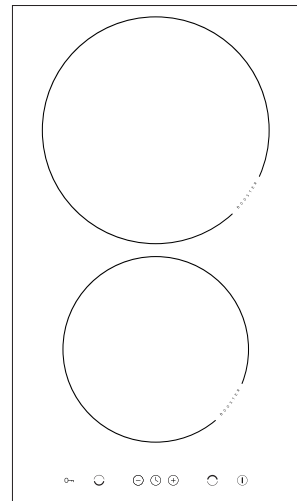


PG2VI509FTB2Ut

3751100E



(DE)
(F)
(EN)
(NL)
(CS)
(SK)
(HR)
(SL)

BEDIENUNGSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUCTION MANUAL
GEBRUIKERSHANDLEIDING
NÁVOD K OBSLUZE
NÁVOD NA OBSLUHU
UPUTE ZA UPORABU
NAVODILO ZA UPORAB

	DE
GRUNDINFORMATIONEN	4
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	5
BESCHREIBUNG DES GERÄTES	9
INSTALLATION	10
BEDIENUNG	13
REINIGUNG UND WARTUNG	23
VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN	25
TECHNISCHE DATEN	26
	FR
INFORMATIONS GÉNÉRALES	27
DESCRIPTION DU PRODUIT	32
INSTALLATION	33
UTILISATION	36
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	46
DONNEES TECHNIQUES	49
	EN
BASIC INFORMATION	50
SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE	51
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	55
INSTALLATION	56
OPERATION	59
CLEANING AND MAINTENANCE	69
TROUBLESHOOTING	71
SPECIFICATION	73
	NL
BASISINFORMATIE	74
AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK	75
BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT	79
INSTALLATIE	80
BEDIENING	83
REINIGING EN ONDERHOUD	93
HANDELWIJZE BIJ STORINGEN	95
TECHNISCHE GEGEVENS	97

ZÁKLADNÍ INFORMACE	CS
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	98
POPIS VÝROBKU	99
INSTALOVÁNÍ	103
OBSLUHA	104
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	107
ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH	117
TECHNICKÉ ÚDAJE	119
	120
	SK
ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE	121
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	122
POPIS VÝROBKU	126
INŠTALÁCIA	127
OBSLUHA	130
ČISTENIE A ÚDRŽBA	140
ODSTRÁŇOVANIE PORÚCH	142
TECHNICKÉ ÚDAJE	143
	HR
OSNOVNE INFORMACIJE	144
INFORMACIJE O SIGURNOSTI	145
OPIS PROIZVODA	150
INSTALACIJA	151
UPORABA	154
ČIŠČENJE I ODRŽAVANJE	164
POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA	166
TEHNIČKI PODACI	167
	SL
TEMELJNE INFORMACIJE	168
NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE	169
OPIS IZDELKA	174
INŠTALIRANJE	175
UPORABA	178
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	188
RAVANJE V PRIMERIH OKVAR	190
TEHNIČNI PODATKI	191

GRUNDINFORMATIONEN

Das Kochfeld verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein.

Bevor das Kochfeld das Herstellerwerk verlassen hat, wurde es eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.

Achtung!

Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen dieser Gebrauchsanweisung zu benutzen. Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (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.

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- Niederspannungsrichtlinie **2014/35/EC**,
- Elektromagnetische Verträglichkeit **2014/30/EC**,
- ErP Richtlinie **2009/125/EC**,

Dem Gerät wurde deshalb das **CE** Zeichen zugewiesen und es erhielt **die Konformitätserklärung** vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Achtung. Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammenniemals mit Wasser zulöschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

Achtung. Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

Achtung. Legen Sie keine Metallgegenstände (Messer, Gabeln, Löffel, Topfdeckel, Alufolie) auf die Kochfläche, da sie sich erhitzen können (Verbrennungsgefahr!).

Achtung. Sollten Sie auf der Kochfläche Beschädigungen bemerken (Sprünge oder Brüche), schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung (Stromschlaggefahr!).

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Reinigen Sie die Kochflächen niemals mit Dampfreinigern.

Achtung. Schalten Sie nach Gebrauch die Kochzonen mit den Reglern aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung, um ein unbeabsichtigtes Wiedereinschalten zu vermeiden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Vor dem ersten Benutzen des Induktionskochfeldes lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Auf diese Art und Weise können Sie einen sicheren Gerätebetrieb sicherstellen und Beschädigungen des Kochfeldes vermeiden.
- Sollte das Induktionskochfeld in unmittelbarer Nähe von einem Rundfunk- und Fernsehempfänger oder einem anderen emittierenden Gerät betrieben werden, ist die Steuerungseinheit des Kochfeldes auf richtige Funktion zu überprüfen.
- Der Anschluss des Gerätes sollte durch einen zugelassenen Elektro-Installateur erfolgen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten installiert werden.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig sein. Das gilt auch für Furniere, Kantenbeläge, Kunststoffoberflächen, Klebstoffe und Lackschichten.
- Das Gerät darf erst nach dessen Einbau in Möbel benutzt werden. Nur auf diese Art und Weise werden Sie vor versehentlichem Berührungskontakt mit stromführenden Komponenten geschützt.
- Die Reparaturen elektrischer Geräte dürfen ausschließlich durch Fachleute erfolgen. Unsachgemäße Reparaturen könnten eine Gefahr für die Sicherheit der Benutzer dieser Geräte darstellen.
- Das Gerät wird vom elektrischen Versorgungsnetz nur dann getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet oder der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird.
- Der Stecker der Anschlussleitung sollte nach der Installation des Kochfeldes zugänglich sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für eine Bedienung durch Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten (darunter Kinder) bzw. Personen ohne Kenntnis des Gerätes vorgesehen, es sei denn, dies erfolgt unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für die Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde.
- **Personen mit eingesetzten Geräten zur Unterstützung der Lebensfunktionen (z.B. Herzschrittmacher, Insulinpumpe oder Gehörapparat) müssen sicherstellen, dass die Arbeit dieser Geräte nicht durch das Induktionskochfeld gestört wird (Der Frequenzbereich für das Kochfeld beträgt 20 bis 60 kHz).**
- Sollte es einen Stromausfall geben, werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht. Bei erneutem Anliegen der Spannung ist Vorsicht geboten. Solange die Kochzonen heiß sind, leuchten das Symbol der Restwärmanzeige „H“ und - wie nach erstem Einschalten - Verriegelungsschlüssel.
- Mit der ins elektronische System eingebauten Restwärmanzeige wird angezeigt, ob das Kochfeld immer noch eingeschaltet bzw. ob die jeweilige Kochzone noch heiß ist.
- Wenn sich die Netzsteckdose nahe der Kochzone befindet, ist darauf zu achten, dass das Netzkabel des Gerätes die heißen Stellen nicht berührt.
- Werden Speiseöle oder Fette verwendet, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden, sonst besteht Brandgefahr.
- Kein Geschirr aus Kunststoff und Aluminiumfolie verwenden. Es schmilzt bei hohen Temperaturen und könnte das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN



Wer mit Energie verantwortungsvoll umgeht, der entlastet nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch der Umwelt bewusst zugute. Darum helfen Sie elektrische Energie sparen!

Und das kann auf folgende Art und Weise getan werden:

- **Geeignetes Kochgeschirr verwenden.**

Verwenden Sie Töpfe mit einem flachen und dicken Topfboden. Dabei lässt sich bis zu einem Drittel elektrischer Energie einsparen. Achten Sie auf den Topfdeckel und garen Sie in geschlossenen Töpfen oder Pfannen, sonst wird der Energieverbrauch vervierfacht!

- **Kochzonen und Böden von Kochgeschirr sauber halten.**

Der Schmutz verhindert die Wärmeübertragung - fest eingebrannte Speisereste können oft nur mit chemischen Mitteln entfernt werden, die die Umwelt stark belasten.

- **Unnötiges "in den Topf Gucken" vermeiden.**

- **Kochfeld nicht in direkter Nähe von Kühl-/Gefriergeräten einbauen.**

Dadurch steigt der Energieverbrauch unnötig.

AUSPACKEN



Das Gerät wird gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt

entsteht. Alle Materialien, die zur Verpackung verwendet werden, sind umweltverträglich, können hundertprozentig wiederverwertet werden und sind mit entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

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

ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS

Dieses Gerät wurde gemäß der Europäischen Richtlinie **2002/96/EG** sowie dem polnischen Gesetz über verbrauchte elektrische und elektronische Geräte mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.



Eine solche Kennzeichnung informiert darüber, dass dieses Gerät nach dem Ablauf des Nutzungszeitraumes nicht zusammen mit anderen Hausabfällen gelagert werden darf. Der Nutzer ist verpflichtet, das Gerät an einem

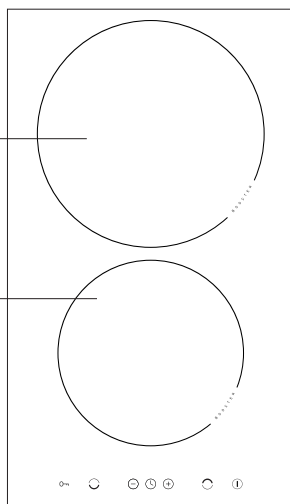
Sammelpunkt für verschlissene elektrische und elektronische Geräte abzugeben. Die die Sammlung durchführenden Einheiten, darunter lokale Sammelpunkte, Geschäfte und gemeindeeigene Einheiten, bilden ein entsprechendes System, welches die Abgabe dieses Gerätes ermöglicht. Die richtige Vorgehensweise mit Elektro- und Elektronikschrott trägt zur Verhinderung schädlicher Folgen für die menschliche Gesundheit und die natürliche Umwelt bei, die aus der Anwesenheit von Schadstoffen sowie einer falschen Lagerung und Weiterverarbeitung solcher Materialien folgen.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

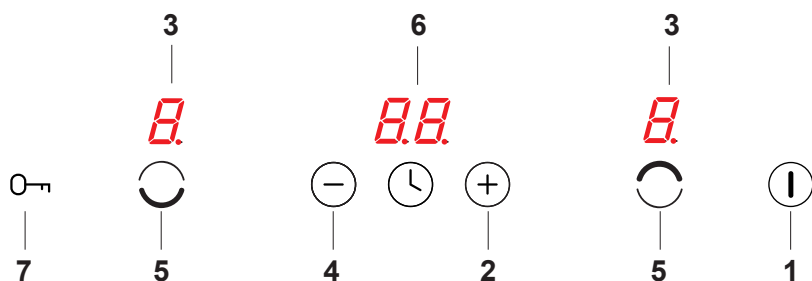
Beschreibung des Kochfeldes

Induktionskochzone Booster
(hinten) Ø 210 mm

Induktionskochzone Booster
(vorne) Ø 160 mm



Bedienblende

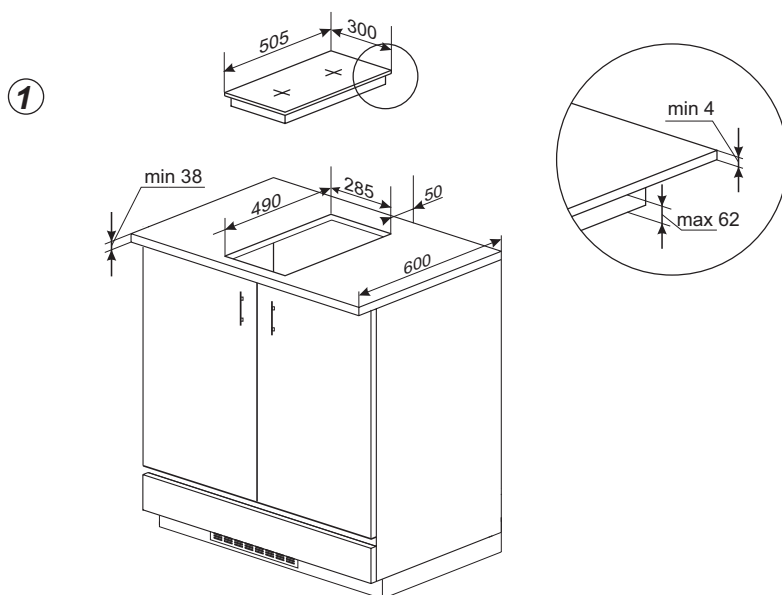


1. Sensor zum Ein- und Ausschalten des Kochfeldes
2. Sensor Plus
3. Kochzonenanzeige
4. Sensor Minus
5. Sensor der Kochzonenauswahl
6. Uhranzeige
7. Sensor „Schlüssel“

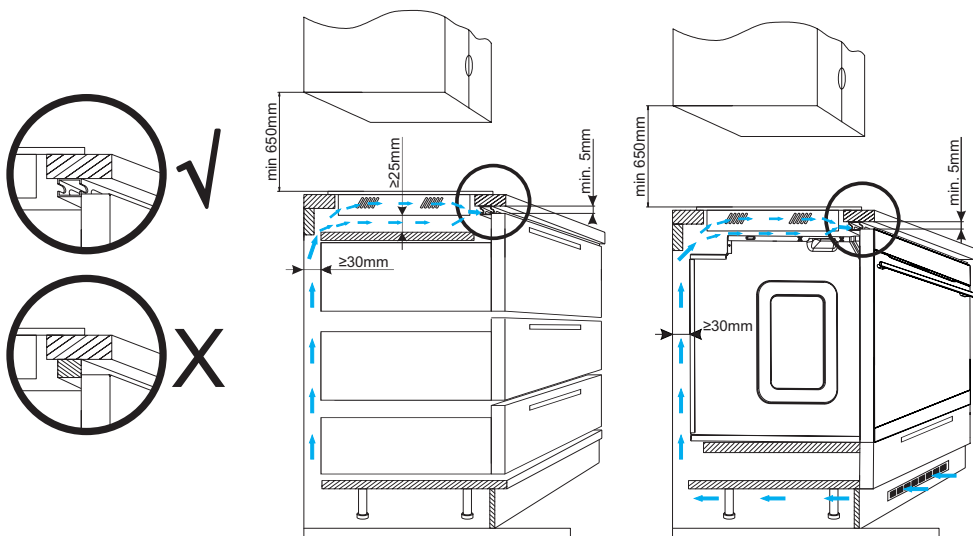
INSTALLATION

Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau des Kochfeldes

- Die Küchenarbeitsplatte muss eben und korrekt eingestellt sein. Die Küchenarbeitsplatte ist an der Wand abzudichten und gegen Feuchtigkeit und Wasser abzusichern.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Küchenarbeitsplatte muss im vorderen Teil mind. 60 mm und im hinteren Teil mind. 50 mm betragen.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Seitenwand sollte mind. 55 mm betragen.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen mit Verkleidung ausgestattet sein und die eingesetzten Klebstoffe müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig 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 geschützt werden.
- Die Öffnung in der Küchenplatte entsprechend den Abmessungen auf der Abb. 1 vorbereiten.



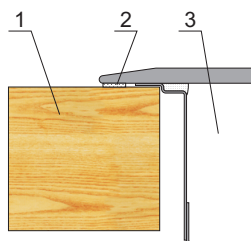
INSTALLATION



Der Einbau des Kochfeldes über einem Backofen ohne Ventilation ist verboten. Beim Einbau des Kochfeldes in die Arbeitsplatte muss eine Regaltrennwand eingebaut werden. Wenn das Kochfeld über einem Einbaubackofen installiert wird, ist die Montage der Regaltrennwand nicht erforderlich.

Installation des Kochfeldes

- Das Kochfeld mit der elektrischen Anschlussleitung gemäß dem Schaltplan anschließen.
- Die Arbeitsplatte entstauben, das Kochfeld in die Öffnung einsetzen und stark andrücken.



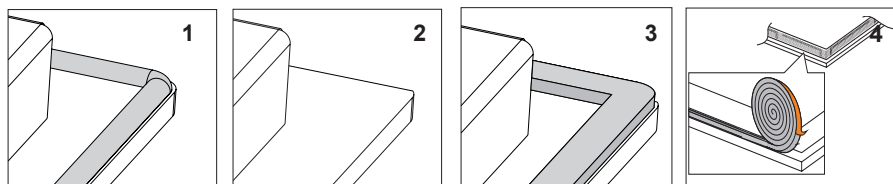
- 1 - Arbeitsplatte
- 2 - Dichtung des Kochfeldes
- 3 - Keramik-Kochfeld

- Die Herdplatte ist mit einer festinstallierten Leitung mit Schutzkontakt ausgestattet und darf nur an eine entsprechend gesicherte Steckdose mit 220-240 V ~ 50/60 Hz angeschlossen werden. Der Stromkreis muss mit einer 16 A-Sicherung abgesichert werden.

INSTALLATION

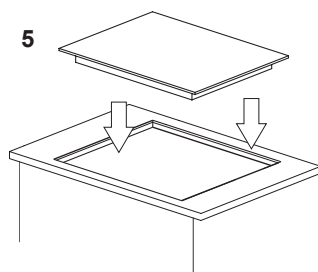
Montage der Dichtung

Je nach Modell ist die Dichtung schon werkseitig angebracht (Abb.1).
Wurde die Dichtung nicht werkseitig montiert, ist wie folgt vorzugehen:
Vor der Installation des Kochfelds im Ausschnitt der Arbeitsplatte ist die Dichtung auf der Rückseite des Gerätes anzubringen (Abb.2).
Dazu zunächst die Schutzfolie von der selbstklebenden Dichtung abziehen und die Dichtung so nah wie möglich am äußeren Rand des Kochfeldes aufkleben (Abb.3 und 4).



Das Gerät darf keinesfalls ohne Dichtung eingebaut werden.

5



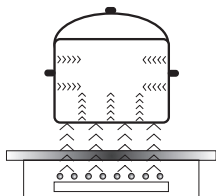
Danach das Kochfeld umdrehen und in den Ausschnitt des Möbels einlegen. Die Positionierung symmetrisch ausrichten, so dass die Abstände zwischen dem Kochfeld und dem Rand der Arbeitsplatte auf allen Seiten gleich ist (Abb.5).

BEDIENUNG

Vor dem ersten Einschalten des Gerätes

- Vorerst das Induktionskochfeld gründlich reinigen. Das Induktionskochfeld wie Glasoberflächen behandeln,
- Beim ersten Einschalten des Gerätes können vorübergehend Gerüche auftreten. Darum ist das Raumlüftungssystem einzuschalten oder das Fenster zu öffnen.
- Das Gerät ist unter Beachtung der Sicherheitshinweise zu bedienen.

Wirkungsweise des induktiven Feldes



Der Stromgenerator versorgt die im Inneren des Geräts befindliche Spule.

Diese Spule erzeugt ein magnetisches Feld, das ans Kochgeschirr übertragen wird.

Das magnetische Feld bewirkt, dass das Kochgeschirr erhitzt wird.

Zum Kochen mit Induktion ist die Verwendung von Kochgeschirr, dessen Boden für die Wirkung des magnetischen Feldes geeignet sind, erforderlich.

Im Allgemeinen weist die Induktionstechnik zwei Vorteile auf:

- Da die Wärme ausschließlich mit Hilfe des Kochgeschirrs abgegeben wird, ist eine maximale Wärmenutzung möglich.
- Der Effekt der Wärmeträgheit kommt nicht vor, denn der Kochvorgang beginnt automatisch in dem Zeitpunkt, in dem das Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt, und endet in dem Zeitpunkt, in dem der Topf davon weggenommen wird.

Bei gewöhnlichem Gebrauch des Induktionskochfelds können Geräusche verschiedener Art auftreten, die für den Betrieb des Induktionskochfeldes keine Bedeutung haben.

- Pfeifen von niedriger Frequenz Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgeschirr leer ist, und verschwindet wieder, sobald man Wasser oder Lebensmittel ins Kochgeschirr gibt.
- Pfeifen von hoher Frequenz Das Geräusch entsteht im Kochgeschirr, das aus mehreren Schichten verschiedener Werkstoffe gefertigt sind und die maximale Leistung eingeschaltet wurde. Das Geräusch wird stärker auch dann, wenn zugleich zwei oder mehrere Kochzonen bei maximaler Leistung genutzt werden. Das Geräusch verschwindet oder ist weniger intensiv, nachdem die Leistungsstufe gemindert worden ist.
- Knarren Das Geräusch entsteht im Kochgeschirr, das aus mehreren Schichten verschiedener Werkstoffe gefertigt wurden. Die Geräuschintensität hängt von der Art des Kochens ab.
- Summen Das Geräusch entsteht, wenn der Ventilator läuft, mit dem elektronische Systeme gekühlt werden.

Die Geräusche, die bei ordnungsgemäßigem Betrieb hörbar sind, sind auf den Betrieb des Ventilators, die Größe des Kochgeschirrs und auf Werkstoffe, aus denen dieses gefertigt ist, die Art des Kochens und die eingeschaltete Leistung zurückzuführen.

Die Geräusche sind eine normale Erscheinung und weisen nicht auf eine Störung des Induktionskochfelds hin.

BEDIENUNG

Schutzeinrichtungen:

Wenn das Kochfeld richtig installiert und ordnungsgemäß benutzt wird, sind die Schutzeinrichtungen selten nötig.

Ventilator: Dient zum Schutz und zur Abkühlung von Steuer- und Versorgungselementen. Er kann mit zwei verschiedenen Drehgeschwindigkeiten arbeiten und funktioniert automatisch. Der Ventilator arbeitet nur dann, wenn die Kochzonen eingeschaltet sind, und bleibt bei einem ausgeschalteten Kochfeld in Betrieb, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist.

Transistor: Die Temperatur der elektronischen Ausrüstungselemente wird mit einer Sonde ununterbrochen gemessen. Steigt die Wärme gefährlich an, verringert das System die Leistung der Kochzone automatisch oder schaltet die Kochzonen, die sich direkt an den erwärmten elektronischen Elementen befinden, ab.

Topferkennung: Die Topferkennung gibt die Kochfeldfunktion und somit auch die Heizung frei. Kleine Gegenstände, die auf die Kochzonen gelegt werden (wie z.B. Teelöffel, Messer, Ringe ...), werden als Töpfe nicht erkannt und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet.

Topferkennung im Induktionskochfeld

Die Topferkennung ist in den Kochfeldern installiert, die mit den Induktionskochzonen ausgestattet sind. Wird das Kochfeld genutzt, beginnt die Topferkennung automatisch die Wärmeerzeugung, wenn der Topf in der jeweiligen Kochzone aufgestellt wird, oder beendet sie, wenn der Topf weggenommen wird. Dadurch kann also die Energie gespart werden.

- Wird die Kochzone zusammen mit einem geeigneten Topf benutzt, wird die Wärmeleistung angezeigt.
- Zum Kochen auf dem Induktionskochfeld sind entsprechende Töpfe erforderlich, deren Böden aus einem magnetischen Material hergestellt sind (siehe: Tabelle).

Steht auf der Kochzone kein Topf oder ist der Topf ungeeignet, erscheint das Symbol  in der Anzeige. Die Kochzone wird nicht eingeschaltet. Wird ein Topf innerhalb von 10 Minuten nicht erkannt, wird der Vorgang der Einschaltung des Kochfeldes gelöscht.

Um die Kochzone einzuschalten, muss sie mittels Sensorsteuerung und nicht nur durch Wegnehmen des Topfes ausgeschaltet werden.



Die Topferkennung funktioniert nicht als eine Ein-/Ausschalttaste des Gerätes.

Das Induktionskochfeld ist mit Sensoren ausgerüstet, die durch die Berührung von markierten Flächen mit dem Finger bedient werden.

Jede Umsteuerung des Sensors wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

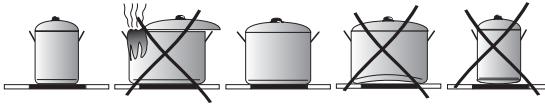
Es muss beachtet werden, dass sowohl beim Ein- und Ausschalten, als auch bei der Einstellung der Heizleistungsstufe immer nur ein Sensor gleichzeitig gedrückt wird. Falls mehrere Sensoren gleichzeitig gedrückt werden (mit Ausnahme von Timer und Schlüssel, ignoriert das System die eingegebenen Steuersignale und beim dauerhaften Drücken wird eine Fehlermeldung ausgelöst.

Die Kochzone ist nach dem Gebrauch mittels Regel- und Steuereinrichtung, und aufgrund der Anzeige der Topferkennung alleine auszuschalten.

BEDIENUNG

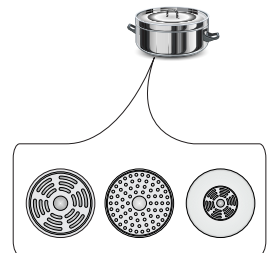
Eine richtige Topfqualität gilt als Grundlage für Sicherstellung einer guten Heizleistung des Gerätes.

Auswahl der Kochtöpfe zum induktiven Kochen



Charakteristik des Kochgeschirrs.

- Es sollten immer Töpfe hoher Qualität, mit ideal flachem Boden verwendet werden: Bei der Verwendung solcher Töpfe wird die Entstehung von Stellen von zu hoher Temperatur verhindert, an denen die Speisen beim Kochen anhaften könnten. Die Töpfe und Pfannen mit dicken Metallwänden garantieren für eine perfekte Wärmeverteilung.
- Es ist darauf zu achten, dass die Topfböden stets sauber bleiben: Beim Auffüllen eines Topfes oder bei der Verwendung eines aus dem Kühlschrank genommenen Topfes ist es vor dem Aufstellen des Topfes auf dem Kochfeld zu überprüfen, ob die Oberfläche des Topfbodens ganz trocken ist. Dadurch lässt sich die Verschmutzung der Oberfläche des Kochfeldes vermeiden.
- Der Topfdeckel verhindert, dass die Wärme aus dem Topf unnötig entweicht, wodurch die Kochzeit verkürzt und der Energieverbrauch reduziert wird.
- Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, ist es zu prüfen, ob der Boden des Kochgeschirrs ein Magnet anzieht.
- **Zur Sicherstellung einer optimalen Kontrolle der Temperatur durch das Induktionsmodul muss der Topfboden flach sein.**
- **Ein konvexer Topfboden oder ein Topfboden mit einem tief geprägten Logo des Herstellers beeinträchtigen die Kontrolle der Temperatur durch das Induktionsmodul und können zur Überhitzung des Kochgeschirrs führen.**
- **Kein beschädigtes Kochgeschirr verwenden - z.B. mit einem Kochboden, der durch übermäßige Temperatur verformt wurde.**
- Wird das Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden verwendet, dessen Durchmesser geringer als der gesamte Durchmesser des Kochgeschirrs ist, wird nur der ferromagnetische Teil des Kochgeschirrs erhitzt. Dies bewirkt, dass eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Kochgeschirr nicht möglich ist. Der ferromagnetische Bereich wird im Boden des Kochgeschirrs wegen der darin befindlichen Aluminiuelemente gemindert und daher kann die gelieferte Wärmemenge geringer sein. Es kann zu Problemen mit der Dektection des Kochgeschirrs kommen oder dieses wird überhaupt nicht erkannt. Der Durchmesser des ferromagnetischen Teils im Kochgeschirr sollte der Größe der Kochzone entsprechen, damit optimale Kochergebnisse erzielt werden können. Sollte das Kochgeschirr auf der Kochzone nicht erkannt werden, wird empfohlen, dass dieses auf der Kochzone mit einem entsprechend geringeren Durchmesser ausprobiert wird.



Auswahl der Kochtöpfe zum induktiven Kochen

Kennzeichnung am Kochgeschirr		Überprüfen, ob auf dem Etikett ein Zeichen enthalten ist, das darüber informiert, dass der Topf induktionsgeeignet ist.
		Töpfe aus magnetischem Material verwenden (aus emailliertem Blech, ferritischem Nirostahl, Gusseisen). Überprüfen, ob ein Magnet am Topfboden haften bleibt
Nichtrostender Stahl		Der Topf wird nicht erkannt.
		Mit Ausnahme von Töpfen aus ferromagnetischem Stahl
Aluminium		Der Topf wird nicht erkannt.
Gusseisen		Hohe Leistungsfähigkeit
		Achtung! Durch die Töpfe können auf der Kochfeldoberfläche Kratzer entstehen.
Emaillierter Stahl		Hohe Leistungsfähigkeit
		Gefäße mit flachem, dickem und glattem Boden werden empfohlen.
Glas		Der Topf wird nicht erkannt.
Porzellan		Der Topf wird nicht erkannt.
Gefäße mit Kupferboden		Der Topf wird nicht erkannt.

BEDIENUNG

Bedienblende

- Nach dem Anschließen des Kochfeldes an das Stromversorgungsnetz leuchten kurz alle Anzeigen auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.
- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensoren ausgerüstet, die eingeschaltet werden, indem sie mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger gedrückt werden.
- Jedes Einschalten der Sensoren wird akustisch signalisiert.



Keine Gegenstände auf die Oberflächen der Sensoren legen (dadurch kann eine Fehlermeldung ausgelöst werden). Diese Oberflächen sind stets sauber zu halten.

Das Kochfeld einschalten

Den Sensor Ein/Aus (1) mindestens eine Sekunde lang mit dem Finger gedrückt halten. Das Kochfeld ist aktiv, wenn in allen Anzeigen (3) die Ziffer „0“ leuchtet.



Wird kein Sensor innerhalb von 20 Sekunden betätigt, schaltet das Kochfeld automatisch ab.

Die Kochzone einschalten

Nach dem Einschalten des Kochfeldes mit dem Sensor (1) muss innerhalb von nächsten 20 Sekunden eine bestimmte Kochzone (3) gewählt werden.

1. Nach der Berührung des Sensors, der einer bestimmten Kochzone (5) zugeordnet ist, leuchtet die Ziffer „0“ in einer Anzeige, diese diesem Feld entspricht, stärker auf.
2. Verschiebt man den Finger auf den Sensor „+“ (2) oder auf den Sensor „-“ (4) wird die gewünschte Stufe der Heizleistung eingestellt.



Wird kein Sensor innerhalb von 20 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes betätigt, schaltet die Kochzone automatisch ab.



Die Kochzone ist aktiv, wenn in allen Anzeigen eine Ziffer oder ein Buchstabe leuchten, was darauf hindeutet, dass die Kochzone zur Vornahme der Einstellung der Heizleistung bereit ist.

Einstellung der Heizleistung für die gewünschte Induktionskochzone

Erscheint die Ziffer „0“ in der Anzeige für die eindeutig leuchtende Kochzone (3), kann die gewünschte Kochstufe eingestellt werden, indem man den Finger mit dem Sensor „+“ (2) und „-“ (4) verschiebt.

BEDIENUNG

Die Kochzonen ausschalten

- Die Kochzone muss aktiviert sein. Die Anzeige der Heizleistung leuchtet stärker.
- Das Ausschalten erfolgt durch die Berührung der Sensors Ein/Aus am Kochfeld oder mit dem Sensor „-“ (4), indem die Heizleistung auf „0“ zurückgesetzt wird.

Das ganze Kochfeld ausschalten

- Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde.
- Durch Drücken des Sensors Ein/Aus (1) wird das ganze Kochfeld abgeschaltet.

Wenn die Kochzone heiß ist, leuchtet der Buchstabe „H“ in der Anzeige für Kochzone (3) - das Symbol der Restwärme.

Booster-Funktion „P“

Die Booster-Funktion besteht in der Erhöhung der Leistung für eine Kochzone mit einem Durchmesser $\varnothing$ 210 - von 2000W auf 3000W, $\varnothing$ 160 - von 1200W auf 1400W

Für die Betätigung der Booster-Funktion muss die gewünschte Kochzone gewählt, die Kochstufe auf „9“ eingestellt und erneut der Sensor „+“ (2) gedrückt werden, was mit dem Erscheinen des Buchstabens „P“ in der Kochzonenanzeige signalisiert wird.

Das Ausschalten der Booster-Funktion erfolgt durch erneutes Drücken des Sensors „-“ (4) bei aktiver Induktionskochzone oder durch Wegnehmen des Topfes von der Induktionskochzone.



Die Dauer der Booster-Funktion ist für Kochzonen mit einem Durchmesser von $\varnothing$ 160 ,210 mm auf 10 Minuten beschränkt. Nach einem automatischen Abschalten der Booster-Funktion wird die Kochzone mit der Nennleistung beheizt.

Die Booster-Funktion kann erneut eingeschaltet werden, vorausgesetzt dass die Temperaturfühler in den elektronischen Systemen und die Spulen über eine solche Möglichkeit verfügen. Wird der Topf während der aktivierten Booster-Funktion von der Kochzone abgestellt, bleibt diese Funktion weiterhin aktiv und die Dauer der Funktion läuft weiter ab.

Wird die Temperatur der Kochzone (elektronisches System oder Spule) während der aktivierten Booster-Funktion überschritten, wird die Booster-Funktion automatisch abgeschaltet. Die Kochzone kommt auf die Nennleistung wieder zurück.

BEDIENUNG

Steuerung der Booster-Funktion

Zwei Kochzonen, die vertikal angeordnet sind, bilden gemeinsam ein Paar.



Ist die Gesamtleistung bei der Betätigung der Booster-Funktion zu hoch, wird die Heizleistung der anderen Kochzone im Paar automatisch verringert.

Restwärmeanzeige

Beim Ausschalten einer heißen Kochzone wird der Buchstabe "H" in als Warnung "Die Kochzone ist heiß!" angezeigt.



In dieser Zeit dürfen weder die Kochzone berührt, da die Verbrennungsgefahr besteht, noch die wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!

Wenn diese Anzeige erlischt, wird die Kochzone wieder berührbar, obwohl man bewusst sein muss, dass sie noch nicht ganz auf die Umgebungstemperatur abgekühlt ist.



Wenn keine Spannung anliegt, leuchtet die Restwärmeanzeige nicht.

Kindersicherung

Die Verriegelungsfunktion dient dazu, das Kochfeld vor unbeabsichtigter Betätigung durch Kinder zu schützen, und das Einschalten dieser Funktion ist erst nach Entriegelung möglich.

Die Kindersicherung ist möglich, wenn das Kochfeld ein- und ausgeschaltet ist.

Ein- und Ausschalten der Kindersicherung

Das Ein- und Ausschalten der Kindersicherung erfolgt mit dem Sensor (7), indem der Sensor über 5 Sekunden gedrückt gehalten wird. Das Einschalten der Kindersicherung wird signalisiert, indem die Diode aufleuchtet.



Das Kochfeld bleibt bis zur Entriegelung verriegelt, selbst wenn das Bedienungs-feld ein- und ausgeschaltet wird. Durch das Trennen des Kochfeldes vom Strom-netz wird die Verriegelung des Kochfeldes ausgeschaltet.

BEDIENUNG

Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld wurde zur Steigerung dessen Betriebssicherheit mit einer Betriebsdauerbegrenzung für jede Kochzone ausgestattet. Die maximale Betriebsdauer wird nach der letztens angewählten Heizleistungsstufe eingestellt.

Falls die Heizleistungsstufe über einen längeren Zeitraum (siehe Tabelle) nicht geändert worden ist, wird die dazu zugeordnete Kochzone automatisch abgeschaltet und die Restwärmanzeige aktiviert. Es ist jedoch möglich, die einzelnen Kochzonen jederzeit einzuschalten und gemäß der Gebrauchsanweisung zu bedienen.



Um Energie sparen zu können, wird die Heizleistungsstufe „9“ nach 30 Minuten automatisch auf die Heizleistungsstufe „8“ zurückgesetzt, die Betriebsdauer wird nicht geändert.

Heizleistungsstufe	Maximale Betriebsdauer in Stunden
L	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P	0,08

Funktion der automatischen Zusatzheizung

- Die ausgewählte Kochzone mit dem Sensor **(5)** aktivieren.
- Anschließend mit dem Sensor „+“ **(2)** und „-“ **(4)** die Heizleistung im Bereich von 1 bis 8 einstellen und erneut den Sensor **(5)** drücken.
- In der Anzeige leuchten die Ziffer der eingestellten Heizleistung und der Buchstabe A abwechselnd.

Nach Ablauf der Zeit, in der die Versorgung mit der Zusatzheizung erfolgte, schaltet die Kochzone automatisch auf die gewählte Heizleistungsstufe, die in der Anzeige sichtbar bleibt, um.

Stufe der Heizleistung	Dauer der automatischen Zusatzheizung mit Zusatzleistung (in Minuten)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Wird ein Topf von der Kochzone abgestellt und vor Ablauf der Dauer der automatischen Zusatzheizung wieder hingestellt, wird der Prozess der Zusatzheizung mit Zusatzleistung zu Ende fortgesetzt.

BEDIENUNG

Uhrfunktion

Die Programmieruhr macht das Kochen durch die Möglichkeit, die Betriebsdauer der Kochzonen zu programmieren, wesentlich leichter. Sie kann auch als Minutenuhr genutzt werden.

Die Uhr einschalten

Die Programmieruhr macht das Kochen durch die Möglichkeit, die Betriebsdauer der Kochzonen zu programmieren, wesentlich leichter. Sie kann auch als Minutenuhr genutzt werden.

- Die Kochzone mit dem Sensor (5) auswählen. Die Ziffer „0“ leuchtet stärker.
- Die gewünschte Heizleistung im Bereich von 1 bis 9 mit den Sensoren „+“ (2) oder „-“ (4) einstellen.
- Dann den Sensor der Uhr-Aktivierung (4) innerhalb von 10 Sekunden durch gleichzeitiges Drücken der Sensoren „+“ (2) und „-“ (4) betätigen.
- Mit dem Sensor „+“ (2) oder „-“ (4) die gewünschte Kochzeit (01 von 99 Minuten) einstellen. In der Kochzone, die mit der Uhr gesteuert wird, leuchtet der Zehntel-Punkt.



Alle Kochzonen können gleichzeitig im System der Zeitprogrammierung mit Hilfe der Uhr arbeiten.

Die programmierte Kochdauer ändern

Beim Kochen kann die programmierte Kochdauer jederzeit geändert werden.

- Die Kochzone mit dem Sensor (5) auswählen. Die Ziffer der Heizleistung leuchtet stärker.
- In der oberen Anzeige erscheint die bereits programmierte Uhrzeit.
- Mit dem Sensor „+“ (2) oder mit dem Sensor „-“ (4) die Uhrzeit neu einstellen.

Kontrolle des Ablaufs der Kochdauer

Die Zeit, die bis Ende der Kochdauer übrig bleibt, kann jederzeit geprüft werden, indem der Sensor der Wahl der Kochzone (5) und anschließend die Sensoren „+“ (2) und „-“ (4) gedrückt werden.

Die Uhr ausschalten

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren eines beliebigen Sensors ausgeschaltet werden kann oder das Alarmsignal schaltet nach 2 Minuten automatisch ab.

Wenn die Uhr vorzeitig ausgeschaltet werden soll, muss man folgenderweise vorgehen:

- Die Kochzone mit dem Sensor (5) aktivieren. Die Ziffer der Heizleistung leuchtet stärker.
- Im Anschluss die Uhr mit dem Sensor „+“ (2) und mit dem Sensor „-“ (4) aktivieren.
- Die Kochdauer mit dem Sensor „-“ (4) bis auf die Position „00“ zurücksetzen. Die Uhrfunktion schaltet ab und die Kochzone funktioniert weiter, bis sie per Hand ausgeschaltet wird.

BEDIENUNG

Uhr als Minutenuhr

Die Uhr, die zur Programmierung der Kochdauer dient, kann als Minutenuhr (zusätzlicher Alarm) genutzt werden, wenn die die Funktion der Kochzonen vorübergehend nicht gesteuert wird.

Die Minutenuhr ausschalten

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist:

- Das Kochfeld durch Berühren des Sensors Ein/Aus (1) einschalten.
- Anschließend die Minutenuhr durch gleichzeitiges Drücken der Sensoren „+“ (2) und „-“ (4) aktivieren.
- Mit dem Sensor „+“ (2) oder „-“ (4) die Uhrzeit der Minutenuhr einstellen.

Aufwärmfunktion

Die Aufwärmfunktion sorgt für die Aufrechterhaltung der Wärme der zubereiteten Speise auf der Kochzone. Die ausgewählte Kochzone ist auf eine niedrige Heizleistung gestellt. Die Leistung der Kochzone wird durch die Aufwärmfunktion so gesteuert, dass die Temperatur der Speise bei circa 65°C liegt. Die warme und zum Verzehr bestimmte Speise ändert dadurch seinen Geschmack nicht und bleibt am Topfboden nicht haften. Diese Funktion kann auch zum Zerlassen der Butter oder Schokolade usw. genutzt werden. Eine ordnungsmäßige Nutzung dieser Funktion ist allerdings durch den Einsatz von Kochgeschirr mit flachem Boden bedingt, damit die Temperatur des Kochtopfs durch den in der Kochzone befindlichen Sensor genau gemessen werden kann. Die Aufwärmfunktion kann für jede Kochzone eingeschaltet werden.

Aus mikrobiologischen Gründen wird allerdings nicht empfohlen, eine Speise allzu lange warm aufzubewahren, daher wird der Sensorbereich nach Ablauf von zwei Stunden ausgeschaltet.

Die Aufwärmfunktion ist als zusätzliche Heizleistung zwischen der Position „0 1“ voreingestellt und wird auf dem Display als Symbol „“ angezeigt.

Das Einschalten der Aufwärmfunktion erfolgt auf dieselbe Art und Weise, wie es im Kapitel „**Die Kochzone einschalten**“ geschildert wurde.

Das Ausschalten der Aufwärmfunktion erfolgt auf dieselbe Art und Weise, wie es im Kapitel „**Die Kochzone ausschalten**“ geschildert wurde.

Die Minutenuhr ausschalten

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren eines beliebigen Sensors ausgeschaltet werden kann oder abwarten, bis das Alarmsignal nach 2 Minuten automatisch abschaltet.

Wenn der Alarm vorzeitig ausgeschaltet werden soll, muss man folgenderweise vorgehen:

- Die Minutenuhr durch gleichzeitiges Drücken der Sensoren „+“ (2) und „-“ (4) aktivieren.
- Anschließend die Minutenuhr mit dem Sensor „-“ (4) bis auf die Position „00“ zurücksetzen.
- Die Funktion Minutenuhr schaltet ab.
- Sollte die Uhr als Minutenuhr voreingestellt werden, dann funktioniert sie nicht wie eine Uhr, die zur Programmierung der Kochdauer dient.

REINIGUNG UND WARTUNG

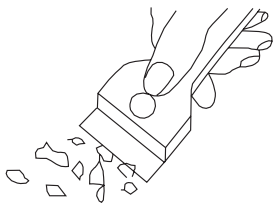
Wird eine Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes sowie dessen entsprechende Wartung sichergestellt, trägt dies zur Verlängerung eines störungsfreien Betriebs des Gerätes entscheidend bei.



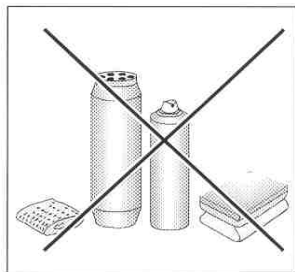
Bei der Reinigung des Glaskeramik-Kochfeldes sind dieselben Grundsätze wie bei Glasoberflächen zu beachten. Dazu dürfen auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden. Dampfreiniger dürfen zur Reinigung ebenfalls nicht genutzt werden.

Reinigung Kochfeldes nach jeder Benutzung

- **Leichte, nicht eingebrannte Verschmutzungen** mit feuchtem Tuch ohne Reinigungsmittel abwischen. Durch die Verwendung eines Geschirrspülmittels können bläuliche Verfärbungen entstehen. Selbst wenn spezielle Reinigungsmittel verwendet werden, lassen sich diese hartnäckigen Flecke erst nach mehreren Reinigungsversuchen entfernen.
- **Fest eingebrannte Verschmutzungen müssen mit einem scharfen Schaber entfernt werden. Anschließend die Kochzone mit feuchtem Tuch abwischen.**



Schaber für die Reinigung des Kochfeldes



Fleckenentfernung

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

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

REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

Periodische Inspektionen

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

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

Achtung!

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

Achtung!

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

Achtung!

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

VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

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

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
1.Keine Gerätefunktion	- Stromausfall	-die Sicherung der Hausanlage überprüfen und - falls diese durchgebrannt ist - auswechseln
2.Keine Gerätereaktion auf die Eingabewerte	- die Bedienblende nicht eingeschaltet	- Einschalten
	- eine Taste wurde zu kurz gedrückt (kürzer als eine Sekunde)	- Tasten ein wenig länger drücken
	- mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt	- immer nur eine Taste drücken (Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone)
3.Das Gerät reagiert nicht und gibt ein langes Schallsignal aus.	- unsachgemäße Bedienung (falsche Sensoren oder zu schnell gedrückt)	-Gerät erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
4.Das ganze Gerät wird ausgeschaltet.	- nach Einschalten wurden über einen längeren Zeitraum als 10 Sekunden keine Werte eingegeben.	- Bedienblende erneut einschalten und sofort Werte eingeben
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
5.Eine Kochzone schaltet automatisch ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „H“.	- Betriebsdauerbegrenzung	- die Kochzone erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
	- Überhitzung der elektronischen Elemente	
6. Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochfelder noch heiß sind.	- Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungsnetz getrennt.	- Die Restwärmeanzeige wird erst nach dem nächsten Ein- und Ausschalten der Bedienblende wieder ansprechen.

VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
7. Ein Riss im Glaskeramik-Kochfeld.	Gefahr! Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.	
8. Wenn die Störung immer noch nicht behoben ist.	Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden. Wichtig! Sie sind für den ordnungsmäßigen Zustand des Gerätes und dessen richtigen Einsatz im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie durch einen Fehler bei der Bedienung den Servicedienst zu sich bestellen, dann ist solch ein Besuch auch im Garantiezeitraum für Sie kostenpflichtig. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen, übernehmen wir leider keine Haftung.	
9. Das Induktionskochfeld gibt Schnarchtöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Es funktioniert der Ventilator, der die elektronischen Systeme kühlt.	
10. Das Induktionskochfeld gibt Pfeiftöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Bei der Betriebsfrequenz der Induktionsspulen wird bei der Benutzung von mehreren Kochzonen mit maximaler Leistung ein leiser Pfeifton ausgegeben.	
11. Das Kochfeld funktioniert nicht, die Kochzonen können nicht eingeschaltet oder bedient werden.	- Fehler der Elektronik	- Das Kochfeld neu starten, für ein paar Minuten vom Stromnetz trennen (Sicherung herausnehmen).

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	220-240V~50/60 Hz
Nennleistung der Kochfelder:	3,7kW
- Induktionskochzone :	
- Induktionskochzone Booster: Ø 160 mm	1200/1400 W
- Induktionskochzone Booster: Ø 210 mm	2000/3000 W
Abmessungen	300 x 505 x 65;
Gewicht	ca. 5,5 kg;

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES

La plaque, c'est une facilité d'utilisation exceptionnelle et une efficacité parfaite. Après avoir lu le mode d'emploi, l'utilisation de la plaque ne présentera aucun problème.

En sortie d'usine, avant son emballage, la plaque a été scrupuleusement vérifiée par rapport à la sécurité et à la fonctionnalité.

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

Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

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

Attention !

N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu le présent mode d'emploi.

L'appareil a été conçu uniquement pour être un appareil de cuisson. Toute autre utilisation (p. ex. pour chauffer des pièces) n'est pas conforme à sa destination et peut s'avérer dangereuse.

Le fabricant se garde le droit d'introduire des modifications n'ayant pas d'influence sur l'exploitation générale de l'appareil.

Déclaration du producteur

Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE :

- directive « basse tension » **2014/35/EC**,
- directive « compatibilité électromagnétique » **2014/30/EC**,
- directive « ErP » **2009/125/EC**,

*c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée **CE** et est accompagné d'une **déclaration de conformité** destinée aux autorités de surveillance du marché.*

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Attention. L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière. En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.

Attention. Sans surveillance, toute cuisson de graisse ou d'huile sur une plaque de cuisine chauffante comporte une certaine dangerosité avec un risque d'incendie.

Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau, mais débrancher l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ininflammable.

Attention. Risque d'incendie: ne pas accumuler d'objets sur la surface de cuisson.

Attention. Il est déconseillé de poser sur la surface de la plaque des objets en métal tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ainsi que du papier aluminium, car ils peuvent devenir chauds.

Attention. Si la surface est fissurée, couper l'alimentation électrique afin d'éviter tout danger d'électrocution.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de cuisine.

Attention. Après son utilisation débrancher la plaque chauffante et ne tenir en aucun cas comptes des indications fournies par le détecteur d'ustensiles.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

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

INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE D'UTILISATION

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

ECONOMIES D'ENERGIE



Qui profite de l'énergie de manière responsable non seulement protège le budget du ménage, mais aussi participe consciemment à la protection de l'environnement. C'est pourquoi

aidons, économisons l'énergie électrique! Et pour cela il faut respecter règles suivantes :

●Utilisation d'ustensiles de cuisine appropriés

Les casseroles à fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie électrique. Ne pas oublier le couvercle, sans lequel la consommation d'énergie électrique peut-être multipliée par quatre !

●Maintenance de la propreté des foyers et des fonds des récipients.

Les salissures perturbent la transmission de la chaleur et les restes de nourriture brûlés à plusieurs reprises ne peuvent être enlevés qu'à l'aide de produits chimiques nuisibles à l'environnement.

●Éviter les inutiles „coups d'œil dans les casseroles”.

●Ne pas aménager la plaque à proximité directe de réfrigérateurs ou congélateurs.

Cela provoque une augmentation inutile de la consommation d'énergie.

DEBALLAGE



Pour son transport, l'appareil a été emballé afin de le protéger contre les endommagements. Après déballage de l'appareil, prière d'éliminer les éléments de l'emballage

d'une façon non nuisible à l'environnement. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont inoffensifs pour l'environnement et recyclables à 100% (ils sont marqués par un symbole approprié).

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

ELIMINATION DES APPAREILS USAGÉS

Cet appareil est marqué par le symbole du conteneur à déchets, rayé, conformément à la Directive Européenne **2002/96/WE** et à la Loi polonaise sur les appareils électriques et électroniques usagés.



Ce symbole signale que le produit, après sa période d'utilisation, ne pourra pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est obligé de le rendre à un point de collecte des appareils électriques et électroniques usagés. De tels

points de collecte sont mis en place par les communes, certains magasins et entreprises de ramassage des déchets. Respecter les règles d'élimination des appareils électriques et électroniques permet d'éviter des conséquences nuisibles à la santé humaine et à l'environnement naturel, à cause de la possibilité de présence de constituants dangereux ou de transformations inappropriées à ce type d'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Description de la plaque

Foyer de cuisson à induction **booster**
(arrière) Ø 210 mm

Foyer de cuisson à induction **booster**
(avant) Ø 160 mm

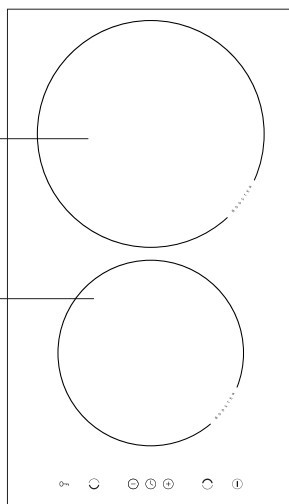
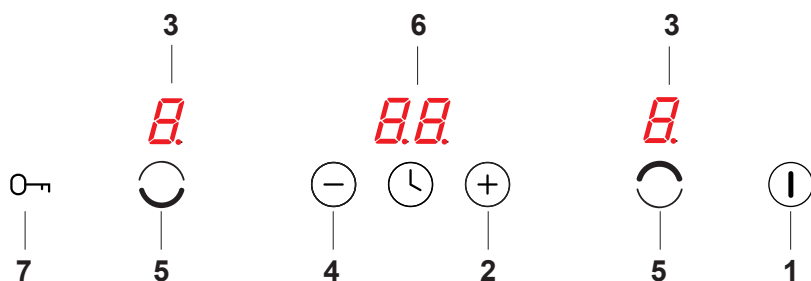


Tableau de commandes



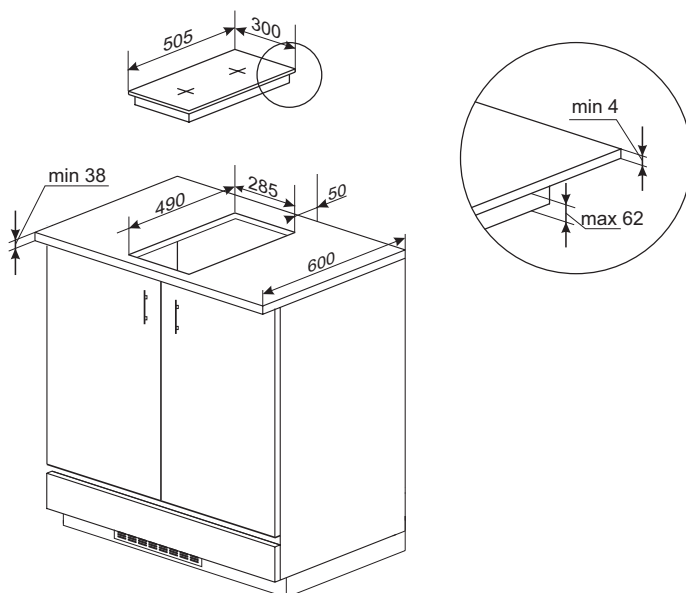
1. Senseur principal (arrêt/marche) de la plaque
2. Senseur plus
3. Indicateur de foyer de cuisson
4. Senseur moins
5. Senseur de choix de foyer
6. Afficheur de l'horloge
7. Senseur clé

INSTALLATION

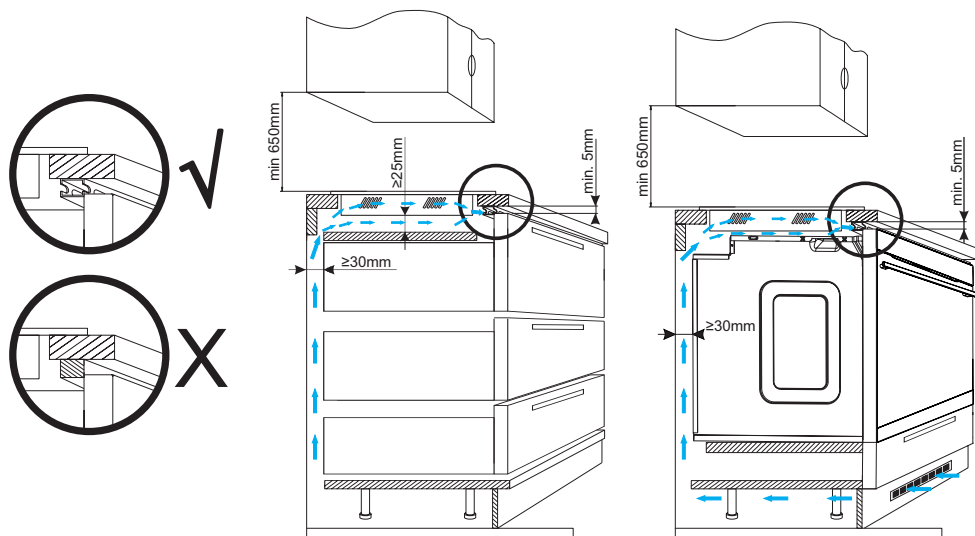
Préparation du plateau de meuble pour l'aménagement de la plaque.

- L'épaisseur du plateau de meuble doit être comprise entre 28 et 40 mm, la profondeur minimum du plateau : 600 mm. Le plateau doit être plat et bien nivelé. Étancher et protéger le plateau du côté du mur contre les écoulements et l'humidité.
- La distance entre les bords de l'ouverture et les bords du plateau doit être au moins de : 60 mm à l'avant, et 50 mm à l'arrière .
- La distance entre les bords de l'ouverture et les parois latérales du meuble doit être d'au moins 55 mm.
- Les placages et les colles du meuble dans lequel la plaque est aménagée doivent pouvoir supporter des températures jusqu'à 100°C. Le non respect de cette condition peut causer la déformation de la surface ou le décollage du placage.
- Les bords d'ouverture doivent être protégés avec un matériau résistant à l'absorption de l'humidité.
- Préparer l'ouverture dans le plateau du meuble selon les dimensions présentées sur la fig. 1.

1



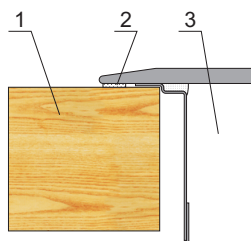
INSTALLATION



⚠ Il est interdit de fixer la plaque au-dessus d'un four sans ventilation. Lors de l'installation de la table de cuisson dans le plan de travail, un séparateur d'étagère doit être installé. Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four encastré, il n'est pas nécessaire d'installer le séparateur d'étagère.

Installation de la plaque

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



1 – plan de travail
2 - joint de la plaque
3 – plaque céramique

- La plaque a un câble fixe avec une fiche de protection et ne peut être branchée qu'à une prise 220-240 V ~ 50/60 Hz avec broche de terre. Le circuit alimentant la prise doit être protégé avec un disjoncteur 16 A.

INSTALLATION

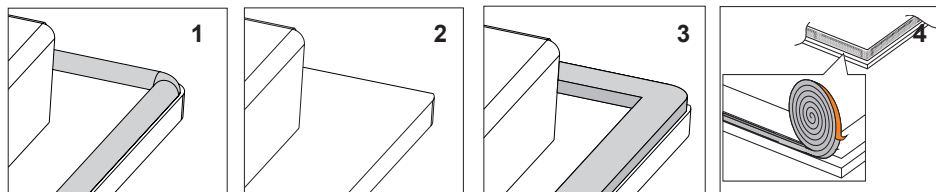
Montage du joint

Dans certains modèles, le joint est déjà fixé par le fabricant (fig. 1)

Si le joint n'est pas fixé par le fabricant, suivre les consignes ci-dessous :

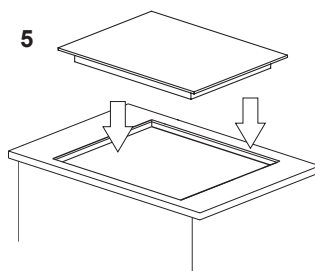
Avant d'encastrer l'appareil dans l'orifice du plan de travail, fixer le joint fourni avec le produit (fig. 2) sur la partie inférieure de la plaque.

Pour ce faire, enlever d'abord le film de protection du joint et ensuite, coller le joint le plus près possible du bord de la plaque (fig.3,4).



Il est interdit d'encastrer l'appareil sans joint.

Placer la plaque dans l'orifice du meuble, la positionner de manière symétrique dans l'orifice de manière à ce que les fentes entre la plaque et les bords du plan de travail soient égales de chaque côté (fig. 5).

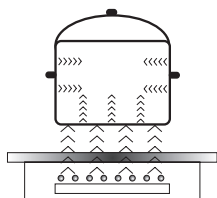


UTILISATION

Avant la première utilisation de la plaque

- d'abord, nettoyer parfaitement la plaque à induction. Considérer les plaques à induction comme des surfaces en verre.
- Lors de la première utilisation, des odeurs passagères peuvent apparaître, c'est pourquoi il convient de brancher la ventilation dans la pièce ou d'ouvrir la fenêtre.
- Toujours respecter les indications de sécurité.

Règles de fonctionnement du champ d'induction



Le générateur électrique alimente la bobine placée à l'intérieur de l'appareil.

Cette bobine génère un champ magnétique qui est transmis vers le récipient.

Le champ magnétique provoque le chauffage du récipient.

Ce système prévoit l'utilisation de récipients dont les fonds sont réceptifs au fonctionnement du champ magnétique.

En général, la technologie inductive se caractérise par deux qualités:

- la chaleur est émise uniquement par le récipient, elle est ainsi exploitée au maximum,
- il n'y a pas de phénomène d'inertie thermique, car la cuisson commence automatiquement au moment où le récipient est placé sur la plaque et se termine au moment où il en est retiré.

Au cours de l'utilisation normale de la plaque d'induction différents types de sons peuvent être émis qui n'ont aucune influence sur le fonctionnement correct de la plaque.

- Sifflement à basse fréquence. Le son apparaît lorsque le récipient est vide, il disparaît après l'avoir rempli avec de l'eau ou d'y avoir mis le plat.
- Sifflement à haute fréquence. Le son apparaît dans des récipients qui ont été fabriqués à partir de plusieurs couches de matériaux différents et après la mise en marche de la puissance maximale de chauffage. Ce son s'intensifie également lorsqu'on utilise simultanément deux champs de chauffage ou plus à pleine puissance. Le son disparaît ou est moins intensif après la réduction de la puissance.
- Bruit de grincement. Le son apparaît dans des récipients qui ont été fabriqués à partir de plusieurs couches de matériaux différents. L'intensité du son dépend du moyen de cuisson.
- Bruit de bourdonnement. Le son apparaît au cours du travail du ventilateur de refroidissement des systèmes électroniques.

Les sons qui peuvent être audibles lors de l'exploitation correcte résultent du travail du ventilateur de refroidissement, des dimensions du récipient et du matériau dont il est fait, du moyen de cuisson des plats et de la puissance de chauffage mise en marche.

Ces sons sont un phénomène normal et ne signifient pas une panne de la plaque d'induction.

UTILISATION

Appareil de protection :

Si la plaque a été correctement installée et si elle est bien utilisée, les appareils de protection sont rarement nécessaires.

Ventilateur : sert à la protection et au refroidissement des éléments de commande et d'alimentation. Il peut travailler à deux vitesses différentes ; il fonctionne de façon automatique. Le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement suffisant du système électronique, que les zones de cuisson soient activées ou non.

Transistor : La température des éléments électroniques est continuellement mesurée à l'aide de la sonde. Si la chaleur augmente d'une façon dangereuse, ce circuit réduit automatiquement la puissance du foyer ou déconnecte les foyers se trouvant le plus près des éléments électroniques chauffés.

Détection : le détecteur de présence d'une casserole permet le fonctionnement de la plaque, et donc le chauffage. Les petits objets placés sur la surface chauffante (p. ex. une petite cuillère, un couteau, une bague...) ne seront pas considérés comme une casserole et la plaque ne se mettra pas en marche.

Détecteur de présence d'une casserole dans le champ d'induction.

Un détecteur de présence de casserole est installé dans les plaques possédant les champs d'induction. Lors du fonctionnement de la plaque, le détecteur de présence de casserole commence puis arrête automatiquement l'émission de chaleur dans le foyer de cuisson quand la casserole est placée sur la plaque puis quand elle en est retirée. Cela garantit donc des économies d'énergie.

- Si le foyer de cuisson est utilisé avec une casserole appropriée, le niveau de chaleur s'affiche sur l'afficheur.
- L'induction exige l'utilisation de casseroles adaptées, dont le fond est en matériau magnétique (Tableau).

Si, sur le foyer de cuisson, on n'a pas placé de casserole ou placé une casserole inappropriée, le symbole  s'affiche sur l'afficheur. Le foyer ne s'allume pas. Si au bout de 10 minutes aucune casserole n'est détectée, l'opération de mise en marche de la plaque est supprimée.

L'extinction du foyer de cuisson s'effectue à l'aide du senseur de commande, retirer la casserole n'est pas suffisant.



Le détecteur de casserole ne fonctionne pas comme le senseur principal de la plaque.

La plaque chauffante à induction est équipée de senseurs qui fonctionnent par le toucher du doigt des surfaces marquées. Tout réglage du senseur est confirmé par un signal sonore.

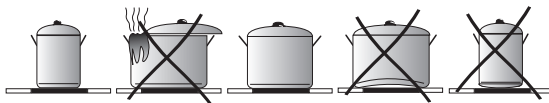
Lors de la mise en marche et de l'extinction ainsi que lors du réglage de niveau de puissance de cuisson, faire attention à n'appuyer que sur un seul senseur. Si on appuie simultanément sur plusieurs senseurs (à l'exception de l'horloge et de la clef), le système ignore les signaux de commande introduits, et si les senseurs restent longtemps appuyés, le signal d'anomalie retentit.

Une fois l'utilisation terminée, éteindre le foyer de cuisson avec le régulateur et ne pas tenir compte des indications du détecteur d'ustensiles.

UTILISATION

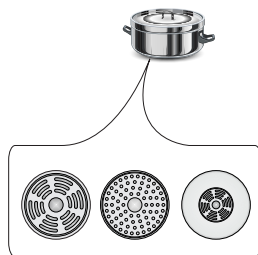
La qualité des ustensiles de cuisine est une condition de base pour que le fonctionnement de la plaque soit efficace.

Le choix de récipients de cuisson sur le champ à induction



Caractéristique des récipients.

- Utiliser toujours des casseroles de haute qualité, avec un fond idéalement plat : l'utilisation de ce type de casseroles empêche la formation de points de température trop élevée, où la nourriture pourrait coller pendant la cuisson. Les casseroles et les poêles avec des parois métalliques épaisses assurent une parfaite répartition de la chaleur.
- Faire attention à ce que les fonds de casseroles soient secs : lors du remplissage d'une casserole ou de l'utilisation d'une casserole sortie du réfrigérateur et avant de la placer sur la plaque, vérifier si son fond est complètement sec. Cela empêchera de salir la surface de la plaque.
- Un couvercle sur la casserole évite les pertes de chaleur et réduit ainsi la durée de cuisson et donc la consommation d'énergie.
- Afin de constater si les récipients sont adéquats il faut vérifier si la base du récipient attire un aimant.
- **Afin d'assurer un contrôle optimal de la température par le module d'induction, le fond du récipient doit être plat.**
- **Les fonds de casserole bombés en creux ou avec un logo du fabricant profondément gravé ont une influence négative sur le contrôle de la température par le module d'induction et peuvent causer une surchauffe des récipients.**
- **Ne pas utiliser de récipients endommagés, p. ex. avec un fond déformé par une température trop élevée.**
- En utilisant de grands récipients avec un fond ferromagnétique dont le diamètre est inférieur au diamètre total du récipient, seul la partie ferromagnétique du récipient se réchauffe. Ceci provoque une situation où il est impossible de répartir uniformément la chaleur dans le récipient. La zone ferromagnétique est réduite dans la base du récipient en raison des éléments en aluminium qu'y sont placés, c'est pourquoi la quantité de chaleur fournie peut être inférieure. Des problèmes avec la détection du récipient ou l'absence de son détection peuvent apparaître. Le diamètre de la partie ferromagnétique du récipient devrait être adapté à la dimension de la zone de chauffage afin d'obtenir des résultats optimaux de cuisson. Dans le cas où le récipient n'est pas détecté sur la zone de chauffage il est conseillé de le tester sur une zone de chauffage avec un diamètre respectivement inférieur.



Choix de casseroles pour foyers à induction

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

UTILISATION

Panneau de commandes

- Après raccordement de la plaque au réseau électrique, tous les indicateurs s'allument pour un instant. La plaque de cuisson est prête à l'exploitation.
- La plaque de cuisson est équipée de senseurs électroniques, qu'on met en fonctionnement en les appuyant pendant au moins 1 seconde.
- Chaque mise en marche des senseurs est signalisée par un signal sonore.



Ne laisser aucun objet sur les emplacements des senseurs (ce qui peut provoquer la signalisation d'une anomalie) ; ces senseurs doivent toujours être maintenus propres.

Mise en fonctionnement de la plaque

La plaque est mise en fonctionnement en touchant le senseur principal (1) pendant au moins 1 seconde. La plaque de cuisson est active lorsque „0” apparaît sur tous les indicateurs (3).



Si au cours des 20 secondes, aucun senseur n'est activé, la plaque de cuisson s'éteint.

Mise en fonctionnement d'un foyer

Après la mise en fonctionnement de la plaque avec le senseur principal (1), mettre en fonctionnement le foyer de cuisson sélectionné dans les 20 secondes.

1. Après avoir touché sur le senseur désignant le foyer de cuisson sélectionné (5), le chiffre « 0 » s'illumine plus intensément sur l'indicateur de niveau de puissance de ce foyer.
2. On peut régler le niveau souhaité de puissance de chauffe à l'aide du senseur + (2) et du senseur - (4),



Si dans les 20 secondes après la mise en fonctionnement de la plaque, aucun senseur n'est commandé, le foyer s'éteint.



Le foyer de cuisson est actif lorsqu'un chiffre ou une lettre est allumé sur tous les afficheurs, ce qui signifie que le foyer est prêt à effectuer le réglage de puissance de chauffe.

Réglage du niveau de puissance de chauffe d'un foyer induction

Tant que sur l'afficheur (3) le chiffre „0” clignote, on peut commencer le réglage du niveau de puissance de chauffe à l'aide des senseurs „+”(2) ou „-”(4).

UTILISATION

Extinction des foyers de cuisson

- Le foyer de cuisson doit être activé. L'indicateur de puissance de chauffe s'illumine plus intensément.
- L'extinction se fait après avoir touché sur le senseur principal ou à l'aide du senseur „-“ (4) en diminuant le niveau de puissance à „0”.

Mise hors circuit de la plaque de cuisson entière

- La plaque de cuisson fonctionne tant qu'au moins un des foyers de cuisson est allumé.
 - En appuyant sur le senseur principal (1), on éteint la totalité de la plaque de cuisson
- Si un foyer de cuisson est chaud, sur les indicateurs de foyers (3) s'affiche la lettre “H” , symbole de chauffe résiduelle.

Fonction Booster „P”

La fonction Booster consiste à augmenter la puissance du foyer Ø 210 de 2000W à 3000W, Ø 160 de 1200W à 1400W. Afin de mettre en marche la fonction Booster, sélectionner une zone de cuisson, régler le niveau de cuisson à „9” et appuyer de nouveau sur le senseur „+” (2) ce qui est signalé par l'apparition de la lettre « P » sur l'afficheur du foyer. L'extinction de la fonction Booster se fait après avoir appuyé de nouveau sur le senseur „-” (4) lorsque le foyer à induction est actif ou après l'enlèvement de la casserole du foyer à induction.



Pour le foyer Ø 160, 210, la durée de fonctionnement de la fonction Booster est limitée par le panneau de senseurs à 10 minutes. Après l'extinction automatique de la fonction Booster, le foyer de cuisson continue à chauffer avec la puissance nominale.

La fonction Booster peut être remise en marche à condition que les détecteurs de température dans les circuits électroniques et dans la bobine donnent cette possibilité. Si une casserole est retirée du foyer de cuisson lors du fonctionnement de la fonction Booster, la fonction reste active et le comptage de la durée continue.

En cas de dépassement de la température (du circuit électronique ou de la bobine) du foyer de cuisson lors du fonctionnement de la fonction Booster, la fonction Booster s'arrête automatiquement. Le foyer de cuisson revient à la puissance nominale.

UTILISATION

Commande de la fonction Booster

Deux foyers de cuisson placés « verticalement » forment une paire.



Lorsqu'on met en marche la fonction Booster, la puissance absolue est trop grande, la puissance de chauffe du deuxième foyer dans la paire sera automatiquement réduite.

Indicateur de chauffe résiduelle

Au moment de l'extinction d'un foyer chaud, la lettre „H” s'affiche en tant que signal avertissant que „le foyer est encore chaud !”.



Tant que s'affiche la lettre „H”, ne pas toucher le foyer (risques de brûlures !) et ne poser sur lui aucun objet sensible à la chaleur!

Quand cet indicateur s'éteint, on peut toucher le foyer, en gardant à l'esprit que sa température est encore supérieure à la température ambiante.



En cas de coupure d'électricité, l'indicateur de chauffe résiduelle ne fonctionne pas.

Fonction blocage

La fonction de blocage sert à protéger la plaque de cuisson contre toute mise en fonctionnement involontaire par des enfants, et sa mise en marche redevient possible après déblocage.

La fonction de blocage est possible à la plaque de cuisson activée et désactivée.

Activation et désactivation de la fonction de blocage

L'activation et la désactivation de la fonction de blocage de la plaque de cuisson se fait avec le senseur (7) en le appuyant pendant 5 secondes. L'activation de la fonction de blocage est signalée par allumage de la diode de signalisation.



La plaque reste bloquée jusqu'à son déblocage, même si le panneau de la plaque est éteint et remise en marche. Le débranchement de la plaque du réseau d'alimentation arrêtera le blocage de la plaque.

UTILISATION

Limitation du temps de travail

Dans le but d'augmenter la fiabilité de travail, la plaque à induction est équipée d'un limiteur de temps de travail pour chaque foyer. La durée maximale de travail est fonction du niveau de puissance de chauffe choisi précédemment.

Si le niveau de puissance de chauffe n'est pas changé pendant une longue durée (voir tableau ci-contre) alors le foyer correspondant s'éteint automatiquement et l'indicateur de chauffe résiduelle est activé. Il est cependant possible, à chaque instant, de rallumer et d'utiliser, conformément au mode d'emploi, le foyer concerné.



Afin d'économiser l'énergie électrique, au bout de 30 minutes, le niveau de puissance de chauffe „9” est automatiquement réduit au niveau de puissance „8”, mais la durée de fonctionnement ne change pas.

Niveau de puissance de chauffe	Durée maximum du fonctionnement en heures
L	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 220	0,08

Fonction de chauffe accélérée automatique

- Le foyer choisi doit être activé avec le senseur (5)
- Régler ensuite avec les senseurs „+” (2) et „-” (4) le niveau de puissance dans la plage de 1-8, et appuyer de nouveau le senseur (5)
- Sur l'afficheur s'éclaire en alternance le chiffre de niveau de puissance réglée et la lettre A.

Après écoulement du temps de chauffe à pleine puissance, le foyer passe automatiquement au niveau de puissance (qui reste visible sur l'indicateur) sélectionné pour la suite de la cuisson.

Niveau de puissance de chauffe	Durée de chauffe automatique à pleine puissance (en minutes)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Si un ustensile est enlevé du foyer et remis avant l'écoulement de la durée de chauffe accélérée, la chauffe à pleine puissance sera réalisée jusqu'au bout.

UTILISATION

Fonction horloge

L'horloge programmeur facilite la cuisson grâce à la possibilité de programmer la durée de fonctionnement des foyers de cuisson. Peut également servir comme un minuteur.

Mise en marche de l'horloge

L'horloge programmeur facilite la cuisson grâce à la possibilité de programmer la durée de fonctionnement des foyers de cuisson. Il peut également servir comme un minuteur.

- Sélectionner le foyer de cuisson approprié avec le senseur (5). Le chiffre „0” s'illumine plus intensément.
- Régler le niveau de puissance souhaité entre 1-9 à l'aide des senseurs „+” (2) ou „-” (4).
- Ensuite, dans les 10 secondes, activer l'horloge en appuyant simultanément sur le senseurs „+” (2) et „-” (4).
- Régler la durée de cuisson souhaitée (01 à 99 minutes) à l'aide des senseurs „+” (2) ou „-” (4). Sur le foyer de cuisson commandé par l'horloge, le symbole « : » s'affiche .



Tous les foyers de cuisson peuvent fonctionner simultanément dans le système de réglage de la durée à l'aide de l'horloge.

Modification de la durée de cuisson programmée.

A chaque moment de la cuisson, il est possible de modifier sa durée programmée.

- Sélectionner le foyer de cuisson approprié avec le senseur (5). Le chiffre de la puissance de chauffe s'illumine plus intensément.
- Sur l'indicateur supérieur apparaissent les chiffres de l'horloge déjà programmée.
- Régler la nouvelle durée à l'aide des senseurs „+” (2) ou „-” (4).

Contrôle de l'écoulement du temps de cuisson

Pour vérifier à chaque moment la durée restant jusqu'à la fin de la cuisson, appuyer sur le senseur de choix du foyer de cuisson (5), ensuite appuyer simultanément sur les senseurs „+” (2) et „-” (4).

Extinction de l'horloge

Après écoulement du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit, qui peut être éteint en appuyant sur un quelconque senseur sinon l'alerte s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

S'il s'avère nécessaire d'éteindre l'horloge plut tôt :

- Activer le foyer de cuisson avec le senseur (5). Le chiffre de puissance de chauffe s'illumine plus intensément.
- Ensuite activer l'horloge avec les senseurs „+” (2) et „-” (4).
- Avec le senseur „-” (4), réduire la durée de cuisson à la position „00”. La fonction d'horloge s'éteint et le foyer de cuisson fonctionne encore, jusqu'à son extinction manuelle.

UTILISATION

L'horloge comme minuteur

L'horloge programmeur de la durée de cuisson peut être utilisée comme une alarme supplémentaire, si le fonctionnement des foyers de cuisson n'est pas commandé temporairement.

Mise en marche du minuteur

Si la plaque de cuisson est éteinte :

- Pour mettre en marche la plaque, toucher le senseur principal de la plaque chauffante (1).
- Ensuite activer le minuteur en appuyant simultanément sur les senseurs „+” (2) et „-” (4).
- Régler la durée du minuteur à l'aide des senseurs „+” (2) ou „-” (4).

Fonction de réchauffement

La fonction de réchauffement d'un plat maintient au chaud l'aliment préparé sur le foyer de cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné est mis à basse puissance de chauffe. Lorsque la puissance du foyer de cuisson est commandée par la fonction de réchauffement d'un plat, la température du plat est maintenue à environ 65°C. Ainsi le plat chaud, prêt à être consommé, ne change pas défavorablement son goût et ne colle pas au fond de la casserole. Cette fonction peut être également utilisée pour faire fondre du beurre, du chocolat, etc.. Pour que cette fonction soit efficace, utiliser une casserole appropriée, avec un fond plat, afin que la température de la casserole puisse être précisément mesurée par le détecteur placé dans le foyer de cuisson.

La fonction de réchauffement d'un plat peut être appliquée pour chaque foyer.

Pour des raisons microbiologiques, il est déconseillé de maintenir un plat au chaud trop longtemps, c'est pourquoi cette fonction s'éteint au bout de 2 heures.

La fonction de réchauffement d'un plat est réglée comme une puissance de chauffe supplémentaire, entre la position „0 1” et apparaît sur l'afficheur par le symbole „”.

La mise en marche de la fonction de réchauffement se fait comme décrit dans le point « Mise en marche d'un foyer de cuisson »

L'extinction de la fonction de réchauffement se fait comme décrit dans le point « Extinction des foyers de cuisson ».

Extinction du minuteur

Après l'écoulement de la durée programmée, une alarme sonore continue retentit.

Pour l'éteindre, appuyer sur un quelconque senseur sinon elle s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.

S'il s'avère nécessaire d'éteindre le minuteur plus tôt :

- Activer le minuteur en appuyant simultanément sur les senseurs „+” (2) et „-” (4).
- Ensuite réduire la durée du minuteur à la position „00” à l'aide du senseur „-” (4).
- La fonction de minuteur s'éteint.
- Si l'horloge a été programmée comme minuteur, elle ne fonctionne pas comme programmeur de durée de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

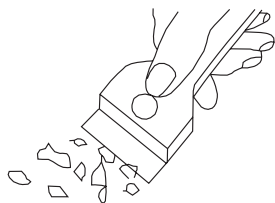
Une attention quotidienne de l'utilisateur pour la propreté de la plaque et pour son entretien approprié a une influence importante pour prolonger son utilisation sans problèmes.



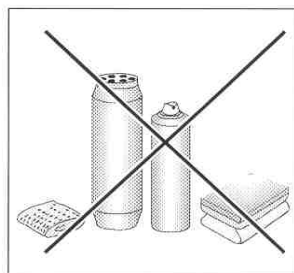
Lors du nettoyage de la vitre céramique, respecter les mêmes règles que pour une surface en verre. N'utiliser en aucun cas de produits nettoyants agressifs ni de produits abrasifs en poudre ou d'éponges avec face de grattage. Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Nettoyage après chaque utilisation

- **Pour les salissures légères, non brûlées**, frotter avec un chiffon humide sans produit de nettoyage. L'utilisation d'un liquide-vaisselles peut provoquer l'apparition de teintes bleutées. Ces taches tenaces ne sont pas toujours éliminées au premier nettoyage, même en utilisant un produit de nettoyage spécial.
- **Les salissures fortement adhérentes peuvent être éliminées avec un racloir tranchant. Essuyer ensuite la surface chauffante avec un chiffon humide.**



Racloir pour nettoyage de la plaque



Élimination des taches

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

Attention !

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

Attention !

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

Révisions périodiques

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

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

Attention!

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

PROBLEME	CAUSE	ACTION
1.L'appareil ne fonctionne pas	- coupure d'électricité	-vérifier dans le tableau électrique, le fusible correspondant, le changer si fondu
2.L'appareil ne réagit pas aux commandes introduites	- le panneau de commandes n'a pas été mis en fonctionnement	- mettre en fonctionnement
	- le capteur n'a pas été touché suffisamment longtemps (moins d'une seconde)	-toucher le capteur plus longtemps
	- plusieurs capteurs ont été touchés en même temps	- ne toucher qu'un seul capteur (sauf pour éteindre un foyer)
3.L'appareil ne réagit pas et émet un signal sonore court	- utilisation incorrecte (des capteurs touchés sont inappropriés et/ou ont été touchés trop vite)	- remettre en marche la plaque
	- capteur(s) couvert(s) ou sale(s)	- découvrir ou nettoyer les capteurs
4.Tout l'appareil s'éteint	- après avoir branché l'appareil, aucune valeur n'a été introduite pendant plus de 10 secondes	- rallumer le panneau de service et introduire immédiatement les données
	- capteur(s) couvert(s) ou sale(s)	- découvrir ou nettoyer les capteurs
5.Un foyer s'éteint et sur l'afficheur apparaît la lettre „H”.	- limitation de la durée du travail	- remettre en marche le foyer
	- capteur(s) couvert(s) ou sale(s)	- découvrir ou nettoyer les capteurs
	- surchauffe des éléments électroniques	
6. L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas, même lorsque les foyers sont encore chauds.	- coupure d'électricité, l'appareil a été débranché du réseau.	- l'indicateur de chaleur résiduelle se remettra à fonctionner seulement après le ré-allumage du panneau de commandes.

ACTIONS EN SITUATION D'AVARIE

PROBLEME	CAUSE	ACTION
7. Fissure dans la plaque céramique	 Danger! Débrancher immédiatement la plaque du réseau électrique (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	
8. Lorsqu'une anomalie n'a toujours pas été éliminée.	Débrancher la plaque du réseau électrique (fusible !). S'adresser au service de réparation le plus proche. Important ! Vous êtes responsables du bon état de l'appareil et de son utilisation correcte dans la maison. Si en cas d'erreur d'utilisation, vous appelez le service de réparation, cette visite sera payante, même pendant la période de garantie. Malheureusement nous ne sommes pas responsables des dommages provoqués par le non respect de ce mode d'emploi.	
9. La plaque à induction émet des bruits de ronflement.	C'est un phénomène normal. Le ventilateur refroidissant les circuits électroniques fonctionne.	
10. La plaque à induction fait des bruits faisant penser à un sifflement.	C'est un phénomène normal. Lors de l'utilisation de plusieurs zones de cuisson à la puissance maximale et selon la fréquence de fonctionnement des bobines, la plaque émet un léger sifflement.	
11. La plaque ne fonctionne pas, les champs de chauffage ne peuvent pas être mis en marche et ne fonctionnent pas.	- panne de l'électronique	- remettre à zéro la plaque, débrancher la plaque du courant pour quelques minutes (retirer le fusible de l'installation).

DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale	220-240V~50/60 Hz
Puissance nominale des plaques :	3,7 kW
- foyer à induction :	
- foyer à induction Booster : Ø 160 mm	1200/1400 W
- foyer à induction Booster : Ø 210 mm	2000/3000 W
Dimensions	303 x 522 x 65;
Poids	ca.5,5 kg;

Remplit les exigences des normes EN 60335-1; EN 60335-2-6 en vigueur dans l'Union Européenne.

BASIC INFORMATION

Your hob combines exceptional ease of use with excellent effectiveness. Once you have read the instructions, operating your hob will not be a problem.

Before being packed and leaving the factory, the safety and functions of this hob were carefully tested.

We ask you to read the User Manual carefully before switching on the appliance. Following the directions in this manual will protect you from any misuse.

Keep this User Manual and store it near at hand.

The instructions should be followed carefully to avoid any unfortunate accidents.

Important!

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.

The appliance is designed solely for cooking. Any other use (eg heating a room) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

Certificate of compliance CE

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

- *The Low Voltage Directive 2014/35/EC,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,*
- *ErP Directive 2009/125/EC,*

*and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

Notice. The device and its accessible components become hot when the device is in use. Take special care not to come in contact with heating elements. Children under age of 8 should stay away from the device unless they are under constant supervision

Notice. Unsupervised cooking of fat or oil on the hob may be dangerous and lead to fire hazard.

NEVER try to extinguish fire with water. Instead switch off the device and then smother the flame with, e.g., a lid or fire blanket.

Notice. Fire hazard: do not keep things on the cooking surface.

Notice. Metal items, such as knives, forks, spoons, lids and tinfoil should not be kept on the hob as they can become hot.

Notice. If the surface is cracked, please cut off power supply to avoid the risk of electric shock.

This device may only be used by children over age of 8, persons with physical, sensory or mental disabilities, and persons without necessary experience and knowledge only under supervision or when they follow the user's manual given to them by persons responsible for their safety. Please make sure that children do not play with the device. Cleaning and operating the device should not be performed by unsupervised children.

You should not use steam cleaning devices to clean the hob.

Notice. When you have finished using the device, switch off the hob with the controller. Do not rely on the indications of the object detector.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

- Before using the induction hob for the first time, carefully read its user manual. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- If the induction hob is operated in immediate vicinity to the radio, television set or other radio-frequency-emitting device, make sure that the hob's touch sensor controls operate correctly.
- The hob must be connected by a qualified installer.
- Do not install the appliance near a refrigerator.
- Furniture, where the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C. This applies to veneers, edges, surfaces made of plastics, adhesives and paints.
- The appliance may only be used once fitted in kitchen furniture. This will protect the user against accidental touching the live part.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- The appliance is not connected to mains when it is unplugged or the main circuit breaker is switched off.
- Plug of the power cord should be accessible after appliance has been installed.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, unless under supervision or in accordance with the instructions as communicated to them by persons responsible for their safety.
- **Persons with implanted devices, which support vital functions (eg, pacemaker, insulin pump, or hearing aids) must ensure that these devices are not affected by the induction hob (the frequency of the induction hob is 20-50 kHz).**
- Once power is disconnected all settings and indications are erased. When electric power is restored caution is advisable. If the cooking zones are hot, „H“ residual heat indicator will be displayed. Also child lock key will be displayed, as when the appliance is connected for the first time.
- Built-in residual heat indicator can be used to determine if the appliance is on and if it is still hot.
- If the mains socket is near the cooking zone, make sure the cord does not touch any hot areas.
- When cooking using oil and fat do not leave the appliance unattended, as there is a fire hazard.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperatures and may damage the cooking surface.
- Solid or liquid sugar, citric acid, salt or plastic must not be allowed to spill on the hot cooking zone.
- If sugar or plastic accidentally fall on the hot cooking zone, do not turn off the hob and scrape the sugar or plastic off with a sharp scraper. Protect hands from burns and injuries.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Induction hob cooking surface is resistant to thermal shock. It is not sensitive to cold nor hot.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. In some circumstances, point impacts such as dropping a bottle of spices, may lead to cracks and chipping of the cooking surface.
- If any damage occurs, seething food can get into the live parts of the induction hob through damaged areas.
- If the cooking surface is cracked, switch off power to avoid the risk of electric shock.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids and aluminium foil on the cooking surface as they could become hot.
- Do not install the hob over a heater without a fan, over a dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.
- If the hob has been built in the kitchen worktop, metal objects located in a cabinet below can be heated to high temperatures through the air flowing from the hob ventilation system. As a result it is recommended to use a partition (see Figure 2).
- Please follow the instructions for care and cleaning of induction hob. In the event of misuse or mishandling warranty may be void.

HOW TO SAVE ELECTRICITY



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

- **Use the correct cookware.**

Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Please remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption increased four times!

- **Always keep the cooking zones and cookware bases clean.**

Dirt prevents proper heat transfer. Often burnt stains can be removed only with agents harmful to the environment.

- **Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.**

- **Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.**

The electricity consumption is then unnecessarily increased.

UNPACKING



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

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

DISPOSAL

In accordance with European Directive 2002/96/EC and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.



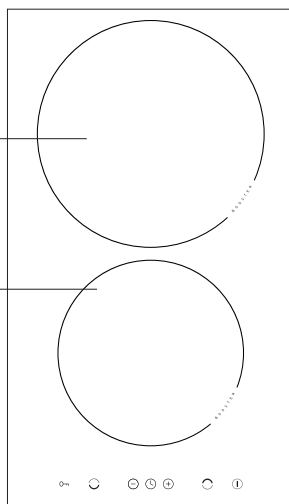
This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes. Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

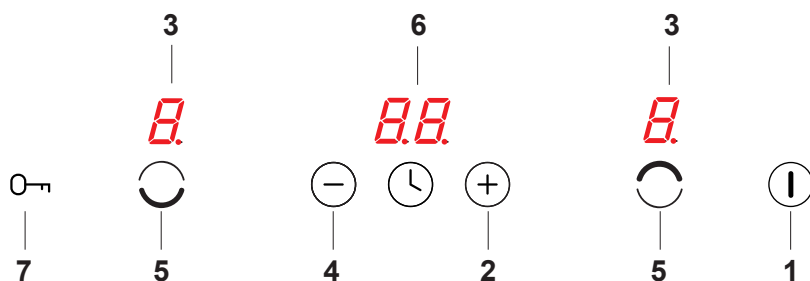
Description of hob

Front left booster cooking zone
(rear) Ø 210 mm

Front right booster cooking zone
(left) Ø 160 mm



Control Panel



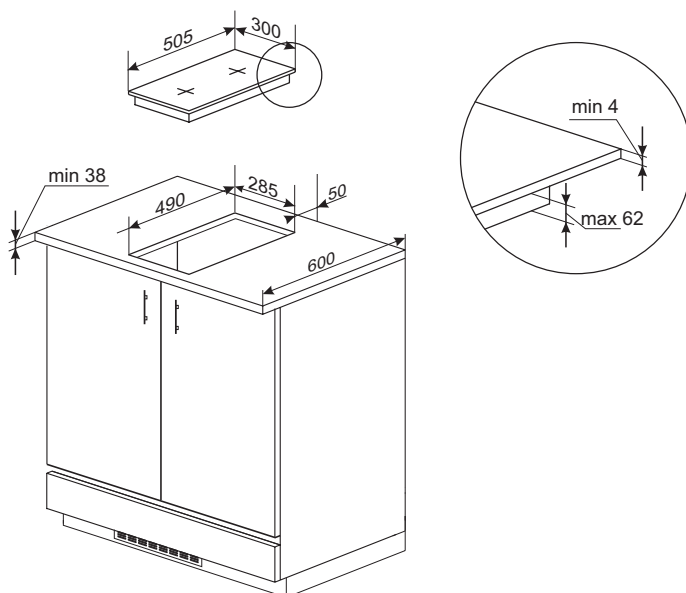
1. On/off sensor field
2. Higher heat setting selector
3. Cooking zone indicator
4. Lower heat setting selector
5. Cooking zone selector sensor
6. Timer display
7. Child lock sensor

INSTALLATION

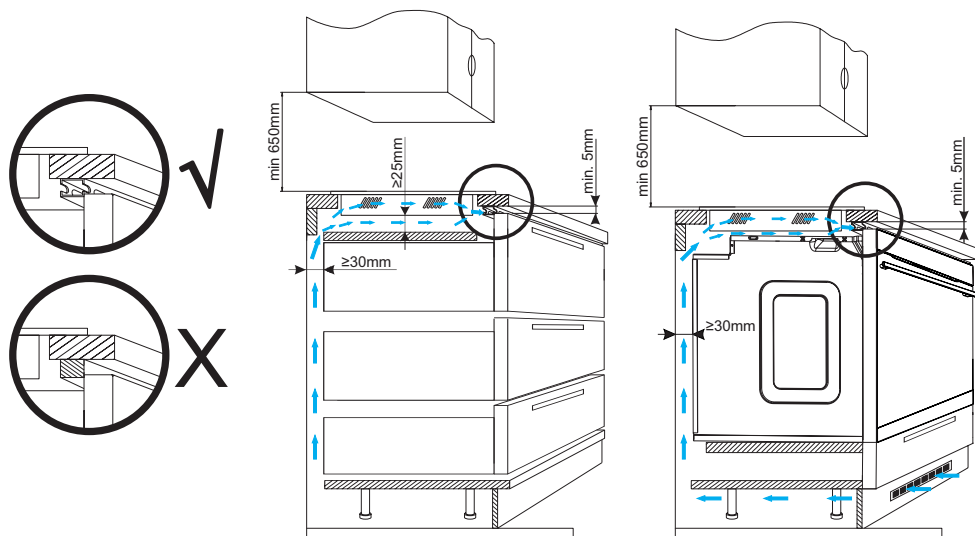
Making the worktop recess

- Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- There should be sufficient spacing around the opening, in particular, at least 50 mm distance to the wall and 60 mm distance to the front edge of worktop.
- The distance between the edge of the opening and the side wall of the furniture should be minimum 55 mm.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must cut to dimensions as shown on figure 1.

1



INSTALLATION



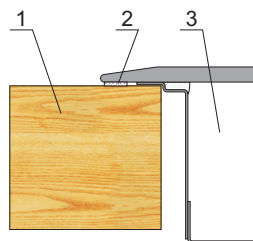
When installing the hob in the worktop, a shelf-partition must be installed.

If the hob is installed above a built-in oven, it is not necessary to mount the shelf-partition.

Do not install the hob above the oven without ventilation.

Installing hob

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



- 1 - Worktop
- 2 - Hob flange gasket
- 3 - Ceramic hob

- The hob has a fixed-mounted cable with a neutral contact and may only be connected to a 220-240 V ~ 50 Hz socket with grounding pin. Socket power circuit should be protected with a 16 A fuse.

INSTALLATION

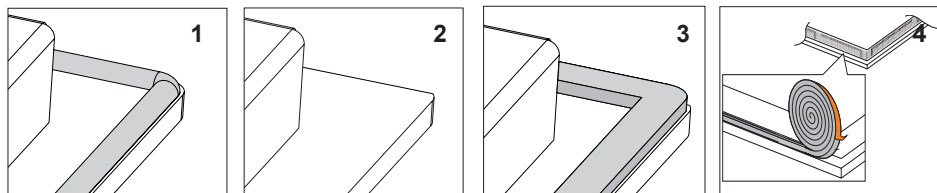
Assembly of the gasket

Depending on the model, the seal is already installed at the factory (fig.1)

If the seal has not been fitted at the factory, proceed as follows:

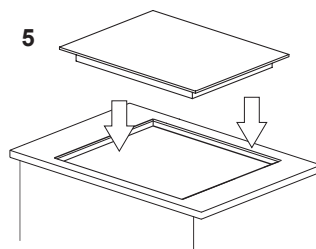
Before installing the hob in the cut-out worktop, the gasket is to be attached to the back of the hob (pic. 2)

To do this, first peel off the protective film from the self-adhesive seal and glue the gasket as close as possible to the outer edge of the hob (fig. 3,4).



Do not install the appliance without the foam gasket.

Then turn the hob over insert it into the cut-out of the furniture. Align the positioning symmetrically so that the distances between the hob and the countertop is the same on all sides. (fig. 5)

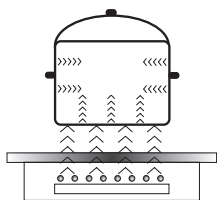


OPERATION

Before using the appliance for the first time

- thoroughly clean your induction hob first. The induction hob should be treated with the same care as a glass surface.
- switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.
- operate the appliance while observing all safety guidelines.

Induction cooking zone operation principle



Electric oscillator powers a coil placed inside the appliance. This coil produces a magnetic field, which induces eddy currents in the pot, when it is placed on the hob. These currents make the pot real transmitters of heat, while the hob glass surface remains cool.

This requires the use of pots whose base is ferromagnetic, in other words susceptible to magnetic fields.

Overall, induction technology is characterized by two advantages:

- the heat is only emitted by the pot and its use is maximised,
- there is no thermal inertia, since the cooking starts immediately when the pot is placed on the hob and ends once it is removed.

The protective device:

If the hob has been installed correctly and is used properly, any protective devices are rarely required.

Fan: protects and cools controls and power components. It can operate at two different speeds and is activated automatically. Fan runs until the electronic system has sufficiently cooled down regardless of the appliance or the cooking zones being turned on or off.

Temperature sensor: Temperature of electronic circuits is continuously monitored by a temperature sensor. If temperature is raised beyond a safe level, this protection system will reduce cooking zone heat setting or shut down the cooking zones adjacent to the overheated electronic circuits.

Pan detection: allows the hob to detect pans placed on a cooking zone. Small objects placed on the cooking zone (eg, spoon, knife, ring ...) will not be recognised as pans and the hob will not operate.

OPERATION

The protective device:

If the hob has been installed correctly and is used properly, any protective devices are rarely required.

Fan: protects and cools controls and power components. It can operate at two different speeds and is activated automatically. Fan runs until the electronic system has sufficiently cooled down regardless of the appliance or the cooking zones being turned on or off.

Temperature sensor: Temperature of electronic circuits is continuously monitored by a temperature sensor. If temperature is raised beyond a safe level, this protection system will reduce cooking zone heat setting or shut down the cooking zones adjacent to the overheated electronic circuits.

Pan detection: allows the hob to detect pans placed on a cooking zone. Small objects placed on the cooking zone (eg, spoon, knife, ring ...) will not be recognised as pans and the hob will not operate.

Pan detector

Pan detector is installed in induction hobs. Pan detector starts heating automatically when a pan is detected on a cooking zone and stops heating when it is removed. This helps save electricity.

- When an suitable pan is placed on a cooking zone, the display shows the heat setting.
- Induction requires the use of suitable cookware with ferromagnetic base (see Table).

If a pan is not placed on a cooking zone or the pan is unsuitable, the  symbol is displayed. The cooking zone will not operate. If a pan is not detected within 10 minutes, the cooking zone will be switched off.

Switch off the cooking zone using the touch control sensor field rather than by removing the pan.



Pan detector does not operate as the on/off sensor.

The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching the marked area with a finger.

Each time a sensor field is touched, an acoustic signal can be heard.

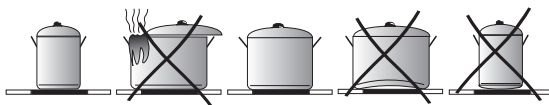
When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication if sensor fields are touched for a long time.

When you finish cooking switch off the cooking zone using touch control sensor fields and do not rely solely on the pan detector.

OPERATION

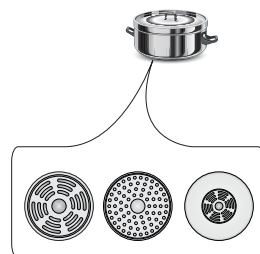
The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

Select cookware for induction cooking



Cookware characteristics.

- Always use high quality cookware, with perfectly flat base. This prevents the formation of local hot spots, where food might stick. Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution.
- Make sure that cookware base is dry: when filling a pot or when using a pot taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the hob.
- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- To determine if cookware is suitable, make sure that its base attracts a magnet.
- **Cookware base has to be flat for optimal temperature control by the induction module.**
- **The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.**
- **Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.**
- When you use large ferromagnetic base cookware, whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.



OPERATION

For induction cooking us only ferromagnetic base materials such as:

- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel cookware designed for induction cooking.

Marking of kitchen cookware	 Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.
	Use magnetic cookware (enamelled steel, ferrite stainless steel, cast iron). The easiest way to determine if your cookware is suitable is to perform the „magnet test“. Find a generic magnet and check if it sticks to the base of the cookware.
Stainless Steel	Cookware is not detected
	With the exception of the ferromagnetic steel cookware
Aluminium	Cookware is not detected
Cast iron	High efficiency
	Caution: cookware can scratch the hob surface
Enamelled steel	High efficiency
	Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended
Glass	Cookware is not detected
Porcelain	Cookware is not detected
Cookware with copper base	Cookware is not detected

OPERATION

Control Panel

- Immediately after the appliance is connected to electrical mains, all displays will light up briefly. Your induction hob is then ready for use.
- The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching with a finger for at least 1 second.
- Touching of a sensor field is accompanied by an acoustic signal to acknowledge.



No objects should be placed on the sensor fields (this could cause an error). Touch sensor fields should be always kept clean.

Switching on the appliance

To switch on the appliance touch and hold the on/off sensor field (1) for at least 1 second. All displays (3) will show the number „0“.



If none of the sensor fields is touched within 20 seconds, the appliance switches itself off.

Switching on the cooking zones

Once the appliance is switched on using the on/off sensor field (1), select a cooking zone (5) within the next 20 seconds.

1. When a cooking zone selection sensor field (5) is touched, „0“ on the corresponding heat setting indicator display will become bright.
2. Set the desired heat setting using the „+“ (2) or „-“ (4) sensor fields.



If none of the sensor fields is touched within 20 seconds of switching on the appliance, the cooking zone switches off.



A cooking zone is active when its display shows a digit or a letter. This indicates the cooking zone is ready for the heat setting to be set or changed.

Selecting the cooking zone heat setting

When the cooking zone display (3) shows bright „0“, start setting the desired heat setting using the „+“ (2) or „-“ (4) sensor field.

OPERATION

Switching off cooking zones

- A given cooking zone must be active. Heat setting display is bright.
- To switch off a cooking zone touch the on/off sensor field or touch the lower heat setting sensor field „-“ (4) to reduce the heat setting to „0“.

Switching off the appliance

- The hob operates when at least one cooking zone is on.
- To switch off the appliance touch the on/off sensor (1).

If the cooking zone is still hot, the relevant display (3) will show the letter „H“ to indicate residual heat.

Booster function „P“

The Booster Function increases the nominal power of the ø 210 mm cooking zone from 2000W to 3000W, 160 mm cooking zone from 1200W to 1400W.

In order to activate the Booster function, select the cooking zone, set the heat setting to „9“ and then touch the „+“ (2) sensor field again. The letter „P“ will be shown on the display.

To deactivate the Booster function, touch the „-“ (4) sensor field to reduce the heat setting or lift the cookware from the cooking zone.



For 160, 210 mm cooking zone, operation of the Booster function is limited to 5 minutes. Once the Booster function is automatically deactivated, the cooking zone continues to operate at its nominal power.

The Booster function can be reactivated, provided the appliance electronic circuits and induction coils are not overheated. When the pot is lifted from the cooking zone when the Booster function is in operation, it remains active and the countdown continues.

When the appliance electronic circuits or induction coils overheat when the Booster function is in operation, it is automatically deactivated. The cooking zone continues to operate at its nominal power.

OPERATION

Booster function control

Two cooking zones arranged vertically form a pair.



If activating Booster function causes the overall power limit of a pair to be exceeded, the heat setting of the other cooking zone in a pair will be automatically reduced.

The residual heat indicator

Once a cooking zone is switched off, „H” is displayed on the relevant cooking zone’s display to warn that the „cooking zone is still hot!”.



Do not touch the cooking zone at this time owing to the risk of burns from residual heat, and do not place any object on it which is sensitive to heat!

When the residual heat indicator goes out, cooking zone can be touched, however keep in mind that it may still be warmer than ambient temperature.



When there is no power, the residual heat indicator does not light up.

The child lock function

The Child Lock function protects the appliance from inadvertent operation by children. The appliance can be operated once the child lock function has been released.

The Child Lock function can be set when the appliance turned on or off.

Turn Child Lock on/off

Touch and hold sensor (7) for 5 seconds to turn Child Lock on/off. Indicator light is on when the Child Lock function is on.



The Child Lock function remains set until it is released even after the appliance has been switched off and then switched on again. Disconnecting the appliance from electrical mains deactivates the Child Lock.

OPERATION

Limiting the operating time

In order to increase efficiency, the induction hob is fitted with a operating time limiter for each of the cooking zones. The maximum operating time is set according to the last heat setting selected.

If you do not change the heat setting for a long time (see table) then the associated cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator is activated. However, you can switch on and operate individual cooking zones at any time in accordance with the operating instructions.



In order to conserve electricity, after 30 minutes heating setting „9” will be automatically reduced to the heat setting „8”, but cook time will not change.

Cooking heat setting	Maximum operating time (hours)
L	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 220	0,08

Automatic warm-up function

- Touch sensor **(5)** to activate the selected cooking zone
- Then touch **"+" (2)** or **"-" (4)** to set the desired heat setting in the 1-8 range and then touch sensor **(5)** again.
- The display will alternate between the letter A and the heat setting.

After a certain time of operation at boosted power, the cooking zone switches back to the heat setting set, which will be shown on the display.



If a pot is lifted from the cooking zone and replaced before the warm-up countdown is completed, the warm-up function will resume and countdown will continue until completed.

Cooking heat setting mocy grzejnej	The duration of the automatic warm-up function (minutes)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

OPERATION

Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set cook time. It can also be used as a Kitchen Timer.

Setting the Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set cook time. It can also be used as a Kitchen Timer.

- Touch cooking zone selector sensor field (5) to select a cooking zone. The number „0” will become bright.
- Touch „+” (2) or „-” (4) sensor field to set the desired heat setting ranging from 1 to 9.
- Activate timer by simultaneously touching „+” (2) and „-” (4) sensor fields within 10 seconds.
- Touch „+” (2) or „-” (4) sensor field to set the desired cooking time (01 to 99 minutes). Decimal dot will be shown on the corresponding cooking zone display to indicate that cooking zone operation is controlled by the timer function.



Timer countdown can be set independently for all cooking zones.

Changing Timer (cook time) setting

Programmed Timer (cook time) setting can be changed at any time.

- Touch cooking zone selector sensor field (5) to select a cooking zone. The display will become bright.
- Programmed timer setting will be shown on the top display.
- Use „+” (2) or „-” (4) sensor field to adjust the timer setting.

Checking Timer countdown

You can check the remaining cook time at any moment by touching the cooking zone selector sensor field (5), and then simultaneously touching „+” (2) and „-” (4) sensor fields.

Stopping Timer

When the set time has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set time has elapsed:

- Touch cooking zone selector sensor field (5) to select a cooking zone. The display will become bright.
- Touch „+” (2) and „-” (4) sensor fields to activate timer.
- Touch „-” (4) sensor field to reduce cook time to „00”. Timer function will be deactivated while the cooking zone continues to operate until it is switched off manually.

OPERATION

Kitchen Timer

When no cooking zones are in use, the Timer function can be used as a regular Kitchen Timer.

Setting Kitchen Timer

When the appliance is off:

- Switch on the appliance by touching the on/off sensor (1).
- Simultaneously touch „+“ (2) and „-“ (4) sensor fields to select Kitchen Timer.
- Use „+“ (2) or „-“ (4) sensor field to adjust the Kitchen Timer setting.

Keeping food warm

Keep warm function allows for keeping food warm on a cooking zone. The selected cooking zone operates at a low heat setting. Cooking zone's heat setting is automatically adjusted so that food temperature is kept at a constant temperature of 65°C. Thanks to this, ready to serve, warm food retains its taste and does not stick to the pot's bottom. This function can be also used to melt butter or chocolate. For the keep food warm function to operate correctly, use a flat base pot or frying pan, so that base temperature is accurately measured by the temperature sensor fitted in the cooking zone.

The Keep Warm function can be activated for any cooking zone.

Due to a risk of the growth of microorganisms, it is not recommended to keep food warm for a long time, so the Keep Warm function is switched off after 2 hours.

Keep warm setting is an additional heat setting available between „0“ and „1“ and is indicated on the display as „**L**“.

Keep warm setting is activated in the same way as described in the section „**Switching on the cooking zones**“.

Keep warm setting is deactivated in the same way as described in the section „**Switching off the cooking zones**“.

Stopping Kitchen Timer

When the set time has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set time has elapsed:

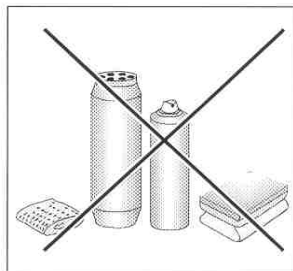
- Simultaneously touch „+“ (2) and „-“ (4) sensor fields to select Kitchen Timer.
- Touch „-“ (4) sensor field to reduce time to „00“.
- Kitchen timer will stop.
- Kitchen Timer function does not affect cooking zone operation.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

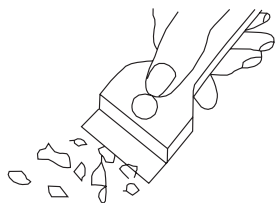


When cleaning induction hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners.



Cleaning after each use

- Wipe light stains with a damp cloth without detergent. The use of dishwashing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.
- **Firmly adhering dirt can be carefully removed with a scraper. Then wipe the cooking surface with a damp cloth.**



Scraper to clean the hob

Removing stains

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

Important!

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

Important!

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

Periodic inspections

In addition to normal cleaning and maintenance:

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

Important!

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

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1.The appliance does not work	- no power	-check the fuse, replace if blown
2.Sensor fields do not respond when touched	- appliance is not turned on	- turn on the appliance
	- sensor field touched too briefly (less than one second)	- touch the sensor field longer
	- multiple sensors touched at the same time	- always touch only one sensor field (except when a cooking zone is switched off)
3.The appliance does not respond and beeps briefly	- child lock feature is active	- deactivate child lock feature
4.The appliance does not respond and emits and extended beep	- improper use (wrong sensor fields touched or sensors touched too briefly)	- reconnect the hob
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
5.The appliance switches itself off	- no sensor field is touched for 10 seconds of activating the appliance	- switch on the appliance and set heat setting without delay
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
6.A single cooking zone switches off and residual heat indicator „H” is shown.	- limited cook time	- switch on the cooking zone again
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
	- electronic components overheated	

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
7. Residual heat indicator extinguished even though the cooking zones are hot	- a power outage or the appliance has been disconnected	- residual heat indicator will be shown again the next time the appliance is turned on and off again
8. Hob cooking surface is cracked.	 Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
9. When the problem is still not remedied.	Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre. Important! You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty. The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.	
10. Induction hob makes buzzing sound.	This is normal. Cooling fan is operating to cool down internal electronics.	
11. Induction hob makes hissing and whistling sounds.	This is normal. When using several cooking zones at full power, the hob makes hissing and whistling sounds due to the frequencies used to power the coils.	
12. E2 symbol displayed	Induction coil overheated	- insufficient cooling, - verify if the induction hob is built in according to instructions.

SPECIFICATION

Rated voltage	220-240V~50/60 Hz
Rated power:	3,7kW
- induction cooking zone:	
- Booster induction cooking zone: Ø 160 mm	1200/1400 W
- Booster induction cooking zone: Ø 210 mm	2000/3000 W
Dimensions:	303 x 522 x 65;
Weight:	ca.5,5 kg;

Meets the requirements of European standards EN 60335-1; EN 60335-2-6.

BASISINFORMATIE

Een kookplaat combineert uitzonderlijk gebruiksgemak met uitstekende prestaties. Na het lezen van de handleiding kent de bediening van de kookplaat voor u geen geheimen meer.

Iedere kookplaat die de fabriek verlaat is vóór het inpakken op controleplekken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.

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

Volg de gebruiksaanwijzing nauwkeurig op om ongevallen te voorkomen.

Attentie!

Het apparaat alleen gebruiken nadat u deze gebruiksaanwijzing hebt doorgelezen. Het apparaat is uitsluitend bestemd om te koken. Iedere andere toepassing van het apparaat (bijv. om ruimtes te verwarmen) is oneigenlijk en kan gevaarlijk zijn. De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die het gebruik van het apparaat niet beïnvloeden.

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde Europese richtlijnen:

- *Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC,*
- *Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC,*
- *Richtlijn voor ErP 2009/125/EC,*

*en dat het product daarom gemerkt is met **CE** en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.*

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK

Attentie. Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Attentie. Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.

Probeer het vuur NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.

Attentie. Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.

Attentie. Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels, deksels en aluminiumfolie op de oppervlakte van de kookplaat, zij kunnen heet worden.

Attentie. Schakel de stroom uit als de oppervlakte is gebarsten, om elektrische schokken te voorkomen.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.

Attentie. Schakel de kookplaat na afloop van het gebruik uit met de regelaar, vertrouw niet op de pandetectie.

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK

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

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK

- Bij het gebruik van de inductiekookplaat mogen slechts pannen en braadpannen met een vlakke bodem gebruikt worden, zonder scherpe randen of bramen, omdat anders permanente krassen ontstaan op de plaat.
- De verwarmingsoppervlakte van de inductiekookplaat is bestand tegen temperatuurschokken. Hij is zowel hitte- als koudebestendig.
- Voorkom het vallen van voorwerpen op de kookplaat. De inslag van harde en puntige voorwerpen, zoals een kruidenpotje, kunnen het barsten of versplinteren van de keramische glasplaat veroorzaken.
- Overkokende gerechten kunnen via beschadigde plekken in aanraking komen met onder spanning staande delen van de inductiekookplaat.
- Schakel de stroom uit als de oppervlakte is gebarsten, om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik de oppervlakte van de kookplaat niet als snijplank of werkvlak.
- Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels, deksel en aluminiumfolie op de oppervlakte van de kookplaat, zij kunnen heet worden.
- Bouw de kookplaat niet in boven een oven zonder ventilator of boven een afwasmachine, koelvrieskast of wasmachine.
- Bij inbouw van de kookplaat in het werkblad kunnen metalen voorwerpen die zich in de kastjes bevinden verhit raken door de lucht die uit het ventilatiesysteem van de kookplaat komt. Het gebruik van een direct scherm wordt daarom aanbevolen (zie afb. 2).
- Houdt u aan de aanwijzingen voor reiniging en onderhoud van de keramische glasplaat. Indien u het apparaat onjuist behandelt, vervalt uw recht op garantie.

ENERGIE BESPAREN



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

kan op de volgende manier:

●Gebruik geschikt kookgerei.

Door pannen te gebruiken met een vlakke en dikke bodem bespaart u tot 1/3 elektriciteit. Vergeet niet het deksel op de pan te leggen, anders is uw energieverbruik tot viermaal hoger!

●Kookzones en kookgerei schoon houden.

Vuil verstoort de warmteoverdracht - sterk ingebrand vuil kan vaak alleen verwijderd worden met middelen die het milieu zwaar belasten.

●Vermijd onnodig optillen van het deksel tijdens het koken.

●Bouw de kookplaat niet in de buurt van koel-/vriesapparatuur in.

Hun energieverbruik zal daardoor onnodig toenemen.

UITPAKKEN



Het apparaat is beveiligd tegen transportschade. Na het uitpakken moet het verpakkingsmateriaal zo verwerkt worden dat er geen risico voor het milieu ontstaat. Al

het materiaal dat voor de verpakking is gebruikt is milieuvriendelijk, het kan voor 100% hergebruikt worden en het is gelabeld met het bijbehorende symbool.

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

VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR

Dit product is in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG en de Poolse wet op gebruikte elektrische en elektronische apparatuur, gemerkt met het symbool van een doorgekruiste verrijdbare afvalbak.



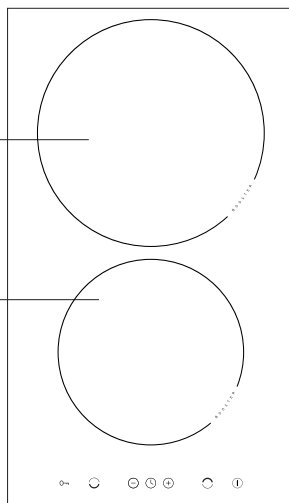
Dit merkteken informeert dat dit apparaat na afloop van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval verwijderd mag worden. De gebruiker is verplicht om het aan te bieden bij een inzamelpunt voor gebruikte elektrische en elektronische apparatuur. De inzamelende instanties, waaronder lokale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

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

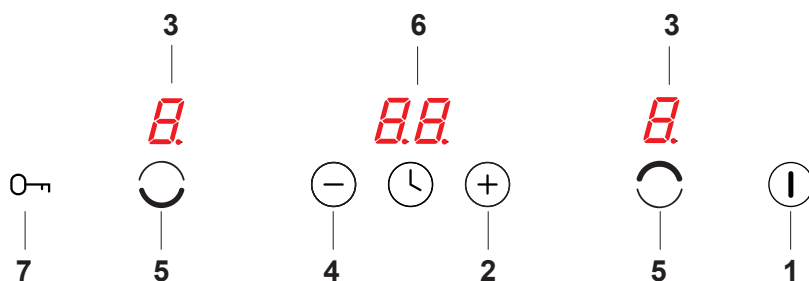
Beschrijving van kookplaat

Inductiekookzone booster
(terug) Ø 210 mm

Inductiekookzone booster
(front) Ø 160 mm



Bedieningspaneel



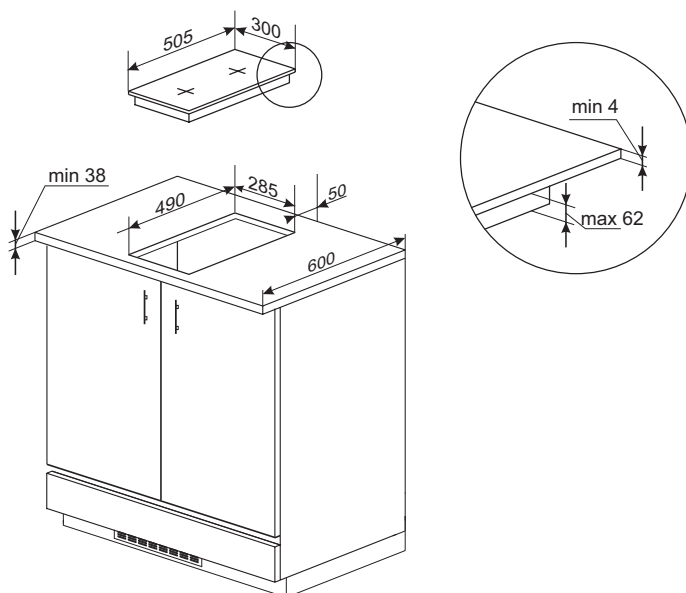
1. Tiptoets in-/uitschakelen van de kookplaat
2. Plus-tiptoets
3. Kookzone-indicatie
4. Min-tiptoets
5. Keuzetoetsen voor de kookzones
6. Aanduiding klok
7. Tiptoets sleutel

INSTALLATIE

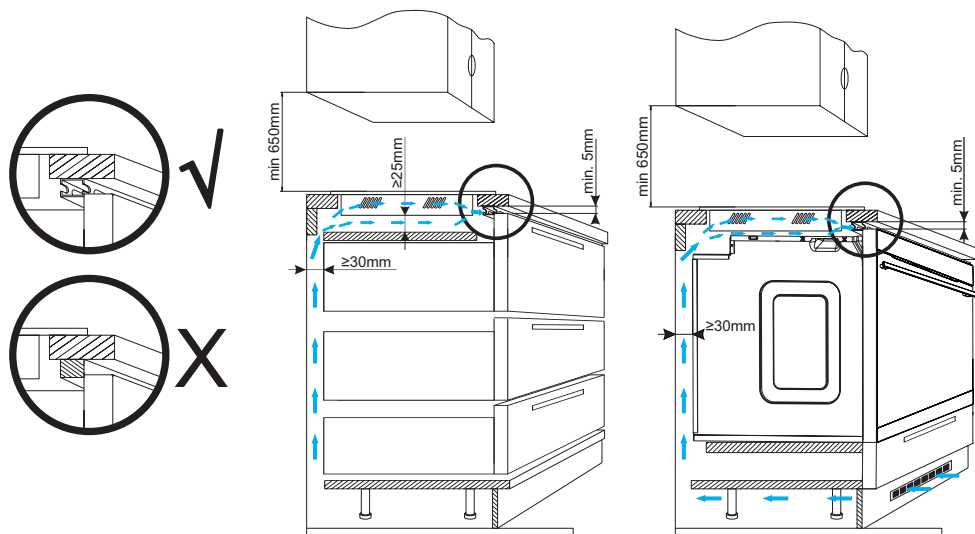
Vorbereitung van het werkblad voor inbouw van de kookplaat

- De dikte van het werkblad van het meubel dient 28 tot 40 mm te bedragen, de diepte van het werkblad minimaal 600 mm. Het werkblad moet vlak en waterpas zijn. Aan de kant van de muur moet het werkblad worden afgedicht en beveiligd tegen vocht en overlopen.
- Aan de voorkant moet de afstand tussen de rand van de opening en de rand van het werkblad minimaal 60 mm bedragen, aan de achterkant minimaal 50 mm.
- De afstand tussen de rand van de opening en de zijkant van het keukenkastje moet minimaal 55 mm bedragen.
- De bekleding van de inbouwmeubelen en de lijm waarmee deze is vastgelijmd moeten bestand zijn tegen temperaturen van 100°C. Als niet aan deze voorwaarde wordt voldaan kan het oppervlak vervormen of de bekleding loslaten.
- Bescherm de randen van de opening met materiaal dat bestand is tegen vocht.
- Maak de opening in het werkblad volgens de afmetingen uit afb. 1.

1



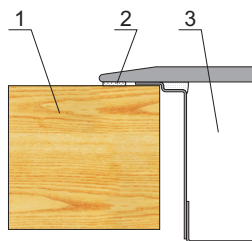
INSTALLATIE



Het is verboden de kookplaat boven een oven zonder ventilatie te installeren. Bij installatie van de kookplaat in het werkblad moet een tussenschot worden geïnstalleerd. Als de kookplaat boven een inbouwoven wordt geïnstalleerd, hoeft de rekverdelers niet te worden geïnstalleerd.

Installatie van kookplaat

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



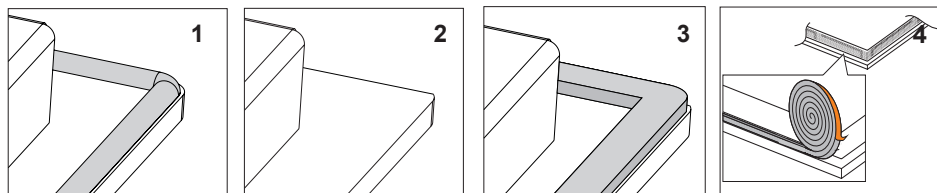
1 - werkblad
2 - dichting van de kookplaat
3 - keramische plaat

- De kookplaat heeft een vaste kabel met een aardingscontact en kan alleen aangesloten worden in een stopcontact 220-240 V ~ 50/60 Hz met een aardingspin. De stroomkring voor het stopcontact dient beveiligd te zijn met een zekering van 16 A.

INSTALLATIE

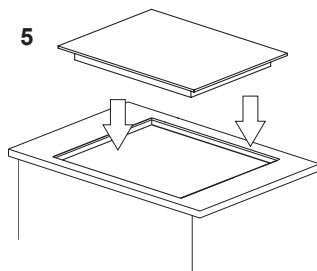
Aanbrengen van de pakking

Afhankelijk van het model is de pakking door de fabrikant aangebracht (fig. 1). Als de pakking niet door de fabrikant is aangebracht, ga dan als volgt te werk: Voordat u het apparaat in de aanrechtopening installeert, dient u de meegeleverde pakking op de onderzijde van de plaat aan te brengen (fig. 2). Verwijder daartoe eerst de beschermfolie van de pakking en plak deze vervolgens zo dicht mogelijk tegen de rand van de plaat (fig. 3, 4).



Installatie van het apparaat zonder pakking is niet toegestaan.

Plaats de kookplaat symmetrisch in de meubelopening, zodanig dat de spleten tussen de kookplaat en de rand van het werkblad aan alle kanten gelijk zijn (fig. 5).

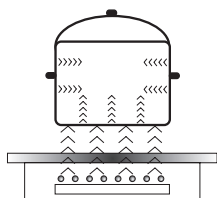


BEDIENING

Voor het eerste gebruik van de kookplaat

- de inductiekookplaat eerst grondig reinigen. Behandel inductiekookplaten als glasoppe-
rvlakken.
- bij het eerste gebruik kan het apparaat kortstondig gaan walmen, schakel daarom de
luchtventilatie in of zet een raam open.
- neem bij het bedienen van het apparaat de veiligheidsvoorschriften in acht.

Principes van de werking van een inductieveld



De elektrische generator voedt de spoel die in het apparaat is geplaatst.

Deze spoel genereert een magnetisch veld dat wordt doorgegeven aan het kookgerei.

Het magnetische veld veroorzaakt dat het kookgerei opwarmt.

Dit systeem vereist het gebruik van kookgerei dat gevoelig is voor de werking van een magnetisch veld.

De inductietechnologie heeft twee grote voordelen:

- de warmte wordt uitsluitend door het kookgerei overgedragen, het is mogelijk de warmte maximaal aan te wenden;
- het warmtetraagheidsverschijnsel treedt niet op, omdat het kookproces automatisch begint op het moment dat het kookgerei op de kookplaat wordt gezet en eindigt, zodra hij weer van de kookplaat wordt afgehaald.

Bij normaal gebruik van de inductiekookplaat kunt u verschillende geluiden horen die geen invloed hebben op de werking van de kookplaat.

- Fluittoon met een lage frequentie. Dit geluid hoort u wanneer het kookgerei leeg is. Zodra u het gerei vult met water of een gerecht stopt het.
- Fluittoon met een hoge frequentie. Dit geluid ontstaat bij maximaal vermogen in kookgerei dat is opgebouwd uit meerdere lagen van verschillende materialen. Dit geluid is ook hoorbaar wanneer u tegelijkertijd twee of meer kookzones op maximaal vermogen gebruikt. Het geluid verdwijnt of wordt minder intensief zodra u het vermogen verlaagt.
- Krakend geluid. Dit geluid ontstaat in kookgerei dat is opgebouwd uit meerdere lagen van verschillende materialen. De intensiteit van het geluid hangt af van de kookwijze.
- Zoemend geluid. Dit geluid ontstaat tijdens de werking van de koelventilator voor de elektronische componenten.

De geluiden die hoorbaar kunnen zijn bij juiste exploitatie worden veroorzaakt door de werking van de koelventilator, de afmetingen van het kookgerei en het materiaal waarvan het is gemaakt, de bereidingswijze van het gerecht en het toegepaste vermogen.

Deze geluiden zijn een normaal verschijnsel en betekenen niet dat de kookplaat defect is.

BEDIENING

Veiligheidsinrichting:

Bij juiste installatie en correct gebruik van de kookplaat is slechts zelden een veiligheidsinrichting noodzakelijk.

Ventilator: dient voor bescherming en koeling van de besturings- aan aandrijvingsonderdelen. Hij werkt automatisch met twee verschillende snelheden. De ventilator gaat werken zodra u de kookzones uitschakelt en werkt bij een uitgeschakelde kookplaat totdat het elektrische systeem voldoende is afgekoeld.

Transistor: De temperatuur van de elektronische onderdelen wordt doorlopend gemeten met een sensor. Als de temperatuur op gevaarlijke wijze stijgt, verlaagt dit onderdeel automatisch het vermogen van de kookzone of schakelt de kookzones uit die zich het dichtst bij de oververhitte elektronische onderdelen bevinden.

Detectie: pandetectie maakt de werking van de kookplaat en daarmee de verwarming mogelijk. Kleine voorwerpen die op de kookzone worden gelegd (bv. een lepeltje, mes, ring ...) worden niet herkend als pan en de kookplaat schakelt niet in.

Pandetectie in de inductiekookzone

Pandetectie is geïnstalleerd in kookplaten met inductiekookzones. Tijdens de werking van de kookplaat schakelt de pandetectie de warmteafgifte in de kookzone automatisch in of uit op het moment dat er een pan op wordt geplaatst, respectievelijk weggenomen. Dit zorgt dus voor energiebesparing.

- De display toont het warmteniveau als de kookzone wordt gebruikt in combinatie met een geschikte pan.
- Inductiekoken vereist het gebruik van aangepaste pannen met een bodem van magnetisch materiaal (zie de tabel).

De display toont het symbool  als er geen pan of een ongeschikte pan op de kookzone staat. De kookzone schakelt niet in. Indien binnen 10 minuten geen pan wordt gevonden, dan wordt het inschakelproces van de kookplaat beëindigd.

U schakelt de kookzone uit met behulp van de tiptoets en niet door alleen de pan te verwijderen.



De pandetectie werkt niet als in-/uitschakelaar van de kookplaat.

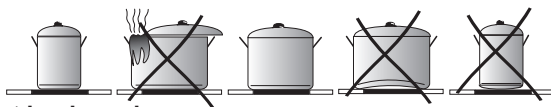
De inductiekookplaat is uitgerust met sensors die worden geactiveerd door met de vinger een gemerkt oppervlak aan te raken (tiptoetsen).

Elke aanraking van een tiptoets gaat gepaard met een geluidssignaal.

BEDIENING

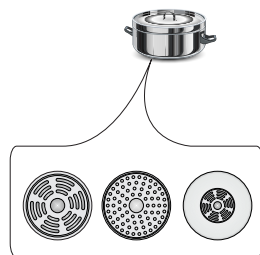
Basisvoorwaarde voor de goede werking en efficiëntie van de kookplaat is het gebruik van de juiste kwaliteit pannen.

Keuze van het kookgerei voor het koken op een inductiekookzone



Kenmerken van het kookgerei.

- Gebruik altijd kookgerei van hoge kwaliteit met een perfect vlakke bodem. Zo voorkomt u het ontstaan van punten met een te hoge temperatuur waar voedingsmiddelen tijdens het koken aan vast kunnen kleven. Pannen en koekenpannen met dikke, metalen wanden zorgen voor uitstekende verspreiding van de warmte.
- Zorg ervoor dat de bodem van het kookgerei droog is. Controleer na het vullen, of wanneer u een pan gebruikt die in de koelkast heeft gestaan, of de oppervlakte volledig droog is voordat u het kookgerei op de kookplaat zet. Hierdoor voorkomt u verontreiniging van de oppervlakte van de kookplaat.
- Het deksel verhindert dat de warmte ontsnapt, waardoor de kooktijd korter wordt en u minder energie verbruikt.
- Om vast te stellen of het kookgerei geschikt is, moet u controleren of de bodem een magneet aantrekt.
- **Voor een optimale temperatuurcontrole door de inductiemodule moet de bodem van het kookgerei vlak zijn.**
- **Een holle bodem of een diep ingeslagen logo van de producent hebben een negatieve invloed op de temperatuurcontrole door de inductiemodule en kunnen oververhitting van het kookgerei veroorzaken.**
- **Gebruik geen beschadigd kookgerei bv. met een bodem die door te hoge temperaturen is gedeformeerd.**
- Bij toepassing van groot kookgerei met een ferromagnetische bodem waarvan de diameter kleiner is dan de totale diameter van het kookgerei, wordt uitsluitend het ferromagnetische deel van het kookgerei verhit. Hierdoor ontstaat de situatie dat de warmte zich ongelijkmatig door het kookgerei verspreidt. Het ferromagnetische oppervlak wordt in de bodem van het kookgerei verminderd vanwege de aluminium elementen die erin zijn geplaatst, daardoor kan de geleverde hoeveelheid warmte lager zijn. Er kunnen ook problemen optreden met het detecteren van het kookgerei, of het gerei wordt helemaal niet gedetecteerd. De diameter van het ferromagnetische deel van het kookgerei moet passen bij de doorsnede van de kookzone om de beste kookresultaten te bereiken. Wanneer het kookgerei niet wordt ontdekt op de door u gekozen kookzone, probeer dan een kookzone met een kleinere diameter.



Keuze van de pan voor de inductiekookzone

Markering van keukengerei		Controleer of zich op het etiket een symbool bevindt, dat aangeeft dat de pan geschikt is voor inductiekookplaten
		Gebruik magnetische pannen (van geëmailleerd staal, ferritisch roestvast staal, gietijzer), u kunt dit controleren door een magneet tegen de onderkant van de pan te houden (die moet vastkleven).
RVS		Aanwezigheid pan niet ontdekt Uitgezonderd pannen van ferromagnetisch staal
Aluminium		Aanwezigheid pan niet ontdekt
Gietijzer		Bijzonder geschikt Opgelet: de pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken
Geëmailleerd staal		Bijzonder geschikt Aanbevolen worden pannen met een dikke, vlakke en gladde bodem
Glas		Aanwezigheid pan niet ontdekt
Porselein		Aanwezigheid pan niet ontdekt
Pannen met een koperen bodem		Aanwezigheid pan niet ontdekt

BEDIENING

Bedieningspaneel

- Na het aansluiten van de kookplaat gaan alle indicatoren kort branden. De kookplaat is klaar voor gebruik.
- De kookplaat is uitgerust met elektronische tiptoetsen die worden ingeschakeld door ze met de vinger minimaal 1 seconde aan te raken.
- Bij iedere aanraking van een tiptoets hoort u een geluid.



Plaats geen voorwerpen op de oppervlakten van de tiptoetsen (dit kan leiden tot een foutmelding) en houd de toetsen goed schoon.

Inschakelen van de kookplaat

Raak de tiptoets in-/uitschakelen (1) gedurende minimaal 1 seconde met de vinger aan. De kookplaat is actief als op alle indicatoren (3) het cijfer „0” oplicht.



Als u binnen 20 seconden geen van de tiptoetsen bedient, dan schakelt de kookplaat weer uit.

Inschakelen van de kookzone

Schakel de gewenste kookzone (5) in, binnen 20 seconden na het aanzetten van de kookplaat met de tiptoets (1).

1. Na aanraking van de tiptoets van de gewenste kookzone (5) verschijnt op de bijbehorende indicator voor het vermogensniveau het duidelijk verlichte cijfer „0”.
2. U kunt nu het gewenste verwarmingsniveau instellen met de tiptoetsen „+” (2) of „-” (4).



Als u binnen 20 seconden geen van de tiptoetsen bedient, dan schakelt de kookzone weer uit.



De kookzone is actief als op alle displays een cijfer of letter oplicht. Dit betekent dat de kookzone klaar is om het verwarmingsniveau in te stellen.

Instellen van het vermogensniveau voor verwarming van de inductiekookzone

Zolang de „0” helder oplicht op de kookzoneindicator (3) kunt u het gewenste vermogensniveau voor verwarming instellen met behulp van de tiptoetsen „+” (2) en „-” (4).

BEDIENING

Uitschakelen van de kookzones

- De kookzones moeten actief zijn. De indicator voor het vermogensniveau brandt helder.
- U schakelt de kookzone uit door de tiptoets in-/uitschakelen van de kookplaat aan te raken of door het vermogensniveau met behulp van de tiptoets „-“ (4) terug te brengen naar „0“.

Uitschakelen van de hele kookplaat

- De kookplaat is in werking zolang minimaal één kookzone is ingeschakeld.
- U schakelt de hele kookplaat uit door de tiptoets in-/uitschakelen (1) aan te raken.

Als de kookzone heet is verschijnt op de kookzoneindicator (3) de letter „H” - het symbool voor restwarmte.

Boosterfunctie „P”

De boosterfunctie is gebaseerd op het verhogen van het vermogen van de zone Ø 210 - van 2000W tot 3000W, Ø 160 - van 1200W tot 1400W.

Om de boosterfunctie in te schakelen kiest u een kookzone en stelt u het vermogen in op „9”, vervolgens raakt u de tiptoets „+” (2) aan, waardoor de letter „P” op de display verschijnt. U schakelt de boosterfunctie uit door de tiptoets „-” (4) aan te raken bij een actieve inductie-kookzone of nadat u de pan van de inductiekookzone heeft gehaald.



Voor de kookzone Ø 160, 210 is de werkingstijd van de boosterfunctie beperkt tot 5 minuten. Na de automatische uitschakeling van de boosterfunctie verwarmt de kookzone verder volgens het normale vermogen.

De boosterfunctie kan opnieuw worden ingeschakeld, onder voorwaarde dat de temperatuurvoelers in de elektronische systemen en de spoelen dit toelaten. Als u de pan verwijdt van de kookzone als de boosterfunctie is ingeschakeld, dan blijft deze functie actief en wordt het aftellen van de tijd voortgezet.

Indien tijdens de werking van de boosterfunctie de temperatuur (van het elektronische systeem of de spoel) wordt overschreden, dan wordt de boosterfunctie automatisch uitgeschakeld. De kookzone keert terug naar het normale vermogen.

BEDIENING

Regeling van de boosterfunctie

Twee verticaal geplaatste kookzones vormen een paar.



Bij ingeschakelde boosterfunctie is het totale vermogen te groot. Het vermogen van de tweede zone uit het paar wordt automatisch gereduceerd.

Restwarmteindicator

Op het moment dat een hete kookzone wordt uitgeschakeld, verschijnt de letter „H” als signaal dat de kookzone nog heet is.



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

Als deze indicator is gedoofd, kunt u de kookzone aanraken. Wees u ervan bewust dat hij nog niet is afgekoeld tot de omgevingstemperatuur.



Bij het ontbreken van spanning brandt de restwarmteindicator niet.

Kinderbeveiliging

Het kinderslot is bedoeld om de kookplaat te beschermen tegen onbedoelde inschakeling door kinderen. Inschakelen is alleen mogelijk als het kinderslot is uitgeschakeld.

De kinderslotfunctie is mogelijk bij zowel een ingeschakelde als een uitgeschakelde kookplaat.

In- en uitschakelen van de kinderslotfunctie

U schakelt de kinderslotfunctie in en uit met behulp van de tiptoets (7) door hem 5 seconden ingedrukt te houden. Het inschakelen van de kinderslotfunctie wordt gesignaleerd doordat de diode gaat branden.



De kookplaat blijft geblokkeerd totdat het kinderslot wordt opgeheven, zelfs wanneer het bedieningspaneel wordt in- en uitgeschakeld. Het loskoppelen van de stroomvoorziening schakelt het kinderslot van de kookplaat uit.

BEDIENING

Beperking van de werkingsduur

Om de feilloze werking van de kookplaat te vergroten, is hij uitgerust met een beperking van de werkingsduur voor elk van de kookzones. De maximale werkingsduur wordt vastgesteld op grond van het laatste gekozen vermogensniveau.

Als u het vermogensniveau gedurende langere tijd (zie tabel) niet verandert, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld en de restwarmteindicator ingeschakeld. U kunt echter op ieder moment de respectievelijke kookzones inschakelen en bedienen, volgens de gebruiksaanwijzing.



Om energie te besparen een wordt het vermogensniveau „9” na 30 minuten automatisch verlaagd naar vermogensniveau „8”. De kooktijd verandert niet.

Vermogensniveau verwarming	Maximale werkingsduur in uren
<i>L</i>	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 220	0,08

Automatisch bijwarmen

- Activeer de gewenste kookzone met tiptoets (5)
- Stel vervolgens met de tiptoetsen „+” (2) en „-” (4) het vermogensniveau in binnen het bereik van 1-8, en druk opnieuw op tiptoets (5)
- Op de display worden afwisselend het cijfer van het ingestelde vermogensniveau en de letter A getoond.

Na verloop van de tijd dat extra vermogen wordt geleverd, schakelt de kookzone automatisch over op het door u gekozen vermogensniveau dat zichtbaar is op de indicator.

Trede vermogensniveau	Tijdsduur automatisch bijwarmen met extra vermogen (in minuten)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Wanneer u de pan van de kookzone haalt en opnieuw op de kookzone plaatst voordat de tijd van het automatisch bijwarmen is verstreken, dan wordt het bijwarmingsproces met extra vermogen afgemaakt.

BEDIENING

Timer

De timer maakt het kookproces eenvoudiger, dankzij de mogelijkheid om de werkingstijd van de kookzones te programmeren. Hij kan ook dienen als kookwekker.

Aanzetten van de timer

De timer maakt het kookproces eenvoudiger, dankzij de mogelijkheid om de werkingstijd van de kookzones te programmeren. Hij kan ook dienen als kookwekker.

- Met tiptoets (5) kiezen we de gewenste kookzone. Het cijfer „0” gaat helderder branden.
- Stel met de hulp van de tiptoetsen „+” (2) en „-” (4) het gewenste vermogensniveau in binnen het bereik van 1-9.
- Activeer vervolgens binnen 10 seconden de timer door tegelijkertijd de tiptoetsen „+” (2) en „-” (4) aan te raken.
- Stel met de hulp van tiptoetsen „+” (2) of „-” (4) de gewenste kooktijd in (01 tot 90 minuten). Op de display van de kookzone die wordt aangestuurd door de timer verschijnt een decimale punt.



Alle kookzones kunnen tegelijkertijd werken met ingeprogrammeerde tijd met behulp van de timer.

Wijziging van de ingestelde kooktijd

Op ieder moment van het kookproces kunt u de ingevoerde kooktijd wijzigen.

- Met tiptoets (5) kiezen we de gewenste kookzone. Het cijfer van het vermogensniveau gaat helderder branden.
- Op de bovenste display verschijnen de cijfers van de reeds ingestelde timer.
- Met hulp van de tiptoetsen „+” (2) of „-” (4) stelt u een nieuwe tijd in.

Controle van de verstreken kooktijd

U kunt de overgebleven kooktijd op ieder moment controleren door de keuzetoets voor de kookzone (5) aan te raken en vervolgens tegelijkertijd de tiptoetsen „+” (2) en „-” (4).

Uitzetten van de timer

Na afloop van de ingeprogrammeerde kooktijd klinkt een geluidssignaal. U kunt het uitschakelen door op een willekeurige tiptoets te drukken. Na 2 minuten schakelt het alarm automatisch uit.

Wanneer het noodzakelijk is om de timer eerder uit te schakelen

- dan activeert u met tiptoets (5) de kookzone. Het cijfer van het vermogensniveau gaat helderder branden.
- Activeer vervolgens met de tiptoetsen „+” (2) en „-” (4) de timer.
- Zet met tiptoets „-” (4) de kooktijd op positie „00”. De timer schakelt uit en de kookzone blijft werken totdat u hem handmatig uitschakelt.

BEDIENING

Timer als kookwekker

De timer kan ook worden gebruikt als extra alarm, wanneer de kookzones niet door de timer worden aangestuurd.

Aanzetten kookwekker

Wanneer de kookplaat is uitgeschakeld:

- Schakel de kookplaat in door de tiptoets in-/uitschakelen van de kookplaat (1) aan te raken.
- Activeer vervolgens de kookwekker door de tiptoetsen „+” (2) en „-” (4) tegelijkertijd aan te raken.
- Stel met behulp van de tiptoetsen „+” (2) en „-” (4) de tijd van de kookwekker in.

Warmhoudfunctie

De warmhoudfunctie houdt reeds bereide gerechten warm op de kookzone. De geselecteerde kookzone is ingeschakeld op een laag vermogensniveau. Het vermogen van de kookzone wordt zo gestuurd door de warmhoudfunctie, dat de temperatuur van het gerecht bij benadering 65 °C bedraagt. Hierdoor verandert een warm gerecht, dat klaar is om gegeten te worden, niet van smaak en blijft niet plakken aan de bodem van de pan. U kunt deze functie ook gebruiken voor het smelten van boter, chocolade etc. Voorwaarde voor juist gebruik van deze functie is het gebruik van een geschikte pan met een vlakke bodem, zodat de temperatuur van de pan exact gemeten kan worden door de voeler die zich in de kookzone bevindt.

U kunt de warmhoudfunctie op iedere kookzone gebruiken.

Uit microbiologische overwegingen bevelen wij aan om de geruchten niet te lang warm te houden. Het bedieningspaneel schakelt deze functie dan ook na 2 uur uit.

De warmhoudfunctie bevindt zich als extra vermogensniveau tussen de posities „0 1” en verschijnt op de display als het symbool „”.

U schakelt de warmhoudfunctie in op dezelfde wijze als beschreven in het punt „**Inschakelen van de kookzone**”

U schakelt de warmhoudfunctie uit op dezelfde wijze als beschreven in het punt „**Uitschakelen van de kookzone**”

Uitschakelen kookwekker

Na afloop van de ingeprogrammeerde tijd klinkt een doorlopend geluidssignaal. U kunt het uitschakelen door op een willekeurige tiptoets te drukken. Na 2 minuten schakelt het alarm automatisch uit.

Wanneer het noodzakelijk is om de kookwekker eerder uit te schakelen

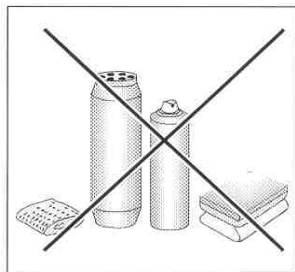
- Activeer de kookwekker door de tiptoetsen „+” (2) en „-” (4) tegelijkertijd aan te raken.
- Verminder vervolgens de tijd met de hulp van de tiptoets „-” (4) tot de positie „00”.
- De kookwekker gaat uit.
- Als de timer is ingesteld als kookwekker, dan werkt hij niet als timer voor de kooktijd.

REINIGING EN ONDERHOUD

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

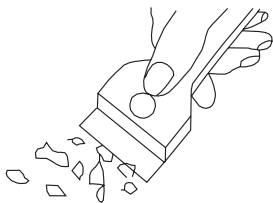


Neem bij het reinigen van de keramische glasplaat dezelfde regels in acht als bij het reinigen van glasoppervlakten. Gebruik nooit schurende of agressieve schoonmaakmiddelen, schuurpoeders of schuursponsjes met een ruw oppervlak. Gebruik ook geen stoomcleaners.



Schoonmaken na ieder gebruik

- **Lichte, niet ingebrande verontreinigingen** met een vochtig doekje zonder reinigingsmiddel verwijderen. Het gebruik van een afwasmiddel kan een blauwe verkleuring veroorzaken. Deze hardnekkige vlekken kunnen vaak niet bij de eerste reiniging verwijderd worden, zelfs niet als u speciale reinigingsmiddelen gebruikt.
- **Verwijder vastgebrande kookresten met een scherpe schraper en wis de oppervlakte met een vochtig doekje af.**



Schraper voor het schoonmaken van de kookplaat

Vlekken verwijderen

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD

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

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

Attentie!

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

Attentie!

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

Periodieke onderhoudsbeurten

Naast de normale schoonmaakwerkzaamheden moet u:

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

Attentie!

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

HANDELWIJZE BIJ STORINGEN

Bij het optreden van storingen handelt u als volgt:

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

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
1.Het apparaat werkt niet	- stroomuitval	-controleer de zekering en vervang deze als hij is doorgebrand
2.Het apparaat reageert niet op de ingevoerde waarden	- het bedieningspaneel is niet ingeschakeld	- inschakelen
	- de tiptoets is te kort aangeraakt (minder dan een seconde)	- raak de tiptoets langer aan
	- tegelijkertijd meerdere tiptoetsen aangeraakt	- raak altijd maar één tiptoets tegelijk gaan (uitgezonderd het inschakelen van de kookzone)
3.Het apparaat reageert niet en laat een kort geluidssignaal horen	- het kinderslot is ingeschakeld (blokkade)	- schakel het kinderslot (blokkade) uit
4.Het apparaat reageert niet en laat een kort geluidssignaal horen	- onjuiste bediening (de verkeerde tiptoetsen aangeraakt of te snel aangeraakt)	- schakel de kookplaat opnieuw in
	- de tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- de tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
5.Het hele apparaat schakelt uit	- na inschakeling is er binnen 10 seconden geen enkele waarde ingevoerd	-schakel het bedieningspaneel opnieuw in en voer de gegevens onmiddellijk in
	- de tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- de tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
6.Een kookzone schakelt uit en op de display verschijnt de letter „H”	-beperking van de werkingsduur	- schakel de kookzone opnieuw in
	- de tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- de tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
	- oververhitting van de elektronische onderdelen	

HANDELWIJZE BIJ STORINGEN

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
7. Restwarmteweergave licht niet op, terwijl de kookzones nog heet zijn.	- onderbreking van de stroomtoevoer, verbinding van het apparaat met het lichtnet onderbroken	- restwarmteindicator gaat pas weer werken nadat het bedieningspaneel opnieuw is in- en uitgeschakeld.
8. Keramische plaat is gebarsten.	 Gevaar! Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice.	
9. Als het gebrek of de storing niet nog steeds niet is opgeheven.	Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering!). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice. Belangrijk! U bent verantwoordelijk voor de goede staat van het apparaat en het juiste gebruik ervan in de huishouding. Als u op basis van onjuist gebruik van het apparaat contact opneemt met de klantenservice, dan zijn ook binnen de garantieperiode de kosten van zo'n bezoek voor u. Voor schade die is ontstaan door het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing, kunnen wij helaas niet aansprakelijk gesteld worden.	
10. De inductiekookplaat maakt een schurend geluid.	Dat is een normaal verschijnsel. De koelventilator van de elektronische onderdelen werkt.	
11. De inductiekookplaat maakt een fluitend geluid.	Dat is een normaal verschijnsel. Conform de werkfrequentie van de spoelen tijdens het gebruiken van een aantal kookzones, maakt de kookplaat bij maximaal vermogen en een licht fluitend geluid.	
12. Symbool E2	Oververhitting van de inductiespoelen	- onvoldoende koeling - controleer of de inbouwomstandigheden overeenkomen met de gebruiksaanwijzing.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	220-240V~50/60 Hz
Nominaal vermogen van de kookplaat:	3,7 kW
- inductiekookzone :	
- inductiekookzone booster: Ø 160 mm	1200/1400 W
- inductiekookzone booster: Ø 210 mm	2000/3000 W
Afmetingen	303 x 522 x 65;
Gewicht	ca.5,5 kg;

Voldoet aan de normen EN 60335-1; EN 60335-2-6 die gelden in de Europese Unie.

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Varná deska je spojením výjimečné jednoduchosti obsluhy a dokonalé efektivity. Po přečtení návodu, obsluha varné desky nebude problém.

Varná deska, která opustila továrnu, byla na kontrolních stanovištích před zabalením důkladně zkontrolována s ohledem na bezpečnost a funkčnost.

Prosíme Vás o pozorné přečtení návodu k obsluze před uvedením spotřebiče do provozu. Dodržování pokynů v něm uvedených Vás ochrání před nepatřičným používáním.

Návod uschovejte a přechovávejte takovým způsobem, aby byl vždy dostupný.

Důkladně dodržujte pokyny uvedené v návodu k obsluze z důvodu vyhnutí se nehodám.

Pozor!

Spotřebič obsluhujte pouze po přečtení tohoto návodu.

Spotřebič byl projektovaný výlučně jako spotřebič na vaření. Každé jiné jeho použití (např. pro ohřívání místností) je v nesouladu s jeho určením a může být nebezpečné.

Výrobce si vyhrazuje možnost z provádění změn neovlivňujících činnost zařízení.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Pozor. Toto zařízení může být používáno dětmi ve věku 8 let a staršími. Osoby s omezenými fyzickými a nebo mentálními schopnostmi, tak rovněž osoby bez znalosti zařízení mohou spotřebič rovněž používat, pokud jsou pod dohledem a nebo byli informováni o bezpečném způsobu obsluhy a znají možná rizika spojená s používáním zařízení. Děti si nemohou se zařízením hrát. Čištění a údržba zařízení může být prováděna dětmi jen v případě, že jsou starší 8 let a je nad nimi dohled zodpovědné osoby.

Pozor. Příprava pokrmů na varné desce s použitím tuků bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár.

NIKDY nezkoušejte hasit oheň vodou, ale spotřebič vypněte a přikryjte plamen např. pokrývkou anebo nehořlavou dekou.

Pozor. Nebezpečí požáru: nehromadte věci na ploše k vaření.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Pozor. Jestliže je povrch prasknutí, vypněte proud, aby nevznikla možnost úrazu elektrickým proudem.

Pozor. Nedoporučuje se kladení kovových předmětů, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky na povrch varné desky, protože se mohou stát horké.

Po požití vypněte varnou desku regulátorem a ne-
spoléhejte se na ukázání detektoru nádobí.

Zařízení neovládejte vnějšími hodinami anebo nezávislým systémem dálkového ovládání.

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

- Před prvním použitím indukční varné desky je potřebné přečíst návod k používání. Tímto způsobem si zajistíme bezpečnost a vyhneme se poškození varné desky.
- Jestliže indukční varná deska je používána v bezprostřední blízkosti radia, televizoru anebo jiného emitujícího zařízení, zkontrolujte, zda je zajištěná správná činnost panelu ovládajícího varnou desku.
- Varnou desku musí zapojit oprávněný instalatér-elektrikář.
- Není dovoleno instalovat varné desky poblíž chladících zařízení.
- Nábytek, ve kterém je umístěna varná deska, musí být odolný vůči teplotě cca 100°C. Týká se to překližek, hran, umělohmotných povrchů, lepidel, jak rovněž laků.
- Varnou desku používejte pouze po jejím vestavění. Tímto způsobem se zabezpečujeme před dotknutím částí, které jsou pod napětím.
- Opravy elektrických spotřebičů mohou provádět pouze specialisté. Neodborně provedené opravy mohou způsobit vážné nebezpečí pro uživatele.
- Spotřebič zbude odpojený od elektrické sítě pouze tehdy, pokud bude vypnutá pojistka anebo zástrčka bude vytáhnutá ze zásuvky.
- Zástrčka napájecího vodiče po instalování varné desky musí být dostupná.
- Věnujte pozornost dětem, aby si se spotřebičem nehráli.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ

- **Osoby s implantovanými zařízeními podporujícími životní funkce (např. kardiostimulátor, inzulinová pumpa anebo náslechový přístroj) se musí přesvědčit, práce těchto zařízení nebude indukční varnou deskou narušena (oblast frekvence činnosti indukční varné desky obnáší 20-50 kHz).**
- V případě zániku napětí v síti je zrušeno jakékoliv nastavení. Po opětovném objevení se napětí v síti je doporučovaná opatrnost. Pokud jsou varná pole horká, bude promítaný ukazatel zbytkového tepla „H“, jak rovněž jako při prvním zapnutí klíč blokady.
- Vestavěný do elektronické soustavy ukazatel zbytkového tepla ukazuje, zda je varná deska zapnutá, případně, zda je ještě horká.
- Jestliže se zásuvka nachází poblíž varného pole, dávejte pozor, aby se kabel spotřebiče nedotýkal zahřátých míst.
- Při používání olejů a tuků nenechávejte varné desky bez dozoru, protože existuje požární ohrožení.
- Nepoužívejte nádob z umělých hmot a hliníkové folie. Roztavují se ve vysokých teplotách a mohou poškodit keramické varné pole.
- Cukr, kyselina citronová, sůl apod. v stálém i kapalném stavu, jak rovněž umělá hmota se nemůže ocitnout na horkém varném poli.
- Jestliže se v důsledku nepozornosti cukr anebo umělá hmota dostane na horké varné pole, v žádném případě není dovoleno vypnout varnou desku, ale seškrabte cukr a umělou hmotu ostrým škrábákem. Chraňte ruce před popažením a poraněním.
- Při používání indukční varné desky používejte pouze hrnce a kastroly s plochým dnem, bez hran a výronků, protože v opačném případě může vzniknout poškrábání tabule.
- Hřejný povrch indukční varné desky je odolný vůči tepelnému šoku. Není citlivá ani na chladno ani na horko.
- Vyhybejte se úpadku předmětů na tabuli varné desky. Bodové údery např. úpadek lahvičky s kořením, může způsobit prasknutí a úlomky keramické tabule.
- Pokud dojde k poškození, kypící jídlo může vniknout do částí indukční varné desky, které jsou pod napětím.
- Jestliže je povrch prasknutí, vypněte proud, aby nevznikla možnost úrazu elektrickým proudem.
- Není dovolené používat povrchu varné desky jako krájecí desky anebo pracovního stolu.
- Nedoporučuje se kladení kovových předmětů, jako jsou nože, vidličky, lžice a pokličky na povrch varné desky, protože se mohou stát horké.
- Není možné vestavět varnou desku nad pečí troubou, nad myčkou nádobí, chladničkou a mrazničkou anebo pračkou.
- Jestliže byla varná deska vestavěná do stolní desky, kovové předměty, které se nacházejí ve skřínce, mohou být zahřáté vzduchem vyplývajícím z ventilačního systému varné desky na vysokou teplotu. Z tohoto důvodu se doporučuje použití bezprostředního krytu (viz výkr. 2).
- Dodržujte pokyny týkající se ošetřování a čištění keramické tabule. V případě nesprávného jednání s ní neodpovídáme z titulu záruky.

JAK ŠETŘIT ENERGII



Kdo používá energii odpovědným způsobem, chrání nejenom domácí rozpočet, ale vědomě a činně působí ve prospěch životního prostředí. Proto pomůžeme, šetřeme elektrickou energii!

A provádí se to následujícím způsobem:

●Používání odpovídajících nádob na vaření.

Hrnce s plochým a hrubým dnem umožňují ušetřit až 1/3 elektrické energie. Pamatujte o používání poklice, v opačném případě spotřeba elektrické energie vzrůstá čtyřnásobně!

●Dbalost o čistotu varných polí a dna hrnců.

Nečistoty překážejí v odevzdávání tepla – silně připálené zašpinění se často dá odstranit pouze přípravky, které silně zatěžují přírodní prostředí.

●Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do hrnců”.

●Nevstavením varné desky do bezprostřední blízkosti chladniček/mrazniček.

Spotřeba jejich elektrické energie zbytečně vzrůstá.

VYBALENÍ



Spotřebič byl na čas transportu zabezpečený před poškozením. Po vybalení spotřebiče Vás prosíme o odstranění elementů obalu způsobem, který neohrožuje

životní prostředí. Všechny materiály použité do balení jsou v 100% pro životní prostředí neškodné, a jsou vhodné k zpětnému získání a označeno je příslušným symbolem.

Pozor! Materiály použité pro balení (polyetylenové sáčky, pěnový polystyren apod.) v průběhu vybalování nenechávejte v blízkosti dětí.

ODSTRAŇOVÁNÍ OPOTŘEBOVANÝCH SPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič je označený v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/UE a polským zákonem o opotřebovaném elektrickém a elektronickém zařízení symbolem přeškrtnutého kontejneru na odpady.



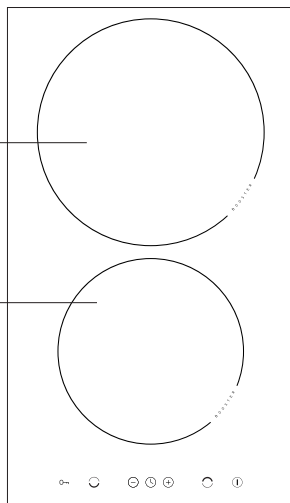
Takové označení informuje, že toto zařízení, po období jeho používání nemůže být umístěné spolu s jinými odpady, pocházejícími z domácího hospodářství. Uživatel je povinný odevzdat ho osobám zabývajícím se sběrem opotřebovaného elektrického a elektronického zařízení. Provádějící sběr, v tom místní sběrná střediska, obchody a obecní úřady, tvoří systém umožňující odevzdávání těchto spotřebičů. Odpovídající zacházení s opotřebovanými elektrickými a elektronickými spotřebiči přispívá k vyhnutí se pro lidské zdraví a přírodního prostředí škodlivým konsekvencím, vyplývajícím z přítomnosti nebezpečných složek a nesprávného skladování a přetváření těchto spotřebičů.

POPIS VÝROBKU

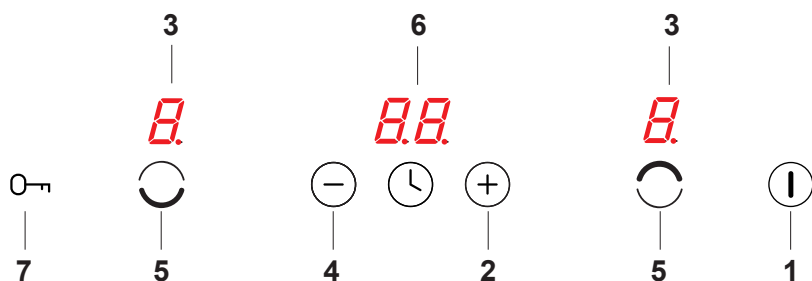
Popis varné desky

Indukční varné pole **booster**
(zadní) Ø 210 mm

Indukční varné pole **booster**
(přední) Ø 160 mm



Ovládací panel



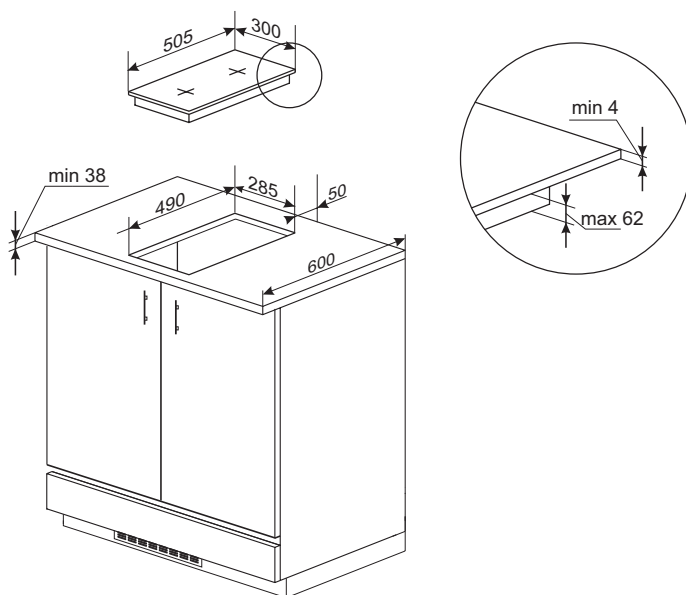
1. Čidlo zapnutí/vypnutí varné desky
2. Čidlo plus
3. Ukazatel varného pole
4. Čidlo minus
5. Čidlo volby varných polí
6. Ukazatel hodin
7. Čidlo klíč

INSTALOVÁNÍ

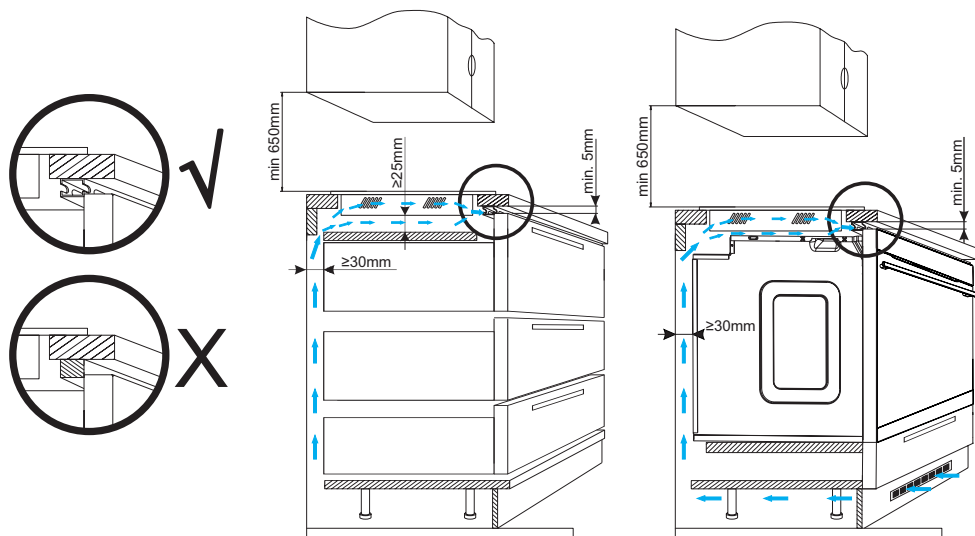
► Příprava desky nábytku do vestavění varné desky

- Tloušťka stolní desky nábytku se musí pohybovat v rozmezí 28 až 40 mm, hloubka desky min. 600 mm. Stolní deska musí být plochá a ve vodorovné poloze. Utěsněte a zajistěte desku od strany stěny před zalitím a vlhkem.
- Vzdálenost mezi hranou otvoru a hranou stolní desky vpředu by měla být min. 60 mm, a vzadu min. 50 mm.
- Vzdálenost mezi hranou otvoru a boční nábytkovou stěnou by měla být minimálně 55 mm.
- Nábytek musí mít překližku a lepidla do jejího 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 desce proveďte v souladu s uvedenými rozměry na výkr. 1.

1



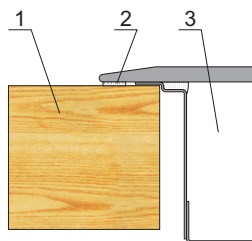
INSTALOVÁNÍ



Je zakázáno instalovat varnou desku nad troubu bez ventilace. Při instalaci varné desky do pracovní desky je třeba nainstalovat přepážku. Pokud je varná deska instalována nad vestavěnou troubou, není nutné instalovat dělicí příčku.

Installatie van kookplaat

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



1 - werkblad
2 - dichting van de kookplaat
3 - keramische plaat

- Deska má trvale připojený síťový napájecí kabel s ochranným kontaktem a může být připojena pouze do zásuvky 220-240 V ~ 50/60 Hz s ochranným kolíkem. Obvod napájecí zásuvky musí být zabezpečený pojistkou 16 A.

INSTALOVÁNÍ

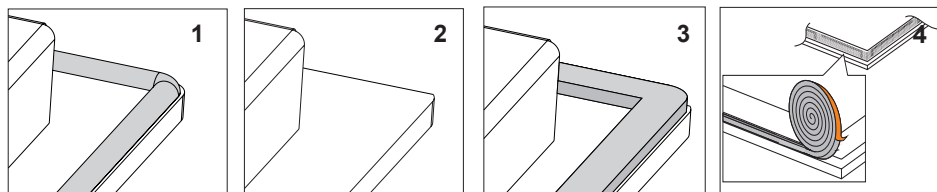
Montáž těsnění

V závislosti na modelu bylo těsnění namontováno výrobcem (obr. 1)

Pokud těsnění nebylo namontováno výrobcem, postupujte následovně:

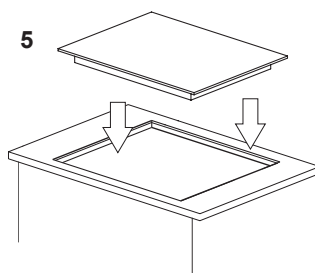
Před instalací zařízení do otvoru v pracovní desce by mělo být na spodní stranu varné desky namontováno těsnění dodané s výrobkem (obr. 2).

Za tímto účelem nejprve odstraňte ochrannou fólii z těsnění a následně ji přilepte co nejbližší k okraji desky (obr. 3, 4).



Vestavba zařízení bez těsnění je zakázána.

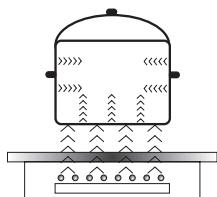
Umístěte varnou desku symetricky v otvoru tak, aby vzdálenosti mezi varnou deskou a okrajem kuchyňské desky byly na každé straně stejné (obr.5).



Před prvním zapnutím varné desky

- nejdříve indukční varnou desku důkladně očistěte. Varné indukční desky ošetřujte jako skleněné povrchy,
- při prvním použití může dojít k přechodnému vylučování zápachu, proto v místnosti zapněte ventilaci anebo otevřete okno,
- obslužné činnosti provádějte při zachovávaní bezpečnostních pokynů.

Zásady činnosti indukční zóny



Elektrický generátor napájí cívku umístěnou uvnitř spotřebiče. Tato cívka vytváří magnetické pole, které je přenášeno na nádobu.

Magnetické pole způsobuje, že se nádoba zahřívá

Tento systém předpokládá používání nádob, jejichž dna jsou citlivá na činnost magnetického pole.

Všeobecně se indukční technologie charakterizuje dvěma přednostmi:

- Teplo je emitované výlučně prostřednictvím nádoby, využití tepla je téměř maximální,
- Nevyskytuje se jev tepelné bezvládnosti, protože vaření se automaticky začíná v okamžiku umístění nádoby na varnou desku a končí se s okamžikem jejího sejmutí z varné desky.

V průběhu normálního používání varné desky mohou vzniknout zvuky různého druhu, které nemají žádný vliv na dobrou práci desky.

- Hvízd nízké frekvence. Zvuk vzniká, když je nádoba prázdná, ztrácí se po nalití vody anebo vložení pokrmu.
- Hvízd vysoké frekvence. Zvuk vzniká v nádobách, které byly vyrobené z mnoha vrstev různých materiálů a zapnutí maximálního tepelného výkonu. Tento zvuk se rovněž zesiluje, pokud současně používáme dvě anebo více varných zón na maximální výkon. Zvuk ztrácí se anebo je méně intenzivní po snížení výkonu.
- Zvuk skřípění. Zvuk vzniká v nádobách, které byly vyrobené z mnoha vrstev různých materiálů. Intenzita zvuku závisí od způsobu vaření.
- Zvuk zvonění. Zvuk vzniká během práce ventilátoru chladicího elektronické systémy.

Zvuky, které mohou být slyšitelné v průběhu správné exploatace vznikají z práce chladicího ventilátoru, rozměrů nádob a materiálu, z kterého bylo vyrobené, způsobu vaření pokrmů a zapnutého tepelného výkonu.

Tyto zvuky nejsou normálním jevem a nejsou poruchami varné desky.

Zabezpečující zařízení:

Jestliže varná deska byla instalovaná podle pravidel a je správně používána, je jen zřídka potřebné zabezpečující zařízení.

Ventilátor: slouží pro ochranu a zchlazování ovládacích a napájecích elementů. Může pracovat při dvou různých rychlostech, je činný automatickým způsobem. Ventilátor pracuje tehdy, když varné zóny jsou zapnuté a funguje při vypnutí desce do okamžiku dostatečného ochlazení elektronického systému.

Tranzistor: Teplota elektronických elementů je nepřetržitě měřená prostřednictvím sondy. Jestliže teplo vzrůstá v nebezpečným způsobem, tato soustava automaticky snižuje výkon varné zóny nebo odpojí varné zóny nacházející se nejbližše zahřátých elektronických elementů.

Detekce: detektor přítomnosti hrnce umožňuje práci varné desky, a tím samým ohřívání. Malé předměty umístěné na varné zóně (např. lžička, nůž, prstýnek...) nebudou považované za hrnce a varná nebude zapnutá.

▶ Detektor přítomnosti hrnce v indukčním poli

Detektor přítomnosti hrnce je instalovaný ve varných deskách obsahujících indukční zóny. V průběhu práce varné desky detektor přítomnosti hrnce automaticky začíná anebo zastavuje vylučování tepla v zóně vaření v okamžiku umístění hrnce na varné desce anebo jeho sejmutí z varné desky. Zajišťuje to větší energetickou úsporu.

- Jestliže je varná zóna používána ve spojení s odpovídajícím hrncem, na displeji je uváděná úroveň tepla.
- Indukce vyžaduje používání hrnců přesně přizpůsobených, vybavených dnem z magnetického materiálu (Tabulka)

Jestliže na varné zóně nebudou umístěny hrnce anebo na nich byly umístěny neodpovídající hrnce, na displeji se objeví symbol . Zóna nebude zapnutá. Jestliže v průběhu 10 minut nebude detekovaný hrnec, operace zapnutí varné desky bude zrušena.

Pro vypnutí varné zóny, proveďte tuto operaci prostřednictvím ovladače čidla, a ne pouze sejmutím hrnce.



Detektor hrnce nepracuje jak čidlo zapnutí/vypnutí varné desky.

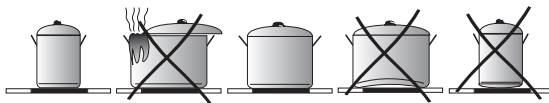
Indukční varná deska je vybavená čidly obsluhované dotknutím prstem označených povrchů. Každé přesměrování čidla je potvrzované akustickým signálem.

Věnujte pozornost, aby při zapínání a vypínání, jak rovněž při nastavování stupně výkonu ohřevu **vždy stlačit pouze jedno čidlo**. V případě současného stlačení většího počtu čidel (s výjimkou hodin a klíče), systém ignoruje ovládací signály, a při dlouhodobém stlačování uvolňuje signál poruchy.

Po ukončení používání vypněte varnou zónu regulátorem a nespolehejte se na údaje detektoru nádob.

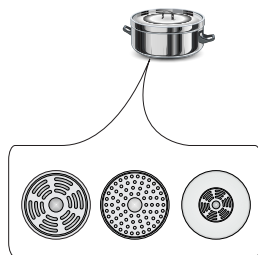
Odpovídající kvalita hrnců je základní podmínkou pro získání vysoké efektivity práce varné desky.

Volba nádob na vaření v indukční zóně



Charakteristika nádob.

- Vždy používejte hrnce vysoké kvality, s ideálně plochým dnem: používání nádob tohoto druhu předchází vzniku bodů s příliš vysokou teplotou, ve kterých by se pokrmy vaření mohly připalovat. Hrnce a pánve se zesílenými kovovými stěnami zajišťují výborný rozklad tepla.
- Věnujte pozornost tomu, aby dna nádob byla suchá: v průběhu naplňování hrnce anebo během používání nádoby vyjmuté z chladničky zkontrolujte před jejím umístěním na varné desce, zda povrch dna je úplně suchý. Umožní to vyhnout se zašpinění povrchu varné desky.
- Poklička na hrnci předchází úniku tepla a tímto způsobem zkracuje čas ohřívání a snižuje spotřebu elektrické energie.
- Pro zjištění zda nádoby jsou odpovídající, zkontrolujte, zda dno nádoby je přitahováno magnetem.
- **Pro zajištění optimální kontroly teploty indukčním modulem dno nádoby musí být ploché.**
- **Vypuklé dno hrnce anebo hlubokoko vytisknuté logo výrobce mají negativní vliv na kontrolování teploty indukčním modulem a mohou způsobit přehřátí nádob.**
- **Nepoužívejte poškozené nádoby např. se zdeformovaným dnem v důsledku nadměrné teploty.**
- Používající velké nádoby s ferromagnetickým dnem, jehož průměr je menší od celkového průměru nádoby, ohřívá se pouze ferromagnetická část nádoby. Způsobuje to situaci, ve které není možné rovnoměrné rozvádění tepla v nádobě. Ferromagnetická zóna v dnu nádoby je zmenšená z důvodu v něj umístěných hliníkových elementů, proto také dodávané množství tepla může být menší. Mohou se vyskytnout problémy se zaznamenáním nádoby anebo nádoba nebude vůbec zaznamenána. Průměr ferromagnetické části nádoby musí být přizpůsobený k velikosti varné zóny, s cílem získání optimálních výsledků vaření. V případě, kdy nádoba nebyla zaznamenána ve varné zóně, doporučuje se její vyzkoušení ve varné zóně s příslušně menším průměrem.



Volba hrnců pro indukční pole

Označení na kuchyňských nádobách		Zkontrolujte, zda se na etiketě nachází znak informující, že hrnek je vhodný pro indukční varné desky
	Používejte magnetické hrnce (z emailovaného plechu, ferritové nerezavějící oceli, z litiny), zkontrolujte přiložením magnetu do dna hrnce (musí přilehnout)	
Nerezavějící ocel	Nereaguje na přítomnost hrnce S výjimkou hrnců z ferromagnetické oceli	
Hliník	Nereaguje na přítomnost hrnce	
Litina	Vysoká účinnost	
	Pozor: hrnce mohou porýsovat varnou desku	
Emailová ocel	Vysoká účinnost	
	Doporučuje se nádoby s plochým, hrubým a hladkým dnem	
Sklo	Nereaguje na přítomnost hrnce	
Porcelán	Nereaguje na přítomnost hrnce	
Nádoby měděným dnem	Nereaguje na přítomnost hrnce	

Ovládací panel

- Po připojení varné desky do elektrické sítě, na okamžik se rozsvítí všechny ukazatelé. Varná deska je připravena k exploataci.
- Varná deska je vybavená elektronickými čidly, které zapínáme stlačením prstu minimálně 1 sekundu.
- Každé zapnutí čidel je signalizované zvukem.



Na povrch čidel nepokládejte žádné předměty (může být vyvolané ohlášení poruchy), tyto povrchy udržujte neustále v čistotě.

Zapnutí varné desky

Čidlo zapnutí/vypnutí (1) musí být přidržené prstem nejméně 1 sekundu. Varná deska je aktivní, pokud se na všech ukazatelích (3) svítí číslice „0”.



Jestliže v průběhu 20 sekund nebude přesměrované žádné čidlo, tehdy se varná deska vypíná.

Zapnutí varného pole

Po zapnutí varné desky čidlem (1), v průběhu následujících 20 sekund zapnete zvolené varné pole (5).

1. Po dotknutí čidla označujícího zvolené varné pole (5), na odpovídajícím tomu poli ukazateli stupně výkonu se výrazně svítí číslice „0”.
2. Stlačování čidla „+” (2) anebo čidla „-” (4) nastavujeme požadovaný stupeň ohřevu.



Jestliže v průběhu 20 sekund po zapnutí varné desky nebude přesměrované žádné čidlo, tehdy se varné pole vypne.



Varné pole je aktivní pokud se na všech displejích svítí číslice anebo písmeno, co znamená, že pole je připravené k provedení nastavování tepelného výkonu.

Nastavení stupně tepelného výkonu indukčního pole

V čase indikace na ukazateli varného pole, výrazně osvětleného (3) „0” můžeme začít nastavovat požadovaný stupeň tepelného ohřevu prostřednictvím čidla „+” (2) a „-” (4).

Vypínání varných polí

- Varné pole musí být aktivní. Ukazatel stupně tepelného výkonu se výrazně svítí.
- Vypnutí se uskuteční po dotknutí čidla zapnutí/vypnutí varné desky, anebo prostřednictvím čidla „-“ (4) snižujeme stupeň výkonu do „0“.

Vypínání celé varné desky

- Varná deska pracuje, pokud je zapnuté nejméně jedno varné pole.
- Stlačením čidla zapnutí/vypnutí (1) vypínáme celou varnou desku.
Jestliže je varné pole horké, na ukazateli varného pole (3) se svítí písmeno „H“- symbol zbytkového tepla.

Funkce Booster „P“

Funkce Booster spočívá na zvýšení výkonu pole Ø 210 - z 2000W na 3000W, Ø 160 - z 2000W na 3000W.

Pro zapnutí funkce Booster vyberte zónu vaření, nastavte úroveň vaření na „9“ a opětovně stlačte čidlo „+“ (2) co je signalizované objevením se písmene „P“ na displeji pole.

Vypnutí funkce Booster následuje po opětovném stlačení čidla „-“ (4) při aktivním indukčním poli, anebo po zdvižení hrnce z indukčního pole.



Pro varnou zónu Ø 160, 210 je čas působení funkce Booster omezený senzorovým (ovládacím) panelem do 10 minut. Po automatickém vypnutí funkce Booster, varné pole nadále hřeje s nominálním výkonem.

Funkce Booster může být opětovně zapnutá, pod podmínkou, že čidla teploty v elektronických soustavách a cívky mají takovou možnost. Jestliže hrnec bude sejmutý z varného pole v čase činnosti funkce Booster, funkce je nadále aktivní a odpočítávání času pokračuje.

V případě překročení teploty (elektronické soustavy anebo cívky) varného pole v průběhu činnosti funkce Booster, je funkce Booster automaticky vypínaná. Varné pole se vrací k nominálnímu výkonu.

OBSLUHA

Ovládání funkce Booster

Zóny vaření jsou spojeny páry svisle nebo křížem v závislosti na modelu. Celkový výkon je dělený v okruhu těchto párů.

Zkouška zapojení funkce Booster pro obě zóny vaření současně by způsobila překročení maximálního dostupného výkonu. V takovém případě tepelný výkon první aktivované tepelné zóny bude snížený do pokud možno co největší úrovně.



Jestliže zapínáme funkci Booster celkový výkon je příliš velký, tepelný výkon druhého pole v páru bude automaticky zredukovaný.

Ukazatel zbytkového tepla

V okamžiku vypnutí horkého varného pole je ukazované „H” jako signál „varné pole je horké!”.



V tomto čase není dovolené dotýkat se varného pole s ohledem na možnost popaření se, ani klást na něm předměty citlivé na teplo!

Když tento ukazatel zhasne, je možné varné pole dotknout s vědomím, že se ještě nezchladilo na hodnotu okolní teploty.



Pokud napětí chybí, ukazatel zbytkového tepla se nesvítil.

Funkce blokády

Funkce blokády slouží k tomu, aby chránila varnou desku před nehodlaným nechtěným uvedením do provozu dětmi, a její zapnutí je možné po odblokování.

Funkce blokády je možná při zapnuté i vypnuté desce.

Zapnutí i vypnutí funkce blokády

Zapnutí a vypnutí funkce blokády desky se provádí pomocí čidla (7) přidržující čidlo po dobu 5 sekund. Zapnutí funkce blokády je signalizované rozsvícením signalizační diody.

Omezení času práce

Pro zvýšení pracovní spolehlivosti je indukční varná deska vybavená omezovačem času práce pro každé z varných polí. Maximální čas práce se nastavuje v souladu s posledně zvoleným stupněm tepelného výkonu.

Jestliže delší dobu neměníme stupeň tepelného výkonu (viz tabulka), tehdy dotyčné varné pole zůstane automaticky vypnuté a je aktivovaný ukazatel zbytkového tepla. Můžeme jednak v každé chvíli zapínat a obsluhovat jednotlivá varná pole v souladu s návodem k používání.



Z důvodu úspory elektrické energie úroveň tepelného výkonu „9” po 30 minutách zůstane automaticky zredukovaná na úroveň výkonu „8”, zatímco se čas práce nezmění.

Stupeň tepelného výkonu	Maximální čas práce v hodinách
L	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P	0,08

Funkce automatického přehřívání

- Zvolenou varnou zónu aktivujte čidlem (5)
- Následovně čidlem „+” (2) a „-” (4) nastavte úroveň výkonu v rozsahu od 1-8, a opětovně stlačte čidlo (5)
- Na displeji bude střídavě promítaná číslice nastaveného výkonu s písmenem A.

Po uplynutí času dodávání dodatkového výkonu, se varná zóna automaticky přepojí na požadovaný stupeň výkonu, který bude ukázaný na ukazateli.



Jestliže nádoba z varné zóny bude sejmutá a opětovně umístěná před uplynutím času trvání automatiky přehřívání, přehřívání s dodatečným výkonem bude uskutečněné do konce.

Stupeň tepelného výkonu	Čas trvání automatického přehřívání dodatečným výkonem (v minutách)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

OBSLUHA

Funkce hodin

Programující hodiny usnadňují proces vaření díky možnosti zaprogramování času činnosti varných polí. Může rovněž sloužit jako minutka.

Zapnutí hodin

Programující hodiny usnadňují proces vaření díky možnosti zaprogramování času činnosti varných polí. Může rovněž sloužit jako minutka.

- Čidlem (5) volíme odpovídající varné pole. Číslice „0” se výrazně svítí.
- Prostřednictvím čidel „+” (2) anebo „-” (4) zaprogramujete požadovanou úroveň výkonu v rozsahu 1-9.
- Poté v čase 10 sekund aktivujete hodiny současným stlačením čidla „+” (2) a „-” (4).
- Prostřednictvím čidla „+” (2) anebo „-” (4) programujeme požadovaný čas vaření (01 do 99 minut). Na hodinami ovládaném varném poli se svítí desetinná čárka.



Všechna varná pole mohou současně pracovat v systému časového programování prostřednictvím hodin.

Změna zaprogramovaného času vaření

V každém okamžiku vaření je možné změnit zaprogramovaný čas jeho trvání

- Čidlem (5) volíme odpovídající varné pole. Číslice tepelného výkonu se stávají výrazně osvětlené zespodu.
- Na horním ukazateli se objeví číslice již zaprogramovaných hodin.
- Prostřednictvím čidla „+” (2) anebo čidla „-” (4) nastavujeme nový čas hodin.

Kontrola uplynutí času vaření

Zbývajícím čas do konce vaření je možné v každém okamžiku zkontrolovat, dotknutím čidla volby varného pole (5), a poté současným stlačením čidla „+” (2) a „-” (4).

Vypnutí hodin

Po uplynutí zaprogramovaného času vaření, se zapne zvukový signál, který je možný vypnout dotknutím libovolného čidla anebo se alarm automaticky vypne po 2 minutách.

Jestliže dojde k nutnosti předčasného vypnutí hodin:

- Čidlem (5) aktivujeme varné pole. Číslice tepelného výkonu je výrazně osvětlená zespodu.
- Poté čidlem „+” (2) a čidlem „-” (4) aktivujete hodiny.
- Čidlem „-” (4) snižujeme čas vaření do polohy „00”. Funkce hodin se vypne, a varné pole dále působí, dokud ho nevypneme ručně.

OBSLUHA

Hodiny jako minutka

Hodiny programující čas vaření mohou být používány jako dodatečný alarm, jestliže není časově ovládaná činnost varných polí.

Zapnutí minutky

Jestliže je kuchyňská varná deska vypnutá:

- Dotknutím čidla zapnout/vypnout varné desky (1), zapínáme varnou desku.
- Poté současným stlačením čidla „+“ (2) a „-“ (4) aktivujete minutku.
- Prostřednictvím čidla „+“ (2) anebo „-“ (4) nastavte čas minutky.

Funkce přehřívání

Funkce přehřívání pokrmů udržuje teplo připraveného jídla na varném poli. Zvolené varné pole je zapnuté na nízký výkon ohřevu. Výkon varného pole je ovládaný funkcí přehřívání pokrmů, takže teplota jídla je přibližně 65°C. Proto teplý, ke konzumaci připravený pokrm, nepříznivě nemění svou původní chuť a nepřichycuje se ke dnu hrnce. Tuto funkci je také možné využít k roztopení másla, čokolády apod. Podmínkou náležitého využití funkce je použití vhodného hrnce s plochým dnem, aby teplota hrnce byla přesně měřena čidlem umístěným ve varném poli.

Funkci přehřívání pokrmů je možné zapnout na každém poli.

Z mikrobiologického důvodu se nedoporučuje příliš dlouhé udržování pokrmu v teple, proto také tuto funkci dotykový panel vypíná po 2 hodinách.

Funkce přehřívání pokrmu je nastavená jako dodatečný tepelný výkon mezi polohou „0 1“ a objeví se na displeji jako symbol „“

Zapnutí funkce přehřívání se provádí identicky, jak je to popsáno v bodu „**Zapnutí varného pole**“

Vypnutí funkce přehřívání se provádí identicky, jak je to popsáno v bodu „**Vypnutí varných polí**“.

Vypnutí minutky

Po uplynutí zaprogramovaného času, se zapíná nepřetržitý zvukový alarm, který můžete vypnout dotknutím libovolného čidla anebo počkejte, až se automaticky vypne po 2 minutách. Jestliže je potřebné dřívejší vypnutí alarmu:

- Současným stlačením čidla „+“ (2) i „-“ (4) aktivujete minutku.
- Poté prostřednictvím čidla „-“ (4) snižujeme minutkou čas do polohy „00“.
- Funkce minutka se vypne.
- Jestliže byly hodiny zaprogramované jako minutka, tehdy neúčinkují jako hodiny programující čas vaření.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

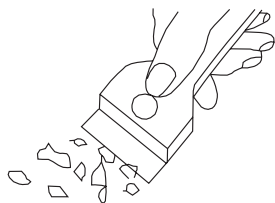
Péče uživatele o průběžné udržování varné desky v čistotě, jak rovněž její údržba, mají výrazný vliv na prodloužení bezporuchového exploatačního období.



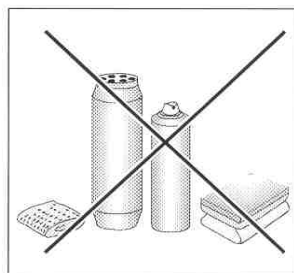
Při čištění keramické tabule jsou závazné identické zásady co v případě skleněného povrchu. V žádném případě nepoužívejte brusných anebo agresivních čistících prostředků ani písku do drhnutí, či houbičky s drsným povrchem. Nepoužívejte také čistící zařízení vyvíjejících páru na účely čištění.

Čištění po každém použití

- **Slabé, nepřipálené nečistoty setřete vlhkou utěrkou bez čistícího přípravku.** Použití prostředku na mytí nádobí může způsobit výskyt modravého přebarvení. Tyto tvrdošijné skvrny není vždy možné odstranit při prvním čištění a to i při použití speciálního čistícího prostředku.
- **Silně přichycené nečistoty odstraňujte ostrou škrabkou. Poté varný povrch setřete vlhkou utěrkou.**



Škrabka na čištění varné desky



Odstraňování skvrn

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

Speciální čistící přípravky je možné koupit v obchodních domech, speciálních elektrotechnických obchodech, drogeriích, v potravinářských obchodech a kuchyňských salonech. Ostré škrabky je možné koupit v obchodech pro kutily, jak rovněž v obchodech se stavebním materiálem, jak rovněž v obchodech s malířským příslušenstvím.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

Pozor!

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

Pozor!

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

Periodické prohlídky

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

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

Pozor!

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

ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH

V každé havarijní situaci proveďte následující:

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

PROBLÉM	PŘÍČINA	ČINNOST
1.Spotřebič nefunguje	- výluka dodávky elektrického proudu	- zkontrolujte pojistku domácí instalace, spálenou vyměňte
2.Spotřebič nereaguje na zaváděné hodnoty	- dotykový panel nebyl zapnutý	- zapněte
	- příliš krátce bylo stlačováno tlačítko (méně než 1 sekundu)	- o něco déle stlačujte tlačítka
	- současně bylo stlačeno více tlačítek	- vždy stlačujte pouze jedno tlačítko (s výjimkou kdy vypínáme varné pole)
3.Spotřebič nereaguje a vydává krátký zvukový signál	- je zapnuté zabezpečení před dětmi (blokáda)	- vypněte zabezpečení před dětmi (blokáda)
4.Spotřebič nereaguje a vydává dlouhý zvukový signál	- nesprávná odsluha (bylo stlačeno nevhodné čidlo anebo příliš rychle)	- opětovně uveďte do provozu varnou desku
	- čidlo (a) zakryté(á) anebo zašpiněné(á)	- odkryjte anebo očistěte čidla
5.Celý spotřebič se vypíná	- po zapnutí nebyly zavedené žádné hodnoty v čase delším než 10 s	- opětovně zapněte dotykový panel a okamžitě zaveďte údaje
	- čidlo (a) zakryté(á) anebo zašpiněné(á)	- odkryjte anebo očistěte čidla
6.Jedno varné pole se vypíná, na displeji se svítí písmeno „H”	- omezení času práce	- opětovně zapněte varné pole
	- čidlo (a) zakryté(á) anebo zašpiněné(á)	- odkryjte anebo očistěte čidla ly
	- přehřátí elektronických elementů	

ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH

PROBLÉM	PŘÍČINA	ČINNOST
7. Nesvííí ukazatel zbytkového tepla, mimo že varná pole jsou ještě horká.	- výluka v dodávce proudu, spotřebič byl odpojený od sítě.	- ukazatel zbytkového tepla bude opětovně fungovat teprve po nejbližším zapnutí a vypnutí ovládacího panelu.
8. Prasknutí v keramické varné desce.	 Nebezpečí! Okamžitě odpojte varnou desku od sítě (pojistka). Obratě se na nejbližší servis.	
9. Pokud vada ještě nebyla odstraněna.	Odpojte varnou desku od sítě (pojistka!). Obratě se na nejbližší servis. Důležité! Zákazník odpovídá za správný stav spotřebiče a jeho odpovídající používání v domácnosti. Jestliže z důvodu chyby v obsluze objednáte servis, tehdy taková návštěva v záruční lhůtě bude pro Vás spojena s náklady. Za škody způsobené nedodržením tohoto návodu nemůžeme bohužel odpovídat.	
10. Indukční varná deska vyluzuje chraplavé zvuky.	Je to normální jev. Pracuje ventilátor chladící elektronické soustavy.	
11. Indukční varná deska vydává zvuky, které se spojují s hvizdy.	Je to normální jev. V souladu s frekvencí práce cívek v průběhu používání několika varných polí, při maximálním výkonu varná deska vydává lehký hvizd.	
12. Symbol E2	Přehřátí indukčních cívek	- nedostatečné chlazení, - zkontrolujte, zda podmínky vestavění varné desky jsou v souladu s návodem k obsluze.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	220-240V~50/60 Hz
Jmenovitý výkon varných desek:	3,7kW
- indukční varné pole :	
- indukční varné pole Booster: Ø 160 mm	1200/1400 W
- indukční varné pole Booster: Ø 210 mm	2000/3000 W
Rozměry	303 x 522 x 65;
Hmotnost	ca.5,5 kg;

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

ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE

Varná doska je spojením výnimočnej jednoduchosti v používaní a skvelej účinnosti. Po prečítaní návodu nebude obsluha varnej dosky problémom.

Bezpečnosť a funkčnosť varnej dosky, ktorá opustila továreň, boli pred zabalením dôkladne preverené na kontrolných stanoviiskách.

Vážený zákazník, prosíme Vás, aby ste si pred uvedením zariadenia do prevádzky pozorne prečítali tento návod. Dodržiavanie v ňom uvedených pokynov Vás ochráni pred nesprávnym používaním.

Návod na obsluhu si uschovajte a skladujte tak, aby bol vždy po ruke.

Dôkladne dodržiavajte návod na obsluhu z dôvodu vyhnutia sa nehodám.

Pozor!

Spotrebič používajte len po prečítaní tohto návodu.

Prístroj bol skonštruovaný len na účely varenia. Akékoľvek iné využitie (napr. na vykurovanie miestností) nezodpovedá jeho charakteristike a môže byť nebezpečné.

Výrobca si vyhradzuje právo zaviesť zmeny, ktoré nemajú vplyv na prevádzku prístroja.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pozor. Spotrebič a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Možnosti dotknutia výhrevných prvkov musí byť venovaná mimoriadna pozornosť. Deti mladšie ako 8 rokov sa nemôžu pohybovať v blízkosti spotrebiča bez stáleho dozoru.

Tento spotrebič nie je určený pre používanie deťmi mladšími ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi obmedzeniami, či bez praktických skúseností a vedomostí, pokiaľ nie je zaistený ich dohľad a inštruktáž zodpovednou osobou, ktorá zaručí ich bezpečie. Nedovoľte deťom aby sa so spotrebičom hrali. Upratovanie a obslužné činnosti nemôžu byť vykonávané deťmi bez dozoru.

Pozor. Príprava pokrmov na varnej doske s použitím tuku bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

NIKDY nehaste oheň vodou. Vypnite spotrebič a prikryte plameň napr. pokrývkou alebo nehorľavou dekou.

Pozor. Nebezpečenstvo požiaru: nehromadzte veci potrebné k vareniu na ploche.

Pozor. Ak povrch varnej dosky je prasknutý, vypnite prístroj, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.

Odporúčame nenechávať na povrchu dosky kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, inak budú horúce.

Po použití vypnite varnú dosku ovládačom a nespoliehajte sa na detektor nádoby.

Zariadenie neovládajte vonkajšími hodinami alebo nezávislým systémom diaľkového ovládania.

K čisteniu spotrebiča nie je dovolené používať zariadenia pre čistenie parou.

- Pred prvým použitím indukčnej varnej dosky si pozorne preštudujte tento návod na obsluhu. Vďaka tomu si zaistíte bezpečnú prevádzku varnej dosky a zabránite jej poškodeniu.
- Ak indukčnú varnú dosku používate v tesnej blízkosti rádia, televízora alebo iného vyžarujúceho prístroja, overte či panel s tlačidlami správne funguje.
- Varnú dosku by mal inštalovať oprávnený inštalatér – elektrotechnik.
- Dosku neinštalujte v blízkosti chladiacich zariadení.
- Nábytok, do ktorého inštalujete varnú dosku, musí byť odolný voči teplotám cca 100°C. Vzťahuje sa to na pregeljky, okraje, povrchy, ktoré sú vyrobené z plastickej hmoty, lepidlá a laky.
- Varnú dosku používajte až po jej vstavaní do nábytku. Vďaka tomu budete chránení pred nebezpečným dotykom častí ktoré zostávajú pod napätím.
- Opravu elektrických zariadení môžu vykonávať len odborníci. Neodborné opravy môžu byť pre užívateľa nebezpečné.
- Prístroj je odpojený od hlavného prívodu elektrickej energie len vtedy, ak je vypnutá poistka alebo ak zástrčka je vytiahnutá zo zásuvky.
- Zástrčka napájacieho vodiča po inštalovaní varnej dosky musí byť dostupná
- Nedovoľte deťom aby sa so spotrebičom hrali.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA

- **Osoby s implantovanými zariadeniami na podporu životných funkcií (napr. kardiostimulátorom, inzulínovou pumpou, alebo sluchovým prístrojom) musia sa uistiť, že indukčná varná doska (frekvenčný rozsah pôsobenia indukčnej varnej dosky činí 20-50 kHz) nebude rušiť prácu týchto prístrojov.**
- V prípade výpadku napätia v sieti všetky nastavenia budú vymazané. Po obnovení sieťového napätia odporúčame opatrnosť. Pokiaľ sú varné zóny horúce, bude zapnutý ukazovateľ zvyškového tepla „H“, a ako v prípade prvého zapnutia kľúč blokády.
- Ukazovateľ zvyškového tepla vstavaný v elektronický systém informuje o tom, či je doska ešte zapnutá a či je ešte horúca.
- Ak sa v blízkosti varnej zóny nachádza napájacia zásuvka, uistite sa, že napájací kábel sa nedotýka horúcich miest.
- Počas varenia na tuku alebo oleji nenechávajte dosku bez dozoru, pretože tieto látky predstavujú nebezpečenstvo požiaru.
- Nepoužívajte plastové nádoby, alebo nádoby z hliníkovej fólie (alobalu). Pri vysokých teplotách sa tavia a môžu poškodiť keramickú tabuľu.
- Cukor, kyselina citrónová, soľ, atď. v tepelnom buď pevnom stave, ani plasty sa nesmú dostať do styku s horúcimi varnými zónami.
- Ak sa však na varnú zónu dostane neopatrnosťou cukor alebo plast, v žiadnom prípade nevypínajte varnú dosku, ale zoškrabte ostrou škrabkou. Chráňte si ruky pred popálením a poranením.
- Na indukčnej varnej doske používajte len hrnce a panvice s ideálne rovným dnom, bez ostrých okrajov a hrán, inak môže dôjsť k trvalému poškodeniu skla.
- Vykurovacia plocha indukčnej varnej dosky je odolná voči tepelnému nárazu. Nie je citlivá ani na chlad, ani na teplo.
- Nepustite na keramickú tabuľu žiadne predmety. Bodový náraz, napr. padajúca korenička môže viesť k vzniku prasklín a úlomkov keramickej tabuľe.
- V prípade poškodenia, zvyšky pokrmov, ktoré prekypeli môžu vniknúť do častí indukčnej varnej dosky, ktoré sú pod prúdom.
- Ak povrch varnej dosky je prasknutý, vypnite prístroj, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom
- Nepoužívajte povrch dosky ako kuchynskú dosku na krájanie alebo ako pracovnú plochu.
- Odporúčame nenechávať na povrchu dosky kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, inak budú horúce.
- Neinštalujte varnú dosku nad šporák bez ventilátora, nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku alebo práčku.
- Ak ste inštalovali varnú dosku do pracovnej dosky, vzduch, ktorý vyteká z ventilačného systému dosky môže nahrievať na vysokú teplotu všetky kovové predmety, ktoré sa nachádzajú v skrinke. Z ohľadu na to odporúčame používanie bezprostredný kryt (viď obr. 2).
- Dodržujte pokyny pre údržbu a čistenie keramickej tabule. Ak nebudete postupovať v súlade s týmito pokynmi, stratíte nárok nároky plynúce zo záruky.

ÚSPORA ENERGIE



Každý, kto náležite využiva energiu, nielen šetrí peniaze, ale koná tiež vedome v súlade s potrebami životného prostredia. Preto pomôžme aj my, šetríme elektrickou energiou! A

môžeme to urobiť takto:

● Používaním vhodného riadu.

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

● Udržujte varné zóny a dná hrncov čisté.

Nečistoty bránia v prenose tepla – silne pripálené zvyšky potravín je možné odstrániť len prostriedkami, ktoré sú pre životné prostredie škodlivé.

● Snažte sa „nenakukovať“ do hrncov“ príliš často.

● Neinštalujte varnú dosku v tesnej blízkosti chladničiek/mrazničiek.

Dochádza potom totiž k zbytočnému plytvaniu elektrickej energie.

VYBALOVANIE



Zariadenie je chránené pred poškodením počas prepravy. Prosíme Vás, aby ste po vybalení zariadenia zlikvidovali obalové materiály spôsobom neohrozujúcim životné pro-

stredie. Všetky materiály použité na zabalenie sú neškodné pre životné prostredie, sú 100% recyklovateľné a sú označené príslušným symbolom.

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

LIKVIDÁCIA ZARIADENÍ

Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou 2012/19/UE a poľským Zákonom o opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení príslušným symbolom prečiarknutého kontajnera na odpady.



Tento symbol znamená, že sa pri likvidácii nesmie miešať s inými domácimi odpadmi. Užívateľ musí zariadenie odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení.

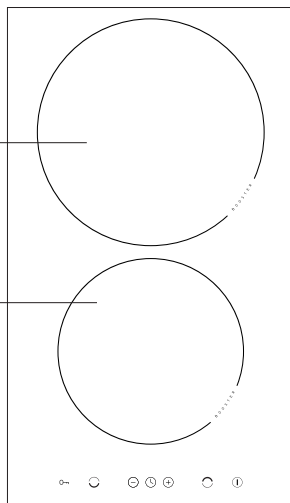
vykonávajúci zber, v tom miestne zberné strediská, obchody a obecné úrady, tvoria systém umožňujúci odovzdávanie týchto spotrebičov Správny postup pri likvidácii elektrického a elektronického zariadenia predchádza negatívnemu vplyvu škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie konzekvencií, ktoré vyplývajú z prítomnosti nebezpečných častí ako aj nesprávneho skladovania a recyklácie takýchto zariadení.

POPIS VÝROBKU

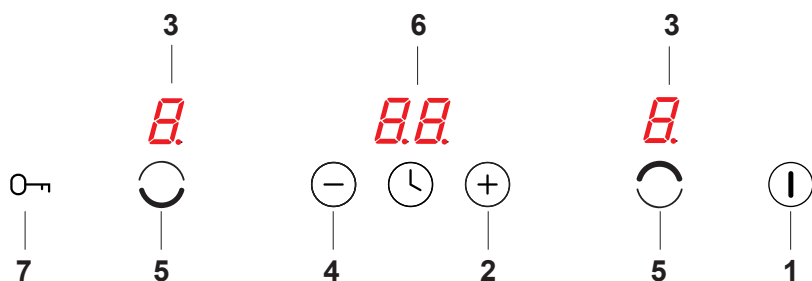
Popis dosky

Indukčná varná zóna **booster**
(zadná) Ø 210 mm

Indukčná varná zóna **booster**
(predná) Ø 160 mm



Ovládací panel

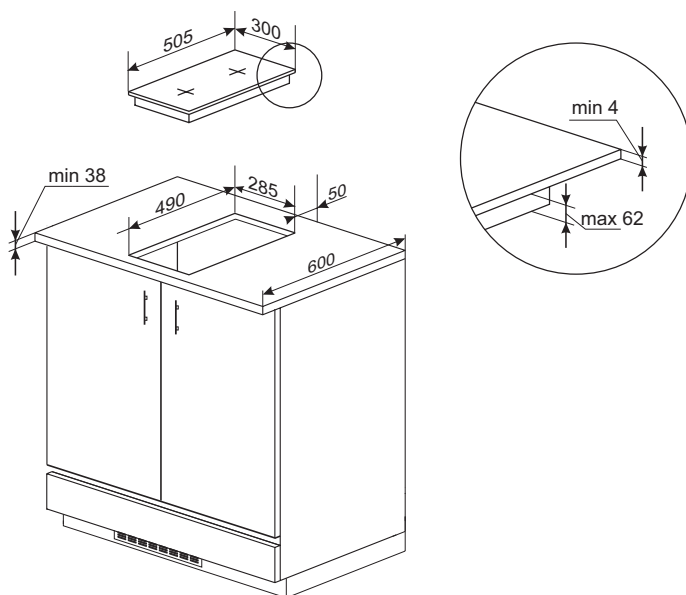


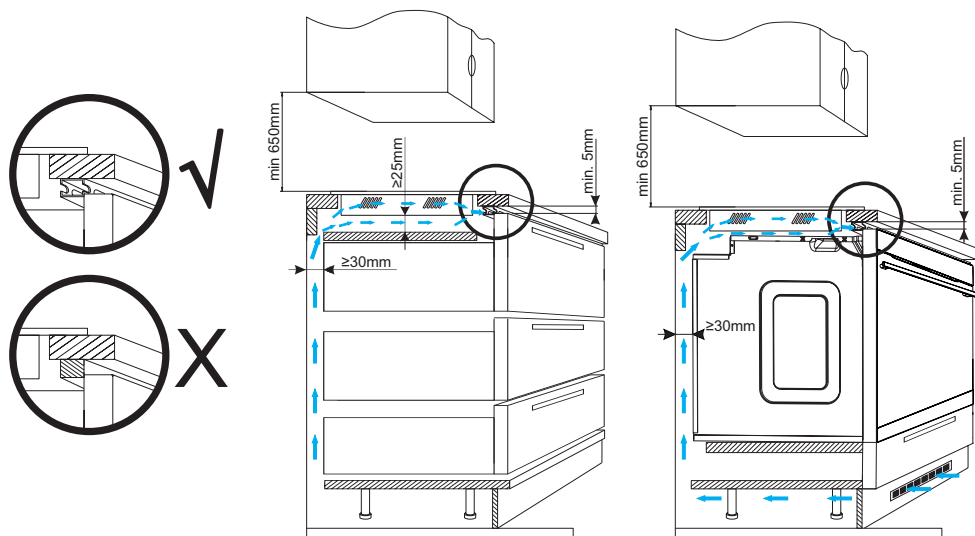
1. Senzor zapni/vypni dosku
2. Senzor plus
3. Ukazovateľ varnej zóny
4. Senzor mínus
5. Senzor výberu varných zón
6. Ukazovateľ hodín
7. Senzor kľúč

► Pripravte miesto v pracovnej doske k vstavaníu varnej dosky.

- Hrúbka pracovnej dosky nábytku je od 28 do 40 mm, hĺbka pracovnej dosky min 600 mm. Pracovná doska by mala byť plochá a vo vodorovnej polohe. Utesnite a zabezpečte pracovnú dosku od strany stien pred zaliatím a vlhkom.
- Minimálna vzdialenosť medzi okrajom otvoru a okrajom pracovnej dosky spredu je min 60 mm, a zozadu min 50 mm.
- Minimálna vzdialenosť medzi okrajom otvoru a bokmi susednej skrinky je min. 55 mm.
- Vstavany 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 odolnou voči vlhkosti.
- Otvor v pracovnej doske vykonajte v súlade s rozmermi uvedenými na obr. 1.

1



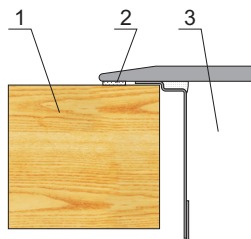


Het is verboden de kookplaat boven een oven zonder ventilatie te installeren.

Bij installatie van de kookplaat in het werkblad moet een tussenschot worden geïnstalleerd. Als de kookplaat boven een inbouwoven wordt geïnstalleerd, hoeft de rekverdelers niet te worden geïnstalleerd.

Inštalovanie dosky

- spojenie dosky s elektrickým vodičom vykonajte na základe priloženej schémy zapojenia
- pracovnú dosku očistite z prachu, varnú dosku vložte do otvoru a silno pritlačte k pracovnej doske.



- 1 – stolná doska
- 2 – tesnenie dosky
- 3 – keramická doska

- Varná doska má stabilne pripevnený kábel s ochranným kontaktom a môže byť pripojená len do zásuvky 220-240 V ~ 50/60 Hz s ochranným kolíkom. Obvod napájajúci zásuvku musí byť zabezpečený poistkou 16 A.

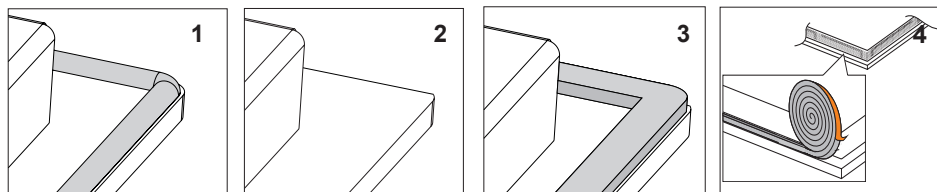
INŠTALÁCIA

Montáž tesnenia

V závislosti od modelu, bolo tesnenie namontované výrobcom (obr. 1)

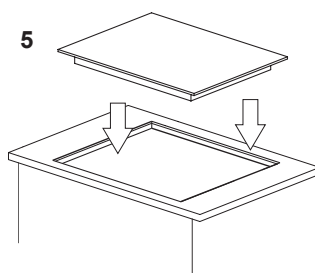
Ak tesnenie nebolo namontované výrobcom, postupujte podľa nižšie uvedených pokynov: Pred inštaláciou spotrebiča do otvoru v pracovnej doske musíte na spodnú stranu dosky nainštalovať tesnenie dodané s výrobkom (obr. 2).

Pre tento krok, najskôr odstráňte ochrannú fóliu z tesnenia a následne ho prilepte čo najbližšie k okraju varnej dosky (obr. 3,4).



Vstavenie spotrebiča bez tesnenia je zakázané.

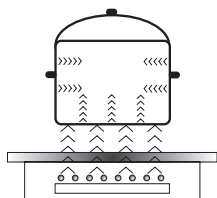
Vložte varnú dosku do otvoru kuchynskej doske, umiestnite ju v otvore symetricky tak, aby škáry medzi varnou doskou a okrajom kuchynskej dosky boli zo všetkých strán rovnaké (obr. 5).



Pred prvým použitím

- starostlivo očistite indukčnú dosku. S indukčnou doskou zaobchádzajte ako so sklenenou tabuľou,
- pri prvom použití sa môže objaviť slabý zápach, preto v miestnosti zapnite vetranie alebo otvorte okno,
- dosku prevádzkujte podľa bezpečnostných pokynov.

Spôsob fungovania indukčnej varnej zóny



Elektrický generátor napája cievku umiestnenú vo vnútri spotrebiča.

Táto cievka vytvára magnetické pole, ktoré je prenášané na nádobu.

Magnetické pole spôsobuje, že sa nádoba zahrieva

Tento systém zaisťuje používanie nádob, ktorých dno je poddajné na pôsobenie magnetického pola.

Všeobecne sa dá povedať, že indukčnú technológiu charakterizujú dve vlastnosti:

- vďaka tomu, že teplo je vyžarované pomocou nádoby, je možné maximálne využitia tepla,
- nedochádza k javu tepelnej zotrvačnosti, pretože varenie sa automaticky začína vo chvíli umiestnenia nádoby na dosku a končí sa okamihom jej stiahnutia z dosky.

V priebehu normálneho používania varnej dosky môžu vzniknúť zvuky rôzneho druhu, ktoré nemajú žiadny vplyv na dobrú prácu dosky.

- Hvizd nízkej frekvencie. Zvuk vzniká, keď je nádoba prázdna, stráca sa po naliatí vody alebo vložení pokrmu.
- Hvizd vysokej frekvencie. Zvuk vzniká v nádobách, ktoré boli vyrobené z veľa vrstiev rôznych materiálov a zapnutiu maximálneho tepelného výkonu. Tento zvuk sa tiež zosilňuje, pokiaľ súčasne používame dve alebo viacej varných zón na maximálny výkon. Zvuk sa ztráca alebo je menej intenzívny po znížení výkonu.
- Zvuk škripania. Zvuk vzniká v nádobách, ktoré boli vyrobené z veľa vrstiev rôznych materiálov. Intenzita zvuku závisí od spôsobu varenia.
- Zvuk zvonenia. Zvuk vzniká behom práce ventilátora chladiaceho elektronického systému.

Zvuky, ktoré môžu byť počúvateľné v priebehu správnej exploatácie vznikajú z práce chladiaceho ventilátora, rozmerov nádob a materiálu, z ktorého boli vyrobené spôsobu varenia pokrmov a zapnutého tepelného výkonu.

Tieto zvuky nie sú normálnym javom a nie sú poruchami varnej dosky.

Ochranné zariadenie:

Ak doska bola správne inštalovaná a je správne využívaná, ochranné zariadenia sú potrebné zriedkakedy.

Ventilátor: chráni a ochladzuje ovládacie a napájacie komponenty. Môže pracovať na dve rýchlosti, funguje automaticky. Ventilátor pracuje vtedy, keď sú varné zóny zapnuté a funguje pri vypnutej doske do okamihu dostatočného ochladenia elektronického systému.

Tranzistor: Teplota elektronických komponentov je meraná nepretržite pomocou sondy. Ak sa nebezpečne zvyšuje teplota, systém automaticky znižuje výkon varnej zóny alebo odpojí varnú zónu nachádzajúcu sa najbližšie k horúcim elektronickým elementom.

Detekcia: detektor prítomnosti hrnca umožňuje prevádzku dosky, a teda ohrievanie. Malé predmety umiestnené na varnej ploche (napr. lyžička, nôž, prstienok, prsteň...) nebudú identifikované ako hrnce, preto sa tiež doska nezapne.

► Detektor prítomnosti hrnca v indukčnej zóne

Detektor prítomnosti hrnca je inštalovaný vo varných doskách s indukčnými zónami. Behom prevádzky varnej dosky detektor prítomnosti hrnca automaticky zapína alebo vypína tvorbu tepla v zóne varenia, vo chvíli umiestňovania hrnca na doske alebo po jeho stiahnutí z dosky. Zaručuje to úsporu energie.

- Ak zóna varenia je používaná s príslušným hrncom, na displejsa ukáže teplotná indikácia.
- Indukcia vyžaduje používanie hrncov presne prispôbených, vybavených dnom z magnetického materiálu (Tabuľka)

Ak sa na zóne varenia nenachádza hrniec alebo použitý hrniec nie je vhodný, na displeji sa ukáže symbol . Zóna sa nezapne.

Ak v priebehu desiatich minút nebude indikovaný žiaden hrniec operácia zapnutia dosky bude zrušená.

Ak chcete vypnúť zónu varenia, vypnite ju pomocou dotykových senzorov, nielen stiahnutím hrnca.



Detektor hrnca nepracuje akosenzor zapni/vypni dosku.

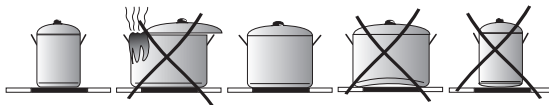
Indukčná varná doska je opatrená senzormi ovládanými dotykcom označených oblastí. Každý dotyk senzora je potvrdený akustickým signálom.

Pri zapínaní a vypínaní, a pri nastavovaní stupňa tepelného výkonu sa **vždy dotýkajte iba jedného senzora**. Ak sa dotknete súčasne niekoľkých senzorov (s výnimkou hodín a kľúča), systém bude ignorovať zadané ovládacie signály, a ak budete senzory dotýkať príliš dlho bude signalizovať poruchu.

Po zakončení používania vypnite varnú zónu regulátorom a nespoliehajte sa na ukazovateľoch detektora riadu.

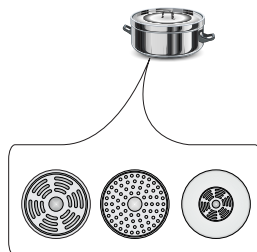
Výkon varnej dosky je podmienený výberom vhodného kvalitného riadu.

Výber riadu k vareniu v indukčnej zóne



Charakteristika riadu.

- Vždy používajte vysoko kvalitný riad s ideálne rovným dnom: používanie takýchto hrncov zabraňuje vzniku vysokej teploty, v ktorých by jedlá počas varenia mohli privrieť. Hrnce a panvice so silnými stenami zaručujú dokonalé rozvádzanie tepla.
- Vždy zaistíte aby dno hrncov bolo suché: po naplnení hrnca alebo jeho vytiahnutí z chladničky skontrolujte, či dno je suché. Vďaka tomu doska ostane čistá.
- Pokrievka na hrnci zabraňuje úniku tepla a tak skracuje čas nahrievania a znižuje spotrebu elektrickej energie.
- Pre zistenie či riad je vhodný, skontrolujte, či je dno nádoby priťahované magnetom.
- **Optimálnu kontrolu teploty pomocou indukčného modulu zaručí ploché dno hrnca.**
- **Vyhíbené dno hrnca alebo hlboko vytlačené logo výrobcu majú negatívny vplyv na overovanú teplotu indukčným modulom a môžu zapríčiniť prehriatie nádob.**
- **Nepoužívajte poškodený riad napr. so zdeformovaným dnom, spôsobeným príliš vysokou teplotou.**
- Používajúc veľké nádoby s feromagnetickým dnom, ktorých priemer je menší od celkového priemeru nádoby, zohrieva sa len feromagnetická časť nádoby. Spôsobuje to situáciu, v ktorej nie je možné rovnomerné rozvádzanie tepla v nádobe. Feromagnetická v dnu nádoby je zmenšená z dôvodu v nej umiestnených hliníkových elementov, preto tiež dodávané množstvo tepla môže byť menšie. Môžu sa vyskytnúť problémy sa zaznamenaním nádoby alebo nádoba nebude vôbec zaznamenaná. Priemer feromagnetickkej časti riadu musí byť prispôsobený k veľkosti varnej zóny, s cieľom získania optimálnych výsledkov varenia. V prípade, keď nádoba nebola zaznamenaná vo varnej zóne, odporúča sa jej vyskúšanie vo varnej zóne s príslušne menším priemerom.



► Výber riadu pre indukčné zóny

Označenie riadu		Skontrolujte, či je na štítku uvedená informácia o tom, že hrniec je vhodný pre použitie na indukčných doskách.
	Používajte magnetické hrnce (zo smaltovaného plechu, feritickej ocele, liatiny), vyskúšajte ich priložením magnetu ku dnu hrnca (musí ho prichytiť).	
Nehrdzavejúca oceľ	Nerozozná prítomnosť hrnca	
	Okrem hrncov z feritomagnetickej ocele	
Hliník	Nerozozná prítomnosť hrnca	
Liatina	Vysoká účinnosť	
	Pozor: hrnce môžu poškríabať dosku	
Smaltovaná oceľ	Vysoká účinnosť	
	Odporúča sa nádoby s plochým, silným a rovným dnom	
Sklo	Nerozozná prítomnosť hrnca	
Porcelán	Nerozozná prítomnosť hrnca	
Riad s medeným dnom	Nerozozná prítomnosť hrnca	

Ovládací panel

- Po pripojení dosky do elektrickej siete, všetky ukazovatele sa na chvíľu zapália. Varná doska je pripravená k používaniu.
- Varná zóna je vybavená v elektronické senzory, ktoré zapneme stlačením cez minimum jednu sekundu.
- Každé zapnutie senzorov je signalizované zvukom.



Do oblasti senzorov nekladte žiadne predmety (môže to aktivovať hlásenie poruchy), a tieto oblasti udržiajte ich v čistote.

Zapnutie varnej zóny

Senzor zapni/vypni (1) musí byť stlačený minimum jednu sekundu. Varná zóna je aktívna, keď na všetkých ukazovateľoch (3) sa svieti číslica „0”.



Ak v priebehu dvadsiatich sekúnd neprestavíte žiaden senzor, vtedy sa varná zóna vypne.

Zapnutie varnej zóny

Po zapnutí varnej zóny senzorom (1), v priebehu nasledujúcich dvadsiatich sekúnd zapnete vybranú varnú zónu (5).

1. Po stlačení senzora označujúceho vybranú varnú zónu (5), na príslušnom ukazovateli hodnoty tepelného výkonu pre danú varnú zónu, je výraznejšie osvetlená číslica „0”.
2. Stlačením senzora „+” (2) alebo senzora „-” (4) nastavíte požadovanú hodnotu tepla.



Ak v priebehu dvadsiatich sekúnd neprestavíte žiaden senzor, vtedy sa varná zóna vypne.



Varná zóna je aktívna, keď sa na všetkých displejoch svieti číslica alebo písmeno, čo znamená, že zóna je pripravená k vykonávaniu nastavenia tepelného výkonu.

Nastavenie hodnoty tepelného výkonu indukčnej zóny

Počas poukázania na displeji výraznejšie osvetlenej varnej zóny (3) „0” môžete nastaviť požadovanú hodnotu tepelného výkonu pomocou senzora „+” (2) a „-” (4).

Vypínanie varných zón

- Varná zóna musí byť aktívna Ukazovateľ tepelného výkonu je výraznejšie osvetlený.
- Vypnutie nastane po stlačení senzora varnej dosky zapni/vypni, alebo pomocou senzora „-“ (4) sa znižuje hodnota výkonu na „0“.

Vypnutie celej varnej dosky

- Varná doska je v prevádzke ak je zapnutá aspoň jedna varná zóna.
- Stlačenie senzora zapni/vypni (1) vypína celú varnú dosku.
Ak je varná zóna horúca, na ukazovateli varnej zóny (3) sa svieti písmeno „H“- symbol zvyškového tepla.

Funkcia Booster „P“

Funkcia Booster zvyšuje výkon zóny Ø 210 - z 2000W na 3000W, Ø 160 - z 1200W na 1400W. Ak chcete zapnúť funkciu Booster vyberte príslušnú zónu varenia, nastavte hodnotu varenia na „9“ a opäť stlačte senzor „+“ (2) čo je signalizované ukázaním sa písmena „P“ na displeji zóny. Vypnutie funkcie Booster nasleduje po opätovnom stlačení senzora „-“ (4) počas aktívnej indukčnej zóny, alebo po stiahnutí hrnca z indukčnej zóny.



Pre varnú zónu Ø 160, 210 je čas pôsobenia funkcie Booster obmedzený senzorovým (ovládacím) panelom do 10 minút. Po automatickom vypnutí funkcie Booster, varná zóna ďalej hreje s nominálnym výkonom.

Funkcia Booster môže opäť zostať zapnutá, ale len v prípade, že cievky a čidlá teploty v elektronickom systéme majú takú možnosť. Ak počas pôsobenia funkcie Booster stiahnete hrniec z varnej zóny, funkcia je naďalej aktívna a čas sa stále odrátava.

V prípade prekročenia teploty (elektronického systému alebo cievky) varnej zóny počas pôsobenia funkcie Booster, funkcia Booster sa automaticky vypne. Varná zóna sa vracia späť k nominálnemu výkonu.

OBSLUHA

Ovládanie funkcie Booster

Zóny varenia sú spojené páriami zvisle alebo krížom v závislosti od modelu. Celkový výkon je delený v okruhu týchto párov.

Skúška zapojenia funkcie Booster pre obe zóny varenia súčasne by spôsobila prekročenie maximálneho dostupného výkonu. V takom prípade tepelný výkon prvej aktivovanej tepelnej zóny bude znížený do pokiaľ možno čo najväčšej úrovne.



Ak zapíname funkciu Booster je celkový výkon príliš veľký, tepelný výkon druhej zóny v páru bude automaticky zredukovaný.

Indikátor zvyškového tepla

Ak vypnete horúcu varnú zónu, bude svietiť „H“ čo znamená „varná zóna je horúca!“.



Nedotýkajte sa varnej zóny, aby ste sa neobarili, a neklad'te na zóny predmety citlivé na teplo!

Keď indikátor prestane svietiť, môžete dotknúť varné zóny, ale pamätajte, že ešte nevychladli na hodnotu teploty okolia.



V prípade nedostatku napätia indikátor zvyškového tepla sa nesvieti.

Funkcia blokády

Funkcia blokády slúži na to, aby bola varná zóna chránená pred zapnutím deťmi, a jej zapnutie je možné po odblokovaní.

Funkcia blokády je možná pri zapnutej aj vypnutej doske.

Zapnutie aj vypnutie funkcie blokády

Zapnutie aj vypnutie funkcie blokády dosky sa vykonáva pomocou senzora (7) pridržiujúce senzor po dobu 5 sekúnd. Zapnutie funkcie blokády je signalizované rozsvietením signali-začnej diódy.

Obmedzenie času prevádzky

Pre zvýšenie spoľahlivosti je indukčná doska vybavená obmedzovacom prevádzkovača času pre každú varnú zónu. Maximálny čas prevádzky závisí na poslednej zvolenej hodnote pracovného výkonu.

Ak pracovný výkon zostáva nezmenený počas určitého času (viď tabuľka), varná zóna sa automaticky vypne a ukazovateľ zvyškového tepla sa aktivuje. Avšak v každej chvíli môžete zapínať a používať jednotlivé varné zóny v súlade s návodom na obsluhu.



Pre úsporu elektrickej energie hodnota tepelného výkonu „9” sa automaticky po 30 minútach redukuje na hodnotu výkonu „8”, naopak čas prevádzky sa nemení.

Hodnota tepelného výkonu	Maximálny čas prevádzky v hodinách
L	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 220	0,08

Funkcia automatického prihrievania

- Zvolenú varnú zónu aktivujte senzorom (5)
- Nasledovne senzorom „+” (2) a „-” (4) nastavte úroveň výkonu v rozsahu od 1-8, a opätovne stlačte senzor (5)
- Na displeji bude striedavo premietaná číslca nastaveného výkonu s písmenom A.

Po uplynutí času dodania dodatkového výkonu, varná zóna sa automaticky prepne na zvolený stupeň výkonu, ktorý bude na ukazovateli viditeľný.

Hodnota tepelného výkonu	Čas trvania automatického prihrievania dodatočným výkonom (v minútach)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Ak riad bude stiahnutý z varnej zóny a opätovne postavený pred uplynutím času trvania automatiky prihrievania, prihrievanie s dodatočným výkonom bude vykonané do konca.

OBSLUHA

Funkcia hodín

Programové hodiny uľahčujú proces varenia vďaka možnosti programovania času pôsobenia varných zón. Môžete ho používať aj ako časovač.

Zapnutie hodín

Programové hodiny uľahčujú proces varenia vďaka možnosti programovania času pôsobenia varných zón. Môžete ho používať aj ako časovač.

- Senzorom (5) vyberte príslušnú varnú zónu. Číslica „0“ blinká výraznejšie.
- Pomocou senzorov „+“ (2) alebo „-“ (4) nastavte požadovanú hodnotu tepelného výkonu v rozsahu 1-9.
- Nasledovne v priebehu 10 sekúnd aktivujte hodiny súčasným stlačením senzora „+“ (2) a „-“ (4).
- Pomocou senzora „+“ (2) alebo „-“ (4) sa nastavuje požadovaný čas varenia (01 do 99 minút). Na varnej zóne ovládanej hodinami blinká desatinná čiarka.



Všetky varné zóny môžu v systéme časového programovania pomocou hodín súčasne pracovať.

Zmena nastaveného času varenia

V každej chvíli varenia môžete zmeniť nastavený čas jeho trvania.

- Senzorom (5) vyberte príslušnú varnú zónu. Číslica tepelného výkonu je výraznejšie osvetlená.
- Na hornom ukazovateli sa ukážu číslice už nastavených hodín.
- Pomocou senzora „+“ (2) alebo senzora „-“ (4) opätovne nastavte nový čas hodín.

Kontrola uplynutia času varenia

Čas, ktorý zostal do konca varenia, si môžete v každom momente overiť, stlačením senzora voľby varnej zóny (5), a nasledovne stlačením senzora „+“ (2) a „-“ (4) súčasne.

Vypnutie hodín

Po uplynutí nastaveného času varenia sa zapne zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného senzora, alebo sa po dvoch minútach signál sám automaticky vypne.

Ak chcete hodiny vypnúť skôr:

- Senzorom (5) aktivujte varnú zónu. Číslica tepelného výkonu je výraznejšie osvetlená.
- Nasledovne senzorom „+“ (2) a senzorom „-“ (4) aktivujte hodiny.
- Senzorom „-“ (4) zmenšíte čas varenia do pozície „00“. Funkcia hodín sa vypne, a varná zóna bude fungovať ďalej, pokiaľ ju ručne nevypnete.

OBSLUHA

Hodiny ako časovač

Hodiny nastavujúce čas varenia môžu byť používané ako dodatočný poplach, ak prevádzka varných zón nie je ovládaná časovo.

Vypnutie časovača

Ak je kuchynská doska zapnutá:

- Zapnite dosku stlačením senzora varnej dosky vypni /zapni (1).
- Súčasným stlačením senzora „+“ (2) a „-“ (4) aktivujte časovač.
- Pomocou senzora „+“ (2) alebo „-“ (4) nastavte čas časovača.

Funkcia prihrievania

Funkcia prihrievania jedál udržiava teplotu hotových potravín na varnej zóne. Zvolená varná zóna je zapnutá na nízky tepelný výkon. Výkon varnej zóny je riadený funkciou prihrievania jedál, čo znamená, že teplota jedla vynáša cca 65°C. To je príčina, prečo Vaše hotové jedlo nemení nepriaznivo svoju chuť a sa neprilepuje k dnu hrnca. Túto funkciu môžete využiť pre rozpustenie masla, čokolády atď. Musíte však použiť vhodný hrniec s plochým dnom, aby čidlo, ktoré je umiestnené vo varnej zóne mohlo presne merať teplotu hrnca.

Funkciu prihrievania môžete zapnúť na každej varnej zóne.

Z mikrobiologického dôvodu sa neodporúča príliš dlhé udržiavanie pokrmov v teple, preto tiež túto funkciu dotykový panel vypína po 2 hodinách.

Funkcia prihrievania jedál je nastavená ako dodatočný teplotný výkon medzi pozíciou „0 1“ a na displeji sa ukáže ako symbol „“

Funkciu prihrievania zapnete rovnakým spôsobom, ako je to opísané v bode „**Zapnutie varnej zóny**“

Funkciu prihrievania vypnete rovnakým spôsobom, ako je to opísané v bode „**Vypnutie varnej zóny**“.

Vypnutie časovača

Po uplynutí nastaveného času sa zapne zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného senzora, alebo sa po dvoch minútach signál sám automaticky vypne.

Ak chcete signál vypnúť skôr:

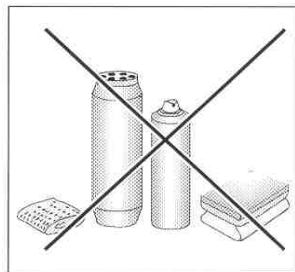
- Súčasným stlačením senzora „+“ (2) a „-“ (4) aktivujte časovač.
- Nasledovne senzorom „-“ (4) zmenšíte čas časovača do pozície „00“.
- Funkcia časovača sa vypne.
- Ak hodiny boli naprogramované ako časovač, nefungujú ako hodiny programujúce čas varenia.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

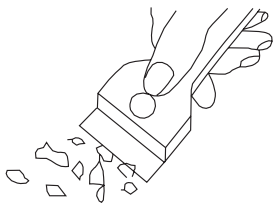


Keramickú dosku čistíte podľa rovnakých pravidiel aké platia pri čistení sklenených tabúľ. V žiadnom prípade nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky, piesok k drhnutiu alebo hubky s umelou drôtenkou. Nepoužívajte parné čističe.



Čistenie po každom použití

- Mierne, nepripálené škvrny utrite vlhkou handričkou bez použitia čistiaceho prostriedku. Použitie prípravku na umývanie riadu môže zapríčiniť vznik modrých odfarbení. Takéto trvalé škvrny sa často nedajú odstrániť po prvom čistení, dokonca ani s použitím špeciálnych čistiacich prostriedkov.
- **Nečistoty, ktoré pevne lipnú na doske, odstraňujte pomocou ostrej škrabky. Nasledovne utrite tabuľu vlhkou handričkou.**



Čistiaca škrabka

Odstraňovanie škvŕn

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

Špeciálne čistiace prostriedky môžete zakúpiť v supermarketoch, špeciálnych obchodoch s elektrotechnickým zariadením, drogériách, v obchodoch s potravinami a obchodoch s kuchynskými prístrojmi. Ostré škrabky si môžete zakúpiť v obchodoch pre domácich majstrov a v obchodoch so stavebným náradím a potrebami pre maliarov.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

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

Pozor!

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

Pozor!

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

Periodická prehliadka spotrebiča

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

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

Pozor!

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

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

Kedykoľvek dôjde k poruche, je potrebné:

- vypnúť pracovné sústavy varnej dosky, ktoré sú v prevádzke
- odpojiť prívod elektrickej energie
- zavolať servisné stredisko
- niektoré drobné poruchy môže užívateľ odstrániť sám podľa nižšie uvedených pokynov, skôr než zavoláte Oddelenie obsluhy zákazníka alebo servisné stredisko, prejdite si všetky body nižšie uvedenej tabuľky.

PROBLÉM	PRÍČINA	POSTUP
1.Spotrebič nefunguje	-došlo k výpadku elektrickej energie	-skontrolujte poistku domového systému, v prípade potreby ju vymeňte
2.Spotrebič nereaguje na zavádzané nastavenia	- ovládací panel nie je zapnutý	- zapnite ho
	- dotyk senzora trval príliš krátko (menej než sekundu)	- dostýkajte sa senzora o niečo dlhšie
	- dotkli ste sa zároveň niekoľkých senzorov	- vždy sa dotýkajte len jedného senzora (okrem vypínania varnej zóny)
3.Spotrebič nereaguje a vydáva krátky akustický signál	- bola aktivovaná detská poistka (blokáda)	- vypnite detskú poistku (blokáda)
4.Spotrebič nereaguje a vydáva dlhý akustický signál	- nesprávna obsluha (dotkli ste sa nesprávnych senzorov, alebo príliš rýchlo)	- opätovne zapnite varnú dosku
	- zakrytý(é) alebo špinavý(é)senzor(y)	- odkryte alebo očistite senzory
5.Celý spotrebič sa vypína	- od zapnutia dosky neboli v rozmedzí 10 sekúnd zadane žiadne nastavenia	- opätovne zapnite ovládací panel a okamžite zavedte údaje
	- zakrytý(é) alebo špinavý(é)senzor(y)	- odkryte alebo očistite senzory
6.Jedna varná zóna sa vypína, na displeji svieti písmeno „H”	- obmedzený čas prevádzky	- opätovne zapnite varnú zónu
	- zakrytý(é) alebo špinavý(é)senzor(y)	- odkryte alebo vyčistite senzory
	- prehriatie elektronických prvkov	

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

PROBLÉM	PRÍČINA	POSTUP
7. Ukazovateľ zvyškového tepla nesvieti, aj keď varné zóny sú ešte horúce.	- výpadok elektrického prúdu, spotrebič bol odpojený od elektrickej siete.	- ukazovateľ zvyškového začne opäť fungovať až po najbližšom vypnutí a zapnutí ovládacieho panelu.
8. Prasklina v keramickej varnej doske.	 Nebezpečenstvo! Okamžite odpojte doku od siete (poistka). Zavolajte najbližšie servisné stredisko.	
9. Ak porucha nebola odstránená.	Odpojte varnú dosku od siete (poistka!). Zavolajte najbližšie servisné stredisko Dôležité! Ste zodpovední za riadny stav a prevádzku spotrebiča vo Vašej domácnosti. Ak zavoláte servisné stredisko z dôvodu poruchy, ktorá vznikla nesprávnou obsluhou, budú Vám účtované náklady návštevy, a to aj v zaručenej lehote. Nenesieme žiadnu zodpovednosť za poruchy vzniknuté nedodržaním pokynov v tejto príručke.	
10. Indukčná varná doska vydáva hrubé zvuky.	Je to bežný jav. Ventilátor ochladzujúci elektronický systém funguje.	
11. Indukčná varná doska vydáva pískavé zvuky.	Je to bežný jav. Doska mierne píska z dôvodu frekvencie cievky, pokiaľ používate niekoľko varných zón na maximálny výkon.	
12. Symbol E2	Prehriatie indukčných cievok	- nevystačujúce chladenie, - overte, či podmienky vstavenie dosky sú v súlade s návodom na obsluhu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	220-240V~50/60 Hz
Menovitý výkon varných zón:	3,7kW
- indukčná varná zóna:	
- indukčná varná zóna Booster: Ø 160 mm	1200/1400 W
- indukčná varná zóna Booster: Ø 210 mm	2000/3000 W
Rozmery sporáka	303 x 522 x 65;
Váha	ca.5,5 kg;

Vyhovuje požiadavkám noriem EN 60335-1; EN 60335-2-6 platných v Európskej únii.

OSNOVNE INFORMACIJE

*Ploča je spoj izuzetno jednostavne uporabe i savršene učinkovitosti.
Nakon čitanja uputa uporaba ploče je jednostavna.*

Ploča koja izlazi iz tvornice je prije pakiranja rigorozno provjerena s točke gledišta sigurnosti i funkcionalnosti na kontrolnim mjestima.

*Molimo Vas da prije pokretanja uređaja pažljivo pročitate upute za uporabu.
Pridržavanje pravila iz uputa sprečava nepravilnu eksploataciju.*

*Upute sačuvati i čuvati na mjestu koje je uvijek pri ruci.
Pozorno pročitati upute za uporabu da biste izbjegli nezgode.*

Pozor!

Uređaj koristiti isključivo nakon čitanja ovih uputa.

*Aparat je konstruiran isključivo kao uređaj za kuhanje.
Bilo kakva druga uporaba (np. grijanje prostorija)
nije u skladu s njegovom namjenom i može biti opasna.*

Proizvođač pridržava pravo na promjene koje ne utječu na rad uređaja.

Izjava proizvođača

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

- niskonaponske uredbe **2014/35/EC**,
- uredbe elektromagnetske kompatibilnosti **2014/30/EC**,
- uredbe ekodizajna **2009/125/EC**.

i sukladno tome je označen proizvod **CE** te je izdana **izjava o sukladnosti** koja je dostupna organima za nadzor tržišta.

Pozor. Uređaj i njegovi dostupni dijelovi se griju tijekom uporabe. Posebno pazite da ne dirate zagrijane elemente. Djeca ispod 8 godina se ne smiju zadržavati u blizini uređaja, ako nisu pod stalnim nadzorom.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih i mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu znanjem ili iskustvom, ako su pod nadzorom odrasle osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost. Paziti da se djeca ne igraju s uređajem. Djeca bez nadzora ne bi trebala čistiti i koristiti uređaj.

Pozor. Kuhanje bez nadzora količine masnoće i ulja na kuhinjskoj ploči može biti opasno i dovesti do požara.

NIKAD ne pokušavati gasiti požar vodom. Isključiti uređaj i prekriti plamen, na primjer poklopcem ili nezapaljivom tkaninom.

Pozor. Opasnost od požara: ne držati predmete na površini za kuhanje.

Pozor. Ako je pukla površina ploče, isključiti iz električne mreže da ne bi došlo do strujnog udara.

Ne preporučujemo postavljanje metalnih predmeta (kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ili aluminijске folije) na površinu ploče, jer mogu biti vrući.

Nakon uporabe isključiti grijaću ploču prekidačem i ne računati samo se na pokazatelje detektora posuda.

Uređajem ne upravljati pomoću vanjskog sata ili neovisnog sustava za daljinsko upravljanje.

Ploču ne čistiti opremom za parno čišćenje.

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

- Prije prve uporabe indukcijske ploče pročitati upute za uporabu. Na taj način jamčimo svoju sigurnost i izbjegavamo oštećenja ploče.
- Ako je indukcijska ploča korištena u blizini radija, televizora ili drugog uređaja koje emitira zračenje, provjeriti da li upravljački panel ploče radi pravilno.
- Ploču priključuje kvalificirani instalater – električar.
- Zabranjena je montaža ploče u blizini uređaja za hlađenje.
- Namještaj u koji je ugrađena ploča mora biti otporan na temperaturu oko 100°C. Tiče se to furnira, rubova, površina izrađenih od sintetičkih materijala, ljepila i lakova.
- Ploču koristiti tek nakon ugradnje. Na taj način izbjegavamo dodirivanje dijelova koji su pod naponom.
- Popravke električnih uređaja obavljaju isključivo stručnjaci. Nestručni popravci stvaraju ozbiljnu opasnost za korisnika.
- **Pozor! Ako je stalno pričvršćeni kabel za napajanje oštećen, za izbjegavanje opasnosti, predajemo ga proizvođaču, specijaliziranom servisu ili kvalificiranoj osobi.**
- Uređaj je isključen iz električne mreže samo ako je isključen osigurač ili je utikač izvučen iz utičnice.
- Utikač priključnog kabela trebao biti dostupan nakon instalacije ploče.
- Paziti da se djeca ne igraju s uređajem.
- **Osobe s ugrađenim uređajima koji podržavaju životne funkcije (elektrostimulator, inzulinska pumpa, slušni aparat) moraju provjeriti da li rad tih uređaja neće biti poremećen zbog indukcijske ploče (raspon frekvencije djelovanja indukcijske ploče iznosi 20-50 kHz).**
- U slučaju prekida napona u mreži poništavaju se sve podešene postavke. Nakon ponovnog uključivanja napona preporučen je oprez. Dok su grijača polja vruća prikazivan je pokazatelj preostale topline „H” i ključ blokade, kao i kod prvog uključivanja.
- Pokazatelj preostale topline je ugrađen u elektronički sustav i pokazuje da li je ploča uključena te da li je još uvijek vruća.
- Ako se utičnica nalazi u blizini grijaćeg polja, paziti da kuhinjski kablovi ne dodiruju vruće zone.
- Kod uporabe ulja i masnoća ne ostavljati ploču bez nadzora, jer postoji opasnost od požara.
- Ne koristiti posude od sintetičkih materijala ili od aluminijske folije. Takvi materijali se tope na visokim temperaturama i mogu oštetiti staklokeramičko staklo.

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

- Šećer, limunska kiselina, sol itd. u tekućem ili krutom stanju te sintetički materijali ne bi trebali biti na grijaćim poljima.
 - Ako se šećer ili sintetički materijal zbog nepažnje nađe na vrućem grijaćem polju ni u kojem slučaju ne isključivati ploču, šećer i plastiku ukloniti oštrom strugalicom. Štititi ruke od opekлина i ranjavanja.
 - Prilikom uporabe indukcijske ploče koristiti isključivo posude i lonce s ravnim dnom, bez oštih rubova i izbočina, jer u protivnom mogu trajno izgrepsiti ploču.
 - Grijaća površina indukcijske ploče je otporna na termički šok. Nije osjetljiva na hladnoću ni na toplinu.
 - Izbjegavati ispuštanje predmeta na ploču. Koncentrirani udarci, np pad bočice sa začinima, uzrokuju pucanje i lomljenje keramičke ploče.
 - U slučaju oštećenja, kipuća jela se mogu izliti na dijelove indukcijske ploče koji su pod naponom.
 - Zabranjena je uporaba površine ploče kao daske za rezanje ili radnog stola.
 - Ne ugrađivati ploču iznad peći bez ventilatora, iznad perilice za posuđe, hladnjaka, zamrzivača, ili stroja za pranje rublja.
 - Ako je ploča ugrađena u kuhinjski element, metalni predmeti koji se nalaze u ormarićima mogu se zagrijati do visokih temperatura zbog zraka koji ispušta sustav za ventilaciju ploče. Zbog toga preporučujemo uporabu štitnika za djecu (vidi crt. 2).
 - Pridržavati se instrukcija o održavanju i čišćenju staklokeramičke ploče.
- Kvarovi prouzrokovani nepravilnom uporabom ploče nisu obuhvaćeni jamstvom.

KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU



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

- **Uporaba pravilnih posuda za kuhanje.**

Posude s ravnim i debelim dnom omogućavaju štednju do 1/3 električne energije. Pamti ti o poklopcu, bez njega potrošnja električne energije raste četverostruko!

- **Briga za čistoću grijaćih polja i dna posuda.**

Zaprljanja ograničavaju predavanje topline – tvrdokorne nečistoće često uklanjamo samo sredstvima koja ozbiljno narušavaju okoliš.

- **Izbjegavati nepotrebno „zavirivanje u posude“.**

- **Ne ugrađivati pećnicu u neposrednoj blizini hladnjaka/zamrzivača.**

Zbog tih uređaja potrošnja električne energije nepotrebno raste.

UKLANJANJE PAKIRANJA



Uređaj je za vrijeme transporta zaštićen od oštećenja. Nakon vađenja uređaja iz pakiranja molimo Vas da elemente ambalaže uklonite na način koji ne ugrožava okoliš.

Svi materijali korišteni za pakiranje nisu štetni za okoliš, 100% materijala je prikladno za recikliranje, stoga su označeni odgovarajućim simbolom.

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

ZBRINJAVANJE POTROŠENIH UREĐAJA

Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/UE i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekriziženog spremnika za otpatke.



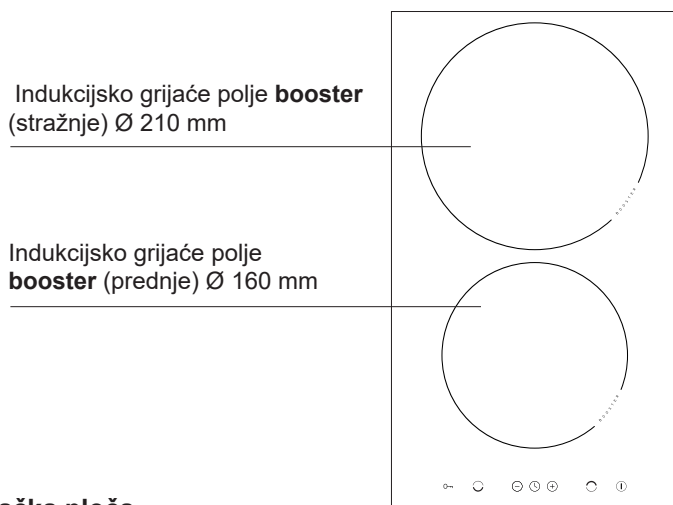
Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod nakon njegovog životnog vijeka ne može biti tretiran kao obični kućanski otpad.

Korisnik ima obvezu ovaj proizvod predati na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje potrošene električne i elektroničke opreme. Ustanove za prikupljanje ovakvog otpada, uključujući lokalne sabirne točke, kupovna mjesta, općinske jedinice, stvaraju odgovarajući sustav koji omogućava zbrinjavanje ovakve opreme.

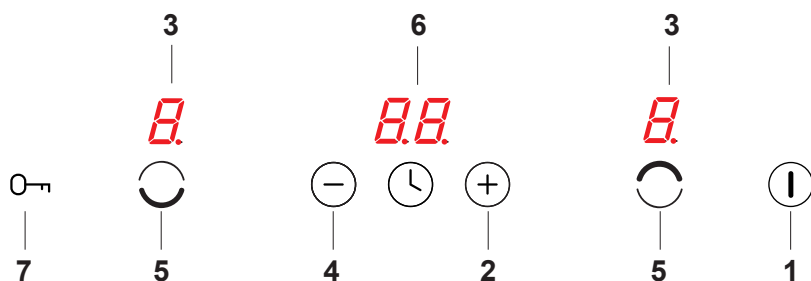
Pravilno odlaganje potrošene električne i elektroničke opreme sprečava potencijalne negativne posljedice za okoliš i ljudsko zdravlje, koje inače mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem i preradom ovog proizvoda.

OPIS PROIZVODA

Opis ploče



Upravljačka ploča

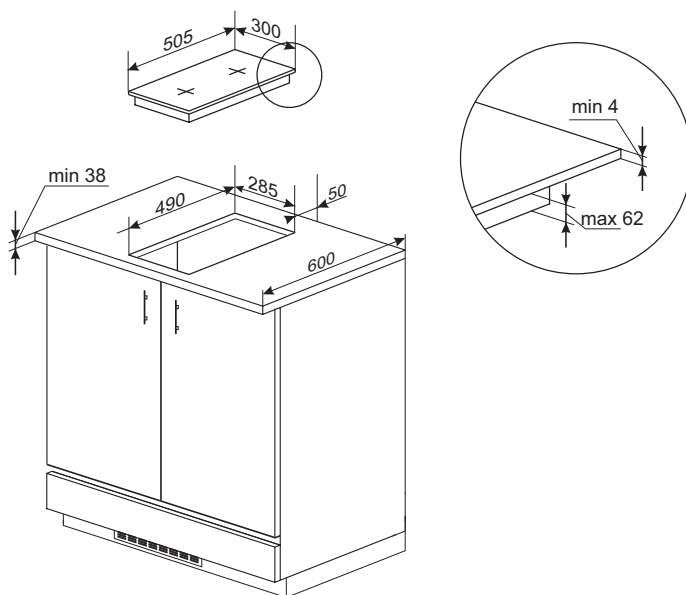


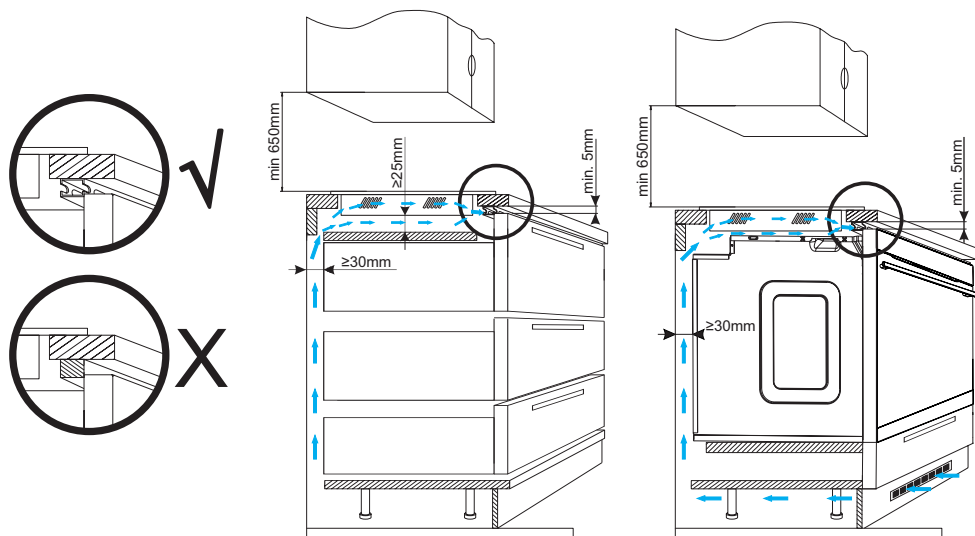
1. Senzor uključeno/isključeno ploče
2. Senzor plus
3. Pokazatelj grijaćeg polja
4. Senzor minus
5. Senzor izbora grijaćih polja
6. Pokazatelj sata
7. Senzor ključa

Pripremanje pulta kuhinjskog elementa za ugradnju uređaja

- Debljina pulta kuhinjskog elementa trebala bi iznositi od 28 do 40 mm, dubina min 600 mm. Pult mora biti ravan i dobro niveliran. Zabrtviti i zaštititi pult kuhinjskog elementa sa strane zida od zalijevanja i vlage.
- Razmak od ruba otvora do ruba pulta kuhinjskog elementa sprijeda treba iznositi min 60 mm, a straga min 50 mm.
- Udaljenost između ruba otvora i bočne stijenke kuhinjskog elementa trebala bi iznositi minimalno 55 mm.
- Aparatu najbliže susjedne stijenke, odnosno kuhinjski elementi moraju biti otporni na temperaturu od najmanje 100 °C. Ako taj uvjet nije ispunjen, površina namještaja se može deformirati, a površinski sloj odlijepiti.
- Rubovi otvora trebali bi biti zaštićeni materijalom otpornim na upijanje vlage.
- Otvor u pultu kuhinjskog elementa mora imati dimenzije u skladu s crt.1.

1

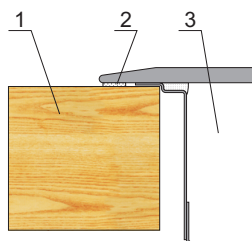




Zabranjeno je postavljanje ploče za kuhanje iznad pećnice bez ventilacije. Prilikom postavljanja ploče za kuhanje u radnu ploču potrebno je postaviti pregradu. Ako je ploča za kuhanje postavljena iznad ugradbene pećnice, nije potrebno postavljati pregradu.

Instalacija ploče

- priključiti ploču električnim vodičem u skladu sa shemom priključaka
- očistiti pult kuhinjskog elementa od prašine, indukcijsku ploču umetnuti u otvor i jako utisnuti u kuhinjsku pult.



- 1 – pult
- 2 – brtvilo ploče
- 3 - keramička ploča

- Ploča ima fiksirani kabel sa zaštitnim kontaktom i može biti priključena isključivo na utičnicu 220-240 V ~ 50/60 Hz sa zaštitnim kontaktom. Električni krug koji napaja utičnicu trebao bi biti zaštićen osiguračem 16 A.

INSTALACIJA

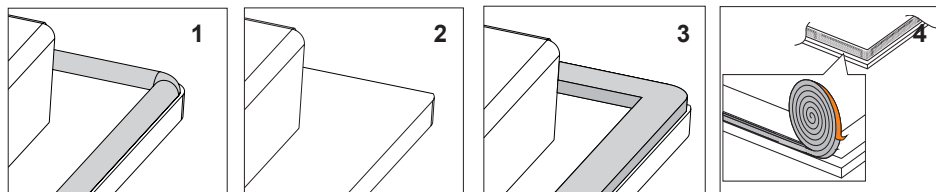
Ugradnja brtve

Brtvu je ugradio proizvođač u ovisnosti o modelu (sl. 1)

Ako brtvu nije ugradio proizvođač, postupite na sljedeći način:

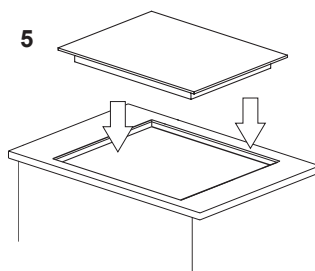
Prije ugradnje uređaja u otvor na radnoj ploči, brtvu isporučenu uz proizvod treba postaviti na dno ploče (sl. 2).

Kako biste to učinili, najprije uklonite zaštitnu foliju s brtve, a zatim je zalijepite što bliže rubu ploče (sl.3,4).



Ne ugrađivati uređaj bez brtve.

Staviti ploču u montažni otvor, postavite je simetrično u otvoru tako da razmaci između ploče i ruba kuhinjske ploče budu isti sa svake strane (sl.5).

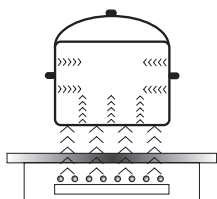


UPORABA

Prije prvog uključivanja ploče

- Prvo temeljito očistiti indukcijsku ploču. Indukcijsku ploču tretirati kao staklenu površinu,
- Prilikom prve uporabe može se osjetiti miris, zato u prostoriji uključiti ventilaciju ili otvoriti prozor.
- Uređaj koristiti pridržavajući se sigurnosnih uputa.

Princip rada indukcijskog polja



Električni generator napaja zavojnicu koja se nalazi unutar uređaja.

Zavojnica stvara magnetno polje koje je prenošeno na posudu. Magnetno polje uzrokuje zagrijavanje posude.

Ovaj sustav predviđa uporabu posuda čije je dno osjetljivo na djelovanje magnetnog polja.

Tehnologija indukcije se odlikuje sljedećim vrlinama:

- toplina je emitirana isključivo pomoću posude, iskorištavanje topline je maksimalno,
- nema pojave toplinske inercije, jer kuhanje počinje automatski u trenutku postavljanja posude na ploču i završava kad je skinemo s ploče.

Tijekom normalne uporabe indukcijske ploče mogu se pojaviti raznovrsni zvukovi koji nemaju nikakav utjecaj na pravilni rad ploče.

- Zvižduk niske frekvencije. Zvuk se oglašava kad je posuda prazna, nestaje nakon sipanja vode ili stavljanja hrane.
- Zvižduk visoke frekvencije. Zvuk se oglašava u posudama koje su izrađene od više slojeva raznih materijala, kad je uključena maksimalna snaga grijanja. Zvuk se oglašava i kad istovremeno koristimo dva ili više grijaćih polja na maksimalnoj snazi. Zvuk nestaje ili je manje intenzivan nakon smanjivanja snage.
- Zvuk škripanja. Zvuk nastaje u posudama koje su izrađene od više slojeva raznih materijala. Intenzivnost zvuka ovisi od načina kuhanja.
- Zvuk zujanja. Zvuk nastaje tijekom rada ventilatora za hlađenje elektroničkih sklopova.

Zvukovi koji se mogu pojaviti tijekom pravilne eksploatacije proizlaze iz rada ventilatora za hlađenje, dimenzija posuda ili materijala od kojeg su izrađene, načina kuhanja i uključene snage grijanja.

Takvi zvukovi su normalna pojava i nisu oznaka mane indukcijske ploče.

UPORABA

Zaštitni uređaj:

Ako je ploča pravilno instalirana i pravilno korištena, rijetko su potrebni zaštitni uređaji.

Ventilator: služi za zaštitu i hlađenje upravljačkih elemenata i elemenata za napajanje. Može raditi s 2 različite brzine, djeluje na automatski način. Ventilator radi kad su grijača polja isključena i aktivan je do trenutka dovoljnog hlađenja elektroničkog sustava.

Tranzistor: Temperatura elektroničkih elemenata je neprestano mjerena pomoću sonde. Ako toplina opasno raste, ovaj sustav automatski smanjuje snagu grijaćeg polja ili isključuje grijače polje koje se nalazi najbliže vrućih elektroničkih elemenata.

Detekcija: detektor prisutnosti posude omogućava rad ploče i istovremeno zagrijavanje. Mali predmeti koji su postavljeni u zoni grijanja (žličice, nož, prsten...) neće biti tretirani kao posude i ploča se neće uključiti.

► Detektor posude u indukcijskom polju

Detektor posude je instaliran u pločama koje rade na temelju indukcijskog polja. Tijekom rada detektor posude automatski počinje ili zaustavlja predavanje topline u zoni kuhanja u trenutku postavljanja ili skidanja posude s ploče. To nam omogućava štednju energije.

- Ako je polje za kuhanje korišteno zajedno s odgovarajućom posudom, na zaslonu je prikazana razina topline.
- Indukcija zahtijeva uporabu posuda koje su prilagođene i opremljene s dnom od magnetskog materijala. (Tablica).

Ako u polje za kuhanje nije postavljena posuda ili je postavljena neodgovarajuća posuda, na zaslonu se pojavljuje simbol . Polje se ne uključuje.

Ako u vremenu od 10 minuta posuda nije otkrivena, operacija uključivanja ploče je poništena.

Polje kuhanja isključiti senzorskim prekidačem, a ne samo skidanjem posude.



Detektor posude ne radi kao senzor uključiti/isključiti ploču.

Indukcijska grijača ploča je opremljena senzorima koje aktiviramo prstom, dodirujući označene površine. Svako podešavanje senzora potvrđeno je zvučnim signalom.

Paziti da se prilikom uključivanja i isključivanja i prilikom postavljanja snage grijanja uvijek pritisne samo jedan senzor. U slučaju istovremenog pritiskanja većeg broja senzora (osim sata i ključa), sustav ignorira unesene upravljačke signale, a u slučaju dugotrajnog pritiskanja oglašava signal kvara.

Nakon uporabe grijače polje isključiti regulatorom i ne računati samo na pokazatelje detektora posuda.

UPORABA

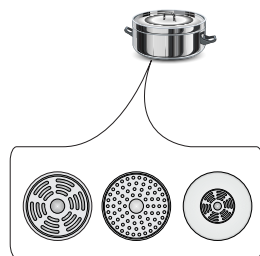
Odgovarajuća kvaliteta posuda je osnovni uvjet za visoku učinkovitost ploče.

Izbor posuda za kuhanje u indukcijskom polju



Specifikacija posuda.

- Uvijek koristiti posude visoke kvalitete, s idealno ravnim dnom: uporaba posuda tog tipa štiti od pojave točaka s previsokom temperaturom na koje se tijekom kuhanja lijepi hrana. Posude i tave s debelim metalnim stijenkama omogućavaju savršeni raspored topline.
- Obratiti pozornost na to da je dno posuda suho: tijekom punjenja posude ili uporabe posude izvađene iz hladnjaka prije stavljanja na ploču provjeriti da li je površina dna potpuno suha. Na taj način izbjegavamo zapljanja na površini ploče.
- Poklopac posude blokira ispuštanje topline i na taj način skraćuje vrijeme zagrijavanja i smanjuje potrošnju električne energije.
- U cilju potvrde kompatibilnosti posuda provjeriti da li dno posude privlači magnet.
- **Za ostvarivanje optimalne kontrole temperature preko indukcijskog modula dno posude mora biti ravno.**
- **Udubljeno dno posude ili duboko utisnuti logotip proizvođača imaju negativni utjecaj na kontrolu temperature preko indukcijskog modula i mogu uzrokovati pregrijavanje posuda.**
- **Ne koristiti oštećeno posuđe, np. s dnom deformiranim previsokom temperaturom.**
- Kod uporabe velikih posuda s feromagnetnim dnom čiji je promjer manji od ukupnog promjera posude, zagrijava se isključivo feromagnetni dio posude. To uzrokuje da nije moguća ravnomjerna raspodjela topline u posudi. Feromagnetna zona je smanjena u podnožju posude zbog aluminijskih elemenata, zato količina dovedene topline može biti manja. Mogu se pojaviti problemi s detekcijom posude ili posuda uopće nije otkrivena. Za optimalne rezultate kuhanja promjer feromagnetnog dijela bi trebao biti prilagođen veličini grijaće zone. U slučaju kad posuda nije otkrivena u grijaćoj zoni preporučeno je stavljanje posude u grijaćoj zoni s manjim promjerom.



Odabir posuđa za indukcijsko polje

Oznake na kuhinjskim posudama		Provjeriti da li se na etiketi nalazi znak koji informira da je posuda namijenjena za indukcijske ploče
		Koristiti magnetne posude (od emajliranog lima, feritnog nehrđajućeg čelika, lijevanog željeza). Provjeriti približavajući magnet do dna posude (trebao bi se prilijepiti)
Nehrđajući čelik		Ne otkriva prisutnost posude Osim posuda od feromagnetskog čelika
Aluminij		Ne otkriva prisutnost posude
Lijevano željezo		Visoka učinkovitost Pozor: posude mogu izgresti ploču
Emajlirani čelik		Visoka učinkovitost Preporučujemo posude s pljosnatim, debelim i glatkim dnom
Staklo		Ne otkriva prisutnost posude
Porculan		Ne otkriva prisutnost posude
Posude s bakrenim dnom		Ne otkriva prisutnost posude

UPORABA

► Upravljačka ploča

- Nakon priključivanja ploče na električnu mrežu nakratko se pale svi pokazatelji. Grijaća ploča je spremna za eksploataciju.
- Grijaća ploča je opremljena elektroničkim senzorima koje uključujemo pridrživajući prstom minimalno 1 sekundu.
- Svako uključivanje senzora signalizira zvuk.



Ne postavljati nikakve predmete na površine senzora (može se aktivirati detekcija kvara), na tim površinama stalno održavati čistoću.

Uključivanje grijaće ploče

Senzor uključeno/isključeno (1) pridržati prstom najmanje 1 sekundu. Grijaća ploča je aktivna kad se na svim pokazateljima (3) pali brojka „0” .



Ako u vremenu od 20 sekundi nije postavljen nijedan senzor, grijaća ploča se isključuje.

Uključivanje grijaćeg polja

Nakon uključivanja grijaće ploče senzorom (1) tijekom sljedećih 20 sekundi uključiti izabrano grijaće polje (5).

1. Nakon dodirivanja senzora koji označava izabrano grijaće polje (5), na pokazatelju stupnja snage koji je pripisan tom polju svijetli brojka „0”.
2. Pritišćući senzor „+” (2) ili senzor „-” (4) postaviti željeni stupanj grijanja.



Ako u vremenu od 20 sekundi nije postavljen nijedan senzor, grijaće polje se isključuje.



Grijaće polje je aktivno kad se na svim zaslonima pojavljuje broj ili slovo, što znači da je polje spremno za podešavanje grijaće snage.

Podešavanje stupnja snage grijanja indukcijskog polja

Kad je na zaslonu grijaćeg polja izrazito prikazana (3) „0” možemo početi podešavati potrebni stupanj snage grijanja senzorima „+” (2) i „-” (4).

UPORABA

Isključivanje grijaćih polja

- Grijaće polje mora biti aktivno. Pokazatelj stupnja snage grijanja svijetli izrazitije.
- Isključivanje slijedi nakon dodirivanja senzora uključeno/isključeno, ili senzorom “-” (4) smanjujemo stupanj snage do „0”.

Isključivanje cijele grijaće ploče

- Grijaća ploča radi kad je uključeno najmanje jedno grijaće polje.
- Pritišćući senzor uključeno/isključeno (1) isključujemo cijelu grijaću ploču.

Ako je grijaće polje vruće, na pokazatelju grijaćeg polja (3) se pali slovo "H"- simbol preostale topline.

Funkcija Booster „P”

Funkcija Booster se temelji na povećavanju snage polja Ø 210 - s 2000W do 3000W, polja Ø 160 - s 1200W do 1400W,

Za aktiviranje funkcije Booster izabrati zonu kuhanja, podesiti razinu kuhanja na „9” i ponovno pritisnuti senzor „+”(2), što signalizira pojavljivanje slova „P” na zaslonu grijaćeg polja.

Isključivanje funkcije Booster slijedi nakon ponovnog pritiskanja senzora „-” (4) pri aktivnom grijaćem polju, ili nakon podizanja posude s grijaćeg polja.



Za polje Ø 160, 210 vrijeme djelovanja funkcije Booster je ograničeno senzor-skim panelom do 10 minuta. Nakon automatskog isključivanja funkcije Booster, grijaće polje i dalje radi s nominalnom snagom.

Funkcija Booster može ponovo biti uključena pod uvjetom da senzori temperature u elektroničkim komponentama i zavojnicama imaju takvu mogućnost. Ako tijekom rada funkcije Booster skinemo posudu s grijaćeg polja, funkcija je dalje aktivna i odbrojavanje vremena se nastavlja.

Ako je tijekom djelovanja funkcije Booster prekoračena temperatura (elektroničkog komponenta ili zavojnice) grijaćeg polja, funkcija Booster se automatski isključuje. Grijaće polje se vraća na nominalnu snagu.

UPORABA

Upravljanje funkcijom Booster

Zone kuhanja su povezane parovima okomito ili križno ovisno o modelu. Ukupna snaga je dijeljena između tih parova.

Pokušaj istovremenog uključivanja funkcije Booster za obje zone kuhanja bi prouzrokovao prekoračenje maksimalne dostupne snage. Tada je snaga grijanja prve aktivirane grijaće zone smanjena do najveće moguće razine.



Ako je pri uključivanju funkcije Booster ukupna snaga previsoka, grijaća snaga drugog polja u paru je automatski smanjena.

Pokazatelj preostale topline

U trenutku isključivanja vrućeg grijaćeg polja prikazano je slovo „H” kao signal: „grijaće polje je vruće!”.



U tom vremenu ne dodirivati grijaće polje s obzirom na mogućnost opekline, niti stavljati na polje predmete osjetljive na toplinu!

Kad se taj pokazatelj ugasi možemo dodirnuti grijaće polje, ali budimo svjesni da je još uvijek toplije od temperature okoliša.



Kod prekida napona pokazatelj preostale topline ne svijetli.

Funkcija blokade

Funkcija blokade služi za zaštitu grijaće ploče od neželjenog uključivanja od strane djece, a uključivanje ploče je moguće nakon odblokiranja.

Funkcija blokade radi i kod uključene i kod isključene ploče.

Uključivanje i isključivanje funkcije blokade

Uključivanje i isključivanje funkcije blokade ploče obavlja se pomoću senzora (7) pridržavajući senzor kroz 5 sekundi. Uključivanje funkcije blokade signalizira paljenje signalizacijske diode.

UPORABA

Ograničavanje vremena rada

U cilju povećavanja pouzdanosti rada indukcijska ploča je opremljena mjerачem vremena za svako grijaće polje. Maksimalno vrijeme rada određuje se u odnosu na zadnji izabrani stupanj snage grijanja.

Ako duže vrijeme ne mijenjamo stupanj snage grijanja (vidi tabelu), tada je pripadajuće grijaće polje automatski isključeno i aktivira se pokazatelj preostale topline. Ipak možemo u svakom trenutku uključiti i koristiti pojedina grijaća polja u skladu s uputama za uporabu.

Stupanj snage grijanja	Maksimalno radno vrijeme u satima
L	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 220	0,08



Za štednju energije razina grijaće snage "9" nakon 30 minuta je automatski smanjena na razinu snage "8", a vrijeme rada se ne mijenja.

Funkcija sata

Sat za programiranje olakšava proces kuhanja zahvaljujući mogućnosti programiranja vremena djelovanja grijaćih polja. Može služiti i kao brojač minuta.

Uključivanje sata

Sat za programiranje olakšava proces kuhanja zahvaljujući mogućnosti programiranja vremena djelovanja grijaćih polja. Može služiti i kao brojač minuta.

- Senzorom (5) izabrati odgovarajuće grijaće polje. Brojka „0” svijetli izrazitije.
- Pomoću senzora „+” (2) ili „-” (4) programirati željenu razinu snage u rasponu 1 - 9.
- Nakon toga u vremenu 10 sekundi aktivirati sat istovremenim pritiskanjem senzora „+” (2) i „-” (4).
- Pomoću senzora „+” (2) ili „-” (4) programirati željeno vrijeme kuhanja (01 do 99 minuta). Na grijaćem polju kojim upravlja sat svijetli decimalna točka.



Pomoću sata sva grijaća polja mogu istovremeno raditi u sustavu programiranja vremena.

UPORABA

Promjena programiranog vremena kuhanja

U svakom trenutku kuhanja možemo promijeniti vrijeme trajanja

- Senzorom **(5)** izabrati odgovarajuće grijaće polje. Brojka snage grijanja je izrazitije prikazana.
- Na gornjem pokazatelju pojavljuju se brojke već programiranog sata.
- Pomoću senzora „+” **(2)** ili senzora „-” **(4)** postaviti novo vrijeme sata.

Kontrola protoka vremena kuhanja

Vrijeme preostalo do završetka kuhanja možemo provjeriti u svakom trenutku, dodirujući senzor izbora grijaćeg polja **(5)**, a nakon toga istovremenim dodirivanjem senzora „+” **(2)** i „-” **(4)**

Isključivanje sata

Nakon isteka programiranog vremena kuhanja oglašava se zvučni signal koji isključujemo dodirujući bilo koji senzor, odnosno čekamo da se alarm automatski isključi nakon 2 minute.

Ako sat trebamo ranije isključiti:

- Senzorom **(5)** aktiviramo grijaće polje. Brojka snage grijanja je izrazitije prikazana.
- Nakon toga senzorom „+” **(2)** i senzorom „-” **(4)** aktivirati sat.
- Senzorom „-” **(4)** skraćujemo vrijeme kuhanja do položaja „00”. Funkcija sata se isključuje, a grijaće polje dalje djeluje, dok ga ručno ne isključimo.

Sat kao brojač minuta

Sat za programiranje vremena kuhanja može biti korišten kao dodatni alarm, ako nije aktivno vremensko upravljanje radom grijaćih polja.

Uključivanje brojača minuta

Ako je kuhinjska ploča isključena:

- Dodirivanjem senzora uključiti/isključiti grijaće ploče **(1)**, uključiti ploču.
- Nakon toga istovremenim pritiskanjem senzora „+” **(2)** i „-” **(4)** aktivirati brojač minuta.
- Za pomoću senzora „+” **(2)** ili „-” **(4)** postaviti vrijeme brojača minuta.

UPORABA

Funkcija podgrijavanja

Funkcija podgrijavanja hrane održava toplinu pripremljenog jela na grijaćem polju. Izabrano grijaće polje je uključeno na niskoj snazi grijanja. Snaga grijaćeg polja je podešavana preko funkcije podgrijavanja hrane, tako da temperatura hrane iznosi približno 65°C. Zahvaljujući ovoj funkciji imamo toplo jelo, spremno za serviranje, koje ne mijenja svoj okus i ne lijepi se za dno posude. Ovu funkciju možemo koristiti i za topljenje maslaca, čokolade itd.

Uvjet za pravilno korištenje funkcije je uporaba odgovarajuće posude s ravnim dnom, takva posuda omogućava precizno mjerenje temperature senzorom koji se nalazi u grijaćem polju. Funkciju podgrijavanja jela možemo uključiti na svakom polju.

Iz mikrobioloških razloga nije preporučeno predugo održavanje topline jela, zato se ova funkcija isključuje nakon 2 sata.

Funkcija podgrijavanja jela je podešena kao dodatna snaga grijanja između položaja „0 1” i pojavljuje se na zaslonu kao simbol „”

Uključivanje funkcije podgrijavanja se odvija kako je opisano u točki

„Uključivanje grijaćeg polja”

Isključivanje funkcije podgrijavanja se odvija kako je opisano u točki

„ Isključivanje grijaćih polja”.

Isključivanje brojača minuta

Nakon isteka programiranog vremena uključuje se neprekidni zvučni alarm koji isključujemo dodirujući bilo koji senzor ili čekamo da se automatski isključi nakon 2 minute.

Ako alarm trebamo ranije isključiti:

- Istovremenim pritiskanjem senzora „+” (2) i „-” (4) aktivirati brojač minuta.
- Nakon toga senzorom „-” (4) smanjiti vrijeme brojača minuta do položaja „00”.
- Funkcija brojač minuta se isključuje.
- Ako je sat programiran kao brojač minuta, ne radi kao uređaj za programiranje vremena kuhanja.

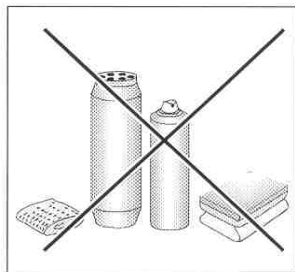
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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



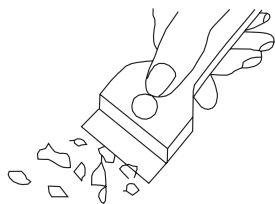
Prilikom čišćenja staklokeramičke ploče obvezuju ista pravila kao i kod staklenih površina. Ni u kojem slučaju ne koristiti abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje, niti pijesak za ribanje ili spužve s hrapavom površinom.

Ne koristi uređaje za čišćenje parom.



Čišćenje nakon svake uporabe

- **Blaže nečistoće koje se nisu zapekle** obrisati vlažnom krpom bez sredstva za čišćenje. Upotreba sredstva za čišćenje posuđa može uzrokovati nastajanje plavkastih mrlja. Takve tvrdokorne mrlje ne možemo uvijek ukloniti tijekom prvog čišćenja, čak i ako koristimo specijalna sredstva za čišćenje.
- **Tvrdokornu, zapečenu nečistoću uklanjamo oštrom strugalicom.** Nakon toga grijaću površinu prebrisati vlažnom krpom.



Strugalica za čišćenje ploče

Uklanjanje mrlja

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

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

Pozor!

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

Pozor!

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

Periodični pregledi

Osim redovitog održavanja čistoće ploče:

- obavljati periodične kontrole funkcioniranja upravljačkih elemenata i radnih komponenta ploče. Nakon isteka jamstva, najmanje jednom svake dvije godine naručiti u servisnoj točki tehnički pregled ploče,
- ukloniti potvrđene eksploatacijske mane,
- vršiti periodično održavanje radnih komponenta ploče.

Pozor!

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

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

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

PROBLEM	UZROK	POSTUPAK
1. Uređaj ne radi	- prekid napajanja strujom	- provjeriti osigurač u kućnoj instalaciji, pregoreni promijeniti
2. Uređaj ne odgovara na unesene postavke	- upravljačka ploča nije uključena	- uključiti
	- prekratko pritiskanje tipke (kraće od sekunde)	- tipke pritiskati nešto duže
	- istovremeno pritiskanje više tipki	- uvijek pritiskati samo jednu tipku (osim kod isključivanja grijaćeg polja)
3. Uređaj ne reagira i ispušta dugi zvučni signal	- uključena je zaštita za djecu (blokada)	- isključiti zaštitu za djecu (blokadu)
4. Uređaj ne reagira i ispušta dugi zvučni signal	- nepravilno korištenje (pritisnuti neodgovarajući senzori ili prebrzo pritiskanje)	- ponovno uključiti ploču
	- senzor(i) zakriven(i) ili prljav(i)	- otkriti ili očistiti senzore
5. Isključuje se cijeli uređaj	- nakon uključivanja nikakve postavke nisu unesene duže od 10 s	- ponovo uključiti upravljačku ploču i odmah unijeti podatke
	- senzor(i) zakriven(i) ili prljav(i)	- otkriti ili očistiti senzore
6. Jedno grijaće polje se isključuje, na zaslonu se pojavljuje slovo „H”	- ograničenje radnog vremena	- ponovo uključiti grijaće polje
	- senzor(i) zakriven(i) ili prljav(i)	- otkriti ili očistiti senzore
	- pregrijani elektronički elementi	
7. Ne pali se pokazatelj preostale topline, a grijaća polja su još uvijek vruća.	- prekid napajanja strujom, uređaj je isključen iz mreže.	- Pokazatelj preostale topline se ponovno aktivira tek nakon najbližeg uključivanja i isključivanja upravljačke ploče.

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

PROBLEM	UZROK	POSTUPAK
8. Pukotina u keramičkoj ploči.	 Opasnost! Odmah isključiti ploču iz mreže (osigurač). Obratiti se najbližem servisu.	
9. Ako kvar još nije uklonjen.	Odmah isključiti ploču iz mreže (osigurač!). Obratiti se najbližem servisu. Važno! Vi ste odgovorni za ispravno stanje uređaja i pravilnu uporabu u kućanstvu. Ako se zbog pogrešne uporabe obratite servisu u jamstvenom razdoblju, i tako snosite troškove popravka. Ne odgovaramo za štete uzrokovane nepridržavanjem ovih uputa.	
10. Indukcijska ploča ispušta hrapave zvukove.	To je normalna pojava. Radi ventilator za hlađenje električnih sklopova.	
11. Indukcijska ploča ispušta zvukove koji asociraju na zvižduk.	To je normalna pojava. Frekvencija rada zavojnica prilikom korištenja nekoliko grijaćih zona uzrokuje da se pri maksimalnoj snazi ploča oglašava lagani zvižduk.	
12. Simbol E2	Pregrijane indukcijske zavojnice	- nedovoljno hlađenje, - provjeriti da li su uvjeti ugradnje ploče u skladu s uputama za uporabu.

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon	220-240V~50/60 Hz
Nazivna snaga ploča:	3,7kW
- indukcijsko grijaće polje:	
- indukcijsko grijaće polje Booster: Ø 160 mm	1200/1400 W
- indukcijsko grijaće polje Booster: Ø 210 mm	2000/3000 W
Dimenzije	303 x 522 x 65;
Težina	ca.5,5 kg;

Ispunjava norme EN 60335-1; EN 60335-2-6 koje obvezuju u Europskoj Uniji.

TEMELJNE INFORMACIJE

*Plošča je pojem izjemne enostavnosti uporabe in visoke učinkovitosti.
Ko enkrat preberete navodila, delo s ploščo ne bo problem.*

Vsaka plošča, ki zapusti proizvodni obrat, je pred pakiranjem na kontrolnih mestih temeljito preverjena z vidika varnosti in funkcionalnosti.

*Prosimo, da pred začetkom uporabe naprave pozorno preberite navodila za uporabo.
Zagotavljanje usklajenosti z vsebino v navodilih vas bo ščitilo pred neustrezno uporabo.*

*Navodilo je treba shraniti in hraniti tako, da ga boste imeli vedno pri roki.
Skrbno upoštevajte navodila za uporabo, da preprečite kakršnokoli nezgodo.*

Pozor!

Napravo začnite uporabljati šele, ko preberete ta navodila in jih popolnoma razumete.

*Naprava je zasnovana izključno kot naprava za kuhanje.
Vsaka druga vrsta uporabe (npr. za ogrevanje prostorov)
je neskladna z njeno namembnostjo in je lahko nevarna.*

Proizvajalec si pridržuje pravico uvedbe sprememb, ki nimajo vpliva na delovanje naprave.

Izjava proizvajalca

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

- nizkonapetostne direktive **2014/35/ES**,
- direktive o elektromagnetni združljivosti **2014/30/ES**,
- direktive o okoljsko primerni zasnovi **2009/125/ES**,

*zato je bil ta izdelek označen **CE** in je bila zanj izstavljena **izjava o skladnosti**
predložena organom nadzora trga.*

Opozorilo. Naprava in dostopni deli le-te postanejo tekom uporabe vroči. Posebna pozornost mora biti namenjena možnosti dotika grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se morajo nahajati daleč stran od štedilnika, če niso pod stalnim nadzorom.

To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi in osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanj, če se ta uporaba odvija pod nadzorom odgovorne osebe ali skladno z navodilom za uporabo naprave, če za to poskrbi oseba, odgovorna za varnost teh oseb. Bodite posebej pozorni na otroke, da se ne bodo igrali z napravo. Čiščenja in vzdrževalnih opravil ne smejo opravljati otroci, če niso pod nadzorom.

Opozorilo. Segrevanje masti in olja na kuhinjski plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar.

NIKOLI ne skušajte gasiti ognja z vodo; izklopite napravo in nato prekrijte plamen npr. s pokrovko ali negorljivo odejo.

Opozorilo. Nevarnost požara: ne postavljajte stvari na kuhalno površino.

Opozorilo. Če je površina plošče počena, izklopite tok, da preprečite električni udar.

Odsvetuje se polaganje kovinskih predmetov kot so noži, vilice, žlice in pokrovke ter aluminijastih folij na ploščo štedilnika, saj lahko postanejo vroči.

Po uporabi s stikalom izključite grelni element plošč in na označene dele ne polagajte posode.

Naprave ne sme upravljati z uporabo zunanje ure ali neodvisnega sistema daljinskega upravljanja.

Za čiščenje plošče se ne sme uporabljati opreme za čiščenje s paro.

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE

- Pred prvo uporabo indukcijske plošče preberite navodila za uporabo. Na ta način si zagotovimo varnost in preprečimo poškodovanje plošče.
- Če se indukcijsko ploščo uporablja v neposredni bližini radia, televizije ali drugega oddajnika, je treba preveriti, ali je zagotovljena pravilnost delovanja kontrolnega zaslona plošče.
- Ploščo sme priklopiti izključno ustrezno pooblaščen inštalater - električar.
- Ne sme se nameščati plošče v bližini hladilnih naprav.
- Pohištvo, v katerega se vgradi plošča, mora biti odporno na temperature okoli 100°C. To velja za furnirne obloge, površine iz plastičnih mas, lepila in lake.
- Ploščo se sme uporabljati šele po ustrezni vgradnji le-te. Na ta način je onemogočen dotik elementov pod električno napetostjo.
- Popravila električnih naprav smejo izvajati izključno ustrezno kvalificirani strokovnjaki. Nestrokovna popravila so vir resnih nevarnosti za uporabnika.
- **Pozor! Če se neodstranljivi napajalni kabel poškoduje, mora biti zamenjan pri proizvajalcu ali pri specializiranem servisu oz. kvalificirani osebi, saj se s tem izognemo nevarnosti.**
- Naprava je odklopljena od električnega omrežja le tedaj, ko je izklopljena varovalka ali je iz vtičnice izvlečen vtič.
- Vtič napajalnega voda mora biti po vgradnji plošče dostopen.
- Bodite posebej pozorni na otroke, da se ne bodo igrali z napravo.
- **Osebe z implantiranimi napravami, ki pomagajo pri življenjskih funkcijah (npr. srčni spodbujevalnik, inzulinska črpalka ali slušni aparat) se morajo prepričati, da delovanje teh naprav ne bo moteno zaradi indukcijske plošče (obseg frekvence delovanja indukcijske plošče znaša 20-50 kHz).**
- V primeru izpada električne napetosti se brišejo vse nastavitve. Po ponovni pojavitvi napetosti v mreži je nujna pazljivost. Dokler so grelna polja ogreta, bo osvetljen indikator glavnega gretja „H“ ali kot pri prvi izključitvi ključ blokade.
- V elektronskem sistemu vgrajeni indikator segretosti plošče po zaključku kuhanja kaže, ali je plošča ostala vklopljena oziroma ali je še vroča.
- Če se vtičnica nahaja v bližini grelnega polja, je treba paziti, da se vod štedilnika ne bo dotikal segretyh mest.
- Pri uporabi olja in maščob ne puščajte plošče brez nadzora zaradi nevarnosti požara.
- Ne uporabljajte posod iz plastike ali aluminijaste folije. Le-te se topijo pri visokih temperaturah in lahko poškodujejo keramično steklo.

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE

- Sladkor, artikli iz citronske kisline, sol itd. v trdnem ali tekočem stanju ter plastični artikli ne smejo prihajati v stik s segretim grelnim poljem.
 - Če zaradi nepazljivosti sladkor ali plastika pride v stik z grelnim poljem, se v nobenem primeru ne sme izklopiti plošče, pač pa je treba postrgati z nje sladkor ali plastiko z ostrim strgalom. Ščitite roke pred opeklinami in poškodbami.
 - Pri uporabi indukcijske plošče uporabljajte samo posode in lonce s ploščatim dnom brez robov in ostrih delov, v nasprotnem primeru lahko pride do trajnih poškodb/prask stekla.
 - Grelna površina indukcijske plošče je odporna na termični šok. Ni občutljiva niti na mrzlost, niti na vročino.
 - Ne dopuščajte padcev predmetov na steklo. Točkovni udarci, npr. padec stekleničke z začimbami, lahko v določenem primeru povzročijo pok in okrušitev keramične stekla.
 - Če pride do poškodbe, lahko vrela tekočina ob kuhanju prodre do delov indukcijske plošče pod električno napetostjo.
 - Površine plošče ne smemo uporabljati namesto deske za rezanje ali delovne mize.
 - Plošče ne smemo vgraditi nad pečico brez ventilatorja, nad pomivalnim strojem, hladilnikom, zamrzovalnikom ali pralnim strojem.
 - Če je bila plošča vgrajena v kuhinjski pult, se lahko zaradi zraka, ki prehaja prek ventilacijskega sistema plošče, kovinski predmeti, ki se nahajajo v omarici segrejejo do visoke temperature. Zaradi tega razloga se priporoča namestitvev neposredne zaščite (glej sliko 2).
 - Upoštevati je treba navodila v zvezi z vzdrževanjem in čiščenjem keramičnega stekla.
- V primeru nepravilnosti pri ravnanju z njo, odgovarjamo iz naslova garancije

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



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

- **Uporaba pravih posod za kuhanje.**

Z uporabo loncev in posod s ploščatim in debelim dnom privarčujemo do 1/3 električne energije. Treba je uporabljati pokrovke, v nasprotnem primeru lahko poraba energije poskoči do štirikrat!

- **Skrb za čistočo grelnih polj in spodnjih površin posod.**

Onesnaženost ovira prenos toplote - močno ožgano nečistočo je pogosto možno odstraniti edino s sredstvi, ki so zelo obremenjujoča za okolje.

- **Ogibanje nepotrebnemu „kukanju pod pokrovko“.**

- **Nepostavitev plošče v neposredno bližino hladilnika/zamrzovalnika.**

Poraba energije se zaradi tega po nepotrebnem poveča.

ROZPAKIRANJE



Naprava je bila za čas transporta zaščitena pred poškodovanjem. Prosimo, da po razpakiranju naprave odstranite elemente embalaže na način, ki ne ogroža okolja.

Vsi materiali, uporabljeni za embalažo, so okolju prijazni, v celoti jih je možno reciklirati, kar je označeno z ustreznim simbolom.

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

ODSTRANJEVANJE IZRABLJENIH NAPRAV

Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/UE in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke.



Taka oznaka obvešča, da se zedevne opreme po odrabi ne sme odlagati skupaj z drugimi gospodinjstskimi odpadki.

Uporabnik jo je dolžan oddati subjektu, specializiranemu za zbiranje odpadne električne in

elektronske opreme. Ti zbiralci odpadkov, v tem lokalna zbirna mesta, trgovine in občinske enote, tvorijo ustrezeni sistem, ki omogoča sprejem te odrabljene opreme.

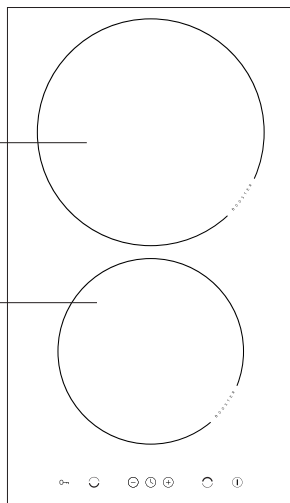
Ustrezno ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo pomaga preprečiti zdravju ljudi in stanju naravnega okolja škodljive posledice, izhajajoče iz prisotnosti v njej nevarnih sestavin in iz neustreznega skladiščenja in predelave take opreme.

OPIS IZDELKA

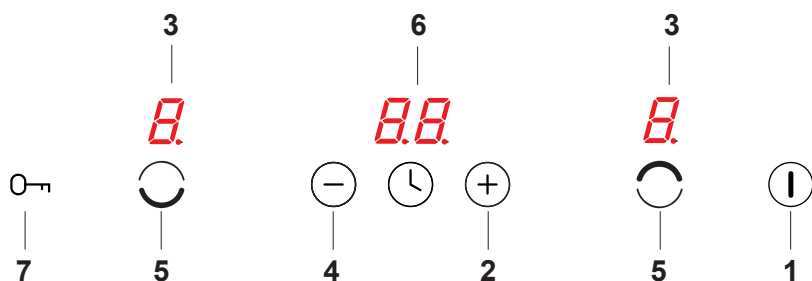
Opis plošče

Indukcijsko grelna polje **booster**
(zadnje) Ø 210 mm

Grelna indukcijska polje **booster**
(sprednje) Ø 160 mm



Panel za upravljanje

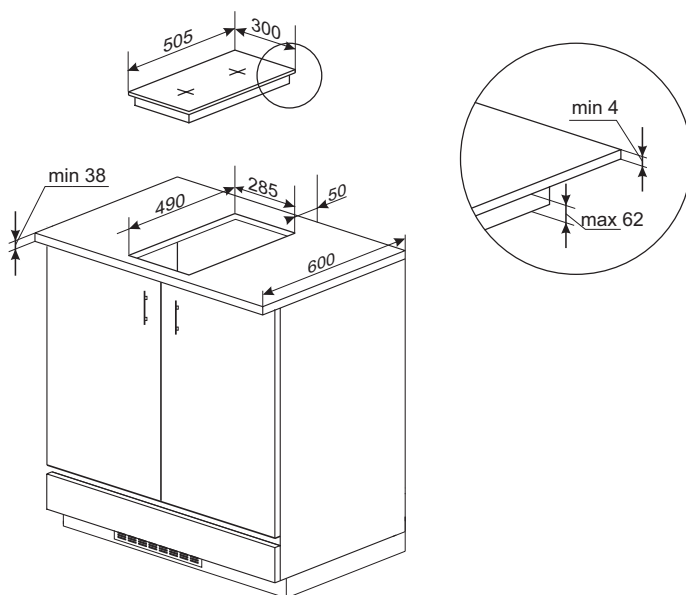


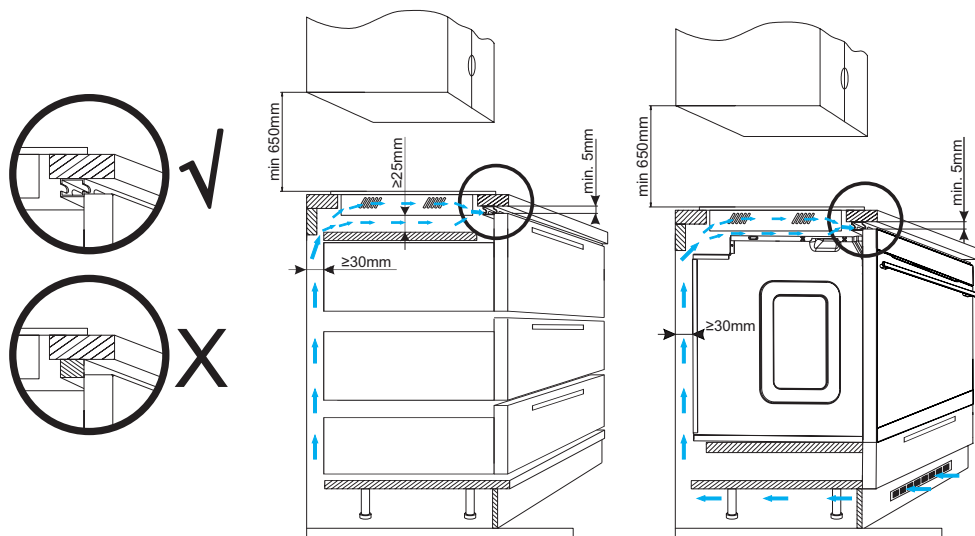
1. Senzor vklop/ izklop plošče
2. Senzor plus
3. Indikator grelnega polja
4. Senzor minus
5. Senzor izbora grelnih polj
6. Kazalec ure
7. Senzor ključ

Priprava pohišvenega pulta za vgradnjo plošče

- Debelina pohišvenega pulta mora znašati od 28 do 40 mm, globina pa min. 600 mm. Pult mora biti raven in naravnan v vodoravno lego. Pult je treba zatesniti in zaščiti ob robu pri steni pred zalitjem in vlago.
- Razdalja od roba odprtine v pultu do sprednjega zunanjega roba pulta mora znašati min. 60 mm, do roba pulta ob steni pa min. 50 mm.
- Razdalja med robom odprtine in bočno stranico pohišvenega elementa mora znašati najmanj 55 mm.
- Pohištvo za vgradnjo vanj mora biti prevlečeno z materiali in oblepljeno z lepilom, odpornim na temperaturo 100°C. Neizpolnjevanje tega pogoja ima lahko za posledico deformiranje površine ali odlepitev obloge.
- Robove odprtine je treba zaščititi z materialom, odpornim na absorpcijo vlage.
- Odprtina v pultu mora imeti dimenzije kot na sl.1.

1

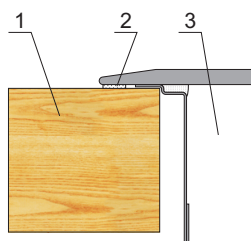




⚠ Prepovedano je namestiti kuhalno ploščo nad pečico brez prezračevanja. Pri vgradnji kuhalne plošče v delovno ploščo je treba namestiti predelno steno. Če je kuhalna plošča nameščena nad vgradno pečico, pregrada ni potrebna.

▶ Inštalacija plošče

- povezati ploščo z električnim vodom skladno s priloženo shemo povezav,
- očistiti pult prahu, ploščo vložiti v odprtino in jo močno pritisniti v pult (Slika 3).



1 – pult
2 – tesnilo plošče
3 - keramična plošča

- Plošča je opremljena s stalno priklopljenim vodom z zaščitnim kontaktom v vtiču, ki se ga sme vklapljati le v vtičnico 220-240 V ~ 50/60 Hz, opremljeno s količem zaščitne žile. Električni tokokrog, ki napaja vtičnico, mora biti zaščiten z varovalko 16 A.

INSTALACIJA

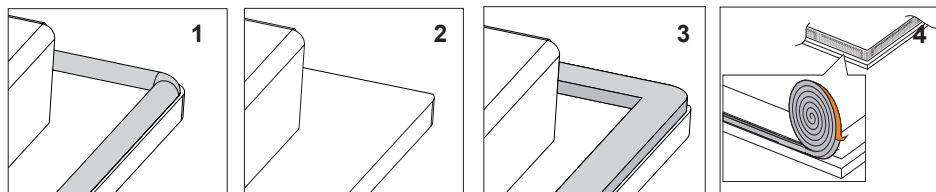
Namestitev tesnila

Odvisno od modela je, ali je tesnilo namestil proizvajalec (slika 1)

Če proizvajalec ni namestil tesnila, postopajte tako, kot je opisano spodaj:

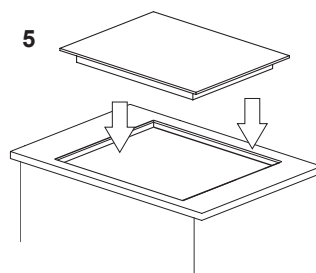
Pred vgradnjo naprave v odprtino v delovnem pultu je treba na spodnji del plošče namestiti tesnilo, ki je priloženo izdelku (slika 2).

V ta namen najprej s tesnila odstranite zaščitno folijo, nato pa ga prilepite čim bližje robu plošče (slika 3,4).



Montaža naprave brez tesnila je prepovedana.

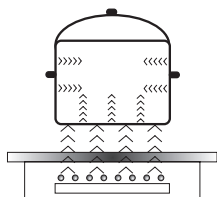
Ploščo postavite v odprtino v pohištvu, vanjo jo postavite simetrično, tako, da so reže med kuhalno ploščo in robom kuhinjskega pulta enake na vseh straneh (slika 5).



Před prvním zapnutím varné desky

- nejdříve indukční varnou desku důkladně očistěte. Varné indukční desky ošetřujte jako skleněné povrchy,
- při prvním použití může dojít k přechodnému vylučování zápachu, proto v místnosti zapněte ventilaci anebo otevřete okno,
- obslužné činnosti provádějte při zachovávaní bezpečnostních pokynů.

Zásady činnosti indukční zóny



Elektrický generátor napájí cívku umístěnou uvnitř spotřebiče. Tato cívka vytváří magnetické pole, které je přenášeno na nádobu.

Magnetické pole způsobuje, že se nádoba zahřívá

Tento systém předpokládá používání nádob, jejichž dna jsou citlivá na činnost magnetického pole.

Všeobecně se indukční technologie charakterizuje dvěma přednostmi:

- Teplo je emitované výlučně prostřednictvím nádoby, využití tepla je téměř maximální,
- Nevyskytuje se jev tepelné bezvládnosti, protože vaření se automaticky začíná v okamžiku umístění nádoby na varnou desku a končí se s okamžikem jejího sejmutí z varné desky.

V průběhu normálního používání varné desky mohou vzniknout zvuky různého druhu, které nemají žádný vliv na dobrou práci desky.

- Hvizd nízké frekvence. Zvuk vzniká, když je nádoba prázdná, ztrácí se po nalití vody anebo vložení pokrmu.
- Hvizd vysoké frekvence. Zvuk vzniká v nádobách, které byly vyrobené z mnoha vrstev různých materiálů a zapnutí maximálního tepelného výkonu. Tento zvuk se rovněž zesiluje, pokud současně používáme dvě anebo více varných zón na maximální výkon. Zvuk ztrácí se anebo je méně intenzivní po snížení výkonu.
- Zvuk skřípění. Zvuk vzniká v nádobách, které byly vyrobené z mnoha vrstev různých materiálů. Intenzita zvuku závisí od způsobu vaření.
- Zvuk zvonění. Zvuk vzniká během práce ventilátoru chladicího elektronického systému.

Zvuky, které mohou být slyšitelné v průběhu správné exploatace vznikají z práce chladicího ventilátoru, rozměrů nádob a materiálu, z kterého bylo vyrobené, způsobu vaření pokrmů a zapnutého tepelného výkonu.

Tyto zvuky nejsou normálním jevem a nejsou poruchami varné desky.

UPORABA

Zabezpečující zařízení:

Jestliže varná deska byla instalovaná podle pravidel a je správně používána, je jen zřídka potřebné zabezpečující zařízení.

Ventilátor: slouží pro ochranu a zchlazování ovládacích a napájecích elementů. Může pracovat při dvou různých rychlostech, je činný automatickým způsobem. Ventilátor pracuje tehdy, když varné zóny jsou zapnuté a funguje při vypnutí desce do okamžiku dostatečného ochlazení elektronického systému.

Tranzistor: Teplota elektronických elementů je nepřetržitě měřená prostřednictvím sondy. Jestliže teplo vzrůstá v nebezpečným způsobem, tato soustava automaticky snižuje výkon varné zóny nebo odpojí varné zóny nacházející se nejbližě zahřátých elektronických elementů.

Detekce: detektor přítomnosti hrnce umožňuje práci varné desky, a tím samým ohřívání. Malé předměty umístěné na varné zóně (např. lžička, nůž, prstýnek...) nebudou považované za hrnce a varná nebude zapnutá.

▶ Detektor přítomnosti hrnce v indukčním poli

Detektor přítomnosti hrnce je instalovaný ve varných deskách obsahujících indukční zóny. V průběhu práce varné desky detektor přítomnosti hrnce automaticky začíná nebo zastavuje vylučování tepla v zóně vaření v okamžiku umístění hrnce na varné desce nebo jeho sejmutí z varné desky. Zajišťuje to větší energetickou úsporu.

- Jestliže je varná zóna používána ve spojení s odpovídajícím hrncem, na displeji je uváděná úroveň tepla.
- Indukce vyžaduje používání hrnců přesně přizpůsobených, vybavených dnem z magnetického materiálu (Tabulka)

Jestliže na varné zóně nebudou umístěny hrnce nebo na nich byly umístěny neodpovídající hrnce, na displeji se objeví symbol . Zóna nebude zapnutá. Jestliže v průběhu 10 minut nebude detekovaný hrnec, operace zapnutí varné desky bude zrušena.

Pro vypnutí varné zóny, proveďte tuto operaci prostřednictvím ovladače čidla, a ne pouze sejmutím hrnce.



Detektor hrnce nepracuje jak čidlo zapnutí/vypnutí varné desky.

Indukční varná deska je vybavená čidly obsluhované dotknutím prstem označených povrchů. Každé přesměrování čidla je potvrzované akustickým signálem.

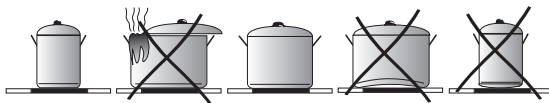
Věnujte pozornost, aby při zapínání a vypínání, jak rovněž při nastavování stupně výkonu ohřevu **vždy stlačit pouze jedno čidlo**. V případě současného stlačení většího počtu čidel (s výjimkou hodin a klíče), systém ignoruje ovládací signály, a při dlouhodobém stlačování uvolňuje signál poruchy.

Po ukončení používání vypněte varnou zónu regulátorem a nespolehejte se na údaje detektoru nádob.

UPORABA

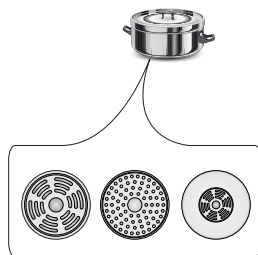
Odpovídající kvalita hrnců je základní podmínkou pro získání vysoké efektivity práce varné desky.

Volba nádob na vaření v indukční zóně



Charakteristika nádob.

- Vždy používejte hrnce vysoké kvality, s ideálně plochým dnem: používání nádob tohoto druhu předchází vzniku bodů s příliš vysokou teplotou, ve kterých by se pokrmy vaření mohly připalovat. Hrnce a pánve se zesílenými kovovými stěnami zajišťují výborný rozklad tepla.
- Věnujte pozornost tomu, aby dna nádob byla suchá: v průběhu naplňování hrnce anebo během používání nádoby vyjmuté z chladničky zkontrolujte před jejím umístěním na varné desce, zda povrch dna je úplně suchý. Umožní to vyhnout se zašpinění povrchu varné desky.
- Poklička na hrnci předchází úniku tepla a tímto způsobem zkracuje čas ohřívání a snižuje spotřebu elektrické energie.
- Pro zjištění zda nádoby jsou odpovídající, zkontrolujte, zda dno nádoby je přitahováno magnetem.
- **Pro zajištění optimální kontroly teploty indukčním modulem dno nádoby musí být ploché.**
- **Vypuklé dno hrnce anebo hlubokoko vytisknuté logo výrobce mají negativní vliv na kontrolování teploty indukčním modulem a mohou způsobit přehřátí nádob.**
- **Nepoužívejte poškozené nádoby např. se zdeformovaným dnem v důsledku nadměrné teploty.**
- Používající velké nádoby s ferromagnetickým dnem, jehož průměr je menší od celkového průměru nádoby, ohřívá se pouze ferromagnetická část nádoby. Způsobuje to situaci, ve které není možné rovnoměrné rozvádění tepla v nádobě. Ferromagnetická zóna v dnu nádoby je zmenšená z důvodu v něj umístěných hliníkových elementů, proto také dodávané množství tepla může být menší. Mohou se vyskytnout problémy se zaznamenáním nádoby anebo nádoba nebude vůbec zaznamenána. Průměr ferromagnetické části nádoby musí být přizpůsobený k velikosti varné zóny, s cílem získání optimálních výsledků vaření. V případě, kdy nádoba nebyla zaznamenána ve varné zóně, doporučuje se její vyzkoušení ve varné zóně s příslušně menším průměrem.



Izbor posod za indukcijsko polje

Označbe na kuhinjskih posodah		Preverite, če se na etiketi nahaja znak, ki zagotavlja, da je posoda primerna za indukcijske plošče
	Uporabljajte magnetne posode (iz emajlirane pločevine, feritnega nerjavečega jekla, iz železove litine), preverite tako, da k dnu magneta pristavite magnet (mora privlačiti).	
Nerjaveče jeklo	Ne zaznava prisotnosti posode Z izjemo posod iz feromagnetnega jekla	
Aluminij	Ne zaznava prisotnosti posode	
Litina	Visoka učinkovitost	
	Pozor: posode lahko opraskajo ploščo	
Emajlirano jeklo	Visoka učinkovitost	
	Priporoča se uporaba posode s ploščatim, debelim in gladkim dnom	
Steklo	Ne zaznava prisotnosti posode	
Porcelan	Ne zaznava prisotnosti posode	
Posode z bakrenim dnom	Ne zaznava prisotnosti posode	



Primerna kvaliteta posode je osnovni pogoj za doseganje dobre učinkovitosti delovanja plošče. Uporaba prazne posode na poljih za kuhanje lahko povzroči njihovo poškodbo ali težave z odkritjem.

UPORABA

Panel za upravljanje

- Ko ploščo povežemo z električno napeljavo, se za trenutek vklopijo vsi indikatorji. Grelna plošča je pripravljena za uporabo.
- Grelna plošča ima v sebi elektronske senzorje, ki jih vključimo tako, da s prstom pritisnemo na njih za minimalno 1 sekundo.
- Vsaka vključitev senzorjev je signalizirana z zvočnim signalom.



Ne sme se postavljati nobenih predmetov na površine senzorjev (lahko sprožijo ugotovitev napake), te površine je treba vzdrževati v stalnem čistem stanju.

Vklop grelne plošče

Senzor vklopi/izklopi (1) moramo s prstom držati vsaj 1 sekundo. Grelna plošča je aktivna, kadar na vseh indikatorjih (3) sveti številka „0”.



Če se v 20 sekundah ne ponastavi noben senzor, se grelna plošča izklopi.

Vklop grelnega polja

Po vklopu grelne plošče s senzorjem (1), v roku naslednjih 20 sekund morate vklopiti izbrano grelna polje (5).

1. Po dotiku senzorja, ki označuje izbrano grelna polje (5), je na indikatorju stopnje moči za to polje prikazana izrazito osvetljena cifra „0”.
2. S pritiskom na senzor „+” (2) ali senzor „-” (4) nastavimo želeno stopnjo gretja.



Če se v 20 sekundah po vklopu plošče ne ponastavi noben denzor, se grelna polje izklopi.



Grelno polje je aktivno, kadar na vseh ekranih sveti cifra ali črka, kar pomeni, da je polje pripravljeno za izvedbo nastavitvev grelne moči.

Nastavitev stopnje moči gretja induksijskega polja

V času, ko je na indikatorju grelnega polja izrazito prikazana osvetljena (3) „0” lahko začnemo z nastavitvijo zelene stopnje moči gretja s pomočjo senzorja „+” (2) i „-” (4).

UPORABA

Izklop grelnih polj

- Grelno polje mora biti aktivno. Indikator stopnje moči gretja sveti najizraziteje.
- Izklop nastopi po dotiku senzorja vklopi/izklopi ali pa s pomočjo senzorja “-” (4) zmanjšamo stopnjo moči do „0”.

Izklop celotne grelne plošče

- Grelna plošča deluje, ko je vklopljeno vsaj eno grelna polje.
- Ko pritisnemo na senzor vklopi/izklopi (1) izklopimo celotno grelna ploščo.

Če je grelna polje vroče, na indikatorju grelnega polja (3) sveti črka “H” – simbol delne ogretosti.

Funkcija Booster „P”

Funkcija Booster poveča moč polja Ø 220 - z 2300W na 3000W, Ø 210 - z 1200W na 1400W. Za vklop funkcije Booster je treba izbrati območje kuhanja, nastaviti raven kuhanja na „9” ter ponovno pritisniti na senzor „+” (2), kar je signalizirano s pojavom črke “P” na zaslonu polja. Funkcija Booster se izklopi po ponovnem pritisku na senzor „-” (4) pri aktivnem indukcijskem polju, ali po dvigu posode z indukcijskega polja.



Za polje Ø 160, 210 čas delovanja funkcije Booster senzorični panel omejuje na do 10 minut. Po avtomatičnem izklopu funkcije Booster, grelna polje dalje greje z normalno močjo.

Funkcija Booster je lahko ponovno vklopljena pod pogojem, da imajo senzorji temperature v elektronskih sistemih in cevke takšno možnost.

Če posodo odstranimo iz grelnega polja v času delovanja funkcije Booster, je funkcija naprej aktivna, odštevanje časa pa se nadaljuje.

V primeru preseganja temperature grelnega polja (elektronskega sistema ali cevke) med delovanjem funkcije Booster, se le-ta avtomatično izklopi. Grelno polje se vrne v nominalno moč.

UPORABA

Upravljanje funkcije Booster

Cone kuhanja so parno povezane navpično ali križno, odvisno od modela. Celotna moč se deli glede na te pare.

Poskus izklopa funkcije Booster za obe coni kuhanja istočasno bi povzročil preseganje maksimalne dostopne moči. V tem primeru se moč gretja prve aktivirane grelna cone zniža do največjega možnega nivoja.



Če vklopimo funkcijo Booster je celotna moč prevelika, grelna moč drugega polja v paru pa se avtomatično zmanjša.

Indikator gretja po izklopu

V trenutku izklopa vročega grelnega polja se prikaže „H“, ki sporoča „grelno polje je vroče!“.



V tem času se ni dovoljeno dotikati grelnega polja zaradi možnosti opeklin, prav tako se ne sme nanj postavljati na toploto neodpornih predmetov!

Ko ta indikator ugasne, se je dovoljeno dotakniti polja, a se je treba zavedati, da se le-to še ni popolnoma ohladilo do temperature v prostoru.



Pri umanjkanju napetosti indikator preostale toplote ne sveti.

Funkcija blokade

Funkcija blokade služi varovanju grelna plošče pred nenamernim vklopom (npr. od otrok), njen vklop je možen po odblokiranju.

Funkcija blokade je možna pri vklopljeni in izklopljeni plošči.

Vklop in izklop funkcije blokade

Vklop in izklop funkcije blokade plošče se izvaja s pomočjo senzorja (7) tako, da senzor držimo 5 sekund. Vklop funkcije blokade je signaliziran z vklopom signalne diode.



Plošča se zablokira vse dokler se ne odblokira, tudi če se panel plošče vklopi in izklopi. Odklop plošče od napajalnega omrežja povzroči izklop blokade plošče.

UPORABA

Omejitev časa dela

Za povečanje zanesljivosti delovanja je grelna indukcijska plošča opremljena z omejevalnikom časa dela za vsakega od grelnih polj. Maksimalni čas dela se določi ustrezno zadnji izbrani stopnji grelni moči.

Če dlje časa ne spremenimo stopnje grelni moči (glej tabelo), se pripadajoče grelno polje avtomatsko izklopi in aktivira se indikator gretja po izklopu. Lahko pa tudi kadar koli vklopimo in uporabljamo posamezna grelna polja skladno z navodilom za uporabo.



Da bi varčevali z električno energijo se nivo grelni moči po 30 minutah avtomatično zmanjša na nivo "8", čas delovanja pa se ne spremeni.

Stopnja grelni moči	Maksimalni čas dela v urah
L/	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P	0,08

Funkcija avtomatičnega dogrevanja

- Izbrano grelno polje je potrebno aktivirati s senzorjem (5).
- Nato s senzorjem (+) (2) i (-) (4), nastavimo stopnjo moči v razponu od 1-8 in spet pritisnemo senzor (5).
- Na ekranu se bo izmenjaje osvetljevala številka nastavljene moči s črko A.

Po preteku časa dobavljanja dodatne moči, se grelno polje avtomatično preklopi na izbrano stopnjo moči, ki se prikaže na ekranu.



Če posodo odmaknemo iz grelnega polja in ponovno postavimo pred pretekom časa trajanja avtomatskega dogrevanja, se dogrevanje z dodatno močjo izvede do konca.

Stopnja grelni moči	Čas trajanja avtomatičnega dogrevanja z dodatno močjo (v minutah)
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

UPORABA

Funkcija ure

Ura z nastavitvijo časa olajša proces kuhanja z možnostjo nastavitve časa delovanja grelnih polj. Lahko služi tudi kot štoparica.

Vklop ure

Ura z nastavitvijo časa olajša proces kuhanja z možnostjo nastavitve časa delovanja grelnih polj. Lahko služi tudi kot štoparica.

- S senzorjem (5) izberemo ustrezno grelno polje. Cifra „0“ sveti najizraziteje.
- S senzorjema „+“ (2) ali „-“ (4) je treba programirati želeno raven moči na razponu 1 - 9.
- Nato je v času 10 sekund potrebno aktivirati uro z istočasnim pritiskom na senzor „+“ (2) in „-“ (4).
- S senzorjema „+“ (2) ali „-“ (4) programiramo želeni čas kuhanja (01 do 99 minut). Na grelnem polju upravljanem prek ure sveti desetiška pika.



Vsa grelna polja lahko v sistemu časovne nastavitve s pomočjo ure delujejo istočasno.

Sprememba nastavljenega časa kuhanja

V vsakem trenutku kuhanja lahko spremenite trajanje nastavljenega čas

- S senzorjem (5) izberemo ustrezno grelno polje. Številka grelne moči se bolj izrazito osvetli.
- Na gornjem indikatorju se pojavijo cifre že sprogramirane ure.
- S senzorjem „+“ (2) ali senzorjem „-“ (4) nastavimo nov čas na uri.

Kontrola preteka časa kuhanja

Preostali čas do konca kuhanja lahko v vsakem trenutku preverite s pritiskom na senzor izbora grelnega polja (5), nato pa istočasno s pritiskom senzorja „+“ (2) in „-“ (4)

Izklop ure

Po preteku nastavljenega časa kuhanja, se vklopi zvočni signal, ki ga lahko izklopimo z dotikom na poljubni senzor ali pa se alarm avtomatično izklopi po 2 minutah.

Če želite še pred iztekom nastavljenega časa uro izklopiti:

- S senzorjem (5) aktiviramo grelno polje. Številka grelne moči se bolj izrazito osvetli.
- Nato s senzorjem „+“ (2) in senzorjem „-“ (4) aktiviramo uro.
- S senzorjem „-“ (4) zmanjšamo čas kuhanja na pozicijo „00“. Funkcija ure se vklopi, grelno polje pa še vedno dela, dokler ga ročno ne izklopimo.

UPORABA

Ura kot štoparica

Ura za nastavitev časa kuhanja, je lahko poleg časovnih nastavitev grelnih polj uporabljen tudi kot dodatni alarm.

Vklop štoparice

Če je štedilniška plošča izklopljena:

- Z dotikom senzorja grelne plošče vklopi/izklopi **(1)**, vklopimo ploščo.
- Nato z istočasnim pritiskom senzorja „+“ **(2)** in „-“ **(4)** aktiviramo štoparico.
- Ssenzorjem „+“ **(2)** ali „-“ **(4)** je treba nastaviti čas minutnika.

Funkcija podgrevanja

Funkcija podgrevanja jedi vzdržuje toploto gotove jedi na grelnem polju. Izbrano grelno polje se vklopi na nizko moč gretja. Grelno moč polja se upravlja s funkcijo podgrevanja jedi tako, da temperatura jedi znaša približno 65°C. Zato topla, za zaužitje pripravljena jed, ne spremeni svojega okusa in se ne sprime z dnem posode. To funkcijo se lahko uporabi tudi za raztopitev masla, čokolade ipd.

Pogoj pravilne uporabe funkcije je uporaba primerne posode s ploščatim dnem, zato, da lahko merilec, umeščen v grelnem polju, natančno izmeri temperaturo posode.

Funkcijo podgrevanja jedi lahko vklopimo na vsakem grelnem polju.

Iz mikrobioloških razlogov se ne priporoča jedi predolgo vzdrževati na toploti, kar je tudi razlog temu, da se pri tej funkciji senzorski panel izklopi po 2 urah.

Funkcija podgrevanja jedi je nameščena kot dodatna moč gretja med pozicijo „**0 1**“ in se pojavlja na zaslonu kot simbol „**⌞**“

Vklop funkcije podgrevanja se izvrši enako kot predstavljeno v točki „**Vklop grelnega polja**“

Izklop funkcije podgrevanja se izvrši enako kot predstavljeno v točki „**Izklop grelnih polj**“

Izklop štoparice

Po preteku nastavljenega časa se vklopi neprekinjeni zvočni signal, ki se ga lahko izklopi s pritiskom na kateri koli senzor, ali pa se počaka, da se alarm sam avtomatsko izklopi po 2 minutah.

Če želimo alarm izklopiti pred pretekom nastavljenega časa:

- Z istočasnim pritiskom senzorja „+“ **(2)** in „-“ **(4)** je potrebno aktivirati štoparico.
- Nato s pomočjo senzorja „-“ **(4)** zmanjšamo čas štoparice na pozicijo „00“.
- Funkcija štoparice se izklopi.
- Če smo uro nastavili kot štoparico, v tem času ne deluje kot ura za nastavitev časa kuhanja.

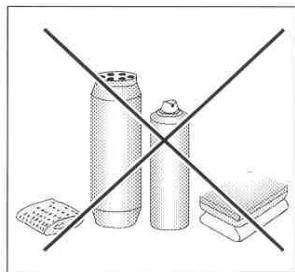
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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



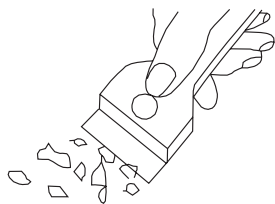
Za čiščenje keramičnega stekla obvezujejo ista pravila kot v primeru steklenih površin. Nikoli ne uporabljajte abrazivnih ali agresivnih čistil in ne praškov za drgnjenje, kot tudi ne gobic z grobo površino.

Prav tako ne smemo uporabljati naprav za čiščenje s paro.



Čiščenje po vsaki uporabi

- **Rahlo, nezažgano umazanijo** odstraniti z vlažno krpico brez uporabe čistilnega sredstva. Uporaba sredstva za pomivanje posode lahko povzroči pojav modrikastih prebarvitev. Te trdovratne madeže ni vedno možno odstraniti pri prvem čiščenju, četudi se uporabi posebno čistilno sredstvo.
- **Močno sprijeto umazanijo odstranjevati z ostrim strgalom.** Nato grelno površino prebrisati z vlažno krpo.



Strgalo za čiščenje plošče

Odstranjevanje madežev

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

Specialna čistilna sredstva je možno kupiti v trgovinah z blagom za gospodinjke potrebe, v specializiranih elektrotehničnih trgovinah, drogerijah, v trgovinah s prehrabnenimi artikli in v salonih kuhinj. Ostra strgala je možno kupiti v hobi trgovinah ter v trgovinah z gradbeno opremo, kot tudi trgovinah s pleskarskimi pripomočki.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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

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

Pozor!

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

Pozor!

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

Periodični pregledi

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

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

Pozor!

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

RAVNANJE V PRIMERIH OKVAR

V vsaki situaciji okvare je treba:

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

PROBLEM	VZROK	POSTOPEK
1.Naprava ne dela	- prekinitev v dovajanju toka	-preveriti varovalko hišne napeljave, pregorela zamenjati
2.Naprava ne reagira vne-sene vrednosti	- kontrolna plošča ni bila vklopljena	- vklopiti
	- pritisk na tipko je bil prek-ratek (krajši od sekunde)	- pritisk mora trajati malo dlje
	- pritisnjenih je bilo več tipk hkrati	- vedno pritisniti samo na eno tipko (razen pri izkla-pljanju grelnega polja)
3.Naprava ne reagira in oddaja kratek zvočni signal	- vklopljena je zaščita proti posegom otrok (blokada)	- izklopiti zaščito proti pose-gom otrok (blokada)
4.Naprava ne reagira in oddaja dolgi zvočni signal	- nepravilno upravljanje (pritisnjen napačni senzor ali pritisk prekratek)	- ponovno zagnati ploščo
	- senzor(-ji) prekrit(-i) ali onesnažen(-i)	- odkriti ali očistiti senzorje
5.Celotna naprava se izklaplja	- po vklopu tekom več kot 10 sekund ni vnešenih nobenih vrednosti	- ponovno vklopiti kontro-lno ploščo in takoj vnesti podatke
	- senzor(-ji) prekrit(-i) ali onesnažen(-i)	- odkriti ali očistiti senzorje
6. Eno grelna polje se vklopi, na ekranu sveti črka „H”	- omejitev časa dela	- ponovno vklopiti grelna polje
	- senzor(-ji) prekrit(-i) ali onesnažen(-i)	- odkriti ali očistiti senzorje
	- pregretje elektronskih ele-mentov	
7. Ne sveti indikator gretja po izklopu, čeprav so grelna polja še vroča.	- prekinitev v dovajanju toka, naprava je bila odklo-pljena od omrežja.	- indikator gretja po izklopu bo začel delati po prvem vklopu in izklopu kontrolne plošče.

RAVNANJE V PRIMERIH OKVAR

PROBLEM	VZROK	POSTOPEK
8. Razpoka na keramični plošči štedilnika.	 Nevarnost! Takoj odklopiti ploščo od omrežja (varovalka). Obrniti se na najbližji servis.	
9. Ko napaka še vedno ni odpravljena.	Odklopiti ploščo od omrežja (varovalka!). Obrniti se na najbližji servis. Pomembno! Odgovarjate za pravilno stanje naprave in za pravilno uporabo le-te v gospodinjstvu. Če zaradi napake pri upravljanju naprave pozovete servis, boste morali stroške takega obiska serviserja, četudi do tega pride v garancijskem obdobju, pokriti sami. Za škodo, povzročeno z neupoštevanjem teh navodil, žal ne moremo odgovarjati.	
10. Indukcijska plošča oddaja škripajoče zvoke.	To je normalen pojav. To je delovanje ventilatorja, ki hladi elektronske sisteme.	
11. Indukcijska plošča oddaja zvoke, ki so podobni žvižgu.	To je normalen pojav. Ustrezno s frekvenco delovanja cevk med uporabo več grelnih območij pri maksimalni moči, lahko plošča oddaja rahel žvižg.	
12. Simbol E2	Pregrevanje indukcijskih cevk	- nezadostno hlajenje, - preveriti, če so pogoji vgradnje plošče primerni glede na navodila za uporabo. - preveriti posodo glede na navodila

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost 220-240V~50/60 Hz

Nazivna moč plošče: 3,7kW

- indukcijsko grelna polje :

- indukcijsko grelna polje Booster: Ø 160 mm 1200/1400 W

- indukcijsko grelna polje Booster: Ø 210 mm 2000/3000 W

Dimenzije 303 x 522 x 65;

Teža ca. 5,5 kg;

Izpolnjuje zahteve standardov EN 60335-1; EN 60335-2-6, obvezujočih v Evropski uniji.
