctionnalité de l’équipement sorti d’usine ont été soigneusement vérifiées sur les postes de contrôle avant son emballage.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte. Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d’éviter des accidents.

Respectueusement

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Attention. L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.
- Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Attention. Sans surveillance, toute cuisson de graisse ou d'huile sur une plaque de cuisine chauffante comporte une certaine dangerosité avec un risque d'incendie.
- Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau, mais débrancher l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ininflammable.
- Attention. Risque d'incendie: ne pas accumuler d'objets sur la surface de cuisson.
- Attention. Si la surface est fissurée, couper l'alimentation électrique afin d'éviter tout danger d'électrocution.
- Il est déconseillé de poser sur la surface de la plaque des objets en métal tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ainsi que du

papier aluminium, car ils peuvent devenir chauds.

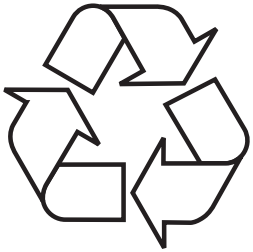
- Après son utilisation débrancher la plaque chauffante et ne tenir en aucun cas comptes des indications fournies par le détecteur d'ustensiles.
- L'appareil ne doit pas être contrôlé à l'aide d'une horloge externe ou d'un dispositif de commande à distance indépendant.
- L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de l'appareil.

- Avant la première utilisation de la plaque à induction, lire le mode d'emploi. Ainsi la sécurité est assurée et les endommagements de la plaque sont évités.
- Si la plaque à induction est utilisée à proximité directe d'un poste de radio, TV ou tout autre appareil émetteur, vérifier que les commandes sensitives de la plaque à induction fonctionnent normalement.
- La plaque doit être branchée par un installateur-électricien certifié.
- Ne pas installer la plaque à proximité d'appareils de refroidissement.
- Le meuble dans lequel la plaque est aménagée doit pouvoir supporter des températures jusqu'à 100°C. Cela concerne les placages, les bordures, les surfaces faites de matières plastiques, les colles et les vernis.
- La plaque ne peut être utilisée qu'après son aménagement dans le meuble. Cela permet d'éviter tout contact involontaire avec les parties sous tension.
- Seul un spécialiste peut effectuer des réparations sur les appareils électriques. Les réparations non professionnelles peuvent créer un danger pour la sécurité de l'utilisateur.
- L'appareil est déconnecté du réseau électrique seulement après avoir coupé l'électricité (disjoncteur) ou après avoir retiré la fiche de la prise.
- Après l'installation de la plaque, la fiche du câble de raccordement doit rester accessible.
- Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (dont les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou psychologiques limitées, ni par des personnes n'ayant pas l'expérience de cet appareil à moins qu'elles soient surveillées et informées de son utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
- Les personnes ayant des appareils implantés de soutien des fonctions vitales (p. ex. stimulateur cardiaque, pompe à insuline ou appareil auditif) doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils ne sera pas perturbé par la plaque à induction (l'étendue des fréquences de fonctionnement de la plaque à induction est de 20-50 kHz).
- En cas de coupure d'électricité, tous les réglages et affichages sont supprimés. Au retour de l'électricité, rester prudent. Tant que les foyers restent chauds l'indicateur de chauffe résiduelle„H" sera allumé et comme lors de la première mise en fonctionnement - la clef du blocage.
- L'indicateur de chauffe résiduelle inclus dans le système électronique indique si la plaque est chaude, c'est-à-dire pendant son fonctionnement mais aussi après, tant qu'elle reste encore chaude.
- Si la prise électrique se trouve à proximité de la plaque de cuisson, faire attention que le câble de la cuisinière ne touche pas aux endroits chauds.
- En cas de cuisson à l'huile ou à la graisse, ne pas laisser la plaque sans surveillance car ces substances peuvent provoquer un incendie.
- Ne pas utiliser de récipients en matières plastiques ou avec papier alumi-

nium. Les températures élevées provoquent leur fusion ce qui peut endommager la vitre céramique.

- Le sucre, l'acide citrique, le sel, etc. à l'état solide ou liquide ainsi que les matières plastiques ne doivent pas être en contact avec les foyers chauds.
- Si par inattention, du sucre ou une matière plastique tombe sur la plaque chaude, surtout ne pas éteindre la plaque, mais gratter aussitôt le sucre ou le plastique avec un racloir tranchant. Protéger ses mains contre brûlures et blessures.
- Utiliser uniquement des casseroles et des pots avec un fond plat, sans arêtes ni bavures, qui pourraient créer des rayures durables sur la plaque.
- La surface de cuisson de la plaque à induction est résistante aux chocs thermiques. Elle n'est sensible ni au froid ni au chaud.
- Éviter de faire tomber des objets sur la vitre. Les chocs ponctuels, p. ex. lors de la chute d'une petite canette d'épices, peuvent provoquer des cassures et des écaillures de la vitre céramique.
- Par les endroits endommagés, les liquides en ébullition peuvent pénétrer dans les parties sous tension de la plaque à induction.
- Si la surface est fissurée, couper l'alimentation électrique afin d'éviter tout danger d'électrocution.
- Il est interdit d'utiliser la surface de la plaque comme une planche à découper ou une table de travail.
- Il est déconseillé de poser sur la surface de la plaque des objets en métal tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ainsi que du papier aluminium, car ils peuvent devenir chauds.
- Il est interdit d'aménager la plaque par dessus un four sans ventilateur, un lave-vaisselle, un réfrigérateur, un congélateur ou une machine à laver.
- Si la plaque a été aménagée dans le plan de travail, les objets en métal se trouvant dans le placard peuvent se réchauffer jusqu'à une haute température par l'air sortant du système de ventilation de la plaque. Pour cette raison il est recommandé d'utiliser une protection directe (voir fig.2).
- Respecter les indications concernant l'entretien et le nettoyage de la vitre céramique. En cas de mauvaise utilisation, elle n'est plus couverte par la garantie.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

DEBALLAGE



Pour son transport, l'appareil a été emballé afin de le protéger contre les endommagements. Après déballage de l'appareil, prière d'éliminer les éléments de l'emballage d'une façon non nuisible à l'environnement. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont inoffensifs pour l'environnement et recyclables à 100% (ils sont marqués par un symbole approprié).

Attention! Lors du déballage, garder les matériaux d'emballage (petits sacs polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.

ELIMINATION DES APPAREILS USAGÉS

Cet appareil est marqué par le symbole du conteneur à déchets, rayé, conformément à la Directive Européenne 2002/96/WE et à la Loi polonaise sur les appareils électriques et électroniques usagés.
Ce symbole signale que le produit, après sa période d'utilisation, ne pourra pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est obligé de le rendre à un point de collecte des appareils électriques et électroniques usagés. De tels points de collecte sont mis en place par les communes, certains magasins et entreprises de ramassage des déchets. Respecter les règles d'élimination des appareils électriques et électroniques permet d'éviter des conséquences nuisibles à la santé humaine et à l'environnement naturel, à cause de la possibilité de présence de constituants dangereux ou de transformations inappropriées à ce type d'appareil.

ECONOMIES D'ENERGIE

Qui profite de l'énergie de manière responsable non seulement protège le budget du ménage, mais aussi participe consciemment à la protection de l'environnement. C'est pourquoi aidons, économisons l'énergie électrique! Et pour cela il faut respecter règles suivantes:

- Utilisation d'ustensiles de cuisine appropriés
- Les casseroles à fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie électrique.

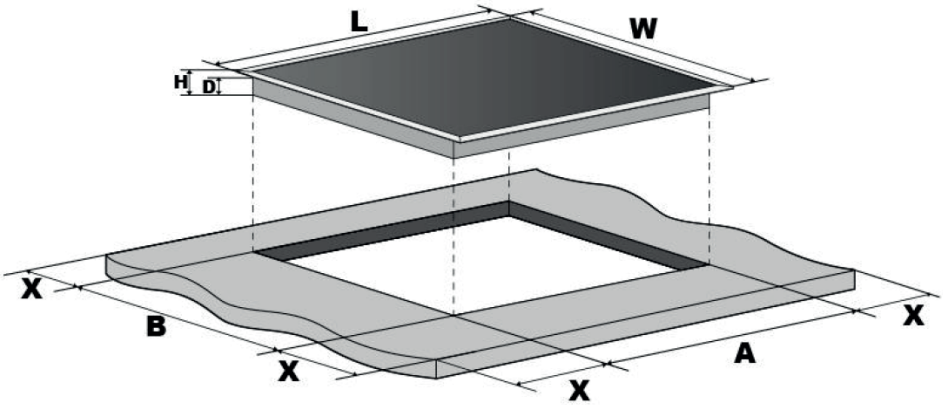
Ne pas oublier le couvercle, sans lequel la consommation d'énergie électrique peut-être multipliée par quatre !

- Maintien de la propreté des foyers et des fonds des récipients.
- Les salissures perturbent la transmission de la chaleur et les restes de nourriture brûlés à plusieurs reprises ne peuvent être enlevés qu'à l'aide de produits chimiques nuisibles à l'environnement.
- Éviter les inutiles „coups d'œil dans les casseroles".
- Ne pas aménager la plaque à proximité directe de réfrigérateurs ou congélateurs.
- Cela provoque une augmentation inutile de la consommation d'énergie.

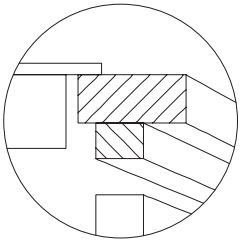
INSTALLATION

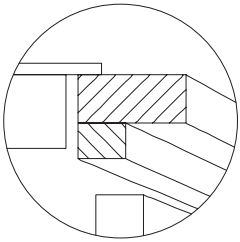
Préparation du plateau de meuble pour l’aménagement de la plaque.

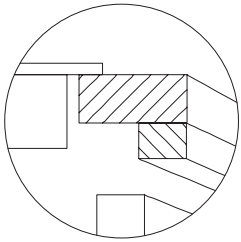
Le plan de travail doit être plat et bien nivelé. Étancher et protéger le plan de travail du côté du mur contre l'inondation et l’humidité.
Les placages et les colles du meuble dans lequel la plaque est aménagée doivent pouvoir supporter des températures jusqu’à 100°C. Le non-respect de cette condition peut causer la déformation de la surface ou le décollage du placage.
Les bords d'ouverture doivent être protégés avec un matériau résistant à l’absorption de l’humidité.
Laisser un espace libre au-dessous de la plaque pour permettre une bonne circulation de l'air et éviter une surchauffe de la surface autour de la plaque. La taille de la fente est indiquée plus loin dans cette notice.
L’ouverture dans le plan de travail doit être réalisée selon les dimensions indiquées dans le dessin ci-dessous (unité [mm]) :



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	270	490	50 min

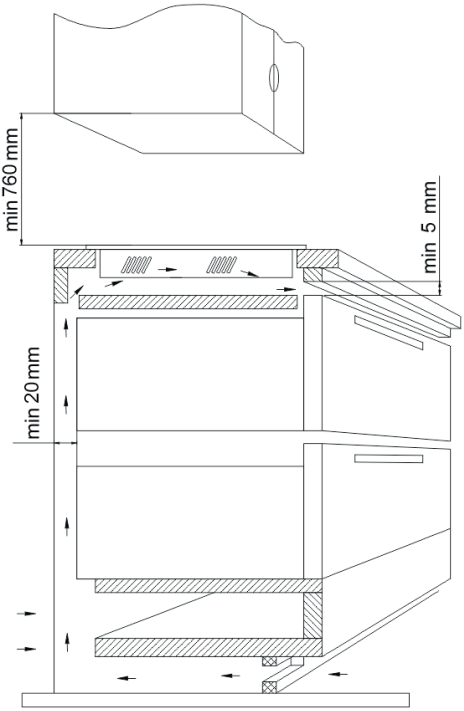


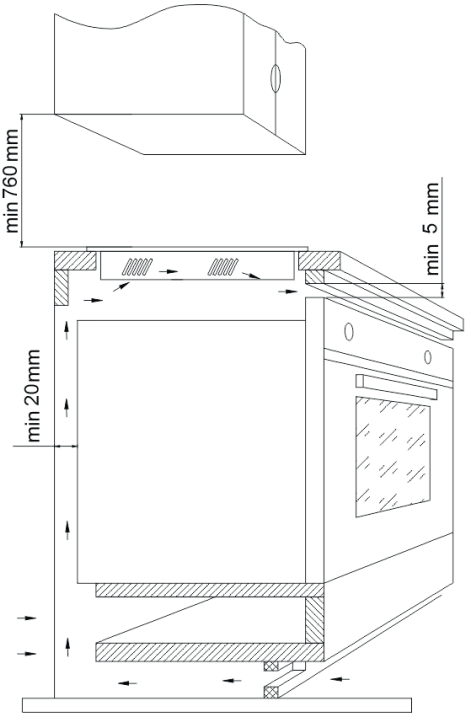




Aménagement de la plaque au-dessus des placards

Aménagement de la plaque au-dessus du four





Il est interdit de fixer la plaque au-dessus d'un four sans ventilation.

Installation de la plaque dans l’ouverture de montage

Brancher le câble électrique à la plaque au selon le schéma des branchements ci-joint
Dépoussiérer le plan de travail, insérer la plaque dans l'ouverture et la serrer fortement au plan de travail,

Indications pour l'installateur

La plaque est équipée d'une barrette de connexion permettant de choisir les raccordements appropriés au type d'alimentation électrique.
La barrette de connexion permet les raccordements suivants :

- Monophasé 220-240V~
- Biphasé 400V 2N~

Le raccordement de la plaque à l'alimentation appropriée est possible par pontage approprié de bornes sur la barrette de connexion, selon le schéma de raccordements. Le schéma des raccordements se trouve également sur la partie basse de la protection inférieure. L’accès à la barrette de connexion est possible après l'ouverture du couvercle du boîtier à bornes. Ne pas oublier de bien choisir le câble de raccordement, en prenant en compte le type du raccordement et la puissance nominale de la plaque.

Attention ! Ne pas oublier de connecter le circuit de protection (terre) à la borne de la barrette de connexion marquée par le symbole. L'installation électrique alimentant la plaque doit être protégée par une protection appropriée et par la protection de la ligne d'alimentation, avec un disjoncteur approprié permettant la coupure de l'arrivée du courant en cas d'avarie.

Avant d'effectuer le branchement de la plaque à l'installation électrique, prendre connaissance des informations situées sur la fiche signalétique et le schéma de raccordement. Raccorder la plaque d'une façon différente de celle montrée sur le schéma peut endommager la plaque.

Attention ! Le branchement de la plaque au réseau électrique doit être réalisé par un installateur qualifié possédant les certificats appropriés. Il est interdit de réaliser soi-même des modifications du système électrique.

Attention ! L'installateur est dans l'obligation de fournir à l'utilisateur une „Attestation de raccordement de l’appareil à l'installation électrique” (se trouve avec la carte de garantie). Après l’achèvement de l’installation l’installateur devrait indiquer également l’information sur le moyen de réalisation du raccordement :

- monophasé, biphasé ou triphasé,
- section du câble de raccordement,
- type de protection utilisée (type de fusible).

Schéma des branchements possibles

				Type / section du câble	Fusible de protection
Attention ! Dans tous les cas de branchement, le câble de protection doit être relié à la borne marquée par le symbole ⏚					
1	Pour du 230V, branchement monophasé avec le câble neutre, bornes L1 et L2 sur la barrette de connexion, câble neutre sur le N, câble de protection (terre) sur ⏚	1N~	L1 N1 ⏚ N2 L2 L N PE L-N:220-240V ~	HO5VV-FG 3x4 mm²	min. 30A
2	Pour un réseau 230/400V, branchement biphasé avec neutre, neutre sur le N, câble de protection sur ⏚	2N~	L1 N1 ⏚ N2 L2 L1 N PE L2 L1-L2:380-415V 2N ~	HO5VV-FG 4x2,5mm²	min. 16A

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'APPAREIL

Le principe du fonctionnement de la plaque à induction

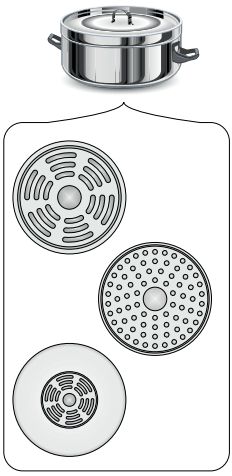
Sous le verre de la plaque à induction se trouvent des bobines d'induction produisant un champ magnétique. Une casserole placée sur le champ magnétique est chauffée sous l'influence de ce champ. Il est très important d'utiliser les casseroles avec le fond approprié.

Le foyer fonctionne de manière cyclique, c'est un phénomène normal. La fréquence dépend de la puissance du foyer réglée.

En fonction des casseroles utilisées et de la puissance réglée pendant la cuisson, l'appareil émet un sifflement spécifique. Il s'agit d'un phénomène naturel qui ne constitue pas un motif de réclamation.

Caractéristique des récipients.

- Pour vérifier si la casserole est adaptée à votre plaque à induction, vérifier si l'aimant s'accroche au fond de la casserole. Plus la force d'attraction est importante, mieux la casserole est adaptée.
- Toujours utiliser les casseroles de haute qualité avec un fond parfaitement plat. L'utilisation de ce type de casseroles empêche la formation de points à une température trop élevée, ce qui peut causer l'accrochage des aliments à la casserole. Les casseroles et les poêles avec des parois métalliques épaisses assurent une parfaite répartition de la chaleur. Les fonds de casserole bombés en creux ou avec un logo du fabricant profondément gravé ont une influence négative sur le contrôle de la température par le module d'induction et peuvent causer une surchauffe des ustensiles.
- Ne pas utiliser les casseroles endommagées, par exemple avec un fond déformé par une température excessive.



- En utilisant de grands récipients avec un fond ferromagnétique dont le diamètre est inférieur au diamètre total du récipient, seul la partie ferromagnétique du récipient se réchauffe. Ceci provoque une situation où il est impossible de répartir uniformément la chaleur dans le récipient. La zone ferromagnétique est réduite dans la base du récipient en raison des éléments en aluminium qu'y sont placés, c'est pourquoi la quantité de chaleur fournie peut être inférieure. Des problèmes avec la détection du récipient ou l'absence de son détection peuvent apparaître. Le diamètre de la partie ferromagnétique du récipient devrait être adapté à la dimension de la zone de chauffage afin d'obtenir des résultats optimaux de cuisson. Dans le cas où le récipient n'est pas détecté sur la zone de chauffage il est conseillé de le tester sur une zone de chauffage avec un diamètre respectivement inférieur.

La qualité des ustensiles de cuisine est une condition de base pour que le fonctionnement de la plaque soit efficace.

L'utilisation des adaptateurs à induction externes n'est pas recommandée.

- Pour la cuisson à induction il faut utiliser uniquement des récipients ferromagnétiques en matériaux tels que :
  - Acier émaillé
  - Fonte
  - Ustensiles de cuisson en acier inoxydable pour la cuisson par induction.
- Le couvercle sur la casserole pendant la cuisson empêche la chaleur de s'échapper, raccourcissant ainsi le temps de chauffe et réduisant la consommation d'électricité.
- S'assurer que le fond de la casserole est sec. Lors du remplissage de la casserole ou l'utilisation de la casserole sortie du réfrigérateur, vérifier que la surface du fond est sèche. Cela empêchera de salir la surface de la plaque.

Symboles sur les ustensiles de cuisine		Vérifier si sur l'étiquette se trouve le symbole informant que la casserole est appropriée aux plaques à induction.
Acier inoxydable	Ne détecte pas la présence de la casserole A l'exception des casseroles en acier ferromagnétique	
Aluminium	Ne détecte pas la présence de la casserole	
Fonte	Haute efficacité Attention : les casseroles peuvent rayer la plaque	
Acier émaillé	Haute efficacité Les ustensiles de cuisson recommandés devraient posséder un fond plat, épais et lisse	
Verre	Ne détecte pas la présence de la casserole	
Porcelaine	Ne détecte pas la présence de la casserole	
Ustensiles de cuisson possédant un fond en cuivre	Ne détecte pas la présence de la casserole	

Indicateur de chaleur résiduelle « H »

Une fois la cuisson terminée, la surface de la plaque à induction dans la zone du foyer activé est encore chaude, cela est appelé chaleur résiduelle.

Si le vitre est chaud, le symbole «H» est affiché sur l'indicateur de ce foyer.

Tant que s'affiche la lettre « H », ne pas toucher le foyer (risques de brûlures !) et n'y déposer aucun objet sensible à la chaleur !

En cas de coupure d'électricité, l'indicateur de chauffe résiduelle „H" n'est plus affiché. Malgré cela les foyers peuvent être encore chauds !

Avant la première utilisation de la plaque

- Nettoyer soigneusement la plaque à induction. La surface de la plaque est en verre, la traiter avec précaution.
- Au premier démarrage de l'appareil, des odeurs peuvent être libérées. Dans ce cas, allumer la ventilation ou ouvrir une fenêtre. La libération des odeurs est transitoire.

Défaut de détection de la casserole sur le foyer activé.

Si aucune casserole n'a été placée sur le foyer d'induction activé ou elle n'est pas appropriée, le symbole indiqué apparaît sur l'afficheur. Le foyer s'éteint au bout d'une minute si aucune casserole appropriée n'est placée (plaque reste en mode StandBy pendant une minute, après ce temps elle est complètement désactivée, sauf si un autre foyer fonctionne).

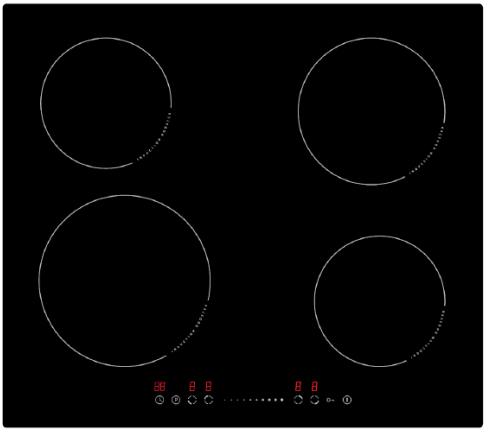
Dimensions des récipients.

Pour obtenir le meilleur effet de cuisson, utiliser des récipients dont la taille du fond (partie ferromagnétique) correspond à la taille du foyer de cuisson.
L'utilisation d'ustensiles d'un diamètre du fond inférieur au champ de cuisson réduit l'efficacité du champ de cuisson et prolonge le temps de cuisson.
Les champs de cuisson possèdent un seuil inférieur de possibilité de détection des ustensiles qui dépend du diamètre de la partie ferromagnétique du fond de l'ustensile et du matériau dont est fait l'ustensile.

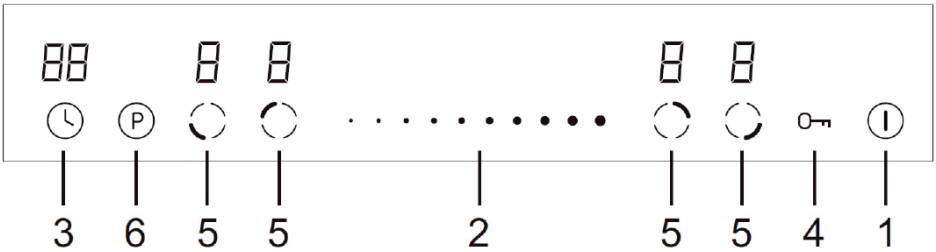
Diamètre du foyer de cuisson	Diamètre de la casserole [mm]
160	120
180	140
210	180

UTILISATION

Éléments de l’appareil



Panneau de commande



1 - Touche sensitive de marche/ arrêt
2 - Sélection du niveau de puissance
3 - Réglage de la minuterie
4 - Touche de verrouillage (Child Lock)
5 - Choix de foyer
6 - Intensification - Boost

Note : À chaque pression de la touche sensitive, un signal sonore est émis. Il n'est pas possible de désactiver les signaux sonores.

Préparation de la cuisson

Après la mise en marche, un signal sonore simple est émis, tous les indicateurs s'allument pour 1 seconde et ensuite s'éteignent en indiquant que la plaque est entrée en mode de veille.
1. Appuyer sur la touche sensitive MARCHE/ARRÊT ⏻. Tous les indicateurs affichent « – ».
2. Placer un ustensile adapté sur la zone de cuisson correspondante. S'assurer que la partie inférieure de l'ustensile et la surface de la zone de cuisson sont propres et sèches.
3. Une pression sur la touche sensitive de sélection de la zone de cuisson entraine le clignotement de l'indicateur à côté de la touche sensitive.
4. Sélectionner la puissance de la cuisson en appuyant sur la touche sensitive de la puissance.

- Si, au cours de la minute qui suit, la puissance de cuisson n'est pas sélectionnée, la plaque à induction s'éteint automatiquement. Recommencer alors à l'étape 1.
- La puissance de chauffe peut être modifiée à tout moment lors de la cuisson.

Après la cuisson

- Appuyer sur la touche sensitive de la zone de cuisson qui doit être éteinte.
- Éteindre la zone de cuisson en faisant glisser le curseur du niveau de puissance. S'assure que l'afficheur affiche « 0 ».
- Éteindre toute la plaque de cuisson en appuyant sur MARCHE/ARRÊT. ⏻.

Faire attention aux surfaces chaudes !

- H s'affiche, ce qui signifie que la zone de cuisson est trop chaude pour la toucher. Le symbole s'éteindra quand la zone refroidira à une température adéquate. Cette fonction peut être également utilisée pour économiser de l'énergie. Si vous souhaitez chauffer d'autres récipients, utilisez la zone de cuisson encore chaude.

Fonction Booster

Quand elle est activée, la fonction augmente temporairement la puissance de la zone de cuisson donnée. La puissance de chauffe peut être réglée dans une étendue de 1 à P, où P indique la puissance la plus élevée.

Note : La fonction Boost peut fonctionner au maximum pendant 5 minutes, après quoi elle est automatiquement baissée au niveau 9.

Activation de la fonction Boost

- Sélectionner la zone avec la fonction Boost
- Après la pression sur la touche sensitive Boost, l'indicateur de puissance indique le symbole « P ».

Annulation de la fonction Boost

- Sélectionner la zone avec la fonction Boost.
- Appuyer sur la touche sensitive Boost « P » ou sélectionner un niveau de puissance pour annuler la fonction Boost et choisir une autre puissance voulue.

Verrouillage des touches de commande

• Il est possible de verrouiller les éléments de commande pour empêcher l'utilisation accidentelle de l'appareil (par exemple la mise en marche accidentelle par les enfants).

• Quand les éléments de commande sont verrouillés, aucune touche sensitive ne fonctionne, à l'exception de la touche MARCHE/ARRÊT.

Verrouillage des éléments de commande
Appuyer sur la touche sensitive O⊸ . L'indicateur de la minuterie affichera « Lo ».

Déverrouillage des éléments de commande
1. S'assurer que la plaque chauffante est allumée.
2. Appuyer sur la touche de verrouillage O⊸ et la maintenir pressée pendant 3 secondes.
3. Il est désormais possible d'utiliser la plaque chauffante.
Quand la plaque se trouve en mode verrouillage, tous les éléments de commande sont désactivés, à l'exception de la touche MARCHE/ARRÊT. En cas d'urgence, il est toujours possible d'éteindre la plaque à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT, mais avant de procéder à l'opération suivante, il faut d'abord déverrouiller la plaque.

Avertissement sur la chaleur résiduelle

De la chaleur résiduelle reste après un long fonctionnement de la plaque. La lettre « H » qui s'affiche est un avertissement pour s'éloigner des éléments chauds.

Arrêt automatique de la zone de cuisson

La zone de cuisson s'arrête automatiquement après une durée déterminée qui dépend de la puissance de chauffe. C'est une fonction de sécurité qui ne peut pas être désactivée.

Puissance	Temps de l'arrêt automatique
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

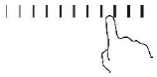
Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée de deux manières :
- Elle peut être utilisée pour le décompte du temps. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson après l'écoulement du temps réglé.
- Elle peut être aussi utilisée comme un interrupteur horaire, pour éteindre une ou plus de zones de cuisson après l'écoulement du temps réglé.

Utilisation de la minuterie comme décompte

1. S'assurer que la plaque chauffante est allumée. La touche sensitive de la sélection de la zone de cuisson n'est pas activée (l'indicateur de la zone « - » ne clignote pas).
Note : La minuterie du décompte peut être réglée avant ou après la fin du réglage de la puissance de la zone de cuisson.

2. Appuyer sur la touche de la minuterie ⏲. L'afficheur de la minuterie affiche « 00 » et « 0 » clignote.
3. Régler le temps en utilisant le curseur.



4. Appuyer de nouveau sur la touche de la minuterie ⏲. « 0 » commence à clignoter.
5. Régler le temps en utilisant le curseur.

6. Une fois le temps réglé, le décompte est lancé immédiatement. L'afficheur affiche le temps restant.
7. Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche « - - ».

Utilisation de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

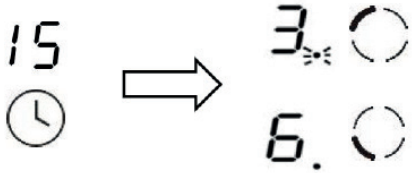
1. Appuyer sur la touche sensitive de la zone de cuisson ◌ pour laquelle la minuterie est sélectionnée.
2. Appuyer sur la touche de la minuterie ⏲, l'indicateur de la minuterie affiche « 00 ». « 0 » clignote.
3. Régler le temps en utilisant le curseur.

4. Appuyer de nouveau sur la touche de la minuterie ⏲. « 0 » commence à clignoter.
5. Régler le temps à l'aide du curseur. La minuterie est désormais réglée sur 25 minutes.
6. Une fois le temps réglé, le décompte est lancé immédiatement. L'afficheur affiche le temps restant.
NOTE : Un point rouge s'affiche dans l'angle droit inférieur de l'indicateur de la puissance pour indiquer que la zone a été choisie.
7. Une fois le temps de cuisson écoulé, la zone de cuisson correspondante est automatiquement éteinte.

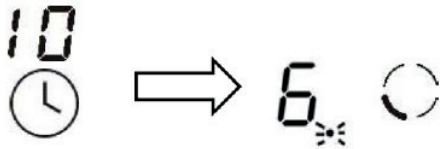
Note : Les autres zones de cuisson continuent à fonctionner, si elles ont été mises en marche au préalable.

Si la minuterie est réglé pour plus d'une zone de cuisson

1. Si la minuterie est réglée pour plusieurs zones de cuisson, les points rouges correspondant à ces zones sont affichés. L'écran de la minuterie affiche le plus court temps réglé. Le point de la zone correspondante clignote.



2. Une fois le temps écoulé pour la zone de cuisson donnée, celle-ci s'éteint. Ensuite, la minuterie la plus courte suivante s'affiche et le point de la zone correspondante clignote.



Note : Appuyer sur la touche sensitive de la sélection de la zone de cuisson, le temps correspondant s'affichera sur l'indicateur de la minuterie.

Annulation de la minuterie

1. Appuyer sur la touche sensitive de la sélection de la zone de cuisson pour laquelle la minuterie doit être annulée.
2. Appuyer sur la touche de la minuterie - l'indicateur clignote.
3. Glisser le curseur « - » pour régler la minuterie sur « 00 ». Ceci annule la minuterie.

ACTIONS EN SITUATION D'AVARIE

Dans toute situation d'avarie, entreprendre les actions suivantes:

- Éteindre les foyers de la plaque
- Couper l'alimentation électrique
- Confier l'appareil pour réparation
- Cependant, l'utilisateur peut lui-même supprimer certains problèmes selon les indications ci-dessous; avant de contacter le service après-vente ou autre service de réparations, vérifier les points dans le tableau suivant:

PROBLÈME	CAUSE	ACTION
1. L'appareil ne fonctionne pas	- Coupure d'électricité	- Vérifier dans le tableau électrique, le fusible correspondant, le changer si fondu
2. L'appareil ne réagit pas aux commandes introduites	- Le panneau de commandes n'a pas été mis en fonctionnement	- Mettre en fonctionnement
	- Le senseur n'a pas été touché suffisamment longtemps (moins d'une seconde)	- Toucher le senseur plus longtemps
	- Plusieurs senseurs ont été touchés en même temps	- Ne toucher qu'un seul senseur (sauf pour éteindre un foyer)
3. L'appareil ne réagit pas et émet un signal sonore court	- Utilisation incorrecte (des senseurs touchés sont inappropriés et/ou ont été touchés trop vite)	- Remettre en marche la plaque
	- Senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- Découvrir ou nettoyer les senseurs
4. Tout l'appareil s'éteint	- Après avoir branché l'appareil, aucune valeur n'a été introduite pendant plus de 10 secondes	- Découvrir ou nettoyer les senseurs
	- Senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- Remettre en marche le foyer
5. Un foyer s'éteint et sur l'afficheur apparaît la lettre „H".	- Limitation de la durée du travail	- Remettre en marche le foyer
	- Senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- Découvrir ou nettoyer les senseurs
	- Surchauffe des éléments électroniques	
6. L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas, même lorsque les foyers sont encore chauds.	- Coupure d'électricité, l'appareil a été débranché du réseau.	- L'indicateur de chaleur résiduelle se remettra à fonctionner seulement après le ré-allumage du panneau de commandes.
7. Fissure dans la plaque céramique	Danger! Débrancher immédiatement la plaque du réseau électrique (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	
8. Lorsqu'une anomalie n'a toujours pas été éliminée.	Débrancher la plaque du réseau électrique (fusible !). S'adresser au service de réparation le plus proche. Important ! Vous êtes responsables du bon état de l'appareil et de son utilisation correcte dans la maison. Si en cas d'erreur d'utilisation, vous appelez le service de réparation, cette visite sera payante, même pendant la période de garantie. Malheureusement nous ne sommes pas responsables des dommages provoqués par le non respect de ce mode d'emploi.	
9. La plaque à induction émet des bruits de ronflement.	C'est un phénomène normal. Le ventilateur refroidissant les circuits électroniques fonctionne.	
10. La plaque à induction fait des bruits faisant penser à un sifflement.	C'est un phénomène normal. Lors de l'utilisation de plusieurs zones de cuisson à la puissance maximale et selon la fréquence de fonctionnement des bobines, la plaque émet un léger sifflement.	
11. La plaque ne fonctionne pas, les champs de chauffage ne peuvent pas être mis en marche et ne fonctionnent pas.	- Panne de l'électronique	- Remettre à zéro la plaque, débrancher la plaque du courant pour quelques minutes (retirer le fusible de l'installation).

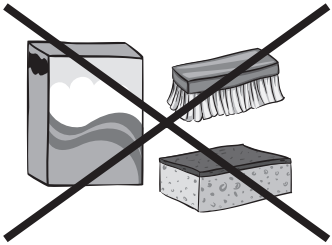
CODES D'ANOMALIE

Pendant le fonctionnement de l'appareil, un code d'anomalie peut apparaître sur l'afficheur. Il est décrit dans le tableau ci-dessous :

PROBLÈME	CAUSE	MARCHE À SUIVRE
E4/E5	Capteur de température défectueux	Contacter le service d'assistance
E7/E8	Capteur de température du transistor IGBT défectueux	Contacter le service d'assistance
E2/E3	Défaut de tension réseau secteur	Vérifier si la tension réseau secteur est correcte.
E6/E9	Surchauffe de la plaque	Mettre en marche la plaque complètement refroidie

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Une attention quotidienne de l'utilisateur pour la propreté de la plaque et pour son entretien approprié a une influence importante pour prolonger son utilisation sans problèmes.



Lors du nettoyage de la vitre céramique, respecter les mêmes règles que pour une surface en verre. N'utiliser en aucun cas de produits nettoyants agressifs ni de produits abrasifs en poudre ou d'éponges avec face de grattage. Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Nettoyage après chaque utilisation

Pour les salissures légères, non brûlées, frotter avec un chiffon humide sans produit de nettoyage. L'utilisation d'un liquide-vaisselles peut provoquer l'apparition de teintes bleutées. Ces taches tenaces ne sont pas toujours éliminées au premier nettoyage, même en utilisant un produit de nettoyage spécial.

Les salissures fortement adhérentes peuvent être éliminées avec un racloir tranchant. Essuyer ensuite la surface chauffante avec un chiffon humide.

Élimination des taches

Les taches claires de teintes perles (résidus d'aluminium) peuvent être éliminées de la plaque refroidie à l'aide de produits de nettoyage spécifiques. Les restes de tartres (p. ex. après ébullition d'eau) peuvent être éliminés avec du vinaigre ou avec un produit de nettoyage spécial.
Pour éliminer le sucre, les aliments contenant du sucre, les matières plastiques et le papier aluminium, ne pas éteindre le foyer concerné ! Il faut immédiatement et soigneusement gratter du foyer chaud les restes (à l'état chaud) avec un racloir tranchant. Après élimination des salissures, on peut éteindre la plaque, et, une fois refroidie, compléter son nettoyage avec un produit spécial.

On peut acquérir ces produits de nettoyage spéciaux dans les supermarchés, les magasins spécialisés en électronique, les drogueries, certains commerces d'alimentation et salons cuisinistes. On peut acquérir des racloirs tranchants dans les magasins de bricolage, de matériaux de construction ou les magasins d'accessoires de peinture.

Ne jamais appliquer un produit de nettoyage sur la plaque de cuisson chaude. Il est préférable de laisser sécher le produit de nettoyage, et seulement ensuite l'enlever à l'eau. Eventuellement enlever les restes du produit de nettoyage avec une éponge humide avant la prochaine utilisation. Sinon ils peuvent s'avérer corrosifs.

En cas de traitement incorrect de la vitre céramique de la plaque, l'utilisateur perd ses droits à la garantie!

Révisions périodiques

En plus des actions d'entretien courant de la plaque, il faut:

- effectuer des contrôles périodiques du fonctionnement des éléments de commande et des ensembles de travail de la plaque. Après échéance de la garantie, effectuer au moins une fois tous les deux ans une révision technique de la plaque dans un point de service après-vente,
- éliminer les anomalies d'exploitation constatées,
- effectuer un entretien périodique des ensembles de travail de la plaque.

Attention!
Si pour une raison quelconque les commandes ne sont plus utilisables lors du fonctionnement de la plaque, il faut déconnecter l'appareil du réseau électrique (par l'interrupteur s'il existe ou en débranchant la fiche de la prise ou en retirant le fusible approprié) et contacter le service après-vente.

Attention!
En cas d'apparition de cassures ou de fissures sur la vitre céramique, débrancher aussitôt la plaque du réseau électrique. Pour cela couper le circuit ou retirer la fiche de la prise. Ensuite contacter le service après-vente.

Attention!
Toutes les réparations et les actions de réglage doivent être réalisées par un point de service approprié ou par un installateur certifié.

GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie

Service de garantie selon la carte de garantie. Le fabricant n'est responsable d'aucun dommage provoqué par une utilisation inappropriée du produit.

Service

- Le fabricant suggère de faire réaliser toute réparation et tout réglage par le Service Interventions ou un centre agréé du fabricant. Pour des raisons de sécurité, il est interdit de réparer vous-même l'appareil.
- Les réparations réalisées par des personnes sans les compétences exigées peuvent constituer un grave danger pour les utilisateurs de l'appareil.
- La période minimale de la garantie sur l'appareil, offerte par le fabricant, l'importateur ou le distributeur agréé est indiquée sur la carte de garantie.
- L'appareil perd sa garantie suite à des transformations, des adaptations, la rupture des scellés ou de tout autre dispositif de sécurité ou de leurs éléments ainsi que suite à toute intervention qui n'est pas conforme aux consignes du mode d'emploi.

Demande de réparation et soutien en cas de défaillance

Si l'appareil nécessite une réparation, contactez le service. Les coordonnées du service et le numéro de contact sont indiqués sur la carte de garantie. Avant tout contact, veuillez préparer le numéro de série de l'appareil que vous pouvez trouver sur la plaque signalétique. Pour faciliter les choses, veuillez le recopier ci-dessous :

Déclaration du fabricant

Par la présente le fabricant déclare que le produit est conforme à toutes les principales dispositions exigées par les directives de la communauté Européenne:

- **directive Basse Tension 2014/35/CE**
- **directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/CE**
- **directive 2009/125/CE**
- **directive RoHS 2011/65/CE**

et c'est le pourquoi le produit est désigné par le symbol CE ainsi qu'une déclaration de la conformité accessible aux organes chargés de la surveillance du marché a été délivrée.

Beste klant

Vanaf vandaag zijn de dagelijkse klusjes eenvoudiger dan ooit tevoren. Het apparaat is een combinatie van uitzonderlijk bedieningsgemak en perfecte effectiviteit. Na het lezen van de gebruiksaanwijzing kent de bediening voor u geen geheimen meer.

Ieder apparaat dat de fabriek verlaat is vóór het inpakken op controleplekken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.

Wij vragen u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat u het apparaat inschakelt. Naleving van de aanwijzingen die erin zijn opgenomen beschermt u tegen onjuist gebruik. Bewaar de gebruiksaanwijzing en zorg dat u hem altijd binnen handbereik heeft.

Volg de gebruiksaanwijzing nauwkeurig op om ongevallen te voorkomen.

Hoogachtend

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK

- Attentie. Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.
- Attentie. Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.
- Probeer het vuur NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.
- Attentie. Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.
- Attentie. Schakel de stroom uit als de oppervlakte is gebarsten, om elektrische schokken te voorkomen.
- Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels, deksels en aluminiumfolie op de oppervlakte van de kookplaat, zij kunnen heet wor-

den.

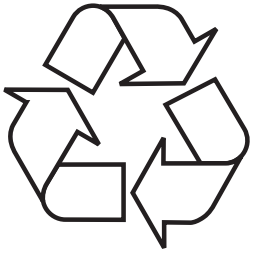
- Schakel de kookplaat na afloop van het gebruik uit met de regelaar, vertrouw niet op de pandetectie.
- Het apparaat is niet bedoeld voor aansturing met een externe tijdschakelaar of een apart systeem voor afstandsbesturing.
- Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het apparaat.

- Lees de gebruiksaanwijzing door voordat u de inductiekookplaat voor de eerste maal gebruikt. Alleen dan kunt u zeker zijn dat de kookplaat veilig functioneert en kunnen beschadigingen voorkomen worden.
- Als de inductiekookplaat in de buurt van een radio- of televisieontvanger of andere zendapparatuur is geplaatst, moet het juist functioneren van de sensorbediening getest worden.
- De kookplaat moet door een gekwalificeerde elektricien geïnstalleerd worden.
- De kookplaat mag niet in de buurt van koelapparatuur geïnstalleerd worden.
- Het meubel waarin het apparaat geplaatst wordt, moet bestand zijn tegen temperaturen tot 100°C. Dit geldt ook voor het fineer, de randlijsten, kunststofoppervlaktes, lijm en laklagen.
- Het apparaat mag pas gebruikt worden nadat het is ingebouwd. Alleen op deze manier bent u beschermd tegen het onbedoeld in aanraking komen met onder spanning staande onderdelen.
- Elektrische apparaten mogen alleen gerepareerd worden door gekwalificeerde specialisten. Onvakkundige reparaties leveren ernstig gevaar op voor de gebruiker.
- Het apparaat is pas afgesloten van het lichtnet, als de zekering in de meterkast is uitgeschakeld of wanneer de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- De stekker van de aansluitkabel moet na de installatie van de plaat bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, tenzij dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of overeenkomstig de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Personen met implantaten die helpen bij de lichaamsfuncties (bv. pacemaker, insulinepompje of gehoorapparaten), moeten controleren of de werking van die apparaten niet wordt gestoord door de inductiekookplaat (de werkingsfrequentie van de inductiekookplaat bedraagt 20-50 kHz).
- Bij stroomuitval verdwijnen alle instellingen. Bij terugkeer van de spanning moet u bijzonder voorzichtig zijn. Zolang de kookzones heet zijn brandt de restwarmteindicator „H” en, net zoals bij het eerste gebruik, de sleutel van het kinderslot.
- De in het elektronische systeem ingebouwde restwarmteindicator laat zien of de kookzone is ingeschakeld of nog heet is.
- Als de wandcontactdoos zich in de buurt van een kookzone bevindt, let er dan op dat de kabel niet in aanraking komt met de hete plekken.
- Bij gebruik van vetten en oliën, mag u het apparaat niet zonder toezicht laten vanwege brandgevaar.
- Gebruik geen kookgerei van plastic of aluminiumfolie. Dit materiaal smelt bij hoge temperaturen en kan de keramische glasplaat beschadigen.
- Suiker, citroenzuur, zout enz. mogen zowel in vloeibare als in vaste vorm net

als plastic niet in aanraking komen met een hete kookzone.

- Mocht er per ongeluk toch suiker of kunststof op een hete kookzone terechtkomen, schakel deze dan niet uit voordat u de suiker of de kunststof met behulp van een scherpe schraper verwijderd heeft. Bescherm uw handen tegen verbranding en verwondingen.
- Bij het gebruik van de inductiekookplaat mogen slechts pannen en braadpannen met een vlakke bodem gebruikt worden, zonder scherpe randen of bramen, omdat anders permanente krassen ontstaan op de plaat.
- De verwarmingsoppervlakte van de inductiekookplaat is bestand tegen temperatuurschokken. Hij is zowel hitte- als koudebestendig.
- Voorkom het vallen van voorwerpen op de kookplaat. De inslag van harde en puntige voorwerpen, zoals een kruidenpotje, kunnen het barsten of versplinteren van de keramische glasplaat veroorzaken.
- Overkokende gerechten kunnen via beschadigde plekken in aanraking komen met onder spanning staande delen van de inductiekookplaat.
- Schakel de stroom uit als de oppervlakte is gebarsten, om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik de oppervlakte van de kookplaat niet als snijplank of werkvlak.
- Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels, deksel en aluminiumfolie op de oppervlakte van de kookplaat, zij kunnen heet worden.
- Bouw de kookplaat niet in boven een oven zonder ventilator of boven een afwasmachine, koelvrieskast of wasmachine.
- Bij inbouw van de kookplaat in het werkblad kunnen metalen voorwerpen die zich in de kastjes bevinden verhit raken door de lucht die uit het ventilatiesysteem van de kookplaat komt. Het gebruik van een direct scherm wordt daarom aanbevolen (zie afb. 2).
- Houdt u aan de aanwijzingen voor reiniging en onderhoud van de keramische glasplaat. Indien u het apparaat onjuist behandelt, vervalt uw recht op garantie.
- Om gevaarlijke situaties te vermijden moet een beschadigde aansluitleiding, die niet losgemaakt kan worden, vervangen worden bij de producent, bij een gespecialiseerde hersteldienst of door een gekwalificeerd persoon.

UITPAKKEN



Het apparaat is beveiligd tegen transportschade. Na het uitpakken moet het verpakkingsmateriaal zo verwerkt worden dat er geen risico voor het milieu ontstaat. Al het materiaal dat voor de verpakking is gebruikt is milieuvriendelijk, het kan voor 100% hergebruikt worden en het is gelabeld met het bijbehorende symbool.

Attentie! Het verpakkingsmateriaal (polyethyleenzakjes, stukken polystyreen etc.) bij het uitpakken buiten het bereik van kinderen houden.

VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR

Dit product is in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG en de Poolse wet op gebruikte elektrische en elektronische apparatuur, gemerkt met het symbool van een doorgekruiste verrijdbare afvalbak.
Dit merkteken informeert dat dit apparaat na afloop van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval verwijderd mag worden. De gebruiker is verplicht om het aan te bieden bij een inzamelpunt voor gebruikte elektrische en elektronische apparatuur. De inzamelende instanties, waaronder lokale inzamelpunten, winkels en gemeentelijke instanties vormen een geschikt systeem voor de inzameling van deze apparatuur. De juiste behandeling van gebruikte elektrische en elektronische apparatuur leidt tot het vermijden van consequenties die schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en de natuurlijke omgeving en die voortkomen uit de aanwezigheid van gevaarlijke bestanddelen en verkeerde opslag en verwerking van dergelijke apparatuur.

ENERGIE BESPAREN

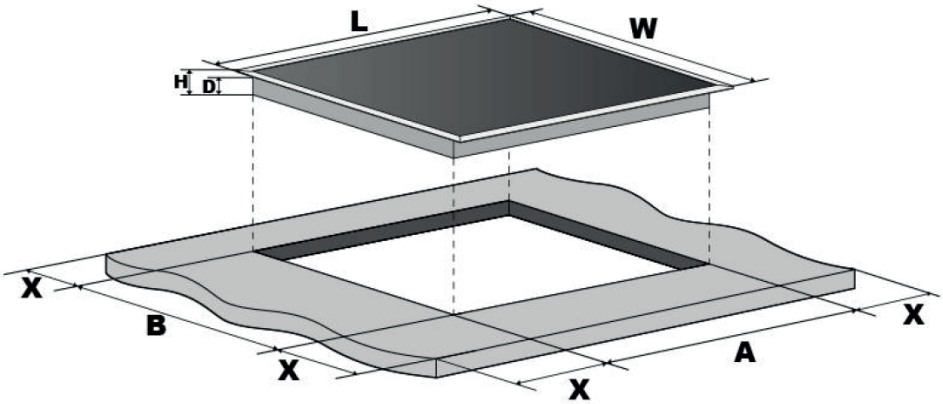
Wie verantwoordelijk omgaat met energie, beschermt niet alleen zijn portemonnee, maar handelt ook milieuvriendelijk. Help daarom mee om zuinig te om te gaan met elektriciteit! Dit kan op de volgende manier:

- Gebruik geschikt kookgerei.
- Door pannen te gebruiken met een vlakke en dikke bodem bespaart u tot 1/3 elektriciteit. Vergeet niet het deksel op de pan te leggen, anders is uw energieverbruik tot viermaal hoger!
- Kookzones en kookgerei schoon houden.
- Vuil verstoort de warmteoverdracht - sterk ingebrand vuil kan vaak alleen verwijderd worden met middelen die het milieu zwaar belasten.
- Vermijd onnodig optillen van het deksel tijdens het koken.
- Bouw de kookplaat niet in de buurt van koel-/vriesapparatuur in.
- Hun energieverbruik zal daardoor onnodig toenemen.

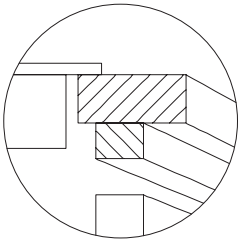
INSTALLATIE

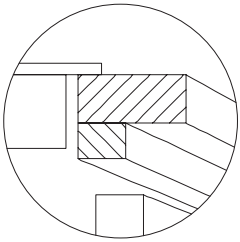
Voorbereiding van het werkblad voor inbouw van de kookplaat

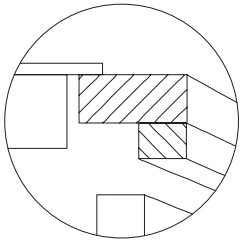
Het werkblad moet vlak en waterpas zijn. Aan de kant van de muur moet het werkblad worden afgedicht en beveiligd tegen vocht en overlopen.
De bekleding van de inbouwmeubelen en de lijm waarmee deze is vastgelijmd moeten bestand zijn tegen temperaturen van 100°C. Als niet aan deze voorwaarde wordt voldaan kan het oppervlak vervormen of de bekleding loslaten.
Bescherm de randen van de opening met materiaal dat bestand is tegen vocht.
Laat onder de kookplaat wat ruimte vrij om te zorgen voor goede luchtcirculatie. Daarmee voorkomt u oververhitting van de oppervlakte rondom de kookplaat. De omvang van deze spleet vindt u verderop in deze gebruiksaanwijzing
Maak de opening in het werkblad volgens de afmetingen uit onderstaande afbeelding (eenheid [mm]):



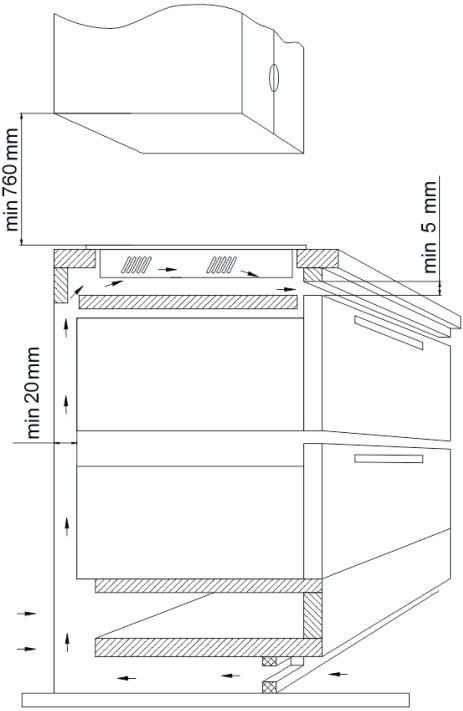
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	270	490	50 min



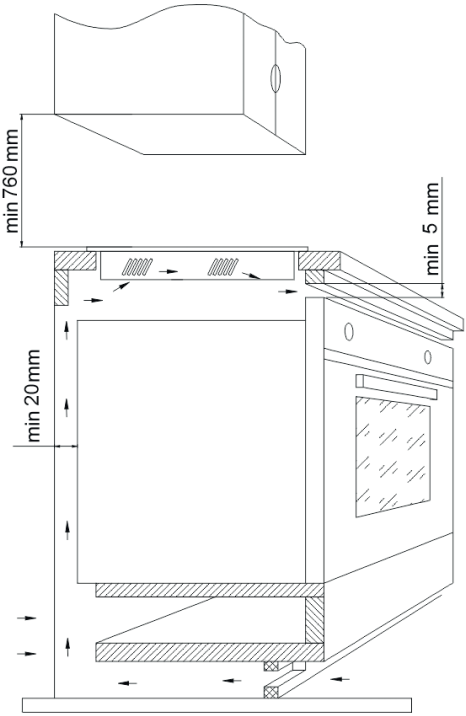




Inbouw van de plaat boven kastjes



Inbouw van de plaat boven een oven



Het is verboden om de kookplaat in te bouwen boven een oven zonder ventilatie.

Installatie van de kookplaat in de montageopening

Sluit de kookplaat aan met een elektrische kabel volgens het meegeleverde aansluitschema.
Maak het werkblad stofvrij, leg de kookplaat in de opening en druk hem stevig tegen het werkblad.

Aanwijzingen voor de installateur

De kookplaat is uitgerust met een aansluitblok dat verschillende aansluitmogelijkheden biedt, die geschikt zijn voor verschillende typen elektrische installaties.
Het aansluitblok maakt de volgende aansluitingen mogelijk:

- Monofasig 220-240V ~
- Tweefasig 400V 2N ~

Aansluiting van de kookplaat op de gewenste voeding is mogelijk door middel van een geschikte geleidingsbrug op het aansluitblok volgens bijgeleverd schakelschema. Het schakelschema is ook op de onderkant van de behuizing van het apparaat aangebracht. Na verwijdering van het onderste gedeelte van de behuizing van het klemmenbord, hebt u toegang tot het aansluitblok. Vergeet niet om de juiste aansluitkabel te kiezen die overeenstemt met het soort aansluiting en het nominale vermogen van de kookplaat.

Attentie! Vergeet niet om de aardleiding te bevestigen aan de met het symbool gelabelde klem op het aansluitblok. De elektrische installatie die de kookplaat van stroom voorziet, moet voorzien zijn van een juist gekozen zekering of een veiligheidsschakelaar, om de hoofdleiding te beschermen en in noodgevallen de stroom uit te kunnen schakelen.

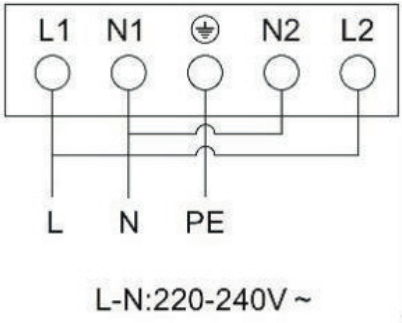
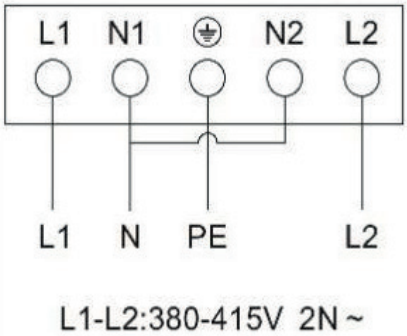
Neem kennis van de informatie op het typeplaatje en het schakelschema voordat u het apparaat op de elektrische installatie aansluit. Een aansluiting die afwijkt van het meegeleverde schakelschema, kan beschadiging van de kookplaat veroorzaken.

Attentie! De aansluiting van de kookplaat op het lichtnet mag uitsluitend uitgevoerd worden door een erkend installateur. Eigenmachtige aanpassingen of wijzigingen van de elektrische installatie zijn verboden.

Attentie! De installateur is verplicht om de gebruiker een "Bevestiging van aansluiting van het apparaat" (dit vindt u bij het garantiebewijs) te geven. De installateur moet na afloop van de installatie ook informatie vermelden over de wijze van aansluiting van het apparaat:

- monofasig, tweefasig of driefasig;
- doorsnede van de aansluitkabel;
- de aard van de toegepaste beveiliging (soort zekering).

Schema van mogelijke verbindingen

Attentie! Bij iedere verbinding moet de aardleiding worden aangesloten op klem ⏚.				Type / doorsnede kabel	Beveiligings-zekering
1	Voor het 230 V lichtnet een mono-fasige aansluiting met nulleiding, de klemmen L1 en L2 zijn verbonden met een brug, de nulleiding aan N, de aardleiding aan ⏚	1N~		HO5VV-FG 3x4 mm²	min. 30A
2	Voor het 230/400V lichtnet een tweefasige aansluiting met nulleiding, de nulleiding aan N, de aardleiding aan ⏚	2N~		HO5VV-FG 4x2,5 mm²	min. 16A

BASISINFORMATIE OVER HET APPARAAT

Werkingsprincipes inductiekookplaat

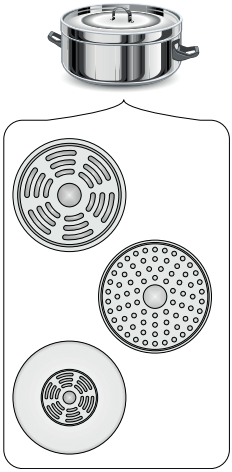
Onder het glas van de inductiekookplaat bevinden zich inductiespoelen die een magnetisch veld opwekken. Een pan die op het magnetische veld staat, wordt warm onder invloed van dat veld. Vergeet niet dat het belangrijk is om pannen met een geschikte bodem te gebruiken.

De kookzone werkt cyclisch. Dat is een normaal verschijnsel. De frequentie is afhankelijk van het ingestelde vermogen van de kookzone.

Afhankelijk van de gebruikte pannen en het ingestelde vermogen tijdens het koken, maakt het apparaat een specifiek fluitend geluid. Dit is een normaal verschijnsel en vormt geen reden voor reclamaties.

Kenmerken van het kookgerei

- Om te controleren of een pan geschikt is voor uw inductiekookplaat, controleert u of een magneet wordt aangetrokken door de bodem van de pan. Hoe hoger de aantrekkingskracht, hoe beter de pan.
- Gebruik altijd kookgerei van hoge kwaliteit met een perfect vlakke bodem. Zo voorkomt u het ontstaan van punten met een te hoge temperatuur waar voedingsmiddelen tijdens het koken aan vast kunnen kleven. Pannen en koekenpannen met dikke, metalen wanden zorgen voor uitstekende verspreiding van de warmte. Een holle bodem of een diep ingeslagen logo van de producent hebben een negatieve invloed op de temperatuurcontrole door de inductiemodule en kunnen oververhitting van het kookgerei veroorzaken.
- Gebruik geen beschadigde pannen bv. met een bodem die door te hoge temperaturen is vervormd.



- Bij toepassing van groot kookgerei met een ferromagnetische bodem waarvan de diameter kleiner is dan de totale diameter van het kookgerei, wordt uitsluitend het ferromagnetische deel van het kookgerei verhit. Hierdoor ontstaat de situatie dat de warmte zich ongelijkmatig door het kookgerei verspreidt. Het ferromagnetische oppervlak wordt in de bodem van het kookgerei verminderd vanwege de aluminium elementen die erin zijn geplaatst, daardoor kan de geleverde hoeveelheid warmte lager zijn. Er kunnen ook problemen optreden met het detecteren van het kookgerei, of het gerei wordt helemaal niet gedetecteerd. De diameter van het ferromagnetische deel van het kookgerei moet passen bij de doorsnede van de kookzone om de beste kookresultaten te bereiken. Wanneer het kookgerei niet wordt ontdekt op de door u gekozen kookzone, probeer dan een kookzone met een kleinere diameter.

Basisvoorwaarde voor de goede werking en efficiëntie van de kookplaat is het gebruik van de juiste kwaliteit pannen.

Het gebruik van losse inductie-adapters wordt afgeraden.

- Gebruik voor inductiekoken uitsluitend ferromagnetisch kookgerei van materialen als:

  - Geëmailleerd staal
  - Gietijzer
  - Kookgerei van roestvrij staal dat geschikt is voor inductiekoken.

- Een deksel verhindert dat de warmte tijdens het koken ontsnapt, waardoor de kooktijd korter wordt en u minder energie verbruikt.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan droog is. Controleer na het vullen, of wanneer u een pan gebruikt die in de koelkast heeft gestaan, of de oppervlakte volledig droog is. Hierdoor voorkomt u verontreiniging van de oppervlakte van de kookplaat.

Markering van keukengerei		Controleer of zich op het etiket een symbool bevindt, dat aangeeft dat de pan geschikt is voor inductiekookplaten
RVS	Aanwezigheid pan niet ontdekt Uitgezonderd pannen van ferromagnetisch staal	
Aluminium	Aanwezigheid pan niet ontdekt	
Gietijzer	Bijzonder geschikt **Opgelet:** de pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken	
Geëmailleerd staal	Bijzonder geschikt Aanbevolen worden pannen met een dikke, vlakke en gladde bodem	
Glas	Aanwezigheid pan niet ontdekt	
Porselein	Aanwezigheid pan niet ontdekt	
Pannen met een koperen bodem	Aanwezigheid pan niet ontdekt	

Restwarmte-indicator "H"

Na afloop van het koken is de ruit van de inductiekookplaat op het gebied van de betreffende kookzone nog steeds heet. Dit heet restwarmte.

Als de ruit heet is, verschijnt op de display van deze zone het symbool “H”.

Raak tijdens het branden van de restwarmteindicator de kookzone niet aan in verband met het risico voor verbrandingen en zet er geen voorwerpen op die gevoelig zijn voor warmte!

Bij stroomonderbreking wordt de restwarmteindicator "H" niet getoond. Ondanks dat kan de kookzone nog steeds heet zijn!

Voor het eerste gebruik van de kookplaat

- Maak de inductiekookplaat zorgvuldig schoon. De plaat heeft een glazen oppervlak, behandel hem dus met de nodige zorg.
- Na de eerste start van het apparaat kunnen er geuren vrijkomen. Schakel in dat geval de ventilatie in of zet een raam open. Het vrijkomen van geuren is tijdelijk.

De pan wordt niet ontdekt op de ingeschakelde kookzone.

Als u geen pan op de actieve inductiezone plaatst of de pan is niet geschikt, verschijnt op de display het getoonde symbool. Als u geen geschikte pan op de kookzone plaatst, schakelt deze na een minuut uit (de plaat is nog een minuut in stand-bymodus, hierna schakelt hij volledig uit, tenzij een van de overige kookzones nog functioneert).

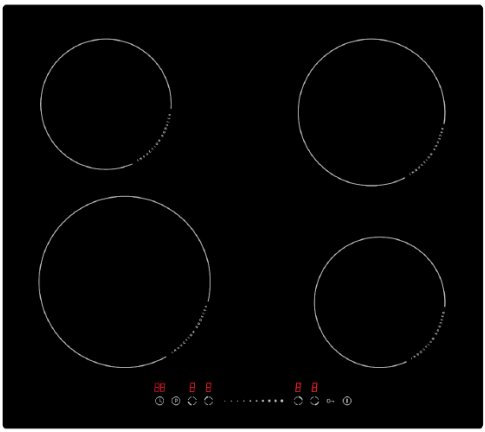
Afmetingen kookgerei

Gebruik voor het beste kookresultaat vaatwerk waarvan de bodemafmeting (het ferromagnetische gedeelte) overeenkomt met de omvang van de kookzone.
Wanneer u ander vaatwerk gebruikt waarvan de bodemdoorsnede kleiner is dan de kookzone, is de efficiëntie van de kookzone lager en duurt het kookproces langer.
Kookzones hebben met betrekking tot de panherkenning een ondergrens die afhankelijk is van de doorsnede van het ferromagnetische deel van de panbodem en het materiaal waarvan de pan is gemaakt.

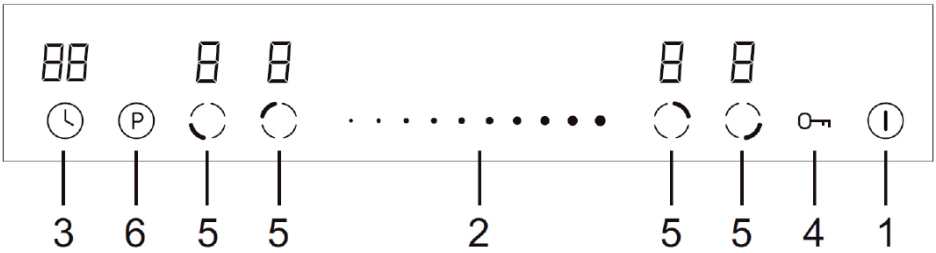
Doorsnede kookzone	Doorsnede pan [mm]
160	120
180	140
210	180

BEDIENING

Onderdelen van het apparaat



Bedieningspaneel



1 - Tiptoets AAN/UIT
2 - Schuifregelaar van het vermogensniveau
3 - Kookwekker instellen
4 - Kinderslot (Child Lock)
5 - Kookzone selecteren
6 - Boostfunctie

Opmerking: Na iedere aanraking van een tiptoets hoort u een geluidssignaal. Het is niet mogelijk om de geluidssignalen uit te schakelen.

Voorbereiding voor het koken

Na inschakeling klinkt er een enkel geluidssignaal, lichten alle indicatoren gedurende 1 seconde op en gaan vervolgens uit om aan te geven dat de kookplaat nu in de stand-bymodus staat.
1. Raak de tiptoets AAN/UIT aan. ⏻. Alle indicatoren tonen "–".
2. Plaats een geschikte pan op de geselecteerde kookzone. Zorg ervoor dat de panbodem en de kookzone schoon en droog zijn.
3. Als u de tiptoets voor keuze van de kookzone aanraakt, gaat het indicatielampje naast de tiptoets knipperen.
4. Selecteer een vermogensstand door de schuifregelaar van het vermogen te verplaatsen.

- Als u geen vermogensstand binnen 1 minuut instelt, schakelt de kookplaat automatisch uit. U moet dan opnieuw beginnen vanaf stap 1.
- Tijdens het koken kunt u de vermogensstand op elk moment aanpassen.

Na het koken

- Raak de tiptoets van de kookzone ◌ die u wilt uitschakelen.
- Schakel de kookzone uit door over de schuifregelaar van het vermogensniveau te schuiven. Controleer dat het display “0” toont.
- Schakel de hele kookplaat uit door de AAN/UIT-knop aan te raken. ⏻.

Kijk uit voor heet oppervlakken!

- “H” geeft aan de kookzone nog te heet is om aan te raken. Het gaat uit zodra het oppervlak naar een veilige temperatuur is afgekoeld. Deze functie kan ook worden gebruikt om energie te besparen. Als u meer potten wilt opwarmen, gebruik dan de kookplaat die nog heet is.

Boostfunctie

Deze functie wordt gebruik om tijdelijk het vermogen van een specifieke kookzone te verhogen. Het verwarmingsvermogen kan worden ingesteld in het bereik van 1 tot P, waarbij P het hoogst mogelijke verwarmingsvermogen is.

Opmerking: De Boostfunctie kan maximaal 5 minuten werken, daarna wordt het verwarmingsvermogen automatisch verlaagd naar stand 9.

Boostfunctie inschakelen

- Selecteer de zone met de Boostfunctie ◌.
- Raak de Boost-tiptoets aan, de vermogensindicator geeft nu “P” weer.

Boostfunctie uitschakelen

- Selecteer de zone met Boostfunctie ◌.
- Raak de Boost-tiptoets “P” aan of selecteer een vermogensstand om de Boostfunctie uit te schakelen en een ander gewenst vermogensstand in te stellen.

Tiptoetsen vergrendelen

• U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld dat kinderen per ongeluk de kookzones aanzetten).
• Wanneer de bedieningselementen vergrendeld zijn, werken er geen tiptoetsen behalve AAN/UIT.

Om tiptoetsen te vergrendelen
Raak de vergrendeltiptoets (kinderslot) 🔑 aan. Op het display van de kookwekker verschijnt “Lo”.

Om tiptoetsen te ontgrendelen
1. Controleer of de kookplaat ingeschakeld is.
2. Raak de vergrendeltiptoets O⊸ aan en houd je vinger er gedurende de 3 seconden op.
3. De kookplaat kan nu worden gebruikt.
Wanneer de kookplaat in de vergrendelmodus staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de tiptoets AAN/UIT. In een noodgeval kunt u de kookplaat altijd uitschakelen met de tiptoets AAN/UIT, maar voor de volgende handeling moet u eerst de kookplaat ontgrendelen.

Waarschuwing voor restwarmte

Als de kookplaat enige tijd in werking is geweest, blijft er restwarmte achter. De letter "H" waarschuwt u om de kookplaat niet aan te raken.

Automatisch uitschakelen van een kookzone

De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na een bepaalde tijd die afhankelijk is van het vermogen. Dit is een veiligheidsfunctie die u niet kunt uitschakelen.

Vermogen	Tijd tot automatische uitschakeling
1	8h
2	8h
3	8h
4	4 h
5	4 h
6	4 h
7	2 h
8	2 h
9	2 h

Kookwekker gebruiken

De kookwekker kan op 2 manieren worden gebruikt:
- Als timer om de tijd af te tellen. In dit geval schakelt de kookwekker geen kookzone uit nadat de ingestelde tijd is afgelopen.
- Als tijdschakelaar om een of meer kookzones na afloop van de ingestelde tijd uit te schakelen.

De kookwekker als afteltimer gebruiken

1. Controleer of de kookplaat ingeschakeld is. En dat de tiptoets voor keuze van de kookzone niet geactiveerd is (het indicatielampje van de zone "-" knippert niet).
Opmerking: De afteltimer kan worden ingesteld voor of na het instellen van het vermogen van een kookzone.

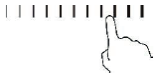
2. Raak de tiptoets van de kookwekker ⏲ aan. Op het display van de kookwekker verschijnt "00", en "0" knippert.
3. Stel de tijd in door de schuifregelaar te bedienen.

4. Raak de tiptoets van de kookwekker ⏲ opnieuw aan. "0" gaat knipperen.
5. Stel de tijd in door de schuifregelaar te bedienen.

6. Na het instellen van de tijd begint het aftellen onmiddellijk. Op het display wordt de overgebleven tijd weergegeven.
7. Na afloop van de ingestelde tijd zal het geluidssignaal gedurende 30 seconden klinken en zal er op het display "- -" verschijnen.

De kookwekker gebruiken om een of meer kookzones uit te schakelen

1. Raak de tiptoets van de kookzone waarvoor u de kookwekker wilt instellen.
2. Raak de tiptoets van de kookwekker aan, op het display verschijnt “00”, en “0” knippert.
3. Stel de tijd in door de schuifregelaar te bedienen.



4. Raak de tiptoets van de kookwekker opnieuw aan. “0” gaat knipperen.
5. Stel de tijd in door de schuifregelaar te bedienen. Nu is de kookwekker ingesteld op 25 minuten.
6. Na het instellen van de tijd begint het aftellen onmiddellijk. Op het display wordt de overgebleven tijd weergegeven.

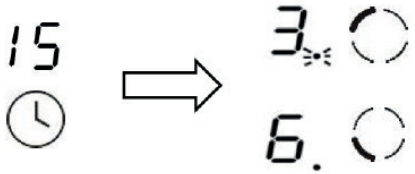
OPGELET: Er verschijnt een rode stip in de rechterbenedenhoek van de weergave van de vermogensstand om aan te geven dat de zone is geselecteerd.

7. Na afloop van de kooktijd wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.

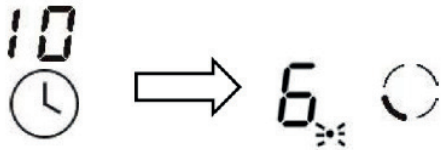
Opmerking: Andere kookzones blijven werken als ze eerder zijn ingeschakeld.

Als de kookwekker voor meer dan één kookzone is ingesteld

1. Als de kookwekker voor meerdere kookzones is ingesteld, worden de rode stippen van de betreffende kookzones weergegeven. Op het display van de kookwekker wordt de kortste ingestelde afteltijd weergegeven. De stip van de betreffende zone knippert.



2. Na afloop van de afteltijd wordt de betreffende kookzone uitgeschakeld. Vervolgens wordt de volgende kortste afteltijd weergegeven en de stip van de betreffende zone gaat knipperen.



Opmerking: Raak de tiptoets voor keuze van de kookzone aan om de betreffende afteltijd op het display van de kookwekker weer te geven.

De kookwekker uitschakelen

1. Raak de tiptoets van de kookzone waarvoor u de kookwekker wilt uitschakelen.
2. Raak de tiptoets van de kookwekker aan, de indicator gaat knipperen.
3. Verschuif de schuifregelaar “-” zodanig dat de kookwekker op “00” wordt ingesteld. De kookwekker is nu uitgeschakeld.

HANDELWIJZE BIJ STORINGEN

Bij het optreden van storingen handelt u als volgt:

- Schakel alle functies van het apparaat uit
- Onderbreek de stroomtoevoer
- Bied het apparaat aan voor reparatie
- Omdat u zelf kleine storingen kunt verhelpen volgens de onderstaande aanwijzingen, dient u het apparaat eerst te controleren aan de hand van de punten in de volgende tabel, voordat u contact opneemt met de klantenservice.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
1.Het apparaat werkt niet	- Stroomuitval	-Controleer de zekering en vervang deze als hij is doorgebrand
2.Het apparaat reageert niet op de ingevoerde waarden	- Het bedieningspaneel is niet ingeschakeld	- Inschakelen
	- De tiptoets is te kort aangeraakt (minder dan een seconde)	- Raak de tiptoets langer aan
	- Tegelijkertijd meerdere tiptoetsen aangeraakt	- Raak altijd maar één tiptoets tegelijk gaan (uitgezonderd het inschakelen van de kookzone)
3.Het apparaat reageert niet en laat een kort geluidssignaal horen	- Onjuiste bediening (de verkeerde tiptoetsen aangeraakt of te snel aangeraakt)	- Schakel de kookplaat opnieuw in
	- De tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- De tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
4.Het hele apparaat schakelt uit	- Na inschakeling is er binnen 10 seconden geen enkele waarde ingevoerd	- Schakel het bedieningspaneel opnieuw in en voer de gegevens onmiddellijk in
	- De tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- De tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
5.Een kookzone schakelt uit en op de display verschijnt de letter „H”	- Beperking van de werkingsduur	- Schakel de kookzone opnieuw in
	- De tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- De tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
	- Oververhitting van de elektronische onderdelen	
6. Restwarmteweergave licht niet op, terwijl de kookzones nog heet zijn.	- Onderbreking van de stroomtoevoer, verbinding van het apparaat met het lichtnet onderbroken	- Restwarmteindicator gaat pas weer werken nadat het bedieningspaneel opnieuw is in- en uitgeschakeld.
7. Keramische plaat is gebarsten.	Gevaar! Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice.	
8.Als het gebrek of de storing niet nog steeds niet is opgeheven.	Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering!). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice. Belangrijk! U bent verantwoordelijk voor de goede staat van het apparaat en het juiste gebruik ervan in de huishouding. Als u op basis van onjuist gebruik van het apparaat contact opneemt met de klantenservice, dan zijn ook binnen de garantieperiode de kosten van zo´n bezoek voor u. Voor schade die is ontstaan door het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing, kunnen wij helaas niet aansprakelijk gesteld worden.	
9. De inductiekookplaat maakt een schurend geluid.	Dat is een normaal verschijnsel. De koelventilator van de elektronische onderdelen werkt.	
10. De inductiekookplaat maakt een fluitend geluid.	Dat is een normaal verschijnsel. Conform de werkfrequentie van de spoelen tijdens het gebruiken van een aantal kookzones, maakt de kookplaat bij maximaal vermogen en een licht fluitend geluid.	
11. De plaat werkt niet, u kunt de kookzones niet inschakelen en ze functioneren niet.	- Elektronische storing	- Reset de kookplaat, koppel de kookplaat enkele minuten los van de stroomvoorziening (verwijder de zekering van de installatie).

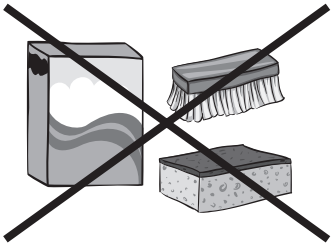
FOUTCODES

Tijdens het gebruik van het apparaat kan een foutcode op de display verschijnen. De verschillende foutcodes staan beschreven in onderstaande tabel:

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
E4/E5	Beschadigde temperatuurvoeler	Neem contact op met de Klantenservice
E7/E8	Beschadigde temperatuurvoeler van de IGBT-transistor	Neem contact op met de Klantenservice
E2/E3	Onjuiste voedingsspanning	Controleer of de voedingsspanning correct is.
E6/E9	Oververhitting van de kookplaat	Schakel de kookplaat opnieuw in zodra hij volledig is afgekoeld

REINIGING EN ONDERHOUD

Het regelmatig reinigen en onderhouden van de kookplaat heeft grote invloed op de levensduur en storingsvrije werking van het apparaat.



Neem bij het reinigen van de keramische glasplaat dezelfde regels in acht als bij het reinigen van glasoppervlakten. Gebruik nooit schurende of agressieve schoonmaakmiddelen, schuurpoeders of schuursponsjes met een ruw oppervlak. Gebruik ook geen stoomcleaners.

Schoonmaken na ieder gebruik

Lichte, niet ingebrande verontreinigingen met een vochtig doekje zonder reinigingsmiddel verwijderen. Het gebruik van een afwasmiddel kan een blauwe verkleuring veroorzaken. Deze hardnekkige vlekken kunnen vaak niet bij de eerste reiniging verwijderd worden, zelfs niet als u speciale reinigingsmiddelen gebruikt.

Verwijder vastgebrande kookresten met een scherpe schraper en wis de oppervlakte met een vochtig doekje af.

Vlekken verwijderen

Lichte, parelmoerkleurige vlekken (aluminiumresten) kunt u verwijderen van de afgekoelde kookplaat met behulp van een speciaal reinigingsmiddel. Kalkresten (van overgekookt water) verwijdert u met azijn of speciale reinigingsmiddelen.
Schakel de kookzone niet uit als u suiker, suikerhoudende gerechten, plastic of aluminiumfolie wilt verwijderen! Verwijder kookresten (als ze nog heet zijn) meteen van de hete kookzone met een scherpe schraper. U kunt de kookzone uitschakelen zodra u de verontreiniging heeft verwijderd. Na afkoeling kunt u met behulp van speciale reinigingsmiddelen de kookplaat verder schoonmaken.

De speciale reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in supermarkten, speciale winkels met elektronische apparatuur, drogisterijen, levensmiddelenzaken en keukenspeciaalzaken. Scherpe schrapers zijn verkrijgbaar in winkels met bouwmaterialen, bouwgereedschappen en schildersbenodigdheden.

Reinigingsmiddelen nooit toepassen op een hete kookplaat. U kunt het beste het aangebrachte reinigingsmiddel laten drogen en vervolgens met een natte doek afwissen. Voordat u de glaskeramische kookplaat opnieuw verhit, moet u de resten van het reinigingsmiddel met een vochtige doek afvegen, omdat deze anders een bijtende werking kunnen hebben.

Wij zijn niet aansprakelijk in het kader van de garantie, manier u de keramische glasplaat niet op de goede manier hebt behandeld.

Periodieke onderhoudsbeurten

Naast de normale schoonmaakwerkzaamheden moet u:

- regelmatig de besturings- en werkonderdelen van de kookplaat controleren. na afloop van de garantieperiode minimaal één keer per twee jaar het apparaat na laten kijken door een servicedienst,
- de geconstateerde storingen verhelpen,
- periodiek de onderdelen van de kookplaat een onderhoudsbeurt geven.

Attentie!
Als om de een of andere reden de besturing niet werkt, terwijl het apparaat is ingeschakeld, schakel dan de hoofdschakelaar uit of schroef de zekering los en neem vervolgens contact op met de klantenservice.

Attentie!
Mochten er barsten of breuken in uw keramische glasplaat verschijnen, schakel dan onmiddellijk de kookplaat uit en verbreek de aansluiting met het lichtnet. Draai hiertoe de zekering los of haal de stekker uit het stopcontact. Neem vervolgens contact op met de klantenservice.

Attentie!
Reparaties en afstelhandelingen moeten worden uitgevoerd door een bevoegde servicedienst of installateur.

GARANTIE, SERVICE

Garantie

De garantieverplichtingen blijken uit het garantiebewijs. De producent is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik van het product.

Service

- De producent van het apparaat raadt aan om alle reparaties en afstelwerkzaamheden uit te laten voeren door de fabrieksservice of de geautoriseerde service van de producent. Om veiligheidsredenen mag u het apparaat niet zelf repareren.
- Reparaties die zijn uitgevoerd door personen die niet over de vereiste kwalificaties beschikken, kunnen een ernstig gevaar opleveren voor de gebruiker van het apparaat.
- De minimale garantieperiode voor het apparaat die door de fabrikant, importeur of gevolmachtigde wordt aangeboden, staat vermeld op het garantiebewijs.
- Het apparaat verliest zijn garantie als gevolg van eigenhandige aanpassingen, wijzigingen, schending van de verzegeling of andere beveiligingen van het apparaat of onderdelen daarvan, en andere eigenhandige interventie in de apparatuur die niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing.

Reparatiemelding en assistentie bij storingen

Als het apparaat gerepareerd moet worden, moet u contact opnemen met de klantenservice. De adresgegevens en het telefoonnummer van de klantenservice vindt op het garantiebewijs. Als u contact opneemt, zorg er dan voor dat u het serienummer van het apparaat bij de hand heeft, dit staat op het typeplaatje. Voor uw gemak kunt u het hieronder noteren:

Verklaring van de producent

Hierbij verklaart de producent, dat het product aan de eisen van de onderstaande Europese richtlijnen voldoet:

- **Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC**
- **Richtlijn elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC**
- **Richtlijn 2009/125/EC**
- **Richtlijn RoHS 2011/65/EC**

en over de certificering CE en de conformiteitsverklaring voor organen die toezicht op de markt houden beschikt.

Vážený kliente,

počínaje dnešním dnem jsou každodenní povinnosti jednodušší než kdykoli jindy. Zařízení je spojením výjimečně snadné obsluhy a vynikající efektivity. Po přečtení návodu nebudete mít problém s obsluhou.

Zařízení, které opustilo továrnu, bylo důkladně zkontrolováno před zabalením z hlediska bezpečnosti a funkčnosti na kontrolních stanovištích.

Před uvedením zařízení do provozu si pozorně přečtěte návod k obsluze. Dodržováním pokynů uvedených v návodu předejdete nesprávnému používání. Návod si ponechejte a uschovejte tak, abyste jej měli vždy při ruce.

Dodržujte přesně návod k obsluze, abyste zabránili nešťastným událostem.

S úctou

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ

- Pozor. Spotřebič a jeho dostupné části jsou v průběhu používání horké. Možnosti dotknutí výhřevných elementů musí být věnována mimořádná pozornost Děti mladší než 8 let se nemohou pohybovat v blízkosti spotřebiče bez stálého dozoru.
- Tento spotřebič může být používaný dětmi staršími než 8 roků a osobami s fyzickým, mentálním anebo psychickým omezením anebo bez praktických zkušeností a vědomostí, pokud to bude probíhat pod dozorem anebo v souladu s návodem k používání odevzdaným osobami zodpovědnými za jejich bezpečnost. Věnujte ctnostmi, pozornost dětem, aby si se spotřebičem nehrály. Uklízení a obslužné činnosti nemohou být prováděná dětmi bez dozoru.
- Pozor. Příprava pokrmů na varné desce s použitím tuků bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár.
- NIKDY nezkoušejte hasit oheň vodou, ale spotřebič vypněte a přikryjte plamen např. pokrývkou anebo nehořlavou dekou.
- Pozor. Nebezpečí požáru: nehromaďte věci na ploše k vaření.
- Pozor. Jestliže je povrch prasknutí, vypněte proud, aby nevznikla možnost úrazu elektrickým proudem.
- Pozor. Nedoporučuje se kladení kovových předmětů, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky na povrch varné desky, protože se mohou stát horké.
- Po požití vypněte varnou desku regulátorem a nespoléhejte se na ukázání detektoru nádobí.
- Zařízení neovládejte vnějšími hodinami anebo

nezávislým systémem dálkového ovládání.

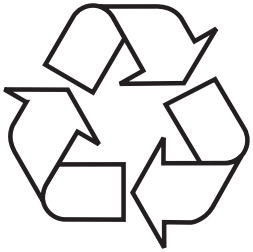
- K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

- Před prvním použitím indukční varné desky je potřebné přečíst návod k používání. Tímto způsobem si zajistíme bezpečnost a vyhneme se poškození varné desky.
- Jestliže indukční varná deska je používaná v bezprostřední blízkosti radia, televizoru anebo jiného emitujícího zařízení, zkontrolujte, zda je zajištěná správná činnost panelu ovládajícího varnou desku.
- Varnou desku musí zapojit oprávněný instalatér-elektrikář.
- Není dovoleno instalovat varné desky poblíž chladících zařízení.
- Nábytek, ve kterém je umístěna varná deska, musí být odolný vůči teplotě cca 100°C. Týká se to překližek, hran, umělohmotných povrchů, lepidel, jak rovněž laků.
- Varnou desku používejte pouze po jejím vestavění. Tímto způsobem se zabezpečujeme před dotknutím částí, které jsou pod napětím.
- Opravy elektrických spotřebičů mohou provádět pouze specialisté. Neodborně provedené opravy mohou způsobit vážné nebezpečí pro uživatele.
- Spotřebič zbude odpojený od elektrické sítě pouze tehdy, pokud bude vypnutá pojistka anebo zástrčka bude vytáhnutá ze zásuvky.
- Zástrčka napájecího vodiče po instalování varné desky musí být dostupná.
- Věnujte ctnostmi, pozornost dětem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Osoby s implantovanými zařízeními podporujícími životní funkce (např. kardiostimulátor, inzulinová pumpa anebo náslechový přístroj) se musí přesvědčit, práce těchto zařízení nebude indukční varnou deskou narušena (oblast frekvence činnosti indukční varné desky obnáší 20-50 kHz).
- V případě zániku napětí v síti je zrušeno jakékoliv nastavení. Po opětovném objevení se napětí v síti je doporučovaná opatrnost. Pokud jsou varná pole horká, bude promítaný ukazatel zbytkového tepla „H”, jak rovněž jako při prvním zapnutí klíč blokády.
- Vestavěný do elektronické soustavy ukazatel zbytkového tepla ukazuje, zda je varná deska zapnutá, případně, zda je ještě horká.
- Jestliže se zásuvka nachází poblíž varného pole, dávejte pozor, aby se kabel spotřebiče nedotýkal zahřátých míst.
- Při používáni olejů a tuků nenechávejte varné desky bez dozoru, protože existuje požární ohrožení.
- Nepoužívejte nádob z umělých hmot a hliníkové folie. Roztavují se ve vysokých teplotách a mohou poškodit keramické varné pole.
- Cukr, kyselina citronová, sůl apod. v stálém i kapalném stavu, jak rovněž umělá hmota se nemůže ocitnout na horkém varném poli.
- Jestliže se v důsledku nepozornosti cukr anebo umělá hmota dostane na horké varné pole, v žádném případě není dovoleno vypnout varnou desku, ale seškrabte cukr a umělou hmotu ostrým škrabákem. Chraňte ruce před popařením a poraněním.
- Při používání indukční varné desky používejte pouze hrnce a kastroly s plochým dnem, bez hran a výronků, protože v opačném případě může vzniknout poškrábání tabule.
- Hřejný povrch indukční varné desky je odolný vůči tepelnému šoku. Není citlivá ani na chladno ani na horko.
- Vyhýbejte se úpadku předmětů na tabuli varné desky. Bodové údery např. úpadek lahvičky s kořením, může způsobit prasknutí a úlomky keramické tabule.
- Pokud dojde k poškození, kypící jídlo může vniknout do částí indukční varné desky, které jsou pod napětím.
- Jestliže je povrch prasknutí, vypněte proud, aby nevznikla možnost úrazu elektrickým proudem.
- Není dovolené používat povrchu varné desky jako krájecí desky anebo pra-

covního stolu.

- Nedoporučuje se kladení kovových předmětů, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky na povrch varné desky, protože se mohou stát horké.
- Není možné vestavět varnou desku nad pečicí troubou, nad myčkou nádobí, chladničkou a mrazničkou anebo pračkou.
- Jestliže byla varná deska vestavěná do stolní desky, kovové předměty, které se nacházejí ve skřínce, mohou být zahřáté vzduchem vyplývajícím z ventilačního systému varné desky na vysokou teplotu. Z tohoto důvodu se doporučuje použití bezprostředního krytu (viz výkr. 2).
- Dodržujte pokyny týkající se ošetřování a čištění keramické tabule. V případě nesprávného jednání s ní neodpovídáme z titulu záruky.
- Na zapnutou varnou desku nikdy nestavte prázdné varné nádoby, mohlo by vést k poškození jak hrnce tak i varné zóny.

VYBALENÍ



Spotřebič byl na čas transportu zabezpečený před poškozením. Po vybalení spotřebiče Vás prosíme o odstranění elementů obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí. Všechny materiály použité do balení jsou v 100% pro životní prostředí neškodné, a jsou vhodné k zpětnému získání a označeno je příslušným symbolem.
Pozor! Materiály použité pro balení (polyetylenové sáčky, pěnový polystyren apod.) v průběhu vybalování nenechávejte v blízkosti dětí.

ODSTRAŇOVÁNÍ OPOTŘEBOVANÝCH SPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič je označený v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/UE a polským zákonem o opotřebovaném elektrickém a elektronickém zařízení symbolem přeškrtnutého kontejneru na odpady.
Takové označení informuje, že toto zařízení, po období jeho používání nemůže být umístěné spolu s jinými odpadky, pocházejícími z domácího hospodářství. Uživatel je povinný odevzdat ho osobám zabývajícími se sběrem opotřebovaného elektrického a elektronického zařízení. Provádějící sběr, v tom místní sběrná střediska, obchody a obecní úřady, tvoří systém umožňující odevzdávání těchto spotřebičů. Odpovídající zacházení s opotřebovanými elektrickými a elektronickými spotřebiči přispívá k vyhnutí se pro lidské zdraví a přírodního prostředí škodlivým konsekvencím, vyplývajícím z přítomnosti nebezpečných složek a nesprávného skladování a přetváření těchto spotřebičů.

JAK ŠETŘIT ENERGIÍ

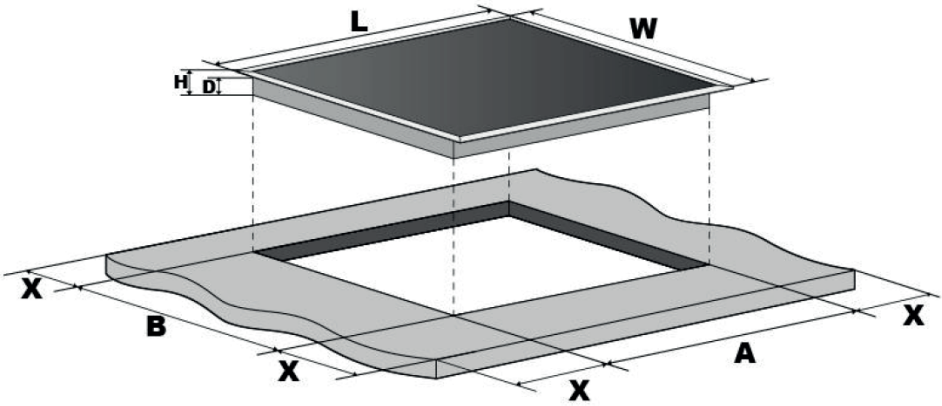
Kdo používá energii odpovědným způsobem, chrání nejenom domácí rozpočet, ale vědomě a činně působí ve prospěch životního prostředí. Proto pomožme, šetřeme elektrickou energii! A provádí se to následujícím způsobem:

- Používání odpovídajících nádob na vaření.
- Hrnce s plochým a hrubým dnem umožňují ušetřit až 1/3 elektrické energie. Pamatujte o používání poklice, v opačném případě spotřeba elektrické energie vzrůstá čtyřnásobně!
- Dbalost o čistotu varných polí a dna hrnců.
- Nečistoty překážejí v odevzdávání tepla – silně připálené zašpinění se často dá odstranit pouze přípravky, které silně zatěžují přírodní prostředí.
- Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do hrnců”.
- Nevstavením varné desky do bezprostřední blízkosti chladniček/mrazniček.
- Spotřeba jejich elektrické energie zbytečně vzrůstá.

INSTALACE

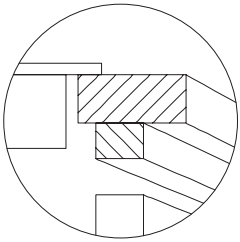
Příprava desky nábytku do vestavění varné desky

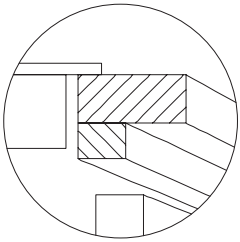
Stolní deska musí být plochá a správně nivelovaná. Je nutné utěsnit a zajistit stolní desku od strany stěny před zalitím a vlhkem.
Vestavný nábytek musí mít překližku a lepidla k jeho přilepení odolné vůči teplotě 100°C. Nesplnění této podmínky může způsobit deformaci povrchu anebo odlepení překližky.
Hrany otvoru musí být zabezpečené odolným materiálem vůči pohlcování vlhkosti.
Pod destkou nechte volný prostor, aby byla zajištěna správná cirkulace vzduchu a aby se předešlo přehřátí povrchu desky. Velikost mezery je uvedená v další části návodu.
Otvor v pracovní desce by měl být vyroben podle rozměrů uvedených na obrázku níže (jednotka [mm]):

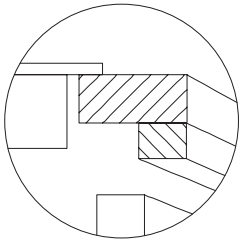


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	270	490	50 min

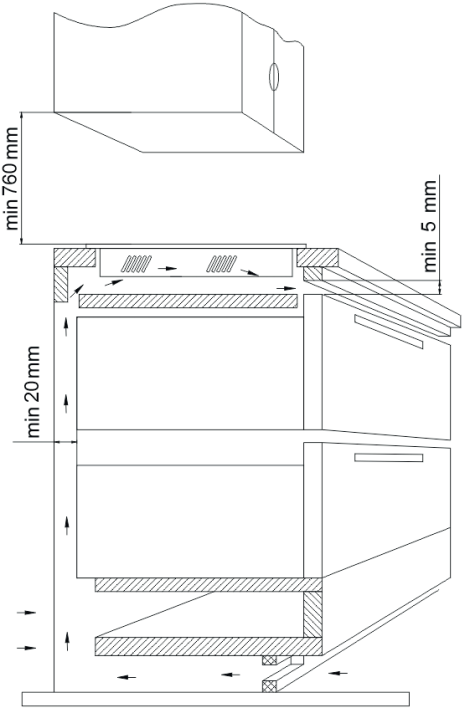
* Minimální vzdálenost digestoře od pracovní desky, v případě přímého digestoře, by měla být 650mm, zatímco v případě kolmých digestoří 450mm



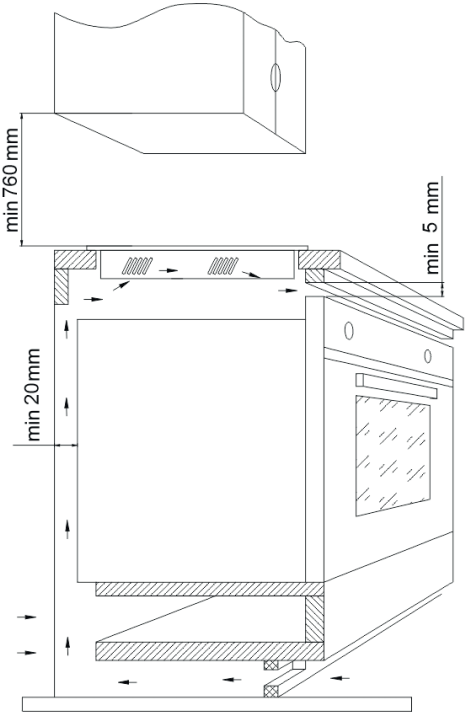




Vestavba desky nad skříňkami



Vestavba desky nad troubou



Je zakázané připevnění varné desky nad pečicí troubou bez ventilace.

Instalování desky v montážním otvoru

Proveďte spojení desky elektrickým vodičem podle připojeného schématu spojení
Očistěte desku z prachu, vložte desku do otvoru a silně přitlačte k desce

Pokyny pro instalatéra

Varná deska je vybavená přípojnou lištou umožňující volbu odpovídajících spojů pro konkrétní druh napájení elektrickou energií.
Přípojná lišta umožňuje následující spojení:

- Jednofázové 230V ~
- Dvoufázové 400V 2N ~

Připojení varné desky k příslušnému napájení je možné provedením přemostění svorek na přípojné liště v souladu s umístěným schématem spojů. Schémat spojů je rovněž umístěný na spodní části dolního krytu. Přístup do přípojné lišty je možný po otevření svorkovnicové skřínky. Pamatujte o správném výběru připojovacího vodiče, berouce v úvahu druh připojení a jmenovitý výkon varné desky.

Upozornění! Pamatujte o nutnosti připojení ochranného obvodu ke svorce přípojné lišty, označené znakem. Elektrická instalace napájející varnou desku musí být zabezpečená příslušně zvoleným zabezpečením a jako dodatečné zabezpečení napájecí linie může být vybavená odpovídajícím vypínačem, který umožňuje vypnutí proudu v havarijní situaci.

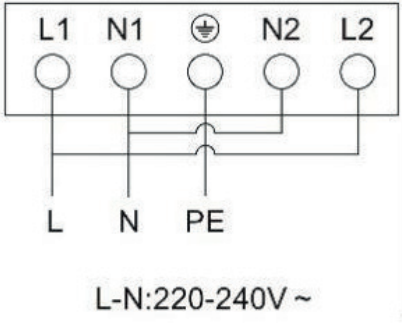
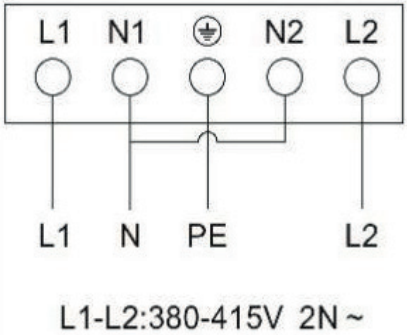
Před provedením připojení varné desky k elektrické instalaci, je nutné se seznámit s informacemi nacházejícími se na popisném štítku a schématu připojení. Jiný způsob připojení varné desky než je ukázaný v schématu může způsobit její poškození.

Upozornění! Připojení k instalaci může provést pouze kvalifikovaný instalatér mající příslušná oprávnění. Zakazuje se samovolné provádění předělávek anebo změn v elektrické instalaci.

Upozornění! Instalatér je povinen vydat uživateli „osvědčení o připojení výrobku k elektrické instalaci” (nachází se v záručním listu). Po ukončené instalaci je instalatér také povinen umístit informaci o způsobu provedeného připojení:

- jednofázového, dvojfázového anebo trojfázového,
- průřezu připojovacího vodiče,
- druhu použitého zabezpečení (druh pojistky).

Schéma přípustných zapojení

Upozornění! V případě každého spoje, ochranný vodič musí být spojený se svorkou ⏚.				Typ / průřez vodiče	Ochranná pojistka
1	Pro síť 230V připojení jednofázové s neutrálním vodičem, svorky L1 a L2 spojené můstkem, neutrální vodič do N, ochranný vodič do ⏚	1N~		HO5VV-FG 3x4 mm²	min. 30A
2	Pro síť 230/400V dvoufázové připojení s neutrálním vodičem, neutrální vodič do N, ochranný vodič do ⏚	2N~		HO5VV-FG 4x2,5mm²	min. 16A

ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

Zásada fungování indukční desky

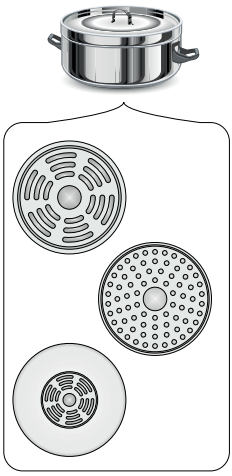
Pod sklem indukční varné desky jsou indukční cívky, které vytvářejí magnetické pole. Hrnec umístěný na magnetickém poli se ohřívá vlivem právě tohoto pole. Pamatujte, že je důležité používat hrnce s vhodným dnem.

Varná zóna pracuje cyklicky, to je běžný jev. Frekvence závisí na nastaveném výkonu zóny.

V závislosti na použitých hrncích a nastavené síle během vaření, zařízení vydává specifické svištění, je to normální jev a není důvodem k reklamaci.

Charakteristika nádobí

- Chcete-li zkontrolovat, zda je hrnec vhodný pro indukční varnou desku zkontrolujte, zda dno hrnce přitahuje magnet. Čím je větší síla přitahování, tím je hrnec lepší.
- Vždy používejte kvalitní hrnce, ideálně s plochým dnem. Používání hrnců tohoto druhu zabraňuje tvorbě bodů s příliš vysokou teplotou, což může vést k přilepení potravin k hrnci. Hrnce a pánve se zesílenými kovovými stěnami zajišťují výborný rozklad tepla. Vypuklé dno hrnce anebo hluboko vyryté logo výrobce mají negativní vliv na kontrolování teploty indukčním modulem a mohou způsobit přehřátí nádob.
- Nepoužívejte poškozené hrnce, např. s deformovaným dnem kvůli působení nadměrné teploty.



- Používajíce velké nádoby s ferromagnetickým dnem, jehož průměr je menší od celkového průměru nádoby, ohřívá se pouze ferromagnetická část nádoby. Způsobuje to situaci, ve které není možné rovnoměrné rozvádění tepla v nádobě. Ferromagnetická zóna v dnu nádoby je zmenšená z důvodu umístěných v něm hliníkových elementů, proto také dodávané množství tepla může být menší. Mohou se vyskytnout problémy se zaznamenáním nádoby anebo nádoba nebude vůbec zaznamenaná. Průměr ferromagnetické části nádoby musí být přizpůsobený k velikosti varné zóny, s cílem získání optimálních výsledků vaření. V případě, kdy nádoba nebyla zaznamenána ve varné zóně, doporučuje se její vyzkoušení ve varné zóně s příslušně menším průměrem.

Odpovídající kvalita hrnců je základní podmínkou pro získání vysoké efektivnosti práce varné desky.

Nedoporučuje se použití externích indukčních adaptérů.

- K indukčnímu vaření používejte pouze ferromagnetické nádoby, z materiálů jako:

  - Smaltovaná ocel
  - Litina
  - Nádobí z nerezové oceli pro indukční vaření.

- Povrch na hrnci během vaření předchází úniku tepla a tímto způsobem se zkracuje doba nahřívání a snižuje se spotřeba elektrické energie.
- Dávejte pozor na to, aby dno hrnce bylo suché. Během plnění nádoby nebo při použití nádoby vyjmuté z chladničky zkontrolujte, zda je spodní plocha zcela suchá. Umožní to vyhnout se zašpinění povrchu varné desky.

Označení na kuchyňských nádobách		Zkontrolujte, zda se na etiketě nachází znak informující, že hrnek je vhodný pro indukční varné desky
Nerezavějící ocel	Nereaguje na přítomnost hrnce S výjimkou hrnců z ferromagnetické oceli	
Hliník	Nereaguje na přítomnost hrnce	
Litina	Vysoká účinnost **Pozor:** hrnce mohou porýsovat varnou desku	
Emailová ocel	Vysoká účinnost Doporučuje se nádoby s plochým, hrubým a hladkým dnem	
Sklo	Nereaguje na přítomnost hrnce	
Porcelán	Nereaguje na přítomnost hrnce	
Nádoby měděným dnem	Nereaguje na přítomnost hrnce	

Ukazatel zbytkového tepla „H"

Po ukončení vaření zůstává sklo indukční desky v oblasti dané varné zóny nadále horké, nazývá se to zbytkové teplo.

Pokud je sklo horké, zobrazí se na indikátoru této zóny symbol „H".

Po dobu fungování ukazatele zbytkového tepla se nedotýkejte varné zóny vzhledem k možnosti popálení ani na ni nestavějte předměty citlivé na teplo!

Při výpadku elektrického proudu se ukazatel zbytkového tepla „H" již nezobrazuje. I přesto mohou být varné zóny ještě horké!

Před prvním zapnutím varné desky

- Očistěte důkladně indukční desku. Deska má skleněnou plochu, proto s ní zacházejte s náležitou opatrností.
- Po prvním zapnutí zařízení se může uvolňovat zápach. V takovém případě zapněte ventilaci nebo otevřete okno v místnosti. Uvolňování zápachu je přechodné.

Nenalezený hrnec na zapnutém varném poli

Pokud na aktivním indukčním poli nebyl umístěn hrnec nebo hrnec je nesprávný, na displeji se objeví příslušný symbol. Pole se po 1 minutě vypne, pokud na něm nebudete umístěn správný hrnec (deska bude v režimu StandBy další minutu, po této době se zcela vypne, pokud žádné jiné pole není v průběhu provádění určitých funkcí).

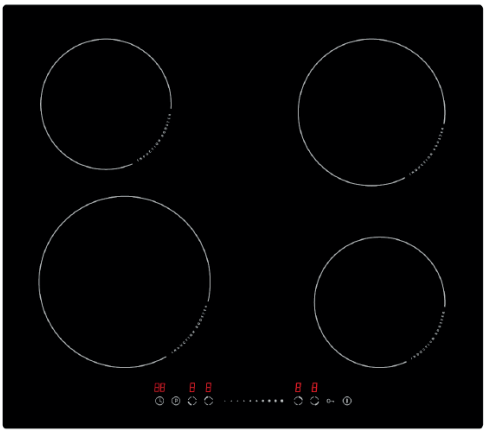
Rozměry nádob

Abyste dosáhli nejlepšího efektu vaření, použijte nádoby o velikosti dna (feromagnetické části) odpovídající velikosti varné zóny.
Používání nádob s průměrem dna menším než varné pole snižuje výkonnost varného pole a prodlužuje dobu vaření.
Varná pole mají spodní hranici, kterou jsou schopné odhalit nádobu, která závisí na průměru ferromagnetické části dna nádoby a materiálu, ze kterého je nádoba vyrobena.

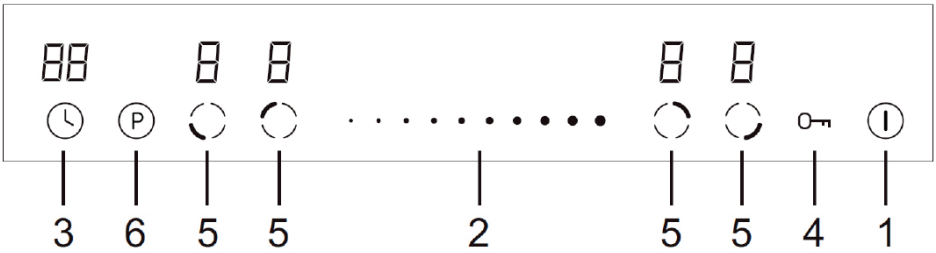
Průměr varného pole	Průměr hrnce [mm]
160	120
180	140
210	180

OBSLUHA

Součásti zařízení



Ovládací panel



1 - Senzor zapnutí/vypnutí
2 - Volba úrovně výkonu
3 - Nastavení časovače
4 - Dětská pojistka (Child Lock)
5 - Výběr varné zóny
6 - Zesílení - Boost

Upozornění: Po každém dotknutí senzoru zazní zvukový signál. Neexistuje možnost vypnout zvukové signály.

Příprava na vaření

Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a všechny indikátory se na 1 sekundu rozsvítí a následně zhasnou, což znamená, že varná deska přešla do pohotovostního režimu.
1. Dotkněte se senzoru ZAP./VYP. ⏻. Všechny indikátory zobrazují „–".
2. Umístěte vhodný hrnec na vybranou varnou zónu. Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
3. Dotykem senzoru výběru varné plochy začne blikat indikátor vedle senzoru.
4. Zvolte nastavení topného výkonu dotykem na senzor výkonu.

- Pokud do 1 minuty nezvolíte výkon ohřevu, indukční varná deska se automaticky vypne. V takovém případě začněte znovu od kroku 1.
- Výkon ohřevu můžete kdykoli během vaření změnit.

Po dokončení vaření

- Dotkněte se senzoru výběru varné zóny ◌, kterou chcete vypnout.
- Vypněte varnou zónu posunutím posuvníku úrovně výkonu. Ujistěte se, že je na displeji zobrazena „0".
- Vypněte celou varnou desku dotykem tlačítka ZAP./VYP. ⏻.

Pozor na horké povrchy!

- Zobrazí se H, což znamená, že je varná zóna příliš horká na dotyk. Zhasne, jakmile se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Tuto funkci můžete použít rovněž pro úsporu energie. Pokud chcete ohřívat další hrnce, použijte varnou zónu, která je ještě horká.

Funkce Boost

Při aktivaci tato funkce dočasně zvýší výkon konkrétní varné zóny. Varný výkon lze nastavit v rozsahu od 1 do P, kde P je nejvyšší možný varný výkon.

Upozornění: Funkce Boost může fungovat maximálně 5 minut, poté se výkon ohřevu automaticky sníží na stupeň 9.

Spuštění funkce Boost

- Vyberte pole s funkcí Boost ◌
- Jakmile se dotknete senzoru Boost, indikátor výkonu zobrazí „P".

Zrušení funkce Boost

- Vyberte pole s funkcí Boost. ◌
- Dotkněte se senzoru Boost „P" nebo vyberte úroveň výkonu, abyste zrušili funkci Boost a vyberte jiný, požadovaný výkon.

Blokování ovládacích senzorů

• Ovládací prvky můžete zablokovat, abyste zabránili neúmyslnému použití (například nechtěnému zapnutí varné zóny dětmi).
• Když jsou ovládací prvky zablokovány, nefungují žádné senzory kromě ZAP./VYP.

Blokáda ovládacích prvků

Dotkněte se senzoru blokády 🔑. Indikátor časovače zobrazí „Lo".

Odblokování ovládacích prvků

1. Ujistěte se, že je varná zóna zapnutá.
2. Dotkněte se a podržte tlačítko blokády 🔑 po dobu 3 sekund.
3. Nyní můžete varnou desku začít používat.

Pokud je varná deska v režimu blokády, všechny ovládací prvky kromě senzoru ZAP./VYP. jsou deaktivovány. V nouzové situaci můžete varnou desku vždy vypnout pomocí tlačítka ZAP./VYP., ale pro další operaci musíte varnou desku nejprve odblokovat.

Upozornění na zbytkové teplo

Když je varná deska nějakou dobu v provozu, zůstává zbytkové teplo. Objevující se písmeno „H” varuje, abyste se drželi dál.

Automatické vypnutí varné zóny

Varná zóna se vypne automaticky po uplynutí stanovené doby, která záleží na varném výkonu. Je to bezpečnostní funkce, která se nedá vypnout.

Výkon	Čas automatického vypnutí
1	8 h
2	8 h
3	8 h
4	4 h
5	4 h
6	4 h
7	2 h
8	2 h
9	2 h

Používání časovače

Časovač můžete používat dvěma způsoby:

- Lze jej použít k odpočítávání času. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádnou varnou zónu.
- Lze jej použít jako časovač pro vypnutí jedné nebo více varných zón po uplynutí nastaveného času.

Použití časovače k odpočítávání času

1. Ujistěte se, že je varná zóna zapnutá. Senzor výběru varné zóny není aktivní (indikátor zóny „-” nebliká).
Upozornění: Časovač odpočítávání lze nastavit před nebo po dokončení nastavení výkonu varné zóny.

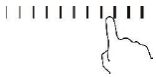
2. Dotkněte se senzoru časovače ⏲. Na displeji časovače se objeví „00”, a „0” bude blikat.
3. Nastavte čas dotykem posuvníku.

4. Znovu se dotkněte senzoru časovače ⏲. Začne blikat „0”.
5. Nastavte čas dotykem posuvníku.

6. Jakmile je čas nastaven, odpočítávání začne okamžitě. Na displeji se zobrazí zbývající čas.
7. Po uplynutí nastaveného času zazní na 30 sekund akustický signál a na indikátoru časovače se zobrazí „- -”.

Použití časovače k vypnutí jedné nebo více varných zón

1. Dotkněte se senzoru výběru varné zóny ◌ pro kterou chcete časovač nastavit.
2. Dotkněte se senzoru časovače ⏲, na displeji časovače se objeví „00“. 0 bliká
3. Nastavte čas dotykem posuvníku.



4. Znovu se dotkněte senzoru časovače ⏲. Začne blikat „0”.
5. Nastavte čas dotykem posuvníku. Nyní je časovač nastaven na 25 minut.
6. Jakmile je čas nastaven, odpočítávání začne okamžitě. Na displeji se zobrazí zbývající čas.

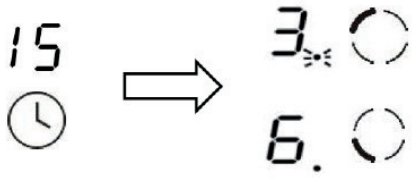
UPOZORNĚNÍ: V pravém dolním rohu displeje úrovně výkonu se objeví červená tečka, která ukazuje,

že pole bylo vybráno.
7. Po uplynutí doby vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne.

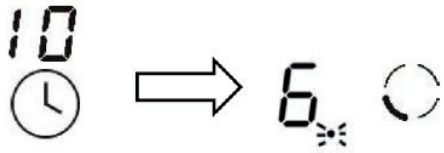
Upozornění: Ostatní varné zóny budou nadále fungovat, pokud byly dříve aktivovány.

Pokud je časovač nastaven pro více než jedno pole

1. Pokud je časovač nastaven pro několik varných zón, zobrazí se červené tečky odpovídajících varných zón. Displej časovače zobrazuje nejkratší nastavený čas časovače. Tečka odpovídajícího pole bliká.



2. Po uplynutí doby odpočítávání bude příslušné pole deaktivováno. Následně se zobrazí nový nejkratší časovač a tečka odpovídajícího pole bude blikat.



Upozornění: Dotkněte se senzoru výběru varné zóny, na displeji časovače se zobrazí příslušný čas časovače.

Zrušení časovače

1. Dotkněte se senzoru výběru varné zóny, pro kterou má být časovač zrušen.
2. Dotkněte se tlačítka časovače - indikátor bude blikat.
3. Posuňte posuvník „-” pro nastavení časovače na „00”. Tím zrušíte časovač.

ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH

V každé havarijní situaci proveďte následující:

- Vypněte pracovní soustavy varné desky
- Odpojte elektrické napájení
- Přihlaste opravu
- Některé drobné poruchy si může uživatel odstranit sám, pokud se bude řídit pokyny uvedenými v níže umístěné tabulce; předtím než se obrátíte na oddělení obsluhy zákazníka anebo servisu zkontrolujte postupně body v tabulce.

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
1.Spotřebič nefunguje	- Výluka dodávky elektrického proudu	- Zkontrolujte pojistku domácí instalace, spálenou vyměňte
2.Spotřebič nereaguje na zaváděné hodnoty	- Dotykový panel nebyl zapnutý	- Zapněte
	- Příliš krátce bylo stlačováno tlačítko (méně než 1 sekundu)	- O něco déle stlačujte tlačítka
	- Současně bylo stlačeno více tlačítek	- Vždy stlačujte pouze jedno tlačítko (s výjimkou kdy vypínáme varnou zónu)
3.Spotřebič nereaguje a vydává dlouhý zvukový signál	- Nesprávná odsluha (bylo stlačeno nevhodné čidlo anebo příliš rychle)	- Opětovně uveďte do provozu varnou desku
	- Čidlo (a) zakryté(á) anebo zašpiněné(á)	- Odkryjte anebo očistěte čidla
4.Celý spotřebič se vypíná	- Po zapnutí nebyly zavedené žádné hodnoty v čase delším než 10 s	- Opětovně zapněte dotykový panel a okamžitě zaveďte údaje
	- Čidlo (a) zakryté(á) anebo zašpiněné(á)	- Odkryjte anebo očistěte čidla
5.Jedna varná zóna se vypíná, na displeji se svítí písmeno „H”	- Omezení času práce	- Opětovně zapněte varnou zónu
	- Čidlo (a) zakryté(á) anebo zašpiněné(á)	- Odkryjte anebo očistěte čidla
	- Přehřátí elektronických elementů	
6. Nesvítí ukazatel zbytkového tepla, mimo že varné zóny jsou ještě horké.	- Výluka v dodávce proudu, spotřebič byl odpojený od sítě.	- Ukazatel zbytkového tepla bude opětovně fungovat teprve po nejbližším zapnutí a vypnutí ovládacího panelu.
7.Prasknutí v keramické varné desce.	Nebezpečí! Okamžitě odpojte varnou desku od sítě (pojistka). Obraťte se na nejbližší servis.	
8.Pokud vada ještě nebyla odstraněna.	Odpojte varnou desku od sítě (pojistka!). Obraťte se na nejbližší servis. Důležité! Zákazník odpovídá za správný stav spotřebiče a jeho odpovídající používání v domácnosti. Jestliže z důvodu chyby v obsluze objednáte servis, tehdy taková návštěva v záruční lhůtě bude pro Vás spojena s náklady. Za škody způsobené nedodržováním tohoto návodu nemůžeme bohužel odpovídat.	
9. Indukční varná deska vyluzuje chraplavé zvuky.	Je to normální jev. Pracuje ventilátor chladící elektronické soustavy.	
10. Indukční varná deska vydává zvuky, které se spojují s hvizdy.	Je to normální jev. V souladu s frekvencí práce cívek v průběhu používání několika varných zón, při maximálním výkonu varná deska vydává lehký hvizd.	
11. Varná deska nefunguje, varné zóny se nedají zapnout a nefungují	- Závada elektroniky	- Desku resetujte, na několik minut ji odpojte od sítě (vyjměte pojistku instalace).

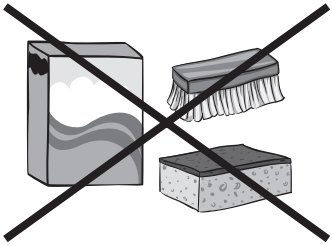
CHYBOVÉ KÓDY

Během práce zařízení se na displeji může zobrazit chybový kód. Tento kód je uveden níže v tabulce:

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
E4/E5	Poškozené teplotní čidlo	Kontaktujte servisní centrum
E7/E8	Poškozené teplotní čidlo tranzistoru IGBT	Kontaktujte servisní centrum
E2/E3	Nesprávné napájecí napětí	Zkontrolujte, zda je napájecí napětí správné.
E6/E9	Přehřátí desky	Zapněte desku po úplném vychladnutí

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Péče uživatele o průběžné udržování varné desky v čistotě, jak rovněž její údržba, mají výrazný vliv na prodloužení bezporuchového exploatačního období.



Při čištění keramické tabule jsou závazné identické zásady co v případě skleněného povrchu. V žádném případě nepoužívejte brusných anebo agresivních čisticích prostředků ani písku do drhnutí, či houbičky s drsným povrchem. Nepoužívejte také čisticí zařízeni vyvíjejících páru na účely čištění.

Čištění po každém použití

Slabé, nepřipálené nečistoty setřete vlhkou utěrkou bez čisticího přípravku. Použití prostředku na mytí nádobí může způsobit výskyt modravého přebarvení. Tyto tvrdošíjné skvrny není vždy možné odstranit při prvním čištění a to i při použití speciálního čisticího prostředku.

Silně přichycené nečistoty odstraňujte ostrou škrabkou. Poté varný povrch setřete vlhkou utěrkou.

Odstraňování skvrn

Světlé skvrny s perlovým odstínem (zůstatek hliníku) je možné odstraňovat z ochlazené varné desky pomocí speciálního čisticího přípravku. Zůstatky vápenatých substancí (např. po vykypění vody) je možné odstraňovat octem anebo speciálním čisticím přípravkem.
Při odstraňování cukru, pokrmů s obsahem cukru, umělých hmot a hliníkové folie není možné vypínat dané varné pole! Okamžitě důkladně z horkého varného pole seškrabujte zbytky (v horkém stavu) ostrou škrabkou. Po odstranění nečistot je možné varnou desku vypnout a již zchlazenou varnou desku dočistit speciálním čisticím přípravkem.

Speciální čisticí přípravky je možné koupit v obchodních domech, speciálních elektrotechnických obchodech, drogeriích, v potravinářských

obchodech a kuchyňských salonech. Ostré škrabky je možné koupit v obchodech pro kutily, jak rovněž v obchodech se stavebním materiálem, jak rovněž v obchodech s malířským příslušenstvím.

Nikdy nenanášejte čisticí přípravek na horkou varnou desku. Nejlépe umožněte čisticím přípravkům trochu oschnout a teprve potom je setřete na mokro. Eventuální zůstatky čisticího přípravku setřete vlhkou utěrkou před opětovným nahřáním. V opačném případě mohou působit leptavě.

V případě nesprávného zacházení s keramickou tabulí varné desky neneseme odpovědnost z titulu záruky!

Periodické prohlídky

Mimo činnosti, které mají za úkol běžné udržování čistoty varné desky je dále potřebné:

- provádět periodickou kontrolu činnosti ovládacích elementů a pracovních soustav varné desky. po uplynutí záruky, nejméně jednou za dva roky, objednejte v středisku servisní obsluhy technickou prohlídku varné desky,
- odstraňte zjištěné provozní poruchy,
- proveďte periodickou údržbu pracovních soustav varné desky.

Pozor!
Jestliže ovládání z jakéhokoliv důvodu již není možné obsluhovat ve stavu zapnutí varné desky, tehdy vypněte existující hlavní vypínač anebo vyšroubujte odpovídající pojistku a obraťte se na servis.

Pozor!
V případě výskytu prasknutí anebo zlámání keramické tabule musíte varnou desku okamžitě vypnout a odpojit od sítě. Z tohoto důvodu vypněte pojistku anebo vyjměte zástrčku ze zásuvky. Poté se obraťte na servisní službu.

Pozor!
Veškeré opravy a regulační činnosti provádějte prostřednictvím vhodného střediska servisní obsluhy anebo instalatérem, který vlastní příslušná oprávnění.

ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS

Záruka

Záruční plnění podle záručního listu. Výrobce neodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným zacházením s výrobkem.

Servis

- Výrobce zařízení doporučuje, aby všechny opravy a seřizovací činnosti prováděl tovární servis nebo autorizovaný servis výrobce. Z bezpečnostních důvodů neopravujte zařízení vlastními silami.
- Opravy osobami bez požadované kvalifikace mohou představovat vážné nebezpečí pro uživatele zařízení.
- Minimální doba platnosti záruky na zařízení nabízené výrobcem, dovozcem nebo oprávněným zástupcem je uvedena v záručním listu.
- Zařízení ztrácí záruku v důsledku svépomocných adaptací, úprav, porušení plomb nebo dalších zabezpečení přístroje nebo jeho částí a dalších svépomocných zásahů do zařízení v rozporu s návodem k obsluze.

Oznámení poruchy a pomoc v případě závady

Potřebuje-li zařízení opravit, kontaktujte servis. Kontaktní údaje servisu včetně telefonního čísla se nacházejí v záručním listu. Před kontaktem si připravte výrobní číslo zařízení, nachází se na výrobním štítku. Pro pohodlí si ho přepište níže:

Prohlášení výrobce

Producent tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky níže uvedených evropských směrnic:

- **Směrnice pro nízkonapěťová zařízení 2014/35/EU**
- **Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU**
- **Směrnice ErP - 2009/125/EC**
- **Směrnice RoHS 2011/65/EU**

Zařízení je označeno symbolem CE a má prohlášení o shodě pro kontrolu příslušným orgánem dozoru nad trhem.

Vážený zákazník

Od dnešného dňa každodenné povinnosti budú jednoduchšie ako kedykoľvek predtým. Zariadenie značky spája výnimočne jednoduché používanie a dokonalú efektívnosť. Keď sa oboznámite s užívateľskou príručkou, s používaním zariadenia nebudete mať žiadne problémy.

Zariadenie, ktoré opúšťa továreň, bolo pred konečným zabalením na kontrolných staniciach dôkladne skontrolované, čo sa týka bezpečnosti a funkčnosti zariadenia.

Pred spustením zariadenia sa podrobne a dôkladne oboznámte s užívateľskou príručkou. Dodržiavaním pokynov a odporúčaní, ktoré sú v príručke uvedené, predídete nesprávnemu používaniu zariadenia. Príručku uchovajte a uložte ju na takom mieste, aby bola v prípade potreby ľahko dostupná.

Dôkladne dodržiavajte pokyny a odporúčania uvedené v príručke, vyhnete sa tak nešťastným nehodám či úrazom.

S úctou

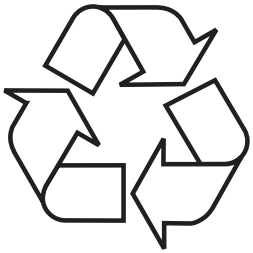
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA

- Pozor. Spotrebič a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Možnosti dotknutia výhrevných prvkov musí byť venovaná mimoriadna pozornosť. Deti mladšie ako 8 rokov sa nemôžu pohybovať v blízkosti spotrebiča bez stáleho dozoru.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie deťmi mladšími ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi obmedzeniami, či bez praktických skúseností a vedomostí, pokiaľ nie je zaistený ich dohľad a inštruktáž zodpovednou osobou, ktorá zaručí ich bezpečie. Nedovoľte deťom aby sa so spotrebičom hrali. Upratovanie a obslužné činnosti nemôžu byť vykonávané deťmi bez dozoru.
- Pozor. Príprava pokrmov na varnej doske s použitím tuku bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- NIKDY nehaste oheň vodou. Vypnite spotrebič a prikryte plameň napr. pokrývkou alebo nehorľavou dekou.
- Pozor. Nebezpečenstvo požiaru: nehromaďte veci potrebné k vareniu na ploche.
- Pozor. Ak povrch varnej dosky je prasknutý, vypnite prístroj, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.
- Odporúčame nenechávať na povrchu dosky kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, inak budú horúce.
- Po použití vypnite varnú dosku ovládačom a nespoliehajte sa na detektor nádoby.
- Zariadenie neovládajte vonkajšími hodinami alebo nezávislým systémom diaľkového ovládania.
- K čisteniu spotrebiča nie je dovolené používať zariadenia pre čistenie parou.

- Pred prvým použitím indukčnej varnej dosky si pozorne preštudujte tento návod na obsluhu. Vďaka tomu si zaistíte bezpečnú prevádzku varnej dosky a zabránite jej poškodeniu.
- Ak indukčnú varnú dosku používate v tesnej blízkosti rádia, televízora alebo iného vyžarujúceho prístroja, overte či panel s tlačidlami správne funguje.
- Varnú dosku by mal inštalovať oprávnený inštalatér – elektrotechnik.
- Dosku neinštalujte v blízkosti chladiacich zariadení.
- Nábytok, do ktorého inštalujete varnú dosku, musí byť odolný voči teplotám cca 100°C. Vzťahuje sa to na preglejky, okraje, povrchy, ktoré sú vyrobené z plastickej hmoty, lepidlá a laky.
- Varnú dosku používajte až po jej vstavaní do nábytku. Vďaka tomu budete chránení pred nebezpečným dotykom častí ktoré zostávajú pod napätím.
- Opravu elektrických zariadení môžu vykonávať len odborníci. Neodborné opravy môžu byť pre užívateľa nebezpečné.
- Prístroj je odpojený od hlavného prívodu elektrickej energie len vtedy, ak je vypnutá poistka alebo ak zástrčka je vytiahnutá zo zásuvky.
- Zástrčka napájacieho vodiča po inštalovaniu varnej dosky musí byť dostupná
- Nedovoľte deťom aby sa so spotrebičom hrali.
- Toto zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí prístroja, iba ak je uskutočňované pod dohľadom inej osoby alebo v súlade s návodom na obsluhu prístroja, poskytnutými osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- Osoby s implantovanými zariadeniami na podporu životných funkcií (napr. kardiostimulátorom, inzulínovou pumpou, alebo sluchovým prístrojom) musia sa uistiť, že indukčná varná doska (frekvenčný rozsah pôsobenia indukčnej varnej dosky činí 20-50 kHz) nebude rušiť prácu týchto prístrojov.
- V prípade výpadku napätia v sieti všetky nastavenia budú vymazané. Po obnovení sieťového napätia odporúčame opatrnosť. Pokiaľ sú varné zóny horúce, bude zapnutý ukazovateľ zvyškového tepla „H", a ako v prípade prvého zapnutia kľúč blokády.
- Ukazovateľ zvyškového tepla vstavaný v elektronický systém informuje o tom, či je doska ešte zapnutá a či je ešte horúca.
- Ak sa v blízkosti varnej zóny nachádza napájacia zásuvka, uistite sa, že napájací kábel sa nedotýka horúcich miest.
- Počas varenia na tuku alebo oleji nenechávajte dosku bez dozoru, pretože tieto látky predstavujú nebezpečenstvo požiaru.
- Nepoužívajte plastové nádoby, alebo nádoby z hliníkovej fólie (alobalu). Pri vysokých teplotách sa tavia a môžu poškodiť keramickú tabuľu.
- Cukor, kyselina citrónová, soľ, atď. v tepelnom buď pevnom stave, ani plasty sa nesmú dostať do styku s horúcimi varnými zónami.
- Ak sa však na varnú zónu dostane neopatrnosťou cukor alebo plast, v žiadnom prípade nevypínajte varnú dosku, ale zoškrabte ostrou škrabkou. Chráňte si ruky pred popálením a poranením.
- Na indukčnej varnej doske používajte len hrnce a panvice s ideálne rovným dnom, bez ostrých okrajov a hrán, inak môže dôjsť k trvalému poškodeniu skla.
- Vykurovacia plocha indukčnej varnej dosky je odolná voči tepelnému nárazu. Nie je citlivá ani na chlad, ani na teplo.
- Nepustite na keramickú tabuľu žiadne predmety. Bodový náraz, napr. padajúca korenička môže viesť k vzniku prasklín a úlomkov keramickej tabuľe.
- V prípade poškodenia, zvyšky pokrmov, ktoré prekypeli môžu vniknúť do častí indukčnej varnej dosky, ktoré sú pod prúdom.
- Ak povrch varnej dosky je prasknutý, vypnite prístroj, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom
- Nepoužívajte povrch dosky ako kuchynskú doštičku na krájanie alebo ako pracovnú plochu.
- Odporúčame nenechávať na povrchu dosky kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, inak budú horúce.

- Neinštalujte varnú dosku nad šporák bez ventilátora, nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku alebo práčku.
- Ak ste inštalovali varnú dosku do pracovnej dosky, vzduch, ktorý vyteká z ventilačného systému dosky môže nahrievať na vysokú teplotu všetky kovové predmety, ktoré sa nachádzajú v skrinke. Z ohľadu na to odporúčame používanie bezprostredný kryt (viď obr. 2).
- Dodržujte pokyny pre údržbu a čistenie keramickej tabule. Ak nebudete postupovať v súlade s týmito pokynmi, stratíte nárok nároky plynúce zo záruky.
- Na zapnutú varnú dosku nikdy nestavajte prázdnej varnej nádoby, mohlo by viesť k poškodeniu ako hrnca tak i varnej zóny.

VYBAĽOVANIE



Zariadenie je chránené pred poškodením počas prepravy. Prosíme Vás, aby ste po vybalení zariadenia zlikvidovali obalové materiály spôsobom neohrozujúcim životné prostredie. Všetky materiály použité na zabalenie sú neškodné pre životné prostredie, sú 100% recyklovateľné a sú označené príslušným symbolom.

Pozor! Dávajte pozor, aby sa obalové materiály (polyetylénové vrecká, kúsky polystyrénu atď.) nedostali do rúk deťom.

LIKVIDÁCIA ZARIADENÍ

Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou 2002/96/WE a poľským Zákonom o opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení príslušným symbolom prečiarknutého kontejnera na odpadky.
Tento symbol znamená, že sa pri likvidácii nesmie miešať s inými domácimi odpadmi . Užívateľ musí zariadenie odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení. vykonávajúci zber, v tom miestne zberné strediská, obchody a obecné úrady, tvoria systém umožňujúci odovzdávanie týchto spotrebičov Správny postup pri likvidácii elektrického a elektronického zariadenia predchádza negatívnemu vplyvu škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie konzekvencií, ktoré vyplývajú z prítomnosti nebezpečných častí ako aj nesprávneho skladovania a recyklácie takýchto zariadení.

ÚSPORA ENERGIE

Každý, kto náležite využíva energiu, nielen šetrí peniaze, ale koná tiež vedome v súlade s potrebami životného prostredia. Preto pomôžme aj my, šetrime elektrickou energiou! A môžeme to urobiť takto:

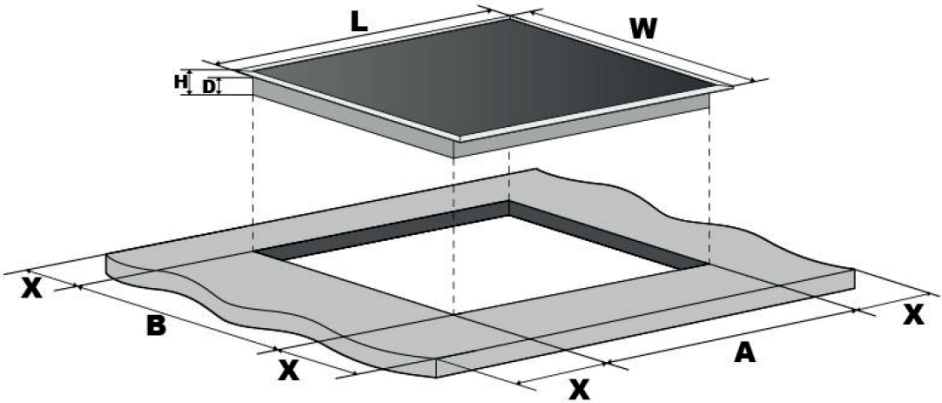
- Používaním vhodného riadu.
- Hrnce s plochým a hrubým dnom pomáhajú ušetriť až 1/3 elektrickej energie. Pamätajte tiež na pokrievky, v opačnom prípade sa spotreba elektrickej energie zvyšuje až štvornásobne!

- Udržujte varné zóny a dná hrncov čisté.
- Nečistoty bránia v prenose tepla – silne pripálené zvyšky potravín je možné odstrániť len prostriedkami, ktoré sú pre životné prostredie škodlivé.
- Snažte sa „nenakukovať do hrncov” príliš často.
- Neinštalujte varnú dosku v tesnej blízkosti chladničiek/mrazničiek.
- Dochádza potom totiž k zbytočnému plytvaniu elektrickej energie.

MONTÁŽ

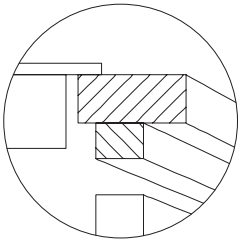
Príprava kuchynskej dosky na vstavanie varnej dosky

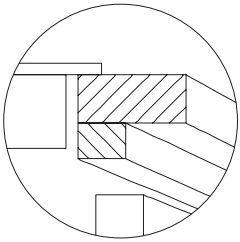
Kuchynská doska musí byť rovná a vodorovná. Kuchynskú dosku od steny náležite izolujte a zabezpečte proti zaliatiu a vlhkosti.
Nábytok, do ktorého chcete vstaviť zariadenia vytvárajúce teplo, musí byť vyrobený z materiálov a lepidiel, ktoré sú odolné voči teplote nad +100 °C V prípade, ak táto podmienka nebude splnená, môže dôjsť k deformácii povrchu alebo k odlepeniu vrchnej vrstvy.
Okraje otvoru musia byť zabezpečené látkou, ktorá je odolná voči pohlcovaniu vlhkosti.
Pod doskou ponechajte dostatočný priestor, aby mohol vzduch náležite cirkulovať a aby nedošlo k prehriatiu povrchu okolo dosky. Veľkosť tejto medzere je uvedená v ďalšej časti príručky.
Otvor v kuchynskej dosky urobte v súlade s rozmermi, ktoré sú uvedené na nasledujúcom obrázku (merná jednotka [mm]):

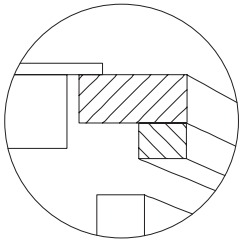


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	270	490	50 min

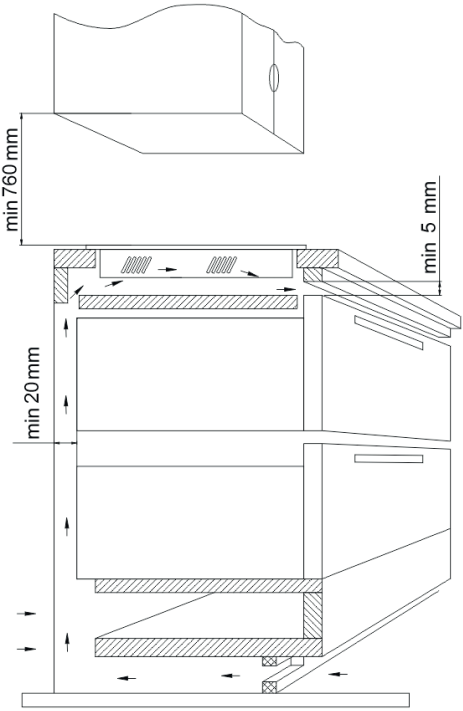
*



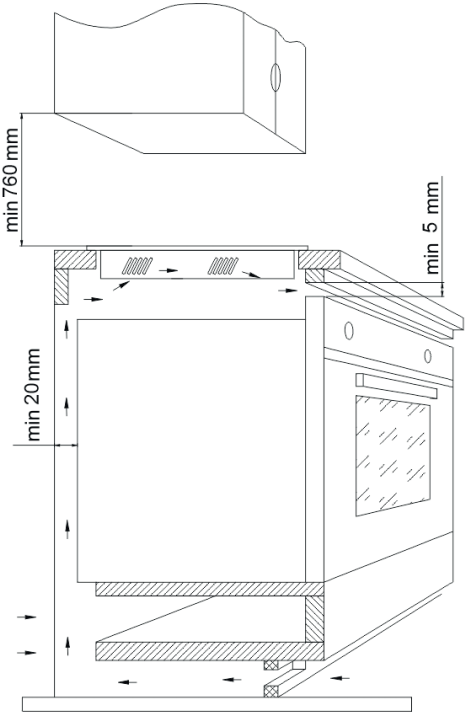




Vstavanie dosky nad skrinkami



Vstavanie dosky nad rúrou



Varná doska nemôže byť namontovaná nad rúrou, ktorá nemá funkciu ventilácie.

Montáž dosky v montážnom otvore

Najprv k varnej doske pripojte napájací kábel, podľa pripojenej elektrickej schémy.
Dosku očistite, odstráňte prach, následne vložte varnú dosku do otvoru a silno pritlačte ku kuchynskej doske.

Pokyny pre montážneho technika

Varná doska má svorkovnicu, ktorá umožňuje vybrať správne pripojenie podľa používaného typu el. napätia.
Svorkovnica umožňuje nasledujúce pripojenia:

- Jednofázové 230 V ~
- Dvojfázové 400 V 2N~

Pripojenie dosky k správnemu zdroju el. napätia je možné náležitým premostením svoriek svorkovnice, podľa uvedenej schémy elektrického pripojenia. Schéma elektrického pripojenia je uvedená na spodnej strane dolného krytu. Prístup k svorkovnici je možný po otvorení veka krabice svorkovnice. Pripomíname, musíte použiť vhodný napájací kábel, zohľadňujúc typ pripojenia a menovitý príkon varnej dosky.

Pozor! Nezabúdajte pripojiť ochranný vodič k príslušnej svorke svorkovnice, ktorý je označený znakom. Elektrický obvod ku ktorému je pripojená varná doska, musí byť náležite chránený vhodným zabezpečením, a dodatočne, napájací obvod musí mať vhodný vypínač, umožňujúci rýchle prerušenie el. napätia v nebezpečnej situácii.

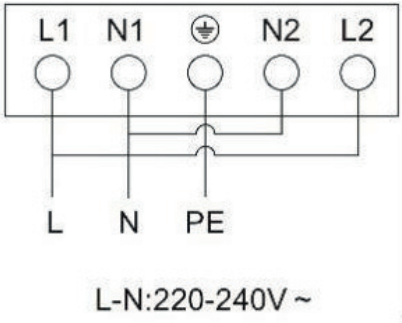
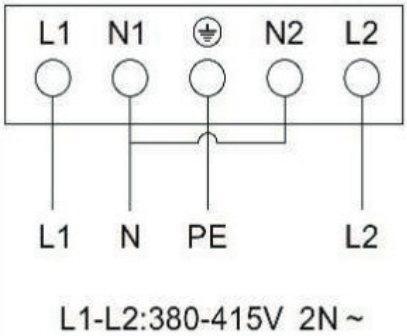
Predtým, ako varnú dosku pripojíte k el. obvodu, oboznámte sa s informáciami, ktoré sú uvedené na výrobnom štítku a na schéme el. pripojenia. Iný spôsob pripojenia dosky, než je to uvedené v schéme, môže zapríčiniť jej poškodenie.

Pozor! Varnú dosku smie k elektrickej sieti pripojiť iba kvalifikovaný elektrotechnik s príslušným oprávnením. V žiadnom prípade samovoľne neprerábajte ani neupravujte elektroinštaláciu.

Pozor! Technik vykonávajúci montáž musí používateľovi vydať „certifikát o pripojení výrobku k elektroinštalácii" (taký certifikát je v záručnom liste). Keď technik skončí montáž, musí tiež uviesť informácie o spôsobe vykonania pripojenia:

- jednofázové, dvojfázové alebo trojfázové,
- prierezy použitého napájacieho kábla,
- typ použitého ističa (typ a parametre ističa).

Schéma prípustných zapojení

Pozor! V každom prípade musí byť ochranný vodič pripojený k svorke ⏚.				Typ / prierez vodiča	Ochranná poistka
1	Pre 230 V obvod, jednofázové pripojenie s neutrálnym vodičom, premostené svorky L1 a L2, neutrálny vodič do N, ochranný vodič do ⏚	1N~		HO5VV-FG 3x4 mm²	min. 30 A
2	Pre 230/400 V obvod, dvojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, neutrálny vodič do N, ochranný vodič do ⏚	2N~		HO5VV-FG 4X2,5 mm²	min. 16 A

ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ

Princíp fungovania indukčnej varnej dosky

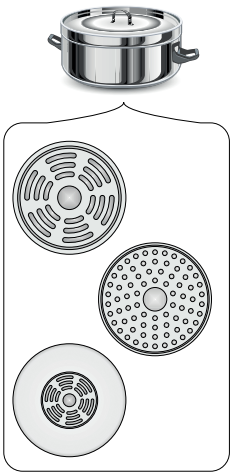
Pod sklom indukčnej dosky sú indukčné cievky vytvárajúce elektromagnetické pole. Hrniec umiestnený na magnetickom poli sa vplyvom tohto poľa zohrieva. Nezabúdajte, musíte používať iba hrnce, ktoré majú vhodné dno, určené na používanie s indukčnými doskami.

Varná zóna pracuje cyklicky, je to normálny jav. Frekvencia závisí od nastaveného výkonu danej zóny.

Podľa použitých hrncov a nastaveného výkonu varenia, zariadenie charakteristicky sviští, je to normálny jav a nie je to dôvod na reklamáciu.

Charakteristika riadu

- Ak chcete overiť, či sa daný hrniec dá používať na indukčnej doske, skontrolujte, či k dnu hrnca prilieha magnet. Čím je sila priťahovania väčšia, tým je hrniec lepší.
- Vždy používajte iba kvalitné hrnce, s ideálne plochým dnom. Používaním takýchto hrncov zabránite, aby vznikali body s príliš vysokou teplotou, čo môže viesť k pripaľovaniu vareného jedla k hrncu. Hrnce a panvice s hrubými kovovými stenami zaručujú vynikajúce šírenie tepla. Preliačené dno alebo hlboko vylisované logo výrobcu negatívne ovplyvňujú kontrolovanie teploty indukčným modulom, čo môže viesť k prehrievaniu riadu.
- Nepoužívajte poškodené hrnce, napr. so zdeformovaným dnom následkom nadmernej teploty.



- Keď používate veľký riad s feromagnetickým dnom, ktorého priemer je menší ako celkový priemer daného riadu, zohrieva sa výhradne iba feromagnetická čas riadu. V takom prípade nie je možné rovnomerné šírenie tepla v riade. Feromagnetická zóna môže byť v podstavci riadu zmenšená, ak sú v nej umiestnené hliníkové prvky, v takom prípade je množstvo dodávaného tepla menšie. Môže sa stať, že sa objavia problémy s detekciou riadu alebo doska vôbec nedokáže taký riad detegovať. k priemeru feromagnetickej zóny riadu prispôsobte použitú varnú zónu, aby ste dosiahli optimálne výsledky varenia. V prípade, ak varná doska riad na danej varnej zóne nedokáže detegovať, skúste v inej varnej zóne s príslušne menším priemerom.

Výkon varnej dosky je podmienený používaním vhodného kvalitného riadu.

Neodporúčame, aby ste používali externé indukčné adaptéry.

- Na indukčné varenie používajte iba feromagnetický riad, vyrobený z:

  - Emailovej ocele
  - Liatiny
  - Nehrdzavejúcej ocele (iba riad určený na indukčné varenie).

- Používanie pokrievok počas varenia predchádza nepotrebnej strate tepla. Používaním pokrievok môžete skrátiť zohrievanie a znížiť množstvo spotrebovanej el. energie.
- Dávajte pozor, aby dno hrnca bolo vždy suché. Keď naplňujete hrniec, alebo keď používate hrniec vytiahnutý z chladničky, skontrolujte, či je povrch dna úplne suchý. Vďaka tomu varná doska ostane čistá.

Označenie riadu		Skontrolujte, či je na štítku uvedená informácia o tom, že hrniec je vhodný pre použitie na indukčných doskách.
Nehrdzavejúca oceľ	Nedeteguje prítomnosť hrnca Okrem hrncov z feromagnetickej ocele	
Hliník	Nedeteguje prítomnosť hrnca	
Liatina	Vysoká účinnosť **Pozor:** hrnce môžu poškriabať varnú dosku	
Smaltovaná oceľ	Vysoká účinnosť Odporúčame riad s plochý, hrubým a hladkým dnom	
Sklo	Nedeteguje prítomnosť hrnca	
Porcelán	Nedeteguje prítomnosť hrnca	
Riad s medeným dnom	Nedeteguje prítomnosť hrnca	

Ukazovateľ zvyškového tepla „H”

Po skončení varenia, povrch indukčnej varnej dosky v oblasti danej varnej zóny je stále horúci, nazýva sa to zvyškové teplo.

Keď je sklo horúce, na ukazovateli danej zóny svieti symbol „H“.

Keď svieti ukazovateľ zvyškového tepla, nedotýkajte sa danej varnej zóny, vzhľadom na možnosť popálenia; a tiež neklaďte na varnej zóne predmety citlivé na teplo!

Pozor! V prípade prerušenia el. napätia, ukazovateľ zvyškového tepla „H“ nesvieti. Napriek tomu môžu byť vtedy ešte varné zóny horúce!

Pred prvým použitím

- Indukčnú dosku dôkladne vyčistite. Doska má sklenený povrch, dbajte o neho s náležitou opatrnosťou.
- Pri prvom spustení sa zo zariadenia môže uvoľňovať zápach. V takom prípade v danej miestnosti zapnite ventiláciu, alebo otvorte okno. Uvoľňovanie zápachu je iba dočasné.

Nedetegovanie hrnca na spustenej varnej zóne

Ak na aktívnej indukčnej zóne nepoložíte hrniec, alebo položený hrniec nie je vhodný na indukčné varenie, na displeji sa zobrazí symbol. Ak na zóne nepoložíte vhodný hrniec, daná zóna sa po 1 minúte vypne (varná doska sa prepne na pohotovostný režim StandBy na ďalšiu minútu, potom sa úplne vypne, ibaže sa nejako používa iná varná zóna dosky).

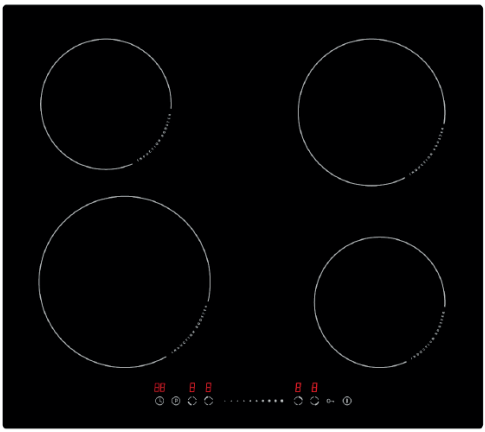
Rozmery riadu

Najlepšie výsledky varenia dosiahnete vtedy, keď sa veľkosť dna riadu (feromagnetickej zóny) bude zhodovať s veľkosťou varnej zóny.
Používanie riadu s menším priemerom dna ako dané varné pole znižuje efektívnosť poľa a predlžuje varenie.
Varné zóny majú dolný limit (citlivosť) detekcie riadu, ktorá závisí od priemeru feromagnetickej zóny dna daného riadu, ako aj od materiálu, z ktorého he riad vyrobený:

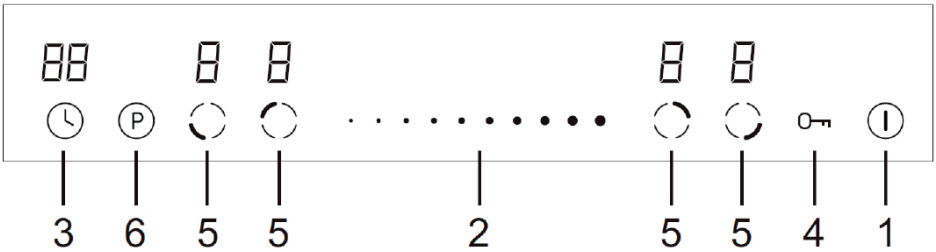
Priemer varnej zóny	Priemer panvice [mm]
160	120
180	140
210	180

OBSLUHA

Prvky zariadenia



Ovládací panel



1 - Snímač zapnutia/vypnutia
2 - Voľba úrovne výkonu
3 - Nastavenie časovača
4 - Detská poistka (Child Lock)
5 - Výber varnej zóny
6 - Zosilnenie - Boost

Upozornenie: Pri každom stlačení snímača zaznieva zvukový signál. Zvukové signály sa nedajú vypnúť.

Príprava na varenie

Po zapnutí sa ozve jedno pípnutie a všetky indikátory sa na 1 sekundu rozsvietia a následne zhasnú, čo znamená, že varná doska prešla do pohotovostného režimu.
1. Dotknite sa senzora ZAP./VYP. ⏻. Všetky indikátory zobrazujú „–".
2. Umiestnite vhodný hrniec na vybranú varnú zónu. Uistite sa, že dno hrnca a povrch varnej zóny sú čisté a suché.
3. Dotykom senzora výberu varnej plochy začne blikať indikátor vedľa senzora.
4. Zvoľte nastavenie vykurovacieho výkonu dotykom na senzor výkonu.

- Ak do 1 minúty nezvolíte výkon ohrevu, indukčná varná doska sa automaticky vypne. V takom prípade začnite znova od kroku 1.
- Výkon ohrevu môžete kedykoľvek počas varenia zmeniť.

Po dokončení varenia

- Dotknite sa senzora výberu varnej zóny ◌, ktorú chcete vypnúť.
- Vypnite varnú zónu posunutím posuvníka úrovne výkonu. Uistite sa, že je na displeji zobrazená „0".
- Vypnite celú varnú dosku dotykom tlačidla ZAP./VYP. ⏻.
-

Pozor na horúce povrchy!

- Zobrazí sa H, čo znamená, že varná zóna je príliš horúca na dotyk. Zhasne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Túto funkciu môžete použiť aj na úsporu energie. Pokiaľ chcete ohrievať ďalšie hrnce, použite varnú zónu, ktorá je ešte horúca.

Funkcia Boost

Pri aktivácii táto funkcia dočasne zvýši výkon konkrétnej varnej zóny. Varný výkon je možné nastaviť v rozsahu od 1 do P, kde P je najvyšší možný varný výkon.

Upozornenie: Funkcia Boost môže fungovať maximálne 5 minút, potom sa výkon ohrevu automaticky zníži na stupeň 9.

Spustenie funkcie Boost

- Vyberte pole s funkciou Boost ◌
- Hneď ako sa dotknete senzora Boost, indikátor výkonu zobrazí „P".

Zrušenie funkcie Boost

- Vyberte pole s funkciou Boost. ◌
- Dotknite sa senzora Boost „P" alebo vyberte úroveň výkonu, aby ste zrušili funkciu Boost a vyberte iný, požadovaný výkon.

Blokovanie ovládacích senzorov

• Ovládacie prvky môžete zablokovať, aby ste zabránili neúmyselnému použitiu (napríklad nechcenému zapnutiu varnej zóny deťmi).
• Keď sú ovládacie prvky zablokované, nefungujú žiadne senzory okrem ZAP./VYP.

Blokáda ovládacích prvkov
Dotknite sa senzora blokády 🔒. Indikátor časovača zobrazí „Lo".

Odblokovanie ovládacích prvkov
1. Uistite sa, že je varná zóna zapnutá.
2. Dotknite sa a podržte tlačidlo blokády 🔒 po dobu 3 sekúnd.
3. Teraz môžete varnú dosku začať používať.
Ak je varná doska v režime blokády, všetky ovládacie prvky okrem senzora ZAP./VYP. sú deaktivované. V núdzovej situácii môžete

varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla ZAP./VYP., ale pre ďalšiu operáciu musíte varnú dosku najskôr odblokovať.

Upozornenie na zvyškové teplo

Keď je varná doska nejaký čas v prevádzke, zostáva zvyškové teplo. Objavujúce sa písmeno „H" varuje, aby ste sa držali ďalej.

Automatické vypnutie varnej zóny

Varná zóna sa vypne automaticky, keď uplynie stanovený čas, ktorý závisí od varného výkonu. Je to bezpečnostná funkcia, ktorá sa nedá vypnúť.

Výkon	Čas automatického vypnutia
1	8 hod.
2	8 hod.
3	8 hod.
4	4 hod.
5	4 hod.
6	4 hod.
7	2 hod.
8	2 hod.
9	2 hod.

Používanie časovača

Časovač môžete používať dvoma spôsobmi:

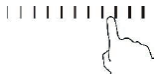
- Možno ho použiť na odpočítavanie času. V tomto prípade časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žiadnu varnú zónu.
- Je možné ho použiť ako časovač na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastaveného času.

Použitie časovača na odpočítavanie času

1. Uistite sa, že je varná zóna zapnutá. Senzor výberu varnej zóny nie je aktívny (indikátor zóny „-" nebliká).
Upozornenie: Časovač odpočítavania je možné nastaviť pred alebo po dokončení nastavenia výkonu varnej zóny.

2. Dotknite sa senzora časovača ⏲. Na displeji časovača sa objaví „00", a „0" bude blikať.
3. Nastavte čas dotykom posuvníka.

4. Znovu sa dotknite senzora časovača ⏲. Začne blikať „0".
5. Nastavte čas dotykom posuvníka.



6. Akonáhle je čas nastavený, odpočítavanie začne okamžite. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
7. Po uplynutí nastaveného času zaznie na 30 sekúnd akustický signál a na indikátore časovača sa zobrazí „- -".

Použitie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

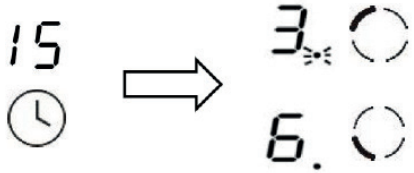
1. Dotknite sa senzora výberu varnej zóny ◌ pre ktorú chcete časovač nastaviť.
2. Dotknite sa senzora časovača ⏲, na displeji časovača sa objaví „00". 0 bliká
3. Nastavte čas dotykom posuvníka.

4. Znovu sa dotknite senzora časovača ⏲. Začne blikať „0".

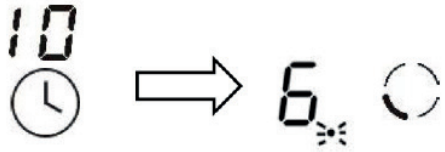
5. Nastavte čas dotykom posuvníka. Teraz je časovač nastavený na 25 minút.
6. Akonáhle je čas nastavený, odpočítavanie začne okamžite. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
POZOR: V pravom dolnom rohu displeja úrovne výkonu sa objaví červená bodka, ktorá ukazuje, že pole bolo vybrané.
7. Po uplynutí doby varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne.
Upozornenie: Ostatné varné zóny budú naďalej fungovať, ak boli predtým aktivované.

Ak je časovač nastavený pre viac ako jedno pole

1. Ak je časovač nastavený pre niekoľko varných zón, zobrazia sa červené bodky zodpovedajúcich varných zón. Displej časovača zobrazuje najkratší nastavený čas časovača. Bodka zodpovedajúceho poľa bliká.



2. Po uplynutí doby odpočítavania bude príslušné pole deaktivované. Následne sa zobrazí nový najkratší časovač a bodka zodpovedajúceho poľa bude blikať.



Upozornenie: Dotknite sa senzora výberu varnej zóny, na displeji časovača sa zobrazí príslušný čas časovača.

Zrušenie časovača

1. Dotknite sa senzora výberu varnej zóny, pre ktorú má byť časovač zrušený.
2. Dotknite sa tlačidla časovača - indikátor bude blikať.
3. Posuňte posuvník „-” pre nastavenie časovača na „00”. Tým zrušíte časovač.

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

V každej havarijnej situácii vykonajte nasledujúce:

- Vypnúť pracovné sústavy varnej dosku, ktoré sú v prevádzke
- Odpojiť prívod elektrickej energie
- Zavolať servisné stredisko
- Niektoré drobné poruchy môže užívateľ odstrániť sám podľa nižšie uvedených pokynov, skôr než zavoláte Oddelenie obsluhy zákazníka alebo servisné stredisko, prejdite si všetky body nižšie uvedenej tabuľky.

PROBLÉM	PRÍČINA	KONANIE
1.Spotrebič nefunguje	- Výluka dodávky elektrického prúdu	-Skontrolujte poistku domácej inštalácie, spálenú vymeňte
2.Spotrebič nereaguje na zavádzané nastavenia	- Ovládací panel nie je zapnutý	- Zapnite ho
	- Dotyk senzora trval príliš krátko (menej než sekundu)	- Dostýkajte sa senzora o niečo dlhšie
	- Dotkli ste sa zároveň niekoľkých senzorov	- Vždy sa dotýkajte len jedného senzora (okrem vypínania varnej zóny)
3.Spotrebič nereaguje a vydáva dlhý akustický signál	- Nesprávna obsluha (dotkli ste sa nesprávnych senzorov, alebo príliš rýchlo)	- Opätovne zapnite varnú dosku
	- Zakrytý(é) alebo špinavý(é) senzor(y)	- Odkryte alebo očistite senzory
4.Celý spotrebič sa vypína	- Od zapnutia dosky neboli v rozmedzí 10 sekúnd zadané žiadne nastavenia	- Opätovne zapnite ovládací panel a okamžite zaveďte údaje
	- Zakrytý(é) alebo špinavý(é) senzor(y)	- Odkryte alebo očistite senzory
5.Jedna varná zóna sa vypína, na displeji svieti písmeno „H”	- Obmedzený čas prevádzky	- Opätovne zapnite varnú zónu
	- Zakrytý(é) alebo špinavý(é) senzor(y)	- Odkryte alebo očistite senzory
	- Prehriatie elektronických prvkov	
6. Ukazovateľ zvyškového tepla nesvieti, aj keď varné zóny sú ešte horúce.	- Výpadok elektrického prúdu, spotrebič bol odpojený od elektrickej siete.	- Ukazovateľ zvyškového začne opäť fungovať až po najbližšom vypnutí a zapnutí ovládacieho panelu.
7.Prasklina v keramickej varnej doske.	Nebezpečenstvo! Okamžite odpojte doku od siete (poistka). Zavolajte najbližšie servisné stredisko.	
Nebezpečenstvo! Okamžite odpojte doku od siete (poistka). Zavolajte najbližšie servisné stredisko.	Odpojte varnú dosku od siete (poistka!). Zavolajte najbližšie servisné stredisko Dôležité! Ste zodpovední za riadny stav a prevádzku spotrebiča vo Vašej domácnosti. Ak zavoláte servisné stredisko z dôvodu poruchy, ktorá vznikla nesprávnou obsluhou, budú Vám účtované náklady návštevy, a to aj v zaručenej lehote. Nenesieme žiadnu zodpovednosť za poruchy vzniknuté nedodržaním pokynov v tejto príručke.	
9. Indukčná varná doska vydáva hrubé zvuky.	Je to bežný jav. Ventilátor chladzujúci elektronický systém funguje.	
10. Indukčná varná doska vydáva pískavé zvuky.	Je to bežný jav. Doska mierne píska z dôvodu frekvencie cievky, pokiaľ používate niekoľko varných zón na maximálny výkon.	
11. Varná doska nefunguje, varné zóny sa nedajú zapnúť a nefungujú.	- Porucha elektroniky	- Dosku resetujte, na niekoľko minút ju odpojte od siete (vyberte poistku inštalácie).

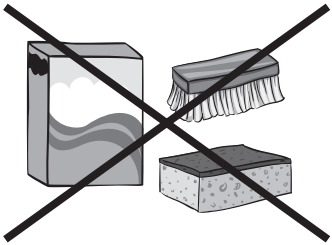
KÓDY CHÝB

Pri používaní zariadenia sa na displeji môže objaviť kód chyby. Kódy a ich význam sú opísané v nasledujúcej tabuľke.

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
E4/E5	Poškodený senzor teploty	Obráťte sa na Servisné centrum
E7/E8	Poškodený senzor teploty IGBT tranzistora	Obráťte sa na Servisné centrum
E2/E3	Nesprávne napätie napájania	Skontrolujte, či je napätie napájania správne.
E6/E9	Prehriatie dosky	Dosku spustite až keď úplne vychladne

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Na predĺženie obdobia bezporuchového pôsobenia dosky podstatný vplyv majú starostlivosť o udržanie čistoty dosky, a jej správna údržba.



Keramickú dosku čistite podľa rovnakých pravidiel aké platia pri čistení sklených tabúľ. V žiadnom prípade nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky, piesok k drhnutiu alebo hubky s umelou drôtenkou. Nepoužívajte parné čističe.

Čistenie po každom použití

Mierne, nepripálené škvrny utrite vlhkou handričkou bez použitia čistiaceho prostriedku. Použitie prípravku na umývanie riadu môže zapríčiniť vznik modrých odfarbení. Takéto trvalé škvrny sa často nedajú odstrániť po prvom čistení, dokonca ani s použitím špeciálnych čistiacich prostriedkov.

Nečistoty, ktoré pevne lipnú na doske, odstraňujte pomocou ostrej škrabky. Nasledovne utrite tabuľu vlhkou handričkou.

Odstraňovanie škvŕn

Svetlé perleťové škvrny (zvyšky hliníka) môžete odstrániť z vychladnutej dosky pomocou špeciálneho čistiaceho prostriedku. Vápenaté zvyšky (napr. po prekypení vody) môžete odstrániť octom alebo špeciálnymi čistiacimi prostriedkami.
Pri odstraňovaní cukru, jedál obsahujúcich cukor, plastov a hliníkových fólií nevypínajte varnú zónu! Okamžite odstraňujte zvyšky (horúce) ostrou škrabkou z horúcej varnej zóny . Po odstránení nečistôt dosku môžete vypnúť , a už chladnú ju opätovne vyčistiť špeciálnym čistiacim prostriedkom.

Špeciálne čistiace prostriedky môžete zakúpiť v supermarketoch, špeciálnych obchodoch s elektrotechnickým zariadením, drogériách, v obcho-

doch s potravinami a obchodoch s kuchynskými prístrojmi. Ostré škrabky si môžete zakúpiť v obchodoch pre domácich majstrov a v obchodoch so staveným náradím a potrebami pre maliarov.

Čistiaci prostriedok nikdy neaplikujte na horúcu varnú dosku. Čistiaci prostriedok nechajte najskôr zaschnúť a potom ho zotrite vlhkou handričkou. Eventuálne zvyšky čistiacich prostriedkov je potrebné pred opätovným zahriatím varnej dosky zotrieť vlhkou handričkou. V opačnom prípade majú leptavé účinky.

V prípade nedodržania pokynov pre údržbu keramickej dosky nenesieme zodpovednosť za škody a stratíte nároky plynúce zo záruky!

Periodická prehliadka spotrebiča

Okrem činností, ktorých cieľom je bežná údržba varnej dosky v čistote je potrebné:

- vykonávať periodické prehliadky fungovania ovládacích komponentov a pracovných sústav varnej dosky. Po uplynutí záručnej doby je potrebné aspoň raz na dva roky vykonať kontrolu technického stavu v servise,
- odstrániť poruchy spôsobené exploatáciou
- vykonať periodickú údržbu pracovných sústav varnej dosky

Pozor!
Ak z akéhosi dôvodu nemôžete ovládať zapnutú dosku, vypnite hlavný vypínač alebo vyskrutkujte príslušnú poistku a zavolajte servisné stredisko

Pozor!
Ak sa na povrchu keramickej dosky objavia praskliny alebo trhliny, dosku okamžite vypnite a odpojte od zdroja napätia. Vypnite poistku alebo vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Nasledovne zavolajte servisné stredisko.

Pozor!
Všetky opravy a regulačné činnosti vykonávajte prostredníctvom vhodného strediska servisnej obsluhy alebo inštalatérom, ktorý vlastní príslušné oprávnenie.

ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS

Záruka

Záruka sa poskytuje podľa podmienok uvedených v záručnom liste. Výrobca neodpovedá za akékoľvek škody spôsobené nesprávnym zaobchádzaním a používaním výrobku.

Servis

- Výrobca zariadenia odporúča, aby všetky opravy a nastavovania výrobku vždy vykonával továrenský servis alebo autorizovaný servis výrobcu. Z bezpečnostných dôvodov neopravujte spotrebič svojpomocným spôsobom.
- Opravy vykonávané osobami, ktoré nemajú požadované kvalifikácie, môže predstavovať vážne nebezpečenstvo pre používateľa zariadenia.
- Minimálna lehota platnosti záruky na zariadenie ponúkané výrobcom, dovozcom alebo oprávneným zástupcom, je uvedená v záručnom liste.
- Záruka na zariadenie prestáva platiť v dôsledku vykonania adaptácie, prerobenia zariadenia, poškodenia plomb alebo iných ochrán a zabezpečení zariadenia alebo jeho častí alebo v dôsledku iných nepovolených zásahov do zariadenia, vykonaných v rozpore z používateľskou príručkou.

Nahlásenie opravy a pomoc v prípade poruchy

Ak je potrebné zariadenie opraviť, obráťte sa na autorizovaný servis. Kontaktné údaje servisu, vrátane kontaktného telefónneho čísla, sú uvedené v záručnom liste. Pred tým, ako sa obrátite na servis, pripravte sériové číslo zariadenia, ktoré je uvedené na výrobnom štítku. Na uľahčenie ho prepíšte tu:

Vyhlásenie výrobcu

Výrobca týmto vyhlasuje, že výrobok spĺňa dôležité požiadavky nasledujúcich európskych smerníc:

- **Smernica pre nízke napätie 2014/35/EU**
- **Smernica elektromagnetickej kompatibility 2014/30/EU**
- **Smernica ErP - 2009/125/EC**
- **Smernica RoHS 2011/65/EU**

Zariadenie je označené symbolom CE a má vyhlásenie o zhode na kontrolu príslušným orgánom dohľadu nad trhom.

Spoštovani Klienti

Od danes bodo vsakodnevni opravki preprostejši kot kdajkoli prej. Naprava je skupek izjemno lahke uporabe in popolne učinkovitosti. Ko boste prebrali navodila za uporabo, uporaba ne bo problem.

Naprava, ki je zapustila tovarno, je bila pred pakiranjem na kontrolnih oddelkih natančno preverjena glede varnosti in funkcionalnosti.

Prosimo vas, da si natančno preberete navodila za uporabo preden zaženete napravo. Zagotavljanje usklajenosti z vsebino v navodilih vas bo ščitilo pred neustrezno uporabo. Navodilo je treba shraniti in hraniti tako, da ga boste imeli vedno pri roki.

Skrbno upoštevajte navodila za uporabo, da preprečite kakršnokoli nezgodo.

S spoštovanjem,

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE

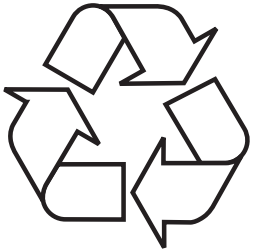
- Opozorilo. Naprava in dostopni deli le-te postanejo tekom uporabe vroči. Posebna pozornost mora biti namenjena možnosti dotika grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se morajo nahajati daleč stran od štedilnika, če niso pod stalnim nadzorom.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi in osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanj, če se ta uporaba odvija pod nadzorom odgovorne osebe ali skladno z navodilom za uporabo naprave, če za to poskrbi oseba, odgovorna za varnost teh oseb. Bodite posebej pozorni na otroke, da se ne bodo igrali z napravo. Čiščenja in vzdrževalnih opravil ne smejo opravljati otroci, če niso pod nadzorom.
- Opozorilo. Segrevanje masti in olja na kuhinjski plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar.
- NIKOLI ne skušajte gasiti ognja z vodo; izklopite napravo in nato prekrijte plamen npr. s pokrovko ali negorljivo odejo.
- Opozorilo. Nevarnost požara: ne postavljajte stvari na kuhalno površino.
- Opozorilo. Če je površina plošče počena, izklopite tok, da preprečite električni udar.
- Odsvetuje se polaganje kovinskih predmetov kot so noži, vilice, žlice in pokrovke ter aluminijastih folij na ploščo štedilnika, saj lahko postanejo vroči.
- Po uporabi s stikalom izključite grelni element plošč in na označene dele ne polagajte posode.
- Naprave ne sme upravljati z uporabo zunanje ure ali neodvisnega sistema daljinskega upravljanja.

- Za čiščenje plošče se ne sme uporabljajti opreme za čiščenje s paro.

- Pred prvo uporabo indukcijske plošče preberite navodila za uporabo. Na ta način si zagotovimo varnost in preprečimo poškodovanje plošče.
- Če se indukcijsko ploščo uporablja v neposredni bližini radia, televizije ali drugega oddajnika, je treba preveriti, ali je zagotovljena pravilnost delovanja kontrolnega zaslona plošče.
- Ploščo sme priklopiti izključno ustrezno pooblaščeni inštalater - električar.
- Ne sme se nameščati plošče v bližini hladilnih naprav.
- Pohištvo, v katerega se vgradi plošča, mora biti odporno na temperature okoli 100oC.To velja za furnirne obloge, površine iz plastičnih mas, lepila in lake.
- Ploščo se sme uporabljati šele po ustrezni vgradnji le-te. Na ta način je onemogočen dotik elementov pod električno napetostjo.
- Popravila električnih naprav smejo izvajati izključno ustrezno kvalificirani strokovnjaki. Nestrokovna popravila so vir resnih nevarnosti za uporabnika.
- Naprava je odklopljena od električnega omrežja le tedaj, ko je izklopljena varovalka ali je iz vtičnice izvlečen vtič.
- Vtič napajalnega voda mora biti po vgradnji plošče dostopen.
- Bodite posebej pozorni na otroke, da se ne bodo igrali z napravo.
- Osebe z implantiranimi napravami, ki pomagajo pri življenjskih funkcijah (npr. srčni spodbujevalnik, inzulinska črpalka ali slušni aparat) se morajo prepričati, da delovanje teh naprav ne bo moteno zaradi indukcijske plošče (obseg frekvence delovanja indukcijske plošče znaša 20-50 kHz).
- V primeru izpada električne napetosti se brišejo vse nastavitve. Po ponovni pojavitvi napetosti v mreži je nujna pazljivost. Dokler so grelna polja ogreta, bo osvetljen indikator glavnega gretja „H” ali kot pri prvi izključitvi ključ blokade.
- V elektronskem sistemu vgrajeni indikator segretosti plošče po zaključku kuhanja kaže, ali je plošča ostala vklopljena oziroma ali je še vroča.
- Če se vtičnica nahaja v bližini grelnega polja, je treba paziti, da se vod štedilnika ne bo dotikal segretih mest.
- Ne uporabljajte posod iz plastike ali aluminijaste folije. Le-te se topijo pri visokih temperaturah in lahko poškodujejo keramično steklo.
- Sladkor, artikli iz citronske kisline, sol itd. v trdnem ali tekočem stanju ter plastični artikli ne smejo prihajati v stik s segretim grelnim poljem.
- Če zaradi nepazljivosti sladkor ali plastika pride v stik z grelnim poljem, se v nobenem primeru ne sme izklopiti plošče, pač pa je treba postrgati z nje sladkor ali plastiko z ostrim strgalom. Ščitite roke pred opeklinami in poškodbami.
- Pri uporabi indukcijske plošče uporabljajte samo posode in lonce s ploščatim dnom brez robov in ostrih delov, v nasprotnem primeru lahko pride do trajnih poškodb/prask stekla.
- Grelna površina indukcijske plošče je odporna na termični šok. Ni občutljiva niti na mrzlost, niti na vročino.
- Ne dopuščajte padcev predmetov na steklo. Točkovni udarci, npr. padec stekleničke z začimbami, lahko v določenem primeru povzročijo pok in okrušitev keramične steklo.
- Če pride do poškodbe, lahko vrela tekočina ob kuhanju prodre do delov indukcijske plošče pod električno napetostjo.
- Površine plošče ne smemo uporabljati namesto deske za rezanje ali delovne mize.
- Plošče ne smemo vgraditi nad pečico brez ventilatorja, nad pomivalnim strojem, hladilnikom, zamrzovalnikom ali pralnim strojem.
- Če je bila plošča vgrajena v kuhinjski pult, se lahko zaradi zraka, ki prehaja prek ventilacijskega sistema plošče, kovinski predmeti, ki se nahajajo v omarici segrejejo do visoke temperature. Zaradi tega razloga se priporoča namestitev neposredne zaščite (glej sliko 2).

- Upoštevati je treba navodila v zvezi z vzdrževanjem in čiščenjem keramičnega stekla.
- V primeru nepravilnosti pri ravnanju z njo, odgovarjamo iz naslova garancije

ROZPAKIRANJE



Naprava je bila za čas transporta zaščitena pred poškodovanjem. Prosimo, da po razpakiranju naprave odstranite elemente embalaže na način, ki ne ogroža okolja.
Vsi materiali, uporabljeni za embalažo, so okolju prijazni, v celoti jih je možno reciklirati, kar je označeno z ustreznim simbolom.

Pozor! Embalažna materiale (polietilenske vrečke, kose polistirena, itd.), je treba pri razpakiranju hraniti izven dosega otrok.

ODSTRANJANJE IZRABLJENIH NAPRAV

Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/UE in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke.
Taka oznaka obvešča, da se zadevne opreme po odrabi ne sme odlagati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki.
Uporabnik jo je dolžan oddati subjektu, specializiranemu za zbiranje odpadne električne in elektronske opreme. Ti zbiralci odpadkov, v tem lokalna zbirna mesta, trgovine in občinske enote, tvorijo ustrezni sistem, ki omogoča sprejem te odrabljene opreme.
Ustrezno ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo pomaga preprečiti zdravju ljudi in stanju naravnega okolja škodljive posledice, izhajajoče iz prisotnosti v njej nevarnih sestavin in iz neustreznega skladiščenja in predelave take opreme.

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO

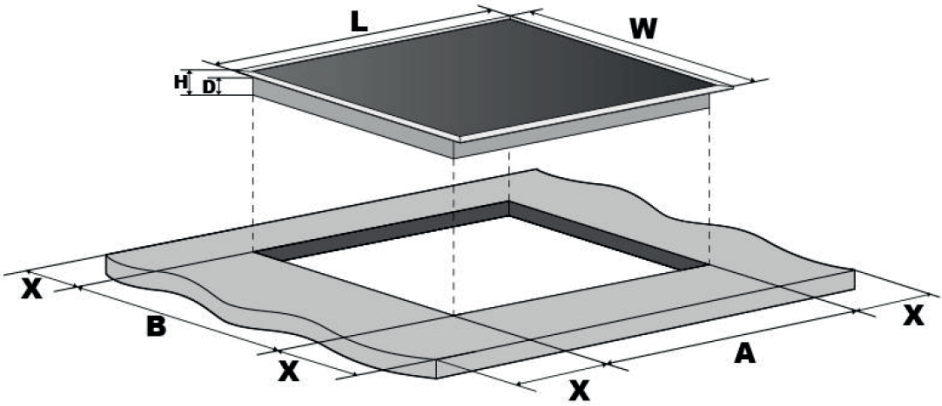
Kdor uporablja energijo na odgovoren način, ne samo pozitivno prispeva k stanju proračuna gospodinjstva, pač pa tudi ravna v korist naravnega okolja. Zato pomagajmo, varčujmo z električno energijo! To pa dosegamo na naslednji način:

- Uporaba pravilnih posod za kuhanje.
- Z uporabo loncev in posod s ploščatim in debelim dnom privarčujemo do 1/3 električne energije. Treba je uporabljati pokrovke, v nasprotnem primeru lahko poraba energije poskoči do štirikrat!
- Skrb za čistošč grelnih polj in spodnjih površin posod.
- Onesnaženost ovira prenos toplote - močno ožgano nečistočo je pogosto možno odstraniti edinole s sredstvi, ki so zelo obremenjujoča za okolje.
- Ogibanje nepotrebnemu „kukanju pod pokrovko”.
- Nepostavitev plošče v neposredno bližino hladilnika/zamrzovalnika.
- Poraba energije se zaradi tega po nepotrebnem poveča.

NAMESTITEV

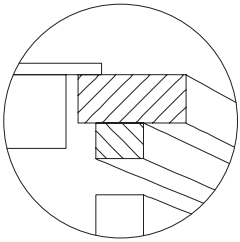
Priprava pohištvenega pulta za vgradnjo plošče

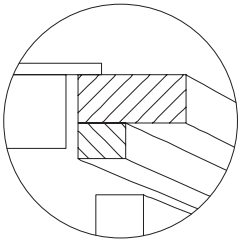
Pult mora biti raven in poravnan v vodoravno lego. Pult je treba zatesniti in zaščititi ob robu pri steni v primeru politja vode in pred vlago. Pohištvo za vgradnjo mora imeti oblogo oziroma lepilo za njeno prilepitev odporno na temperaturo 100°C. Neizpolnitev teh pogojev lahko povzroči deformacijo površine ali odlepitev obloge.
Robove odprtine je treba zaščititi z materialom, odpornim na absorpcijo vlage.
Pod ploščo je potrebno pustiti prost prostor, da omogočite primeren obtok zraka in se izognete pregretju površine okoli plošče. Velikost odprtine je podana v nadaljevanju navodil za uporabo.
Odprtino v pultu odmerite v skladu z merami, podanimi na spodnji risbi (enota [mm]):

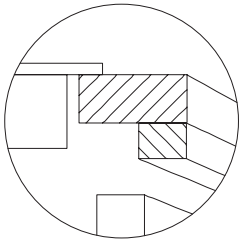


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	270	490	50 min

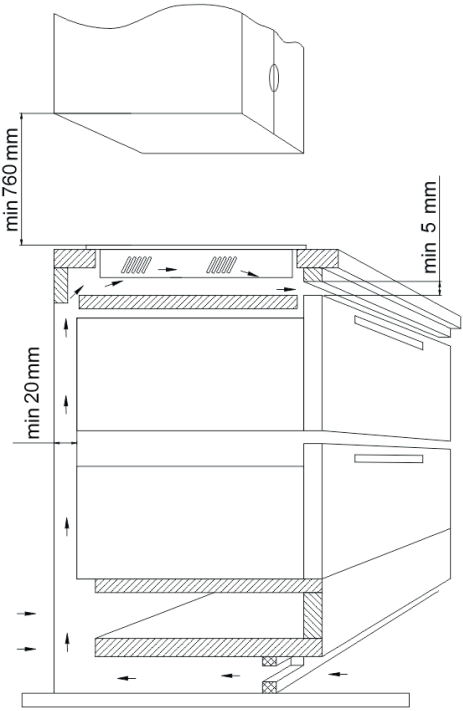
*



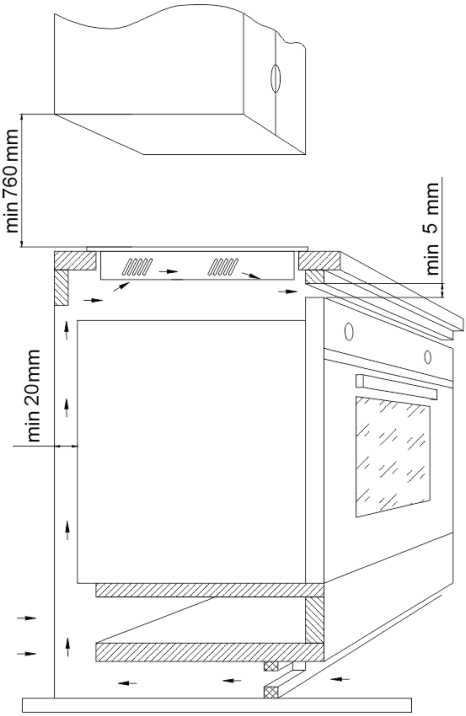




Vgradnja plošče nad omaricami



Vgradnja plošče nad pečico



Prepovedano je montirati ploščo nad pečico, ki je brez ventilacije.

Namestitev plošče v montažno odprtino

Povezati ploščo z električnim vodom v skladu s priloženo shemo povezav
Očistiti pult prahu, vstaviti ploščo v odprtino in jo močno pritisniti na pult

Navodila za inštalaterja

Plošča je opremljena s priključno letvijo, ki omogoča izbor primernih povezav za konkretno vrsto napajanja električne energije.
Priključna letev omogoča naslednje povezave:

- Enofazna 230 V ~
- Dvofazna 400 V 2N~

Povezava plošče s primernim napajanjem je možna s primerno namestitvijo priključnih spojk z mostičkom na priključno letev glede na umeščeno shemo povezav. Shema povezav se nahaja tudi na spodnjem delu spodnjega okrova. Dostop do priključne letve je možen po odprtju pokrova skrinjice s priključnimi spojkami. Treba je paziti na to, da izberete pravilni priključni vod glede na vrsto priklopa in nazivno moč plošče.

Pozor! Ne pozabite priklopiti zaščitno žilo v vtičnico priključne letve, označene z oznako. Električna napeljava, iz katere se napaja plošča, mora biti zaščitena z ustrezno izbrano zaščito, dodatno pa je lahko za zaščito napajalne linije opremljena z ustreznim izklopnim stikalom za prekinitev dovoda toka v primeru okvare.

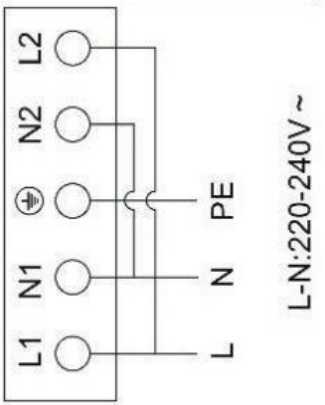
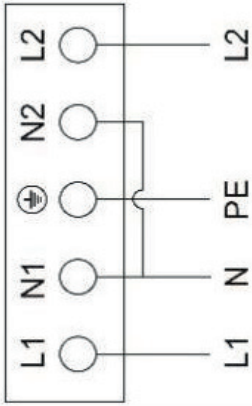
Pred priklopom plošče na električno napeljavo se je treba seznaniti z informacijami, ki se nahajajo na nazivni ploščici in na priklopni shemi. Način priklopa plošče, ki je neskladen s prikazanim na shemi, lahko povzroči poškodovanje le-te.

Pozor! Priklop na napeljavo sme opraviti izključno kvalificirani monter z ustreznim dovoljenjem. Prepovedano je samovoljno izvajati predelave ali spremembe na električni napeljavi.

Pozor! Inštalater je obvezan, da uporabniku izda "potrdilo o priklopu plošče na električno napeljavo" (obrazec le-tega se nahaja v garancijskem listu). Po končani inštalaciji mora inštalater tja zapisati tudi informacije o vrsti opravljenega priklopa (povezave):

- enofazne, dvofazne ali trofazne,
- prerez priklopljene povezave,
- vrsti namestitve varnosti (vrsta varovalke).

Shema možnih povezav

	Pozor! V primeru vsake od povezav mora biti zaščitna žila povezana s terminalom ⏚.		Tip / prerez povezave	Varovalka
1	Za mrežo z 230V enofazni vodnik z nevtralnim priključkom, priključka L1 i L2 povezana z mostičkom, nevtralni priključek do N, varovalni priključek do ⏚	1N~ 	HO5VV-FG 3x4 mm²	min. 30 A
2	Za mrežo 230/400V dvofazni vodniki in nevtralni priključek, nevtralni priključek do N, varovalni priključek do ⏚	2N~ 	HO5VV-FG 4x2,5 mm²	min. 16 A

OSNOVNE INFORMACIJE O NAPRAVI

Principi delovanja indukcijske plošče

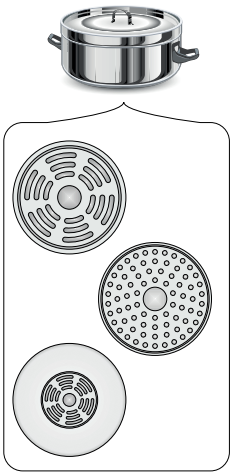
Pod steklom indukcijske plošče se nahajajo indukcijske cevke, ki ustvarjajo magnetno polje. Posoda, nameščena na magnetnem polju, se segreje pod vplivom tega polja. Vedite, da je pomembno, da uporabljate posode s primernim dnom.

Grelno polje deluje ciklično, to je običajen pojav. Pogostost je odvisna od nastavljene moči polja.

Odvisno od uporabljenih posod in nastavljene moči med kuhanjem, naprava oddaja značilno brnenje, kar je običajen pojav in ni razlog za reklamacijo.

Značilnosti posod

- Če želite preveriti, ali je posoda primerna za vašo indukcijsko ploščo, preverite ali dno posode privlači magnet. Večja kot je privlačna sila, boljša je posoda.
- Vedno uporabljajte posode visoke kakovosti, z idealno ploščatim dnom. Z uporabo posod te vrste se izognete nastajanju točk s previsoko temperaturo, kar bi lahko povzročilo, da bi se hrana, ki se v posodi pripravlja, prižgala na lonec. Posode in ponve z debelimi kovinskimi stenami zagotavljajo popolno porazdelitev toplote. Vbočeno dno posode ali globoko vgraviran logo proizvajalca imajo negativen vpliv na indukcijski modul, ki nadzira temperaturo, prihaja lahko do pregretja posode.
- Ne uporabljajte poškodovanih posod, npr. z deformiranim dnom zaradi previsokih temperatur.



- Če uporabljamo velike posode s feromagnetnim dnom, katerega srednji del je manjši od celotnega premera dna posode, se ogreva izključno feromagnetni del posode. To povzroči situacijo, v kateri ni možna enakomerna porazdelitev toplote v posodi. Feromagnetni obseg se zmanjša v osnovi posode zaradi vanjo nameščenih aluminijastih elementov, zato je lahko količina toplote manjša. Lahko se zgodi, da nastopijo problemi z zaznavo posode ali pa ta sploh ni zaznana. Da dosežemo optimalne rezultate kuhanja, mora biti premer feromagnetnega dela posode prilagojen velikosti grelnega pasu. V primeru, da posoda v grelnem pasu ni bila zaznana, se priporoča, da ga preizkusimo v grelnem pasu s primerno manjšim premerom.

Primerna kvaliteta posode je glavni pogoj za dobro uporabo in učinkovito delovanje plošče.

Ne priporoča se uporabe zunanjih indukcijskih adapterjev.

- Za indukcijsko kuhanje je potrebno uporabljati izključno feromagnetne posode, iz materialov kot so:

  - Emajlirano jeklo
  - Litina
  - Posoda iz nerjavečega jekla za indukcijsko kuhanje.

- Pokrov na posodi med kuhanjem prepreči, da bi iz nje uhajala toplota, na ta način se skrajša čas segrevanja in zmanjša poraba električne energije.
- Pazite na to, da je dno posode suho. Medtem, ko polnite posodo ali ko jo uporabljate potem, ko ste jo vzeli iz hladilnika, preverite, ali je površina povsem suha. S tem se izognemo nečistočam na površini plošče.

Označbe na kuhinjskih posodah		Preverite, če se na etiketi nahaja znak, ki zagotavlja, da je posoda primerna za indukcijske plošče
Nerjaveče jeklo	Ne zaznava prisotnosti posode Z izjemo posod iz feromagnetnega jekla	
Aluminij	Ne zaznava prisotnosti posode	
Litina	Visoka učinkovitost **Pozor:** posode lahko opraskajo ploščo	
Emajlirano jeklo	Visoka učinkovitost Priporoča se uporaba posode s ploščatim, debelim in gladkim dnom	
Steklo	Ne zaznava prisotnosti posode	
Porcelan	Ne zaznava prisotnosti posode	
Posode z bakrenim dnom	Ne zaznava prisotnosti posode	

Indikator preostale toplote „H”

Po koncu kuhanja steklo indukcijske plošče v obsegu danega grelnega polja še nekaj časa ostane vroče, to imenujemo preostala toplota.

Če je steklo vroče, je na indikatorju tega polja prikazan simbol „H”.

V času, ko deluje indikator preostale toplote, se ni dovoljeno dotikati grelnega polja zaradi nevarnosti opeklin, prav tako ni dovoljeno postavljati nanj predmetov, ki so občutljivi na toploto!

Tekom izpada električne napetosti indikator gretja po izklopu „H“ ni več prikazan. Vendar pa so lahko grelna polja še vroča!

Pred prvim vklopom plošče

- Natančno očistite indukcijsko ploščo. Plošča ima stekleno površino, zato ravnajte z njo s primerno pazljivostjo.
- Po prvem zagonu naprave se lahko pojavijo neprijetni vonji. V tem primeru vklopite ventilacijo ali odprite okno v prostoru. Oddajanje vonja je prehodno.

Vklopljeno grelno polje ni zaznalo posode

Če na aktivno grelno polje ni bila položena posoda, ali pa je posoda neprimerna, se na ekranu pojavi opozorilni simbol. Polje se izklopi po 1 minuti, če nanj ne postavite primerne posode (plošča bo v načinu StandBy še naslednjo minuto, po tem času pa se povsem izklopi, v kolikor nobeno od preostalih polj ni v teku izvajanja določenih funkcij).

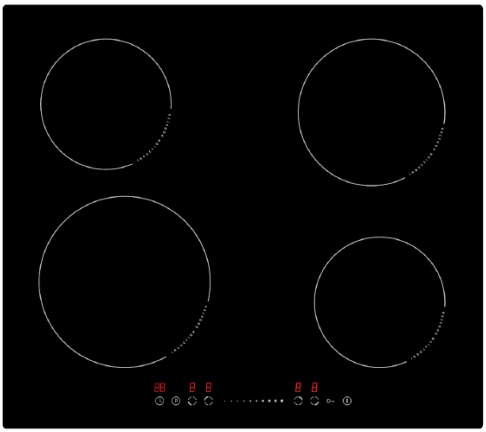
Mere posod

Z namenom dosega najboljših rezultatov kuhanja, je potrebno uporabljati posodo z velikostjo dna (feromagnetnim delom), ki odgovarja velikosti grelnega polja.
Uporaba posode s premerom dna, ki je manjše od grelnega polja zmanjšuje učinkovitost grelnega polja in podaljša čas kuhanja.
Grelno polje ima spodnjo mejo možnosti odkrivanja posode, ki je odvisna od premera feromagnetnega dna posode oziroma od materiala, iz katerega je posoda narejena:

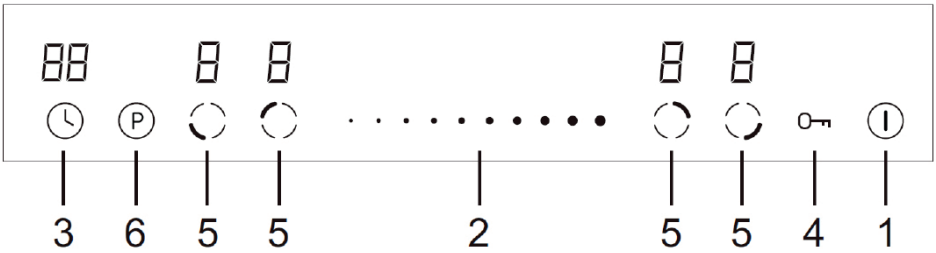
Premer grelnega polja	Premer posode [mm]
160	120
180	140
210	180

UPORABA

Elementi naprave



Panel za upravljanje



1 - Senzor vklopa/izklopa
2 – Izbor stopnje moči
3 – Nastavitev časovnika
4 - Blokada zagona (Child Lock)
5 - Izbor grelnega polja
6 - Ojačitev - Boost

Opomba: Vsakič, ko se dotaknete senzorja, se oglasi zvočni signal. Zvočnih signalov ni mogoče izklopiti.

Priprava za kuhanje

Ob vklopu se oglasi en zvočni signal, vsi indikatorji se za 1 sekundo prižgejo in nato ugasnejo, kar pomeni, da je plošča prešla v način pripravljenosti.
1. Dotaknite se senzorja VKLOP/ IZKLOP. ⏻. Vsi indikatorji kažejo „–".
2. Na izbrano grelno polje postavite ustrezen lonec. Prepričajte se, da sta dno štedilnika in površina grelnega polja čista in suha.
3. Če se dotaknete senzorja za izbiro grelnega polja, indikator ob senzorju utripa.
4. Z dotikom senzorja moči izberite nastavitev moči gretja.

- Če v eni minuti ne izberete grelne moči, se indukcijska plošča samodejno izklopi. Nato začnite znova od koraka 1.
- Med kuhanjem lahko kadar koli spremenite moč gretja.

Po koncu kuhanja

- Dotaknite se senzorja, da izberete grelno polje ◌, ki ga želite izklopiti.
- Izklopite grelno polje s premikanjem drsnika za stopnjo moči. Prepričajte se, da ekran kaže „0".
- Z dotikom gumba VKLOP/ IZKLOP izklopite celotno kuhalno ploščo. ⏻.
-

Pazite Na vroče površine!

- Prikaže se H, kar pomeni, da je grelno polje prevroče, da bi se ga dotaknili. Ugasne se, ko se površina ohladi na varno temperaturo. To funkcijo lahko uporabite tudi za varčevanje z energijo. Če želite pogreti dodatne lonce, uporabite grelno polje, ki je še vroče.

Funkcija Boost

Ko je aktivirana, ta funkcija začasno poveča moč določenega grelnega polja. Moč ogrevanja lahko nastavite v območju od 1 do P, kjer je P največja možna moč ogrevanja.

Opomba: Funkcija Boost lahko deluje največ 5 minut, nato pa se moč gretja samodejno zniža na stopnjo 9.

Zagon funkcije Boost

- Izberite polje s funkcijo Boost ◌
- Po dotiku senzorja Boost indikator moči pokaže „P".
-

Preklic funkcije Boost

- Izberite polje s funkcijo Boost. ◌
- Dotaknite se senzorja Boost "P" ali izberite raven moči, da prekličete funkcijo Boost in izberete drugo želeno moč.

Blokada nadzornih senzorjev

• Upravljalne elemente lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (na primer, da otroci pomotoma vklopijo kuhališča).
- Ko so upravljalni elementi zaklenjeni, ne delujejo nobeni senzorji, razen VKLOP/IZKLOP.

Kako zablokirati nadzorne elemente

Dotaknite se senzorja blokade 0⊸. Indikator časovnika pokaže „Lo".

Odblokiranje nadzornih elementov

1. Prepričajte se, da je grelna plošča vklopljena.
2. Dotaknite se in držite gumb za blokado 0⊸ 3 sekunde.
3. Zdaj lahko uporabljate grelno ploščo.

Ko je kuhalna plošča v zaklenjenem načinu, so vsi elementi upravljanja onemogočeni razen

senzorja za VKLOP/IZKLOP. V nujnih primerih lahko kuhalno ploščo vedno izklopite s tipko VKLOP/IZKLOP, vendar morate za naslednjo operacijo kuhalno ploščo najprej odkleniti.

Opozorilo o preostali toploti

Ko kuhalna plošča že nekaj časa deluje, ostane preostala toplota. Črka H, ki se pojavi, opozarja ljudi, naj se držijo stran.

Avtomatičen izklop grelnega polja

Grelno polje se po določenem času samodejno izklopi, kar je odvisno od moči ogrevanja. To je varnostna funkcija, ki je ni mogoče izklopiti.

Moč	Čas avtomatičnega izklopa
1	8 h
2	8 h
3	8 h
4	4 h
5	4 h
6	4 h
7	2 h
8	2 h
9	2 h

Uporaba časovnika

Časovnik lahko uporabljate na dva načina:

- Lahko ga uporabite za odštevanje časa. V tem primeru časovnik po preteku nastavljenega časa ne bo izklopil nobenega grelnega polja.
- Uporablja se lahko kot časovnik za izklop enega ali več grelnih polj po preteku določenega časa.

Uporaba časovnika za odštevanje časa

1. Prepričajte se, da je grelna plošča vklopljena. Senzor izbora grelnega polja ni aktiven (indikator polja „-” ne utripa).
Opomba: Pred ali po nastavitvi moči ogrevalnega polja lahko nastavite časovnik odštevanja.

2. Dotaknite se senzorja časovnika ⏲. Na ekranu časovnika se pojavi „00”, „0” pa bo utripal.
3. Nastavite čas z dotikom na drsnik.

4. Ponovno se dotaknite senzorja časovnika ⏲. Utripati začne „0”.
5. Nastavite čas z dotikom na drsnik.

6. Po nastavitvi časa se takoj začne odštevanje. Na ekranu je prikazan preostali čas.
7. Ko preteče nastavljeni čas, se za 30 sekund oglasi zvočni signal, na indikatorju časovnika pa se prikaže „- -”.

Uporaba časovnika za izklop enega ali več grelnih polj

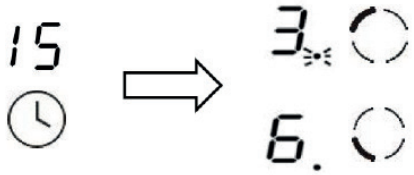
1. Dotaknite se senzorja grelnega polja ◌ za katerega želite nastaviti časovnik.
2. Dotaknite se senzorja časovnika ⏲, na ekranu časovnika se pojavi „00”. „0” utripa.
3. Nastavite čas z dotikom na drsnik.

4. Ponovno se dotaknite časovnika ⏲. Utripati začne „0”.
5. Nastavite čas z dotikom na drsnik. Zdaj je časovnik nastavljen

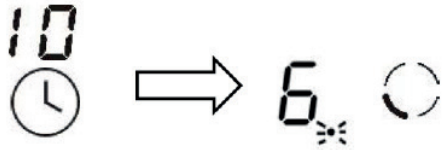
na 25 minut.
6. Po nastavitvi časa se takoj začne odštevanje. Na ekranu je prikazan preostali čas.
POZOR: V spodnjem desnem kotu prikaza ravni moči se prikaže rdeča pika, ki prikazuje, da je bilo polje izbrano.
7. Po preteku časa kuhanja se ustrezno grelno polje samodejno izklopi.
Opomba: Ostala grelna polja bodo še naprej delovala, če so bila predhodno aktivirana.

Če je časovnik nastavljen za več kot eno grelno polje

1. Če je časovnik nastavljen za več grelnih polj, se prikažejo rdeče pike ustreznih grelnih polj. Zaslon časovnika prikazuje najkrajši nastavljeni čas časovnika. Pika ustreznega polja utripa.



2. Po preteku odštevanega časa se ustrezno polje izklopi. Nato se prikaže nov najkrajši časovnik in pika ustreznega polja utripa.



Opomba: Dotaknite se senzorja za izbiro grelnega polja, na zaslonu časovnika se prikaže ustrezen čas časovnika.

Izklop časovnika

1. Dotaknite se senzorja, da izberete ogrevalno polje, za katerega želite izklopiti časovnik.
2. Dotaknite se gumb za časovnik – indikator bo utripal.
3. Premaknite drsnik „-” da nastavite časovnik na „00”. To povzroči izklop časovnika.

RAVNANJE V PRIMERIH OKVAR

V vsaki situaciji okvare je treba:

- izklopiti delovne sklope plošče
- odklopiti električno napajanje
- prijaviti potrebo popravila
- nekatere drobne napake lahko uporabnik sam odpravi tako, da sledi navodilom v spodnji tabeli, predno se obrnete na službo za stranke proizvajalca ali na servis, opravite preveritve po zaporednih točkah v tabeli.

PROBLEM	VZROK	POSTOPEK
1.Naprava ne dela	- Prekinitev v dovajanju toka	-Preveriti varovalko hišne napeljave, pregorela zamenjati
2.Naprava ne reagira vnesene vrednosti	- Kontrolna plošča ni bila vklopljena	- Vklopiti
	- Pritisk na tipko je bil prekratek (krajši od sekunde)	- Pritisk mora trajati malo dlje
	- Pritisnjenih je bilo več tipk hkrati	- Vedno pritisniti samo na eno tipko (razen pri izklapljanju grelnega polja)
3.Naprava ne reagira in oddaja dolgi zvočni signal	- Nepravilno upravljanje (pritisnjen napačni senzor ali pritisk prekratek)	- Ponovno zagnati ploščo
	- Senzor(-ji) prekrit(-i) ali onesnažen(-i)	- Odkriti ali očistiti senzorje
4.Celotna naprava se izklaplja	- Po vklopu tekom več kot 10 sekund ni vnešenih nobenih vrednosti	- Ponovno vklopiti kontrolno ploščo in takoj vnesti podatke
	- Senzor(-ji) prekrit(-i) ali onesnažen(-i)	- Odkriti ali očistiti senzorje
5. Eno grelno polje se vklopi, na ekranu sveti črka „H”	- Omejitev časa dela	- Ponovno vklopiti grelno polje
	- Senzor(-ji) prekrit(-i) ali onesnažen(-i)	- Odkriti ali očistiti senzorje
	- Pregretje elektronskih elementov	
6. Ne sveti indikator gretja po izklopu, čeprav so grelna polja še vroča.	- Prekinitev v dovajanju toka, naprava je bila odklopljena od omrežja.	- Indikator gretja po izklopu bo začel delati po prvem vklopu in izklopu kontrolne plošče.
7.Razpoka na keramični plošči štedilnika.	Nevarnost! Takoj odklopiti ploščo od omrežja (varovalka). Obrniti se na najbližji servis.	
8.Ko napaka še vedno ni odpravljena.	Odklopiti ploščo od omrežja (varovalka!). Obrniti se na najbližji servis. Pomembno! Odgovarjate za pravilno stanje naprave in za pravilno uporabo le-te v gospodinjstvu. Če zaradi napake pri upravljanju naprave pozovete servis, boste morali stroške takega obiska serviserja, četudi do tega pride v garancijskem obdobju, pokriti sami. Za škodo, povzročeno z neupoštevanjem teh navodil, žal ne moremo odgovarjati.	
9. Indukcijska plošča oddaja škripajoče zvoke.	To je normalen pojav. To je delovanje ventilatorja, ki hladi elektronske sisteme.	
10. Indukcijska plošča oddaja zvoke, ki so podobni žvižgu.	To je normalen pojav. Ustrezno s frekvenco delovanja cevk med uporabo več grelnih območij pri maksimalni moči, lahko plošča oddaje rahel žvižg.	
11. Plošča ne deluje, grelnih polij ne gre vklopiti in ne delujejo.	Razlog težave je v napajalni napeljavi.	- Zresetirajte ploščo, za 60 sekund jo odklopite od napeljave (odstranite inštalacijsko varovalko).

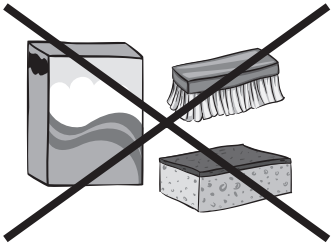
KODE NAPAK

Med delovanjem naprave se lahko pojavi koda napake, ki je opisana v spodnji tabeli:

PROBLEM	VZROK	POSTOPEK
E4/E5	Poškodovan senzor temperature	Kontakt s servisnim centrom
E7/E8	Poškodovan senzor temperature tranzistorja IGBT	Kontakt s servisnim centrom
E2/E3	Neustrezna napetost napajanja	Preverite, ali je napetost napajanja ustrezna.
E6/E9	Pregretje plošče	Ploščo znova zaženite po tem, ko se povsem ohladi

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Skrb uporabnika za tekoče vzdrževanje plošče v čistem stanju in za ustrezno konservacijo le-te pomembno vpliva na dolžino njenega brezhibnega delovanja.



Za čiščenje keramičnega stekla obvezujejo ista pravila kot v primeru steklenih površin. Nikoli ne uporabljajte abrazivnih ali agresivnih čistil in ne praškov za drgnjenje, kot tudi ne gobic z grobo površino.
Prav tako ne smemo uporabljati naprav za čiščenje s paro.

Čiščenje po vsaki uporabi

Rahlo, nezažgano umazanijo odstraniti z vlažno krpico brez uporabe čistilnega sredstva. Uporaba sredstva za pomivanje posode lahko povzroči pojav modrikastih prebarvitev. Te trdovratne madeže ni vedno možno odstraniti pri prvem čiščenju, četudi se uporabi posebno čistilno sredstvo.

Močno sprijeto umazanijo odstranjati z ostrim strgalom. Nato grelno površino prebrisati z vlažno krpo.

Odstranjevanje madežev

Svetle lise bisernih odtenkov (sledi aluminija) je možno odstraniti z ohlajene grelne plošče z uporabo posebnega čistilnega praška. Ostanke apnenca (npr. po prekipeli vodi) lahko odstranimo s kisom ali posebnim čistilnim sredstvom.
Pri odstranjevanju sladkora, živil vsebujočih sladkor, plastike in aluminijastih folij se ne sme izklopiti danega grelnega polja! Treba je takoj z ostrim strgalom temeljito postrgati ostanke (v vročem stanju) z vročega grelnega polja. Po odstranitvi nesnage lahko izklopite ploščo in nato že ohlajeno ploščo do konca očistite s specialnim čistilnim sredstvom.

Specialna čistilna sredstva je možno kupiti v trgovinah z blagom za gospodinjske potrebe, v specializiranih elektrotehničnih trgovinah, drogerijah, v trgovinah s prehrambenimi artikli in v salonih kuhinj. Ostra strgala

je možno kupiti v hobi trgovinah ter v trgovinah z gradbeno opremo, kot tudi trgovinah s pleskarskimi pripomočki.

Nikoli ne nanašajte čistilnega sredstva na vročo ploščo. Najbolje je, če pustite, da se čistilna sredstva osuše in šele potem obrišete na mokro. Po potrebi možne ostanke čistilnega sredstva obrišite z vlažno krpo pred ponovnim segretjem plošče. V nasprotnem primeru lahko učinkujejo razžirajoče.

V primeru nepravilnega ravnanja s keramično ploščo ne odgovarjamo iz naslova garancije!

Periodični pregledi

Poleg opravil s ciljem tekočega vzdrževanja plošče v čistem stanju je treba:

- Izvajati periodične kontrole delovanja krmilnih elementov in delovnih sklopov plošče. Po poteku garancije je treba vsaj enkrat na dve leti v servisu naročiti opravitev tehničnega pregleda plošče,
- Odstraniti ugotovljene napake v delovanju,
- Opraviti periodična vzdrževalna opravila na delovnih sklopih plošče.

Pozor!
Če iz kakršnega koli razloga ni možno več upravljati plošče ko je le-ta vklopljena, je treba izklopiti glavno izklopno stikalo ali odviti ustrezno varovalko in se obrniti na servis.

Pozor!
V primeru nastanka razpok ali nalomov keramične plošče je treba le-to takoj izklopiti in jo odkopiti od omrežja. V ta namen je treba odklopiti varovalko ali izvleči vtič iz vtičnice. Nato je treba kontaktirati servis.

Pozor!
Kakršna koli popravila in regulacijska opravila sme izvajati izključno ustrezni servis ali inštalater z ustreznimi dovoljenji.

GARANCIJA, POPRODAJNE STORITVE

Garancija

Garancijske storitve skladno z garancijskim listom. Proizvajalec ne odgovarja za morebitno škodo zaradi nepravilnega ravnanja z izdelkom.

Servis

- Proizvajalec izdelka priporoča, da vsa popravila in regulacijske dejavnosti izvaja tovarniški servis ali servis, ki je avtoriziran od proizvajalca. Zaradi varnostnih razlogov, naprave ne smemo popravljati sami.
- Popravila, ki jih izvajajo osebe, ki nimajo zahtevanih pooblastil, lahko predstavljajo resno nevarnost za uporabnike naprave.
- Minimalni obvezujoč garancijski rok za napravo, ki jo ponuja proizvajalec, uvoznik ali pooblaščeni zastopnik, je naveden na garancijskem listu.
- Naprava izgubi garancijo zaradi nepooblaščenih adaptacij, predelav, poškodovane plombe ali drugih zaščitnih delov opreme ali njihovih delov, pa tudi zaradi drugih samovoljnih posegov v opremo, ki niso v skladu z navodili za uporabo.

Zahteva za popravilo in pomoč v primeru okvare

Če naprava potrebuje popravilo, je potrebno kontaktirati servis. Naslov servisa in telefonska številka za kontakt se nahajata na garancijskem listu. Preden kontaktirate servis, morate pripraviti serijsko številko naprave, ki je na tablici proizvajalca. Za lažjo uporabo ga zapišite spodaj:

Izjava proizvajalca

Proizvajalec s tem izjavlja, da ta izdelek izpolnjuje temeljne zahteve spodaj navedenih evropskih direktiv:

- **nizkonapetostne direktive 2014/35/UE**
- **direktive o elektromagnetni združljivosti 2014/30/UE**
- **direktive o okoljsko primerni zasnovi 2009/125/ES**
- **direktive o RoHS 2011/65/ES**

in zato je bil izdelek označen z CE oz. je bila zanj izdana uredba o skladnosti, ki je na voljo organom, ki nadzorujejo trg.

Štovani Klijenti

Od danas svakodnevne obveze nikad nisu bile jednostavnije. Uređaj je spoj iznimno jednostavnog rukovanja i savršene učinkovitosti. Uporaba je jednostavna nakon čitanja uputa.

Oprema koja je izašla iz tvornice je prije pakiranja rigorozno provjerena na kontrolnim točkama na području sigurnosti i funkcionalnosti.

Molimo Vas da prije pokretanja uređaja pozorno pročitate upute za uporabu. Pridržavanje pravila iz uputa štiti Vas od nepravilne eksploatacije. Upute sačuvati i čuvati na mjestu koje je uvijek pri ruci.

Pozorno pročitati upute za uporabu da bismo izbjegli nezgode.

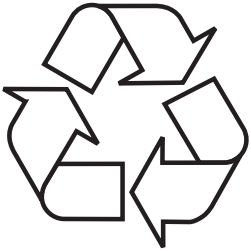
Sa štovanjem

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

- Pozor. Uređaj i njegovi dostupni dijelovi mogu biti vrući tijekom uporabe. Posebno pazite da ne dirate vruće elemente. Djeca ispod 8 godina se ne smiju zadržavati u blizini uređaja, ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih i mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu znanjem ili iskustvom, ako su pod nadzorom odrasle osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost. Paziti da se djeca ne igraju uređajem. Djeca bez nadzora ne bi trebala čistiti i koristiti uređaj.
- Pozor. Kuhanje masnoće i ulja bez nadzora može biti opasno i dovesti do požara.
- NIKAD ne pokušavati gasiti požar vodom. Isključiti uređaj i prekriti plamen, na primjer poklopcem ili nezapaljivom tkaninom.
- Pozor. Opasnost od požara: ne držati predmete na površini za kuhanje.
- Pozor. Ako je pukla površina ploče, isključiti iz električne mreže da ne bi došlo do strujnog udara.
- Ne preporučujemo postavljanje metalnih predmeta (kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ili aluminijske folije) na površinu ploče, jer mogu biti vrući.
- Nakon uporabe isključiti grijaću ploču prekidačem i ne računati samo se na pokazatelje detektora posuda.
- Uređajem ne upravljati pomoću vanjskog sata ili neovisnog sustava za daljinsko upravljanje.
- Ploču ne čistiti opremom za parno čišćenje.

- Prije prve uporabe indukcijske ploče pročitati upute za uporabu. Na taj način jamčimo svoju sigurnost i izbjegavamo oštećenja ploče.
- Ako je indukcijska ploča korištena u blizini radija, televizora ili drugog uređaja koje emitira zračenje, provjeriti da li upravljački panel ploče radi pravilno.
- Ploču priključuje kvalificirani instalater – električar.
- Zabranjena je montaža ploče u blizini uređaja za hlađenje.
- Namještaj u koji je ugrađena ploča mora biti otporan na temperaturu oko 100oC.Tiče se to furnira, rubova, površina izrađenih od sintetičkih materijala, ljepila i lakova.
- Ploču koristiti tek nakon ugradnje. Na taj način izbjegavamo dodirivanje dijelova koji su pod naponom.
- Popravke električnih uređaja obavljaju isključivo stručnjaci. Nestručni popravci stvaraju ozbiljnu opasnost za korisnika.
- Uređaj je isključen iz električne mreže samo ako je isključen osigurač ili je utikač izvučen iz utičnice.
- Utikač priključnog kabela trebao biti dostupan nakon instalacije ploče.
- Paziti da se djeca ne igraju uređajem.
- Osobe s ugrađenim uređajima koji podržavaju životne funkcije (elektrostimulator, insulinska pumpa, slušni aparat) moraju provjeriti da li rad tih uređaja neće biti poremećen zbog indukcijske ploče (raspon frekvencije djelovanja indukcijske ploče iznosi 20-50 kHz).
- U slučaju prekida napona u mreži poništavaju se sve podešene postavke. Nakon ponovnog uključivanja napona preporučen je oprez. Dok su grijaća polja vruća prikazivan je pokazatelj preostale topline „H” i ključ blokade, kao i kod prvog uključenja.
- Pokazatelj preostale topline je ugrađen u elektronički sustav i pokazuje da li je ploča uključena te da li je još uvijek vruća.
- Ako se utičnica nalazi u blizini grijaćeg polja, paziti da kuhinjski kablovi ne dodiruju vruće zone.
- Ne koristiti posude od sintetičkih materijala ili od aluminijske folije. Takvi materijali se tope na visokim temperaturama i mogu oštetiti staklokeramičku ploču.
- Šećer, limunska kiselina, sol itd. u tekućem ili krutom stanju te sintetički materijali ne bi trebali biti na grijaćim poljima.
- Ako se šećer ili sintetički materijal zbog nepažnje nađe na vrućem grijaćem polju ni u kojem slučaju ne isključivati ploču, šećer i plastiku ukloniti oštrom strugalicom. Štititi ruke od opeklina i ranjavanja.
- Prilikom uporabe indukcijske ploče koristiti isključivo posude i lonce s ravnim dnom, bez oštrih rubova i šiljaka, jer u protivnom mogu trajno izgrepsti ploču.
- Grijaća površina indukcijske ploče je otporna na termički šok. Nije osjetljiva na hladnoću ni na toplinu.
- Izbjegavati ispuštanje predmeta na ploču. Koncentrirani udarci, np pad bočice sa začinima, uzrokuju pucanje i lomljenje keramičke ploče.
- U slučaju oštećenja, kipuća jela se mogu izliti na dijelove indukcijske ploče koji su pod naponom.
- Zabranjena je uporaba površine ploče kao daske za rezanje ili radnog stola.
- Ne ugrađivati ploču iznad peći bez ventilatora, iznad perilice za posuđe, hladnjaka, zamrzivača, ili stroja za pranje rublja.
- Ako je ploča ugrađena u kuhinjski element, metalni predmeti koji se nalaze u ormarićima mogu se zagrijati do visokih temperatura zbog zraka koji ispušta sustav za ventilaciju ploče. Zbog toga preporučujemo uporabu štitnika za djecu (vidi crt. 2).
- Pridržavati se instrukcija o održavanju i čišćenju staklokeramičke ploče.
- Kvarovi prouzrokovani nepravilnom uporabom ploče nisu obuhvaćeni jamstvom.

UKLANJANJE PAKIRANJA



Uređaj je za vrijeme transporta zaštićen od oštećenja. Nakon vađenja uređaja iz pakiranja molimo Vas da elemente ambalaže uklonite na način koji ne ugrožava okoliš.
Svi materijali korišteni za pakiranje nisu štetni za okoliš, 100% materijala je prikladno za recikliranje, stoga su označeni odgovarajućim simbolom.

Pozor! Elemente pakiranja (polietilenske vrećice, komadići stiropora itd.) prilikom uklanjanja ambalaže držati daleko od djece.

ZBRINJAVANJE POTROŠENIH UREĐAJA

Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/UE i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekriženog spremnika za otpatke.
Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod nakon njegovog životnog vijeka ne može biti tretiran kao obični kućanski otpad.
Korisnik ima obvezu ovaj proizvod predati na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje potrošene električne i elektroničke opreme. Ustanove za prikupljanje ovakvog otpada, uključujući lokalne sabirne točke, kupovna mjesta, općinske jedinice, stvaraju odgovarajući sustav koji omogućava zbrinjavanje ovakve opreme.
Pravilno odlaganje potrošene električne i elektroničke opreme sprečava potencijalne negativne posljedice za okoliš i ljudsko zdravlje, koje inače mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem i preradom ovog proizvoda.

KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU

Osoba koja troši energiju na odgovoran način štiti ne samo kućni proračun, ali i svjesno brine za okoliš. Zato pomozimo, štedimo električnu energiju! To činimo na sljedeći način:

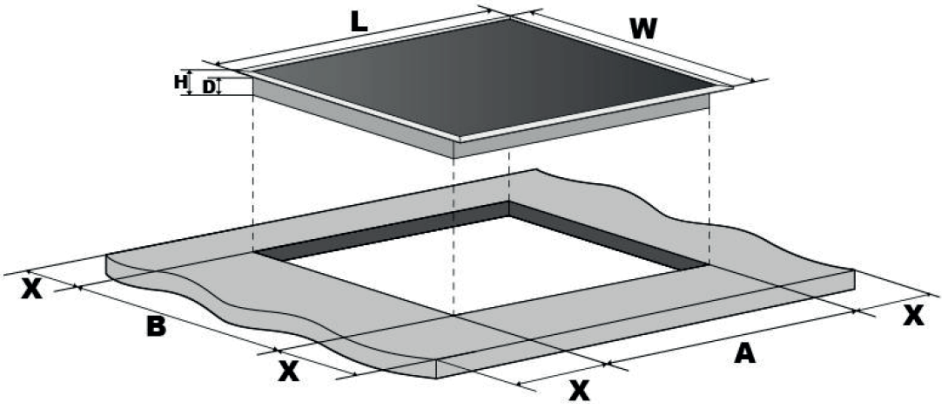
- Uporaba pravilnih posuda za kuhanje.
- Posude s ravnim i debelim dnom omogućavaju štednju do 1/3 električne energije. Pamtiti o poklopcu, bez njega potrošnja električne energije raste četverostruko!

- Briga za čistoću grijaćih polja i dna posuda.
- Zaprljanja ograničavaju predavanje topline – tvrdokorne nečistoće često je moguće ukloniti samo sredstvima koja ozbiljno narušavaju okoliš.
- Izbjegavati nepotrebno „zavirivanje u posude".
- Ne ugrađivati ploču u neposrednoj blizini hladnjaka/zamrzivača.
- Zbog tih uređaja potrošnja električne energije nepotrebno raste.

INSTALACIJA

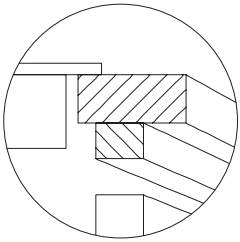
Pripremanje pulta kuhinjskog elementa za ugradnju uređaja

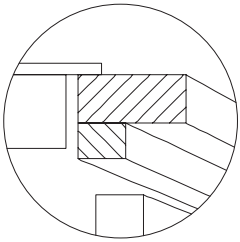
Pult mora biti ravan i dobro niveliran. Zabrtviti i zaštititi pult kuhinjskog elementa sa strane zida od zalijevanja i vlage.
Namještaj za ugradnju mora biti obložen furnirom zalijepljenim ljepilom otpornim na temperaturu 100°C., kako se ne bi odlijepio ili izobličio.
Rubovi otvora trebali bi biti zaštićeni materijalom otpornim na upijanje vlage.
Ispod ploče ostaviti slobodni prostor koji omogućava odgovarajuće strujanje zraka i sprečava pregrijavanje površine oko ploče. Veličina otvora je navedena u daljem dijelu uputa.
Otvor u radnoj ploči izraditi u skladu s dimenzijama koje su navedene na nižem crtežu (jedinica [mm]):

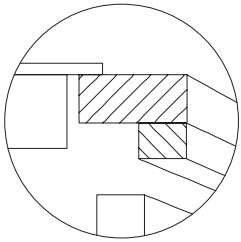


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	270	490	50 min

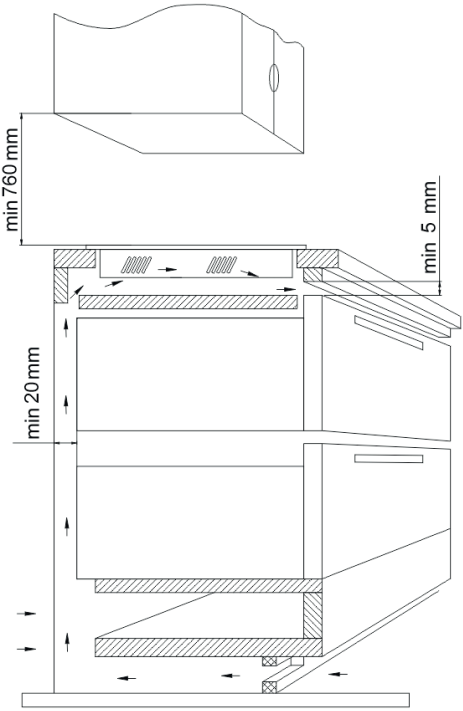
* Minimalna udaljenost nape od radne ploče kod ravne nape trebala bi iznositi 650mm, a kod kosih napa 450 mm



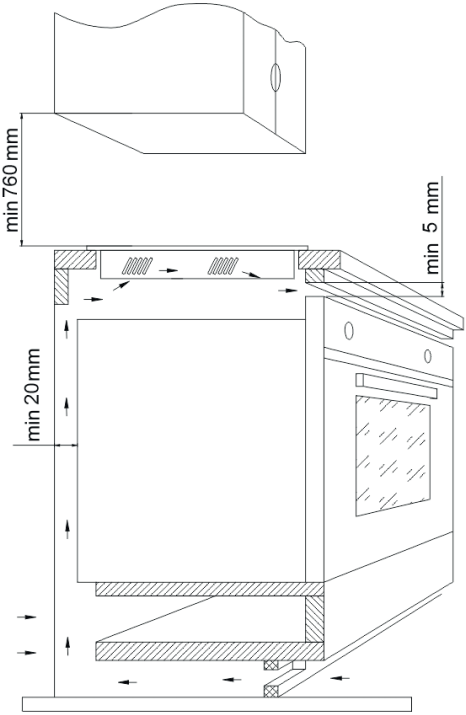




Ugradnja ploče iznad ormarića



Ugradnja ploče iznad pećnice



Zabranjeno je pričvršćivanje ploče iznad pećnice koja nema ventilaciju.

Montaža ploče u montažnom otvoru

Priključiti ploču s električnim vodom u skladu sa shemom priključaka Očistiti radni pult kuhinjskog elementa od prašine, umetnuti ploču u otvor i snažno pritisnuti uz radni pult,

Upute za instalatera

Ploča je opremljena priključnom pločom koja omogućava izbor odgovarajućih spojeva za konkretnu vrstu električnog napajanja.
Priključna ploča omogućava sljedeće spojeve:

- Jednofazni 230V ~
- Dvofazni 400V 2N ~

Priključivanje ploče na odgovarajuće napajanje je moguće preko odgovarajućeg spajanja stezaljki na priključnoj ploči u skladu s isporučenom shemom priključaka. Shema priključaka nalazi se i s donje strane kućišta. Pristup priključnoj ploči je moguć nakon otvaranja poklopca kutije. Pamtiti o odgovarajućem izboru priključnog kabela, uzimajući u obzir vrstu priključka i nazivnu snagu ploče.

Pozor! Pamtiti o neophodnosti priključivanja zaštitnog električnog kruga na stezaljku priključne ploče, označenu znakom. Električna instalacija za napajanje ploče trebala bi biti odgovarajuće zaštićena, a dodatnu zaštitu linije za napajanje čini sigurnosni prekidač koji omogućava prekid napona u slučaju kvara.

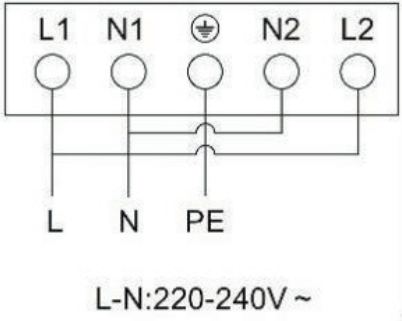
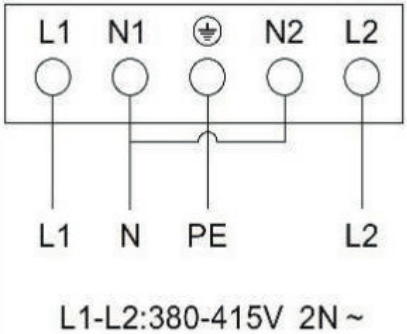
Prije priključivanja ploče na električnu instalaciju upoznati se s informacijama koje se nalaze na natpisnoj pločici i shemi priključaka. Drugi način spajanja ploče od pokazanog u shemi može prouzrokovati kvar.

Pozor! Priključivanje na mrežu obavlja isključivo kvalificirani instalater koji posjeduje odgovarajuća ovlaštenja. Zabranjeno je samovoljno prerađivanje ili promjene u električnoj instalaciji.

Pozor! Instalater ima obvezu korisniku izdati „potvrdu priključenja proizvoda na električnu instalaciju" (nalazi se u jamstvenom listu). Nakon završene instalacije instalater treba upisati informaciju o vrsti priključka:

- jednofaznog, dvofaznog ili trofaznog,
- presjeku priključnog voda,
- vrsti primijenjene zaštite (vrsti osigurača).

Shema mogućih spojeva

Pozor! U slučaju svakog spoja zaštitni vodič mora biti povezan sa stezaljkom ⏚.				Tip / presjek vodiča	Zaštitni osigurač
1	Za mrežu 230V jednofazni spoj s neutralnim vodičem, stezaljke L1 i L2 spojene mostićem, neutralni vodič u N, zaštitni vodič u ⏚	1N~		HO5VV-FG 3x4 mm²	min. 30A
2	Za mrežu 230/400V dvofazni spoj s neutralnim vodičem, neutralni vodič u N, zaštitni vodič u ⏚	2N~		HO5VV-FG 4x2,5mm²	min. 16A

OSNOVNE INFORMACIJE O UREĐAJU

Princip rada indukcijske ploče

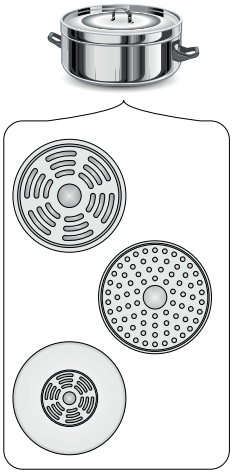
Ispod stakla indukcijske ploče nalaze se indukcijske navojnice koje stvaraju magnetsko polje. Posuda koja se nalazi u magnetskom polju grije se pod utjecajem tog polja. Zapamtite da je važna uporaba posuda s odgovarajućim dnom.

Grijaće polje radi ciklično, to je normalna pojava. Frekvencija ovisi od podešene snage polja.

Ovisno od primijenjenih posuda i snage podešene tijekom kuhanja uređaj oglašava specifični zvuk, što je normalna pojava i nije obuhvaćena jamstvom.

Specifikacija posuda

- Prikladnost posuda za Tvoju indukcijsku ploču možemo provjeriti tako da pogledamo lijepi li se na dno posude magnet. Što jače posuda privlači magnet to je bolja.
- Uvijek koristiti posude visoke kvalitete, s idealno ravnim dnom. Uporaba posuda ovog tipa sprečava nastajanje točki previsoke temperature koje uzrokuju lijepljenje pripremane hrane na posudu. Posude i tave s debelim metalnim stijenkama omogućavaju savršeni raspored topline. Udubljeno dno posude ili duboko utisnuti logotip proizvođača imaju negativni utjecaj na kontrolu temperature preko indukcijskog modula i mogu uzrokovati pregrijavanje posuda.
- Ne koristiti oštećeno posuđe npr. s dnom koje je deformirano zbog prekomjerne temperature.



- Kod uporabe velikih posuda s feromagnetskim dnom čiji je promjer manji od ukupnog promjera posude, zagrijava se isključivo feromagnetski dio posude. To uzrokuje da nije moguća ravnomjerna raspodjela topline u posudi. Feromagnetska zona je smanjena u podnožju posude zbog aluminijskih elemenata, zato količina dovedene topline može biti manja. Mogu se pojaviti problemi s detekcijom posude ili posuda uopće nije otkrivena. Za optimalne rezultate kuhanja promjer feromagnetskog dijela bi trebao biti prilagođen veličini grijaće zone. U slučaju kad posuda nije otkrivena u grijaćoj zoni preporučeno je stavljanje posude u grijaćoj zoni s manjim promjerom.

Odgovarajuća kvaliteta posuda je osnovni uvjet za visoku učinkovitost ploče.

Ne preporučujemo korištenje vanjskih indukcijskih adaptera.

- Za indukcijsko kuhanje koristiti isključivo feromagnetsko posude od materijala takvih kao:

  - Emajlirani čelik
  - Lijevano željezo
  - Posude od nehrđajućeg čelika za indukcijsko kuhanje.

- Poklopac na posudi tijekom kuhanja sprečava gubitak topline i tako skraćuje vrijeme zagrijavanja te smanjuje potrošnju energije.
- Obratite pozornost na to da je dno posude suho. Kod punjenja posude ili tijekom uporabe posude izvađene iz hladnjaka provjeriti je li površina dna potpuno suha. Tako izbjegavamo zaprljanja na površini ploče.

Oznake na kuhinjskim posudama		Provjeriti da li se na etiketi nalazi znak koji informira da je posuda namijenjena za indukcijske ploče
Nehrđajući čelik	Ne otkriva prisutnost posude Osim posuda od feromagnetskog čelika	
Aluminij	Ne otkriva prisutnost posude	
Lijevano željezo	Visoka učinkovitost **Pozor:** posude mogu izgrepsti ploču	
Emajlirani čelik	Visoka učinkovitost Preporučujemo posude s pljosnatim, debelim i glatkim dnom	
Staklo	Ne otkriva prisutnost posude	
Porculan	Ne otkriva prisutnost posude	
Posude s bakrenim dnom	Ne otkriva prisutnost posude	

Pokazatelj preostale topline „H”

Nakon kuhanja staklo indukcijske ploče u zoni određenog grijaćeg polja je još uvijek vruće, to je preostala toplina.

Ako je staklo vruće, na pokazatelju tog polja je prikazan simbol „H”.

Dok je aktivan pokazatelj preostale topline zabranjeno je dodirivanje grijaćeg polja s obzirom na mogućnost opeklina, zabranjeno je postavljanje na njemu drugih predmeta osjetljivih na toplinu!

U slučaju isključivanja iz struje pokazatelj preostale topline „H“ nije vidljiv. Bez obzira na to grijaća polja još uvijek mogu biti vruća!

Prije prvog uključivanja ploče

- Dobro očistiti indukcijsku ploču. Ploča ima staklenu površinu, zato treba s njom rukovati vrlo oprezno.
- Nakon prvog pokretanja uređaja može se osjetiti miris. Tada uključiti ventilaciju ili otvoriti prozor u prostoriji. Oslobađanje mirisa je prijelazna pojava.

Posuda na uključenom grijaćem polju nije otkrivena.

Ako na aktivno grijaće polje nije stavljena posuda ili je stavljena neprikladna posuda, na zaslonu se pojavljuje navedeni simbol. Polje se isključuje nakon 1 minute, ako ne postavimo prikladnu posudu (ploča će biti u režimu StandBy još jednu minutu, nakon čega će se potpuno isključiti, ako nijedno drugo polje ne obavlja određenu funkciju).

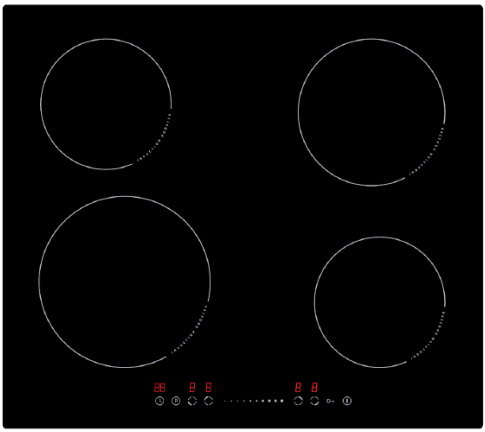
Dimenzije posuda

Za što bolje rezultate kuhanja koristiti posude čije dno (feromagnetski dio) odgovara veličini grijaćeg polja.
Primjena posude s promjerom dna manjim od grijaćeg polja smanjuje učinkovitost grijaćeg polja i produžava vrijeme kuhanja.
Grijaća polja posjeduju donju granicu mogućnosti detekcije posude, koja ovisi od promjera feromagnetskog dijela dna posude i materijala od kojeg je posuda izrađena.

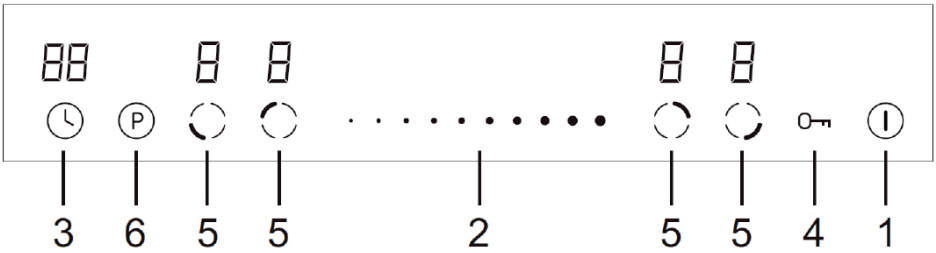
Promjer grijaćeg polja	Promjer posude [mm]
160	120
180	140
210	180

UPORABA

Elementi uređaja



Upravljačka ploča



1 - Senzor za uključivanje/isključivanje
2 - Odabir razine snage
3 - Postavljanje mjerača vremena
4 - Roditeljska blokada (Child lock)
5 - Izbor grijaćeg polja
6 - Pojačanje - Boost

Pozor: Svaki put kada dodirnete senzor, čut ćete zvučni signal. Nema mogućnosti isključenja zvučnih signala.

Priprema za kuhanje

Kada se uključi, oglasit će se jedan zvučni signal i svi indikatori će zasvijetliti 1 sekundu, a zatim se isključiti kako bi označili da je ploča za kuhanje ušla u stanje pripravnosti.
1. Dodirnite senzor ON/OFF ⏻. Svi indikatori pokazuju "-".
2. Na odabrano polje za kuhanje stavite odgovarajuću posudu. Provjerite jesu li dno lonca i površina polja za kuhanje čisti i suhi.
3. Dodirom senzora za odabir polja za kuhanje trepće indikator pored senzora.
4. Odaberite postavku snage grijanja dodirom na senzor snage.

- Ako se snaga grijanja ne odabere u roku od 1 minute, indukcijska ploča će se automatski isključiti. Zatim trebate ponovno krenuti od koraka 1.
- Snagu grijanja možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

Nakon što je kuhanje gotovo

- Dodirnite senzor za odabir polja za kuhanje, koje treba isključiti.
- Isključite polje za kuhanje pomicanjem klizača razine snage. Provjerite pokazuje li zaslon "0".
- Isključite cijelu ploču dodirom na tipku ON/OFF ⏻.

Pazite na vruće površine!

- Bit će prikazano H, što znači da je polje za kuhanje prevruće na dodir. Ugasit će se kada se površina ohladi na sigurnu temperaturu. Također možete koristiti ovu funkciju za uštedu energije. Ako želite zagrijati dodatne posude, koristite polje koje je još vruće.

Funkcija Booster

Kada je aktivirana, ova funkcija privremeno povećava snagu određenog polja za kuhanje. Snaga grijanja se može postaviti u rasponu od 1 do P, gdje je P najveća moguća snaga grijanja.

Pozor: Funkcija Boost može raditi najviše 5 minuta, nakon čega se snaga grijanja automatski smanjuje na razinu 9.

Pokretanje funkcije Boost

- Odaberite polje s funkcijom Boost
- Kada dodirnete Boost senzor, indikator snage će pokazati "P".
-

Otkazivanje funkcije Boost

- Odaberite polje s funkcijom Boost
- Dodirnite senzor Boost "P" ili odaberite razinu snage da poništite funkciju Boost i odaberete drugu željenu snagu.

Blokiranje senzora

• Možete blokirati elemente upravljanja kako biste spriječili nenamjernu uporabu (na primjer, da djeca slučajno uključe polja za kuhanje).
• Kada su senzori blokirani, nijedan senzor ne radi osim ON/OFF.

Blokiranje elemenata upravljanja

Dodirnite senzor za blokiranje 0⊸ . Indikator mjerača vremena pokazat će "Lo".

Deblokiranje elemenata upravljanja

1. Provjerite je li ploča uključena.
2. Dodirnite i držite gumb za blokiranje 0⊸ 3 sekunde.
3. Sada možete početi koristiti ploču za kuhanje.

Kada je ploča za kuhanje u režimu blokade, svi senzori su blokirani osim senzora ON/OFF. U sluča-

ju nužde, uvijek možete isključiti ploču za kuhanje pomoću tipke ON/OFF, ali za sljedeću radnju prvo morate deblokirati ploču za kuhanje.

Upozorenje na preostalu toplinu

Kada ploča za kuhanje radi neko vrijeme, ostaje zaostala toplina. Slovo "H" upozorava da se držite podalje.

Automatsko isključivanje polja za kuhanje

Polje za kuhanje će se automatski isključiti nakon određenog vremena, što ovisi o snazi grijanja. Ovo je sigurnosna funkcija koja se ne može isključiti.

Snaga	Vrijeme automatskog isključivanja
1	8 h
2	8 h
3	8 h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Korištenje mjerača vremena

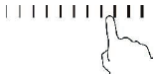
Mjerač vremena možete koristiti na dva načina:

- Može se koristiti za odbrojavanje vremena. U tom slučaju mjerač vremena neće isključiti nijedno polje nakon isteka postavljenog vremena.
- Može se koristiti kao mjerač vremena za isključivanje jednog ili više polja za kuhanje nakon isteka postavljenog vremena.

Korištenje mjerača vremena za odbrojavanje vremena

1. Provjerite je li ploča uključena. Senzor za odabir polja za kuhanje nije aktivan (indikator polja "-" ne treperi).
Pozor: Mjerač vremena se može podesiti prije ili nakon završetka podešavanja snage polja za kuhanje.

2. Dodirnite senzor mjerača vremena . Na zaslonu mjerača vremena će se pojaviti "00", a "0" će treptati.
3. Postavite vrijeme dodirom klizača.

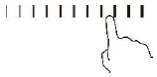


4. Ponovno dodirnite senzor mjerača vremena . Počet će treptati "0".
5. Postavite vrijeme dodirom klizača.

6. Nakon što je vrijeme postavljeno, odbrojavanje će započeti odmah. Preostalo vrijeme je prikazano na zaslonu.
7. Kada istekne podešeno vrijeme, oglasit će se zvučni signal u trajanju od 30 sekundi, a indikator mjerača vremena će prikazati "- -".

Korištenje mjerača vremena za isključivanje jednog ili više polja za kuhanje

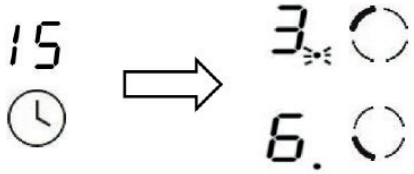
1. Dodirnite senzor za odabir polja za kuhanje za koje treba postaviti mjerač vremena.
2. Dodirnite senzor mjerača vremena , na zaslonu mjerača vremena će se pojaviti "00". Treperi "0".
3. Postavite vrijeme dodirom klizača.



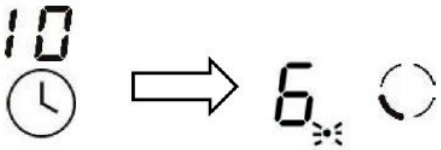
4. Ponovno dodirnite senzor mjerača vremena . Počet će treptati "0".
5. Postavite vrijeme dodirivanjem klizača. Sada je mjerač vremena postavljen na 25 minuta.
6. Nakon što je vrijeme postavljeno, odbrojavanje će započeti odmah. Preostalo vrijeme je prikazano na zaslonu.
POZOR: U donjem desnom kutu prikaza razine snage pojavit će se crvena točka koja pokazuje da je polje odabrano.
7. Nakon isteka vremena kuhanja, odgovarajuće polje za kuhanje će se automatski isključiti.
Pozor: Ostala polja za kuhanje će nastaviti raditi ako su prethodno bila uključena.

Ako je mjerač vremena postavljen za više od jednog polja

1. Ako je mjerač vremena postavljen za nekoliko polja za kuhanje, prikazuju se crvene točke odgovarajućih polja za kuhanje. Zaslon mjerača vremena prikazuje najkraće postavljeno vrijeme mjerača vremena. Točka odgovarajućeg polja treperi.



2. Nakon što istekne vrijeme odbrojavanja, relevantno polje bit će isključeno. Tada će se prikazati novi najkraći mjerač vremena i točka odgovarajućeg polja će treptati.



Pozor: Dodirnite senzor za odabir polja za kuhanje, odgovarajuće vrijeme mjerača vremena će se prikazati na zaslonu mjerača vremena.

Otkazivanje mjerača vremena

1. Dodirnite senzor za odabir polja za kuhanje za koje treba otkazati mjerač vremena.
2. Dodirnite senzor mjerača vremena - indikator će treptati.
3. Pomaknite klizač "-" za postavljanje mjerača vremena na "00". Ovo će poništiti mjerač vremena.

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

- Isključiti radne elemente ploče
- Isključiti iz električne mreže
- Prijaviti za popravak
- Neke sitne kvarove korisnik može samostalno ukloniti pomoću napomena koje su navedene u nižoj tablici. Prije nego što se obratite centru za korisnike ili servisu provjerite sljedeće točke u tablici.

PROBLEM	UZROK	POSTUPAK
1.Uređaj ne radi	- Prekid napajanja strujom	-Provjeriti osigurač u kućnoj instalaciji, pregoreni promijeniti
2.Uređaj ne odgovara na unesene postavke	- Upravljačka ploča nije uključena	- Uključiti
	- Prekratko pritiskanje tipke (kraće od sekunde)	- Tipke pritiskati nešto duže
	- Istovremeno pritiskanje više tipki	- Uvijek pritiskati samo jednu tipku (osim kod isključivanja grijaćeg polja)
3.Uređaj ne reagira i ispušta dugi zvučni signal	- Nepravilno korištenje (pritisnuti neodgovarajući senzori ili prebrzo pritiskanje)	- Ponovno uključiti ploču
	- Senzor(i) zakriven(i) ili prljav(i)	- Otkriti ili očistiti senzore
4.Isključuje se cijeli uređaj	- Nakon uključivanja nikakve postavke nisu unesene duže od 10 s	- Ponovo uključiti upravljačku ploču i odmah unijeti podatke
	- Senzor(i) zakriven(i) ili prljav(i)	- Otkriti ili očistiti senzore
5.Jedno grijaće polje se isključuje, na zaslonu se pojavljuje slovo „H”	- Ograničenje radnog vremena	- Ponovo uključiti grijaće polje
	- Senzor(i) zakriven(i) ili prljav(i)	- Otkriti ili očistiti senzore
	- Pregrijani elektronički elementi	
6. Ne pali se pokazatelj preostale topline, a grijaća polja su još uvijek vruća.	- Prekid napajanja strujom, uređaj je isključen iz mreže.	- Pokazatelj preostale topline se ponovno aktivira tek nakon najbližeg uključivanja i isključivanja upravljačke ploče.
7.Pukotina u keramičkoj ploči.	Opasnost! Odmah isključiti ploču iz mreže (osigurač). Obratiti se najbližem servisu.	
8.Ako kvar još nije uklonjen.	Odmah isključiti ploču iz mreže (osigurač!). Obratiti se najbližem servisu. Važno! Vi ste odgovorni za ispravno stanje uređaja i pravilnu uporabu u kućanstvu. Ako se zbog pogrešne uporabe obratite servisu u jamstvenom razdoblju, i tako snosite troškove popravka. Ne odgovaramo za štete uzrokovane nepridržavanjem ovih uputa.	
9. Indukcijska ploča ispušta hrapave zvukove.	To je normalna pojava. Radi ventilator za hlađenje elektroničkih sklopova.	
10. Indukcijska ploča ispušta zvukove koji asociraju na zvižduk.	To je normalna pojava. Frekvencija rada zavojnica prilikom korištenja nekoliko grijaćih zona uzrokuje da se pri maksimalnoj snazi ploča oglašava lagani zvižduk.	
11. Ploča ne radi, grijaća polja se ne uključuju i ne funkcioniraju.	Uzrok su smetnje u električnoj mreži.	- Restart ploče, 60 sekundi isključiti ploču iz mreže. (izvaditi osigurač instalacije).

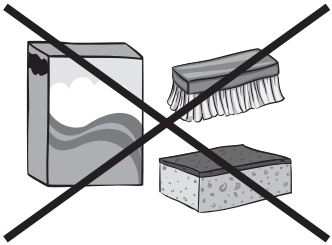
KODOVI GREŠAKA

Tijekom rada uređaja na zaslonu se može pojaviti kod pogreške koji je opisan u nižoj tablici:

PROBLEM	UZROK	POSTUPAK
E4/E5	Oštećeni senzor temperature	Kontakt s Centrom za servis
E7/E8	Oštećeni senzor temperature IGBT tranzistora	Kontakt s Centrom za servis
E2/E3	Neodgovarajući napon napajanja	Provjeriti vrijednost napona napajanja.
E6/E9	Pregrijavanje ploče	Pokrenuti ploču nakon potpunog hlađenja

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Briga korisnika za svakodnevnu čistoću i odgovarajuće održavanje imaju značajan utjecaj na produžavanje razdoblja pouzdanog rada.



Prilikom čišćenja staklokeramičke ploče obvezuju ista pravila kao i kod staklenih površina. Ni u kojem slučaju ne koristiti abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje, niti pijesak za ribanje ili spužve s hrapavom površinom.
Ne koristi uređaje za čišćenje parom.

Čišćenje nakon svake uporabe

Blaže nečistoće koje se nisu zapekle obrisati vlažnom krpom bez sredstva za čišćenje. Upotreba sredstva za čišćenje posuđa može uzrokovati nastajanje plavkastih mrlja. Takve tvrdokorne mrlje ne možemo uvijek ukloniti tijekom prvog čišćenja, čak i ako koristimo specijalna sredstva za čišćenje.

Tvrdokornu, zapečenu nečistoću uklanjamo oštrom strugalicom. Nakon toga grijaću površinu prebrisati vlažnom krpom.

Uklanjanje mrlja

Svijetle mrlje biserne boje (ostaci aluminija) uklanjati z grijaće ploče pomoću specijalnog sredstva za čišćenje. Ostatke kamenca (koje stvara kipuća voda) možemo ukloniti octom ili specijalnim sredstvom za čišćenje. Prilikom uklanjanja šećera, jela koja sadržavaju šećer, sintetičkih materijala i aluminijske folije zabranjeno je isključivanje danog grijaćeg polja! Odmah ostrugati ostatke (dok su vrući) oštrom strugalicom s vrućeg grijaćeg polja. Nakon uklanjanja zaprljanija možemo isključiti ploču, a kad se ohladi dodatno očistiti specijalnim sredstvom za čišćenje.

Specijalna sredstva za čišćenje možemo kupiti u trgovačkim centrima, specijalnim elektrotehničkim prodavaonicama, drogerijama, prehrambenim trgovinama i salonima s kuhinjskim namještajem. Oštre strugalice možemo nabaviti u trgovinama s alatom ili s građevinskom opremom, ali i u prodavaonicama s opremom za bojanje.

Nikad ne nanositi sredstvo za čišćenje na vruću ploču. Najbolje je ostaviti sredstva za čišćenje da se lagano osuše i tek nakon toga ih obrisati mokrom krpom. Potencijalne ostatke sredstva za čišćenje obrisati vlažnom krpom prije ponovnog zagrijavanja. U suprotnom mogu nagrizati površine.

U slučaju nepravilnog postupanja sa staklokeramičkom pločom ne preuzimamo odgovornost u okviru jamstva!

Periodični pregledi

Osim redovitog održavanja čistoće ploče treba:
- obavljati periodične kontrole funkcioniranja upravljačkih elemenata i radnih komponenata ploče. Nakon isteka jamstva najmanje svake dvije godine obaviti tehnički pregled ploče u servisnoj točki,
- ukloniti potvrđene eksploatacijske mane,
- vršiti periodično održavanje radnih komponenata ploče.

Pozor!
Ako zbog bilo kojeg razloga nije moguće upravljanje upaljenom pločom, isključiti glavni prekidač ili izvaditi odgovarajući osigurač i obratiti se servisu.

Pozor!
U slučaju pojave pukotina ili lomova na staklokeramičkoj površini odmah isključiti ploču i isključiti iz električne mreže. Isključiti osigurač ili izvući utikač iz utičnice. Nakon toga se obratiti servisu.

Pozor!
Sve popravke i regulacije obavljaju odgovarajuće servisne točke ili instalater koji posjeduje potrebna ovlaštenja.

JAMSTVO, POSLIJEPRODAJNE AKTIVNOSTI

Jamstvo

Jamstvene usluge u skladu s jamstvenim listom. Proizvođač ne snosi odgovornost za bilo kakvu štetu prouzrokovanu nepravilnom uporabom proizvoda.

Servis

- Proizvođač sugerira da sve popravke i regulacijske djelatnosti obavlja Tvornički Servis ili Ovlašteni Servis proizvođača. Iz sigurnosnih razloga samostalno ne popravljati uređaj.
- Popravci koje obavljaju osobe bez odgovarajućih kvalifikacija uzrokuju ozbiljnu opasnost za korisnika uređaja.
- Minimalno razdoblje jamstva za uređaj, koji nudi proizvođač, uvoznik ili ovlašteni predstavnik, navedeno je u jamstvenom listu.
- Uređaj gubi jamstvo u slučaju samovoljnih promjena ili preprava-ka, skidanja plombi ili druge zaštite s uređaja ili njegovih dijelova, ili drugog samovoljnog upletanja u konstrukciju uređaja koje nije u skladu s uputama za uporabu.

Prijavljivanje popravka i pomoć u slučaju kvara

Ako uređaj zahtijeva popravak, kontaktirati servis. Adresni podaci i kontaktni broj telefona nalaze se u jamstvenom listu. Prije stupanja u kontakt, pripremite serijski broj uređaja koji se nalazi na natpisnoj pločici. Prepišite ga niže kako biste ga imali pri ruci:

Izjava proizvođača

Proizvođač nižim izjavljuje da ovaj proizvod ispunjava osnovne uvjete niže navedenih europskih uredbi:

- **niskonaponske uredbe 2014/35/UE**
- **uredbe elektromagnetne kompatibilnosti 2014/30/UE**
- **uredbe ekodizajna 2009/125/EC**
- **uredbe RoHS 2011/65/EC**

i zato je proizvod označen CE te je izdana izjava o sukladnosti koja je dostupna ustanovama za nadzor tržišta.