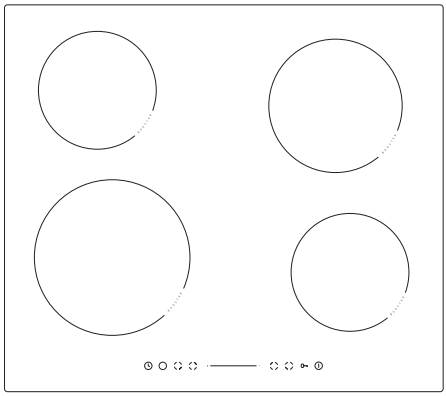


PB*4VI551FTB4SUUt / DIC 6401 PSB
DID 6401 DEVELOP
DIF 64019 PMF

CS NÁVOD K OBSLUZE
SK NÁVOD NA OBSLUHU
DE BEDIENUNGSANLEITUNG
HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

IO-HOB-2483 / 9521681
(08.2026 / v4)

CS
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 6
JAK ŠETŘIT ENERGIÍ 10
ROZBALENÍ 11
LIKVIDACE POUŽITÝCH ZAŘÍZENÍ 12
ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ 13
VAŠE ZAŘÍZENÍ 16
OBSLUHA 17
INSTALACE 22
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 28
POSTUP V PŘÍPADĚ HAVARIJNÍCH SITUACÍ 29
TECHNICKÉ ÚDAJE 31
ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS 32
SK
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODPORÚČANIA 34
AKO UŠETRIŤ ENERGIU 38
ROZBALENIE 39
LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ZARIADENÍ 40
ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ 41
VAŠE ZARIADENIE 44
OBSLUHA 45
MONTÁŽ 50
ČISTENIE A ÚDRŽBA 56
ČINNOSTI V HAVARIJNÝCH SITUÁCIÁCH 57
KÓDY CHÝB 58
TECHNICKÉ PARAMETRE 59
ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS 60

DE
SICHERHEITSHINWEISE 62
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN 66
AUSPACKEN 67
ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN 68
GRUNDINFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT 69
IHR GERÄT 72
BEDIENUNG 73
INSTALLATION 78
REINIGUNG UND PFLEGE 82
VERFAHREN IN NOTSITUATIONEN 83
FEHLERCODES 84
TECHNISCHE DATEN 85
GARANTIE, KUNDENDIENST 85
HU
BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK 87
HOGYAN LEHET ENERGIÁT MEGTAKARÍTANI 90
KICSOMAGOLÁS 91
A HASZNÁLT KÉSZÜLÉKEK ELTÁVOLÍTÁSA 91
ALAPVETŐ INFORMÁCIÓK A KÉSZÜLÉKRŐL 92
AZ ÖN KÉSZÜLÉKE 95
KEZELÉS 96
TELEPÍTÉS 101
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS 107
VÉSZHELYZET ESETÉN KÖVETENDŐ ELJÁRÁSOK 108
HIBAKÓD 109
TECHNIKAI ADATOK 110
GARANCIA ÉS VÁSÁRLÁS UTÁNI SZERVIZ 110

Vážený zákazníku,

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

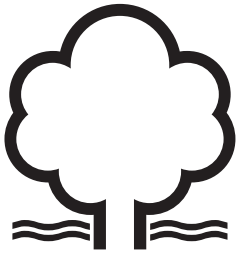
- Před prvním použitím indukční varné desky je potřebné si přečíst návod k používání. Tímto způsobem si zajistíme bezpečnost a vyhneme se poškození varné desky.
- Zařízení bylo navrženo výlučně jako zařízení na vaření. Každé jiné jeho použití (např. pro ohřívání místností) je v rozporu s jeho určením a může být nebezpečné.
- Výrobce si vyhrazuje možnost z provádění změn neovlivňujících činnost zařízení.
- Zařízení 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 zařízení bez stálého dozoru.
- Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby s fyzickým, mentálním nebo psychickým postižením nebo bez zkušeností a znalostí, pokud budou pod dohledem nebo budou poučeny o správném používání zařízení osobami zodpovídajícími za jejich bezpečnost. Věnujte pozornost dětem, aby si se zařízením nehrály. Úklid a obslužné činnosti nemohou provádět děti bez dozoru.
- Vaření tuku nebo oleje na varné desce 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.
- Nebezpečí požáru:nehromaďte věci na ploše k vaření.
- Upozornění. Jestliže je povrch varné desky prasknutý, vypněte proud aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

- Nedoporučuje se pokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, jak rovněž hliníkovou folii na povrch varné desky, jelikož se mohou stát horké.
- Po použití vypněte topné těleso varné desky příslušným senzorem nebo knoflíkem a nespoléhejte se na signalizaci detektoru nádobí.
- Zařízení neovládejte vnějšími hodinami nebo nezávislým systémem dálkového ovládání.
- K čištění varné desky není dovoleno používat zařízení k čištění parou.
- Upozornění. Nepoužívejte nevhodné kryty indukční varné desky, protože mohou ohrozit její bezpečný provoz a nezabrání dětem v přístupu. Používání nevhodných ochranných krytů může způsobit úraz.
- Jestliže je indukční varná deska používaná v bezprostřední blízkosti radia, televizoru anebo jiného emitujícího zařízení, zkontrolujte, zda je zajištěná správná činnost panelu ovládajícího varnou desku.
- Varnou desku musí připojit autorizovaný instalatér - elektrikář. Neplatí pro varné desky s továrně instalovanou jednofázovou zástrčkou.
- Nábytek do kterého je vestavěna varná deska musí být odolný vůči teplotě cca 100˚C. Týká se to překližek, hran a povrchů, vyrobených z umělých hmot, lepidel a laků.
- Varná deska by měla být používána pouze po vestavění v souladu s tímto návodem k obsluze.
- Opravy elektrických spotřebičů mohou provádět pouze specialisté. Neodborně provedené opravy mohou způsobit vážné nebezpečí pro uživatele.

- Zařízení je odpojeno od elektrické sítě pouze tehdy, pokud bude vypnutá pojistka anebo zástrčka bude vytažena ze zásuvky.
- Zástrčka napájecího vodiče po instalování varné desky musí být dostupná.
- Věnujte pozornost dětem, aby si se zařízením nehrály.
- Osoby s implantovanými zařízeními podporujícími životní funkce (např. kardiostimulátor, inzulinová pumpa anebo naslouchátka) se musí přesvědčit, zda práce těchto zařízení nebude indukční varnou deskou narušena (oblast frekvence činnosti indukční varné desky obnáší 20-50 kHz).
- V případě zániku napětí v síti dochází ke zrušení veškerých nastavení. Po opětovném objevení se napětí v síti je doporučovaná opatrnost. Pokud jsou varné zóny horké, bude zobrazen ukazovatel zbytkového tepla „H”.
- Jestliže se zásuvka nachází poblíž varné zóny, dávejte pozor, aby se kabel zařízení nedotýkal zahřátých míst.
- Nepoužívejte nádob z umělých hmot a hliníkové folie. Dochází k jejich roztavení ve vysokých teplotách a mohou poškodit keramickou tabuli.
- Potraviny a jejich složky (zejména: cukr, kyselina citronová, sůl) a plasty by se neměly dostat na zahřáté varné zóny.

- Při používání indukční varné desky používejte pouze hrnce a kastroly s plochým dnem, bez hran a výronků, jelikož v opačném případě může dojít k 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 pokrm může vniknout do částí indukční varné desky, které jsou pod napětím.
- Není dovolené používat povrchu varné desky jako krájecí desky anebo pracovního stolu.
- Není možné vestavět varnou desku nad pečicí troubou, nad myčkou nádobí, chladničkou a mrazničkou anebo pračkou.
- Pokud je pod varnou deskou zásuvka nebo skříň s kuchyňským náčiním, může se ohřívat vzduchem vyfukovaným z ventilačního systému varné desky.
- Dodržujte pokyny týkající se ošetřování a čištění keramické tabule.
- V případě nesprávného zacházení s ní, neodpovídáme z titulu záruky.

JAK ŠETŘIT ENERGIÍ

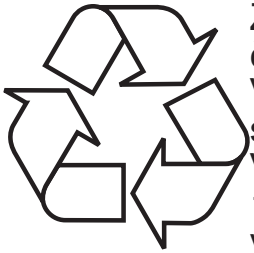


Ten kdo používá energii odpovědným způsobem, chrání nejenom domácí rozpočet, ale vědomě a činně působí ve prospěch životního prostředí. Pomozme proto, šetřeme elektrickou energii! A provádí se to následujícím způsobem:

• Používejte správné kuchyňské náčiní s velikostí dna přizpůsobenou velikosti varné zóny.

- Pamatujte o používání poklice, v opačném případě spotřeba elektrické energie vzrůstá.
- Dbalost o čistotu varné zóny 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.

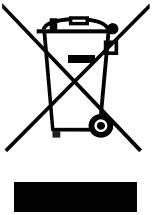
ROZBALENÍ



Zařízení bylo na čas transportu zabezpečeno proti poškození. Po vybalení zařízení Vás prosíme o likvidaci 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.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ZAŘÍZENÍ



Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/ES a polským zákonem o použitém elektrickém a elektronickém zařízení symbolem přeškrtnutého kontejneru na odpady. Toto označení znamená, že toto zařízení se po ukončení životnosti nesmí vyhazovat společně s jiným domácním odpadem.

Uživatel je povinen jej odevzdat do sběrny použitých elektrických a elektronických zařízení. Provádějící sběr, v tom místní sběrná místa, obchody a obecní úřady, tvoří systém umožňující odevzdávání těchto zařízení.

Příslušné nakládání s použitým elektrickým a elektronickým zařízením zabraňuje negativním následkům pro lidské zdraví a životní prostředí, vznikajícím z přítomnosti nebezpečných složek a nesprávného skladování a zužitkování takových zařízení.

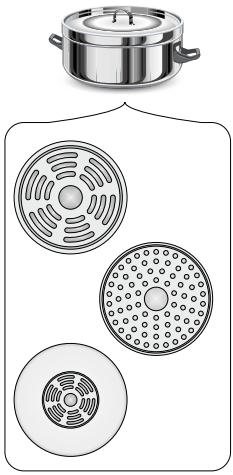
ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

Zásada fungování indukční desky

Pod sklem indukční varné desky se nachází indukční cívky, které generují elektromagnetické pole. Hrnec umístěný v elektromagnetickém poli se vlivem působení tohoto pole zahřívá. Pamatujte, že je důležité používat hrnce s vhodným dnem.
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.
- Při použití velkých hrnců s feromagnetickým dnem (místo přitahování magnetu), jejichž průměr je menší než celkový průměr hrnce, se zahřívá pouze feromagnetická část hrnce. Způsobuje to situaci, ve které není možné rovnoměrné rozvádění tepla v nádobě. Ferromagnetická oblast ve 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 oblasti 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.



Detektor přítomnosti hrnce v indukčním poli

Detektor přítomnosti hrnce je instalovaný ve varných deskách obsahujících indukční zóny. Během provozu varné desky detektor přítomnosti hrnce automaticky generuje elektromagnetické pole, pokud je v dané zóně vhodný nádoba. Zajišťuje to větší energetickou úsporu.

- Pokud je na varnou zónu umístěna vhodná nádoba, zobrazí se nastavený výkonový stupeň na příslušném displeji.
- Varná deska vyžaduje použití odpovídajících hrnců, vybavených dnem z feromagnetického materiálu (Tabulka str. 15).

Jestliže na varné zóně nebudou umístěny hrnce anebo na nich byly umístěny neodpovídající hrnce, na displeji se objeví symbol. Zóna nehřeje.
Jestliže v průběhu 90 sekund nebude zjištěn hrnec, operace zapnutí desky bude zrušena.
Chcete-li varnou zónu vypnout, vypněte ji pomocí ovládacího panelu, nikoli pouze odstraněním nádoby.



Odpovídající kvalita hrnců je základní podmínkou pro získání vysoké efektivnosti práce varné desky. Používání prázdných nádob na varných zónách může způsobit jejich přehřátí.

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.

- Poklička na hrnci během vaření předchází úniku tepla, 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
Nerezová ocel	Nádoba vyrobená z tohoto materiálu nebude detekována S výjimkou hrnců z ferromagnetické oceli	
Hliník	Nádoba vyrobená z tohoto materiálu nebude detekována	
Litina	Vysoká účinnost Pozor: hrnce mohou porýsovat varnou desku	
Emailová ocel	Vysoká účinnost Doporučuje se nádoby s plochým, hrubým a hladkým dnem	
Sklo	Nádoba vyrobená z tohoto materiálu nebude detekována	
Porcelán	Nádoba vyrobená z tohoto materiálu nebude detekována	
Nádoby měděným dnem	Nádoba vyrobená z tohoto materiálu nebude detekována	

Nejmenší užitečná velikost nádobí pro varnou zónu je:

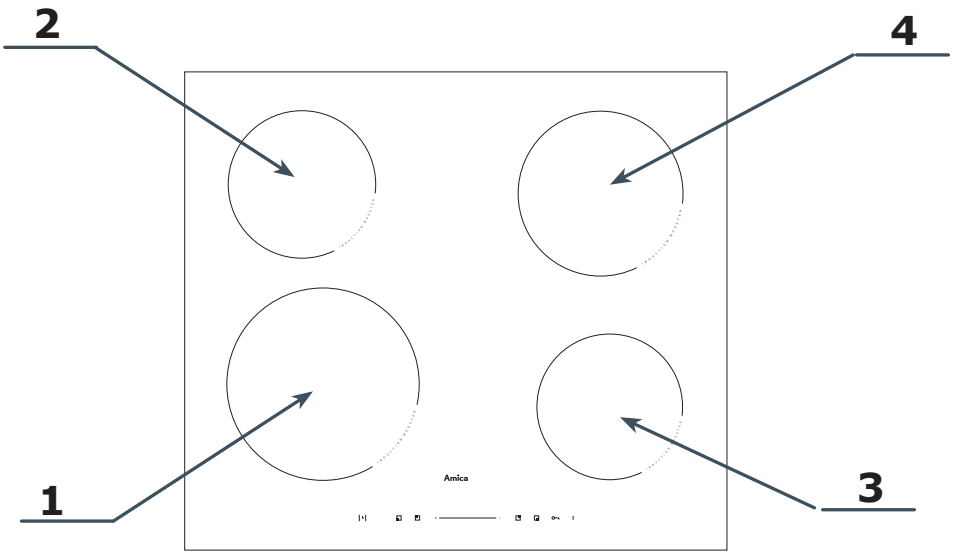
Průměr varné zóny (mm)	Minimální průměr dna nádoby (mm)
160	120
180	140
210	180

Minimální průměr pro nádoby vyrobené z jiných materiálů než smaltované oceli se může lišit.

Před prvním zapnutím varné desky

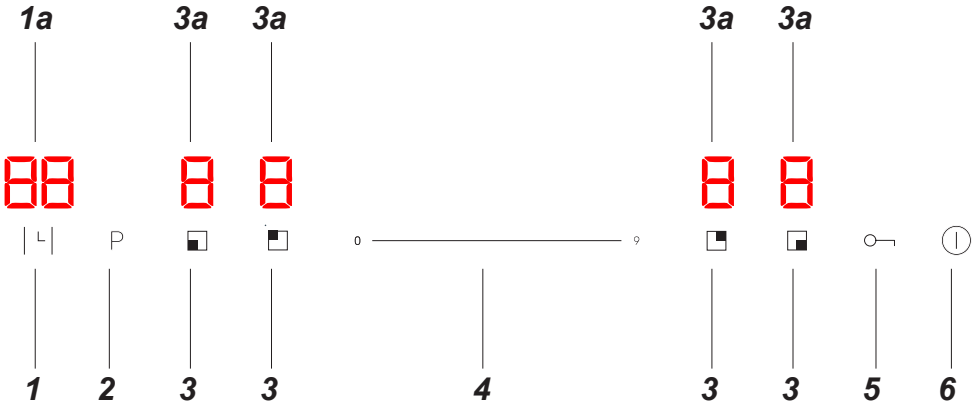
- Očistěte důkladně indukční desku. Indukční varná deska má skleněnou plochu, proto s ní zacházejte s náležitou opatrností.
- Po prvním zapnutí zařízení se může uvolňovat zápach. V takovém případě zapněte ventilaci nebo otevřete okno v místnosti. Uvolňování zápachu je přechodné.

VAŠE ZAŘÍZENÍ



1. Indukční varná zóna booster Ø 210 mm (vpředu vlevo)
2. Indukční varná zóna booster Ø 160 mm (zadní levý)
3. Indukční varná zóna booster Ø 160 mm (přední pravý)
4. Indukční varná zóna booster Ø 180 mm (zadní pravý)

Ovládací panel



1 - Senzor hodin
1a - Ukazatel hodin
2 - Senzor funkce Booster
3 - Senzor varné zóny
3a - Ukazatel varné zóny
4 - Posuvník senzoru pro výběr výkonu/ času
5 - Senzor blokády ovládacího panelu
6 - Čidlo zapni/vypni

OBSLUHA

Ovládací panel

- Jakmile je indukční varná deska připojena k elektrické síti, ozve se pípnutí a všechny kontrolky se na 1 sekundu rozsvítí a poté zhasnou, což znamená, že varná deska přešla do pohotovostního režimu.
- Varná deska je vybavena elektronickými senzory, pro jejich použití se jich dotkněte prstem po dobu alespoň 1 sekundy.
- Pokaždé, když se uživatel dotkne senzoru, uslyší pípnutí. Neexistuje možnost vypnout zvukové signály.



Na senzory ovládacího panelu nepokládejte žádné předměty. Dbejte zejména na to, aby nádobí během vaření nevyčnívalo za obrys ohřívací zóny. Umístěním nádobí příliš blízko k ovládacímu panelu nebo jeho úplným zakrytím se aktivuje bezpečnostní procedura a varná deska se automaticky vypne.

Zapnutí indukční varné desky

Dotkněte se a podržte alespoň 3 sekundy prst na senzoru zapnutí/vypnutí ⏻ . Všechny indikátory zobrazí „–“ a indukční varná deska bude v pohotovostním režimu.

Zapnutí varné zóny a nastavení jejího výkonu

- Zapněte indukční varnou desku senzorem ⏻.
- Umístěte nádobu na vybranou varnou zónu a dotkněte se senzoru dané zóny.
- Pánev je automaticky detekována a ukazatel 8. odpovědný za vybranou varnou zónu začne blikat signalizujíc „0“, což znamená, že je vybraná zóna aktivní a výkon lze nastavit.
- Výkon lze nastavit pomocí posuvníku výběrem preferované hodnoty na senzoru. Výkon ohřevu můžete také upravit posunutím prstu po senzoru (zvolený výkon se zobrazuje na indikátoru pole).
- Zóna je již aktivní.



Pokud není do 1 minuty od zapnutí varné desky nastavena odpovídající úroveň výkonu varného pole, deska se automaticky vypne.

Vypnutí varných zón

Varnou zónu můžete vypnout provedením jedné z níže uvedených činností:

1. Vypněte indukční varnou desku senzorem ⏻.
2. Dotkněte se senzoru aktivní varné zóny a poté nastavte výkon na „0“ na posuvníku kliknutím přímo na hodnotu „0“ nebo posunutím prstu do této polohy. Ukazatel zvolené varné zóny by měl ukazovat „0“.

Vypnutí celé indukční varné desky

Varná deska je v provozu, když je zapnuta alespoň jedna varná zóna.

- Indukční varná deska se vypne podržením senzoru ⏻.

Pokud je varná zóna horká, na ukazateli varné zóny se zobrazuje písmeno „H“ nebo „h“ – symbol zbytkového tepla. Popis symbolu se nachází v další části návodu.

Funkce Booster

Funkce Booster dočasně zvýší výkon varné zóny. Úroveň výkonu lze nastavit od 1 do P, kde P je nejvyšší možná úroveň výkonu.

Zapněte funkci Booster
- Umístěte nádobí na varnou zónu s funkcí Booster.
- Dotkněte se senzoru dané varné zóny.
- Funkce Booster se aktivuje po stisknutí senzoru „P“. Na indikátoru varné zóny se zobrazí písmeno „P“.

Deaktivace funkce Booster:
- Dotkněte se senzoru varné zóny se zapnutou funkcí Booster.
- Stiskněte senzor funkce Booster „P“ nebo změňte úroveň výkonu pomocí posuvného senzoru.
- Funkce byla deaktivována.

Funkce Booster může fungovat maximálně 5 minut, poté se výkon automaticky sníží na úroveň 9.

Blokace ovládacího panelu

Díky funkci dětské pojistky můžete zablokovat možnost ovládání desky, například dětmi nebo v případě čištění. Když je ovládací panel uzamčen, všechny ovládací prvky kromě tlačítka ⏻ jsou deaktivovány. Pro zapnutí dětské pojistky je třeba stisknout senzor 🔒, pro vypnutí je třeba jej podržet. Když je funkce blokace aktivována, indikátor časovače zobrazí „Lo“.

Pokud je varná deska zapnutá a zablokovaná, lze ji okamžitě vypnout dotykem senzoru ⏻.

Ukazatel zbytkového tepla

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!

Omezení doby provozu

Varná zóna se po určité době, která závisí na nastaveném výkonu, automaticky vypne. Je to bezpečnostní funkce, která se nedá vypnout.

Maximální doba provozu se nastavuje individuálně v závislosti na použitých výkonových stupních při vaření. Pokud používáte pouze jeden výkonový stupeň po delší dobu vaření, bude maximální doba omezena podle tabulky:

Po dosažení maximální doby vaření se indukční zóna vypne automaticky a na ukazateli zóny se zobrazí symbol zbytkového tepla. Maximální doba provozu se týká jednotlivé zóny.

Stupeň tepelného výkonu	Maximální doba provozu
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

Časovač

Hodiny usnadňují proces vaření díky možnosti naprogramování času aktivace varných zón.
Funkci Časovač můžete zapnout pouze během vaření (když je tepelný výkon větší než „0“). Funkci časovače lze použít pro několik varných zón současně.

Chcete-li nastavit čas Časovače:
- Dotkněte se senzoru varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.
- Dotkněte se senzoru hodin │└├– na displeji se zobrazí „00“ a číslice označující jednotky (tj. poslední číslice) začne blikat.
- Pomocí posuvníku senzoru nastavte hodnotu blikající číslice jednotky.
- Se dotkněte senzoru hodin │└├– číslice desítek začne blikat.
- Pomocí posuvníku senzoru nastavte hodnotu blikající desítky.
- Jakmile je čas nastaven, odpočítávání se spustí automaticky. Na displeji se zobrazí zbývající čas.

V pravém dolním rohu indikátoru výkonu varné zóny se rozsvítí červená LED dioda, která signalizuje, že pro danou zónu byl aktivován časovač.

- Po uplynutí nastavené doby vaření se varná zóna automaticky vypne, zazní krátký zvukový signál a na ukazateli hodin se zobrazí „- -“. Ostatní varné zóny budou nadále fungovat, pokud byly dříve aktivovány.
- Chcete-li nastavit funkci Časovač pro další zónu, postupujte podle výše uvedených kroků a v první řadě vyberte zónu jinou, než kterou jste vybrali poprvé. Funkci časovače lze nastavit pro každé pole.
- Naprogramovaný čas můžete kdykoli změnit pomocí senzoru hodin │└│a poté čas nastavit pomocí posuvného senzoru.

Pokud je funkce časovače nastavena pro více než jednu varnou zónu, zobrazí se kratší čas a LED dioda vedle indikátoru příslušné varné zóny bude blikat. Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna vypne, zobrazí se nový nejkratší čas časovače a LED dioda odpovídající zóny bude blikat.

Dotykem libovolného senzoru varné zóny se na indikátoru časovače zobrazí odpovídající čas.

Pro předčasné vypnutí časovače:
- Dotkněte se senzoru varné zóny, pro kterou chcete časovač deaktivovat.
- Dotkněte se senzoru hodin └┤– indikátor začne blikat.
- Pomocí posuvníku nastavte časovač na „00“ – tím se vypne.

Časovač

Funkce minutky se používá k odpočítávání naprogramovaného času. Funkce neovládá varné zóny.

Aby nastavit minutku je nutné:
- Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá a senzor varné zóny není aktivní (kontrolka zóny „-“ nebliká).

Časovač můžete nastavit před nebo po dokončení nastavení výkonu varné zóny.

- Dotkněte se senzoru hodin └┤– na displeji se zobrazí „00“ a číslice označující jednotky (tj. poslední číslice) začne blikat.
- Pomocí posuvníku senzoru nastavte hodnotu blikající číslice jednotky.
- Se dotkněte senzoru hodin └┤– číslice desítek začne blikat.
- Pomocí posuvníku senzoru nastavte hodnotu blikající desítky.
- Jakmile je čas nastaven, odpočítávání se spustí automaticky. Na displeji se zobrazí zbývající čas.
- Po uplynutí nastaveného času zazní 30 sekundový zvukový signál a na ukazateli hodin se zobrazí „- -“.
- Naprogramovaný čas časovače můžete kdykoli změnit pomocí senzoru hodin └┤a poté nastavit čas pomocí posuvného senzoru.

POWER MANAGEMENT

Funkce umožňuje omezit celkový maximální výkon indukční desky na jednu z hodnot: 3,7 kW; 7,2 kW (maximální výkon).



Výběr maximálního výkonu můžete provést pouze během 5 minut od připojení indukční desky k elektrickému napájení. Pro nastavení výkonu po zapnutí varné desky senzorem ⏻ podržte stisknuté senzor levé přední varné zóny ⊞ a senzor hodin ⏲ po dobu 3 sekund.

Na dvojitém displeji hodin se zobrazí již dříve vybrané nastavení nebo – pokud jste dříve neprovedli výběr – výchozí nastavení 7,2 kW ve formátu „7,2“. Nastavení lze změnit pomocí senzorů levých varných zón. Senzor levé horní varné zóny ⊞ zvyšuje výkon a senzor levé dolní varné zóny ⊞ jej snižuje:

Prostředí	VÝKON
3,7	3,7kW
7,2	7,2kW

Po výběru požadovaného nastavení potvrďte výběr do 10 sekund stisknutím senzoru časovače ⏲ na 3 sekundy.



Výběr je potvrzen několika bliknutími zvoleného nastavení, zvukovým signálem a následně vypnutím panelu. Od tohoto okamžiku deska pracuje s vybraným celkovým maximálním výkonem.



Pokud nepotvrdíte výběr, po 10 sekundách od výběru výkonu se panel vypne a deska pracuje s naposledy potvrzeným výkonem, nebo pokud jste dříve neprovedli výběr – s výchozím výkonem 7,2 kW.

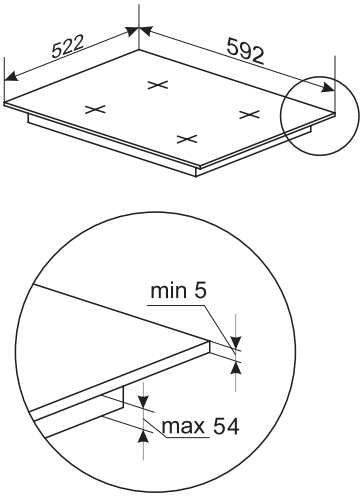
Při nastavování výkonu na jednotlivých varných zónách funkce Power Management kontroluje, aby nedošlo k překročení vybraného celkového výkonu. Nastavení, které by způsobilo překročení výkonu, jsou blokována a nedostupná pro uživatele.

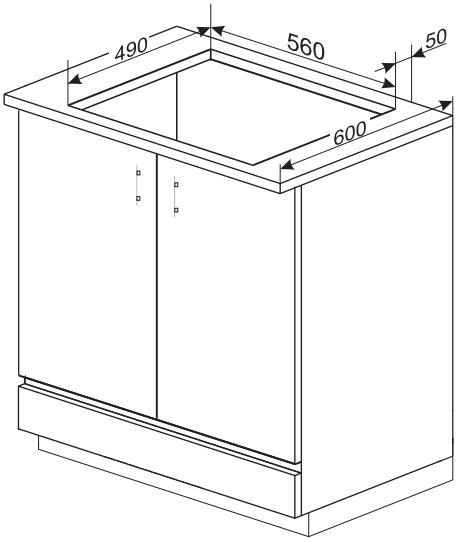
Funkce Power Management může zabránit zapnutí varné zóny, pokud by její výkon způsobil překročení vybraného maximálního výkonu.

INSTALACE

Příprava desky nábytku do vestavění varné desky

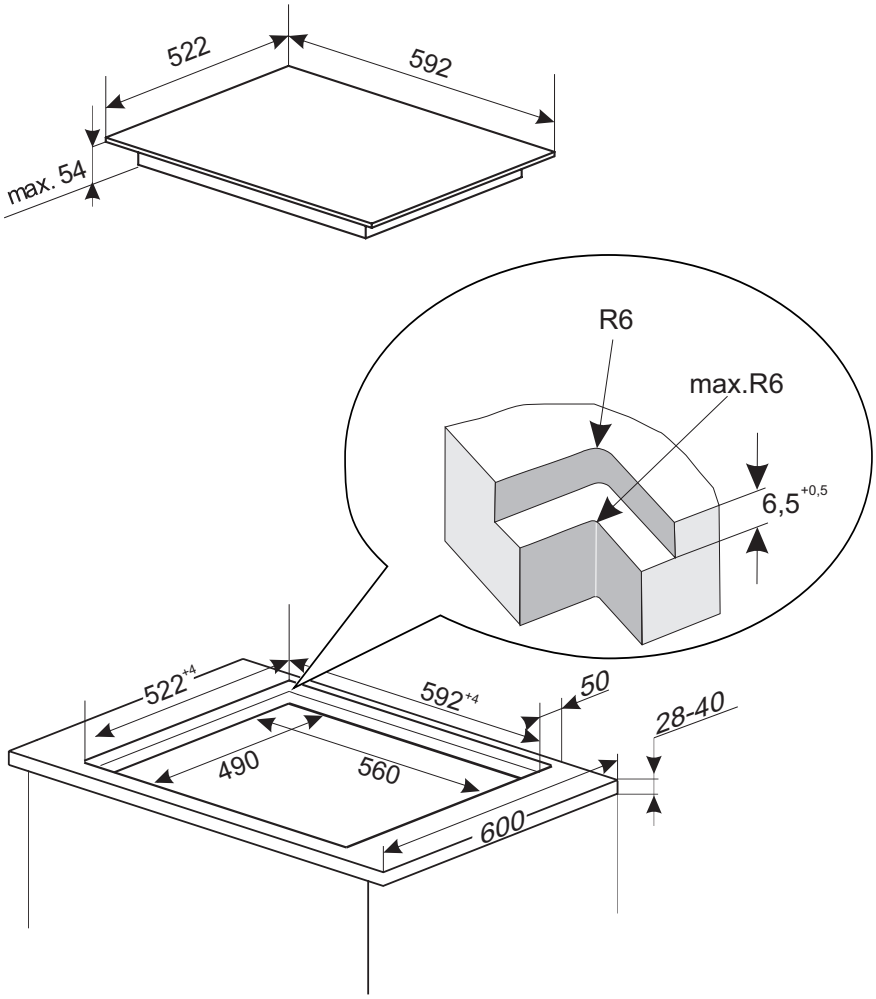
- Stolní deska musí být plochá a správně nivelovaná. Je nutné utěsnit a zajistit stolní desku od strany stěny před zalitím a vlhkem.
- Vestavný nábytek musí mít překližku a lepidla k jeho přilepení odolné vůči teplotě 100°C. Nesplnění této podmínky může způsobit deformaci povrchu anebo odlepení překližky.
- Hrany otvoru musí být zabezpečené odolným materiálem vůči pohlcování vlhkosti.
- Otvor v pracovní desce by měl být vyroben podle rozměrů uvedených na obrázku níže (jednotka [mm]):

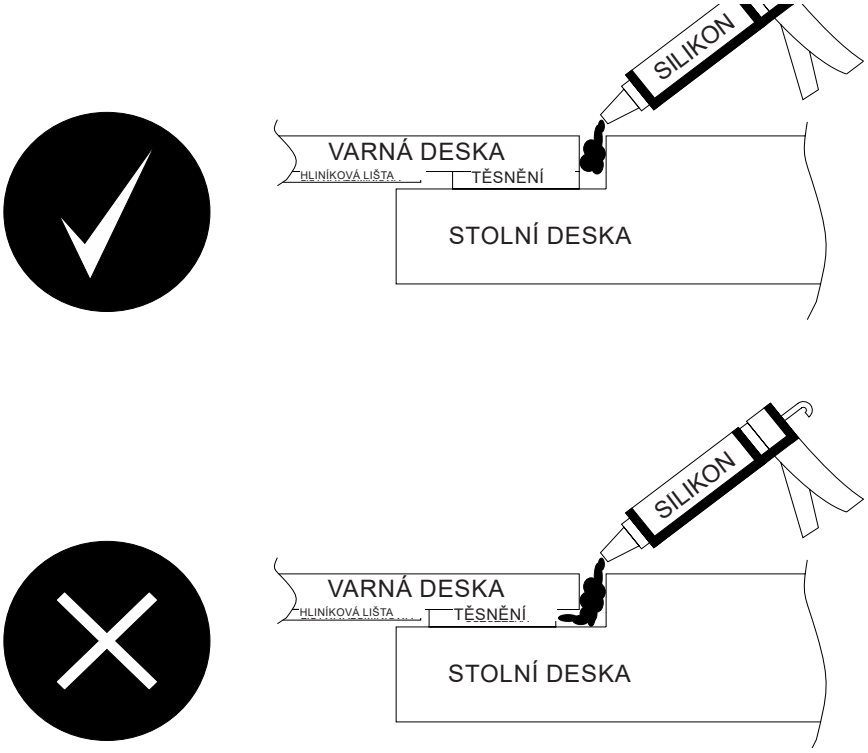




Instalace indukční varné desky v jedné rovině s pracovní deskou

- Otvor v pracovní desce by měl být proveden podle rozměrů uvedených na níže uvedeném výkresu.



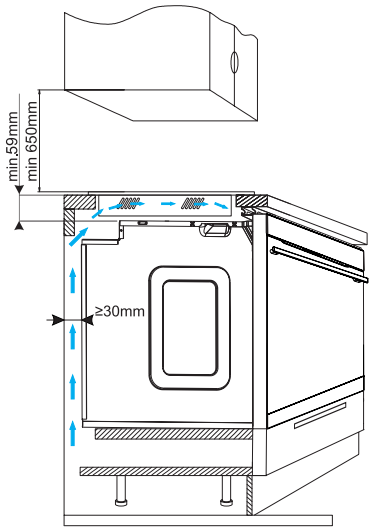


Upozornění: Výrobce nenese odpovědnost za žádné škody vzniklé v důsledku nesprávné instalace indukční varné desky do pracovní desky, zejména v případě trvalého přilepení varné desky k pracovní desce zespodu.

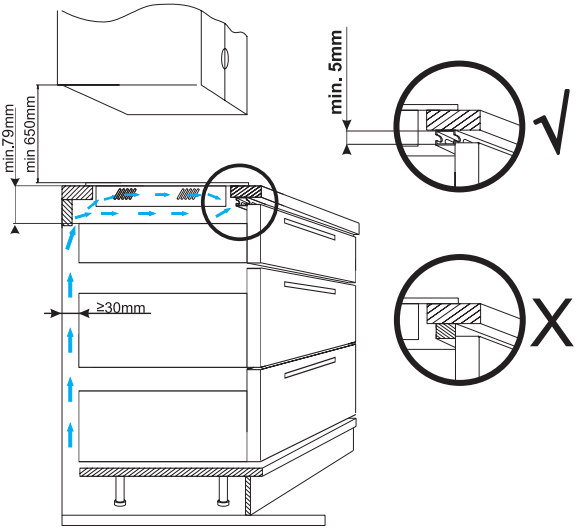
Pokyny pro instalatéra

- Nejlepší je instalovat indukční varnou desku v jedné rovině s kuchyňskou pracovní deskou z kamene nebo keramických dlaždic.
- Těsnění umístěné na spodní straně okraje indukční varné desky by mělo zabránit vniknutí silikonu pod okraj indukční varné desky. Pokud potřebujete vyjmout varnou desku z otvoru, použijte ostrý nůž k odříznutí silikonu kolem indukční varné desky. Pokud se silikon dostane pod těsnění a pod sklo varné desky, nebude možné silikon vyříznout a pokus o vyjmutí varné desky může způsobit prasknutí sklokeramického materiálu.
- Silikon použitý k utěsnění okrajů by měl být odolný vůči teplotám nejméně 160 °C.
- Doporučuje se pokrýt odkryté okraje otvoru pracovní desky vhodným lakem (např. lakem na bázi silikonu), aby se zabránilo pronikání vlhkosti.
- Některé silikony mohou způsobit změnu barvy přírodního kamene.
- Rozměry uvedené v montážním výkresu musí být přesně dodrženy.
- Pokud se vaše indukční varná deska porouchá, kontaktujte prosím instalatéra, aby ji před příjezdem servisního technika odstranil z pracovní desky a opravil ji.

Možnost 1



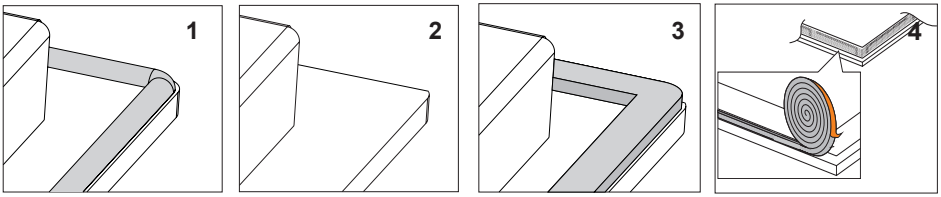
Možnost 2



Je zakázané připevnění varné desky nad pečicí troubou bez ventilace.

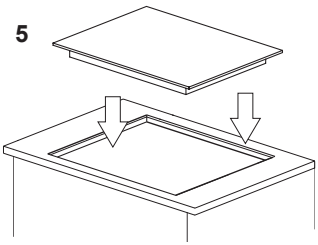
Montáž těsnění

V závislosti na modelu bylo těsnění namontováno výrobcem (obr. **1**)
Pokud těsnění nebylo namontováno výrobcem, postupujte následovně:
Před instalací zařízení do otvoru v pracovní desce by mělo být na spodní stranu varné desky namontováno těsnění dodané s výrobkem (obr. **2**).
Za tímto účelem nejprve odstraňte ochrannou fólii z těsnění a následně ji přilepte co nejblíže k okraji desky (obr. **3, 4**).



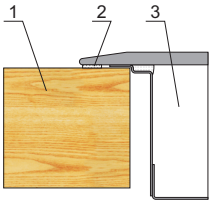
Vestavba zařízení bez těsnění je zakázána.

Umístěte varnou desku symetricky v otvoru tak, aby vzdálenosti mezi varnou deskou a okrajem kuchyňské desky byly na každé straně stejné (obr.**5**).



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



1 - stolní deska
2 - těsnění desky
3 - keramické sklo

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

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 220-240V ~
- dvoufázový 380-415V 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. Pamatujte o správném výběru připojovacího vodiče, berouce v úvahu druh připojení a jmenovitý výkon varné desky.

Po připojení napájecího kabelu ke konektoru produktu je nezbytné použít odlehčení tahu napájecího kabelu a kryt konektoru. Tyto prvky jsou nedílnou součástí produktu a jsou s ním dodávány.

Pozor!

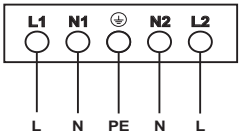
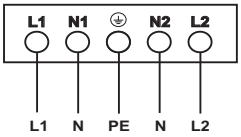
Pamatujte o nutnosti připojení ochranného obvodu ke svorce přípojné lišty, označené znakem ⏚. Elektrická instalace napájející varnou desku musí být zabezpečená příslušně zvoleným zabezpečením a jako dodatečné zabezpečení napájecí linie může být vybavená odpovídajícím vypínačem, který umožňuje vypnutí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

POZOR!

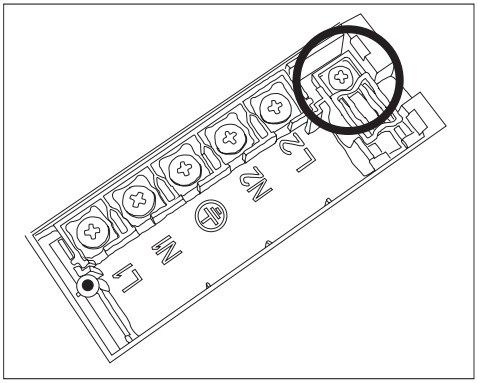
Instalatér je povinen vydat uživateli „osvědčení o připojení výrobku k elektrické instalaci" (nachází se v záručním listu). Po ukončené instalaci je instalatér také povinen umístit informaci o způsobu provedeného připojení:
- jednofázového, dvojfázového anebo trojfázového,
- průřezu připojovacího vodiče,
- druhu použitého zabezpečení (druh pojistky).

Připojení do elektrické sítě

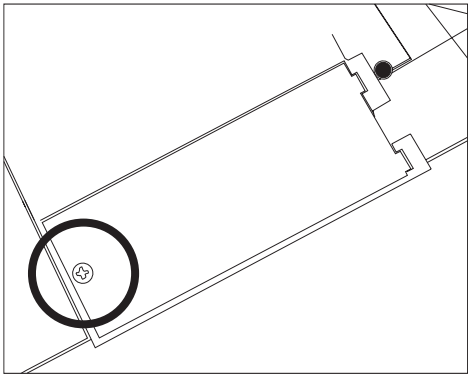
SCHÉMA PŘÍPUSTNÝCH ZAPOJENÍ **Pozor! Nebezpečné napětí**					
Pozor! V případě každého spoje, ochranný vodič musí být spojený se svorkou ⏚.				Typ / průřez kabelu	Ochranná pojistka
1	Jednofázové připojení pro síťové napětí 220-240 50/60 Hz. Fázový vodič L musí být přišroubován ke svorkám L1 a L2. Nulový vodič N musí být přišroubován ke svorkám N1 a N2. Ochranný vodič PE musí být přišroubován ke svorce ⏚	1N~		HO5VV-F5G2.5 5x2,5 mm^2	L:32 A
2*	Dvoufázové připojení pro síťové napětí 220-240/380-415 50/60 Hz. Fázové vodiče musí být přišroubovány ke svorkám L1 a L2. Nulový vodič N musí být přišroubován ke svorkám N1 a N2. Ochranný vodič PE musí být přišroubován ke svorce ⏚	2N~		HO5VV-F5G2.5 5x2,5mm^2	L1:16 A L2: 16A
L1=R, L2=S, L3=T, N= svorka neutrálního vodiče, ⏚ = svorka ochranného vodiče					

Balení výrobku obsahuje sadu prvků nutných pro správné připojení výrobku k elektroinstalaci. Použití připojených prvků je nezbytné pro správnou funkci výrobku. Sada obsahuje: odlehčovací svorku, můstek, šroub a kryt připojení.

Správnou montáž odlehčovací svorky je nutné provést pomocí šroubu, který je součástí sady.



Kryt připojení by měl být přišroubován pomocí šroubu, který je součástí sady.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

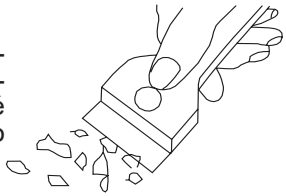
Dbalost o průběžné udržování varné desky v čistotě a její správná údržba významně prodlužují dobu jejího bezporuchového provozu.

Při čištění keramického skla platí stejné zásady jako v případě skleněných povrchů. V žádném případě nepoužívejte brusné nebo agresivní čisticí prostředky ani brusný písek nebo drátěnky. Nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Čištění po každém použití

- **Lehké, nepřipálené nečistoty**

Otřete vlhkým hadříkem bez čisticího prostředku. Použití prostředku na mytí nádobí může způsobit výskyt modravého přebarvení. Tyto úporné skvrny není vždy možné odstranit při prvním čištění, a to i při použití speciálního čisticího prostředku.



- **Silně přichycené nečistoty**

Odstraňte ostrou škrabkou. Pak otřete keramické sklo vlhkým hadříkem.

Odstraňování znečištění

- Světlé skvrny s perlovým odstínem (zbytky hliníku) odstraňte z ochlazené varné desky pomocí speciálního čisticího přípravku. Zůstatky vápenných usazenin (např. po vykypění vody) odstraníte pomocí octa nebo speciálního čisticího přípravku.

- Speciální čisticí přípravky můžete koupit v obchodních domech, speciálních elektrotechnických obchodech, drogeriích, v potravinářských obchodech a kuchyňských salonech. Ostré škrabky můžete koupit v obchodech pro kutily a v obchodech se stavebním materiálem a také v obchodech s malířským příslušenstvím.
- Nikdy nenanášejte čisticí přípravek na horkou varnou desku.
- Čisticí přípravky po nanesení nechte zaschnout a teprve pak se setřete na mokro. Eventuální zbytky čisticího přípravku setřete vlhkým hadříkem před opětovným zahříváním. Jinak mohou působit žíravě a trvale poškodit povrch desky.

Nesprávný postup s keramickým sklem není základem pro reklamaci.

Poškrábání desky a přebarvení povrchu nemá vliv na správné fungování indukční desky.

POSTUP V PŘÍPADĚ HAVARIJNÍCH SITUACÍ

V každé havarijní situaci proveďte následující:
- Pokud je to možné, vypněte varnou desku pomocí příslušného senzoru
- odpojte napájení vypnutím pojistky nebo vytažením zástrčky ze zásuvky
- Nahlaste opravu Servisnímu středisku
- Některé drobné poruchy si může uživatel odstranit sám, pokud se bude řídit pokyny uvedenými v níže umístěné tabulce; dříve než se obrátíte na oddělení obsluhy zákazníka anebo servisu zkontrolujte postupně body v tabulce.

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
Zařízení se nezapne	Není napájení.	Zkontrolujte pojistku, v případě spálení ji vyměňte.
Senzory nereagují na dotyk	Zařízení není zapnuté.	Zapněte zařízení
	Příliš krátký dotyk senzoru (méně než jedna sekunda)	Držte senzor
	Více senzorů se dotklo současně	Vždy se dotýkejte pouze jednoho senzoru (kromě případu, kdy je varná zóna vypnutá).
Zařízení nereaguje a vydává dlouhé pípnutí.	Nesprávné použití (dotyk nesprávných senzorových polí nebo příliš krátký dotyk senzorů)	Znovu zapojte varnou desku
	Senzorová pole jsou zakrytá nebo znečištěná.	Odhalte nebo vyčistěte senzorová pole
Zařízení se automaticky vypne	Po aktivaci zařízení nebyly po dobu 10 sekund použity žádné senzory.	Zapněte zařízení a ihned nastavte výkon ohřevu
	Senzorová pole jsou zakrytá nebo znečištěná.	Odhalte nebo vyčistěte senzorová pole
Jednotlivá varná zóna se vypne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla „H“.	Omezená doba vaření	Opětovně zapněte varnou zónu
	Senzorová pole jsou zakrytá nebo znečištěná.	Odhalte nebo vyčistěte senzorová pole
	Přehřívání elektronických součástek	

Ukazatel zbytkového tepla zhasl, i když jsou varné zóny horké.	Výpadek proudu nebo odpojení zařízení od zdroje napájení	Ukazatel zbytkového tepla se znovu zobrazí při dalším zapnutí a vypnutí spotřebiče.
Povrch indukční varné desky je prasklý.	Nebezpečí! Okamžitě odpojte spotřebič ze zásuvky nebo vypněte hlavní jistič. Nechte si to opravit v nejbližším servisním středisku.	
Indukční varná deska pípne	To je normální. Chladicí ventilátor pracuje pro chlazení vnitřní elektroniky.	
Indukční varná deska vydává syčivé a pískavé zvuky.	To je normální. Při použití více varných zón na plný výkon vydává varná deska syčivé a pískavé zvuky v důsledku frekvencí používaných k napájení indukčních cívek.	
Když problém stále není vyřešen.	Okamžitě odpojte spotřebič ze zásuvky nebo vypněte hlavní jistič (pojistku). Nechte si to opravit v nejbližším servisním středisku. Důležité! Uživatel je zodpovědný za správné používání zařízení a jeho udržování v dobrém stavu. V případě servisního zásahu z důvodu nesprávné obsluhy zařízení je uživatel odpovědný za vzniklé náklady, a to i v rámci záruky. Výrobce nenese odpovědnost za žádné škody způsobené nedodržením těchto pokynů.	

CHYBOVÉ KÓDY

Během provozu zařízení se může na displeji zobrazit chybový kód. Podrobné informace naleznete v tabulce níže:

KÓD	PŘÍČINA	POSTUP
E4/E5	Poškozené teplotní čidlo	Kontaktujte servisní středisko.
E7/E8	Poškozený tranzistorový teplotní senzor	
E2/E3	Nesprávné napájecí napětí	Zkontrolujte, zda je napájecí napětí správné.
E6/E9	Přehřátí desky	Před opětovným použitím varné desky počkejte, až vychladne.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	220–240 V/380–415 V ~50/60 Hz 2N
Jmenovitý výkon varných desek:	7,2kW
Typ:	DIC 6401 PSB DID 6401 DEVELOP DIF 64019 PMF
Výkon indukčních zón:	
- Indukční varná zóna Booster 210 mm	1800 W / 2100 W
- Indukční varná zóna Booster 180 mm	1800 W / 2100 W
- Indukční varná zóna Booster 160 mm	1200 W / 1500 W
Rozměry [mm]:	592 x 522 x 59
Hmotnost [kg]:	cca 8,2 kg

Pobór mocy w trybie czuwania [W]	-
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	0,5
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	20

Splňuje požadavky norem EN 60335-1; EN 60335-2-6, platných v Evropské unii.

Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:

- **dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE**
- **dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE**
- **dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/UE**
- **dyrektywy RoHS 2011/65/UE**

i dlatego wyrób został oznakowany CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS

Záruka

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



Výrobce zařízení doporučuje, aby všechny opravy a seřizovací činnosti prováděl tovární servis nebo autorizovaný servis výrobce. Opravy musí provádět pouze osoba s příslušnou kvalifikací.

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 A ODPORÚČANIA

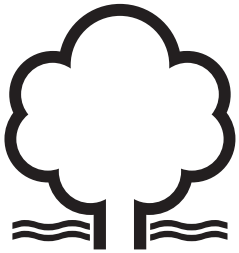
- Pred prvým použitím indukčnej varnej dosky sa dôkladne oboznámte s používateľskou príručkou. Takým spôsobom môžete zaručiť bezpečnosť a predísť poškodeniu dosky.
- Zariadenie je navrhnuté a vyrobené výhradne ako zariadenie na varenie. Každé iné použitie zariadenia (napr. na vykurovanie miestností) je v rozpore s určením zariadenia, a môže byť nebezpečné.
- Výrobca si vyhradzuje právo zavádzať zmeny, ktoré neovplyvňujú fungovanie zariadenia.
- Zariadenie a jeho dostupné diely sa môžu počas používania stať horúce. Keďže je možné dotknúť sa horúcich častí (napr. varných zón), postupujte mimoriadne pozorne. Deti vo veku do 8 rokov sa musia nachádzať v bezpečnej vzdialenosti od zariadenia, ibaže sú pod neustálym náležitým dozorom.
- Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami, alebo osoby bez náležitých vedomostí a skúseností, ak sú pod dohľadom, alebo ak pri používaní zariadenia postupujú podľa pokynov, ktoré im dali osoby zodpovedné za ich bezpečnosť. Dávajte pozor na deti, aby sa nehrali so zariadením. Upratovanie a obslužné činnosti nemôžu vykonávať deti bez náležitého dozoru.
- Používanie tuku alebo aleja na varnej doske bez náležitého dozoru môže byť nebezpečné a viesť až k požiaru.
- NIKDY nehaste oheň vodou. Vypnite spotrebič a prikryte plameň napr. pokrývkou alebo nehorľavou dekou.
- Nebezpečenstvo požiaru: neponechávajte veci na varnej doske.
- Pozor. Ak povrch dosky praskol, odpojte dosku od el. napätia, aby ste predišli zásahu el. prúdom.

- Neodporúčame, aby ste kovové predmety, také ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, či alobaly, kládli na povrch varnej dosky, keďže sa môžu značne nahriať.
- Po použití vždy vypnite používanú varnú zónu, stlačením snímača alebo kolieskom, a nespoliehajte sa na detektor riadu.
- Spotrebiče neovládajte vonkajšími hodinami alebo nezávislým systémom diaľkového ovládanie.
- K čistení varnej dosky nie je dovolené používať zariadení na čistenie parou.
- Pozor. Nepoužívajte nevhodné kryty indukčnej varnej dosky, určené na bránenie prístupu deťom k varnej doske. V opačnom prípade, pri používaní nevhodných krytov, môže dôjsť k úrazu alebo nehode.
- Ak sa indukčná varná doska používa v priamej blízkosti rádia, televízora alebo iného rádiového zariadenia, skontrolujte, či ovládací panel dosky funguje správne.
- Dosku môže k el. obvodu pripojiť iba oprávnený elektrikár. Netýka sa to varných dosiek, ktoré majú originálne (továrensky) napájací kábel s jednofázovou zástrčkou.
- Nábytok, v ktorom sa doska používa, musí byť odolný voči teplote cca +100 ^{O}C. Týka sa to laminátov, hrán, plastových povrchov, lepidiel a lakov.
- Dosku používajte iba vtedy, keď je náležite zastavaná, v súlade s touto používateľskou príručkou.
- Opravu elektrických zariadení môžu vykonávať len odborníci. Neodborné opravy môžu byť pre používateľa nebezpečné.

- Zariadenie je iba vtedy úplne odpojené od el. napätia, keď je vypnutý príslušný istič, alebo je vytiahnutá zástrčka napájacieho kábla zariadenia z el. zásuvky.
- Zástrčka napájacieho kábla po namontovaní varnej dosky musí byť vždy dostupná.
- Dávajte pozor na deti, aby sa nehrali so zariadením.
- Osoby, ktoré majú implantované zariadenia podporujúce životné funkcie (napr. kardiostimulátory, inzulínové pumpy, sluchové aparáty ap.), musia sa uistiť, či prácu týchto zariadení neruší indukčná doska (frekvenčný rozsah indukčnej dosky je 20 – 50 kHz).
- V prípade, ak dôjde k prerušeniu el. napätia, vymažú sa všetky nastavenia. Po obnovení el. napätia odporúčame, aby ste postupovali opatrne. Kým sú varné zóny horúce, svieti ukazovateľ zvyškového tepla „H” (angl. hot).
- Ak sa zásuvka nachádza v blízkosti varnej zóny, dávajte pozor, aby sa napájací kábel nedotýkal zohriatych miest.
- Nepoužívajte plastové ani alobalové nádoby. Tavia sa pri vysokých teplotách, a môžu poškodiť keramické sklo.
- Jedlá a ich zložky (predovšetkým: cukor, kyselina citrónová, soľ), ako aj rôzne plasty, nesmú varné zóny zohrievať.

- Pri používaní indukčnej varnej dosky používajte iba hrnce, rajnice, panvice, s plochým dnom, ktoré nemajú žiadne ostré hrany či tŕne, keďže v opačnom prípade môže dôjsť k poškriabaniu skla dosky.
- Vykurovacia plocha indukčnej varnej dosky je odolná voči tepelnému šoku. Nie je citlivá ani na chlad, ani na teplo.
- Vyhnite sa pádom predmetov na sklo. Bodový náraz, napr. padajúca korenička môže viesť k vzniku prasklín a úlomkov keramickej tabule.
- Ak sa sklo poškodí, kypiace jedlá môžu preniknúť k častiam indukčných dosiek, ktoré sú pod napätím.
- Nepoužívajte povrch dosky ako kuchynskú doštičku na krájanie alebo ako pracovnú plochu.
- Doska nemôže byť zastavaná nad rúrou bez ventilátora, nad umývačkou, chladničkou, mrazničkou alebo práčkou.
- Ak je pod doskou zásuvka alebo skrinka s kuchynským príborom, môže ich zohriať horúci vzduch, ktorý vychádza z vetracieho systému dosky.
- Dodržujte pokyny ohľadne údržby a čistenia keramického skla.
- Ak nebudete postupovať v súlade s týmito pokynmi, strácate práva vyplývajúce zo záruky.

AKO UŠETRIŤ ENERGIU

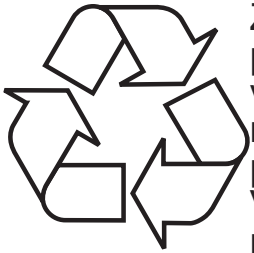


Každý, kto náležite využíva energiu, nielen šetrí peniaze, ale koná tiež vedome v súlade s potrebami životného prostredia. Preto pomôžme aj my, šetrime elektrickou energiou! A môžeme to urobiť takto:

• Používajte správne kuchynské náčinie s veľkosťou dna prispôsobenou veľkosti varnej zóny.

- Nezabudnite na pokrievku, inak sa zvýši spotreba elektrickej energie.
- Udržujte varné zóny a dná hrncov čisté.
- Nečistoty bránia v prenose tepla – silne pripálené zvyšky potravín je často 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.

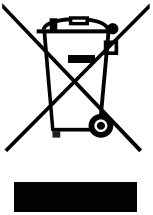
ROZBALENIE



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 boli obalové materiály (polyetylénové vrecká, kúsky polystyrénu atď.) počas vybaľovania mimo dosahu detí.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ZARIADENÍ



Toto zariadenie je v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES a so zákonom PR o opotrebovaných elektrických a elektronických zariadeniach označené symbolom prečiarknutého smetného koša. Tento symbol informuje, že toto zariadenie sa po opotrebovaní (skončení používania) nesmie vyhodiť do komunálneho odpadu.

Užívateľ je povinný zariadenie odovzdať v zbernom mieste opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Subjekty, ktoré sa zaoberajú spracovaním opotrebovaných zariadení, tzn. miestne zberné miesta, obchody alebo jednotky štátnej správy, vytvárajú príslušný systém, ktorý každému umožňuje odovzdať takéto zariadenia.

Vďaka správnemu zaobchádzaniu s opotrebovanými elektrickými a elektronickými zariadeniami nedochádza k únikom látok, ktoré sú škodlivé pre ľudské zdravie a pre životné prostredie, také látky sa nachádzajú v týchto zariadeniach, a v prípade nesprávneho skladovania alebo spracovávania týchto zariadení môže dôjsť k úniku týchto látok.

ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ

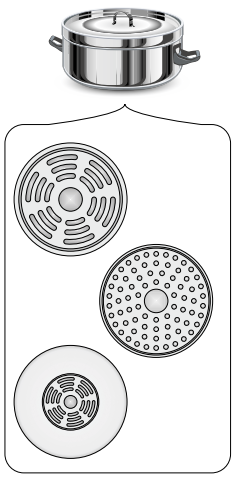
Princíp fungovania indukčnej varnej dosky

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

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 (miesto, kde je priťahovaný magnet), 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.



Detektor prítomnosti hrnca v indukčnej zóne

Detektor prítomnosti hrnca je inštalovaný vo varných doskách s indukčnými zónami. Keď je doska spustená, snímač prítomnosti hrnca automaticky deteguje elektromagnetické pole, ak je na danej zóne položený riad. Zaručuje to úsporu energie.

- Keď na varnej zóne umiestnite vhodný riad, nastavený výkon varenia sa zobrazuje na displeji.
- Na varnej doske sa môžu používať iba hrnce, ktoré majú dno z feromagnetického materiálu (tabuľka na str. 15).

Ak na varnej zóne nie je žiadny hrniec, alebo položený hrniec nie je kompatibilný, na displeji sa zobrazí symbol. Zóna nevarí.
Ak v priebehu 90 sekúnd nebude detegovaný hrniec, operácia zapnutia dosky sa vymaže.
Ak chcete vypnúť varnú zónu, vypnite ju prostredníctvom ovládacieho panela, a nielen stiahnutím riadu.



Výkon varnej dosky je podmienený používaním vhodného kvalitného riadu. Na varných zónach nepoužívajte prázdny riad, keďže v opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu.

Neodporúčame, aby ste používali externé indukčné adaptéry.

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

  - smaltovaná oceľ
  - liatina
  - nehrdzavejúca oceľ určená 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 riadu bolo vždy suché. Keď naplňujete riad, alebo keď používate riad vytiahnutý z chladničky, skontrolujte, či je povrch dna úplne suchý. Vďaka tomu varná doska ostane čistá.



Označenie riadu		Skontrolujte, či je na štítku označenie, že hrniec je vhodný na indukčné varné dosky.
Nehrdzavejúca oceľ		Nádoba vyrobená z tohto materiálu nebude detekovaná Okrem hrncov z feromagnetickej ocele
Hliník		Nádoba vyrobená z tohto materiálu nebude detekovaná
Liatina		Vysoká účinnosť Pozor: hrnce môžu poškriabať varnú dosku
Smaltovaná oceľ		Vysoká účinnosť Odporúčame riad s plochý, hrubým a hladkým dnom
Sklo		Nádoba vyrobená z tohto materiálu nebude detekovaná
Porcelán		Nádoba vyrobená z tohto materiálu nebude detekovaná
Riad s medeným dnom		Nádoba vyrobená z tohto materiálu nebude detekovaná

Veľkosť najmenšieho užitočného hrnca/riadu pre varnú zónu je:

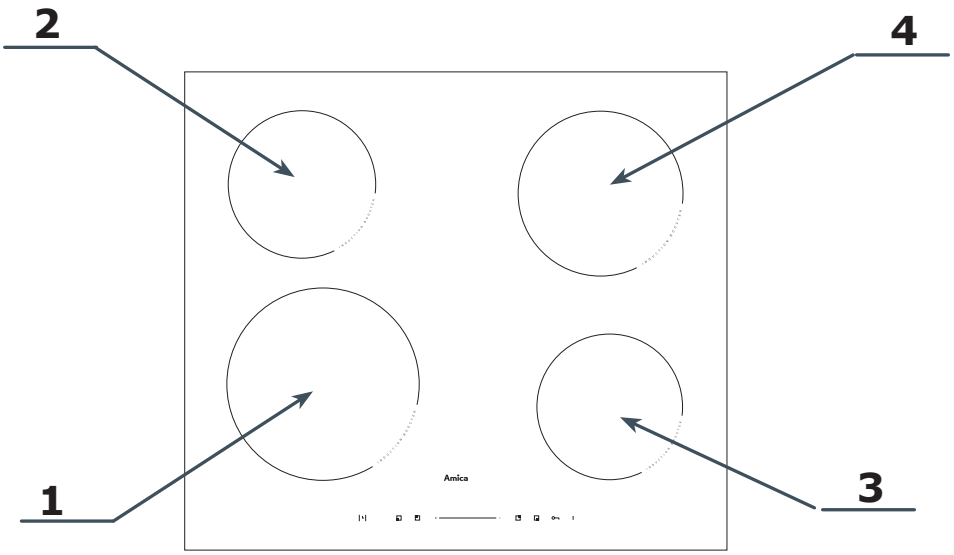
Priemer varnej zóny (mm)	Minimálny priemer dna nádoby (mm)
160	120
180	140
210	180

Minimálne priemery hrncov, ktoré sú vyrobené z iných materiálov než emailovaná oceľ, sa môžu líšiť.

Pred prvým použitím

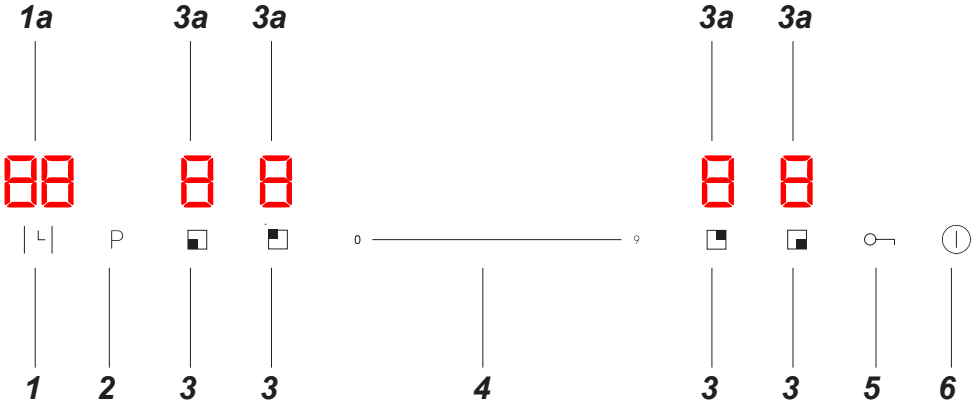
- Indukčnú dosku dôkladne vyčistite. Indukčná varná doska má sklenený povrch, preto s ňou zaobchádzajte opatrne.
- Pri prvom spustení sa zo zariadenia môže uvoľňovať zápach. V takom prípade v danej miestnosti zapnite ventiláciu, alebo otvorte okno. Uvoľňovanie zápachu je iba dočasné.

VAŠE ZARIADENIE



1. Indukčná varná zóna booster Ø 210 mm (vpredu vľavo)
2. Indukčná varná zóna booster Ø 160 mm (vzadu vľavo)
3. Indukčná varná zóna booster Ø 160 mm (vpredu vpravo)
4. Indukčná varná zóna booster Ø 180 mm (vzadu vpravo)

Ovládací panel



1 - Senzor hodín
1a - Ukazovateľ hodín
2 - Senzor funkcie Booster
3 - Senzor varnej zóny
3a - Ukazovateľ varnej zóny
4 - Posuvník senzora výberu výkonu/ času
5 - Senzor blokády ovládacieho panela
6 - Senzor zapni/vypni

OBSLUHA

Ovládací panel

- Po zapojení indukčnej varnej dosky do elektrickej siete zaznie pípnutie a všetky indikátory sa na 1 sekundu rozsvietia a potom zhasnú, čo znamená, že varná doska prešla do pohotovostného režimu .
- Varná doska má elektronické snímače, ktoré sa ovládajú dotykom trvajúcim aspoň 1 sekundu.
- Vždy, keď sa používateľ dotkne senzora, začuje pípnutie. Zvukové signály sa nedajú vypnúť.



Na snímačoch neodkladajte žiadne predmety. Dávajte pozor, aby riad pri varení nevyčnieval poza obrys varnej zóny. V prípade, ak riad umiestnite príliš blízko ovládacieho panela, alebo ak ho riad úplne zakryje, aktivuje sa bezpečnostná procedúra, vedúca až k vypnutiu varnej dosky.

Zapnutie indukčnej varnej dosky

Dotknite a na 3 sekundy podržte snímač zapnúť/vypnúť ⏻. Všetky indikátory zobrazia „–“ a indukčná varná doska bude v pohotovostnom režime.

Zapnutie varnej zóny a nastavenie výkonu varenia

- Zapnite indukčnú varnú dosku pomocou senzora ⏻.
- Umiestnite kuchynský riad na vybranú varnú zónu a dotknite sa senzora danej zóny.
- Varná doska automaticky deteguje riad a ukazovateľ 8. danej varnej zóny začne blikať „0”, znamená to, že vybraná varná zóna je aktívna a môžete nastaviť jej výkon.
- Výkon je možné nastaviť pomocou posuvníka výberom preferovanej hodnoty na senzore. Výkon vykurovania môžete nastaviť aj potiahnutím prsta po senzore (zvolený výkon sa zobrazí na poľnom indikátore).
- Varná zóna je už spustená.



Ak sa do jednej minúty od zapnutia indukčnej varnej dosky nenastaví výkon varnej zóny, doska sa automaticky vypne.

Vypnutie varnej zóny

Varnú zónu môžete vypnúť jedným z nasledujúcich spôsobov.

1. Vypnite indukčnú varnú dosku senzorom ⏻.
2. Dotknite sa senzora aktívnej varnej zóny a potom nastavte výkon na „0“ na posuvnom senzore kliknutím priamo na hodnotu „0“ alebo posunutím prsta do tejto polohy. Indikátor zvolenej varnej zóny by mal ukazovať „0“.

Vypnutie celej indukčnej varnej dosky

Varná doska je v zapnutá, ak je spustená aspoň jedna varná zóna.

- Indukčná varná doska sa vypína podržaním senzora ⏻.

Ak je varná zóna horúca, na displeji danej varnej zóny svieti písmeno „H" alebo „h" (angl. hot) – symbol zvyškového tepla. Opis symbolu je uvedený v ďalšej časti príručky.

Funkcia Booster

Funkcia Booster dočasne zvýši výkon varnej zóny. Úroveň výkonu je možné nastaviť od 1 do P, kde P je najvyššia možná úroveň výkonu.

Zapnite funkciu Booster
- Umiestnite riad na varnú zónu s funkciou Booster.
- Dotknite sa senzora danej varnej zóny.
- Funkciu Booster zapnete stlačením snímača „P". Na indikátore varnej zóny sa zobrazí písmeno „P".

Vypnutie funkcie Booster:
- Dotknite sa senzora varnej zóny so zapnutou funkciou Booster.
- Stlačte senzor funkcie Booster „P" alebo zmeňte úroveň výkonu pomocou posuvného senzora .
- Funkcia bola deaktivovaná.

Funkcia Booster môže fungovať maximálne 5 minút, po ktorých sa úroveň výkonu automaticky zníži na úroveň 9.

Zámok ovládacieho panela

Vďaka funkcii uzamknutia ovládacieho panela môžete zabrániť obsluhe indukčnej varnej dosky, napríklad deťmi alebo počas čistenia. Keď je ovládací panel uzamknutý, všetky ovládacie prvky okrem tlačidla ⏻ sú deaktivované. Na zapnutie detskej poistky je potrebné stlačiť senzor 🔒, na vypnutie je potrebné ho podržať. Keď je funkcia uzamknutia aktivovaná, indikátor hodín zobrazí „ Lo ".

Keď je doska zapnutá a zablokovaná, môžete ju okamžite vypnúť stlačením snímača ⏻.

Ukazovateľ zvyškového tepla

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!

Obmedzenie času prevádzky

Varná zóna sa automaticky vypne po určitom čase, ktorý závisí od nastaveného výkonu. Je to bezpečnostná funkcia, ktorá sa nedá vypnúť.

Maximálne trvanie práce je nastavené individuálne, závisí od úrovní varenia, ktoré sa používajú. Ak počas varenia dlhší čas používate iba jeden výkon varenia, maximálne trvanie bude obmedzené podľa nasledujúcej tabuľky:

Úroveň výkonu varenia	Maximálny čas práce
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.

Keď varná zóna dosiahne maximálne trvanie varenia, automaticky sa vypne, a na ukazovateli zasvieti symbol zvyškového tepla. Maximálne trvanie práce sa týka jednotlivých zón osobitne.

Časovač

Časovač uľahčuje varenie, pretože umožňuje nastaviť trvanie spustenia jednotlivých varných zón.
Funkcia časovača sa dá spustiť iba počas varenia (keď je výkon zóny väčší než „0“). Funkciu časovača je možné použiť pre niekoľko varných zón súčasne.

Postup nastavenia časovača:
- Dotknite sa senzora varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač .
- Dotknite sa senzora hodín – na displeji sa zobrazí „00“ a číslica označujúca jednotky (t. j. posledná číslica) začne blikať.
- Posuvníka senzora nastavte hodnotu blikajúcej číslice jednotky.
- Sa dotknite senzora hodín – číslica desiatok začne blikať.
- Posuvníka senzora nastavte hodnotu blikajúcej číslice desiatok.
- Po nastavení času sa odpočítavanie spustí automaticky. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

V pravom dolnom rohu indikátora úrovne výkonu varnej zóny sa rozsvieti červená LED dióda, ktorá signalizuje, že časovač pre danú zónu bol aktivovaný .

- Po uplynutí nastaveného času varenia sa varná zóna automaticky vypne, zaznie krátky zvukový signál a na ukazovateli hodín sa zobrazí „- -“. Ostatné varné zóny budú pokračovať v prevádzke, ak boli predtým zapnuté.
- Keď chcete nastaviť časovač pre ďalšiu zónu, postupujte analogicky ako v predchádzajúcom prípade, ibaže na začiatku vyberte inú varnú zónu. Funkciu časovača je možné nastaviť pre každé pole.
- Naprogramovaný čas môžete kedykoľvek zmeniť pomocou senzora hodín a potom nastaviť čas pomocou posuvného senzora .

Ak je funkcia časovača nastavená pre viac ako jednu varnú zónu, zobrazí sa kratší čas a LED dióda vedľa indikátora príslušnej varnej zóny bude blikať. Po uplynutí nastaveného času sa príslušná varná zóna vypne. Následne sa zobrazí nový najkratší čas časovača a rozbliká sa kontrolka príslušnej zóny.

Dotykom ľubovoľného senzora varnej zóny sa na displeji časovača zobrazí príslušný zostávajúci čas.

Ak chcete predčasne vypnúť časovač:
- Dotknite sa senzora varnej zóny, pre ktorú chcete deaktivovať časovač.
- Dotknite sa senzora hodín ⎸└├– indikátor začne blikať.
- Pomocou posuvníka nastavte časovač na „00“ – tým sa vypne.

Minútnik

Funkcia minútnika je určená na odpočítavanie nastaveného času. Funkcia neovláda varné zóny.

Pre nastavenie časovača:
- Uistite sa, že indukčná varná doska je zapnutá a senzor varnej zóny nie je aktívny (indikátor zóny „-“ nebliká).

Časovač môžete nastaviť pred alebo po dokončení nastavenia výkonu varnej zóny.

- Dotknite sa senzora hodín ⎸└├– na displeji sa zobrazí „00“ a číslica označujúca jednotky (t. j. posledná číslica) začne blikať.
- Posuvníka senzora nastavte hodnotu blikajúcej číslice jednotky.
- Sa dotknite senzora hodín ⎸└├– číslica desiatok začne blikať.
- Posuvníka senzora nastavte hodnotu blikajúcej číslice desiatok.
- Po nastavení času sa odpočítavanie spustí automaticky. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Po uplynutí nastaveného času zaznie 30-sekundový zvukový signál a na indikátore hodín sa zobrazí „- -“.
- Naprogramovaný čas časovača môžete kedykoľvek zmeniť pomocou senzora hodín ⎸└⎹ a potom nastaviť čas pomocou posuvného senzora.

POWER MANAGEMENT

Funkcia Power Management umožňuje nastaviť obmedzenie maximálneho príkonu indukčnej varnej dosky, na jednu z nasledujúcich hodnôt: 3,7 kW; 7,2 kW (maximálny príkon).

Maximálny príkon môžete nastaviť iba v priebehu prvých 5 minút po pripojení indukčnej varnej dosky k el. napätiu. Ak chcete nastaviť výkon, po zapnutí varnej dosky senzorom ⏻ podržte stlačený senzor ľavej prednej varnej zóny ⊡ a senzor hodín na 3 sekundy ⌊.

Na dvojitom displeji hodín sa zobrazí skôr nastavená hodnota, alebo – ak nebola predtým nastavená – predvolené nastavenie, tzn. 7,2 kW, vo formáte „7,2“. Nastavenie je možné zmeniť pomocou senzorov ľavých varných zón. Senzor ľavej hornej varnej zóny ⊡ zvyšuje výkon a senzor ľavej dolnej varnej zóny ⊡ ho znižuje:

Nastavenie	VÝKON
3,7	3,7kW
7,2	7,2kW

Keď vyberiete požadované nastavenie musíte v priebehu 10 sekúnd potvrdiť danú voľbu stlačením senzora časovača ⌊ a podržaním na 3 sekundy.

Nastavenie je potvrdené viacnásobným bliknutím zvoleného nastavenia, ako aj zvukovým signálom, a následne sa panel vypne. Od tejto chvíle má varná doska nastavený maximálny príkon.

V prípade, ak v priebehu 10 sekúnd od vybratia parametra vašu voľbu nepotvrdíte, panel sa vypne a varná doska bude mať nastavený predtým nastavený maximálny príkon, alebo ak maximálny príkon nebol nastavený, predvolený príkon na úrovni 7,2 kW.

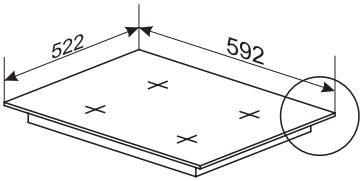
Pri nastavovaní výkonu jednotlivých varných polí, funkcia Power Management kontroluje, aby nedošlo k prekročeniu nastaveného maximálneho príkonu. Nastavenia, ktorých výberom by došlo k prekročeniu maximálneho príkonu, sú zablokované a užívateľ nemá k nim prístup.

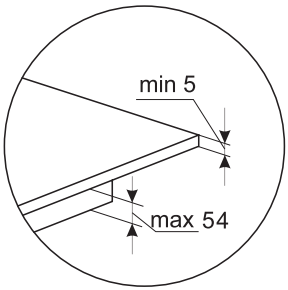
Funkcia Power Management môže znemožniť zapnutie varnej zóny, ak by sa jej zapnutím prekročil zvolený maximálny príkon.

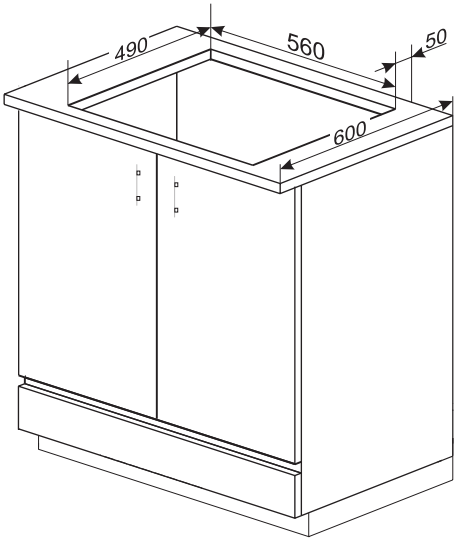
MONTÁŽ

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.
- Vstavaný nábytok musí mať preglejku, a lepidlo k jej prilepeniu musí byť odolné voči teplote 100°C. Nesplnenie tejto podmienky môže zapríčiniť deformáciu povrchu, alebo odlepenie preglejky.
- Okraje otvoru musia byť zabezpečené látkou, ktorá je odolná voči pohlcovaniu vlhkosti.
- Otvor v kuchynskej dosky urobte v súlade s rozmermi, ktoré sú uvedené na nasledujúcom obrázku (merná jednotka [mm]):

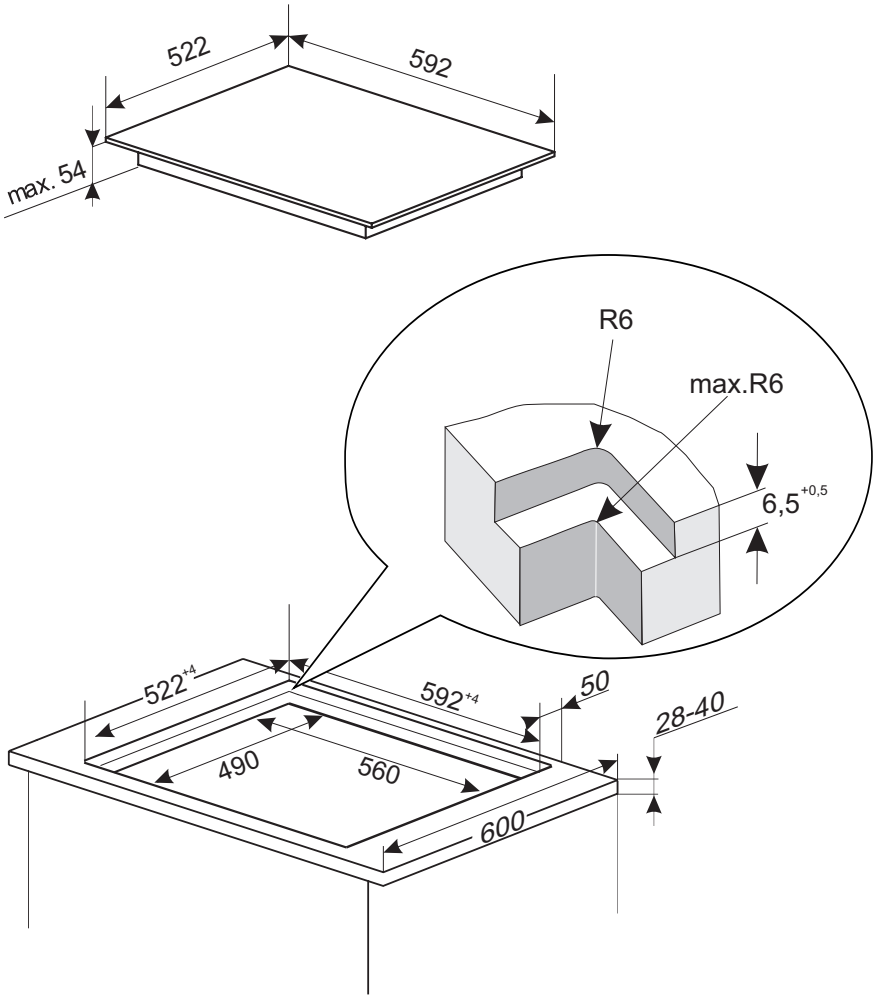


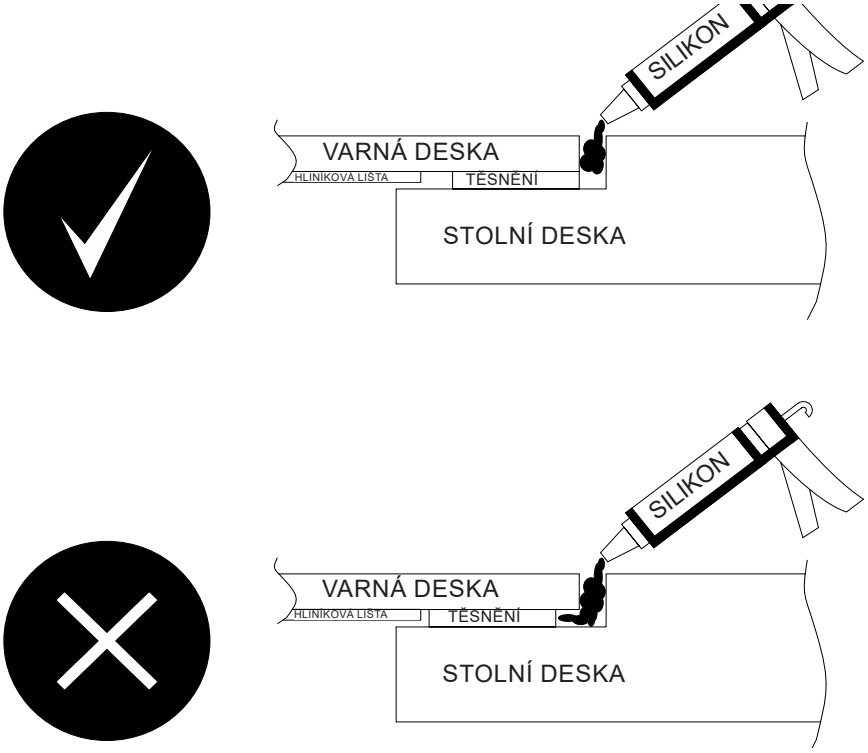




Inštalácia indukčnej varnej dosky v jednej rovine s pracovnou doskou

- Otvor v pracovnej doske by mal byť vytvorený podľa rozmerov uvedených na výkrese nižšie.



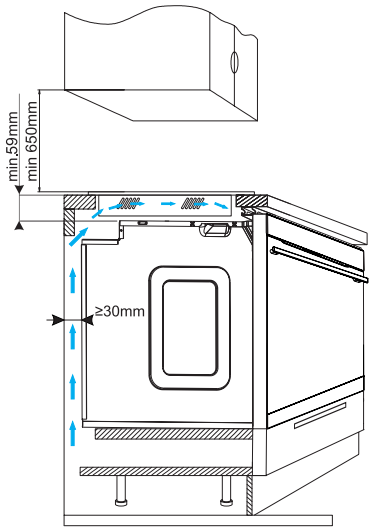


Upozornenie: Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené nesprávnou inštaláciou indukčnej varnej dosky do pracovnej dosky, najmä trvalým prilepením varnej dosky k pracovnej doske zospodu.

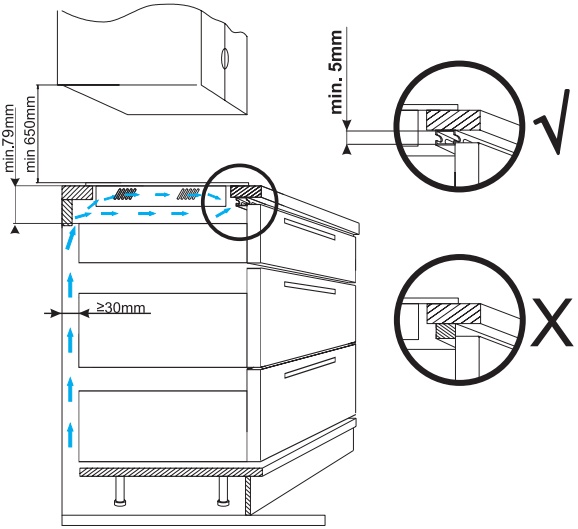
Pokyny pre montážneho technika

- Najlepšie je nainštalovať indukčnú varnú dosku v jednej rovine s kuchynskou doskou z kameňa alebo keramických dlaždíc.
- Tesnenie umiestnené na spodnej strane okraja indukčnej varnej dosky by malo zabrániť vniknutiu silikónu pod okraj indukčnej varnej dosky. Ak potrebujete vybrať varnú dosku z otvoru, použite ostrý nôž na odrezanie silikónu okolo indukčnej varnej dosky. Ak sa silikón dostane pod tesnenie a pod sklo varnej dosky, nebude možné silikón vyrezať a pokus o odstránenie varnej dosky môže spôsobiť prasknutie sklokeramického materiálu.
- Silikón použitý na utesnenie hrán by mal byť odolný voči teplotám najmenej 160 °C.
- Odporúča sa pokryť odkryté okraje otvoru v pracovnej doske vhodným lakom (napr. lakom na báze silikónu), aby sa zabránilo prenikaniu vlhkosti.
- Niektoré silikóny môžu spôsobiť zmenu farby prírodného kameňa.
- Rozmery uvedené v montážnom výkrese musia byť prísne dodržané.
- Ak sa vaša indukčná varná doska pokazí , kontaktujte, prosím, svojho inštalatéra, aby ju odstránil z pracovnej dosky predtým, ako príde servisný technik a opraví ju.

Možnosť 1



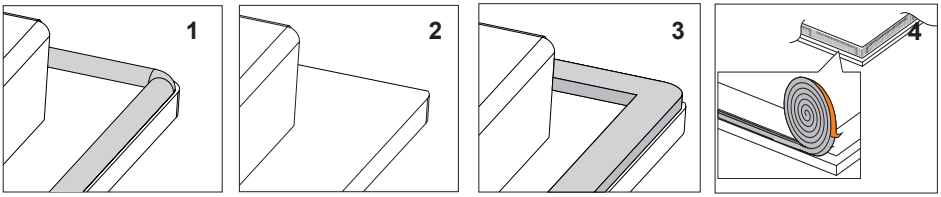
Možnosť 2



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

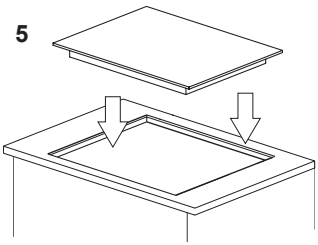
Inštalácia tesnenia

V závislosti od modelu bolo tesnenie nainštalované výrobcom (obr. **1**).
Ak tesnenie nebolo nainštalované výrobcom, postupujte nasledovne:
Pred inštaláciou zariadenia do otvoru v pracovnej doske nainštalujte na spodnú stranu varnej dosky tesnenie, ktoré je súčasťou balenia (obr. **2**).
Najprv odstráňte ochrannú fóliu z tesnenia a potom ju nalepte čo najbližšie k okraju dosky (obr. **3,4**).



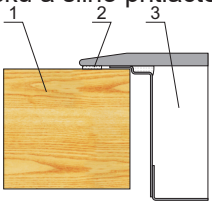
Vstavenie spotrebiča bez tesnenia je zakázané.

Vložte varnú dosku do otvoru kuchynskej doske, umiestnite ju v otvore symetricky tak, aby škáry medzi varnou doskou a okrajom kuchynskej dosky boli zo všetkých strán rovnaké (obr. **5**).



Montáž dosky v montážnom otvore

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



1 – stolná doska
2 – tesnenie dosky
3 - keramické sklo

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

Pokyny pre montážneho technika
Varná doska má svorkovnicu, ktorá umožňuje vybrať správne pripojenie podľa používaného typu el. napätia.
Svorkovnica umožňuje nasledujúce pripojenia:
- jednofázové 220-240V ~
- dvojfázový 380-415V 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. Pripomíname, musíte použiť vhodný napájací kábel, zohľadňujúc typ pripojenia a menovitý príkon varnej dosky.

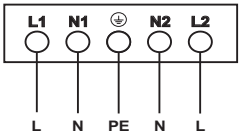
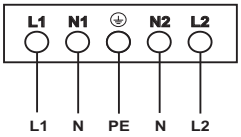
Po pripojení napájacieho kábla ku konektoru produktu je nevyhnutné použiť odľahčenie ťahu napájacieho kábla a kryt konektora. Tieto prvky sú neoddeliteľnou súčasťou produktu a sú dodávané s produktom.

Pozor!
Pamätajte o nutnosti pripojenia ochranného obvodu do svorky prípojnej lišty, označené 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!
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).

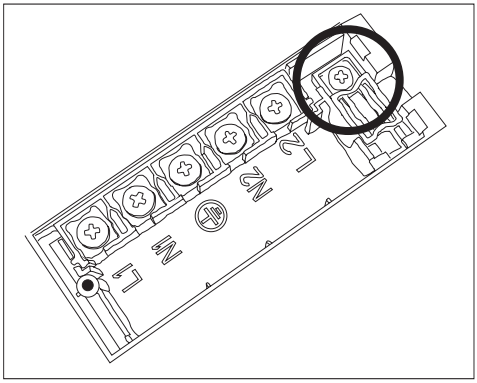
Pripojenie do elektrické siete

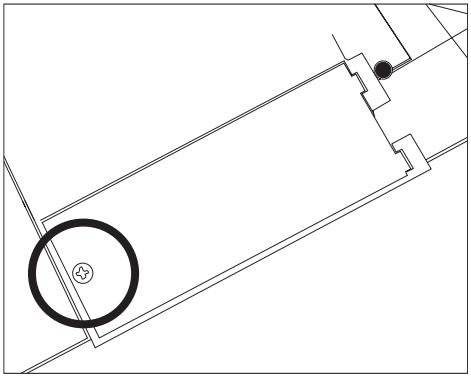
SCHÉMA PRÍPUSTNÝCH ZAPOJENÍ **Pozor! Nebezpečné napätie**					
Pozor! V každom prípade musí byť ochranný vodič pripojený k svorke ⏚.				Typ / prierez kábla	Ochranná poistka
1	1-fázové pripojenie pre sieťové napätie 220-240 50/60 Hz. Fázový vodič L musí byť priskrutkovaný ku svorkám L1 a L2. Nulový vodič N musí byť priskrutkovaný ku svorkám N1 a N2. Ochranný vodič PE musí byť priskrutkovaný k svorke ⏚	1N~		HO5VV-F5G2.5 5x2,5 mm^2	L : 32 A
2*	Dvojfázové pripojenie pre sieťové napätie 220-240/380-415 50/60 Hz. Fázové vodiče musia byť priskrutkované ku svorkám L1 a L2. Nulový vodič N musí byť priskrutkovaný ku svorkám N1 a N2. Ochranný vodič PE musí byť priskrutkovaný k svorke ⏚	2N~		HO5VV-F5G2.5 5x2,5mm^2	L 1:16 A L2: 16A
L1=R, L2=S, L3=T, N= svorka neutrálneho vodiča, ⏚ = svorka ochranného vodiča					

V súprave výrobku sú tiež nevyhnutné prvky, ktoré sú potrebné na správne pripojenie výrobku k el. obvodu. Použitie dodaných prvkov je nevyhnutné na správne fungovanie výrobku. V súprave: Odľahčovací prvok, mostík, skrutku a kryt pripojenia.

Správna montáž odľahčovacieho prvku sa musí vykonať pomocou skrutky dodanej v súprave.

Kryt pripojenia by sa mal priskrutkovať pomocou skrutky, ktorá je súčasťou súpravy.



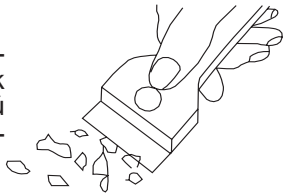


ČISTENIE A ÚDRŽBA

Starostlivosť o priebežnú údržbu dosku v čistote, ako aj jej správna údržba, majú podstatný vplyv na predĺženie obdobia bezporuchového fungovania.

Pri čistení skla keramickej varnej dosky platia tie isté zásady, ako v prípade iných sklenených povrchov. V žiadnom prípade nepoužívajte drsné alebo agresívne čistiace prostriedky, ani piesok na drhnutie, tvrdú špongiu či drôtenku. Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.

Čistenie po každom použití



- **Malé, nepripálené nečistoty**

Zotrite vlhkou handričkou bez 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.

- **Silno pripálené nečistoty**

Odstraňujte ostrým škrabákom. Následne sklo keramickej dosky poutierajte vlhkou handričkou.

Odstraňovanie nečistôt

- Svetlé škvrny perlovej farby (zvyšky hliníka) odstráňte z vychladnutej dosky pomocou špeciálneho čistiaceho prostriedku. Vápenaté zvyšky (napr. po vykypení vody) odstráňte octom alebo špeciálnym čistiacim prostriedkom.

- Špeciálne čistiace prostriedky si môžete kúpiť v obchodoch, v elektrách, drogériách a v kuchynských salónoch. Ostré škrabáky si môžete kúpiť v domácich potrebách, v obchodoch pre domácich majstrov, v stavebninách, ako aj v obchodoch s maliarskymi potrebami.
- Horúcu varnú dosku nikdy nečistite čistiacimi prostriedkami.
- Keď na dosku nanesiete čistiaci prostriedok, nechajte ho vyschnúť, až potom ho poutierajte namokro. Prípadné zvyšky čistiaceho prostriedku pred opätovným zohriatím poutierajte vlhkou handričkou. V opačnom prípade môžu mať žieravý účinok a natrvalo poškodiť povrch dosky.

Reklamácie poškodení spôsobených následkom nesprávneho používania keramického skla nebudú uznané.

Poškriabania dosky a zmeny farby povrchu nemajú negatívny vplyv na fungovanie indukčnej varnej dosky.

ČINNOSTI V HAVARIJNÝCH SITUÁCIÁCH

V každej havarijnej situácii vykonajte nasledujúce:
- Ak je to možné, vypnite varnú dosku pomocou príslušného senzora
- Odpojte elektrické napájanie vypnutím poistky alebo odpojením napájacieho kábla.
- Nahláste opravu v servisnom stredisku
- Niektoré drobné poruchy môžete odstrániť samostatne, postupujúc podľa pokynov, ktoré sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, ešte predtým, než sa obrátite na zákaznícke centrum alebo servis, skontrolujte jednotlivé body v tabuľke.

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Zariadenie sa nezapne	Žiadne el. napätie	Skontrolujte poistku, vymeňte ju, ak je prepálená.
Senzory nereagujú na dotyk	Spotrebič nie je zapnutý.	Zapnite zariadenie
	Príliš krátky dotyk senzora (menej ako jedna sekunda)	Držte senzor
	Súčasne sa dotklo viacero senzorov	Vždy sa dotýkajte iba jedného senzora (okrem prípadu, keď je varná zóna vypnutá).
Zariadenie nereaguje a vydáva dlhé pípnutie.	Nesprávne použitie (dotýkanie sa nesprávnych senzorových polí alebo príliš krátky dotyk senzorov)	Znovu pripojte varnú dosku
	Snímacie polia sú zakryté alebo znečistené.	Odkryte alebo vyčistite senzorové polia
Zariadenie sa automaticky vypne	Po aktivácii zariadenia neboli 10 sekúnd použité žiadne senzory.	Zapnite zariadenie a ihneď nastavte výkon vykurovania
	Snímacie polia sú zakryté alebo znečistené.	Odkryte alebo vyčistite senzorové polia
Jednotlivá varná zóna sa vypne a zobrazí sa ukazovateľ zvyškového tepla „H“.	Obmedzený čas varenia	Opätovne zapnite varnú zónu
	Snímacie polia sú zakryté alebo znečistené.	Odkryte alebo vyčistite senzorové polia
	Prehriatie elektronických súčiastok	

Ukazovateľ zvyškového tepla zhasol, aj keď sú varné zóny horúce.	Výpadok napájania alebo odpojenie zariadenia od zdroja napájania	Ukazovateľ zvyškového tepla sa opäť zobrazí pri ďalšom zapnutí a vypnutí spotrebiča.
Povrch indukčnej varnej dosky je prasknutý.	Nebezpečenstvo! Okamžite odpojte spotrebič zo siete alebo vypnite hlavný istič. Nechajte si ho opraviť v najbližšom servisnom stredisku.	
Indukčná varná doska pípne	Toto je normálne. Chladiaci ventilátor pracuje na chladenie vnútornej elektroniky.	
Indukčná varná doska vydáva syčivé a pískavé zvuky.	Toto je normálne. Pri použití viacerých varných zón na plný výkon vydáva varná doska syčivé a pískavé zvuky v dôsledku frekvencií používaných na napájanie indukčných cievok.	
Keď problém stále nie je vyriešený.	Okamžite odpojte spotrebič zo siete alebo vypnite hlavný istič (poistku). Nechajte si ho opraviť v najbližšom servisnom stredisku. Dôležité! Používateľ je zodpovedný za správne používanie zariadenia a jeho udržiavanie v dobrom stave. V prípade servisného zásahu z dôvodu nesprávnej obsluhy zariadenia je používateľ zodpovedný za vzniknuté náklady, a to aj v rámci záruky. Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov.	

KÓDY CHÝB

Počas prevádzky zariadenia sa na displeji môže zobraziť chybový kód. Podrobné informácie nájdete v tabuľke nižšie:

KÓD	PRÍČINA	RIEŠENIE
E4/E5	Poškodený senzor teploty	Obráťte sa na servis.
E7/E8	Poškodený tranzistorový snímač teploty	
E2/E3	Nesprávne napájacie napätie	Skontrolujte, či je napájacie napätie správne.
E6/E9	Prehriatie dosky	Pred opätovným použitím varnej dosky počkajte, kým ju vychladne.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Menovité napätie	220 – 240 V/380 – 415 V ~50/60 Hz 2N
Menovitý výkon varných zón:	7,2 kW
Typ:	DIC 6401 PSB DID 6401 DEVELOP DIF 64019 PMF
Výkon indukčných zón:	
- Indukčná varná zóna Booster 210 mm	1800 W / 2100 W
- Indukčná varná zóna Booster 180 mm	1800 W / 2100 W
- Indukčná varná zóna Booster 160 mm	1200 W / 1500 W
Rozmery [mm]:	592 x 522 x 59
Hmotnosť [kg]:	cca 8,20 kg

Pobór mocy w trybie czuwania [W]	-
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	0,5
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	20

Spĺňa požiadavky noriem EN 60335-1; EN 60335-2-6, ktoré platia v Európskej únii.

Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:

- **dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE**
- **dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE**
- **dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/UE**
- **dyrektywy RoHS 2011/65/UE**

i dlatego wyrób został oznakowany CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS

Záruka

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



Výrobca zariadenia odporúča, aby všetky opravy a nastavovania výrobku vždy vykonával továrenský servis alebo autorizovaný servis výrobcu. Zariadenie môže opravovať iba certifikovaný technik, ktorý má potrebné kvalifikácie

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Von nun an werden Ihre alltäglichen Aufgaben einfacher als je zuvor sein. Ihr Gerät verbindet Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Leistung. Bitte lesen Sie zunächst die Anleitung, dann gibt es mit der Bedienung keine Probleme.

Alle Geräte, die unser Werk verlassen, werden vor dem Verpacken auf Prüfständen gründlich auf Sicherheit und Funktionalität geprüft.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Befolgen Sie die darin enthaltenden Anweisungen, um Bedienfehler zu vermeiden. Bewahren Sie die Anleitung so auf, dass Sie sie jederzeit zur Hand haben.

Befolgen Sie die Bedienungsanweisungen sorgfältig, um Unfälle zu vermeiden.

Mit freundlichen Grüßen,

SICHERHEITSHINWEISE

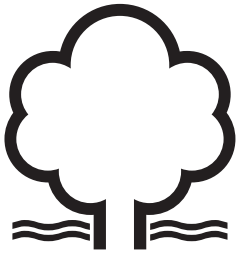
- Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Induktionskochfelds die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Auf diese Art und Weise können die Betriebssicherheit gewährleistet und Beschädigungen des Kochfelds vermieden werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen ausgelegt. Jede andere Verwendung (z. B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Gebrauch heiß. Achten Sie sorgsam darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie bleiben unter ständiger Aufsicht.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8. Lebensjahr und von Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten bzw. Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät genutzt werden, soweit dies unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Geräts, die durch die für ihre Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde, erfolgt. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Bedienung sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Das unbeaufsichtigte Kochen von Fett oder Öl auf dem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z. B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche abstellen.
- Hinweis. Wenn die Oberfläche des Kochfelds gesprungen ist, schalten Sie den Strom aus, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sowie Alufolie auf die Kochfläche, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Heizelement des Kochfelds nach dem Gebrauch mit dem entsprechenden Sensor oder Knopf aus und verlassen Sie sich nicht auf die Anzeige der Topferkennung.
- Das Gerät sollte nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine unabhängige Fernbedienung gesteuert werden.
- Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte, um das Kochfeld zu reinigen.
- Hinweis. Verwenden Sie immer eine passende Kochfeldabdeckung, damit Kinder keinen Zugang zum Kochfeld haben. Ungeeignete Kochfeldabdeckungen können Unfälle verursachen.
- Wird das Induktionskochfeld in unmittelbarer Nähe von einem Rundfunk- oder Fernsehempfänger oder einem anderen Strahlen emittierenden Gerät betrieben, muss die Steuerungseinheit des Kochfelds auf richtige Funktion überprüft werden.
- Das Kochfeld muss von einem autorisierten Installateur – Elektriker – angeschlossen werden. Dies gilt nicht für Kochfelder mit einem werksseitig installierten Kabel, das mit einem Einphasenstecker abgeschlossen ist.
- Die Möbel, in die das Gerät eingebaut wird, müssen gegen Temperaturen bis 100°C beständig sein. Das gilt auch für Furniere, Kantenprofile, Kunststoffoberflächen, Klebstoffe und Lackschichten.
- Das Kochfeld darf erst benutzt werden, wenn es gemäß dieser Bedienungsanleitung richtig eingebaut wurde.

- Reparaturen elektrischer Geräte dürfen ausschließlich von Fachleuten durchgeführt werden. Unprofessionelle Reparaturen stellen eine ernste Gefahr für den Benutzer dar.
- Das Gerät wird nur dann vom Netz getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet oder der Stecker aus der Steckdose gezogen wird.
- Der Stecker des Anschlusskabels sollte nach der Installation des Kochfelds zugänglich sein.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Personen mit implantierten lebenserhaltenden Geräten (z. B. Herzschrittmacher, Insulinpumpen oder Hörgeräte) müssen sicherstellen, dass die Funktionsweise dieser Geräte nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt wird (der Frequenzbereich des Induktionskochfelds beträgt 20-50 kHz).
- Bei einem Stromausfall werden alle Einstellungen gelöscht. Bei erneutem Anliegen der Spannung ist Vorsicht geboten. Solange die Heizfelder heiß sind, wird die Restwärmeanzeige „H“ angezeigt.
- Wenn sich die Netzsteckdose nahe der Kochzone befindet, achten Sie darauf, dass das Netzkabel des Geräts keine heiß werdenden Stellen berührt.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Kunststoff oder Aluminiumfolie. Diese schmelzen bei hohen Temperaturen und könnten die Glaskeramikplatte beschädigen.
- Speisen und deren Zutaten (insbesondere Zucker, Zitronensäure, Salz) sowie Plastik sollten nicht auf die heißen Kochzonen gelangen.

- Auf dem Induktionskochfeld dürfen nur Kochtöpfe und Pfannen mit flachem Boden ohne scharfe Kanten und Grate verwendet werden, da sonst dauerhafte Kratzer auf dem Glas entstehen können.
- Die Heizfläche des Induktionskochfelds ist resistent gegen Temperaturschocks. Sie ist weder hitze- noch kälteempfindlich.
- Vermeiden Sie, dass Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktuelle Stöße – zum Beispiel durch herunterfallende kleine Gewürzflaschen – können im ungünstigsten Falle zu Rissen und Absplitterungen der Glaskeramikplatte führen.
- Wenn das Glas beschädigt ist, können kochende Speisen in stromführende Teile des Induktionskochfelds gelangen.
- Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Schneidebrett oder Arbeitstisch.
- Das Kochfeld darf nicht über einem Backofen ohne Ventilator, einem Geschirrspüler, einem Kühl- oder Gefrierschrank oder einer Waschmaschine eingebaut werden.
- Wenn sich unter dem Kochfeld eine Schublade oder ein Schrank mit Küchenutensilien befindet, können diese durch die vom Lüftungssystem des Kochfelds ausgestoßene Luft erhitzt werden.
- Beachten Sie die Hinweise zur Reinigung und Pflege der Glaskeramikplatte.
- Im Falle einer unsachgemäßen Behandlung der Platte, übernehmen wir keine Haftung im Rahmen der Garantie.

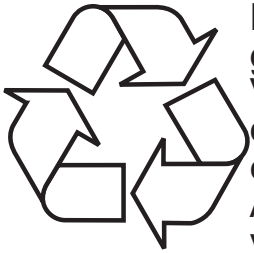
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN



Wer mit Energie verantwortungsvoll umgeht, der entlastet nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch der Umwelt bewusst zugute. Helfen Sie also mit, Strom zu sparen! Beachten Sie dazu die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr mit einer Bodengröße, die der Größe der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie Deckel, andernfalls steigt der Stromverbrauch.
- 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.

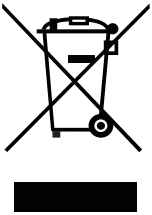
AUSPACKEN



Das Gerät wird gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt entsteht.
Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, zu 100 % wiederverwertbar und mit einem entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

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

ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN



Dieses Gerät wurde gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EG sowie dem polnischen Gesetz über elektrische und elektronische Altgeräte mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet. Diese Kennzeichnung bedeutet, dass das Gerät nach Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf.

Der Benutzer ist verpflichtet, das Gerät an einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte abzugeben. Das Abfall-Sammelunternehmen, darunter lokale Sammelstellen, Geschäfte und Gemeindeeinrichtungen, bilden ein System, welches die Entsorgung des Geräts 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 entstehen.

GRUNDINFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT

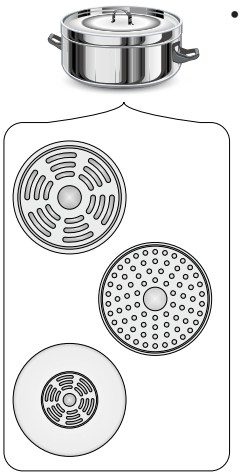
Funktionsprinzip einer Induktionskochplatte

Unter der Glasplatte eines Induktionskochfelds befinden sich Induktionsspulen, die ein elektromagnetisches Feld erzeugen. Ein Topf, der auf das elektromagnetische Feld gestellt wird, erhitzt sich unter dem Einfluss dieses Felds. Achten Sie darauf, nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden zu verwenden.

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 Ihr Induktionskochfeld 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 (die Stelle, an der der Magnet angezogen wird) verwenden, dessen Durchmesser geringer als der Gesamtdurchmesser 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.

Topferkennung im Induktionskochfeld

Die Topferkennung ist in Kochfeldern installiert, die über Induktionskochzonen verfügen. Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, erzeugt die Topferkennung automatisch ein elektromagnetisches Feld, wenn sich auf einer Kochzone ein geeignetes Kochgeschirr befindet. Dadurch wird Energie gespart.

- Wenn auf einer Kochzone ein geeignetes Kochgeschirr steht, wird die eingestellte Leistungsstufe auf dem entsprechenden Display angezeigt.
- Für das Kochfeld sind geeignete Töpfe mit einem Boden aus ferromagnetischem Material erforderlich (s. Tabelle S. 14).

Steht auf einer Kochzone kein Topf oder ist der Topf ungeeignet, erscheint in der Anzeige ein Symbol. Die Kochzone wird nicht heiß.
Wird nicht innerhalb von 90 Sekunden ein Topf erkannt, wird der Einschaltvorgang des Kochfelds abgebrochen.
Das Ausschalten der Kochzone muss über das Bedienfeld erfolgen, nicht nur durch Herunternehmen des Kochgeschirrs.



Die richtige Topfqualität ist eine Grundvoraussetzung für eine gute Leistung des Kochfelds. Stellen Sie keine leeren Töpfe auf die Kochzonen, da sie sich überhitzen könnten.

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 des Kochfelds.



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 das Kochfeld zerkratzen
Emaillierter Stahl		Hohe Leistungsfähigkeit Wir empfehlen Kochgeschirr mit flachem, dickem und glattem Boden.
Glas		Der Topf wird nicht erkannt.
Porzellan		Der Topf wird nicht erkannt.
Kochgeschirr mit Kupferboden		Der Topf wird nicht erkannt.

Mindestgröße des Kochgeschirrs für eine Kochzone:

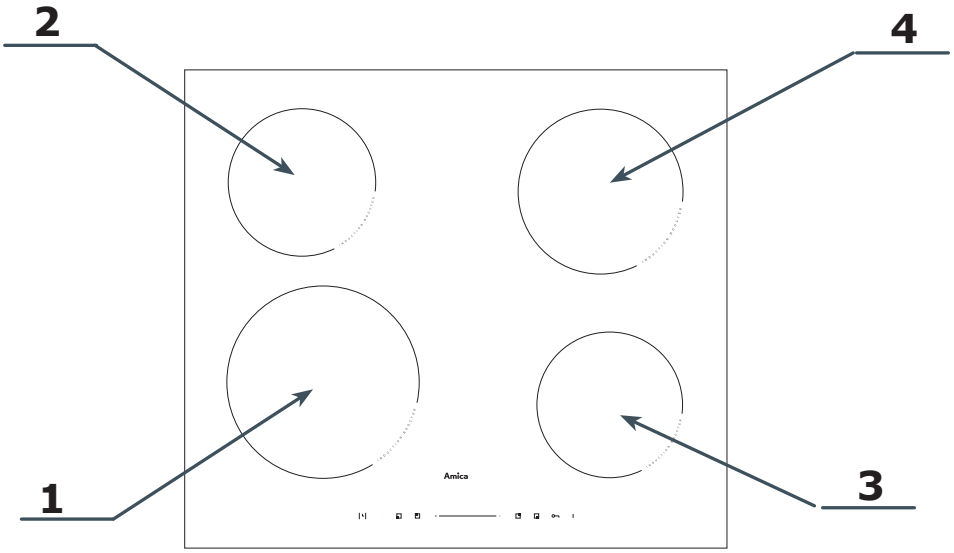
Durchmesser der Kochzone (mm)	Mindestdurchmesser des Schiffsbodens (mm)
160	120
180	140
210	180

Für Kochgeschirr aus einem anderen Material als emailliertem Stahl können andere Mindestdurchmesser gelten.

Vor dem ersten Einschalten des Kochfelds

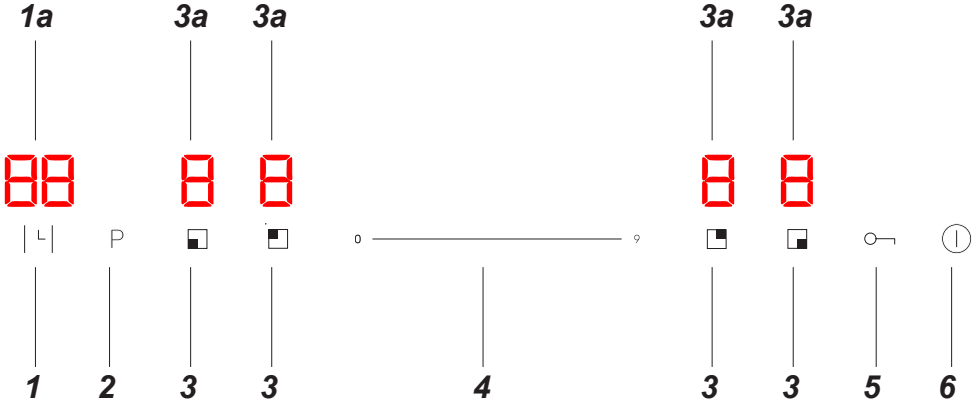
- Reinigen Sie das Induktionskochfeld sorgfältig. Das Kochfeld hat eine Glasoberfläche und muss darum vorsichtig behandelt werden.
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts können Gerüche entstehen. Schalten Sie in dem Fall die Raumlüftung ein oder öffnen Sie das Fenster. Die Geruchsentwicklung ist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

IHR GERÄT



1. Induktionskochzone Booster Ø 210 mm (vorne links)
2. Induktionskochzone Booster Ø 160 mm (hinten links)
3. Induktionskochzone Booster Ø 160 mm (vorne rechts)
4. Induktionskochzone Booster Ø 180 mm (hinten rechts)

Bedienfeld



1 - Uhrsensor
1a - Uhranzeige
2 - Sensor der Booster-Funktion
3 - Kochzonensensor
3a - Kochzonenanzeige
4 - Sensor für die Leistungs-/Zeitauswahl – Schieberegler
5 - Sensor der Bedienfeldverriegelung
6 - Sensor Ein/Aus

BEDIENUNG

Bedienfeld

- Sobald das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen ist, ertönt ein Piepton und alle Kontrollleuchten leuchten für 1 Sekunde auf und erlöschen anschließend. Dies zeigt an, dass sich das Kochfeld im Standby-Modus befindet.
- Das Kochfeld verfügt über elektronische Sensoren. Um sie zu benutzen, müssen Sie sie mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger berühren.
- Jedes Mal, wenn der Benutzer den Sensor berührt, ertönt ein Piepton. Diese Signaltöne können nicht ausgeschaltet werden.



Stellen Sie keine Gegenstände auf die Sensoren des Bedienfelds. Achten Sie beim Kochen besonders darauf, dass das Kochgeschirr nicht über den Rand der Kochzone hinausragt. Wenn das Kochgeschirr zu nahe am Bedienfeld steht oder es vollständig abdeckt, wird die Sicherheitsfunktion ausgelöst und das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Das Kochfeld einschalten

Halten Sie den Ein-/Aus-Sensor ⏻ mindestens 3 Sekunden lang mit dem Finger gedrückt. Alle Anzeigen zeigen „–“ an und das Kochfeld befindet sich im Standby-Modus.

Einschalten einer Kochzone und Einstellung der Leistung

- Schalten Sie das Kochfeld mit dem Sensor ⏻ ein.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die ausgewählte Kochzone und berühren Sie den Sensor der jeweiligen Zone.
- Das Kochgeschirr wird automatisch erkannt und die Anzeige 8. für die betreffende Kochzone beginnt zu blinken und zeigt „0” an. Das bedeutet, dass die Kochzone aktiv ist und die Leistung eingestellt werden kann.
- Die Leistungsstufe kann über den Slider eingestellt werden, indem Sie den gewünschten Wert auf dem Sensor auswählen. Sie können auch mit dem Finger über den Sensor gleiten, um die Heizleistung anzupassen (auf der Zonenanzeige wird die gewählte Leistungsstufe angezeigt).
- Die Kochzone ist jetzt eingeschaltet.



Wenn innerhalb von 1 Minute nach dem Einschalten des Kochfelds keine Leistungsstufe für die Kochzone eingestellt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Ausschalten der Kochzonen

Die Kochzonen können auf einem der folgenden Wege ausgeschaltet werden:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit Sensor ⏻ aus .
2. Berühren Sie den Sensor der aktiven Kochzone und stellen Sie dann die Leistung auf „0“ am Schieberegler , indem Sie direkt auf den Wert „0“ klicken oder mit dem Finger in diese Position schieben. Die Anzeige der ausgewählten Kochzone sollte „0“ anzeigen.

Ausschalten des ganzen Kochfelds

Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde.

- Das Ausschalten des Kochfelds erfolgt durch längeres Drücken des Sensors ⏻.

Wenn die Kochzone heiß ist, erscheint in der Anzeige der Kochzone der Buchstabe „H“ oder „h“ – das Symbol für die Restwärme. Eine Beschreibung des Symbols finden Sie weiter unten in der Anleitung.

Booster-Funktion

Die Booster-Funktion erhöht vorübergehend die Leistung der Kochzone. Die Leistungsstufe kann von 1 bis P eingestellt werden, wobei P die höchstmögliche Leistungsstufe ist.

Aktivierung der Booster-Funktion:
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone mit der Booster-Funktion.
- Berühren Sie den Sensor der entsprechenden Kochzone.
- Wenn Sie den Sensor „P“ drücken, schaltet sich die Booster-Funktion ein. Auf der Anzeige der Kochzone erscheint der Buchstabe „P“.

Deaktivierung der Booster-Funktion:
- Berühren Sie den Sensor der Kochzone, während die Booster-Funktion aktiviert ist.
- Den Sensor der Booster-Funktion „P“ drücken oder die Leistungsstufe über den Slider-Sensor ändern.
- Die Funktion wird deaktiviert.

Die Booster-Funktion kann maximal 5 Minuten lang betrieben werden, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf Stufe 9 reduziert.

Verriegelungsfunktion des Bedienfelds

Mit dieser Verriegelungsfunktion kann die Steuerung des Kochfelds blockiert werden, sodass sie beispielsweise von Kindern oder während der Reinigung nicht versehentlich betätigt wird. Wenn das Bedienfeld verriegelt ist, sind alle Bedienelemente außer dem entsprechenden Sensor ⏻ deaktiviert. Zum Aktivieren der Verriegelung drücken Sie den Sensor ○—¬; zum Deaktivieren halten Sie ihn gedrückt. Ist die Verriegelungsfunktion aktiviert, zeigt die Anzeige „Lo“ an.

Bei eingeschaltetem und verriegeltem Kochfeld kann das Gerät durch längeres Drücken des Sensors ⏻ dennoch sofort ausgeschaltet werden.

Restwärmeanzeige

Nach Ende des Kochvorgangs bleibt die Glasplatte des Induktionskochfelds im Bereich der benutzten Kochzone weiterhin heiß, das nennt man Restwärme.

Wenn die Temperatur der Glaskeramik hoch ist, erscheint auf der Anzeige der betreffenden Kochzone das Symbol „H“.



Ist die Restwärmeanzeige aktiviert, darf die Kochzone wegen Verbrennungsgefahr nicht berührt werden und es dürfen auch keine wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!

Betriebsdauerbegrenzung

Die Kochzone schaltet sich nach einer bestimmten Zeitspanne, die von der eingestellten Leistungsstufe abhängt, automatisch ab. Dies ist eine Sicherheitsfunktion, die nicht deaktiviert werden kann.

Die maximale Betriebsdauer wird individuell, je nach Leistungsniveau beim Kochen, eingestellt. Wenn Sie nur ein Leistungsniveau für eine längere Kochzeit nutzen, wird die maximale Betriebsdauer gemäß der folgenden Tabelle begrenzt:

Heizleistungsstufe	Maximale Betriebsdauer
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.

Wenn die maximale Betriebsdauer erreicht ist, schaltet sich die Induktionskochzone automatisch aus und in der Anzeige für die Zone erscheint das Symbol für die Restwärme. Die maximale Betriebsdauer betrifft jeweils eine einzelne Zone.

Timer-Funktion

Die Uhr erleichtert das Kochen, denn sie ermöglicht das Programmieren der Betriebsdauer der Kochzonen.
Die Timer-Funktion kann nur während des Kochens eingeschaltet werden (bei einer Heizleistung von über „0“). Die Timer -Funktion kann für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

Einstellen der Timer-Funktion:

- Berühren Sie den Sensor der Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten .
- Berühren Sie den Uhrsensor – auf dem Display erscheint „00“ und die Ziffer, die die Einer angibt (d. h. die letzte Ziffer), beginnt zu blinken.
- Verwenden Sie den Sensorschieberegler , um den Wert der blinkenden Einerstelle einzustellen.
- Berühren Sie den Uhrsensor erneut – die Zehnerziffer beginnt zu blinken.
- Den Slidersensor verwenden, um den Wert der blinkenden Zehnerstelle einzustellen.
- Sobald die Zeit eingestellt ist, startet der Countdown automatisch. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

In der unteren rechten Ecke der Leistungsanzeige für die Kochzone leuchtet eine rote LED auf, die anzeigt, dass der Timer für diese Zone aktiviert wurde.

- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich die Kochzone automatisch ab, ein kurzer Piepton ertönt und die Uhranzeige zeigt „- -“ an. Andere Kochzonen bleiben weiterhin in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.
- Um die Zeitfunktion für die nächste Kochzone einzustellen, wählen Sie eine andere Kochzone und befolgen Sie die oben genannten Schritte. Die Timer-Funktion kann für jede Kochzone einzeln eingestellt werden.
- Sie können die programmierte Zeit jederzeit mit Hilfe des Uhrsensors | └| ändern und dann die Zeit mit dem Schieberegler einstellen.

Ist die Timerfunktion für mehrere Kochzonen aktiviert, wird die kürzeste Zeit angezeigt und die LED der entsprechenden Zone blinkt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet, anschließend wird die neue kürzeste Timerzeit angezeigt und die LED der betreffenden Zone beginnt zu blinken.

Durch Berühren eines Sensors der Kochzone wird die zugehörige Timerzeit angezeigt.

Den Timer vorzeitig ausschalten :
- Berühren Sie den Sensor der Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten .
- Berühren Sie den Uhrsensor | └├– die Anzeige beginnt zu blinken.
- Stellen Sie den Schieberegler auf „00“ – dadurch wird der Timer ausgeschaltet.

Minutenzähler

Der Minutenzähler dient zum Herunterzählen der programmierten Zeit. Die Funktion dient nicht zum Steuern der Kochzonen.

So stellen Sie den Timer ein:
- Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist und der Kochzonensensor nicht aktiv ist (die Zonenanzeige „-“ blinkt nicht).

Sie können den Timer einstellen, bevor oder nachdem Sie die Leistung der Kochzone eingestellt haben.

- Berühren Sie den Uhrsensor | └├– auf dem Display erscheint „00“ und die Ziffer, die die Einer angibt (d. h. die letzte Ziffer), beginnt zu blinken.
- Verwenden Sie den Sensorschieberegler , um den Wert der blinkenden Einerstelle einzustellen.
- Berühren Sie den Uhrsensor | └|erneut – die Zehnerziffer beginnt zu blinken.
- Den Slidersensor verwenden, um den Wert der blinkenden Zehnerstelle einzustellen.
- Sobald die Zeit eingestellt ist, startet der Countdown automatisch. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein 30 Sekunden lang andauernder Signalton und die Uhranzeige zeigt "- -" an.
- Sie können die programmierte Zeit jederzeit mit Hilfe des Uhrsensors | └| ändern und dann die Zeit mit dem Schieberegler einstellen.

POWER MANAGEMENT

Mit dieser Funktion können Sie die maximale Gesamtleistung des Induktionskochfelds auf einen der folgenden Werte begrenzen: 3,7 kW; 7,2 kW (Höchstleistung)

Die maximale Leistung kann vom Benutzer nur innerhalb von 5 Minuten nach dem Anschluss des Induktionskochfelds an das Stromnetz gewählt werden. Um in die Leistungswahl zu gelangen, müssen nach dem Einschalten des Kochfelds der Sensor ⏻ der vorderen linken Kochzone und der Uhrsensor gleichzeitig 3 Sekunden lang berührt werden.

Die doppelte Timeranzeige zeigt die zuvor gewählte Einstellung oder, wenn keine vorherige Auswahl getroffen wurde, die Standardeinstellung von 7,2 kW im Format „7,2“ an. Die Einstellung kann mithilfe der Sensoren der linken Kochzonen geändert werden. Der Sensor der linken oberen Kochzone erhöht die Leistung, der Sensor der linken unteren Kochzone verringert sie.

Einstellung	LEISTUNG
3,7	3,7kW
7,2	7,2kW

Nach der Auswahl der gewünschten Einstellung muss der Benutzer die Wahl innerhalb von 10 Sekunden bestätigen, indem er den Uhrsensor 3 Sekunden lang berührt.

Die Auswahl wird durch mehrmaliges Blinken der gewählten Einstellung und ein Tonsignal bestätigt, gefolgt vom Ausschalten des Bedienfelds. Ab diesem Moment arbeitet das Kochfeld mit der vom Benutzer gewählten maximalen Gesamtleistung.

Wenn der Benutzer die Auswahl nicht bestätigt, schaltet sich das Bedienfeld 10 Sekunden nach der Auswahl der Leistung aus und das Kochfeld arbeitet mit der zuletzt bestätigten Leistung oder, wenn keine vorherige Auswahl getroffen wurde, mit der Standardleistung von 7,2 kW.

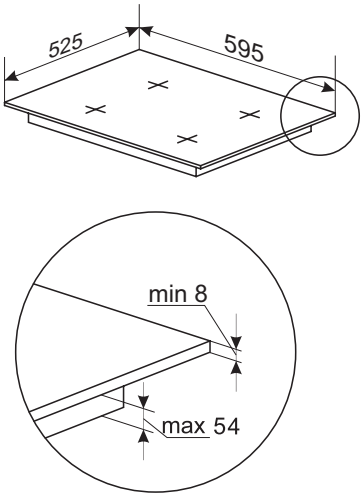
Während der Leistungswahl für die einzelnen Kochzonen überwacht die Power-Management-Funktion, dass die eingestellte Gesamtleistung nicht überschritten wird. Einstellungen, die zu einer Überschreitung der Leistung führen würden, werden blockiert und sind für den Benutzer unzugänglich.

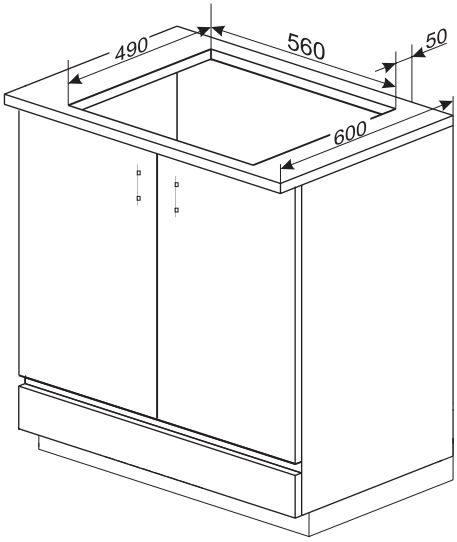
Die Power-Management-Funktion kann das Einschalten einer Kochzone verhindern, wenn deren Leistung die eingestellte maximale Gesamtleistung überschreiten würde.

INSTALLATION

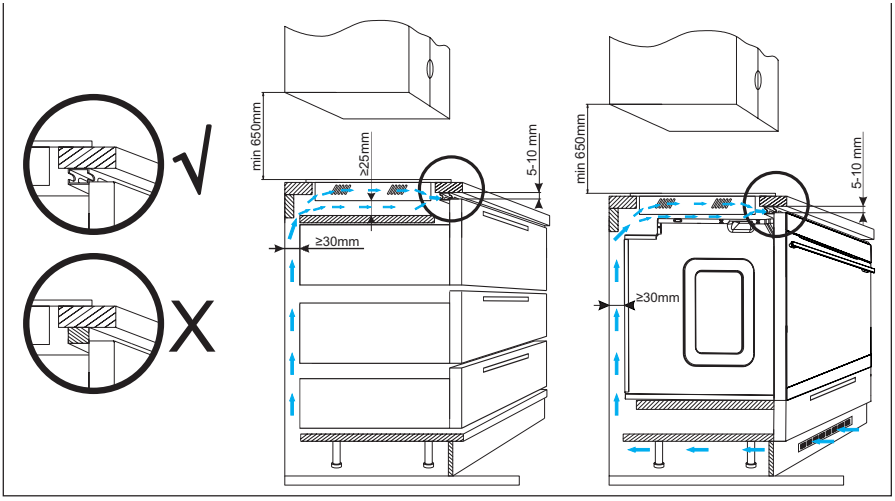
Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau des Kochfelds

- Die Küchenarbeitsplatte muss eben und perfekt waagerecht sein. Zur Wand hin muss die Küchenarbeitsplatte gegen Wasser und Feuchtigkeit abgedichtet werden.
- Die Verkleidung der Einbaumöbel und die zum Kleben der Einbaumöbel verwendeten Klebstoffe bis zu 100°C hitzebeständig sein. Wird diese Bedingung nicht erfüllt, kann sich die Oberfläche verformen oder die Verkleidung abgehen.
- Die Kanten der Öffnung müssen mit einem gegen Feuchtigkeit beständigen Mittel abgedichtet werden.
- Die Öffnung in der Küchenarbeitsplatte muss den in der folgenden Zeichnung angegebenen Maßen entsprechen (in [mm]):





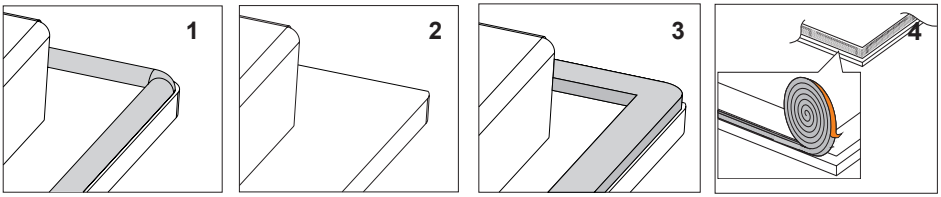
Option 1 Option 2



Das Kochfeld darf nicht über einem Backofen ohne Lüftung eingebaut werden.

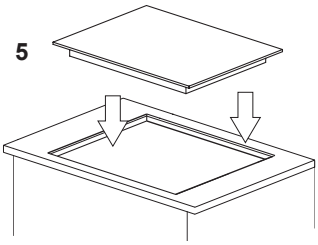
Einbau der Dichtung

Je nach Modell wurde die Dichtung bereits vom Hersteller montiert (Abb. **1**).
Falls die Dichtung nicht werkseitig montiert wurde, gehen Sie wie folgt vor:
Vor dem Einbau des Geräts in die Arbeitsplattenaussparung muss die mitgelieferte Dichtung an der Unterseite des Kochfelds angebracht werden (Abb. **2**).
Entfernen Sie dazu die Schutzfolie von der Dichtung und kleben Sie sie so nah wie möglich an den Rand des Kochfeldrahmens (Abb. **3,4**).



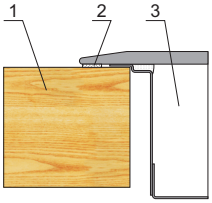
Das Gerät darf keinesfalls ohne Dichtung eingebaut werden.

Setzen Sie das Kochfeld in die Möbelaussparung ein und richten Sie es so aus, dass die Abstände zwischen dem Kochfeld und der Arbeitsplattenkante auf allen Seiten gleich sind (Abb.**5**).



Einbau des Kochfelds in die Montageöffnung

- Verbinden Sie die Platine gemäß dem beigefügten Schaltplan mit einem elektrischen Kabel, reinigen Sie die Tischplatte von Staub, setzen Sie die Platine in die Öffnung ein und drücken Sie sie fest gegen die Tischplatte.



1 - Arbeitsplatte
2 - Dichtband des Kochfelds
3 - Glaskeramik-Kochfeld

Achtung! Der Anschluss an die Elektroinstallation darf nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur vorgenommen werden, der über die entsprechenden Berechtigungen verfügt. Eigenwillige Änderungen der elektrischen Anlage sind strengstens verboten.

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 220-240 V ~
- zweiphasig 380-415 V 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. Achten Sie auf die richtige Wahl des Netzkabels in Bezug auf die Anschlussart und die Nennleistung der Kochplatte.

Nach dem Anschließen des Netzkabels an den Produktanschluss ist es unbedingt erforderlich, eine Zugentlastung für das Netzkabel und eine Steckerabdeckung zu verwenden. Diese Elemente sind ein integraler Bestandteil des Produkts und werden zusammen mit dem Produkt geliefert.

Achtung!

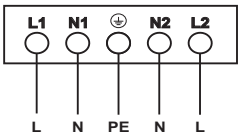
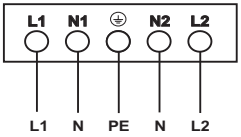
Beachten Sie bitte, dass der Schutzkreis an die mit dem Zeichen ⏚ markierten Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Die elektrische Installation, von der das Kochfeld gespeist wird, muss über eine geeignete Sicherung verfügen, zusätzlich kann die Speiseleitung mit einem entsprechenden 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 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:

- einphasig , zweiphasig oder dreiphasig, Querschnitt des Anschlusskabels, Art des verwendeten Schutzes (Sicherungstyp).

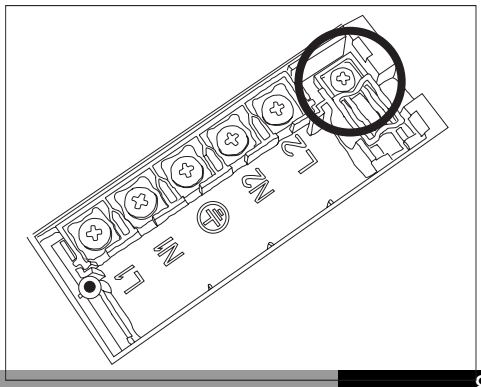
Anschluss an das Stromnetz

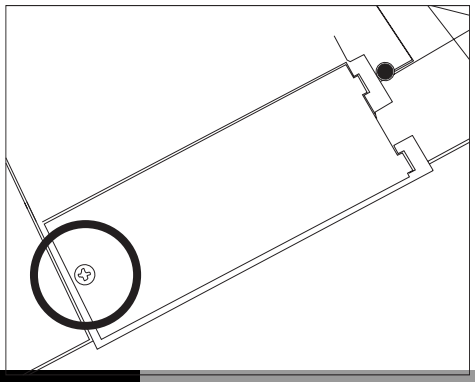
<table>
<tr><th colspan="5">PLAN DER MÖGLICHEN ANSCHLÜSSE
Achtung! Gefährliche Spannung</th></tr>
<tr><td colspan="4">Achtung! Bei jeder Anschlussart muss der Schutzleiter an die mit ⏚ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.</td><td>Typ / Querschnitt des Anschlusskabels</td><td>Sicherung</td></tr>
<tr><td>1</td><td>1-phasiger Anschluss für Netzspannung 220-240 50/60 Hz.
Der Phasenleiter L muss an die Klemmen L1 und L2 angeschraubt werden.
Der Neutralleiter N muss an die Klemmen N1 und N2 angeschraubt werden.
Der PE-Schutzleiter muss an die Klemme ⏚ angeschraubt werden.</td><td>1N~</td><td> 
</td><td>HO-5VV-F5G2.5
5x2,5 mm²</td><td>L:32 A</td></tr>
<tr><td>2*</td><td>2-phasiger Anschluss für Netzspannung 220-240/380-415 50/60 Hz.
Die Phasendrähte müssen an die Klemmen L1 und L2 angeschraubt werden.
Der Neutralleiter N muss an die Klemmen N1 und N2 angeschraubt werden.
Der PE-Schutzleiter muss an die Klemme ⏚ angeschraubt werden.</td><td>2N~</td><td> 
</td><td>HO-5VV-F5G2.5
5x2,5mm²</td><td>L1:16 A
L2: 16 A</td></tr>
<tr><td colspan="5">L1=R, L2=S, L3=T, N= Klemme des Nullleiters, ⏚= Klemme des Schutzleiters</td></tr>
</table>

Die Verpackung enthält eine Reihe von Komponenten, die für den korrekten Anschluss des Produkts an die Elektroinstallation erforderlich sind. Die Verwendung der mitgelieferten Komponenten ist für den korrekten Betrieb des Produkts unerlässlich. Das Set enthält: Zugentlastung, Brücke, Schraube und Anschlussabdeckung.

Die Zugentlastung muss mit der dem Set beigefügten Schraube korrekt montiert werden.

Die Anschlussabdeckung sollte mit der im Set enthaltenen Schraube befestigt werden.



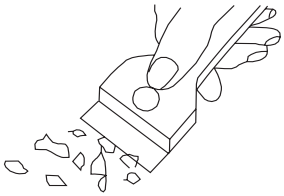


REINIGUNG UND PFLEGE

Durch die ordnungsgemäße Reinigung und Pflege des Kochfelds tragen Sie maßgeblich zu einer längeren Lebensdauer und dem störungsfreien Betrieb des Geräts bei.

Für die Reinigung der Glaskeramikplatte gelten die gleichen Regeln wie für Glasoberflächen. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, Scheuersand oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen. Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

Reinigung nach jeder Benutzung



- **Leichte, nicht angebrannte Verschmutzungen**

Mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel abwischen. Durch die Verwendung eines Geschirrspülmittels können bläuliche Verfärbungen entstehen. Diese hartnäckigen Flecken lassen sich nicht immer mit der ersten Reinigung entfernen, auch nicht mit einem Spezialreiniger.

- **Stark anhaftende Verschmutzungen**

Mit einem scharfen Schaber entfernen. Anschließend die Oberfläche mit einem feuchten Tuch abwischen.

Entfernung von Verschmutzungen

- Helle, perlmuttartige Flecken (Aluminiumrückstände) können vom abgekühlten Kochfeld mit einem Spezialreiniger entfernt werden. Kalkrückstände (z. B. von übergelaufenem Wasser) können mit Essig oder einem Spezialreiniger entfernt werden.

- Spezialreiniger sind in Kaufhäusern, Elektrofachgeschäften, Drogerien, Lebensmittelgeschäften und Küchenstudios erhältlich. Scharfe Schaber kann man Heimwerkerläden, Baumärkten und Geschäften mit Malerzubehör kaufen.
- Wenden Sie Reinigungsmittel nie auf einem heißen Kochfeld an.
- Lassen Sie Reinigungsmittel nach dem Auftragen am besten trocknen und wischen Sie sie erst dann feucht ab. Bevor das Kochfeld wieder erhitzt wird, sollten die Überreste des Reinigungsmittels mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Sonst könnten sie eine ätzende Wirkung haben und die Oberfläche des Kochfelds beschädigen.

Ein unsachgemäßer Umgang mit dem Glaskeramik-Kochfeld ist kein Anlass für Reklamationen.

Durch Kratzer oder Verfärbungen der Oberfläche wird die Funktionsweise des Induktionskochfelds nicht beeinträchtigt.

VERFAHREN IN NOTSITUATIONEN

Befolgen Sie in Notfallsituation die folgenden Anweisungen:

- Schalten Sie das Kochfeld nach Möglichkeit mit dem entsprechenden Sensor aus.
- Unterbrechen Sie die Stromzufuhr, indem Sie die Sicherung ausschalten oder das Netzkabel abziehen.
- Melden Sie eine Reparatur im Servicecenter.
- Da Sie bestimmte geringfügige Fehler nach den folgenden Anweisungen selbst beheben können, sollten Sie das Gerät anhand der nachstehenden Tabelle überprüfen, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

PROBLEM	URSACHE	VERFAHREN
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom	Prüfen Sie die Sicherung und ersetzen Sie sie, falls sie durchgebrannt ist.
Sensoren reagieren nicht auf Berührung	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Schalten Sie das Gerät ein.
	Der Sensor wurde zu kurz berührt (weniger als eine Sekunde).	Berühren Sie den Sensor länger
	Mehrere Sensoren wurden gleichzeitig berührt	Berühren Sie immer nur einen Sensor (außer wenn die Kochzone ausgeschaltet ist).
Das Gerät reagiert nicht und gibt einen langen Signalton ab.	Falsche Verwendung (falsche Sensorfelder oder zu kurzes Berühren der Sensoren).	Trennen Sie das Kochfeld kurz vom Stromnetz und schließen Sie es wieder an.
	Die Sensorfelder sind abgedeckt oder verschmutzt.	Sensorfelder freilegen oder reinigen
Das Gerät schaltet sich automatisch aus	Innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten wurden keine Sensoren berührt.	Das Gerät einschalten und unverzüglich die Heizleistung einstellen.
	Die Sensorfelder sind abgedeckt oder verschmutzt.	Sensorfelder freilegen oder reinigen

Eine Kochzone schaltet sich ab und die Restwärmeanzeige „H“ erscheint.	Begrenzte Garzeit	Die Kochzone erneut einschalten
	Die Sensorfelder sind abgedeckt oder verschmutzt.	Sensorfelder freilegen oder reinigen
	Überhitzung elektronischer Bauteile	
Die Restwärmeanzeige ist aus, obwohl die Kochzone noch heiß ist.	Stromausfall oder Trennung des Geräts von der Stromversorgung	Die Restwärmeanzeige wird beim nächsten Ein- und Ausschalten des Geräts erneut angezeigt.
Die Glaskeramikoberfläche ist rissig.	Gefahr! Ziehen Sie sofort den Netzstecker oder schalten Sie den Hauptsicherungsschalter aus. Lassen Sie es in Ihrem nächstgelegenen Servicecenter reparieren.	
Das Induktionskochfeld gibt einen Signalton ab.	Das ist normal. Der Lüfter dient der Kühlung der internen Elektronik.	
Das Induktionskochfeld macht zischende und pfeifende Geräusche.	Das ist normal. Bei gleichzeitiger Nutzung mehrerer Kochzonen mit voller Leistung erzeugt das Kochfeld aufgrund der zur Stromversorgung der Induktionsspulen verwendeten Frequenzen zischende und pfeifende Geräusche.	
Wenn das Problem weiterhin besteht	Ziehen Sie sofort den Netzstecker oder schalten Sie den Hauptsicherungsschalter aus. Lassen Sie es in Ihrem nächstgelegenen Servicecenter reparieren. Wichtig! Der Benutzer ist für die ordnungsgemäße Bedienung des Geräts und dessen Instandhaltung verantwortlich. Im Falle eines Serviceeinsatzes aufgrund einer Fehlbedienung des Geräts haftet der Benutzer für die entstandenen Kosten, auch im Garantiefall. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen.	

FEHLERCODES

Während des Betriebs des Geräts kann ein Fehlercode auf dem Display erscheinen. Detaillierte Informationen finden Sie in der folgenden Tabelle:

Code	URSACHE	VERFAHREN
E4/E5	Beschädigung des Temperatursensors	Wenden Sie sich in diesem Fall an einen Kundendienst.
E7/E8	Beschädigter IGBT-Temperatursensor	
E2/E3	Falsche Versorgungsspannung	Prüfen Sie, ob die Versorgungsspannung korrekt ist.
E6/E9	Überhitzung des Kochfelds	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, bevor Sie es wieder benutzen.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	220-240 V/380-415 V ~50/60 Hz 2 N
Nennleistung der Kochfelder:	7,2 kW
Modell:	DIC 6401 PSB DID 6401 DEVELOP DIF 64019 PMF
Leistung der Induktionskochzonen:	
- Booster-Induktionskochzone 210 mm	1800 W / 2100 W
- Booster-Induktionskochzone 180 mm	1800 W / 2100 W
- Booster-Induktionskochzone 160 mm	1200 W / 1500 W
Maße [mm]:	595 x 525 x 62
Gewicht [kg]:	ca. 8,40 kg

Pobór mocy w trybie czuwania [W]	-
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	0,5
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	20

Erfüllt die Anforderungen der Normen EN 60335-1 und EN 60335-2-6, die in der Europäischen Union gelten.

GARANTIE, KUNDENDIENST

Garantie

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

Der Hersteller empfiehlt, jegliche Reparaturen und Einstellarbeiten von einem Werksservice oder vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchführen zu lassen. Reparaturen sollten nur von einer entsprechend qualifizierten Person durchgeführt werden.

Tisztelt vásárló,

Mától a mindennapi teendőink egyszerűbbé válnak, mint valaha. Ez a készülék a rendkívüli könnyű használat és a kiváló hatékonyság kombinációja. A használati utasítás elolvasását követően a használat nem jelent majd problémát.

A gyárat elhagyó készülékeket alaposan ellenőrizték a minőségellenőrző osztályon a becsomagolás előtt a biztonságot és a funkcionalitást illetően.

Kérjük Önöket, hogy a készülék üzembe helyezése előtt figyelmesen olvassák el a használati utasítást. A használati utasításban foglaltak betartása segít megelőzni a helytelen üzemeltetést. A használati utasítást meg kell tartani és el kell rakni úgy, hogy szükség esetén kéz alatt legyen.

A balesetek elkerülése érdekében gondosan követni kell a használati utasításban foglaltakat.

Tisztelettel

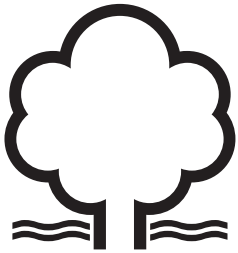
BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A főzőlap első használata előtt olvassuk el figyelmesen a használati útmutatót. Ezáltal biztosítjuk a főzőlap biztonságos használatát és megóvjuk a főzőlapot a meghibásodástól.
- A készüléket csak főzésre alkalmas készülékként tervezték. A készülék minden másfajta felhasználása (pl. helyiség fűtésére) helytelen és veszélyes lehet.
- A gyártó fenntartja magának a jogot olyan újítások bevezetésére, melyek nem lesznek hatással a készülék használatára.
- A készülék valamint az elérhető alkatrészei forróvá válnak a működés közben. Különleges körültekintéssel kell ellenőrizni az egyes elemek megérinthetőségét. A nyolc évesnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartani a készüléktől, kivéve, ha felnőtt felügyelete alatt vannak.
- Ezt a készüléket a nyolc éves illetve ennél idősebb gyerekek, valamint azok a személyek, akik csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek a szükséges tapasztalatuk, tudásuk hiányzik, abban az esetben használhatják, amikor egy, az ő biztonságukért felelős személy felvilágosította őket a használatról illetve felügyeli őket a készülék használata során. Ügyeljünk a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel. A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyerekek ha nincsenek felnőtt felügyelete alatt.
- A zsír vagy olaj a főzőlapon felügyelet nélkül történő főzése veszélyes lehet, és tüzet is okozhat.
- SOHA nem szabad vízzel oltani a keletkezett tüzet, ehelyett ki kell kapcsolni a készüléket s a tüzet le kell takarni pl. egy nem éghető pokróccal illetve fedővel.
- Tűzveszély: a főzőfelületre nem szabad tárgyakat rakni.
- Figyelem. Ha a lemez felülete repedt, áramtalanítsa a készüléket elkerülvén ezzel az áramütés veszélyét.

- A fém tárgyakat, mint például a kések, villák, kanalak, fedők illetve alumíniumfólia nem ajánlatos a lemez felületére tenni, mert gyorsan forróak lesznek.
- A használatot követően kapcsolja ki a főzőlap fűtőelemét a megfelelő érzékelővel vagy gombbal, és ne hagyatkozzon az edényérzékelő jelzéseire.
- A készüléket nem szabad külső időzítő illetve független irányítórendszer segítségével irányítani.
- A főzőlap tisztításához nem szabad gőztisztító készüléket használni.
- Figyelem. Ne használjon nem megfelelő lemezfedőket hogy meggátolja gyerekek hozzáférését a főzőlemezekhez. A nem megfelelő lemezfedők használata balesetet okozhat.
- Ha az indukciós főzőlapot rádió, tévékészülék illetve egyéb, sugarakat kibocsátó készülék mellé helyezzük, bizonyosodjunk meg arról, hogy a főzőlap irányítópanelje helyesen működik-e.
- A főzőlapot egy erre jogosult szerelőnek - villanyszerelőnek kell csatlakoztatnia. Ez nem vonatkozik a gyárilag beépített egyfázisú csatlakozóval rendelkező főzőlapokra.
- Azok a bútorok, amelyekbe a készülék beépítésre kerül, kb. 100°C hő hatásra ellenállóak kell hogy legyenek. Ez vonatkozik a furnérra, az élekre, a műanyag felületekre, a ragasztókra valamint a lakkokra.
- A főzőlapot csak beépítés után szabad használni, ennek a használati útmutatónak megfelelően.
- Az elektromos készülékek szervizelését csakis szakemberek végezhetik. A szakszerűtlen javítás komoly veszélyt okozhat.
- A készülék csak akkor van áramtalanítva, ha a a biztosíték ki lesz kapcsolva illetve a dugó ki lesz húzva a konnektorból.
- A főzőlap felszerelését követően a csatlakozó kábel dugója elérhető kell hogy legyen.
- Ügyeljünk a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.

- Azok a személyek, akiknek életfunkciókat támogató készülékei vannak (pacemaker, inzulinpompa, hallókészülék) bizonyosodjanak meg arról, hogy az indukciós főzőlap nem zavarja a készülékek munkáját (az indukciós főzőlap működési frekvenciája 20-50 kHz).
- Áramszünet esetén az összes beállítás törölve lesz. Amikor az áram visszaáll legyünk óvatosak. Amíg forróak a főzőmezők, a „H" maradékhő jelzője látható.
- Ha a konnektor a főzőlap közelében található, ügyeljünk rá, hogy a csatlakozó kábel ne érintkezzen a megmelegedett részekkel.
- Ne használjunk műanyag illetve alumíniumfólia edényeket. Ezek magas hőmérsékletnél elolvadnak és a kerámia lap megsérülhet.
- Az ételek és a hozzávalóik (különösen: cukor, citromsav, só) és a műanyagok ne kerüljenek a forró főzőmezőkre.
- Az indukciós főzőlapon kizárólag lapos fenekű edényeket és fazekakat használjunk, melyeknek nincsen éle illetve érdes felülete, különben karcolások keletkezhetnek az üvegen.
- Az indukciós főzőlap melegítő felülete hősokk ellenálló. Nem érzékeny sem hidegre, sem melegre.
- Ne ejtsünk tárgyakat az üvegre. Egypontos ütközésnél, mint. pl. fűszeres üveg leejtésénél a kerámia üveglap megrepedhet és szilánkok keletkezhetnek.
- Ha az üveglap megsérül, a kiömlő étel a réseken keresztül a készülék belsejében feszültség alatt lévő alkatrészekre kerülhet.
- A lemez felületét ne használjuk vágódeszkaként illetve munkaasztalként.
- Nem lehet a főzőlemezt ventilátor nélkül a sütő fölé építeni, illetve mosogatógép, hűtő és mosógép fölé építeni.
- Ha a főzőlap alatt fiók vagy szekrény található konyhai eszközökkel, akkor azokat felmelegítheti a főzőlap szellőzőrendszeréből kiáramló levegő.
- Kérjük, kövessék az üvegkerámia ápolásával és tisztításával kapcsolatos utasításokat.
- Helytelen eljárás esetén a garancia érvényét veszti.

HOGYAN LEHET ENERGIÁT MEGTAKARÍTANI



Aki az energiát tudatosan használja, nem csak a saját házi büdzséjét, hanem a környezetét is tudatosan védi. Ezért is segítsünk, takarékoskodjunk az energiával! A következőképpen lehet ezt megtenni:

• A megfelelő főzőedények használata, amelyek aljának mérete igazodik a főzőmező méretéhez.

- Ne felejtsd el letakarni, különben jelentősen megnő az áramfogyasztás.
- Ügyeljünk a főzőmezők és az edényaljak tisztaságára.
- A piszok zavarja a hőátadást – az erősen égett szennyeződéseket csak a környezetet súlyosan szennyező anyagokkal lehet eltávolítani.
- Kerüljük a felesleges „fedőemelgetést”.
- Ne építsük be a főzőlapot hűtők/mélyhűtők közvetlen közelébe.

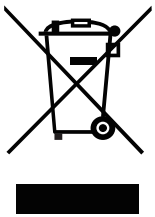
KICSOMAGOLÁS



A készülék a szállítás idejére megfelelő módon be lett csomagolva a biztonság érdekében. Miután kicsomagoltuk a készüléket, a csomagolást környezetkímélő módon kell eltakarítani.
Az összes csomagolóanyag a környezet számára ártalmatlan, 100%-ban újrahasználható és megfelelő jelekkel van ellátva.

Figyelem! A csomagolóanyagokat (polietilén zacskók, polisztirol stb.) a kicsomagolás közben tartsuk távol a gyerekektől.

A HASZNÁLT KÉSZÜLÉKEK ELTÁVOLÍTÁSA



Ez a készülék el lett látva az 2012/19/EU direktíva szerinti jellel – egy keresztülhúzott hulladéktartállyal. Ez a jelzés arról tájékoztat, hogy a készülék, miután használata befejeződött, nem kerülhet a szemétbe az összes többi házi hulladékkal együtt.
A falhasználó köteles az elhasznált készüléket egy elektronikus és elektromos hulladékgyűjtő pontnál leadni. A hulladékgyűjtő pontok, többek között a lokális pontok, a boltok, az önkormányzati szervezetek egy rendszert alkotnak, mely lehetővé teszi a hulladék leadását.
Az elektronikus és elektromos hulladékkal való megfelelő bánásmód segít megelőzni az emberi egészségre és környezetre káros mellékhatásokat, melyeket a hulladékkal való nem megfelelő bánásmód és a hulladékban található veszélyes anyagok okozhatnak.

ALAPVETŐ INFORMÁCIÓK A KÉSZÜLÉKRŐL

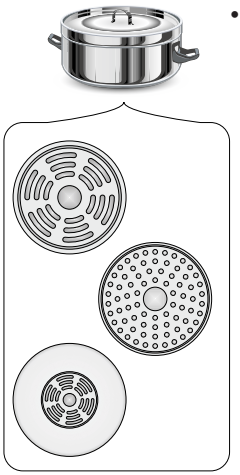
Az indukciós főzőlap működési elve

Az indukciós főzőlap üvege alatt indukciós tekercsek találhatók, amelyek elektromágneses teret hoznak létre. Az elektromágneses térbe helyezett edény ennek a térnek a hatására felmelegszik. Ne feledje, hogy fontos a megfelelő fenekű edények használata.

A használt edényektől és a főzés során beállított teljesítménytől függően az eszköz sajátos sípoló hangot hallat, ez egy normális jelenség, és nem képezi panasz alapját.

Az edények jellemzői

- Annak ellenőrzéséhez, hogy a fazék alkalmas-e az indukciós főzőlapnál való használathoz, ellenőrizze, hogy odatapad-e a mágnes a fazék aljához. Minél nagyobb a vonzóerő, annál jobb z edény.
- Mindig kiváló minőségű, tökéletesen sima fenekű edényt használjon. Az ilyen típusú edény használata megakadályozza, hogy túl magas hőmérsékletű pontok képződjenek, ami az elkészített ételek edényhez való tapadását eredményezheti. A vastag acél falú edények és serpenyők ideális hőeloszlást biztosítanak. A homorú, illetve dombornyomásos aljú edények negatívan hatnak a hőmérséklet ellenőrzés folyamatára és az edények túlmelegedéséhez vezethetnek.
- Ne használjon sérült edényeket, például ha a fenék a túlzott hőmérséklet miatt deformálódott.



- Ferromágneses fenekű (a mágnes vonzásának helye) nagyméretű edények használatakor, amelyek átmérője kisebb, mint az edény teljes átmérője, csak az edény ferromágneses része melegszik fel. Ez azt a helyzetet eredményezi, ahol nem lehetséges a hő egyenletesen történő elosztása. Az edény talapzatának ferromágneses része le lett szűkítve a benne található alumínium elemek miatt, ezért is a szolgáltatott hő mennyisége kisebb lehet. Előfordulhat, hogy a főzőlap nem lesz képes felismerni az edényt, illetve problémás lesz a felismerése. A ferromágneses rész átmérőjét hozzá kell igazítani a fűtőmező méretéhez, hogy optimális főzési hatékonyságot tudjunk elérni. Ha a főzőmező nem képes felismerni az edényt, próbálja ki egy ennek megfelelően kisebb átmérőjű főzőmezőn.

Az indukciós főzőmező edény detektora

Az indukciós főzőmezővel rendelkező főzőlapok fel vannak szerelve edény detektorokkal. A főzőlap működése során az edényjelenlét-érzékelő automatikusan elektromágneses mezőt generál, ha megfelelő edény van a főzőmezőn. Ezáltal energiát takarítunk meg.

- Ha megfelelő edényt helyez a főzőmezőre, a beállított teljesítményszint megjelenik a megfelelő kijelzőn.
- A főzőlaphoz megfelelő edényeket kell használni, amelyek feneke ferromágneses anyagból készült (13. oldali táblázat).

Ha a főzőmezőre nem került edény illetve nem megfelelő típusú edényt tettünk rá, a kijelzőn megjelenik a [] szimbólum. A főzőmező nem melegszik.
Ha 90 másodpercen belül az edény detektor nem érzékeli ez edény jelenlétét, a főzőmező bekapcsolásának parancsa törölve lesz.
A főzőmező kikapcsolását a vezérlőpanelen kell elvégezni, nem pedig csak az edény eltávolításával.



Az edények megfelelő minősége kulcsfontosságú tényezője a kiváló munkateljesítmény elérésének. Ha üres edényeket használ a főzőmezőkön, azok túlmelegedhetnek.

Külső indukciós adapterek használata nem ajánlott.

- Az indukciós főzéshez csak olyan anyagból készült ferromágneses edényeket használjon, mint például:

  - Zománcozott acél
  - Öntöttvas
  - Rozsdamentes indukciós főzéshez alkalmas acél edények.

- A főzés során az edény fedele megakadályozza a hő kijutását, ezáltal lerövidíti a melegítési időt és csökkenti az áramfogyasztást.
- Ellenőrizze, hogy a fazék alja száraz-e. Az edény megtöltésekor, vagy amikor egy, a hűtőszekrényből kivett edényt használ, ellenőrizze, hogy az edény feneke teljesen száraz-e. Ez megakadályozza az indukciós főzőlap felületének szennyeződését.



Az edények megfelelő megjelölése		Ellenőrizzük, hogy az edényen megtalálható-e az indukciós főzés lehetőségét jelző jelölés.
Rozsdamentes acél	Ebből az anyagból készült edény nem kerül észlelésre. Kivéve a ferromágneses acélból készült edényeket	
Alumínium	Ebből az anyagból készült edény nem kerül észlelésre.	
Öntöttvas	Magas hatékonyság Figyelem: az edények karcolhatják a főzőlemezt	
Zománcozott acél	Magas hatékonyság Lapos, vastag és sima aljú edények használata ajánlott.	
Üveg	Ebből az anyagból készült edény nem kerül észlelésre.	
Porcelán	Ebből az anyagból készült edény nem kerül észlelésre.	
Réz aljú edények	Ebből az anyagból készült edény nem kerül észlelésre.	

A főzőmezőn használható legkisebb edény mérete:

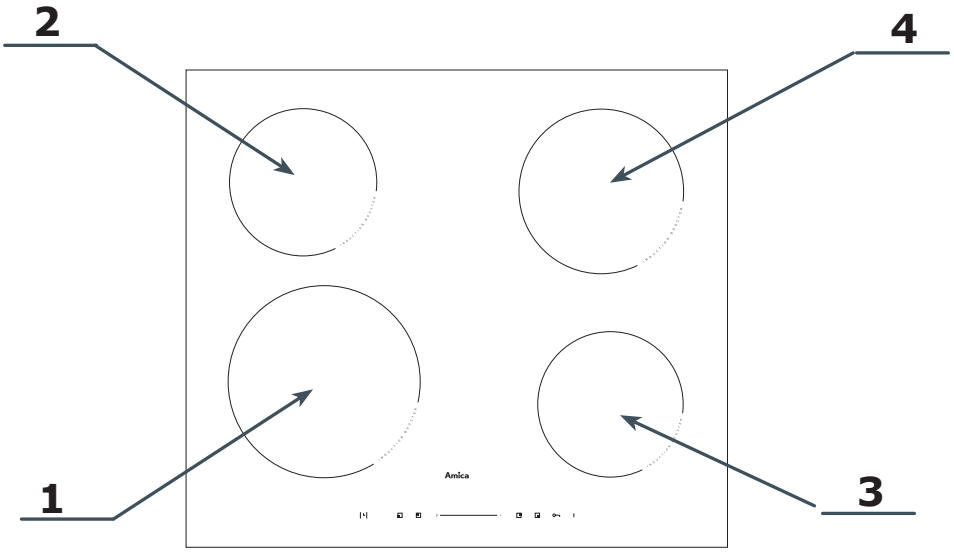
A főzőmező átmérője (mm)	Az edény aljának minimális átmérője (mm)
160	120
180	140
210	180

A zománcozott acéltól eltérő anyagokból készült főzőedények minimális átmérője változhat.

A lemez első üzembe helyezésénél

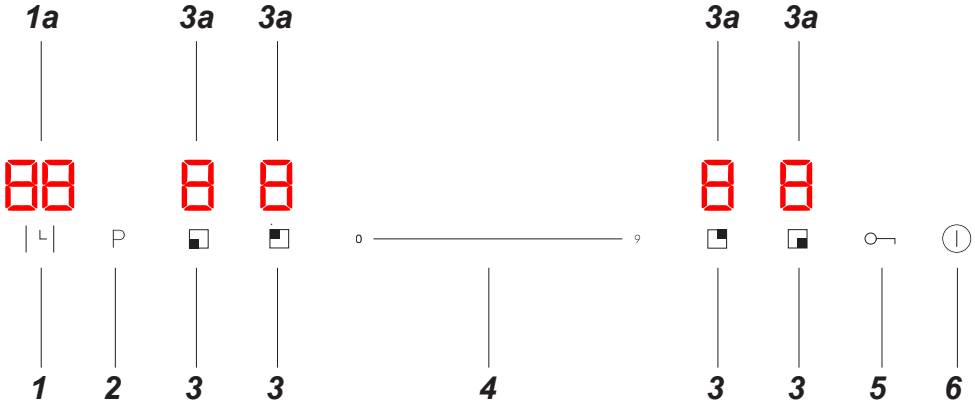
- Tisztítsa meg alaposan az indukciós főzőlapot. A lemez üvegfelülettel rendelkezik, ezért óvatosan kell kezelni.
- A készülék első bekapcsolásakor különböző szagok keletkezhetnek. Ebben az esetben kapcsolja be a szellőztetést vagy nyisson ablakot a szobában. A szagok termelődése átmeneti jelenség.

AZ ÖN KÉSZÜLÉKE



1. Booster indukciós főzőmező Ø 210 mm (elülső bal)
2. Booster indukciós főzőmező Ø 160 mm (bal hátsó)
3. Booster indukciós főzőmező Ø 160 mm (jobb elülső)
4. Booster indukciós főzőmező Ø 180 mm (jobb hátsó)

Irányítópanel



1 - Az óra szenzora
1a - Az óra kijelzője
2 - Booster funkció szenzor
3 - Főzőmező szenzor
3a - Főzőmező visszajelző
4 - Teljesítmény-/időválasztó szenzor - csúszka
5 - Vezérlőpanel blokád szenzor
6 - Bekapcs/kikapcs szenzor

KEZELÉS

Irányítópanel

- Miután az indukciós főzőlapot csatlakoztatta a hálózathoz, egy sípoló hang hallatszik, és az összes jelzőfény 1 másodpercre felvillan, majd kialszik, jelezve, hogy a főzőlap készenléti üzemmódba lépett.
- A főzőlap elektronikus szenzorokkal van felszerelve, amelyek használatához érintse meg ezeket az ujjával legalább 1 másodpercig.
- Minden alkalommal, amikor a felhasználó megérinti a szenzort, sípoló hangot hall. A hangjelzéseket nem lehet kikapcsolni.



Ne helyezzen semmilyen tárgyat a vezérlőpanel szenzoraira. Különösen arra ügyeljen, hogy főzés közben az edények ne nyúljanak túl a fűtőmező körvonalain. Ha az edényt túl közel helyezi a vezérlőpanelhez, vagy teljesen letakarja, akkor aktiválódik a biztonsági mód, és a főzőlap automatikusan kikapcsol.

Az indukciós főzőlap bekapcsolása

Érintse meg és tartsa lenyomva a ⏻ bekapcsolás/kikapcsolás szenzort legalább 3 másodpercig. Minden kijelzőn a „–” jelzés látható, és az indukciós főzőlap készenléti üzemmódba kapcsol.

A főzőmező bekapcsolása és teljesítményének beállítása

- Kapcsolja be az indukciós főzőlapot a szenzorral ⏻
- Helyezze az edényt a kiválasztott főzőmezőre, és érintse meg az adott mező érzékelőjét.
- A rendszer automatikusan felismeri az edényt, és a kiválasztott főzőmezőért felelős 8. jelzőfény villogni kezd „0” jelzéssel, ami azt jelenti, hogy a kiválasztott főzőmező aktív és a teljesítmény beállítható.
- A teljesítmény a csúszka segítségével állítható be a szenzoron a kívánt érték kiválasztásával. Az ujját a szenzoron csúsztatva is beállíthatja a melegítési teljesítményt (a kiválasztott teljesítmény a mező kijelzőjén jelenik meg).
- A mező be van kapcsolva.



Ha az indukciós főzőlap bekapcsolását követő 1 percen belül nem történik meg a megfelelő fűtési teljesítmény beállítása, a készülék automatikusan kikapcsol.

A főzőmezők kikapcsolása

A főzőmezőt a következő műveletek egyikével kapcsolhatja ki:

1. Kapcsolja be az indukciós főzőlapot a szenzorral ⏻
2. Érintse meg az aktív főzőmező szenzorát, majd a csúszka szenzoron állítsa a teljesítményt "0"-ra közvetlenül a "0" értékre kattintva, vagy az ujját ebbe a pozícióba csúsztatva. A kiválasztott főzőmező jelzőjének "0"-t kell mutatnia.

A teljes indukciós főzőlap kikapcsolása

A főzőlap üzemel, amikor legalább egy főzőmező aktív.

- Az indukciós főzőlap kikapcsolható a ⏻ szenzor lenyomva tartásával .

Ha a főzőmező forró, akkor a főzőmező kijelzőjén kigyullad a "H" vagy "h" betű - a maradékhő szimbóluma. A szimbólum leírása a használati utasítás további fejezetében található.

Booster funkció

A Booster funkció ideiglenesen növeli a főzőmező teljesítményét. A teljesítményszint 1-től P-ig állítható, ahol P a legmagasabb lehetséges teljesítményszint.

Kapcsolja be a Booster funkciót
- Helyezze az edényt a Booster funkcióval ellátott főzőmezőre.
- Érintse meg az adott főzőmező szenzorát.
- A Booster funkció a "P" szenzor megnyomását követően aktiválódik. A főzőmező kijelzőjén megjelenik a „P” betű.

A Booster funkció letiltása:
- Érintse meg annak a főzőmezőnek a szenzorát, amelyiken a Booster funkció aktív.
- Nyomja meg a Booster funkció „P” szenzorát, vagy módosítsa a teljesítményszintet a csúszka szenzorával.
- A funkció le van tiltva.

A Booster funkció maximum 5 percig működhet, ezután a teljesítményszint automatikusan 9-es szintre csökken.

A vezérlőpanel blokádja

A kezelőpanel blokád funkciójának köszönhetően megakadályozhatja az indukciós főzőlap használatát, például gyermekek által vagy tisztítás közben. Amikor a kezelőpanel zárolva van, az ⏻ gomb kivételével minden vezérlő letiltásra kerül. A gyermekzár bekapcsolásához nyomja meg az ○— érzékelőt, a kikapcsolásához tartsa nyomva. Amikor a blokád funkció aktiválva van, az óra kijelzőjén a „Lo” felirat jelenik meg.

Amikor az indukciós főzőlap be van kapcsolva és zárolva van, azonnal kikapcsolható a ⏻ szenzor lenyomva tartásával .

Maradékhő kijelző

A főzést követően az indukciós főzőlap üvege az adott főzőmező területén meleg marad, ezt nevezzük maradékhőnek.

Ha az üveg hőmérséklete magas, a "H" szimbólum jelenik meg ezen a mezőn a kijelzőn.



Ez idő alatt tilos megérinteni a főzőmezőt, mivel megégés veszélye áll fenn, valamint tilos bármilyen, hőmérsékletre érzékeny tárgyat a főzőmező felületére helyezni!

A működési idő korlátozása

A főzőmező egy bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol, amely a beállított teljesítményszinttől függ. Ez egy biztonsági funkció, amelyet nem lehet letiltani.

A maximális üzemidő a főzés során felhasznált teljesítményszinttől függően egyedileg kerül beállításra. Ha csak egy teljesítményszintet használ hosszabb főzési időre, a maximális főzési idő a táblázat szerint korlátozott:

A maximális főzési idő elérésekor az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol, és a maradékhő szimbóluma megjelenik a főzőmező kijelzőjén. A maximális üzemidő egyetlen főzőmezőre vonatkozik.

Melegítő teljesítmény fokozat	Maximális munkaidő
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Időzítő

Az óra megkönnyíti a főzési folyamatot, köszönhetően a főzőmezők működési időtartama programozásának.
Az Időzítő funkció csak főzés közben aktiválható (amikor a főzőmező fűtőteljesítménye nagyobb, mint "0"). Az időzítő funkció több főzőmezőhöz is használható egyszerre.

Az Időzítő idejének beállítása:
- Érintse meg annak a főzőmeznek a szenzorát, amelyikhez be szeretné állítani az időzítőt.
- Érintse meg az óra érzékelőt | ⌞ | – a kijelzőn „00” jelenik meg, és a mértékegységet jelző számjegy (azaz az utolsó számjegy) villogni kezd.
- A szenzor csúszkával állítsa be a villogó egységek számjegyének értékét.
- Érintse meg ismét az óra szenzorát | ⌞ | – a tízes számjegy villogni kezd.
- A szenzor csúszkával állítsa be a villogó tízes számjegy értékét.
- Az idő beállítása után a visszaszámlálás automatikusan elindul. A kijelzőn a fennmaradó idő látható.

Egy piros LED jelenik meg a főzőmező teljesítményszint-jelzőjének jobb alsó sarkában, jelezve, hogy az időzítő aktiválva van az adott mezőhöz.

- Amikor a beállított főzési idő lejár, a főzőmező automatikusan kikapcsol, rövid hangjelzés hallható, és az óra kijelzőjén „- -“ jelenik meg. A többi főzőmező továbbra is működni fog, ha korábban bekapcsolta őket.
- A következő főzőmező Időzítő funkciójának beállításához kövesse a fenti lépéseket, és először válassza ki a főzőmezőt. Az Időzítő funkció minden mezőhöz beállítható.
- A beprogramozott időt bármikor módosíthatja az óra szenzor | ⌞ | segítségével , majd a csúszka szenzorral beállíthatja az időt.



Ha az időzítő funkció egynél több főzőmezőre van beállítva, a legrövidebb idő jelenik meg, és az adott főzőmező jelzőfénye melletti LED villog. A beállított idő letelte után a megfelelő főzőmező kikapcsol, majd az időzítő új legrövidebb ideje jelenik meg a kijelzőn, és a megfelelő zóna LED-je villogni kezd.



Bármelyik főzőmező szenzorának megérintésével a megfelelő idő jelenik meg az időzítő kijelzőjén.

Az időzítő korai kikapcsolásához:
- Érintse meg annak a főzőmezőnek a szenzorát, amelyiknek az időzítőjét ki szeretné kapcsolni.
- Érintse meg az óra szenzorát | ᒪ | – a jelző villogni kezd.
- A csúszka segítségével állítsa az időzítőt „00”-ra – ez kikapcsolja.

Időzítő

Az Időzítő funkció a beprogramozott idő visszaszámlálására szolgál. A funkció nem vezérli a főzőmezőket.

Az időzítő bekacsolása:
- Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap be van kapcsolva, és a főzőmező szenzor nem aktív (a "-" mezőjelző nem villog).



Az időzítőt beállíthatja a főzőmező teljesítményének beállítása előtt vagy után is.

- Érintse meg az óra érzékelőt | ᒪ | – a kijelzőn „00” jelenik meg, és a mértékegységet jelző számjegy (azaz az utolsó számjegy) villogni kezd.
- A szenzor csúszkával állítsa be a villogó egységek számjegyének értékét.
- Érintse meg ismét az óra érzékelőjét | ᒪ | – a tízes számjegy villogni kezd.
- A szenzor csúszkával állítsa be a villogó tízes számjegy értékét.
- Az idő beállítása után a visszaszámlálás automatikusan elindul. A kijelzőn a fennmaradó idő látható.
- Amikor a beállított idő letelt, 30 másodpercig sípoló hang hallható, és az óra kijelzőjén "- -" jelenik meg.
- A beprogramozott időzítő idejét bármikor módosíthatja az óra szenzor | ᒪ | segítségével , majd a csúszka szenzorral beállíthatja az időt.

POWER MANAGEMENT

Ez a funkció lehetővé teszi az indukciós főzőlap teljes maximális teljesítményére vonatkozó határérték beállítását a következő értékek egyikére: 3,7kW, 7,2 kW (maximális teljesítmén)

A maximális teljesítményt a felhasználó 5 percen belül választhatja ki azt követően, hogy az indukciós főzőlap a villanyhálózathoz lett csatlakoztatva. A teljesítmény kiválasztásához a főzőlap szenzorral történő bekapcsolása után tartsa lenyomva a bal elülső főzőmező szenzorát és az óra szenzorát 3 másodpercig .

A kettős óra kijelzőjén az előzőleg kiválasztott beállítás jelenik meg, vagy - ha előzőleg nem történt kiválasztás - az alapértelmezett 7,2k kW beállítás a "7,2" formátumban. A beállítás a bal oldali főzőmezők szenzoraival módosítható. A bal felső főzőmező szenzor növeli, a bal alsó főzőmező szenzor pedig csökkenti a teljesítményt:

Beállítás	TELJESÍTMÉNY
3,7	3,7kW
7,2	7,2kW

A kívánt beállítás kiválasztása után a felhasználónak 10 másodpercen belül meg kell erősítenie a beállítást a szenzor 3 másodpercig történő lenyomásával.

A kiválasztást a kiválasztott beállítás többszöri felvillanása és egy hangjelzés, majd pedig a panel kikapcsolása igazolja vissza. Ettől a pillanattól kezdve a főzőlap a felhasználó által kiválasztott teljes maximális teljesítménnyel működik.

Ha nem erősíti meg a beállítást 10 másodperc elteltével a teljesítmény kiválasztását követően, a vezérlőpanel kikapcsol és a főzőlap az utolsó jóváhagyott teljesítménnyel működik, vagy ha nem volt korábban beállítás - az alapértelmezett 7,2 kW teljesítménnyel.

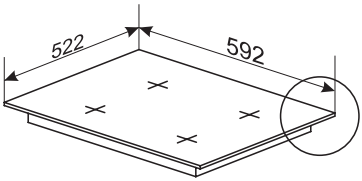
Az egyes főzőmezők teljesítményének beállításakor az Energiagazdálkodás funkció ügyel arra, hogy ne lépje túl a kiválasztott maximális teljesítményt. Azok a beállítások, amelyek meghaladnák a beállított teljesítményt, le vannak blokkolva és nem érhetők el a felhasználó számára.

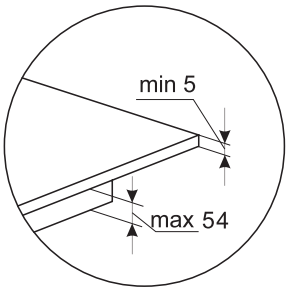
Az Energiagazdálkodás funkció megakadályozhatja, hogy a főzőmező aktiválódjon, ha teljesítménye meghaladná a kiválasztott maximális teljesítményt.

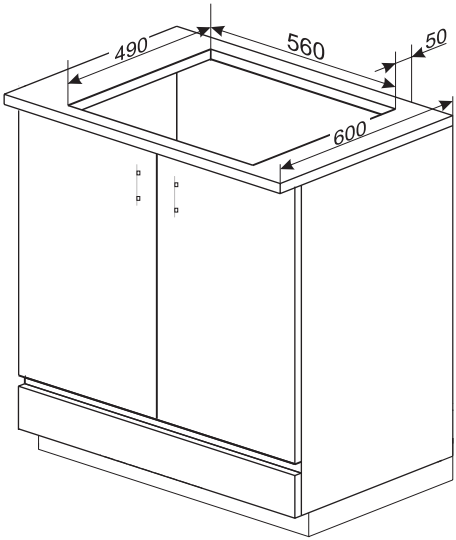
TELEPÍTÉS

A bútor munkalapjának előkészítése a főzőlap beépítéséhez.

- A munkalapnak laposnak és jól kivízszintezettnek kell lennie. A munkalapot a fal felőli oldalról be kell biztosítani/szigetelni kell a nedvesség elől.
- A beépítendő bútorok furnérja és ragasztója legalább 100°C hőmérsékletig hőálló kell hogy legyen. Eme feltétel be nem tartása a bútor felületének deformálódásához illetve a furnér leválásához vezethet.
- A nyílás szélét olyan anyaggal kell konzerválni, mely meggátolja a nedvesség magába szívását.
- Készítsen egy lyukat a munkalapon az alábbi rajzban megadott méreteknek megfelelően (egység [mm]):

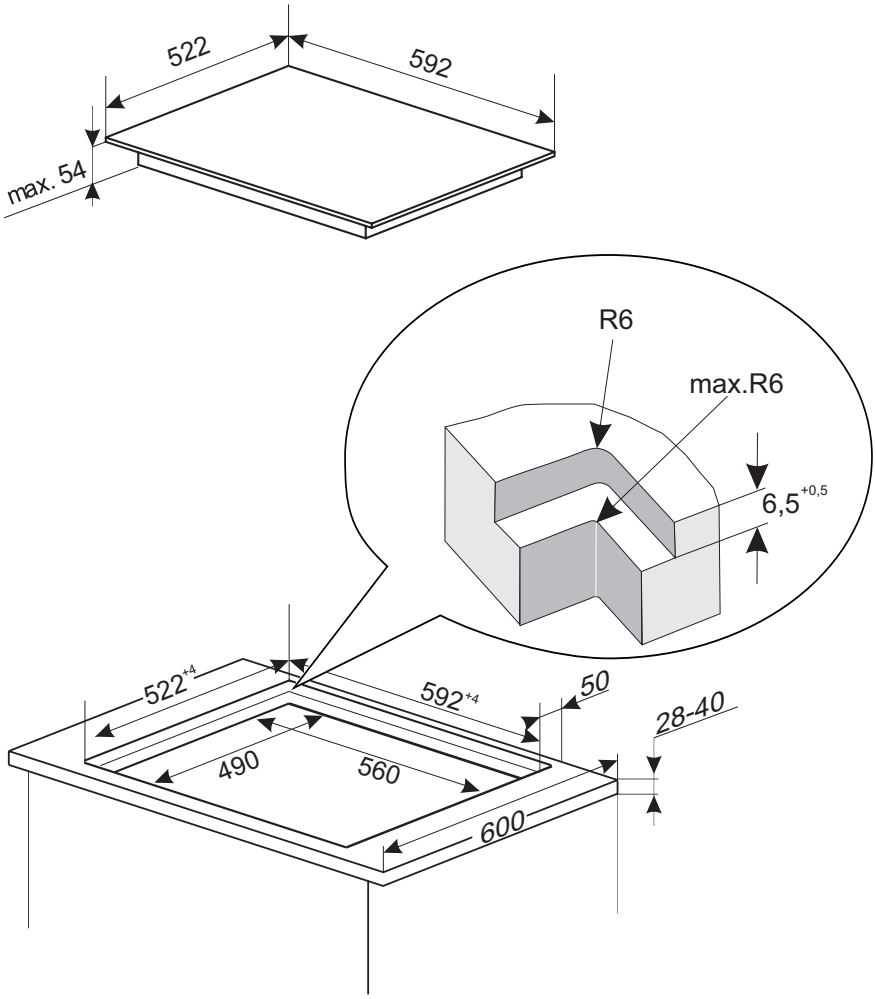


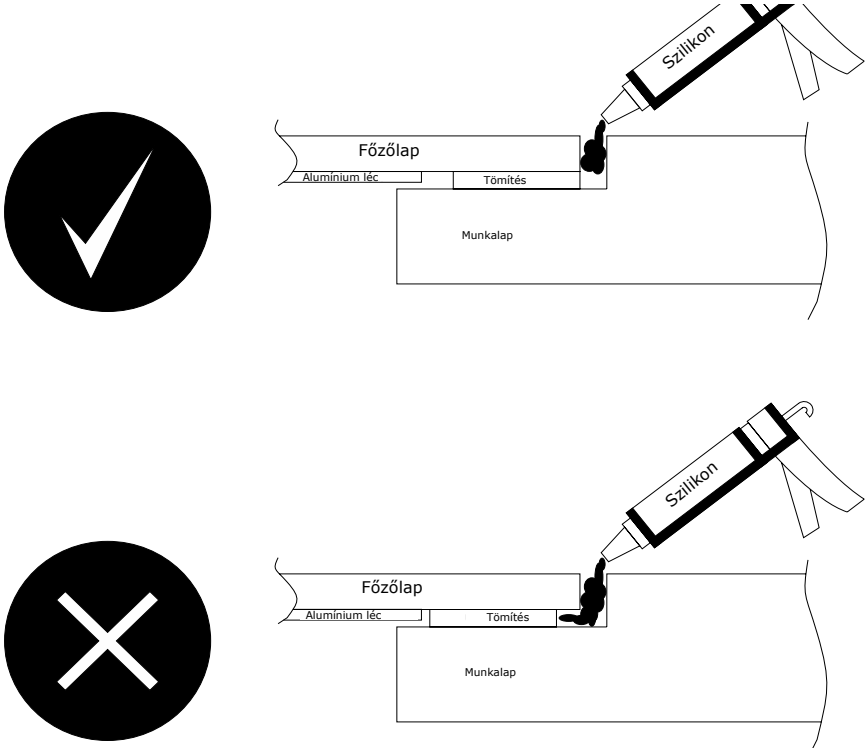




Az indukciós főzőlap beépítése a munkalapba

- A munkalap nyílását az alábbi rajzon megadott méretek szerint kell elkészíteni.



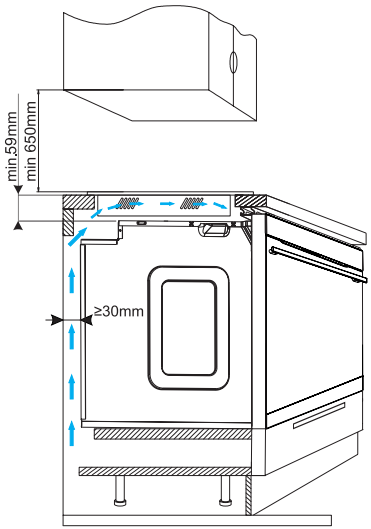


Figyelem: A gyártó nem vállal felelősséget az indukciós főzőlap munkalapba történő helytelen beszereléséből eredő károkért, különösen a főzőlap a munkalaphoz alulról történő tartós ragasztásából.

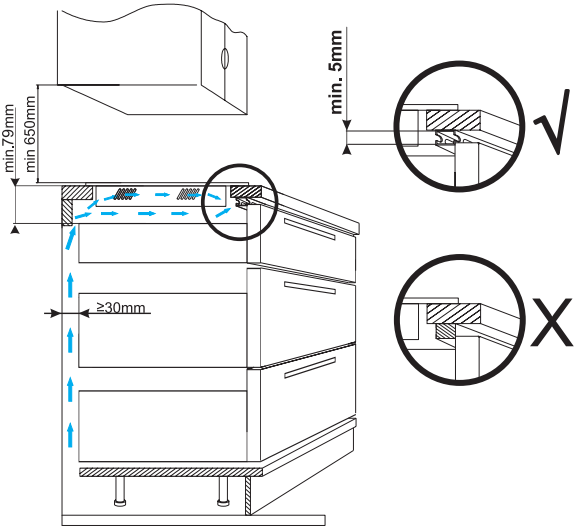
Iránymutatók a telepítő szakember számára

- Az indukciós főzőlapot a legjobb egy kőből vagy kerámia csempéből készült konyhapulttal egy síkba szerelni.
- Az indukciós főzőlap peremének alsó részén található tömítésnek meg kell akadályoznia, hogy szilikon kerüljön az indukciós főzőlap pereme alá. Ha ki kell vennie a főzőlapot a nyílásból, egy éles késsel vágja el a szilikont az indukciós főzőlap körül. Ha a szilikon a tömítés alá kerül, és így a főzőlap üvege alá, akkor nem lehet kivágni a szilikont, és a főzőlap eltávolításának megkísérlése a kerámia üveg megrepedését okozhatja.
- A szélek tömítésére használt szilikonnak legalább 160°C-os hőmérsékletnek ellenállónak kell lennie.
- Javasoljuk, hogy a munkalap nyílásának szabadon lévő széleit megfelelő lakkal (pl. szilikon alapú lakkal) fedje le a nedvesség behatolása elleni védelem érdekében.
- Egyes szilikonok elszínezhetik a természetes köveket.
- A szerelési rajzon megadott méreteket szigorúan be kell tartani.
- Ha az indukciós főzőlap meghibásodik, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a szerelővel, hogy a szerviztechnikus megérkezése előtt távolítsa el a főzőlapról.

1. lehetőség



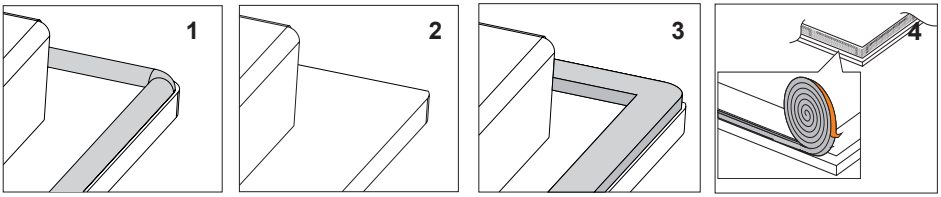
2. lehetőség



Tilos sütő fölé telepíteni a főzőlapot, ha nincsen szellőzés.

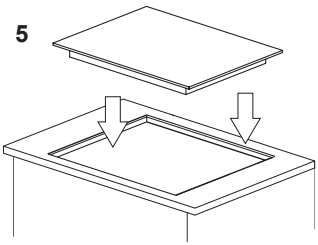
A tömítés beszerelése

A modelltől függően a tömítést a gyártó szerelte be (**1. ábra**).
Ha a tömítést nem a gyártó szerelte be, akkor a következőképpen járjon el:
Mielőtt a készüléket a konyhapult nyílásába beszerelné, helyezze fel a termékkel együtt szállított tömítést a főzőlap aljára (**2. ábra**).
Ehhez először távolítsa el a védőfóliát a tömítésről, majd ragassza azt a lehető legközelebb a deszka széléhez (**3,4** ábra).



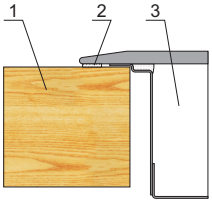
A készüléket nem szabad tömítés nélkül beépíteni.

Helyezze a főzőlapot a bútornyílásba, szimmetrikusan helyezze el a nyílásban úgy, hogy a főzőlap és a konyhapult széle közötti távolság minden oldalon egyenlő legyen (**5. ábra**).



Az indukciós főzőlap beszerelése a rögzítőfuratba

- A főzőlapot az elektromos rendszerhez a mellékelt csatlakoztatási séma alapján kell csatlakoztatni.
- Tisztítsa meg a munkalapot, illessze a nyílásba a főzőlapot, és nyomja a munkalaphoz,



1 - munkalap
2 – a főzőlap szigetelése
3 - kerámia üveg

Figyelem! A készülék elektromos áramkörhöz történő csatlakoztatását csakis erre jogosult szakember végezheti el. Tilos az elektromos rendszer szándékosan történő módosítása illetve módsítása.

Iránymutatók a telepítő szakember számára
A főzőlap egy olyan kapocsléccel van ellátva, mely lehetővé teszi egy megfelelő típusú tápegységhez való csatlakozást.
A kapocsléc a következő kapcsolatokat teszi lehetővé:
- egyfázisú 220-240V ~
- kétfázisú 380-415V 2N~

A főzőlap helyes csatlakoztatása a tápegységhez aképpen történik, hogy a kapocslécen található kapcsokat át kell hidalni a kapcsolási rajzot követve. A kapcsolási rajz az alsó védőburkolat alsó részén is megtalálható. Ügyeljünk a megfelelő kapcsolási kábel kiválasztására, figyelembe véve a kapcsolás típusát és a névleges teljesítményt.

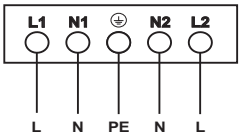
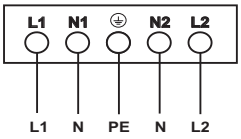
Miután a tápkábelt a termék csatlakozójához csatlakoztatta, feltétlenül használjon tápkábel-húzásmentesítőt és csatlakozófedelet. Ezek az elemek a termék szerves részét képezik, és a termékkel együtt szállítjuk.

Figyelem!
Ne feledkezzünk meg a védelmi áramkör csatlakoztatásáról a kapocsléc ⏚ jellel ellátott kapcsához. A főzőlapot tápláló elektromos rendszer biztonságát biztosítani kell egy megfelelően kiválasztott biztonsági eszközzel, s ráadásul a csatlakozó kábelt el lehet látni egy kapcsolóval mely kapcsoló segítségével ki lehet kapcsolni az áramot vészhelyzet esetén.

Mielőtt a készüléket elektromos áramkörhöz csatlakoztatnánk, olvassuk el figyelmesen az adattáblán és a kapcsolási rajzon található információkat. A főzőlap másfajta telepítése, mint azt a használati útmutató előírja, a termék meghibásodását vonhatja maga után.

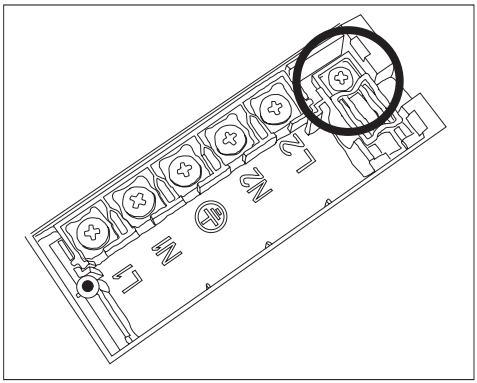
FIGYELEM!
A telepítő köteles átadni a felhasználónak a „termék elektromos rendszerhez való csatlakoztatásáról szóló igazolást” (a garanciakártyában található). A telepítés befejeztével a telepítő köteles feltüntetni, hogy a csatlakoztatás milyen módon történt:
- egyfázisú, kétfázisú illetve háromfázisú,
- a csatlakozó kábel keresztmetszete,
- a védelem típusa (a biztosíték típusa).

Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

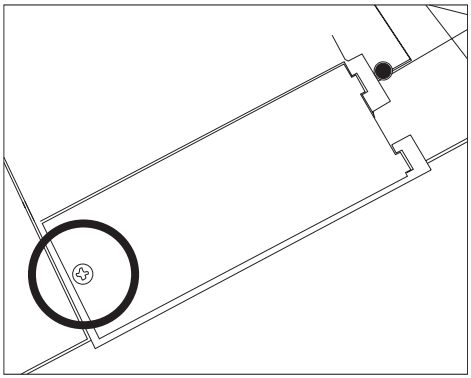
A LEHETSÉGES KAPCSOLATOK SÉMÁJA Figyelem! Veszélyes feszültség					
Figyelem! Minden egyes csatlakozó vezeték esetében a védelmi áramkör össze kell hogy legyen kötve a ⏚ kapoccsal.				Kábel típusa/keresztmetszete	Biztosíték
1	Egyfázisú csatlakozás 220-240 50/60 Hz hálózati feszültséghez. Az L fázisvezetéket az L1 és L2 csatlakozókhoz kell csavarozni. Az N nullavezetéket az N1 és N2 csatlakozókhoz kell csavarozni. A PE védővezetőt a ⏚ csatlakozóhoz kell csavarozni.	1N~		HO5VV-F5G2,5 5x2,5 mm^2	L:32 A
2*	2 fázisú csatlakozás 220-240/380-415 50/60 Hz hálózati feszültséghez. A fázisvezetékeket az L1 és L2 csatlakozókhoz kell csavarozni. Az N nullavezetéket az N1 és N2 csatlakozókhoz kell csavarozni. A PE védővezetőt a ⏚ csatlakozóhoz kell csavarozni.	2N~		HO5VV-F5G2,5 5x2,5mm^2	L1:16 A L2: 16A
L1=R, L2=S, L3=T, N= a semleges kábel kapcsa, ⏚ = a védelmi áramkör kapcsa					

A termék csomagolása olyan elemeket tartalmaz, amelyek szükségesek a termék elektromos rendszerhez való helyes csatlakoztatásához. A mellékelt elemek használata a termék megfelelő működéséhez szükséges. A készlet tartalma: Tehermentesítő elem, híd, csavar és csatlakozóvédő.

A feszültségmentesítő megfelelő felszerelését a készletben található csavarral kell elvégezni.



A csatlakozófedelet a készletben található csavarral kell felcsavarozni.

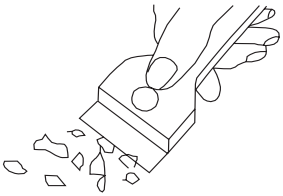


TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A főzőlap rendszeres tisztítása és megfelelő karbantartása a felhasználó által növeli a készülék problémamentes élettartamát.

A kerámia üveg tisztítására ugyanazok a szabályok vonatkoznak, mint az üveg felületek tisztítására. Semmilyen esetben sem lehet súroló-, illetve agresszív tisztítószereket, valamint homokot illetve érdes felületű szivacsot használni. Ne használjon gőztisztítót.

Minden használat után meg kell tisztítani



- **Enyhe, oda nem égett szennyeződés**

Törölje le nedves ruhával tisztítószer használata nélkül. Mosószer használata kékes színű elszíneződéshez vezethet. A makacsul tapadó szennyeződéseket nehéz eltávolítani első ízben, még a speciális tisztítószerek segítségével is.

- **Erősen tapadó szennyeződések**

Éles kaparóval távolítsa el. Ezután törölje le a kerámia üveget nedves ruhával.

Szennyezések eltávolítása

- Gyöngyszínű fényes foltokat (alumínium maradék) speciális tisztítószerrel lehet eltávolítani a már kihűlt főzőlemezről. Meszes maradékot (pl. mikor kibugyogott a víz) ecet illetve speciális tisztítószer segítségével kell eltávolítani.

- A speciális tisztítószereket áruházakban, speciális elektromos szaküzletekben, drogériákban, kiskereskedelmi élelmiszerüzletekben és konyhafelszerelési szaküzletekben lehet megvásárolni. Az éles kaparókat barkácsboltokban, építőipari szaküzletekben és festékboltokban lehet kapni.
- Soha ne vigyük a tisztítószert a forró főzőlemezre.
- A tisztítószer felhordása után a legjobb, ha hagyja egy kicsit rászáradni, mielőtt nedves ruhával letörölné. A maradék tisztítószert a főzőlemezről egy vizes kendővel távolítsa el. Ellenkező esetben korrozív hatásúak lehetnek, és tartósan károsíthatják a főzőlap felületét.

A kerámiaüveg szakszerűtlen kezelése nem szolgál alapul a panasztételnek.

A főzőlapon található karcolások és a felület elszíneződése nem befolyásolja az indukciós főzőlap megfelelő működését.

VÉSZHELYZET ESETÉN KÖVETENDŐ ELJÁRÁSOK

Minden válsághelyzetben a következő a teendő:
- Ha lehetséges, kapcsolja ki a főzőlapot a megfelelő a szenzorral.
- Kapcsolja ki a biztosítékot, vagy húzza ki a tápkábelt a konnektorból, ezzel leválasztva az áramellátást.
- Jelentse a meghibásodást a szervizközpontban
- Néhány kisebb hibát önállóan is el lehet távolítani, az alábbi táblázatban foglaltak segítségével, mielőtt Önök az ügyfélszolgálathoz illetve a szervizhez fordulnak, kérjük, ellenőrizzék a táblázatban foglalt pontokat.

PROBLÉMA	OK	ELJÁRÁSMÓD
A készülék nem kapcsol be	Nincs áram.	Ellenőrizze a biztosítékot, ha kiégett, cserélje ki.
A szenzorok nem reagálnak az érintésre	A készülék nincs bekapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket;
	Túl rövid ideig (kevesebb mint egy másodpercig) érinti meg a szenzort	Hosszabb ideig érintse meg a szenzort
	Több szenzor egyidejű megérintése	Mindig csak egy szenzort érintsen meg (kivéve, ha a főzőmező ki van kapcsolva).
A készülék nem reagál, és egy hosszú sípoló hangot ad ki.	Helytelen használat (rossz szenzorok megérintése vagy a szenzorok túl rövid ideig történő megérintése)	Csatlakoztassa újra a főzőlapot
	A szenzor mezők le vannak takarva vagy piszkosak.	Szabadítsa fel vagy tisztítsa meg a szenzor mezőket
A készülék automatikusan kikapcsol	A készülék aktiválása után 10 másodpercig nem használták a szenzorokat.	Kapcsolja be a készüléket, és azonnal állítsa be a fűtési teljesítményt
	A szenzor mezők le vannak takarva vagy piszkosak.	Szabadítsa fel vagy tisztítsa meg a szenzor mezőket

Az egyes főzőmezők kikapcsolnak, és a „H” maradékhő-kijelző megjelenik.	Korlátozott főzési idő	Ismét kapcsoljuk be a főzőmezőt.
	A szenzor mezők le vannak takarva vagy piszkosak.	Szabadítsa fel vagy tisztítsa meg a szenzor mezőket
	Elektronikus alkatrészek túlmelegedése	
A maradékhő-jelző kialudt, pedig a főzőmezők forrók.	Áramkimaradás vagy a készülék leválasztása a tápegységről	A maradékhő-jelző a készülék következő be- és kikapcsolásakor ismét megjelenik.
Az indukciós főzőlap felülete megrepedt.	Veszély! Azonnal húzza ki a készüléket a konnektorból, vagy kapcsolja le a főkapcsolót. Javíttassa meg a legközelebbi szervizközpontban.	
Az indukciós főzőlap sípoló hangot ad ki	Ez egy normális jelenség. A hűtőventilátor a belső elektronika hűtésére szolgál.	
Az indukciós főzőlap szisszegő és sípoló hangokat ad ki.	Ez egy normális jelenség. Több főzőmező teljes teljesítményen történő használata esetén a főzőlap szisszegő és sípoló hangokat ad ki az indukciós tekercsek táplálásához használt frekvenciák miatt.	
Amikor a probléma még mindig nem oldódott meg.	Azonnal húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból, vagy kapcsolja le a főkapcsolót (biztosítékot). Javíttassa meg a legközelebbi szervizközpontban. Fontos! A felhasználó felelős a készülék megfelelő használatáért és jó állapotban tartásáért. A készülék helytelen működése miatti szerviz kihívás esetén a felhasználó felelős a felmerült költségekért, még a garancia keretében is. A gyártó nem vállal felelősséget a jelen utasítások be nem tartásából eredő károkért.	

HIBAKÓD

A készülék működése közben hibakód jelenhet meg a kijelzőn. Részletes információk az alábbi táblázatban találhatók:

KÓD	OK	ELJÁRÁSMÓD
E4/E5	Hibás hőmérséklet-érzékelő	Kérjük, vegye fel a kapcsolatot a szervizközponttal
E7/E8	Sérült tranzisztoros hőmérséklet-érzékelő	
E2/E3	Helytelen tápfeszültség	Ellenőrizze, hogy a tápfeszültség megfelelő-e.
E6/E9	A főzőlap túlmelegedése	Várja meg, amíg a főzőlap lehűl, mielőtt újra használná.

TECHNIKAI ADATOK

Névleges feszültség	220-240V/380-415V ~50/60Hz 2N
A lemezek névleges teljesítménye:	7,2 kW
Típus:	DIC 6401 PSB DID 6401 DEVELOP DIF 64019 PMF
Az indukciós mezők teljesítménye:	
- Booster indukciós főzőmező 210 mm	1800 W / 2100 W
- Booster indukciós főzőmező 180 mm	1800 W / 2100 W
- Booster indukciós főzőmező 160 mm	1200 W / 1500 W
Méretek [mm]:	592 x 522 x 59
Súly [kg]:	kb. 7,90 kg

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban [W]	-
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban [W]	0,5
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban, az internethez való csatlakozást követően [W]	-
A készenléti/kikapcsolt üzemmódba történő automatikus kapcsolási időtartam [perc]	20

Megfelel az EN 60335-1; EN 60335-2-6 Európai Uniós szabványoknak.

GARANCIA ÉS VÁSÁRLÁS UTÁNI SZERVIZ

Garancia

Garanciális szolgáltatás a garanciajegy alapján A gyártó nem felelős a készülék helytelen használat okozta károkért.

A készülék gyártója azt javasolja, hogy az összes javítási, illetve karbantartási tevékenységet a Gyári Szakszerviz illetve a Gyártó Márkaszervize végezze el. A javítási munkákat csakis szakképzett személy végezheti el.