



CZ Varná deska / Návod k obsluze

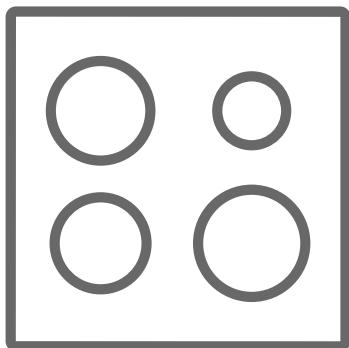
EN Hob / User Manual

DE Kochfeld / Gebrauchsanweisung

HU Tűzhely / Kezelési útmutató

PL Płyta grzewcza / instrukcja obsługi

SK Varná doska / Návod na používanie



KPI6020B

Děkujeme, že jste si vybrali tento produkt.

Tento návod k obsluze obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny obsluze používání a údržby tohoto spotřebiče.

Před prvním použitím spotřebiče si prosím přečtěte tento návod k obsluze a uschovejte si jej na bezpečném místě pro případné použití v budoucnu.

Symbol	Typ	Význam
	VAROVÁNÍ	Nebezpečí zranění nebo smrti
	NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM	Riziko nebezpečného napětí
	POŽÁR	Varování; Riziko požáru / Hořlavé materiály
	UPOZORNĚNÍ	Riziko úrazu nebo poškození majetku
	DŮLEŽITÉ / POZNÁMKA	Správný provoz systému

OBSAH


1.BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	4
1.1 Obecná bezpečnostní upozornění.....	4
1.2 Upozornění týkající se instalace.....	6
1.3 Během použití.....	7
1.4 Čištění a údržba	8
2.INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ.....	10
2.1 Pokyny pro montážního technika	10
2.2 Instalace varné desky.....	10
2.3 Připojení k elektrické síti.....	12
3.VLASTNOSTI PRODUKTU	13
4.POUŽITÍ PRODUKTU	14
4.1 Ovládání varných varné desky	14
5.ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	18
5.1 Čištění	18
6.ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA.....	19
6.1 Odstraňování potíží	19
6.2 Přeprava	19
7.TECHNICKÉ ÚDAJE.....	20
7.1. Informační list o energetické účinnosti	20



1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY


- Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte všechny pokyny a uchovejte je na přístupném místě, kde je v případě potřeby naleznete.
- Tento návod je připraven tak, aby jej bylo možné použít pro více než jeden model, proto v něm mohou být popsány funkce, které Váš spotřebič nemá. Proto je při čtení tohoto návodu k obsluze důležité věnovat pozornost obrázkům.

1.1 OBECNÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí smí spotřebič používat pouze pod dohledem, nebo pokud jim byly poskytnuty informace o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím rizikům. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nikdy nesmí provádět děti bez dozoru.


 **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli varných zón. Dbejte na to, aby se děti do 8 let nepohybovaly v blízkosti spotřebiče, nebo na ně neustále dohlížejte.

  **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej, může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit takový požár vodou, ale vypněte spotřebič a, a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí dekou.

 **UPOZORNĚNÍ:** Na vaření je potřeba dohlížet. Na krátký proces vaření je třeba dohlížet nepřetržitě.

  **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu

určeném k vaření neskladujte žádné předměty.

 **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch varné desky popraskaný, vypněte spotřebič, předejdete tak možnému úrazu elektrickým proudem.

- V případě indukčních varných desek nesmíte na horký povrch pokládat kovové předměty, např. nože, vidličky, lžíce a pokličky, neboť by se mohly rozežhát.
- U indukčních varných desek vypněte po skončení vaření varnou zónu pomocí ovládacího prvku. Nespoléhejte na detektor nádobí.
- U modelů, jejichž součástí je kryt varné desky, otřete před použitím z krytu veškeré nečistoty, a než kryt přiklopíte, počkejte, dokud deska nezchladne.
- Nepoužívejte při provozu spotřebiče externí časovač nebo samostatný systém dálkového ovládní.
- Nepoužívejte na čištění povrchů trouby hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky. Pokud by poškrábaly povrch, mohlo by dojít k roztržení skla varné desky nebo poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
- Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými a mezinárodními směrnici a nařízeními.
- Údržbu a opravy musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Montáže a opravy prováděné neautorizovanými technikami mohou být nebezpečné. Neměňte a nijak neupravujte technické parametry spotřebiče. Nevhodné mřížky na varné desce mohou způsobit nehodu.
- Před připojením spotřebiče k elektrické síti se ujistěte, že lokální distribuční síť (druh a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s technickými parametry spotřebiče. Technické

parametry tohoto spotřebiče jsou uvedeny na výrobním štítku.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič je navržen pouze k přípravě pokrmů a je určený pouze k použití v domácnosti a v interiéru. použití. Nesmí se používat k žádnému jinému účelu, například mimo domácnost, v komerčním prostředí nebo k vytápění místnosti.

- K zajištění Vaší bezpečnosti jsme přijali veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste je nepoškrábali. Dejte pozor, abyste příslušenstvím nenarazili do skla.
- Dbejte na to, abyste během montáže neskřípli nebo nepoškodili napájecí kabel. Je-li napájecí kabel poškozený, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou. Děti a domácí zvířata se musí nacházet v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Když indukční desku zrovna používáte, dbejte na to, aby se v její blízkosti nenacházely předměty citlivé na magnetické pole (např. kreditní karty, bankovní karty, hodinky a podobné věci).
Důrazně doporučujeme, aby se osoby používající kardiostimulátor před použitím indukční varné desky nejprve poradily se svým kardiologem.

1.2 UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE INSTALACE

- Spotřebič neuvádějte do provozu, dokud nebude zcela nainstalovaný.
- Montáž spotřebiče musí provést autorizovaný technik. Výrobce nezodpovídá za škody, které mohou být způsobeny vadným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.

- Po rozbalení spotřebiče se přesvědčte, že během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě jakéhokoli defektu spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce kvalifikovaného servisu. Materiály použité k balení (nylon, spony, polystyrén atd.) mohou dětem ublížit, a proto je třeba je okamžitě shromáždit a odstranit.
- Svůj spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte jej slunci, dešti, sněhu, prachu nebo nadměrné vlhkosti.
- Materiály obklopující spotřebič (např. skříně) musí odolávat teplotě alespoň 100 °C.
- Při provozu varné desky se může teplota povrchu její spodní části zvýšit, proto je třeba pod produkt nainstalovat desku.

1.3 BĚHEM POUŽITÍ

- Je-li zapnutý, neumísťujte, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.




Při přípravě pokrmů na tuku nebo oleji nenechávejte varnou desku bez dozoru. Při nadměrném horku by olej nebo tuk vzplanout. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Namísto toho varnou desku vypněte a zakryjte nádobu poklicí nebo hasicí dekou.

- Pokud produkt nebudete delší dobu používat, vypněte hlavní vypínač. Pokud plynový spotřebič zrovna nepoužíváte, zavřete plynový ventil.
- Hrnce vždy umístěte doprostřed varné zóny a rukojeti otočte do bezpečné pozice, aby nebylo možné hrnce převrhnout.
- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, zda jsou ovládací prvky nastavené do pozice „0“ (stop).


1.4 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním nebo údržbou se přesvědčte, že je spotřebič odpojený od zdroje energie.
- Při čištění ovládacího panelu neodstraňujte ovládací prvky.
- Abyste zachovali výkon a bezpečnost spotřebiče, doporučujeme vždy používat originální náhradní díly a v případě potřeby kontaktovat pouze naše autorizované servisní zástupce.

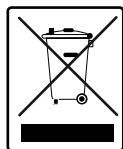
Prohlášení o shodě CE

 Prohlašujeme, že naše produkty splňují platné evropské směrnice, rozhodnutí, odnutí a normy a požadavky v uvedených normách.

Tento spotřebič byl navržen pouze k přípravě pokrmů v domácnosti. Jakékoli jiné použití (např. vytápění místnosti) je nesprávné a nebezpečné.

 Návod k obsluze se vztahuje na několik modelů. Je možné, že mezi Vaším modelem a pokyny uvedenými v tomto návodu bude rozdíl.

Likvidace starého spotřebiče



Symbol na výrobku nebo na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem se nesmí nakládat jako s běžným domovním odpadem. Je třeba ho odevzdat v příslušné sběrně vysloužilých elektrických a elektronických a elektronického zařízení. Zajištěním řádné ekologické likvidace spotřebiče pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterému by mohlo dojít při nesprávné likvidaci tohoto výrobku. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kontaktujte místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejce, u

kterého jste výrobek zakoupili.

2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

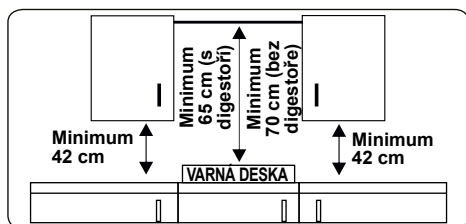
VAROVÁNÍ: Instalaci tohoto spotřebiče musí provést autorizovaný servisní pracovník nebo kvalifikovaný technik podle pokynů v tomto návodu a v souladu s platnými místními nařízeními.

- Nesprávná instalace může způsobit úrazy a škody, za které výrobce odmítá zodpovědnost a které zneplatní záruku.
- Před instalací se ujistěte, že parametry lokální distribuční sítě (elektrické napětí a kmitočet nebo zemní plyn a tlak plynu) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro nastavení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na výrobním štítku.
- Je třeba dodržovat zákony, nařízení, směrnice a normy platné v zemi použití (bezpečnostní směrnice, správná recyklace v souladu s předpisy atd.).

2.1 POKYNY PRO MONTÁŽNÍHO TECHNIKA

Všeobecné pokyny

- Po vyjmutí spotřebiče a jeho příslušenství z obalu zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený. Máte-li podezření na poškození, spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.
- Ujistěte se, že se v bezprostřední blízkosti nenachází hořlavé nebo výbušné materiály, např. závěsy, olej, látky atd., které se mohou vznítit.
- Pracovní deska a nábytek okolo spotřebiče musí být vyrobeny z materiálů odolávajících teplotám nad 100 °C.
- Pokud bude nad spotřebič nainstalována digestoř nebo skříňka, musí být mezi varnou deskou a skříňkou/digestoří dodržena bezpečná vzdálenost (viz níže).



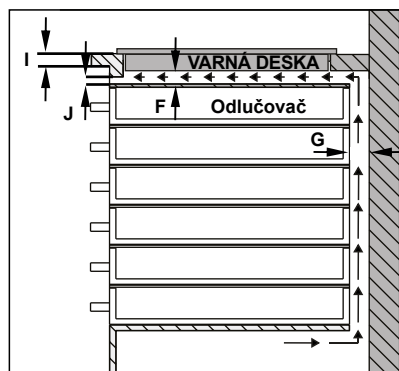
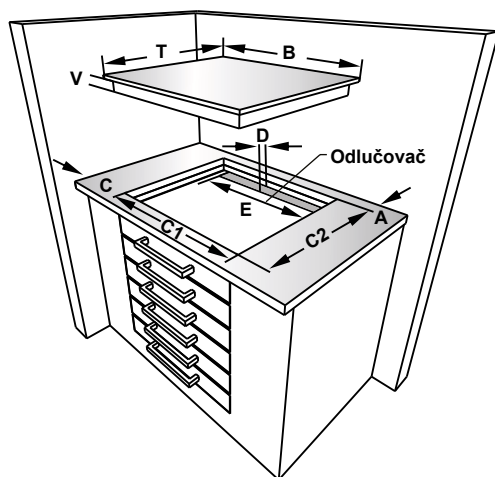
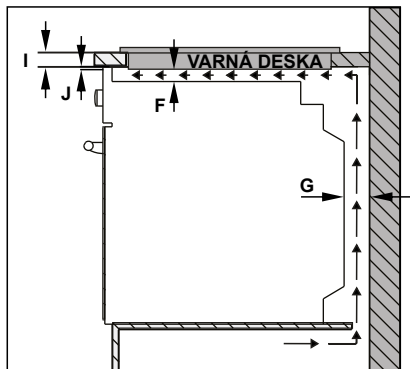
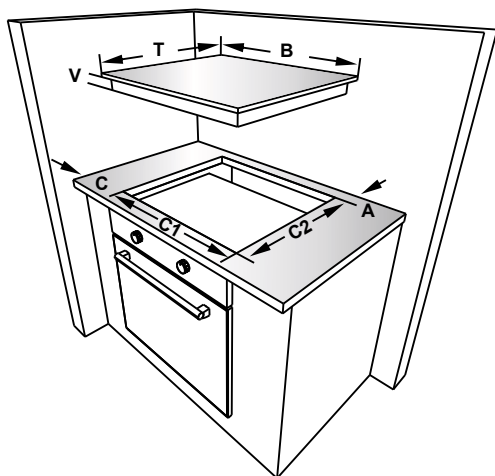
- Spotřebič se nesmí instalovat přímo nad myčku, chladničku, mrazničku, pračku nebo sušičku.
- Pokud je základna spotřebiče přístupná a lze na ni sáhnout rukou, musí se pod ni umístit bariéra z vhodného materiálu, aby nebylo možné na základnu spotřebiče sahat.
- Pokud má být nad pečicí troubou nainstalována varná deska, musí mít trouba chladicí ventilátor.
- Přesvědčte se, že je indukční plotna dobře odvětrávaná a není zablokováný vstup nebo výstup vzduchu.

2.2 INSTALACE VARNÉ DESKY

Spotřebič se dodává s instalační sadou včetně adhezivního těsnícího materiálu, montážních konzol a šroubů.

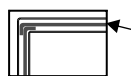
- Vyřízněte otvor se správnými rozměry, jak je uvedeno na obrázku. Výřez musí být v pracovní desce umístěn tak, aby byly po instalaci varné desky dodrženy následující požadavky.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
V (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 :	560	min. F (mm)	10
C2 :	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Instalujte přiloženou jednostrannou samolepicí izolační pásku po celém obvodu dolního okraje varné desky. Nenatahujte ji.

Montážní vzpěra
pracovní plochy



Samolepicí
těsnící páska

- Na boční stěny produktu našroubujte 4 montážní vzpěry.

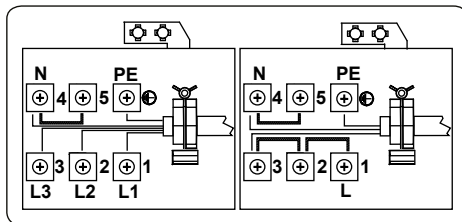
- Vložte spotřebič do výřezu.

2.3 PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI A BEZPEČNOST

VAROVÁNÍ: Elektroinstalaci tohoto spotřebiče musí provést zaměstnanec autorizovaného servisu nebo kvalifikovaný elektrikář podle pokynů v tomto návodu a v souladu s platnými směrnice.

VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

- Před zapojením spotřebiče do sítě je nutné zkontrolovat, zda jeho provozní napětí (vyražené na výrobním štítku spotřebiče) odpovídá napětí dané sítě a že elektrické vedení je schopné zvládnout jmenovitý výkon spotřebiče (taktéž uvedený na výrobním štítku).
- Během instalace používejte výhradně izolované kabely. Nesprávné zapojení může Váš spotřebič poškodit. Pokud je kabel pro zapojení spotřebiče do sítě poškozený a je třeba jej vyměnit, musí výměnu provést kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte adaptéry, rozdvojky a/ nebo prodlužovací kabely.
- Napájecí kabel se nesmí dostat do blízkosti horkých částí spotřebiče a nesmí se ohýbat ani mačkat. Jinak může dojít k jeho poškození a ke zkratu.
- Pokud není spotřebič připojený ke zdroji pomocí zástrčky, musí se použít jistič s odpojením všech pólů (s rozestupem kontaktů alespoň 3 mm), aby byla splněna bezpečnostní nařízení.
- Spínač s pojistkou musí být po instalaci spotřebiče snadno dostupný.
- Ujistěte se, že jsou všechny spoje dostatečně dotažené.
- Upevněte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavřete kryt.
- Napojení svorkovnice je umístěno na skříni svorkovnice.

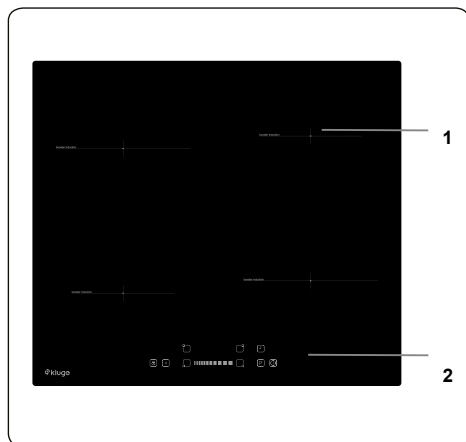


3. VLASTNOSTI PRODUKTU



Důležité: Technické parametry a vzhled Vašeho produktu se mohou lišit od níže uvedených obrázků.

Seznam komponent



1. Indukční zóna
2. Ovládací panel

4. POUŽITÍ PRODUKTU



4.1 OVLÁDÁNÍ VARNÉ DESKY

Indukční zóna

Údaje uvedené v následující tabulce jsou pouze informativní.

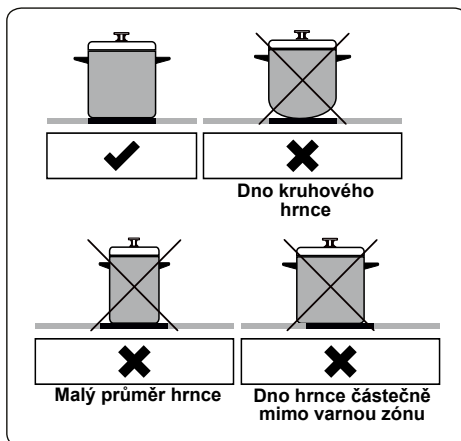
Nastavení	Použití
0	Vypnuto
1-3	Jemné zahřátí
4-5	Slabý var, pomalý ohřev
6-7	Rychlý ohřev a rychlé vření
8	Var, smažení
9	Maximální teplo
P	Funkce zvýšení výkonu

Nádobí

- Používejte silné, ploché, kvalitní nádoby s hladkým dnem vyrobené z oceli, smaltované oceli, litiny nebo nerezové oceli. Kvalita a složení nádobí má přímý vliv na výkon při vaření.
- Nepoužívejte nádobí s vydutým nebo vypouklým dnem. Nádobí vyrobené z hliníku a nerezové oceli bez feromagnetického dna, ze skla, mědi, mosazi, keramiky a porcelánu není pro indukční ohřev vhodné.
- Vhodnost nádobí pro indukční vaření můžete zjistit tak, že ke dnu nádoby přiložíte magnet. Pokud se přichytí, je nádobí obecně vhodné. Nebo můžete do nádoby nalít trochu vody, postavit ji na varnou zónu a zapnout ji na maximum. Voda se musí během několika vteřin zahřát.
- Při použití některého nádobí můžete zaslechnout různé zvuky, a to vzhledem k designu nádobí. Nemá to vliv na výkonnost nebo bezpečnost varné desky.
- Pro dosažení co nejlepšího výkonu při vaření by měla být nádoba umístěna ve středu varné zóny.
- Symbol  bliká, když je varná zóna zapnutá na některý ze stupňů, ale je na ní umístěna nevhodná nebo žádná nádoba. Varná zóna se po 2 minutách automaticky vypne.
- Pokud na varnou zónu postavíte vhodnou nádobu, symbol  zmizí a vaření bude pokračovat na zvoleném stupni výkonu.
- Abyste dosáhli co nejlepšího přenosu

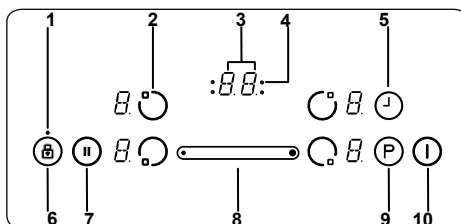
energie, měl by průměr dna nádoby odpovídat průměru varné zóny.

- Minimální průměr dna nádoby by měl být 120 mm pro 160 mm varné zóny, 140 mm pro 210 mm varné zóny a 160 mm pro 290 mm varné zóny.



Spotřebič se ovládá stisknutím tlačítek a funkce se potvrzují na displejích a pomocí zvukových signálů.

Dotykový ovládací panel



- Kontrolka zámku tlačítek
- Výběr varné zóny
- Displej časovače
- Indikátory časovače varné zóny
- Výběr časovače
- Zámek tlačítek
- Chytrá pauza
- Posuvné tlačítko
- Zvýšení výkonu
- Zapnutí/vypnutí varné desky

Na indukčních varných zónách používejte vhodné nádoby.

Po zapojení napájení se všechny displeje na krátký okamžik rozsvítí. Poté bude varná deska v pohodovostním režimu a připravená ke spuštění.

Varná deska se ovládá dotykem

příslušného elektronického tlačítka. Po každém dotyku tlačítka následuje akustický signál.

Zapnutí spotřebiče

Varnou desku zapnete dotykem tlačítka zapnout/vypnout (1). Na displejích pro všechny varné zóny se zobrazí statická „0“ a tečky vpravo dole budou blikat. (Pokud nedojde do 20 sekund k výběru žádné varné zóny, varná deska se automaticky vypne.)

Vypnutí spotřebiče

Varnou desku můžete kdykoli vypněte stisknutím (1).

Tlačítko zapnout/vypnout (1) má vždy přednost před funkcí vypnutí.

Zapnutí varných zón

Dotkněte se tlačítka pro varnou zónu, kterou chcete použít. Na displeji pro příslušnou varnou zónu se zobrazí statická tečka a blikající tečky na displejích ostatních varných zón zhasnou.

U vybrané varné zóny můžete nastavit úroveň ohřevu dotykem posuvného tlačítka (2). Varná zóna je nyní připravena k vaření. Abyste dosáhli varu co nejrychleji, vyberte požadované nastavení teploty a stisknutím tlačítka „P“ aktivujete funkci zvýšení výkonu.

Vypnutí varných zón

Vyberte varnou zónu, kterou chcete vypnout, a stiskněte příslušné tlačítko nastavení teploty. Pomocí posuvného tlačítka (2) snižte teplotu na „0“. (Teplotu můžete nastavit na „0“ i stisknutím pravé a levé strany posuvníku zároveň) Je-li varná zóna horká, místo „0“ se zobrazí „0“.

Vypnutí všech varných zón

Chcete-li vypnout všechny varné zóny najednou, stiskněte tlačítko (1).

V pohotovostním režimu se u všech horkých varných zón se zobrazí „H“.

Ukazatel zbytkového tepla

Ukazatel zbytkového tepla indikuje, že sklokeramická oblast má teplotu, která je nebezpečná na dotek.

Po vypnutí varné zóny se na příslušném displeji zobrazuje „H“, a to až do okamžiku, kdy teplota dané zóny klesne na bezpečnou úroveň.

Chytrá pauza

Když je aktivována funkce Chytrá pauza (Smart Pause), sníží se výkon všech varných zón, které byly zapnuty.

Pokud pak funkci chytré pauzy deaktivujete, varné zóny se automaticky vrátí na předchozí nastavení teploty.

Není-li tato funkce deaktivována, varná deska se vypne po uplynutí 30 minut.

Pro aktivaci funkce Chytrá pauza (Smart Pause) stiskněte (II). Výkon aktivovaných varných zón se sníží na úroveň 1 a na všech displejích se zobrazí „II“.

Pro deaktivaci této funkce znovu stiskněte (II). „II“ zmizí a všechny varné zóny se vrátí na dříve nastavenou úroveň.

Funkce bezpečnostního vypnutí

Varná zóna se automaticky vypne, pokud nastavení teploty nebylo po určitou dobu změněno. Změna nastavení teploty varné zóny obnoví dobu trvání na počáteční hodnotu. Tato počáteční hodnota závisí na zvolené úrovni teploty, jak je uvedeno níže.

Nastavení ohřevu	Vypnutí bezpečnostního spínače
1 - 2	po 6 hodinách
3 - 4	po 5 hodinách
5	po 4 hodinách
6 - 9	po 1,5 hodině

Dětská pojistka

Po zapnutí spotřebiče lze aktivovat funkci dětské pojistky. Chcete-li aktivovat funkci dětské pojistky, stiskněte zároveň levou a pravou stranu posuvného tlačítka (2), a následně stiskněte znovu pravou stranu posuvného tlačítka (2). Na displeji všech varných zón se zobrazí „L“ jako LOCKED (zamknuto) a nebude možné použít ovládací prvky. (Je-li varná zóna horká, zobrazuje se střídavě „L“ a „H“.)

Varná zóna zůstane zamknutá, dokud nebude odemknuta, a to i v případě vypnutí a zapnutí spotřebiče.

Chcete-li dětskou pojistku deaktivovat, nejprve jednu varnou zónu zapněte. Stiskněte zároveň levou a pravou stranu posuvného tlačítka (2), a poté stiskněte znovu pravou stranu posuvného tlačítka (2). „L“ z displeje zmizí a varná zóna se vypne.

Zámek tlačítek

Funkce zámku tlačítek se používá k nastavení „bezpečného režimu“ během provozu spotřebiče. Nebude možné provést pomocí tlačítek žádné změny (například změnu teploty). Spotřebič půjde pouze vypnout.

Funkce zámku se aktivuje v případě, že dojde ke stisknutí tlačítka pro uzamknutí tlačítek (III) na dobu minimálně 2 sekund.



Aktivace se potvrdí zvukovým signálem. Po úspěšném provedení úkonu bude blikat indikátor zámku tlačítek a varná deska bude zamčená.

Funkce časovače


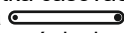

Funkce časovače má následující dvě verze:

Časovač minutky (1–99 min)

Minutku lze spustit i při vypnutých varných zónách. Na displeji časovače se zobrazí „00“ s blikající tečkou.


Časovač  a posuvná tlačítka  použijte ke zvýšení/snížení času. Rozsah nastavení je v rozmezí 0 až 99 minut. Nedojde-li do 10 sekund k žádnému nastavení zobrazeného času, minutka se nastaví a blikající tečka zmizí. Ihned po nastavení času začne odpočet.

Když dojde odpočet na nulu, zazní zvukový signál a displej časovače zabliká. Zvukový signál se automaticky vypne po uplynutí 2 minut a/nebo po stisknutí libovolného tlačítka.

Čas na minutce jde kdykoli změnit nebo vypnout pomocí tlačítka časovače  a posuvného tlačítka . Minutku také vypne vypnutí varné desky stisknutím .

Časovač varné zóny: (1...99 min.)

Po zapnutí varných zón lze pro každou varnou zónu naprogramovat nezávislý časovač.

Vyberte varnou zónu, poté zvolte nastavení teploty a nakonec aktivujte tlačítka pro nastavení časovače , časovač lze naprogramovat tak, aby vypnul varnou zónu. Kolem časovače jsou uspořádány čtyři LED diody, které indikují, pro kterou zónu je nastaven časovač.

10 sekund po poslední operaci se zobrazení časovače změní na časovač, který bude běžet dále (v případech, kdy je časovač nastaven pro více než jednu varnou zónu).

Když uplyne čas nastavený na časovači, zazní zvukový signál, na displeji časovače se zobrazí „00“ a LED dioda příslušné varné zóny bude blikat. Naprogramovaná varná zóna se vypne a je-li horká, na displeji se zobrazí „H“.

Zvukový signál a blikání časovače LED se automaticky zastaví po uplynutí 2 sekund a/ nebo po stisknutí libovolného tlačítka.

Alarm

Během provozu varné desky budou

zvukovým signálem signalizovány následující činnosti.

- Normální aktivace tlačítka bude doprovázena krátkým zvukovým signálem.
- Nepřetržitá funkce tlačítka po delší dobu (10 sekund) bude doprovázena delším přerušovaným zvukovým signálem.

Funkce zvýšení výkonu

Chcete-li tuto funkci použít, vyberte varnou zónu a nastavte požadovanou úroveň výkonu, poté stisknete tlačítka „P“ (zvýšení výkonu).

Funkci zvýšení výkonu lze aktivovat pouze tehdy, je-li relevantní pro vybranou varnou zónu. Je-li funkce zvýšení výkonu aktivní, na odpovídajícím displeji se zobrazí „P“.

Aktivace této funkce může zvýšit maximální výkon, v takovém případě se aktivuje integrovaná správa výkonu.

Nezbytné snížení výkonu se zobrazí příslušným blikáním varné zóny. Blikání bude aktivní po dobu 3 vteřin, aby bylo možné provést další úpravy nastavení před snížením výkonu.

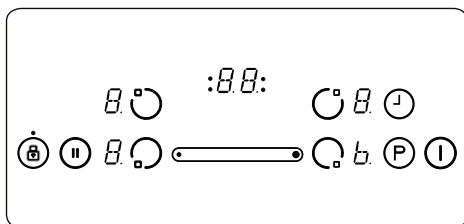
Speciální funkce vaření

Stisknutím a puštěním tlačítka pro výběr varné zóny můžete procházet speciálními funkcemi – var, smažení, udržování teploty a rozpouštění čokolády. Speciální funkce vaření jsou dostupné pouze na pravé straně varné desky. Var a smažení nelze zvolit zároveň – nejprve se z varné desky musí ozvat jedno pípnutí.

Speciální režimy vaření

Funkce varu

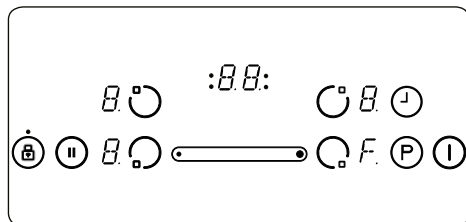
Tato funkce se používá k přivedení vody k varu a udržení teploty poblíž bodu varu. Chcete-li aktivovat funkci varu, stisknete dvakrát tlačítka pro výběr varné zóny. Když aktivujete funkci varu, na příslušném displeji se zobrazí „b“. Když voda dosáhne varu, ozve se pípnutí a varná deska pak bude vodu udržovat na mírném varu.



Obrázek výše zobrazuje displej pravé přední plotýnky, když je zapnutá funkce varu.

Funkce smažení

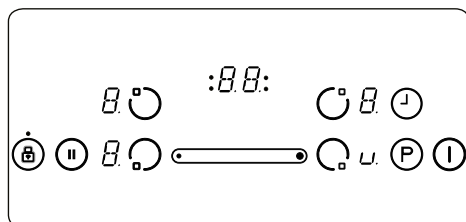
Tato funkce rozpálí olej na teplotu přibližně 160 °C. Tuto funkci aktivujete tím, že třikrát stisknete tlačítko pro výběr varné zóny. Když aktivujete funkci varu, na příslušném displeji se zobrazí 'F'. Až bude olej připraven ke smažení, ozve se pípnutí.



Obrázek výše zobrazuje displej pravé přední varné zóny, když je zapnutá funkce smažení.

Funkce udržování teploty

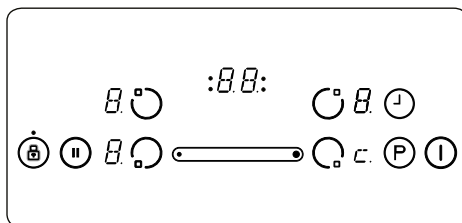
Tato funkce umožňuje udržovat teplotu pokrmu na přibližně 50 °C. Funkci udržování teploty aktivujete tím, že čtyřikrát stisknete tlačítko pro výběr varné zóny. Když aktivujete funkci udržování teploty, na příslušném displeji se zobrazí 'u'.




Obrázek výše zobrazuje displej pravé přední varné zóny, když je zapnutá funkce udržování teploty.







Funkce rozpouštění čokolády

Tato funkce umožňuje rozpouštět čokoládu nebo podobné potraviny při teplotě okolo 40 °C. Funkci udržování teploty aktivujete tím, že pětikrát stisknete tlačítko pro výběr varné zóny. Když aktivujete funkci rozpouštění čokolády, na příslušném displeji se zobrazí 'c'.



Obrázek výše zobrazuje displej pravé přední varné zóny, když je zapnutá funkce rozpouštění čokolády.


 Výkon a potřebná doba tepelné úpravy se mohou lišit v závislosti na množství potraviny v hrnci a kvalitě hrnce. Nejlepších výsledků dosáhnete u těchto funkcí při použití 1,5 litru vody nebo 0,5 litru oleje.

Chybové kódy	
Pokud došlo k chybě, na displeji varné zóny se zobrazí chybový kód.	
E1	Chladicí ventilátor se deaktivoval. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
E3	Napájecí napětí je jiné než jmenovité hodnoty. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka  , počkejte, dokud nezmizí „H“ na všech zónách, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka  a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
E4	Napájecí frekvence je jiná než jmenovité hodnoty. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka  , počkejte, dokud nezmizí „H“ na všech zónách, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka  a pokračujte v použití. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, odpojte spotřebič od zdroje napájení a znovu jej připojte. Zapněte varnou desku stisknutím  a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
E5	Vnitřní teplota varné desky je příliš vysoká. Vypněte desku stisknutím tlačítka  a teplotná tělesa vychladnou.
E6	Komunikační chyba mezi dotykovými ovladači a topným tělesem. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
E7	Senzor teploty cívky se deaktivoval. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
E8	Senzor teploty chladiče se deaktivoval. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
EA	Chyba saturace velké cívky. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

EC	Chyba napájecího napětí. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
C1-C8	Upozornění mikroprocesoru. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.


5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

5.1 ČIŠTĚNÍ


 **VAROVÁNÍ:** Než začnete spotřebič čistit, vypněte jej a počkejte, až vychladne.

Všeobecné pokyny

- Než na spotřebič použijete nějaký čisticí materiál, zkontrolujte, zda je k tomu vhodný a je doporučený výrobcem.
- Použijte krémové nebo tekuté čisticí přípravky, které neobsahují malé částice. Nepoužívejte leptavé (korozivní) krémy, abrazivní čisticí prášky, hrubé drátěnky ani tvrdé nástroje. Mohly by poškodit povrch spotřebiče.


 Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem drobných částic. Ty by mohly poškrábat skleněné, smaltované anebo natřené části spotřebiče.

- Pokud na spotřebiči přeteče tekutina, ihned ji otřete, aby nedošlo k poškození jeho částí.

 Žádnou část spotřebiče nečistěte parním čističem.


Čištění sklokeramiky

Sklokeramika unese těžké nádobí, ale může se rozbít, pokud do ní narazí ostrý předmět.

 **VAROVÁNÍ:** Keramické varné desky – pokud je povrch naprasklý, vypněte spotřebič a zavolejte servis.

Předejdete tak možnosti zasažení elektrickým proudem.

- K čištění sklokeramiky použijte krémový tekutý čistič. Poté varnou desku důkladně opláchněte a osušte suchým hadříkem.

 Nepoužívejte čisticí materiály určené na ocel, protože by mohly sklo poškodit.

- Pokud jsou na dnu nebo nátěru kuchyňského nádobí použity látky s nízkým bodem tání, mohou poškodit sklokeramickou desku. Pokud na horkou sklokeramickou desku spadne plastový předmět, alobal, cukr nebo potraviny s obsahem cukru, seškrábněte je z horkého povrchu ihned, jak to bude možné a bezpečné. Pokud se tyto látky rozpustí, mohly by poškodit sklokeramickou varnou desku. Když budete vařit potraviny s

vysokým obsahem cukru, například džem, naneste na varnou desku předem (pokud je to možné) vrstvu vhodného ochranného prvku.

- Prach na povrchu se musí otírat mokrým hadříkem.
- Změny barvy sklokeramického materiálu nemají vliv na strukturu nebo odolnost materiálu a nejsou způsobeny změnou materiálu.

Barevné změny na sklokeramice mohou mít mnoho příčin:

1. Rozlité tekutiny, které jste z povrchu varné desky neodstranili.

2. Použití nesprávného nádobí způsobuje narušení povrchu varné desky.

3. Použití nesprávných čisticích materiálů.

Čištění nerezových částí (pokud je spotřebič má)

- Nerezové části spotřebiče čistěte pravidelně.
- Otřete nerezové části měkkým hadříkem namočeným pouze do vody. Poté je důkladně osušte suchým hadříkem.



Nečistěte nerezové části, dokud jsou ještě horké po přípravě pokrmů.



Nenechávejte na nerezových částech delší dobu ocet, kávu, mléko, sůl, vodu, nebo citronovou či rajčatovou šťávu.

6. ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA

6.1 ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ



Pokud i po provedení těchto základních kroků pro odstraňování potíží budou potíže se spotřebičem přetrvávat, kontaktujte personál autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.

Problém	Možná příčina	Řešení
Dotykový ovládací panel varné desky je černý. Varnou desku nebo varné zóny nelze zapnout.	Spotřebič není napájený.	Zkontrolujte pojistky pro spotřebič. Zkontrolujte na jiných spotřebičích, jestli nedošlo k přerušení dodávky elektrického proudu.
Při používání se varná deska vypne a na všech displejích bliká „F“.	Ovládací prvky jsou vlhké nebo na nich leží nějaký předmět.	Osušte ovládací prvky nebo odstraňte předmět.
Varná deska se během používání vypíná.	Některá z varných zón je už zapnutá příliš dlouho.	Zónu můžete znovu použít po jejím zapnutí.
Ovládací prvky varné desky nefungují a LED dioda dětské pojistky svítí.	Je aktivní dětská pojistka.	Vypněte dětskou pojistku.
Hrnce nebo pánve vydávají během vaření zvuky nebo varná deska vydává při vaření cvakavý zvuk.	Toto je u nádobí na indukční varné desky normální. Je to způsobeno přenosem energie z varné desky na nádobí.	To je normální. Nehrozí žádné riziko varné desce ani Vašemu nádobí.
Na displeji pro některou z varných zón svítí symbol „U“.	Na varné zóně není žádná nádoba nebo je tato nádoba nevhodná.	Použijte vhodnou nádobu.
Úroveň výkonu 9 nebo „P“ se automaticky snižuje, pokud zvolíte úroveň výkonu 9 nebo „P“ na dvou varných zónách zapnutých zároveň a na stejné straně.	Je dosaženo maximální úrovně výkonu pro dvě zóny.	Provoz obou zón na úrovni výkon „P“ nebo 9 by překročil maximální povolenou úroveň výkonu pro dvě zóny.


6.2 PŘEPRAVA

Pokud budete produkt potřebovat přepravit na jiné místo, použijte originální obalové materiály a přenášejte jej v originální krabici. Řiďte se pokyny pro přepravu uvedenými na obalu. Všechny volné části přilepte páskou k produktu, abyste zabránili poškození produktu během přepravy.

Pokud nemáte originální balení, zajistěte přepravní box, ve kterém bude spotřebič – obzvláště jeho externí povrch – chráněn před vnějšími riziky poškození.

7. TECHNICKÉ ÚDAJE






7.1. INFORMAČNÍ LIST O ENERGETICKÉ ÚČINNOSTI

Značka		
Model		KPI6020B
Typ varné desky		Elektrická
Počet varných zón		4
Technologie ohřevu 1		Indukce
Velikost 1	cm	Ø 16,0
Spotřeba energie 1	hm/kg	182,0
Technologie ohřevu 2		Indukce
Velikost 2	cm	Ø 16,0
Spotřeba energie 2	hm/kg	182,0
Technologie ohřevu 3		Indukce
Velikost 3	cm	Ø 21,0
Spotřeba energie 3	hm/kg	182,0
Technologie ohřevu 3		Indukce
Velikost 4	cm	Ø 21,0
Spotřeba energie 4	hm/kg	182,0
Spotřeba energie varné desky	hm/kg	182,0
Tato varná deska splňuje EN 60350-2		
Tipy pro úsporu energie		
Varná deska		
- Používejte nádobí s rovným dnem.		
- Používejte nádobí vhodné velikosti.		
- Používejte nádobí s poklicí.		
- Minimalizujte množství kapaliny nebo tuku.		
- Když se kapalina začne vařit, snižte nastavení teploty.		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Installation of the Hob.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES	13
4.USE OF PRODUCT	14
4.1 Hob controls	14
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	18
5.1 Cleaning	18
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	19
6.1 Troubleshooting.....	19
6.2 Transport	19



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.


1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.


 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **! WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **! WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and

frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.




Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

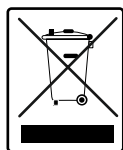
CE Declaration of conformity

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product,

please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

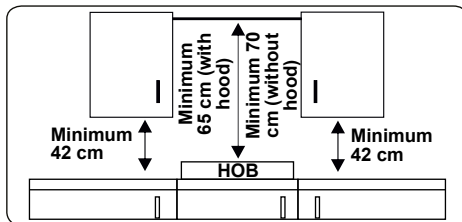
WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



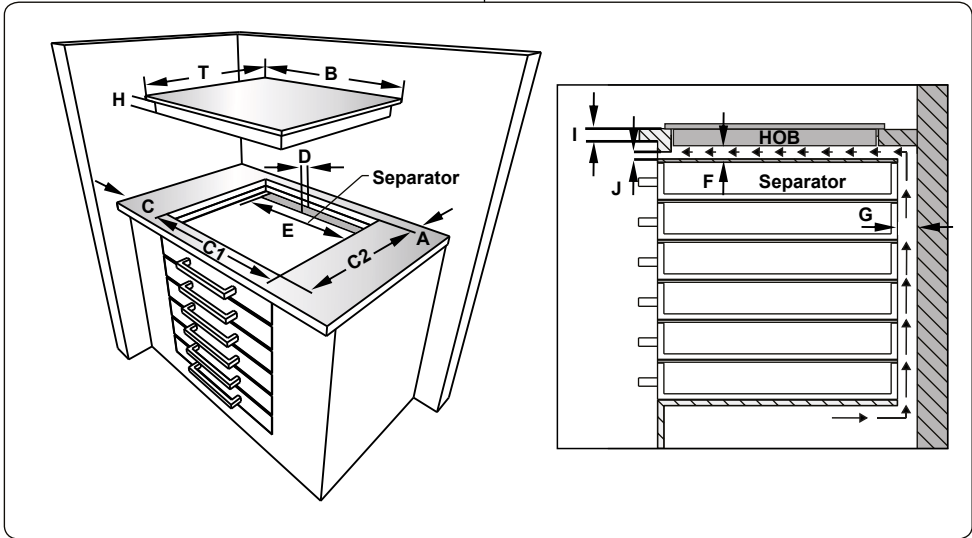
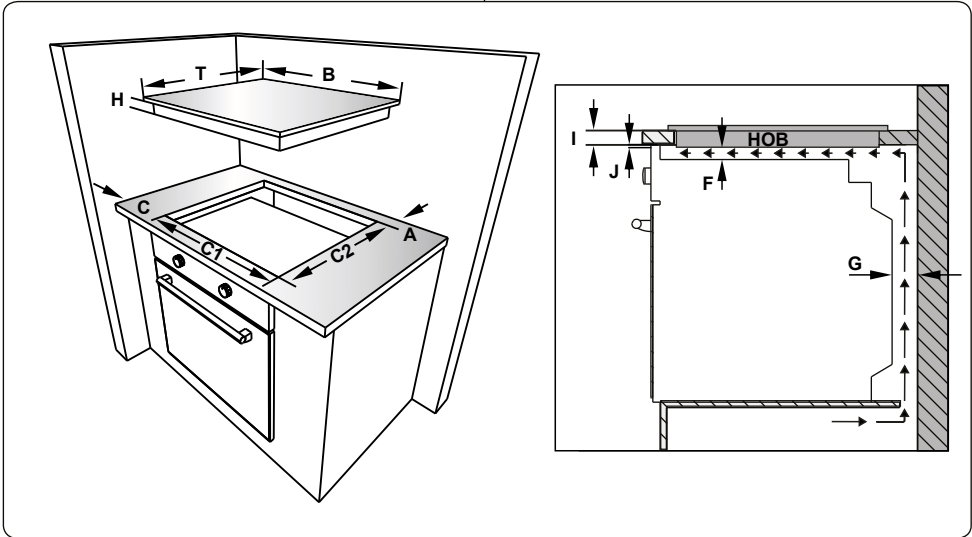
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a cooling fan.
- Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

2.2 INSTALLATION OF THE HOB

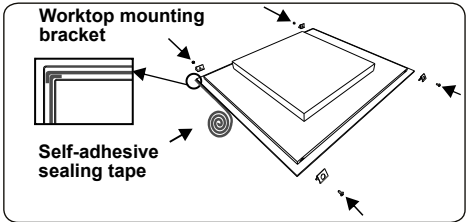
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets in to the side walls of product.

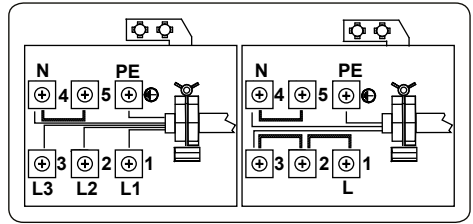
- Insert the appliance into the aperture.

2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

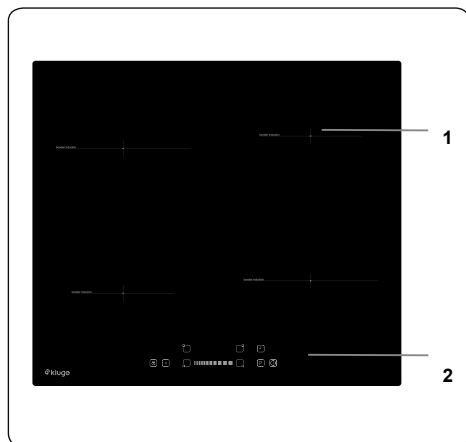


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Induction zone

2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 HOB CONTROLS

Induction Zone

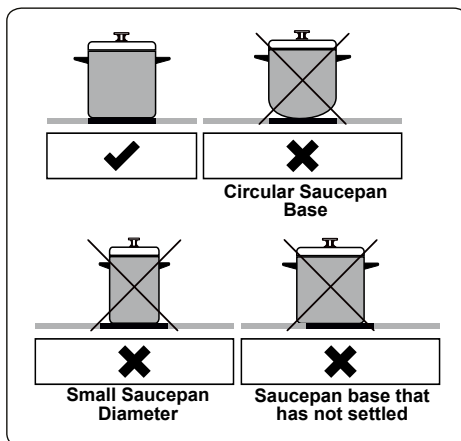
The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cookware

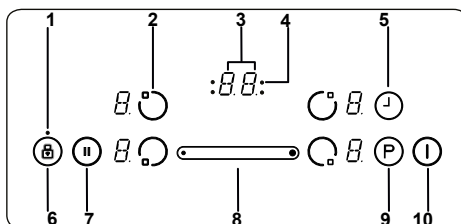
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
- ☒ symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.

- If a suitable pan is placed on the cooking zone ☒ symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

Touch Control Unit



- Key Lock indicator
- Heater selection
- Timer display
- Timer function cooking zone indicators
- Timer selection
- Key Lock
- Smart Pause
- Slider button
- Boost


10- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.


After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.


The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/OFF button . All heater displays will show a static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).


Switching the Appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing .


The ON/OFF button  always has priority over the switch-off function.

Switching the Cooking Zones On

Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use. A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater displays will no longer illuminate.


For the selected heater, you can set the heat level by touching the Sliding Button . The element is now ready to use. For fast boil times, select the desired cooking level, then press the "P" button to activate the Boost function.

Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection key. Using the Sliding Button , turn the temperature down to "0". (Pressing the right and left of the slider button simultaneously also turns the temperature to "0").

If the cooking zone is hot, "0" will be displayed instead of "0".

Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the  key.

In stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot.

Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the


respective display will show "H" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.


Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press  to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear at all displays.

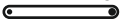

Press  again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

Safety Switch-Off Function

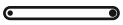
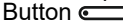
A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

Child Lock


After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the left and right side of the Sliding Button  and then press the right side of the Sliding Button  again. "L" indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the left and right side of the Sliding Button  and then press the left side of the Sliding Button  again. "L" will no longer be displayed and the hob will switch off.

Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.



The lock function is active if the key lock button  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

Timer Function




The timer function is available in two versions, as follow.

Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show "00" with a blinking dot.


Use the Timer  and Sliding Button  to increase/decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off any time by using the Timer  and Sliding Button . Switching off the hob by pressing  at any time will also switch off the minute minder timer.

Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and, finally, activate the timer setting button , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and the assigned cooking zone timer LED will

blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a "P" is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

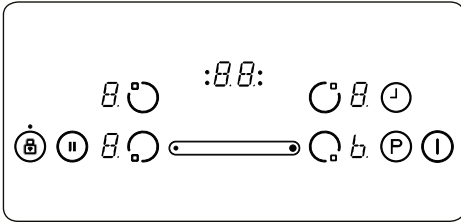
Special Cooking Function

Press and release the heater selection button to cycle through the boiling, frying, keep-warm and chocolate-melting special cooking functions. Special cooking functions are only available on the right side of the hob. Boiling and frying cannot be selected simultaneously until after one beep is heard from the hob.

Special Cooking Modes

Boiling Function

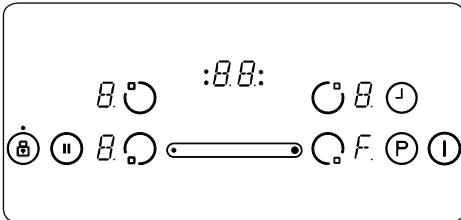
This function is used to boil water and keep the temperature close to boiling point. To activate the boiling function, press the heater selection button twice. When the boiling function has been activated, the corresponding display will show 'b'. The hob will beep to indicate when the water has boiled and the water will then simmer.



The above image shows the front right heater display indicating the boiling function.

Frying Function

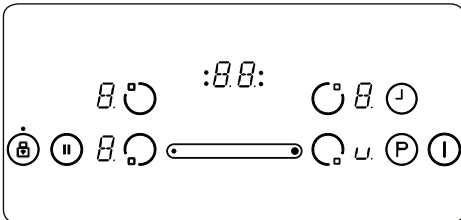
This function will fry oil at around 160°C. To activate this function, press the heater selection button three times. When the frying function has been activated, the corresponding display will show 'F'. The hob will beep when the oil is ready for frying.



In the above image, the front right heater display is indicating the frying function.

Keep-Warm Function

This function allows the temperature of food to be kept at around 50°C. To activate the keep-warm function, press the heater selection button four times. When the keep-warm function has been activated, the corresponding display will show 'u'.

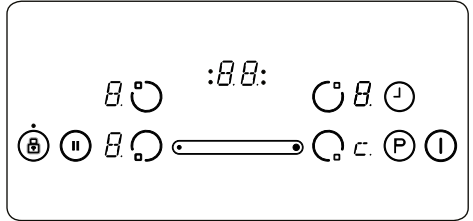


The image above shows the front right heater display indicating the keep-warm function.


Chocolate-Melting Function







This function melts chocolate or similar foods at around 40°C. To activate the

chocolate-melting function, press the heater selection button five times. When the chocolate-melting function has been activated, the corresponding display will show 'c'.



The image above shows the front right heater display indicating the chocolate-melting function.


 Performance and time may vary according to the quantity of food in the pan and the quality of the pan. 1.5 litres of water or 0.5 litres of oil gives the best cooking performance with these functions.

Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing  and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.

EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Microprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.


- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

 **WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the

glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT


1. SICHERHEITSHINWEISE	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	7
1.3 Während des Betriebs	8
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung	8
2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch	11
2.1 Hinweise für den Installateur	11
2.2 Einbauen des Kochfeldes	11
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise	13
3. PRODUKTMERKMALE	14
4. Verwenden des Produkts	15
4.1 Kochfeld-Einstellknöpfe	15
5. REINIGUNG UND WARTUNG	19
5.1 Reinigung	19
6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	21
6.1 Fehlerbehebung	21
6.2 Transport	21



1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.



 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein

und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen . Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.


 **VORSICHT:** Die Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

  **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Legen Sie bei Induktions-Kochfelder keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie bei Induktions-Kochfeldern die Kochzone stets anhand des Einstellknopfes aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der

Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.
- Halten Sie Gegenstände, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (wie Kreditkarten, EC-Karten, Uhren und dergleichen) vom Induktionskochfeld fern, während es in Betrieb ist. Wir empfehlen Menschen mit einem Schrittmacher dringend, sich vor Benutzung des Induktionskochfeldes ihren Kardiologen zu fragen.

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.

- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- An der Unterseite des Kochfeldes können während des Betriebs erhöhte Temperaturen auftreten. Montieren Sie daher eine Abschirmplatte unter dem Gerät.

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzhauptschalter aus. Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung auch das Gasventil.
- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.


1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig


unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.

- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

 Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört. Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen

können. Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

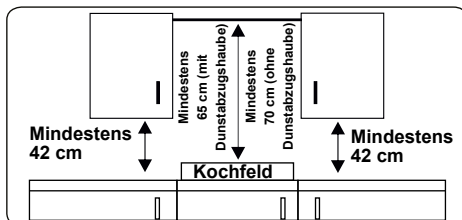
- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes und/oder Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz) kompatibel zu den Einstellungen des Gerätes ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der

Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



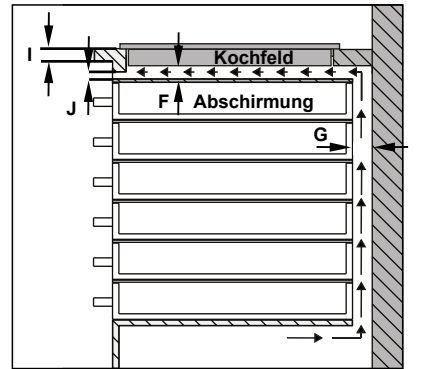
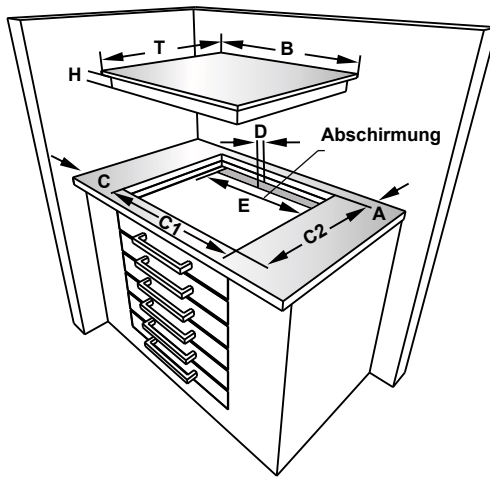
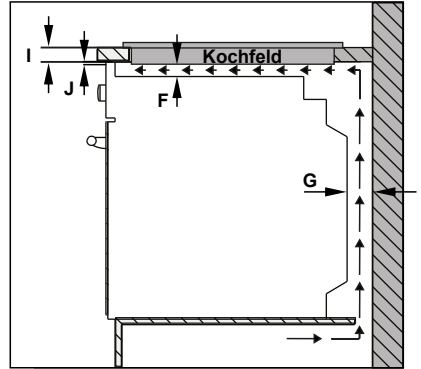
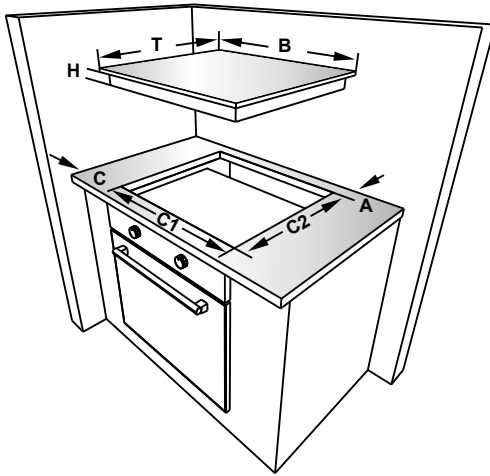
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
- Wenn die Unterseite des Gerätes per Hand zugänglich ist, muss die Unterseite mit einer Vorrichtung aus geeignetem Material abgeschirmt werden, sodass kein Zugang zur Unterseite des Gerätes besteht.
- Wird das Kochfeld über einem Backofen eingebaut, sollte der Backofen mit einem Kühllüfter ausgestattet sein.
- Sicherstellen, dass das Induktions-Kochfeld gut belüftet ist und der Lufteinlass nicht verstopft ist.

2.2 EINBAUEN DES KOCHFELDES

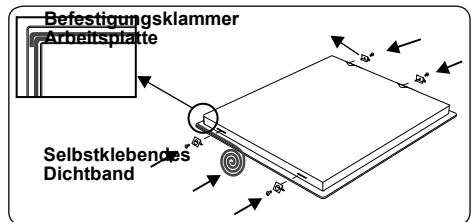
Das Gerät wird mit einem Einbaukit geliefert, das eine Klebedichtung, Befestigungsklammern und Schrauben umfasst.

- Den Ausschnitt gemäß den in der Abbildung dargestellten Abmessungen ausschneiden. Den Ausschnitt auf der Arbeitsplatte so einmessen, dass nach dem Einbauen des Kochfeldes die folgenden Maßvorgaben erfüllt sind:

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtband umlaufend um die Unterkante der Kochfeldoberfläche herum aufkleben. Dabei nicht dehnen.



- Die vier Befestigungsklammern für die Arbeitsplatte an den Seiten des Gerätes

festschrauben.

- Das Gerät in den Ausschnitt einsetzen.

2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

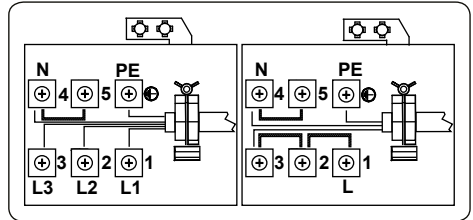
! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Der mit Sicherungen abgesicherte Schalter muss auch nach dem Einbau des Gerätes leicht zugänglich sein.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer

Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.

- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

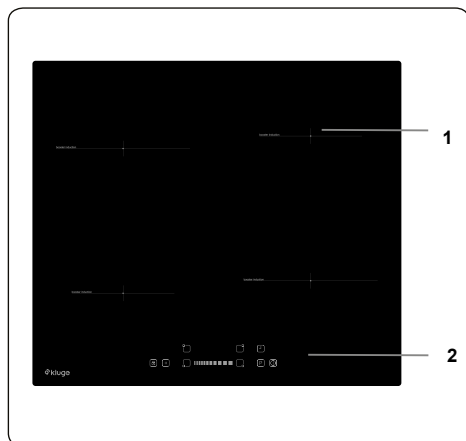


3. PRODUKTMERKMALE



Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



1.Induktionszone

2.Bedienfeld

4. Verwenden des Produkts

4.1 KOCHFELD-EINSTELLKNÖPFE



Induktionskochzone

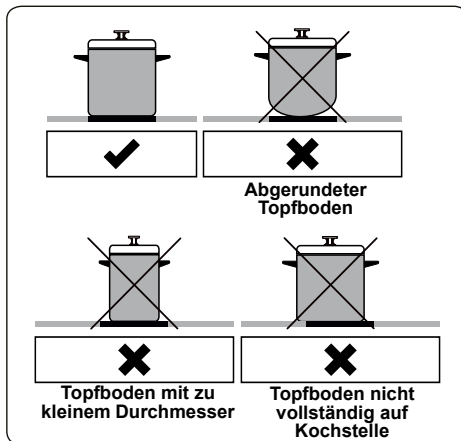
Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind Richtgrößen.

Stufen	Verwendung
0	Kochzone Aus
1-3	Schonendes Erhitzen
4-5	Sanftes Köcheln, langsames Erhitzen
6-7	Aufwärmen, schnelles Köcheln
8	Kochen, scharf Anbraten
9	Maximale Hitze
P	Schnellaufheizfunktion

Kochgeschirr

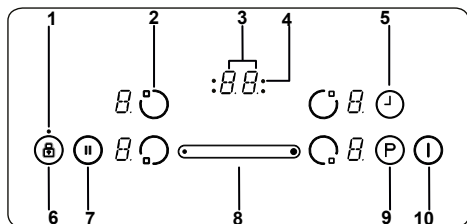
- Benutzen Sie dickes, flaches Kochgeschirr von hoher Qualität mit einem glatten Boden – aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl. Die Qualität und Form des Kochgeschirrs wirkt sich direkt auf die Kochleistung aus.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit konkav oder konvex geformten Boden. Für die Induktionserwärmung eignet sich kein Kochgeschirr aus Aluminium und Edelstahl mit nicht-ferromagnetischem Boden und auch kein Kochgeschirr aus Glas, Kupfer, Messing, Keramik oder Porzellan.
- Wenn Sie prüfen wollen, ob sich Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen eignet, können Sie einen Magneten an den Boden des Kochgeschirrs halten. Wenn der Magnet haften bleibt, eignet sich das Kochgeschirr üblicherweise für das Induktionskochen – oder Sie geben ein wenig Wasser in das Kochgeschirr und stellen es auf eine maximal aufgedrehte Kochplatte. Das Wasser muss sich in wenigen Sekunden erwärmen.
- Bei der Nutzung bestimmter Pfannen erzeugen diese vielleicht diverse Geräusche. Dies liegt am Design der Pfannen und hat keinen Einfluss auf die Funktionalität oder Sicherheit des Kochfelds.

- Für die beste Kochleistung sollten Sie die Pfanne in der Mitte der Kochplatte platzieren.
- Wenn die Leistungsstufe gewählt wird, blinkt auf der Anzeige der Kochplatte das Symbol , wenn ein nicht geeigneter Topf oder gar kein Topf auf die Kochplatte gestellt wird. Die Kochplatte schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.
- Wenn eine geeignete Pfanne auf die Kochplatte gestellt wird, verschwindet das Symbol  und das Kochen wird auf der ausge- wählten Leistungsstufe fortgesetzt.
- Für eine optimale Energieübertragung sollte der Durchmesser des Kochgeschirr-Bodens dem Durchmesser der Kochplatte entsprechen.
- Der Minstdurchmesser für Kochgeschirr bei Kochplatten mit 160 mm: D120 mm – bei Kochplatten mit 210 mm: D140 mm – und bei Kochplatten mit 290 mm: D160 mm.



Die Bedienung des Gerätes erfolgt per Tastendruck, und die eingestellten Funktionen werden per Anzeige oder entsprechenden akustischen Signalen bestätigt.

Touch-Bedieneinheit



- 1 – Sperranzeige
- 2 – Kochzonenauswahl
- 3 – Timer-Anzeige
- 4 – Timer-Funktions-/Kochzonenanzeigen
- 5 – Timer-Auswahl
- 6 – Tastensperre
- 7 – Smart-Pause
- 8 – Schieberegler (Touch-Slider-Bedienung)
- 9 – Schnellaufheizen
- 10 – Ein/Aus

Benutzen Sie für die Induktions-Kochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Nach dem die Spannungsversorgung angeschlossen wurde, leuchten alle Anzeigen kurz auf. Danach ist das Kochfeld im Standby-Modus und einsatzbereit.

Die Bedienung des Kochfeldes erfolgt durch Drücken der entsprechenden elektronischen Tasten. Jedes Drücken einer Taste wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

Einschalten des Gerätes

Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie auf die Ein/Aus-Taste (10) drücken. Daraufhin wird in den Kochstufenanzeigen eine „0“ angezeigt, und in der unteren rechten Ecke blinkt jeweils ein Punkt. (Wenn nicht innerhalb von 20 Sekunden eine Kochzone eingeschaltet wird, wird das Kochfeld automatisch wieder ausgeschaltet).

Ausschalten des Gerätes

Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten, indem Sie die Taste (10) drücken.

Die Ein/Aus-Taste (10) hat stets Vorrang vor der automatischen Abschaltfunktion.

Einschalten der Kochzonen

Drücken Sie eine der Kochstufeneinstellstasten für die Kochzone, die Sie verwenden möchten. Daraufhin leuchtet der Punkt in der Kochstufenanzeige der ausgewählten Kochzone dauerhaft, und die Punkte auf

den Kochstufenanzeigen der anderen Kochzonen erlöschen.

Sie können die Kochstufe für die ausgewählte Kochzone über den Schieberegler (Touch-Slider-Bedienung) (8) einstellen. Die Kochzone ist nun betriebsbereit. Wählen Sie für kürzere Kochzeiten die gewünschte Kochstufe aus, und drücken Sie anschließend auf die Taste „P“, um die Schnellaufheizfunktion zu aktivieren.

Ausschalten der Kochzonen

Wählen Sie die auszuschaltende Kochzone aus, indem Sie die Kochzonenauswahlstaste drücken. Stellen Sie die Kochstufe mit dem Schieberegler (8) auf „0“. (Wenn Sie gleichzeitig auf die linke und rechte Seite des Schiebereglers (Touch-Slider-Bedienung) drücken, wird die Kochstufe ebenfalls auf „0“ gestellt).

Wenn die Kochzone heiß ist, wird in der Kochstufenanzeige statt dem Wert „0“ der Wert „H“ angezeigt.

Ausschalten aller Kochzonen

Um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten, drücken Sie auf die Taste (10).

Im Standby-Modus wird für alle Kochzonen, die noch heiß sind, ein „H“ angezeigt.

Restwärmearzeige

Die Restwärmearzeige gibt an, dass die Temperatur der Glaskeramik noch so hoch ist, dass es gefährlich ist, sie zu berühren.

Nachdem Sie die Kochzone ausgeschaltet haben, wird in der entsprechenden Anzeige ein „H“ angezeigt, bis die Temperatur der Kochzone auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

Smart-Pause

Wenn die Smart-Pause aktiviert ist, wird die Leistung aller eingeschalteten Kochzonen herabgesetzt.

Wenn Sie die Smart-Pause dann wieder deaktivieren, kehren die Kochzonen wieder zu ihrer ursprünglich eingestellten Leistung zurück.

Wenn die Smart-Pause nicht wieder deaktiviert wird, wird das Kochfeld nach 30 Minuten ausgeschaltet.

Drücken Sie die Taste (7), um die Smart-Pause zu aktivieren. Dabei wird die Kochstufe aller eingeschalteten Kochzonen auf „1“ gestellt, und auf allen Anzeigen wird das Symbol „II“ angezeigt.

Drücken Sie die Taste (7) erneut, um die

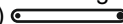
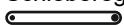
Smart-Pause zu deaktivieren. Daraufhin wird das Symbol „II“ nicht mehr angezeigt, und alle Kochzonen werden auf die zuvor eingestellte Kochstufe zurückgesetzt.

Sicherheitsabschaltung


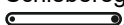
Eine Kochzone schaltet automatisch ab, wenn die Kochstufe eine bestimmte Zeit lang nicht mehr verändert wurde. Mit jeder Änderung der Kochstufe wird auch der Timer für die Sicherheitsabschaltung auf den Anfangswert zurückgesetzt. Dieser Anfangswert hängt von der ausgewählten Kochstufe ab, siehe die nachfolgende Tabelle.

Kochstufe	Sicherheitsabschaltung nach
1-2	6 Stunden
3-4	5 Stunden
5	4 Stunden
6-9	1,5 Stunden

Kindersicherung

Nach dem Einschalten des Gerätes kann die Kindersicherung aktiviert werden. Aktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie gleichzeitig auf die linke und rechte Seite des Schiebereglers (Touch-Slider-Bedienung)  und anschließend erneut auf die rechte Seite des Schiebereglers (Touch-Slider-Bedienung)  drücken. Daraufhin wird auf allen Kochstufenanzeigen das Sperren-Symbol „L“ (en: Locked) angezeigt, und die Tasten können nicht verwendet werden. (Wenn eine Kochzone noch heiß ist, werden „L“ und „H“ abwechselnd angezeigt).


Das Kochfeld bleibt solange gesperrt, bis es wieder entsperrt wurde, auch wenn das Gerät aus- und wieder eingeschaltet wurde.

Um die Kindersicherung zu deaktivieren, schalten Sie zunächst das Kochfeld ein. Drücken Sie gleichzeitig auf die linke und rechte Seite des Schiebereglers (Touch-Slider-Bedienung)  und anschließend erneut auf die linke Seite des Schiebereglers (Touch-Slider-Bedienung) . Daraufhin wird das Symbol „L“ nicht länger angezeigt, und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Tastensperre

Die Tastensperre wird verwendet, um das Gerät während des Betriebs in den sicheren Modus zu versetzen. Im sicheren Modus können über die Tasten keine Einstellungen vorgenommen werden (z. B.

die Einstellung der Kochstufe). Das Gerät kann nur ausgeschaltet werden.


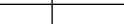
Aktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die entsprechende Taste  mindestens 2 Sekunden lang drücken. Das Setzen der Sperre wird mit einem akustischen Signal bestätigt. Nachdem die Sperre erfolgreich gesetzt wurde, blinkt die Sperranzeige, und die Kochzonen sind gesperrt.

Timer-Funktion




Die Timer-Funktion ist in den folgenden zwei Varianten verfügbar:

Kurzzeitwecker (1 - 99 min.)

Der Kurzzeitwecker kann bei ausgeschalteten Kochzonen verwendet werden. Auf der Timer-Anzeige wird der Wert „00“ mit einem blinkenden Punkt angezeigt.


Verwenden Sie die Timer-Taste  und den Schieberegler (Touch-Slider-Bedienung) , um die Zeit zu erhöhen/verringern. Der Einstellbereich liegt zwischen 0 und 99 Minuten. Wenn die angezeigte Zeit 10 Sekunden lang nicht geändert wird, wird der Kurzzeitwecker gesetzt, und der blinkende Punkt wird nicht mehr angezeigt. Sobald der Kurzzeitwecker gesetzt wurde, wird die Zeit heruntergezählt.

Wenn der Timer bei Null angelangt ist, ertönt ein Signal und die Timer-Anzeige blinkt. Der Signalton verstummt automatisch nach 2 Minuten und/oder nachdem eine beliebige Taste gedrückt wurde.

Der Kurzzeitwecker kann jederzeit geändert oder ausgeschaltet werden, indem Sie die Timer-Taste  und den Schieberegler (Touch-Slider-Bedienung)  verwenden. Wenn Sie das Kochfeld zu einem beliebigen Zeitpunkt über die Taste  ausschalten, wird der Kurzzeitwecker ebenfalls ausgeschaltet.

Kochzonen-Timer (1 - 99 min.)

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, kann für jede Kochzone ein unabhängiger Timer eingestellt werden.

Wählen Sie dazu eine Kochzone aus, stellen Sie dann die Kochstufe ein, und aktivieren Sie abschließend den Timer, indem Sie auf die Taste  drücken. Mit diesem Timer wird die Kochzone ausgeschaltet. Um den Timer herum sind vier LEDs angeordnet, die angeben, für welche Kochzone der Timer eingestellt wurde.

Wenn 10 Sekunden lang keine Einstellung

mehr vorgenommen wurde, wechselt die Timer-Anzeige zu dem Timer, der als nächstes abläuft (wenn die Timer mehrerer Kochzonen eingestellt wurden).

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, auf der Timer-Anzeige wird der Wert „00“ angezeigt, und die Timer-LED für die entsprechende Kochzone blinkt. Daraufhin wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet, und der Wert „H“ wird angezeigt, wenn die Kochzone heiß ist.

Der Signalton verstummt und die Timer-LED erlischt automatisch nach 2 Minuten und/oder nachdem eine beliebige Taste gedrückt wurde.

Summer

Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, signalisiert der Summer Folgendes:

- reguläre Tastenbetätigung mit einem kurzen akustischen Signal
- lange Tastenbetätigung (über 10 Sekunden) mit einem längeren aussetzenden akustischen Signal.

Schnellaufheizfunktion

Um diese Funktion zu verwenden, wählen Sie eine Kochzone aus, stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein, und drücken Sie anschließend auf die Schnellaufheiz-Taste „P“.

Die Schnellaufheizfunktion kann nur aktiviert werden, indem sie auf die ausgewählte Kochzone angewendet wird. Wenn die Schnellaufheizfunktion aktiviert ist, wird in der entsprechenden Anzeige das Symbol „P“ angezeigt.

Wenn die Schnellaufheizfunktion aktiviert wird, kann die maximale Leistung überschritten werden, woraufhin der Leistungsregler eingreift.

Wenn eine Leistungsminderung erforderlich ist, blinkt die entsprechende Kochzonenanzeige. Die Anzeige blinkt zunächst 3 Sekunden lang, wobei weitere Einstellungen vorgenommen werden können, und anschließend wird die Leistung reduziert.

Spezial-Kochfunktionen

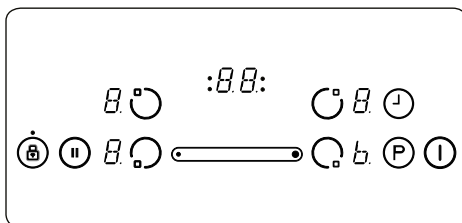
Drücken Sie die Kochzonenauswahlstaste mehrmals hintereinander, um durch die Spezial-Kochfunktionen zum Sieden, zum Frittieren, zum Warmhalten und zum Schmelzen von Schokolade zu schalten. Die Spezial-Kochfunktionen sind nur auf der rechten Seite des Kochfeldes verfügbar. Um die Spezial-Kochfunktion zu ändern,

drücken Sie die Kochzonenauswahlstaste nachdem am Kochfeld ein Piepton ertönt ist.

Spezial-Kochfunktionen

Siedefunktion

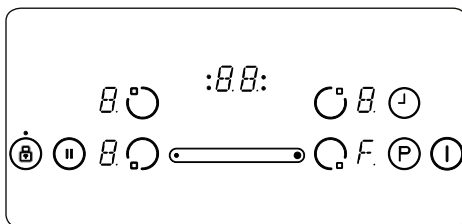
Diese Funktion dient zum Kochen von Wasser, wobei die Temperatur nah am Siedepunkt gehalten wird. Drücken Sie die Kochzonenauswahlstaste zwei Mal, um die Siedefunktion zu aktivieren. Wenn die Siedefunktion aktiviert wurde, wird auf der entsprechenden Anzeige der Wert „b“ angezeigt. Das Kochfeld piept entsprechend, wenn das Wasser den Siedepunkt erreicht hat. Danach köchelt das Wasser.



In der Abbildung oben wird für die Kochzone vorn rechts die Siedefunktion angezeigt.

Frittierfunktion

Bei dieser Funktion wird Öl auf ca. 160°C erhitzt. Drücken Sie die Kochzonenauswahlstaste drei Mal, um die Frittierfunktion zu aktivieren. Wenn die Frittierfunktion aktiviert wurde, wird auf der entsprechenden Anzeige der Wert „F“ angezeigt. Das Kochfeld piept, wenn das Öl bereit zum Frittieren ist.

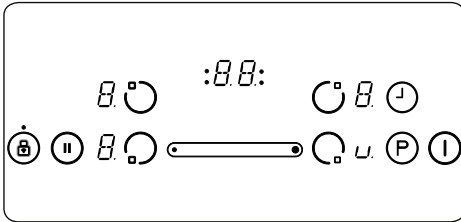


In der Abbildung oben wird für die Kochzone vorn rechts die Frittierfunktion angezeigt.

Warmhaltefunktion

Bei dieser Funktion wird die Temperatur von Speisen auf ca. 50°C gehalten. Drücken Sie die Kochzonenauswahlstaste vier Mal, um

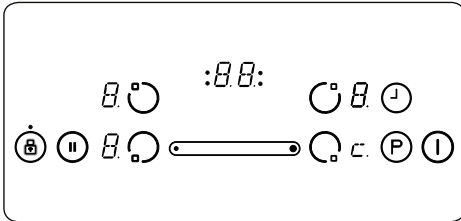
die Warmhaltefunktion zu aktivieren. Wenn die Warmhaltefunktion aktiviert wurde, wird auf der entsprechenden Anzeige der Wert „u“ angezeigt.



In der Abbildung oben wird für die Kochzone vorn rechts die Warmhaltefunktion angezeigt.

Schokoladen-Schmelzfunktion

Bei dieser Funktion wird Schokolade oder ähnliche Speisen bei ca. 40°C geschmolzen. Drücken Sie die Kochzonenauswahl taste fünf Mal, um die Schokoladen-Schmelzfunktion zu aktivieren. Wenn die Schokoladen-Schmelzfunktion aktiviert wurde, wird auf der entsprechenden Anzeige der Wert „c“ angezeigt.



In der Abbildung oben wird für die Kochzone vorn rechts die Schokoladen-Schmelzfunktion angezeigt.

Die Leistungsfähigkeit und Zeiten sind von der Menge des Garguts im Kochgeschirr und von der Qualität des Kochgeschirrs abhängig. Mit 1,5 Litern Wasser oder 0,5 Litern Öl sind diese Funktionen am leistungsfähigsten.

Fehlercodes	
Wenn ein Fehler auftritt, wird auf den Kochstufenanzeigen ein Fehlercode angezeigt.	
E1	Das Kühlgebläse ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

E3	Die Versorgungsspannung weicht von den Nennwerten ab. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie auf die Taste drücken, warten Sie, bis das Symbol „H“ bei allen Kochzonen erloschen ist, schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie erneut auf die Taste drücken, und verwenden Sie das Kochfeld weiter. Wenn derselbe Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E4	Die Frequenz der Versorgungsspannung weicht von den Nennwerten ab. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie auf die Taste drücken, warten Sie, bis das Symbol „H“ bei allen Kochzonen erloschen ist, schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie erneut auf die Taste drücken, und verwenden Sie das Kochfeld weiter. Wenn derselbe Fehler erneut angezeigt wird, schalten Sie die Spannungsversorgung des Gerätes aus und wieder ein. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie auf die Taste drücken, und verwenden Sie das Kochfeld weiter. Wenn derselbe Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E5	Die Innentemperatur des Kochfeldes ist zu hoch. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie auf die Taste drücken, und lassen Sie die Kochzonen abkühlen.
E6	Kommunikationsfehler zwischen dem Touch-Bedienfeld und der Kochzone. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E7	Der Spulentemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E8	Der Kühlertemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
EA	Sättigungsfehler der großen Spule. Kochfeld durch Drücken der Ein-/Austaste ausschalten, dann mit der Ein-/Austaste wieder einschalten und die Nutzung fortsetzen. Erscheint der gleiche Fehler erneut, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
EC	Fehler der Versorgungsspannung. Kochfeld durch Drücken der Ein-/Austaste ausschalten, dann mit der Ein-/Austaste wieder einschalten und die Nutzung fortsetzen. Erscheint der gleiche Fehler erneut, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
C1 bis C8	Mikroprozessor-Alarm. Kochfeld durch Drücken der Ein-/Austaste ausschalten, dann mit der Ein-/Austaste wieder einschalten und die Nutzung fortsetzen. Erscheint der gleiche Fehler erneut, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.



Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.



Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen der Glaskeramik

Glaskeramik kann schwere Kochutensilien tragen, kann aber durch Stoßbelastung mit einem scharfkantigen Objekt brechen.



WARNUNG: Glaskeramik-Kochfeldoberflächen – wenn die Oberfläche Risse aufweist, das Gerät umgehen ausschalten und einen Servicetechniker rufen, da die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten für die Glaskeramik verwenden. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Keine Reinigungsmittel verwenden, die für Stahl bestimmt sind, da sie das Glas beschädigen können.

- Falls im Boden oder in der Beschichtung von Kochgeschirr Substanzen mit einem geringen Schmelzpunkt verwendet werden, können diese die Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Falls Kunststoff, Alufolie, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld gelangen, entfernen Sie diese bitte möglichst schnell und sicher von der heißen Oberfläche. Falls diese Substanzen schmelzen, können sie das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Wenn Sie stark zuckerhaltige

Lebensmittel, wie Marmelade, garen, tragen Sie nach Möglichkeit zuvor eine Schicht eines geeigneten Schutzmittels auf.

- Staub mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche entfernen.
- Jegliche entstehenden Farbabweichungen in der Glaskeramik stellen keine Beeinträchtigung der Struktur oder Langlebigkeit der Glaskeramik dar und sind kein Anzeichen für Materialveränderungen.

Farbabweichungen in der Glaskeramik können unterschiedliche Ursachen haben:

1. Verschüttete Speisen wurden nicht von der Oberfläche entfernt.
2. Falsches Kochgeschirr beeinträchtigt die Oberfläche.
3. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.



Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Anzeige der Kochfeld-Bedieneinheit bleibt schwarz. Das Kochfeld oder die Kochzonen können nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	Prüfen Sie die Sicherungen für das Gerät im Sicherungskasten. Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist, indem Sie versuchen, andere elektrische Geräte einzuschalten.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet, und der Wert „F“ blinkt in jeder Kochstufenanzeige.	Die Bedientasten sind feucht, oder es steht ein Objekt auf den Bedientasten.	Trocknen Sie die Bedientasten, oder nehmen Sie das Objekt von den Bedientasten herunter.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet.	Eine der Kochzonen war zu lange eingeschaltet.	Sie können die Kochzone weiterverwenden, indem Sie sie wieder einschalten.
Die Kochfeld-Bedientasten funktionieren nicht, und die LED für die Kindersicherung leuchtet.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Töpfe erzeugen Geräusche beim Kochen oder das Kochfeld gibt Klickgeräusche ab.	Dies ist normal bei Kochgeschirr für Induktions-Kochfelder. Die Geräusche entstehen bei der Energieübertragung vom Kochfeld auf das Kochgeschirr.	Dies ist normal. Es besteht keine Gefahr, weder für Ihr Kochfeld noch für Ihr Kochgeschirr.
Das Symbol „U“ wird in der Kochstufenanzeige von einer der Kochzonen angezeigt.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt, oder das Kochgeschirr ist nicht geeignet.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
Die Kochstufe „9“ oder „P“ wird automatisch verringert, wenn Sie die Kochstufe „9“ oder „P“ an zwei Kochzonen gleichzeitig auswählen, die sich auf derselben Seite befinden.	Es wurde die höchste Leistungsstufe für die beiden Kochzonen erreicht.	Es können nicht beide Kochzonen mit der Kochstufe „9“ oder „P“ betrieben werden, da sonst die zulässige maximale Leistung für die beiden Kochzonen überschritten wird.

6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta.

Ez a kezelési útmutató fontos információt tartalmaz a biztonságról, illetve a készülék működtetésében és karbantartásában segítő utasításokról. Szánjon időt ennek az útmutatónak az elolvasására a készülék használata előtt, és tartsa meg ezt a füzetet, hogy a jövőben megnézhesse.

Icon	Type	Meaning
	FIGYELMEZTETÉS	Súlyos, akár halálos sérülés veszélye
	ÁRAMÜTÉS KOCKÁZATA	Veszélyes feszültség kockázata
	TŰZ	Figyelmeztetés; Tűzveszélyes / gyúlékony anyagok
	FIGYELEM	Sérülés vagy anyagi kár kockázata
	FONTOS / MEGJEGYZÉS	A készülék helyes üzemeltetése




TARTALOM

1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	4
1.1. Általános biztonsági figyelmeztetések.....	4
1.2. Beszerelési figyelmeztetések	7
1.3. Használat során	7
1.4. Tisztítás és karbantartás közben	8
2. BESZERELÉS ÉS ELŐKÉSZÜLETEK A HASZNÁLATRA	10
2.1. Beszerelési utasítások.....	10
2.2. A tűzhely beszerelése.....	10
2.3. Elektromos csatlakozás és biztonság.....	12
3. TERMÉK FUNKCIÓI	13
4. TERMÉK HASZNÁLATA.....	14
4.1. A főzőlap vezérlése.....	14
5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	18
5.1. Tisztítás	18
6. HIBAEHÁRÍTÁS ÉS SZÁLLÍTÁS	19
6.1. Hibaelhárítás	19
6.2. Szállítás	19




1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Alaposan olvassa végig a jelen utasításokat a készülék használata előtt, és tartsa kényelmesen elérhető helyen a későbbi használathoz, ha szükséges.
- A jelen kézikönyv közösen készült több modellhez. Az Ön készülékében lehet, hogy nincs meg a jelen kézikönyvben leírt összes funkció. Különösen figyeljen oda az ábrákra a használati útmutató olvasása során.



1.1. ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- Jelen készüléket felügyelet mellett használhatják a 8 évesnél idősebb gyermekek és a csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy gyakorlatlan személyek is, ha elmagyarázták nekik a készülék biztonságos használatát, és megértették az esetleges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezheti gyermek felügyelet nélkül.
-  **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és annak hozzáférhető alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Óvatosnak kell lenni, hogy elkerülje a forró elemek megérintését. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani, hacsak nem vigyáznak rájuk folyamatosan.
-  **FIGYELMEZTETÉS:** Veszélyes lehet és tüzet okozhat, ha a tűzhelyet felügyelet nélkül hagyja amikor zsírral vagy olajjal főz. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, ehelyett kapcsolja ki a készüléket, majd takarja le a tüzet pl. fedővel vagy tűzoltó takaróval.
-  **FIGYELEM:** A sütés folyamatát figyelemmel kell

kísérni. A rövid sütési folyamatok folytonos figyelmet igényelnek.

-  **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
-   **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az esetleges áramütés elkerülése érdekében.
- Az indukciós tűzhelyeknél fém tárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat és fedőket nem szabad a tűzhely felületére helyezni, mert felmelegedhetnek.
- Az indukciós tűzhelyeknél használat után kapcsolja ki a tűzhely elemet a vezérlőjével. Ne támaszkodjon a serpenyőérzékelőre.
- Azon modelleknél, amelyek tűzhelyfedővel vannak felszerelve, tisztítson le a fedőről minden ráömlött anyagot a használata előtt és hagyja lehűlni a tűzhelyet a fedél lecsukása előtt.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külső távirányító rendszerrel.
- Ne használjon durva súrolószereket vagy éles kaparóeszközt a sütőajtó üvegének vagy más felületeknek a tisztítására. Megkarcolhatják a felületet, és az üveg összetörését vagy a felület megrongálódását okozhatják.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót.
- Az Ön készülékét minden vonatkozó helyi és nemzetközi szabványnak és szabályzásnak megfelelően gyártották.
- A karbantartási és javítási munkákat csak minősített szerviztechnikusok végezhetik el. A beszerelési és javítási munka, amit nem minősített technikus végzett, veszélyes lehet. A készülék specifikációit semmilyen módon ne változtassa meg


és ne módosítsa. A nem megfelelő tűzhelyvédők balesetet okozhatnak.

- Mielőtt csatlakoztatja a készülékét, győződjön meg arról, hogy a helyi szolgáltatások feltételei (a gáz fajtája és a gáz nyomása vagy az elektromos feszültség és frekvencia) és a készülék specifikációi kompatibilisek. A készülék specifikációi a címkén láthatók.
-  **FIGYELEM:** Ezt a készüléket kizárólag ételek készítésére tervezték, és kizárólag beltéri háztartási használatra szánták. Nem használható semmilyen más célra vagy alkalmazásra, mint pl. nem háztartási használatra vagy kereskedelmi környezetben, illetve a helyiség fűtésére.
-  Az Ön biztonsága érdekében minden lehetséges biztonsági intézkedés megtörtént. Mivel az üveg eltörhet, óvatosnak kell lenni a tisztításkor, a karcolás elkerülése érdekében. Kerülje el, hogy a kiegészítők az üveghez ütődjenek vagy koppanjanak.
- Győződjön meg róla, hogy a tápkábel beszerelés közben nem csípődik be vagy sérül meg. Ha a tápkábel megsérült, akkor a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, az ő szerviz képviselőjének, vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie.
- Tartsa távol a gyermekeket és az állatokat a készüléktől.
- Amikor az indukciós főzőlap használatban van, tartsa a mágneses mezőkre érzékeny tárgyakat (mint például hitelkártyák, bankkártyák, karórák és hasonló dolgok) távol a főzőlaptól. Erősen javasolt, hogy a szívritmus-szabályozóval élők konzultáljanak a kardiológusukkal az indukciós főzőlap használata előtt.


1.2. BESZERELÉSI FIGYELMEZTETÉSEK

- Ne működtesse a készüléket annak teljes beszerelése előtt.
- A készüléket egy minősített szerelőnek kell beszerelnie. A gyártó nem felelős olyan károkért, amelyet minősítés nélküli emberek által végzett hibás elhelyezés és beszerelés okozott.
- Amikor a készüléket kicsomagolja, győződjön meg arról, hogy az a szállítás során nem sérült meg. Sérülés esetén ne használja a készüléket, és azonnal lépjen kapcsolatba a minősített szervizszolgálattal. A csomagoláshoz használt anyagok (nylon, tűzések, polisztirolhab stb.) gyermekekre veszélyesek lehetnek, azonnal össze kell gyűjteni és el kell távolítani azokat.
- Védje készülékét a légkör változásaitól. Ne tegye ki olyan hatásoknak, mint például nap, eső, hó, túlzott páratartalom stb.
- A készüléket (szekrényt) körülvevő anyagoknak képeseknek kell lenniük ellenállni legalább 100°C-os hőmérsékletnek.
- A tűzhely alsó felületének hőmérséklete működés közben megemelkedhet. Ezért be kell szerelni egy deszkát a termék alá.


1.3. HASZNÁLAT SORÁN

- Működés közben ne tegyen a készülékbe vagy annak környékére éghető vagy robbanásveszélyes anyagokat.
-  Ne hagyja a tűzhelyet felügyelet nélkül, ha szilárd vagy folyékony olajjal főz. Az lángra kaphat a túl nagy hő hatására. Soha ne öntsön vizet az olaj által okozott tüzekre, inkább kapcsolja ki a tűzhelyet, takarja le az edényt a fedőjével vagy tűzoltó


takaróval.

- A főzőedényeket helyezze mindig a főzőzóna közepére, és fordítsa a fogantyúkat biztonságos helyzetbe, hogy ne ütközzön bele és ne rántsa le azokat.
-  Ha hosszú ideig nem használja a terméket, kapcsolja ki a fő vezérlő kapcsolót. Amikor nem használja a készüléket, akkor is zárja el a gázszelepet.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék vezérlőgombjai, mindig „0” (stop) állásban legyenek, ha nincsenek használatban.


1.4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS KÖZBEN

-  Győződjön meg róla, hogy a készülék le van kapcsolva a hálózati áramellátásról, mielőtt bármilyen tisztítást vagy karbantartást végezne.
- Ne távolítsa el a vezérlő gombokat a vezérlőpanel megtisztításához.
- Készüléke hatékonyságának és biztonságának fenntartása érdekében azt javasoljuk, hogy szükség esetén mindig eredeti pótalkatrészeket használjon és csak a minősített szervizt hívja, ha szükséges.

CE Megfelelőségi nyilatkozat

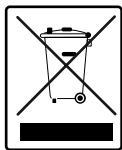
 Ezúton igazoljuk, hogy termékeink megfelelnek a referencia tartalmaknál felsorolt EU direktíváknak, jogszabályoknak, előírásoknak.

A készüléket kizárólag otthoni főzésre tervezték. Bármilyen más használat (például szoba fűtése) helytelen és veszélyes.

 Az üzemeltetési utasítások több modellre vonatkoznak. Az utasítások és az Ön modellje között

észrevehet különbségeket.

A régi készülék felszámolása



A terméken vagy a csomagolásán található szimbólum azt jelzi, hogy a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni. Azt át kell adni az elektromos és elektronikus berendezések megfelelő gyűjtőpontján újrahasznosításra. Ha segít abban, hogy ezt a terméket megfelelően ártalmatlanítsák, segít megelőzni a környezetre gyakorolt negatív következményeket, melyet a helytelen hulladékkezelés okozhat. A termék újrahasznosításával kapcsolatos további információkért lépjen kapcsolatba a helyi hivatallal, a személyszállító szolgálattal, vagy a bolttal, ahol azt vásárolta.

2. BESZERELÉS ÉS ELŐKÉSZÜLETEK A HASZNÁLATRA

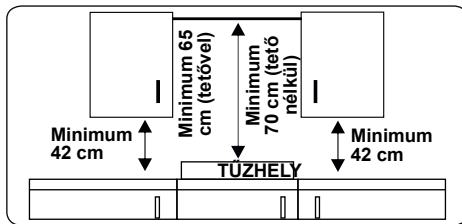
FIGYELMEZTETÉS: A készüléket egy minősített szerviz munkatársának vagy szakképzett szerelőnek kell beszerelnie ezen útmutató utasításai szerint, az aktuálisan érvényben lévő helyi szabályozásoknak megfelelően.

- A helytelen beszerelés sérülést és kárt okozhat, amelyért a gyártó nem vállal felelősséget és a garancia nem lesz érvényes.
- A beszerelés előtt, győződjön meg arról, hogy a helyi szolgáltatások feltételei (elektromos feszültség és frekvencia és/ vagy a gáz fajtája és a gáz nyomása) és a készülék beállításai kompatibilisek egymással. A készülék beállítási feltételei a címken láthatók.
- Az országban hatályos törvényeket, rendeleteket, irányelveket és szabványokat be kell tartani (biztonsági szabályozások, szabályozásoknak megfelelő újrahasznosítás stb).

2.1. BESZERELÉSI UTASÍTÁSOK

Általános utasítások

- Miután eltávolította a csomagolóanyagot a készülékről és tartozékairól, győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült. Ha bármilyen sérülést gyanít, ne használja, és azonnal keresse fel egy minősített szerviz munkatársát vagy szakképzett szerelőt.
- Győződjön meg arról, hogy nincsenek a közelben gyúlékony vagy éghető anyagok, például függönyök, olaj, ruha stb., amelyek meggyulladhatnak.
- A készüléket körülvéő munkalapnak és bútorzatnak olyan anyagból kell lennie, amely ellenáll 100°C-nál magasabb hőmérsékletnek.
- Ha a készülék fölé páraelszívó vagy bármilyen szekrény van beszerelve, a főzőlap és bármilyen szekrény/ páraelszívó közötti biztonsági távolság meg kell feleljen az alábbiaknak.



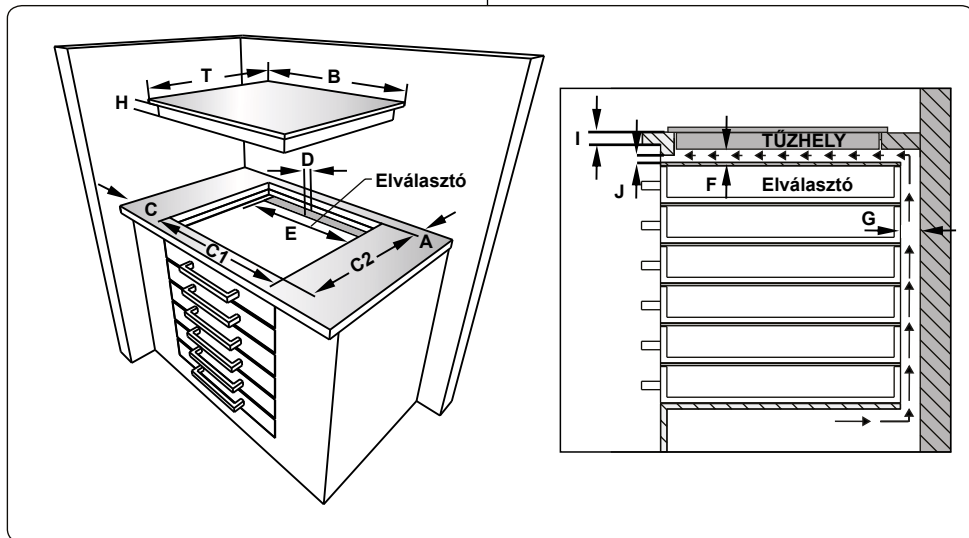
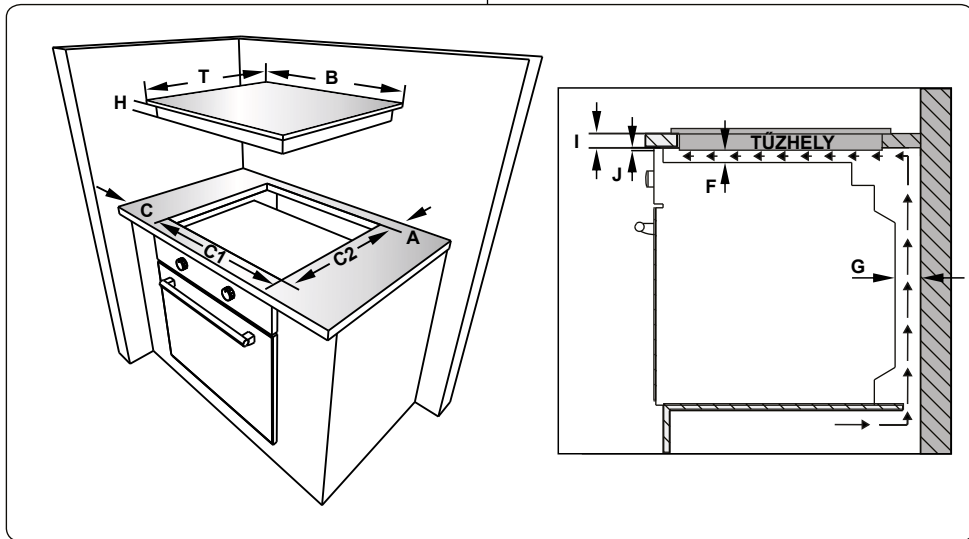
- A készüléket nem szabad közvetlenül mosogatógép, fagyasztó, hűtőszekrény, mosógép vagy ruhaszárító fölé telepíteni.
- Ha a készülék alapja kézzel hozzáférhető, egy megfelelő anyagból készült akadályt kell beszerelni a készülék alapja alá, biztosítva ezzel, hogy ne lehessen elérni a készülék alapját.
- Ha a tűzhely sütő fölé van beszerelve, akkor a sütőnek kell, hogy legyen hűtőventilátora.
- Győződjön meg arról, hogy az indukciós tűzhely jól szellőzik, valamint a levegő bemenete és kimenete nem akadályozott.

2.2. A TÜZHELY BESZERELÉSE

A készüléket beszerelési készlettel együtt értékesítették, amely tartalmaz öntapadós tömítőanyagot, rögzítő kereteket és csavarokat.

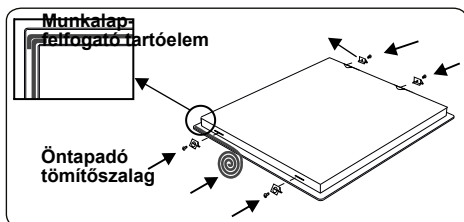
- Vágja ki a rekesz helyét az ábrán jelzett módon. Határozza meg a nyílás helyét a munkalapon úgy, hogy a tűzhely beszerelése után a következő követelmények teljesüljenek:

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Helyezze fel a mellékelt egyoldalas öntapadó tömítőszalagot körben, a főzőlap alsó élének teljes kerületére. Ne nyújtsa meg.

- Csavarozza fel a munkalap 4 db felfogató tartóelemét a termék oldalsó falaira.
- Helyezze be a készüléket a nyílásba.

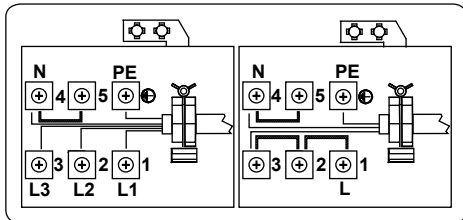


2.3. ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS ÉS BIZTONSÁG

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A készülék elektromos bekötését egy minősített szerviz munkatársának vagy szakképzett szerelőnek kell elvégeznie ezen útmutatóban található utasítások alapján a jelenleg hatályos helyi szabványok szerint.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL.

- Az elektromos hálózatra való csatlakoztatás elvégzése előtt a készülék névleges feszültségét (a készülék azonosító táblájára bélyegezve) össze kell egyeztetni az elérhető hálózati feszültséggel és a hálózati elektromos vezetékeknek tudniuk kell kezelni a készülék névleges teljesítményét (szintén fel van tüntetve az azonosítótáblán).
- Telepítés közben bizonyosodjon meg arról, hogy szigetelt kábeleket használ. A helytelen csatlakozás kárt tehet a készülékében. Ha a hálózati kábel sérült és ki kell cserélni, akkor azt csak szakképzett személyzet végezheti el.
- Ne használjon adaptereket, több foglalatot és/vagy hosszabbítókat.
- A tápkábelt a készülék forró részeitől távol kell tartani és nem lehet elgörbíteni vagy összehúzni. Különben a vezeték megsérülhet, amely rövidzárlatot okozhat.
- Ha a készülék nem dugóval van a hálózatra csatlakoztatva, a biztonsági szabályzatoknak való megfelelés érdekében (legalább 3 mm-es érintkezéscsatlakozás) összpólusú szakaszoló kapcsolót kell használni.
- A biztosított kapcsolónak könnyen elérhető helyen kell lennie miután a készülék be lett szerelve.
- Győződjön meg arról, hogy minden csatlakozás megfelelően meg van húzva.
- Rögzítse be a tápkábelt a kapocsba és zárja le a fedelet.
- A csatlakozódoboz csatlakozását a csatlakozódobozra kell helyezni.

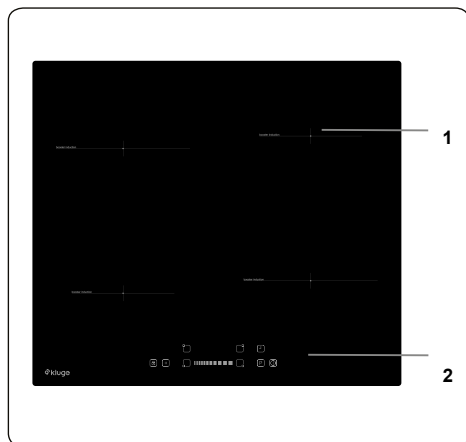


3. TERMÉK FUNKCIÓI



Fontos: A termékhez való specifikációk változóak és az Ön készülékének külső megjelenése eltérhet az alábbi ábrákon láthatótól.

Alkatrészek listája



1. Indukciós zóna

2. Vezérlőpanel

4. TERMÉK HASZNÁLATA

4.1. A FŐZŐLAP VEZÉRLÉSE


Indukciós zóna

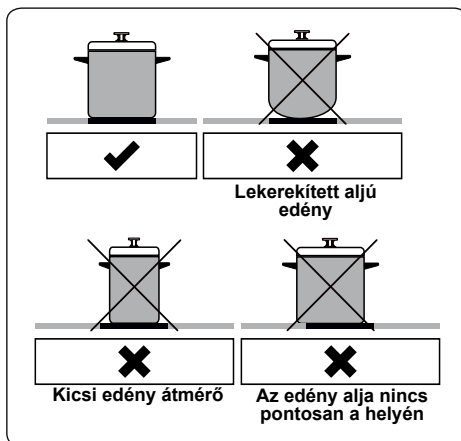
Az alábbi táblázatban szereplő adatok csak iránymutatásul szolgálnak.

Beállítások	Mire használja:
0	Főzőhely kikapcsolva
1-3	Kíméletes melegítés
4-5	Lassú párolás, lassú melegítés
6-7	Újramelegítés, gyors párolás
8	Forralás, pirtás és perzselés
9	Maximális hőfok
P	Rásegítés (Boost) funkció

Edények

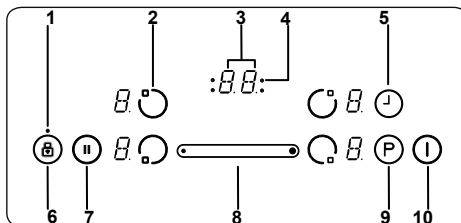
- Használjon vastag, lapos, sima aljú, jó minőségű, acélból, zománcozott acélból, öntöttvasból vagy rozsdamentes acélból készült edényeket. A főzőedények minősége és összetétele közvetlen hatással van a főzési teljesítményre.
- Ne használjon homorú vagy domború talpú főzőedényeket. Alumíniumból és rozsdamentes acélból készült nem ferromágneses talpú, valamint üveg, réz, sárgaréz, kerámia és porcelán edények nem alkalmasak indukciós melegítésre.
- Annak ellenőrzéséhez, hogy az edények alkalmasak-e indukciós főzésre, tartson mágneset az edény aljához. Ha a mágnes oda tapad, az edény valószínűleg megfelelő, vagy töltsön kevés vizet az edénybe és helyezze azt egy maximális szintre beállított főzőzónára. A víznek néhány másodpercen belül fel kellene fornia.
- Egyes edények használatakor különböző zajokat hallhat az edényekből. Ez az adott edény kialakítása miatt fordul elő, és nem befolyásolja a főzőlap teljesítményét, vagy a biztonságos használatot.
- A legjobb főzési teljesítmény elérése érdekében helyezze az edényt a főzőhely közepére.
- A  szimbólum villogni kezd a bekapcsolt főzőhely kijelzőjén, ha a főzőhelyre nem megfelelő edényt helyezünk, vagy ha nincs rajta edény. A főzőhely automatikusan kikapcsol 2 perc elteltével.

- Ha megfelelő edényt helyezünk a főzőhelyre, a  szimbólum eltűnik, és a főzés a kiválasztott teljesítményszinten folytatódik.
- A hőenergia leghatékonyabb átvitelének érdekében a főzőedény aljának átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely átmérőjével.
- A főzőedények minimális átmérője a 160 mm-es főzőhelyek esetén D120 mm, 210 mm-es főzőhelyek esetén D140 mm és 290 mm-es főzőhelyek esetén D160 mm lehet.



A készüléket nyomógombokkal vezérelheti, az egyes funkciók kiválasztását a kijelzőn követheti, illetve hangjelzést is ad a készülék.

Érintógombos vezérlő



- 1 - Billentyűzár kijelzője
- 2- Főzőhely kiválasztása
- 3- Időzítő kijelzője
- 4- Időzítő funkció főzőhely kijelzői
- 5- Időzítő kiválasztása
- 6- Billentyűzár
- 7- Intelligens szűnet
- 8- Csúszka gomb
- 9- Boost (Rásegítés)
- 10- Be/Kikapcsolás

Az indukciós főzőhelyeket arra alkalmas edényekkel használja.

A hálózati feszültség bekapcsolása után rövid ideig az összes kijelző világít. Ezt követően a főzőlap készenléti üzemmódba lép, és készen áll a használatra.

A főzőlapot a megfelelő elektronikus gomb megnyomásával vezérelheti. Minden gombnyomást hangjelzéssel nyugtázza a készülék.

A készülék bekapcsolása

Kapcsolja be a főzőlapot az ON/OFF gomb megnyomásával . Minden főzőhely kijelzőjén folyamatosan világító „0” jelenik meg, és a jobb alsó pontok villognak. (Ha 20 másodpercen belül nem választ ki egy főzőhelyet, a főzőlap automatikusan kikapcsol.)

A készülék kikapcsolása

Bármikor kikapcsolhatja a főzőlapot az gomb megnyomásával.

Az ON/OFF gomb mindig elsőbbséget élvez a kikapcsolás-funkcióval szemben.

A főzőzónák bekapcsolása

Nyomja meg a használni kívánt főzőhelynek megfelelő főzőhely-kiválasztó gombot.

Egy folyamatosan világító pont jelenik meg a kiválasztott főzőhely kijelzőjén és a többi főzőhely kijelzőjén villogó pontok kialszanak.

A kiválasztott főzőhely hőfokát beállíthatja a csúszka gombok segítségével

A főzőhely készen áll a főzésre. A gyorsabb forraláshoz állítsa be a kívánt főzési hőfokot, majd nyomja meg a "P" gombot a Boost (Rásegítés) funkció bekapcsolásához.

A főzőhelyek kikapcsolása

A főzőhely választó gombbal választhatja ki a kikapcsolni kívánt főzőhelyet. A csúszka gomb segítségével csökkentse a hőmérsékletet "0"-ra. (A csúszka bal és jobb oldalának egyidejű megérintésével a hőfokot szintén "0"-ra állíthatja).

Ha a főzőhely meleg, a "0" helyett egy "H" látható a kijelzőn.

Az összes főzőhely kikapcsolása

Az összes főzőhely egyszerre történő kikapcsolásához nyomja meg a gombot.

Készenléti módban "H" jelzés látható a forró főzőzónák kijelzőjén.

Maradék hő kijelző

A maradék hő kijelző jelzi, hogy az üvegkerámia felület még veszélyesen magas hőmérsékletű.

A főzőhely kikapcsolása után az adott főzőhely kijelzőjén mindaddig látható a "H" jelzés, amíg hőmérséklete a kritikus szint alá nem süllyed.

Intelligens szünet (Smart Pause)

Az intelligens szünet üzemmód bekapcsolását követően csökkenti az összes bekapcsolt főzőhely teljesítményt.

Ha kikapcsolja az Intelligens szünet módot, a főzőhelyek automatikusan visszaállnak a korábbi hőfok-szintre.

Ha nem kapcsolják ki az Intelligens szünet üzemmódot, a főzőlap 30 perc után kikapcsol.

Nyomja meg a gombot az Intelligens szünet bekapcsolásához. A kiválasztott főzőhely(ek) teljesítménye 1. szintre csökken, és megjelenik a "II" jelzés az összes kijelzőn.

Nyomja meg újból a gombot az Intelligens szünet mód kikapcsolásához. A "II" jelzés eltűnik, és a főzőhelyek a korábbi teljesítmény szinteken működnek tovább.

Biztonsági kikapcsolás funkció

A főzőhely automatikusan kikapcsol, ha a teljesítmény beállítás meghatározott ideig nem változtatják meg. A főzőhely teljesítmény beállításának megváltozása visszaállítja ezt a megadott időtartamot a kezdeti értékre. Ez a kezdeti érték a kiválasztott hőmérséklet szinttől függ, amint az alábbiakban látható.

Hőfok beállítás	Kikapcsolás az alábbi időtartam után
1-2	6 óra
3-4	5 óra
5	4 óra
6-9	1,5 óra

Gyermekzár


A készülék bekapcsolása után aktiválható a gyermekzár funkció. A gyermekzár bekapcsolásához egyszerre nyomja meg a csúszka gomb jobb és bal oldalát , majd érintse meg újból a csúszka gomb jobb oldalát. A főzőhelyek kijelzőin egy "L" betű látható, ami a ZÁROLAST ("LOCKED") jelöli és a készülék szabályozó gombjai nem használhatók. (Ha valamelyik főzőhely meleg, akkor az "L" és a "H" jelzés felváltva látható a kijelzőn.)

A főzőlap mindaddig lezárva marad, amíg fel nem oldják a lezárást, még akkor is, ha előzőleg ki-, majd újra bekapcsolták a készüléket.

A gyermekzár kikapcsolásához először kapcsolja be a főzőlapot. Nyomja meg egyszerre a csúszka gomb bal és jobb oldalát majd nyomja meg újból a csúszka gomb jobb oldalát. Az "L" jelzés eltűnik és a főzőlap kikapcsol.

Billentyűzár

A billentyűzár funkció a készüléket biztonságos üzemmódba állítja működés közben. Ilyenkor a gombok megnyomásával nem lehet módosítani a beállításokat (például hőbeállítások). Csak kikapcsolni lehet a készüléket.



A billentyűzár aktiválásához tartsa legalább 2 másodpercig lenyomva a billentyűzár gombot . A készülék hangjelzéssel nyugtázza a kiválasztást. A sikeres aktiválást követően a billentyűzár jelzőfénye felvillog, és a főzőhely zárolás alá kerül.

Időzítő funkció




Az időzítés funkció a következő kétféle módon használható.

Perc időzítő (1 - 99 perc).

A perc időzítő akkor működtethető, ha a főzőhelyek ki vannak kapcsolva. Az időzítő kijelzőjén "00" látható villogó ponttal.


Használja az időzítő és a  csúsztatógombot  az időtartam növeléséhez/csökkentéséhez. Az időtartamot 0 és 99 perc között állíthatja. Ha 10 másodpercig nem történik változtatás az időtartamban, a perc időzítő elmenti a beállítást, és a villogó pont eltűnik. Az időzítő beállítása után megkezdődik a visszaszámlálás.

Ha az időzítő eléri a nullához, a készülék hangjelzést ad, és az időzítő kijelzője villog. A hangjelzés automatikusan elhallgat 2 perc után, vagy/és valamelyik gomb megnyomására.

A perc időzítő beállítása bármikor megváltoztatható, vagy ki is kapcsolható az időzítő  és a csúsztatógombbal  gombbal. Ha bármikor a  gomb megnyomásával kapcsolja ki a főzőlapot, azzal a perc időzítőt is kikapcsolja.

Főzőhely időzítője (1 - 99 perc)

Ha a főzőlap be van kapcsolva, minden egyes főzőhelyhez egy önálló időzítőt programozhat be.

Válasszon ki egy főzőhelyet, majd válassza ki a hőmérséklet beállítást, majd végezetül aktiválja az időzítő beállítás gombját . Az időzítő beprogramozható a főzőhely kikapcsolásához. Négy LED található az időzítő körül elrendezve, amelyek jelzik, hogy melyik főzőhely van beállítva.

10 másodperccel az utolsó művelet után az időzítő kijelzője arra az időzítőre vált, amelyik a legközelebb jár le (ha egynél több főzőhelyhez programoztak be időzítőt).

Ha az időzítő lejárt, a készülék hangjelzést ad, és az időzítő kijelzőjén „00” látható, és az adott főzőhely időzítőjének LED jelzése villog. A beprogramozott főzőhely kikapcsol, és ha még

forró, a "H" jelzés jelenik meg a kijelzőn.

A hangjelzés és az időzítő LED jelzése automatikusan kikapcsol 2 perc után, vagy ha megnyomják valamelyik gombot.

Hangjelzések

A főzőlap működése közben a következő esetekben ad a készülék hangjelzést:

- Egy gomb normál megnyomásakor rövid hangjelzés hallható.
- A gombok hosszabb ideig (10 másodpercig) történő nyomva tartásakor a készülék hosszabb, szaggatott hangjelzést ad.

Boost funkció

A funkció használatához válassza ki a főzőhelyet és állítsa be a kívánt teljesítményszintet, majd nyomja meg a „P” (Boost) gombot.

A Boost funkció csak akkor kapcsolható be, ha a kiválasztott főzőhely esetében használható. Ha a Boost funkció aktív, egy "P" betű látható az adott főzőhely kijelzőjén.

A Boost funkció bekapcsolásával a készülék túllépheti a maximális teljesítményét. Ebben az esetben az integrált teljesítménykezelő aktiválódhat.

A szükséges teljesítmény csökkentést az adott főzőhely kijelzőjének villogása jelzi. A villogás 3 másodpercig tart, és lehetővé teszi a beállítások módosítását, mielőtt a teljesítmény csökkentés aktiválná.

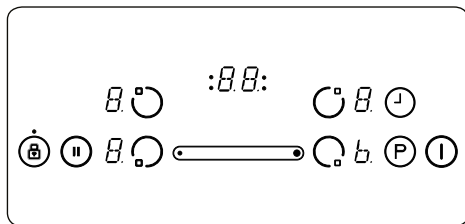
Speciális főzési funkciók

A főzőhely választó gomb megnyomásával válthat a forralás, a sütés, a melegen tartás és a csokoládé olvasztás speciális főzési funkciók között. A speciális főzési funkciók csak a főzőlap jobb oldalán érhetők el. A forralás és a sütés addig nem választható ki egyszerre, amíg egy hangjelzést nem ad a főzőlap.

Speciális főzési módok

Forralás funkció

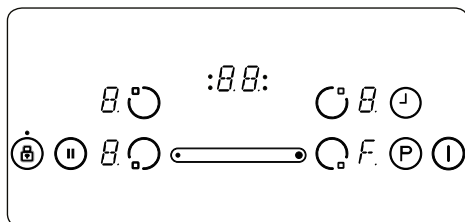
Ezt a funkciót víz forralására, illetve a hőmérséklet forráspont közelében tartására használhatja. A forralás funkció bekapcsolásához nyomja meg kétszer a főzőhely kiválasztó gombot. Ha a forralás funkció be van kapcsolva, a megfelelő kijelzőn a „b” jelzés jelenik meg. A főzőlap sípoló hangjelzéssel jelzi, hogy a víz felforr, majd a víz tovább forr.



A fenti ábrán az látható, hogy a jobb elülső főzőhely kijelző a forralás funkciót jelzi.

Sütés funkció

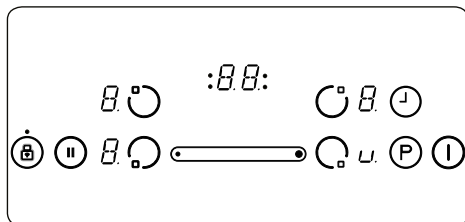
Ez a funkció kb. 160°C-ra melegíti az olajat. A funkció bekapcsolásához nyomja meg háromszor a főzőhely választó gombot. Ha bekapcsolják a sütés funkciót, a megfelelő kijelzőn az „F” jelzés jelenik meg. A főzőlap hangjelzést ad, ha az olaj készen áll a sütésre.



A fenti ábrán az látható, hogy a jobb elülső főzőhely kijelző a sütés funkciót jelzi.

Melegen tartás funkció

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy az étel hőmérsékletét 50°C körül tartsa. A melegen tartás funkció aktiválásához nyomja meg négyszer a főzőhely választó gombot. Ha a melegen tartás funkció be van kapcsolva, a megfelelő kijelzőn egy 'u' jelzés jelenik meg.

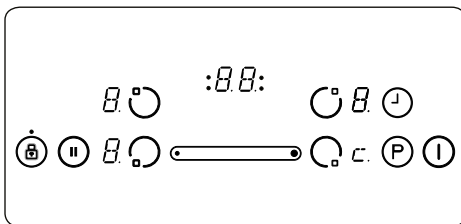


A fenti ábrán az látható, hogy a jobb elülső főzőhely kijelző a melegen tartás funkciót jelzi.


Csokoládé olvasztás funkció







Ez a funkció körülbelül 40°C-on megolvasztja a csokoládét vagy a hasonló ételeket. A csokoládé olvasztás funkció aktiválásához nyomja meg ötször a főzőhely kiválasztó gombot. Ha a csokoládé olvasztás funkció be van

kapcsolva, a megfelelő kijelzőn egy 'c' jelzés jelenik meg.



A fenti ábrán az látható, hogy a jobb elülső főzőhely kijelző a csokoládé olvasztás funkciót jelzi.

 A teljesítmény és az idő a serpenyőben lévő élelmiszer mennyiségétől és a serpenyő minőségétől függően változhat. 1,5 liter víz és 0,5 liter olaj biztosítja a legjobb főzési teljesítményt ezekkel a funkciókkal.

Hibakódok	
Ha műszaki hiba történik, a főzőhely kijelzőjén megjelenik egy hibakód.	
E1	A hűtőventilátor nem működik. Hívja a hivatalos márkaszervizt.
E3	A tápfeszültség a névleges értékektől eltérő. Kapcsolja ki a főzőlapot a  megnyomásával és várjon, amíg a „H” jelzés eltűnik minden főzőhely kijelzőjéről, majd kapcsolja be a főzőlapot a  megnyomásával és folytassa a használatot. Ha ugyanez a hiba újból fellépne, hívja a márkaszervizt.
E4	A tápellátás frekvenciája eltér a névleges értéktől. Kapcsolja ki a főzőlapot a  megnyomásával és várjon, amíg a „H” jelzés eltűnik minden főzőhely kijelzőjéről, majd kapcsolja be a főzőlapot a  megnyomásával és folytassa a használatot. Ha ugyanaz a hiba ismét megjelenik, kapcsolja ki és kapcsolja be a készülék csatlakozóját. Kapcsolja be a főzőlapot a  megnyomásával és folytassa a használatot. Ha ugyanez a hiba újból fellépne, hívja a márkaszervizt.
E5	A főzőlap belső hőmérséklete túl magas. Kapcsolja ki a főzőlapot a  megnyomásával és hagyja lehűlni a főzőhelyeket.
E6	Kommunikációs hiba az érintésvezérelt kezelőszervek és a főzőhelyek között. Hívja a hivatalos márkaszervizt.
E7	A fűtőszál hőmérséklet érzékelője le van tiltva. Hívja a hivatalos márkaszervizt.
E8	A hűtés hőmérséklet érzékelője le van tiltva. Hívja a hivatalos márkaszervizt.



EA	Nagy fűtőszál telítettségi hiba. Kapcsolja ki a főzőlapot a be/kikapcsolás gombbal, majd kapcsolja vissza és folytassa a használatát. Ha ugyanez a hiba újból fellépne, hívja a márkaszervizt.
EC	Tápfeszültség hiba. Kapcsolja ki a főzőlapot a be/kikapcsolás gombbal, majd kapcsolja vissza és folytassa a használatát. Ha ugyanez a hiba újból fellépne, hívja a márkaszervizt.
C1-C8	Mikroprocesszor hiba. Kapcsolja ki a főzőlapot a be/kikapcsolás gombbal, majd kapcsolja vissza és folytassa a használatát. Ha ugyanez a hiba újból fellépne, hívja a márkaszervizt.

5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

5.1. TISZTÍTÁS

▲ FIGYELMEZTETÉS: Kapcsolja ki a készüléket és hagyja lehűlni a tisztítása előtt.

Általános utasítások

- A tisztítószer használata előtt ellenőrizze, hogy azok megfelelőek-e és ajánlja-e azokat a gyártó az Ön készülékéhez.
- Olyan krém vagy folyadék állagú tisztítószereket használjon, amelyek nem tartalmaznak szemcséket. Ne használjon maró (korrozív) krémeket, súroló tisztító porokat, fém dörzsít vagy kemény eszközöket, mivel azok károsíthatják a felületet.
-  Ne használjon szemcséket tartalmazó tisztítószereket, mert megkarcolhatják az üveg, zománcozott és/vagy festett részeket a készülékben.
- Bármilyen folyadék túlfolyása esetén azt azonnal tisztítsa fel, hogy megelőzze az alkatrészek károsodását.
-  A készülék egyik részének tisztításához se használjon gőztisztítót.

A kerámiaüveg tisztítása

A kerámiaüveg képes megtartani nehéz eszközöket, de eltörhet ha egy éles tárgy hozzáütődik.



▲ FIGYELMEZTETÉS: Kerámia főzőlapok - ha a felület megrepedt, az esetleges áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket és hívja a szervizt.

- Használjon krém vagy folyadék állagú tisztítószert a vitrokerámias üveg tisztításához, majd öblítse le és szárítsa meg alaposan egy száraz ruhával.
-  Ne használjon acéla való tisztítóanyagokat, mert károsíthatják az üveget.
- Ha a konyhai edény alapzatába vagy bevonatába alacsony olvadáspontú anyagok kerülnek, ezek károsíthatják az üvegkerámia főzőlapot. Ha műanyag, ónfólia, cukor vagy cukros étel kerül a forró üvegkerámia főzőlapra, kérjük, hogy a lehető leggyorsabban és legbiztonságosabban távolítsa el a forró felületről. Ha ezek az anyagok ráolvadnak, károsíthatják az üvegkerámia főzőlapot. Ha magas cukortartalmú ételt készít, például lekvárt, amennyiben lehetséges, előzetesen tegyen fel egy alkalmas védőréteget.
- A felületen lévő port nedves ruhával kell letakarítani.
- A kerámiaüveg színének bármilyen megváltozása nincs hatással a kerámia szerkezetére vagy tartósságára, és nem az anyagban történt változás idézte elő.

A kerámiaüveg színében történő változásnak több oka lehet:

1. A kiömlött étel nem lett letakarítva a felületről.
2. Nem megfelelő edények használata a tűzhelyen, amelyek kikezdi a felületet.
3. Rossz tisztítóanyagok használata.

A rozsdamentes acél alkatrészek tisztítása (ha van ilyen)

- Rendszeresen tisztítsa a készülék rozsdamentes acél alkatrészeit.
- Törölje le a rozsdamentes acél alkatrészeket szappanos vízbe áztatott puha ronggyal. Majd szárítsa meg alaposan egy száraz ruhával.
-  Ne mossa meg a rozsdamentes acél alkatrészeket, amikor még forróak a főzéstől.
-  Ne hagyjon ecetet, kávé, tejet, sót, vizet, citromot, vagy paradicsomlevet hosszú ideig a rozsdamentes acélon.

6. HIBAE LHÁRÍTÁS ÉS SZÁLLÍTÁS

6.1. HIBAE LHÁRÍTÁS



Ha ezen alapvető hibaelhárítási lépések ellenőrzése után még mindig problémát észlel a készülékben, kérjük, forduljon egy hivatalos szervizhez vagy képzett szakemberhez.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A főzőlap-vezérlőkártya kijelzője sötét. A főzőlapot vagy a főzőzónákat nem lehet bekapcsolni.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze az épület biztosítékát amely áramot biztosít a készüléknek. Más elektromos eszközökkel ellenőrizze, nincs-e áramszünet.
A főzőlap használat közben kikapcsol, és az összes kijelzőn egy „F” jelzés villog.	A kezelőszervek nedvesek vagy valamilyen tárgyat helyeztek rájuk.	Száráítsa meg a kezelőszerveket, vagy vegye le a rajtuk lévő tárgyat.
A főzőlap használat közben kikapcsol.	Valamelyik főzőzóna túl hosszú ideig volt bekapcsolva.	A főzőzóna ismét használható annak újbóli bekapcsolása után.
A főzőlap kezelőszervei nem működnek, és a gyerekszárat jelző LED világít.	A gyerekszár be van kapcsolva.	Kapcsolja ki a gyerekszárat.
A edények főzés közben zajt csapnak, vagy a főzőlap főzés közben kattogó hangot ad ki.	Ez normális az indukciós főzőlap főzőedényeinél. Ezt a jelenséget az energia a főzőlapról a főzőedénybe történő átvitele okozza.	Ez normális jelenség. Ez nincs veszéllyel sem főzőlapra, sem a főzőedényre.
Az „U” szimbólum világítani kezd az egyik főzőzóna kijelzőjén.	A főzőzónán nincs főzőedény vagy az azon lévő főzőedény nem megfelelő.	Használjon megfelelő főzőedényt.
A 9 vagy a „P” -állásba állított teljesítményszint automatikusan lecsökken. Ha a „P” vagy a 9 teljesítményszintet választja egyszerre két, azonos oldalon lévő főzőzónán.	A két zóna elérte a maximális teljesítményszintjét	Mindkét zóna „P” vagy 9 teljesítményszinten történő működtetése meghaladná a két zóna megengedett maximális teljesítményszintjét.

6.2. SZÁLLÍTÁS

Amennyiben szükséges a termék szállítása, használja annak eredeti csomagolását, és szállítsa azt az eredeti dobozában. Kövesse a csomagoláson található, szállításra vonatkozó jelzéseket. Rögzítsen minden különálló alkatrészt a termékre ragasztószalaggal, hogy elkerülje annak szállítás közben történő sérülését.

Ha nem rendelkezik az eredeti csomagolással, készítsen szállítódobozt, amiben a készülék, különösen a termék külső felületei, védve vannak a külső veszélyekkel szemben.

Dziękujemy za wybranie niniejszego produktu.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

Symbol	Typ	Znaczenie
	OSTRZEŻENIE	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM	Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia
	POŻAR	Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	PRZESTROGA	Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia
	WAŻNE / UWAGA	Prawidłowe korzystanie z systemu

SPIS TREŚCI


1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	4
1.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.....	4
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji	7
1.3 Podczas pracy urządzenia	8
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	8
2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY	10
2.1 Wskazówki dla instalatora	10
2.2 Instalacja płyty grzewczej	10
2.3 Podłączenie elektryczne i bezpieczeństwo	12
3. CECHY PRODUKTU	13
4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU	14
4.1 Elementy sterujące płyty grzewczej.....	14
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	18
5.1 Czyszczenie	18
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT	19
6.1 Rozwiązywanie problemów	19
6.2 Transport urządzenia.....	19



1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje, a następnie przechowywać je w dostępnym miejscu na wypadek późniejszych wątpliwości.
- Niniejsza instrukcja została opracowana z myślą o kilku modelach, dlatego Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre z opisanych funkcji. Z tego względu podczas czytania instrukcji obsługi należy zwrócić szczególną uwagę na wszelkie wartości liczbowe.


1.1 OGÓLNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.



 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy silnie nagrzewają się podczas gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem opiekunów.

  **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru na płycie grzejnej naczynia z podgrzewanym tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.

W ŻADNYM WYPADKU nie wolno próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć zasilanie urządzenia, a następnie nakryć ogień, np. pokrywą lub kocem strażackim.

 **OSTRZEŻENIE:** Należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwały proces gotowania powinien być stale nadzorowany.


  **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.

  **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

- Na powierzchniach płyt grzewczych nie wolno umieszczać przedmiotów metalowych, np. noży, widelców, łyżek i przykrywek, ponieważ mogłyby się silnie nagrzać.
- Po użyciu elementu indukcyjnej płyty grzewczej należy go wyłączyć za pomocą pokrętła. Nie należy polegać na czujniku patelni.
- W przypadku modeli wyposażonych w pokrywę: przed użyciem płyty grzewczej należy oczyścić ją z wszelkich rozlanych płynów; po użyciu pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed zamknięciem pokrywy.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Do czyszczenia powierzchni piekarnika nie należy stosować środków do szorowania ani drapaczek. Mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię drzwiczek.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.
- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze

wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.

- Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Wszelkie zmiany i modyfikacje specyfikacji mogą być niebezpieczne pod wieloma względami. Nieodpowiednie osłony płyty grzewczej mogą być przyczyną wypadków.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Parametry techniczne urządzenia znajdują się na etykiecie.

 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych. Nie należy wykorzystywać urządzenia do innych celów ani w innych zastosowaniach, np. do użytku innego niż w gospodarstwie domowym, do użytku przemysłowego lub do ogrzewania pomieszczenia.

- Należy podjąć wszystkie możliwe działania, aby zapewnić bezpieczeństwo. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać szklanej powierzchni. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został przyciśnięty lub uszkodzony podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.



- Nie wolno pozwalać dzieciom ani zwierzętom domowym, aby zbliżyły się do urządzenia.
- Nie należy pozostawiać w pobliżu pracującej płyty grzewczej przedmiotów wrażliwych na pole magnetyczne (np. karty kredytowe, karty bankowe, zegarki itp.). Zdecydowanie zaleca się, aby każda osoba z rozrusznikiem serca skonsultowała się z lekarzem przed użyciem indukcyjnej płyty grzewczej.

1.2 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia i natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
- Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu, kurzu ani nadmiernej wilgoci.
- Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia (np. szafka) powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.
- Temperatura dolnej powierzchni płyty grzewczej może

wzrosnąć podczas pracy urządzenia, dlatego należy pod nią zamontować odpowiednią płytę ochronną.

1.3 PODCZAS PRACY URZĄDZENIA

- Nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
-   Nie należy odchodzić od piekarnika podczas gotowania z użyciem tłuszczu stałych lub płynnych olejów. Mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Należy wyłączyć piekarnik, a następnie nakryć naczynie pokrywką lub kocem strażackim.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, główny wyłącznik sieciowy należy ustawić w pozycji wyłączonej. Jeśli urządzenie gazowe nie jest używane należy zamknąć zawór gazu.
- Należy zawsze umieszczać rondelki na środku strefy gotowania i obrócić uchwyty w bezpiecznym położeniu, aby nie zostały potrącone lub zrzucone.
- Sprawdź, czy pokrętła regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.


1.4 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.
- Aby zachować wydajność i bezpieczeństwo urządzenia, zalecamy korzystanie wyłącznie z oryginalnych części zamiennych oraz usług autoryzowanego serwisu w razie konieczności.

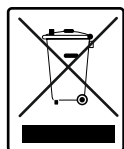
Deklaracja zgodności CE

CE Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych normach.

Urządzenie to zaprojektowano wyłącznie do gotowania w domu. Wszelkie inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) jest niewłaściwe i niebezpieczne.

 Instrukcje obsługi dotyczą kilku modeli. Mogą wystąpić różnice między tymi instrukcjami a Twoim modelem.

Utylizacja starej kuchenki



Symbol na wyrobie lub opakowaniu oznacza, że wyrób ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłowe złomowanie tego wyrobu, przyczynisz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym konsekwencjom jego niewłaściwej utylizacji dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat odzysku surowców wtórnych z tego wyrobu, należy się skontaktować z odpowiednim urzędem miasta, zakładem gospodarki odpadami lub sklepem, w którym zakupiono ten wyrób.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY

! OSTRZEŻENIE: Instalację opisywanego urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowany elektryk, zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji oraz zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami.

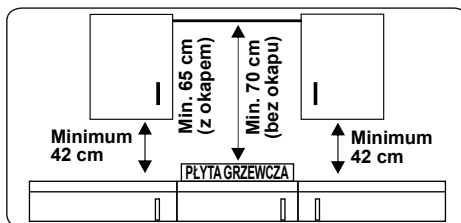
- Nieprawidłowa instalacja mogłaby spowodować szkody i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności, i doprowadzić do utraty ważności gwarancji.
- Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej i/lub rodzaj i ciśnienie gazu) oraz parametry urządzenia są odpowiednie. Wymagania dotyczące urządzenia znajdują się na etykiecie.
- Należy postępować zgodnie z przepisami, rozporządzeniami, dyrektywami i normami obowiązującymi w danym kraju (przepisy dotyczące bezpieczeństwa, prawidłowy recykling zgodnie z przepisami itp.)

2.1 WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

Wskazówki ogólne

- Po usunięciu materiałów opakowaniowych z urządzenia i wyposażenia należy sprawdzić czy płyta grzewcza nie jest uszkodzona. W przypadku podejrzewania jakichkolwiek uszkodzeń nie wolno korzystać z urządzenia, należy natychmiast skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Upewnij się, że w pobliżu urządzenia nie znajdują się łatwopalne lub wybuchowe materiały, np. zasłony, olej, odzież itp., które mogą zapalić się.
- Blat kuchenny i meble otaczające urządzenie powinny być wykonane z materiałów odpornych na temperatury powyżej 100°C.
- Jeśli chcesz nad urządzeniem zainstalować okap lub szafka, należy zachować bezpieczną odległość między

płytą grzewczą i jakąkolwiek szafką/okapem, która powinna być taka, jak pokazano poniżej.



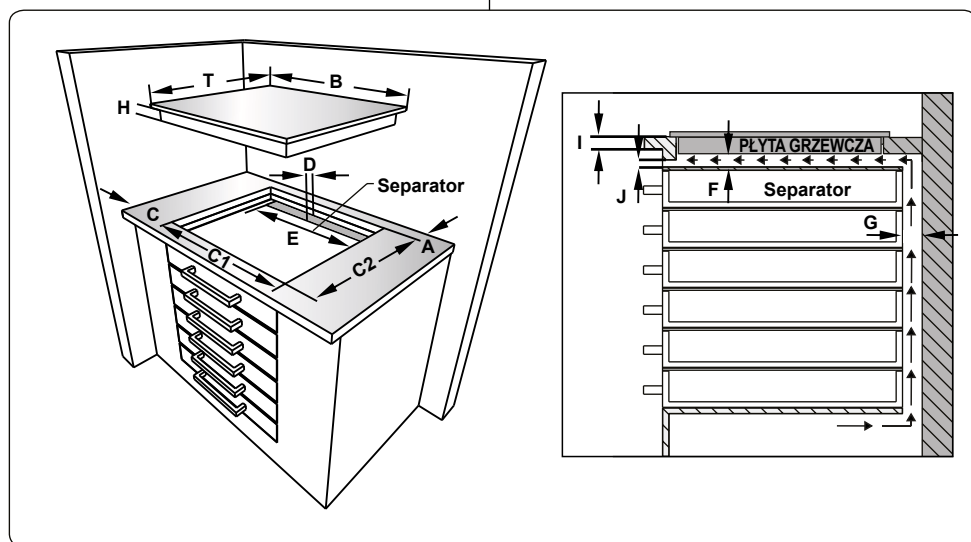
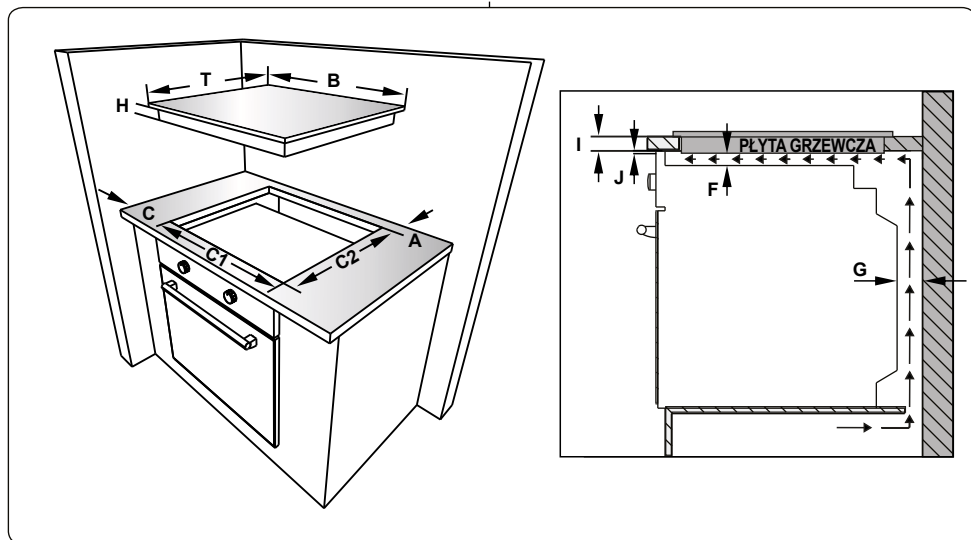
- Urządzenia nie należy instalować bezpośrednio nad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań.
- Jeśli podstawa urządzenia jest dostępna ręką, pod podstawą należy zamontować barierę wykonaną z odpowiedniego materiału, aby nie było dostępu do podstawy urządzenia.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, powinien on być wyposażony w wentylator chłodzący.
- Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.

2.2 INSTALACJA PŁYTY GRZEWICZEJ

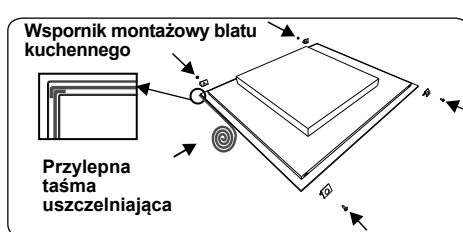
Urządzenie dostarczane jest z zestawem montażowym, który zawiera przylepny materiał uszczelniający, wsporniki montażowe i śruby.

- Wytnij otwór o wymiarach podanych na rysunku. Zlokalizuj otwór w blacie, aby po zainstalowaniu płyty grzewczej zostały spełnione poniższe wymagania.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Zastosuj dostarczoną w zestawie jednostronnie przylepną taśmę uszczelniającą do wszystkich ścian wokół dolnej krawędzi powierzchni do gotowania. Nie wolno jej naciągać.



- Przykręć cztery wsporniki montażowe blatu kuchennego do bocznych ścianek

urządzenia.

- Umieść płytę grzewczą w wyciętym otworze.

2.3 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

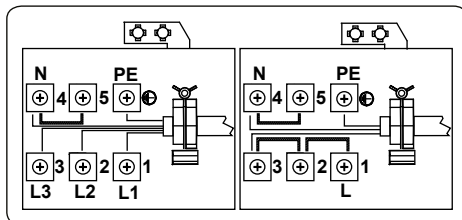
! OSTRZEŻENIE: Podłączenie elektrycznej płyty grzewczej należy powierzyć personelowi autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi oraz przeprowadzić zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji i obowiązującymi lokalnymi przepisami.

! OSTRZEŻENIE: OPISYWANE URZĄDZENIE NALEŻY UZIEMIĆ

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie znamionowe urządzenia (wyszczególnione na tabliczce znamionowej) jest zgodne z napięciem dostępnego zasilania sieciowego, a przewód zasilający powinien być dostosowany do znamionowego poboru mocy urządzenia (również wyszczególniony na tabliczce znamionowej).
- Do instalacji należy zastosować izolowane przewody. Nieprawidłowe podłączenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony i wymaga wymiany, należy powierzyć przeprowadzenie wymiany wykwalifikowanej osobie.
- Nie wolno stosować przejściówek, wielu gniazdek elektrycznych i/lub przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących elementów urządzenia i nie wolno go zginać ani skracać. W przeciwnym razie przewód może ulec uszkodzeniu, powodując zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki, należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy (o separacji styku przynajmniej 3 mm), aby zachować zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
- Przełącznik z bezpiecznikiem powinien być łatwo dostępny po zainstalowaniu płyty grzewczej.
- Upewnij się, że wszystkie połączenia

zostały odpowiednio dokręcone.

- Umocuj przewód zasilający za pomocą zacisku przewodu, a następnie zamknij pokrywę.
- Sposób podłączenia kostki ze stykami znajduje się na kostce ze stykami.

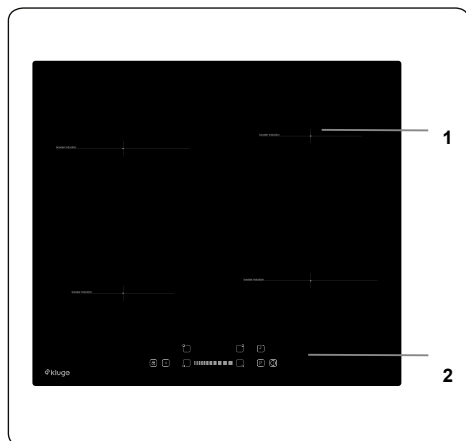


3. CECHY PRODUKTU



Ważne: Specyfikacje urządzenia mogą się różnić oraz wygląd urządzenia może się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów:



1. Indukcyjna strefa gotowania

2. Panel sterowania

4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU


4.1 ELEMENTY STERUJĄCE PŁYTY GRZEWCZEJ


Indukcyjna strefa grzewcza

Informacje zawarte w poniższej tabeli zostały podane wyłącznie jako pomocnicze wskazówki.

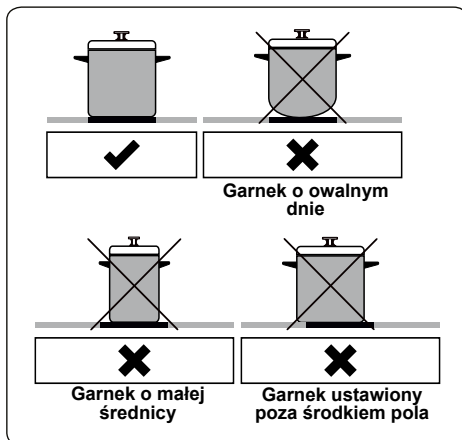
Ustawienia	Zastosowanie
0	Element grzewczy wyłączony
1-3	Podgrzewanie delikatnych potraw
4-5	Łagodne gotowanie na wolnym ogniu, powoli
6-7	Odrzewanie i szybkie gotowanie na wolnym ogniu
8	Gotowanie, smażenie w małej ilości tłuszczu i pieczenie
9	Maksymalny poziom ciepła
P	Podgrzewanie przyspieszone (Boost)

Naczynia kuchenne

- Używaj naczyń dobrej jakości o grubym i płaskim dnie wykonanych ze stali, stali emaliowanej, żeliwa lub stali nierdzewnej. Jakość i skład materiału, z którego wykonane są naczynia kuchenne, ma bezpośredni wpływ na wydajność gotowania.
- Nie używaj naczyń z wklęsłym lub wypukłym dnem. Naczynia kuchenne wykonane z aluminium i stali nierdzewnej z nieferromagnetycznym dnem oraz szklane, miedziane, mosiężne, ceramiczne i porcelanowe nie nadają się do ogrzewania na płycie indukcyjnej.
- Aby sprawdzić, czy naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, możesz przyłożyć magnes do spodu naczynia. Jeśli magnes przylgnie, naczynie jest zasadniczo odpowiednie; albo możesz nalać niewielką ilość wody do naczynia i umieścić w strefie gotowania ustawionej na maksymalny poziom mocy. Woda powinna zostać podgrzana po kilku sekundach.
- Podczas używania niektórych patelni mogą być słyszalne rozmaite odgłosy spowodowane konstrukcją patelni, ale nie mają one wpływu na wydajność ani bezpieczeństwo płyty grzewczej.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania.
- Po wyborze poziomu mocy zaczniesz pulsować symbol  we wskazaniu strefy gotowania, jeśli patelnia nie zostanie umieszczona w strefie gotowania lub zostanie umieszczona nieodpowiednia patelnia. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po dwóch minutach.
- Jeśli w strefie gotowania zostanie umieszczona

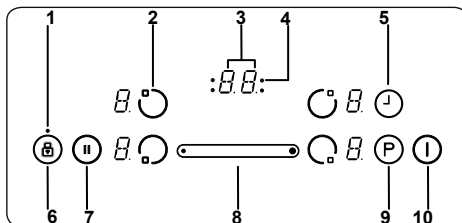
odpowiednia patelnia, symbol  zniknie, a gotowanie będzie kontynuowane na wybranym poziomie mocy.

- Aby uzyskać najlepszy transfer energii, średnica spodu naczynia kuchennego powinna odpowiadać średnicy strefy gotowania.
- Minimalna średnica naczynia powinna wynosić: 120 mm dla stref gotowania o średnicy 160 mm, 140 mm dla stref gotowania o średnicy 210 mm oraz 160 mm dla stref gotowania o średnicy 290 mm.



Urządzenie obsługiwane jest za pomocą przycisków dotykowych oraz funkcji potwierdzonych wskazaniem na wyświetlaczu lub sygnałami dźwiękowymi.

Dotykowy panel sterowania



- 1- Wskaźnik zablokowania przycisków
- 2- Wybór elementu grzewczego timera
- 3- Wskazanie timera
- 4- Wskaźniki stref gotowania z funkcją timera
- 5- Wybór timera
- 6- Blokada przycisków
- 7- Inteligentna pauza
- 8- Przyciski dotykowe
- 9- Podgrzewanie przyspieszone (funkcja Boost)
- 10- Przycisk WŁ./WYŁ.

Korzystaj z indukcyjnych stref gotowania, stosując odpowiednie naczynia kuchenne.

Po włączeniu zasilania sieciowego wszystkie wskazania pojawiają się na moment. Następnie płyta grzewcza przelaczy się do trybu czuwania i będzie gotowa do użycia.

Płyta grzewcza jest sterowana za pomocą odpowiednich przycisków elektronicznych. Każde naciśnięcie przycisku jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

Włączenie urządzenia

Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk **WŁ./WYŁ.**

①. Wskazania wszystkich elementów grzejnych wyświetlają statyczne „0” i pulsują kropki u dołu po prawej stronie. (Jeśli żadna strefa gotowania nie zostanie wybrana w ciągu 20 sekund, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.)

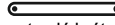
Wyłączenie urządzenia

Płytę grzewczą można wyłączyć w dowolnym czasie naciskając przycisk ①.

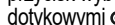
Przycisk **WŁ./WYŁ.** ① zawsze posiada priorytet jako wyłącznik.

Włączenie stref gotowania

Naciśnij przycisk wyboru elementu grzejnego przyporządkowany elementowi grzejnemu, na którym chcesz gotować. Na wybranym wskazaniu elementu grzejnego wyświetli się statyczna kropka, a na wszystkich innych wskazaniach znikną pulsujące kropki.

Możesz ustawić poziom ciepła wybranego elementu grzejnego za pomocą dotykowych przycisków . Element jest już gotowy do pracy. Aby ustawić krótszy czas gotowania, wybierz żądany poziom gotowania. Następnie naciśnij przycisk „P”, żeby włączyć funkcję przyspieszonego podgrzewania (Boost).

Wyłączenie stref gotowania

Wybierz element, który chcesz wyłączyć i naciśnij przycisk wyboru elementu grzejnego. Przyciskami dotykowymi  zmniejsz ustawienie temperatury do „0”. (Równoczesne użycie prawego i lewego przycisku dotykowego także spowoduje zmniejszenie ustawienia temperatury do „0”).

Jeśli strefa gotowania jest gorąca, wyświetli się symbol „H” zamiast „0”.

Wyłączenie wszystkich stref gotowania

Aby natychmiast wyłączyć wszystkie strefy gotowania, naciśnij przycisk ①.

Jeśli urządzenie znajduje się w trybie czuwania, wyświetla się symbol „H” we wskazaniach wszystkich gorących stref gotowania.

Wskaźnik pozostającego ciepła

Wskaźnik pozostającego ciepła sygnalizuje, że ceramiczna powierzchnia pola grzewczego jest na tyle gorąca, że stwarza ryzyko oparzenia.

Po wyłączeniu strefy gotowania na odpowiednim wskazaniu wyświetla się symbol „H”, dopóki temperatura


przyporządkowanej strefy grzewczej nie ostygnie do bezpiecznego poziomu.


Inteligentna pauza

Włączenie inteligentnej pauzy spowoduje obniżenie poziomu mocy wszystkich działających palników.

Jeśli wyłączysz inteligentną pauzę, temperatura elementów grzejnych powróci do poprzedniego poziomu.

Jeśli inteligentna pauza nie zostanie wyłączona, płyta kuchenna wyłączy się po 30 minutach.

Naciśnij przycisk , żeby włączyć inteligentną pauzę. Poziom mocy wszystkich włączonych elementów grzejnych zostanie obniżony do poziomu 1 i wyświetli się symbol „II” we wszystkich wskazaniach.

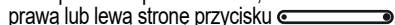
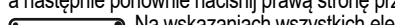
Ponowne naciśnięcie przycisku  spowoduje wyłączenie inteligentnej pauzy. Symbol „II” zniknie i moc elementów grzejnych powróci do poprzedniego ustawionego poziomu.

Wyłącznik bezpieczeństwa



Strefa gotowania automatycznie się wyłączy, jeśli przez określony czas ustawienie poziomu grzania nie zostanie zmienione. Zmiana ustawienia poziomu grzania spowoduje rozpoczęcie odliczania czasu od początku. Wartość początkowa zależy od wybranego poziomu temperatury, zgodnie z poniższą tabelą.

Ustawienie poziomu ciepła	Bezpieczne wyłączenie po upływie
1-2	6 godzin
3-4	5 godzin
5	4 godziny
6-9	1,5 godziny

Zabezpieczenie przed dziećmi

Po włączeniu urządzenia można włączyć funkcję zabezpieczenia przed dziećmi. Żeby włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, równocześnie naciśnij prawą lub lewą stronę przycisku , a następnie ponownie naciśnij prawą stronę przycisku . Na wskazaniach wszystkich elementów grzejnych wyświetli się symbol „L” oznaczający BLOKADĘ i obsługa za pomocą elementów sterujących nie będzie możliwa. (Jeśli strefa gotowania jest gorąca, na przemian wyświetlają się symbole „L” i „H”).

Płyta grzewcza będzie zablokowana, dopóki nie zostanie odblokowana, nawet jeśli elementy urządzenia zostaną włączone i wyłączone.

Żeby włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, najpierw, należy włączyć płytę grzewczą. Równocześnie naciśnij prawą lub lewą stronę przycisku , a następnie ponownie naciśnij lewą stronę przycisku . We wskazaniu zniknie symbol „L” i wyłączy się płyta grzewcza.

Blokada przycisków

Funkcja zablokowania przycisków służy do ustawienia urządzenia w „bezpiecznym trybie pracy”. Nie będzie możliwe przeprowadzenie jakichkolwiek ustawień za pomocą przycisków (np. ustawienia poziomu ciepła). Istnieje tylko możliwość wyłączenia urządzenia.

Funkcja blokady włączy się, jeśli przycisk blokady przycisków (⊖) zostanie naciśnięty i przytrzymany przez dwie sekundy lub dłużej. Operacja zostanie potwierdzona sygnałem dźwiękowym. Po pomyślnym zakończeniu operacji zacznie pulsować wskaźnik blokady przycisków, a element grzejny zostanie zablokowany.

Funkcja timera

Funkcja timera jest dostępna w dwóch wersjach:

Minutnik (1–99 minut):

Minutnik można obsługiwać po wyłączeniu stref gotowania. Wskazanie timera wyświetla „00” z pulsującą kropką.

Użyj przycisku ustawienia timera (⌚) i przycisków dotykowych (←→) do zwiększenia/zmniejszenia wskazania czasu. Zakres ustawienia: od 0 do 99 minut. Jeśli w ciągu dziesięciu sekund nie nastąpi zmiana wyświetlanego czasu, zostanie ustawiony minutnik i zniknie pulsująca kropka. Po ustawieniu minutnika rozpocznie się odliczanie czasu.

Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i zacznie pulsować wskazanie timera. Sygnał dźwiękowy wyłączy się automatycznie po dwóch minutach i/lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

W dowolnym momencie można zmienić ustawienie minutnika lub wyłączyć minutnik, naciskając przycisk zwiększenia czasu (⌚) i przyciski dotykowe (←→). Wyłączenie płyty grzewczej poprzez naciśnięcie przycisku (⊖) w dowolnej chwili spowoduje również wyłączenie minutnika.

Timer strefy gotowania (1–99 minut):

Jeśli płyta grzewcza jest włączona, można zaprogramować niezależne operacje sterowane zegarem dla poszczególnych stref gotowania.

Wybierz strefę gotowania, a następnie wybierz ustawienie temperatury, a następnie aktywuj timer przyciskiem (⌚). Timer można zaprogramować w ten sposób, by automatycznie wyłączył strefę gotowania. Wokół timera umieszczone są cztery wskaźniki LED wskazujące strefę gotowania, dla której ustawiony jest timer.

Po upływie 10 sekund od ostatniej operacji wskazanie timera zmieni się na wskazanie timera, który zakończy działanie jako następny (w przypadku zaprogramowania więcej niż jednej strefy gotowania).

Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, na wskazaniu timera wyświetli się „00” i zacznie pulsować wskaźnik LED odpowiadający danej strefie gotowania. Zaprogramowana strefa gotowania zostanie wyłączona i wyświetli się symbol

„H”, jeśli strefa gotowania będzie gorąca.

Sygnał dźwiękowy i pulsujące wskaźniki timera wyłączą się automatycznie po 2 minutach lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

Sygnał dźwiękowy

Podczas pracy płyty grzewczej następujące działania zostaną zasygnalizowane poprzez wyemitowanie sygnału dźwiękowego:

- Prawidłowa aktywacja przycisku zostanie potwierdzona krótkim sygnałem dźwiękowym.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez dłuższy czas (10 sekund) sygnalizowane jest długim, przerywanym sygnałem dźwiękowym.

Podgrzewanie przyspieszone (funkcja Boost)

Żeby skorzystać z tej funkcji, wybierz strefę gotowania i ustaw żądany poziom gotowania, a następnie naciśnij przycisk „P” (funkcja Boost).

Funkcję Boost można aktywować tylko wtedy, jeśli jest ona dostępna dla wybranej strefy gotowania. Jeśli funkcja Boost zostanie włączona, na wyświetlaczu odpowiadającym danemu polu grzewczemu pojawi się symbol „P”.

Włączenie funkcji Boost może spowodować przekroczenie maksymalnego poziomu mocy, co aktywuje funkcję kontroli poziomu mocy.

Pulsowanie wskazania odpowiedniej strefy gotowania oznacza konieczność obniżenia poziomu mocy. Wskazanie pulsuje przez 3 sekundy i umożliwia przeprowadzenie dalszych ustawień przed obniżeniem poziomu mocy.

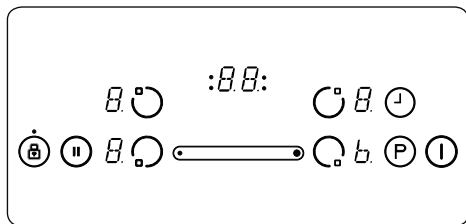
Specjalne funkcje gotowania

Naciśnij i zwolnij przycisk wyboru elementu grzejnego, aby wyświetlić kolejno specjalne funkcje gotowania, smażenia, utrzymania ciepła i topienia czekolady. Specjalne funkcje gotowania są dostępne tylko po prawej stronie płyty grzewczej. Funkcji gotowania i smażenia nie można wybrać równocześnie, dopóki płyta grzewcza nie wyemituje sygnału dźwiękowego.

Specjalne tryby gotowania

Funkcja gotowania

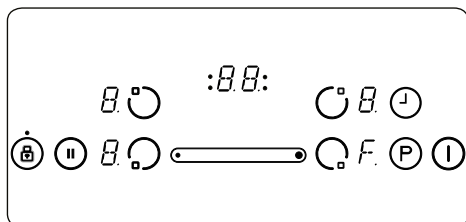
Funkcja umożliwia zagotowanie wody i utrzymanie temperatury wrzenia. Żeby włączyć funkcję gotowania, naciśnij dwa razy przycisk wyboru elementu grzejnego. Jeśli funkcja gotowania zostanie włączona, wyświetli się symbol „b” w odpowiednim wskazaniu. Po zagotowaniu wody płyta grzewcza wyemituje sygnał dźwiękowy, a temperatura wody będzie utrzymywana.



Powyższy rysunek przedstawia wskazanie przedniego prawego elementu grzejnego wskazującego włączoną funkcję gotowania.

Funkcja smażenia

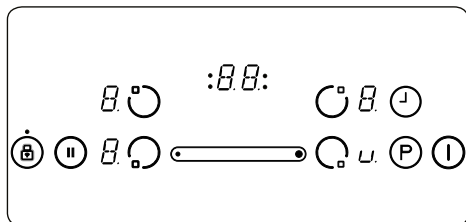
Funkcja umożliwi smażenie potraw na oleju o temperaturze ok. 160°C. Żeby włączyć funkcję smażenia, naciśnij trzy razy przycisk wyboru elementu grzejnego. Jeśli funkcja gotowania zostanie włączona, wyświetli się symbol „F” w odpowiednim wskazaniu. Jeśli olej będzie gotowy do smażenia, płyta grzewcza wyemituje sygnał dźwiękowy.



Powyższy rysunek przedstawia wskazanie przedniego prawego elementu grzejnego wskazującego włączoną funkcję smażenia.

Funkcja utrzymania ciepła

Funkcja umożliwi utrzymanie temperatury potrawy na poziomie ok. 50°C. Żeby włączyć funkcję, naciśnij cztery razy przycisk wyboru elementu grzejnego. Jeśli funkcja utrzymania ciepła zostanie włączona, wyświetli się symbol „u” w odpowiednim wskazaniu.

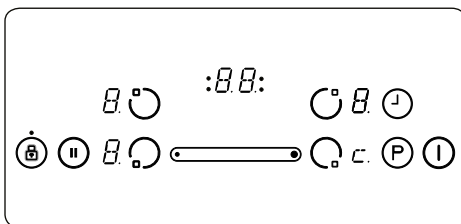


Powyższy rysunek przedstawia wskazanie przedniego prawego elementu grzejnego wskazującego włączoną funkcję utrzymania ciepła.


Funkcja topienia czekolady









Funkcja umożliwi topienie czekolady lub podobnych produktów w temperaturze ok. 40°C. Żeby włączyć

funkcję, naciśnij pięć razy przycisk wyboru elementu grzejnego. Jeśli funkcja topienia czekolady zostanie włączona, wyświetli się symbol „c” w odpowiednim wskazaniu.



Powyższy rysunek przedstawia wskazanie przedniego prawego elementu grzejnego wskazującego włączoną funkcję topienia czekolady.


 Wydajność i czas przygotowania potrawy w dużym stopniu zależy od ilości produktu i jakości patelni. Funkcje zapewniają najlepsze rezultaty przy zastosowaniu 1,5 litra wody i 0,5 litra oleju.

Symbole błędów	
W przypadku wystąpienia usterki we wskazaniach elementów grzejnych wyświetla się symbol błędu.	
E1	Usterka wentylatora chłodzącego. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E3	Napięcie sieciowe jest wyższe od wartości znamionowej. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. i odczekaj, dopóki nie zniknie symbol „H” we wskazaniach wszystkich stref gotowania. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E4	Częstotliwość zasilania jest różna od wartości znamionowej. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. i odczekaj, dopóki nie zniknie symbol „H” we wskazaniach wszystkich stref gotowania. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, odłącz tyłkę przewodu zasilającego urządzenia i podłącz ją ponownie. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E5	Temperatura wewnętrzna płyty grzewczej jest zbyt wysoka. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. i pozostaw elementy grzejne do ostygnięcia.
E6	Błąd komunikacji między dotykowym panelem sterowania i elementem grzejnym. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E7	Usterka czujnika temperatury cewki. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E8	Usterka czujnika temperatury układu chłodzącego. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
EA	Błąd nasycenia dużej cewki. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. Następnie włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

EC	Błąd napięcia zasilającego. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. Następnie włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
C1-C8	Alarm mikroprocesora. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. Następnie włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.


5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 CZYSZCZENIE


 **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

Wskazówki ogólne

- Sprawdź przed zastosowaniem, czy środki czyszczące są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używaj mleczek lub płynów czyszczących, które nie zawierają drobinek. Nie używaj produktów żrących (powodujących korozję), proszków ściernych, druciaków ani ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia.


 Nie używaj produktów czyszczących z drobinami, które mogłyby zarysować szklane, emaliowane i/lub malowane elementy urządzenia.

- W przypadku przelania jakichkolwiek płynów należy je natychmiast usunąć, aby zapobiec uszkodzeniu elementów urządzenia.


 Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.

Czyszczenie szkła ceramicznego

Szko ceramiczne jest w stanie wytrzymać nacisk ciężkich naczyń; ale może pęknąć, jeśli zostanie uderzone ostrym przedmiotem.

 **OSTRZEŻENIE:** Kuchenne płyty ceramiczne – w przypadku popękanej powierzchni, aby uniknąć możliwości porażenia prądem, należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem.

- Do czyszczenia vitroceramicznej szklanej powierzchni użyj mleczka lub płynów czyszczących. Następnie spłucz i dokładnie osusz suchą ściereczką.

 Nie wolno stosować środków czyszczących przeznaczonych do stali, ponieważ mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.

- Użycie naczyń z podstawkami lub powlekanych do przygotowania substancji o niskiej temperaturze

może doprowadzić do uszkodzenia płyty szklano-ceramicznej. Jeśli na powierzchni płyty grzewczej przypadkowo spadną plastikowe elementy, cienka folia, cukier lub produkty spożywcze, należy je natychmiast usunąć z obszaru gotowania za pomocą skrobaczki. Jeśli te substancje stopią się, mogą uszkodzić płytę szklano-ceramiczną. W przypadku gotowania bardzo słodkich potraw, np. dżemu, należy wcześniej nałożyć warstwę odpowiedniego środka ochronnego, jeśli to możliwe.

- Kurz nagromadzony na powierzchni płyty należy ztrzeć suchą ściereczką.
- Wszelkie zmiany koloru szkła ceramicznego nie wpływają na strukturę ani trwałość płyty ceramicznej i powodują zmiany wewnątrz materiału.

Zmiany koloru szkła mogą mieć różne przyczyny:

1. Powierzchnia płyty nie została oczyszczona z rozlanej potrawy.
2. Używane nieodpowiednich naczyń na płycie grzewczej powoduje erozję jej powierzchni.
3. Używane nieodpowiednich środków czyszczących.

Czyszczenie elementów ze stali nierdzewnej (jeśli są dostępne)

- Należy regularnie czyścić elementy urządzenia ze stali nierdzewnej.
- Przetrzyj elementy ze stali nierdzewnej przy pomocy miękkiej ściereczki namoczonej tylko w wodzie. Następnie dokładnie osusz suchą ściereczką.
- Nie wolno czyścić elementów ze stali nierdzewnej, jeśli są jeszcze gorące po gotowaniu.
- Nie wolno pozostawiać octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na elementach ze stali nierdzewnej przez dłuższy czas.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeśli po sprawdzeniu podstawowych sposobów usuwania usterek nadal występuje problem z urządzeniem, należy skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub inną wykwalifikowaną osobą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz sterowania płyty grzewczej jest zaciemniony. Nie można włączyć płyty grzewczej lub stref gotowania.	Brak zasilania.	Sprawdź bezpiecznik w instalacji domowej, do której podłączone jest urządzenie. Sprawdź, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu próbując włączyć inne urządzenia elektroniczne.
Płyta grzewcza wyłącza się podczas pracy, a na każdym wyświetlaczu pulsuje symbol „F”.	Elementy sterujące są wilgotne lub znajduje się na nich jakiś przedmiot.	Osusz elementy sterujące lub usuń przedmiot.
Płyta grzewcza wyłącza się podczas pracy.	Jedna ze stref gotowania była włączona zbyt długo.	Można ponownie użyć strefy gotowania włączając ją ponownie.
Elementy sterujące płyty grzewczej nie działają i świeci się wskaźnik BLOKADY RODZICIELSKIEJ.	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Podczas gotowania garnki o płaskich podstawach emitują odgłosy lub płyta grzewcza emituje klikający dźwięk.	Jest to normalne w przypadku naczyń do gotowania na płycie grzewczej. Jest spowodowane przenoszeniem energii z płyty grzewczej na naczynie.	To normalna sytuacja. Nie występuje żadne zagrożenie dla płyty grzewczej ani dla naczyń.
Symbol „U” świeci się wyświetlaczu jednej ze stref gotowania.	W strefie gotowania brak naczynia lub naczynie jest nieodpowiednie.	Użyj odpowiedniego naczynia.
Poziom mocy 9 lub „P” jest automatycznie redukowany. Jeśli wybierzesz poziom mocy „P” lub 9 na dwóch strefach gotowania znajdujących się po tej samej stronie, w tym samym czasie.	Został osiągnięty maksymalny poziom mocy dla obu stref.	Eksplotacja obu stref przy poziomie mocy „P” lub 9 spowodowałoby przekroczenie maksymalnego dopuszczalnego poziomu mocy obu stref.

6.2 TRANSPORT URZĄDZENIA


Jeśli chcesz przetransportować urządzenie, wykorzystaj oryginalne opakowanie i przenieś je w oryginalnym opakowaniu. Postępuj zgodnie z oznaczeniami transportowymi na opakowaniu. Przyklej taśmą wszystkie oddzielne elementy urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia podczas transportu.

Jeśli nie posiadasz oryginalnego opakowania, przygotuj pudło do przewożenia tak, aby urządzenie, a zwłaszcza jego zewnętrzne powierzchnie, były chronione przed zewnętrznymi zagrożeniami.

Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok.

Tento návod na používanie obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny týkajúce sa prevádzky a údržby vášho zariadenia.

Pred použitím zariadenia si prečítajte tento návod na obsluhu a uschovajte ho pre budúce použitie.

Ikona	Typ	Význam
	VÝSTRAHA	Nebezpečenstvo vážneho poranenia alebo smrti.
	NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM	Nebezpečné napätie
	POŽIAR	Výstraha; Nebezpečenstvo požiaru / horľavé materiály
	UPOZORNENIE	Nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia majetku
	DÔLEŽITÉ/POZNÁMKA	Správna prevádzka systému

OBSAH


1.BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	4
1.1 Všeobecné bezpečnostné upozornenia	4
1.2 Výstrahy týkajúce sa inštalácie.....	6
1.3 Počas používania	7
1.4 Počas čistenia a údržby.....	7
2.INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE	9
2.1 Pokyny pre inštalatéra	9
2.2 Inštalácia varná doska	9
2.3 Elektrické pripojenie a bezpečnosť.....	11
3.FUNKCIE PRODUKTU.....	12
4.POUŽITIE PRODUKTU.....	13
4.1 Ovládanie varná doska.....	13
5.ČISTENIE A ÚDRŽBA	16
5.1 Čistenie	16
6.RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA.....	18
6.1 Riešenie problémov.....	18
6.2 Preprava	18



1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY


- Pred použitím zariadenia si prečítajte dôkladne všetky tieto pokyny a ponechajte ich na vhodnom mieste, aby ste v prípade potreby mohli do nich nahliadnuť.
- Tento návod na obsluhu bol pripravený pre viac ako jeden model, preto vaše zariadenie nemusí obsahovať niektoré z funkcií popísaných v tomto návode na obsluhu. Z tohto dôvodu je dôležité pri čítaní návodu na obsluhu venovať osobitnú pozornosť všetkým údajom.

1.1 VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA


- Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak na ne dohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba dala pokyny ohľadom používania a chápu riziká. Deti sa nesmú so zariadením hrať. Deti by nemali vykonávať čistenie a údržbu, ak na ne niekto nedohliada.


 **VÝSTRAHA:** Zariadenie a niektoré časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných prvkov. Udržujte deti vo veku menej ako 8 rokov ďalej od zariadenia, ak nie sú pod neustálym dohľadom.

  **VÝSTRAHA:** Varenie na variči s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť taký požiar vodou, namiesto toho vypnite zariadenie a potom prekryte plameň pokrievkou alebo protipožiarnou pokrývkou.

 **UPOZORNENIE:** Počas varenia musíte dávať pozor. Počas krátkodobého varenia musíte neustále

dávať pozor

 **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo požiaru:
Neskladujte veci na varných povrchoch.

 **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom.

Pri indukčných varičoch nesmiete na povrch variča klásť kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože sa môžu zahriať.

- Pri indukčných varičoch po použití vypnite prvok variča pomocou ovládača. Nespoliehajte sa na detektor panvice.
- Pri modeloch, ktoré obsahujú veko variča, pred použitím odstráňte všetky nečistoty z veka a pred zatvorením veka nechajte sporák vychladnúť.
- Nepoužívajte zariadenie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.
- Na čistenie povrchov rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky. Môžu poškriabať povrchy, čo môže viesť k rozbitiu skla dverí alebo poškodeniu povrchov.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe.
- Vaše zariadenie spĺňa všetky platné miestne a medzinárodné normy a nariadenia.
- Údržbu a opravu môžu vykonávať len oprávnení servisní technici. Inštalácia a oprava vykonaná neoprávnenými technikmi môže byť nebezpečná. V žiadnom prípade nemeňte ani neupravujte špecifikácie zariadenia. Nevhodné ochranné kryty variča môžu spôsobiť nehody.
- Pred pripojením zariadenia sa uistite, či sú

podmienky miestnej distribúcie (vlastnosti plynu a tlak plynu alebo napätie a frekvencia elektrickej siete) a špecifikácie zariadenia kompatibilné.

Špecifikácie tohto zariadenia sú uvedené na štítku.

! UPOZORNENIE: Toto zariadenie je určené len na varenie jedla a je určené len na použitie v domácnosti. Nesmie sa použiť na žiadny iný účel, napríklad na použitie iné ako v domácnosti alebo v komerčnom prostredí alebo na ohrev miestnosti.



- Na zaistenie vašej bezpečnosti boli urobené všetky možné opatrenia. Keďže sa sklo môže rozbiť, počas čistenia by ste mali dávať pozor, aby ste sklo nepoškriabali. Zabráňte úderu alebo klepnutiu na sklo s príslušenstvom.
- Uistite sa, že napájací kábel nie je počas inštalácie zachytený alebo poškodený. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby to bolo bezpečné.
- Udržujte deti ani zvieratá ďalej od tohto zariadenia.
- Ak sa indukčný varič používa, udržujte ho mimo dosahu predmetov citlivých na magnetické pole (ako sú kreditné karty, bankové karty, hodinky a podobné predmety). Dôrazne sa odporúča, aby sa ktokoľvek s kardiostimulátorom pred použitím indukčného variča poradil so svojím kardiológom.

1.2 VÝSTRAHY TÝKAJÚCE SA INŠTALÁCIE

- Neobsluhujte zariadenie pred jeho úplnou inštaláciou.
- Zariadenie musí nainštalovať k tomu oprávnený technik. Výrobca nie je zodpovedný za žiadne poškodenie spôsobené nesprávnym umiestnením a inštaláciou neoprávnenými osobami.

- Keď rozbalíte zariadenie, uistite sa, že sa počas prepravy nepoškodilo. Ak sa niečo poškodilo, nepoužívajte zariadenie a okamžite kontaktujte zástupcu autorizovaného servisu. Baliace materiály (nylon, svorky, polystyrén a pod.) môžu deťom ublížiť. Okamžite ich pozbierajte a odstráňte.
- Chráňte zariadenie pred poveternostnými vplyvmi. Nevystavujte ho slnku, dažďu, snehu, prachu ani nadmernej vlhkosti.
- Materiály okolo zariadenia (t. j. skrinky) musia odolať minimálnej teplote 100 °C.
- Počas prevádzky môže stúpnuť teplota dolného povrchu variča, pod výrobok preto musí byť nainštalovaná doska.


1.3 POČAS POUŽÍVANIA

- Počas prevádzky nedávajte horľavé a zápalné materiály dovnútra ani do blízkosti zariadenia.
-   Nenechávajte sporák bez dozoru pri varení s pevnými či kvapalnými olejmi. Pri extrémnych podmienkach zahrievania sa môžu vznietiť. Plamene spôsobené olejom nikdy nehaste vodou. Namiesto toho sporák vypnite a panvicu zakryte vekom alebo protipožiarnou pokrývkou.
- Ak sa produkt nebude dlhší čas používať, vypnite hlavný vypínač. Ak plynové zariadenie nepoužívate, vypnite plynový ventil.
 - Vždy dajte panvice do stredu varnej zóny a dajte rúčky do bezpečnej polohy, aby ste o ne nezavadili.
 - Keď zariadenie nepoužívate, uistite sa, že ovládače sú vždy v polohe „0“ (stop).


1.4 POČAS ČISTENIA A ÚDRŽBY

- Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou sa uistite, že je vaše zariadenie odpojené zo siete.
- Pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládače.
- Na udržanie efektivity a bezpečnosti vášho zariadenia vám odporúčame vždy použiť originálne náhradné diely a v prípade potreby zavolať len našich zástupcov autorizovaného servisu.

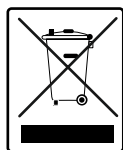
Prehlásenie o zhode CE

 Prehlasujeme, že naše produkty spĺňajú platné európske smernice, rozhodnutia a nariadenia a požiadavky uvedené v odkazovaných normách.

Toto zariadenie je určené len na varenie v domácnosti. Ľubovoľné iné použitie (napríklad ohrev miestnosti) je nevhodné a nebezpečné.

 Návod na obsluhu je platný pre viac modelov. Medzi týmito pokynmi a vaším modelom si môžete všimnúť rozdiely.


Likvidácia vášho starého zariadenia



Tento symbol nachádzajúci sa na výrobku alebo balení označuje, že výrobok nesmie byť braný ako domový odpad. Namiesto toho by ste ho mali dať na vhodné zberné miesto na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a zdravie ľudí, ku ktorým by mohlo dôjsť pri nesprávnej manipulácii s týmto výrobkom. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny orgán, recyklačné stredisko alebo predajca, od

ktorého ste zakúpili tento výrobok.

2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE

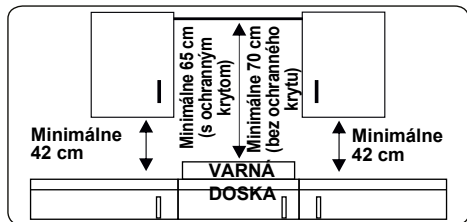
 **VÝSTRAHA:** Toto zariadenie musí nainštalovať autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaný technik podľa pokynov v tomto návode na obsluhu a v súlade s platnými miestnymi predpismi.

- Nesprávna inštalácia môže spôsobiť škodu a poškodenie, za ktoré výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť a nevzťahuje sa na to záruka.
- Pred inštaláciou sa uistite, že sú podmienky miestnej distribúcie (napätie a frekvencia elektrickej siete a/alebo vlastnosti plynu a tlak plynu) a požiadavky zariadenia kompatibilné. Požiadavky tohto zariadenia sú uvedené na štítku.
- Musíte dodržiavať zákony, nariadenia, smernice a normy platné v krajine používania (bezpečnostné nariadenia, správnu recykláciu v súlade s nariadeniami, a pod.)

2.1 POKYNY PRE INŠTALATÉRA

Všeobecné pokyny

- Po odstránení baliaceho materiálu zo zariadenia a príslušenstva skontrolujte, či zariadenie nie je poškodené. Ak máte podozrenie, že je niečo poškodené, nepoužívajte zariadenie a okamžite kontaktujte autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.
- Dávajte pozor na to, aby v blízkosti zariadenia neboli žiadne horľavé materiály, napríklad záclony, olej, šaty a pod. Tie totiž môžu spôsobiť požiar.
- Pracovná plocha a nábytok obklopujúci zariadenie musia byť vyrobené z materiálov odolných voči teplotám nad 100 °C.
- Ak sa má nad zariadenie umiestniť digestor alebo skriňa, mala by byť bezpečná vzdialenosť medzi sporákom a ľubovoľnou skriňou / digestorom tak, ako je to uvedené nižšie.



- Zariadenie by nemalo byť inštalované priamo nad umývačkou riadu, chladničkou, mrazničkou, práčku alebo sušičku bielizne.
- Ak je základňa zariadenia prístupná ručne, musí sa pod základňu zariadenia namontovať zábrana z vhodného materiálu, ktorá zabráni prístupu k základni zariadenia.
- Ak je varič nainštalovaný nad rúrou, rúra by mala mať chladiaci ventilátor.
- Uistite sa, že je indukčný varič dobre

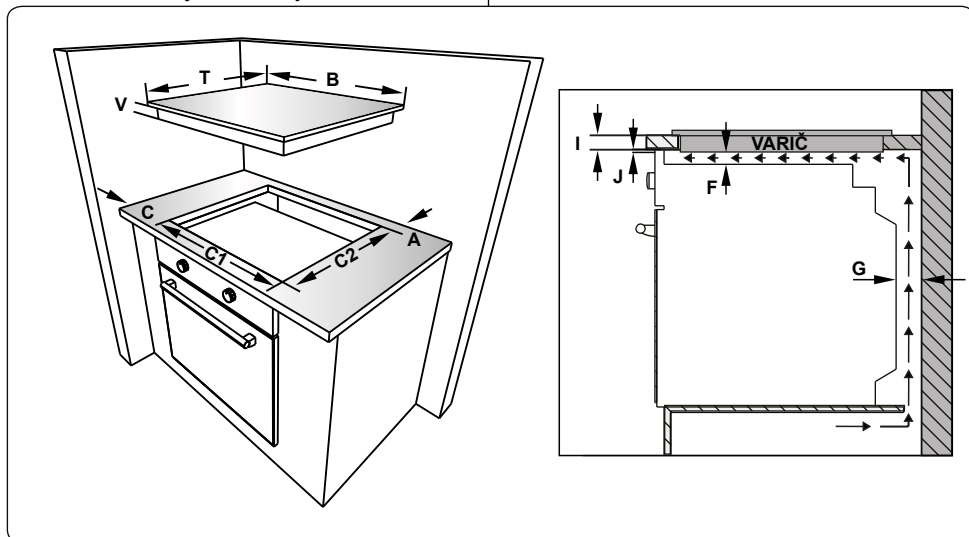
vetraný a že nie je blokový vstup a výstup vzduchu.

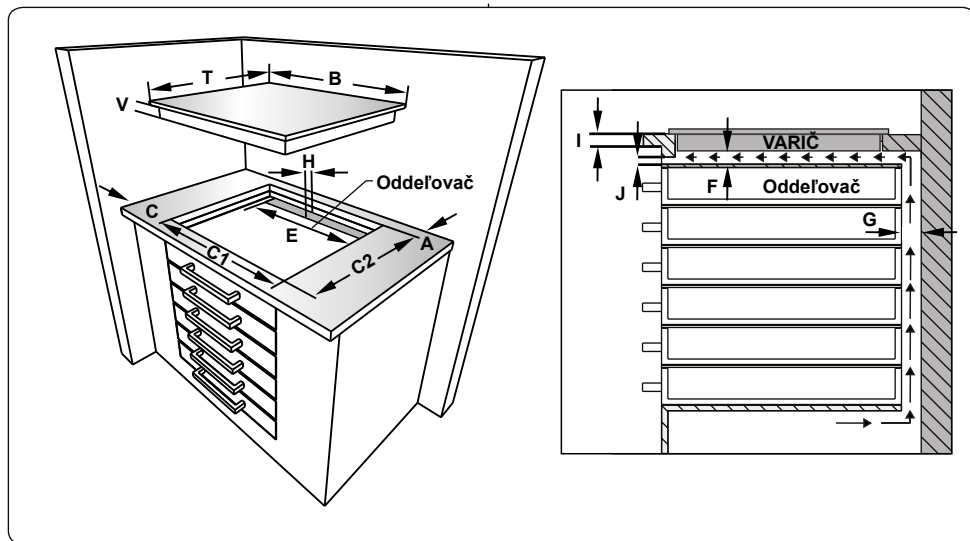
2.2 INŠTALÁCIA VARNEJ DOSKY

Zariadenie sa dodáva s inštaláčnou súpravou zahŕňajúcou lepiaci tesniaci materiál, upevňovacie držiaky a skrutky.

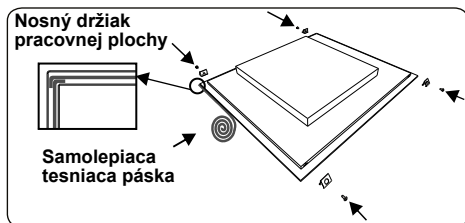
- Odrežte rozmery otvoru podľa obrázka. Nájdite otvor na pracovnej ploche tak, aby po inštalácii variča boli splnené nasledujúce požiadavky.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
V (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
H (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		





- Dodávanú jednostrannú samolepiacu tesniacu pásku aplikujte okolo celého spodného okraja horného panela sporáka. Nenaťahujte ju.



- Zaskrutkujte 4 nosné držiaky pracovnej plochy do bočných stien výrobku.
- Vložte spotrebič do otvoru.

2.3 ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE A BEZPEČNOSŤ

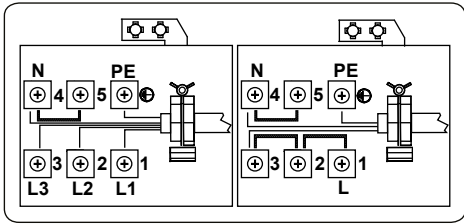
⚠ VÝSTRAHA: Elektrické pripojenie tohto zariadenia musí urobiť oprávnený servisný personál alebo kvalifikovaný elektrikár, a to podľa pokynov v tomto návode na obsluhu a v súlade s aktuálnymi nariadeniami.

⚠ VÝSTRAHA: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.

- Pred pripojením zariadenia k napájacíemu zdroju je potrebné skontrolovať, či je napätie zariadenia (vyrazené na identifikačnom štítku zariadenia) v súlade s dostupným sieťovým napätím a elektrické vedenie

v sieti by malo byť schopné zvládnuť menovitý výkon zariadenia (ktorý je tiež uvedený na identifikačnom štítku).

- Počas inštalácie použite izolované káble. Nesprávne pripojenie môže poškodiť vaše zariadenie. Ak je sieťový kábel poškodený a je potrebné ho vymeniť, mal by to urobiť kvalifikovaný personál.
- Nepoužívajte adaptéry, viacnásobné zásuvky a/alebo predĺžovacie káble.
- Napájací kábel by mal byť umiestnený mimo horúcich častí zariadenia a nesmie sa ohýbať ani stlačiť. V opačnom prípade by sa kábel mohol poškodiť a spôsobiť skrat.
- Ak zariadenie nie je pripojené k sieťovej zásuvke pomocou zástrčky, musí sa na splnenie bezpečnostných predpisov použiť odpojovač pre všetky póly (s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm).
- Prepínač s poistkou musí byť po inštalácii zariadenia ľahko dostupný.
- Skontrolujte, či sú všetky spoje správne dotiahnuté.
- Pripevnite napájací kábel do káblovej svorky a potom zatvorte kryt.
- Pripojenie svorkovnice je umiestnené na svorkovnici.

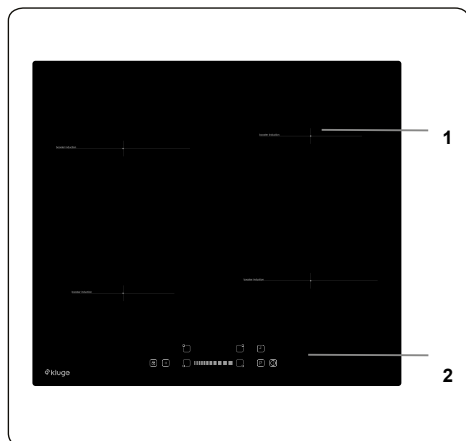


3. FUNKCIE PRODUKTU



Dôležité: Technické údaje produktu sa líšia a vzhľad vášho zariadenia sa môžu líšiť od ilustrácií nižšie.

Zoznam komponentov



1. Indukčná zóna
2. Ovládací panel

4. POUŽITIE PRODUKTU



4.1 OVLÁDANIE VARNEJ DOSKY

Indukčná zóna

Informácie uvedené v nasledujúcej tabuľke slúžia iba ako pomôcka.

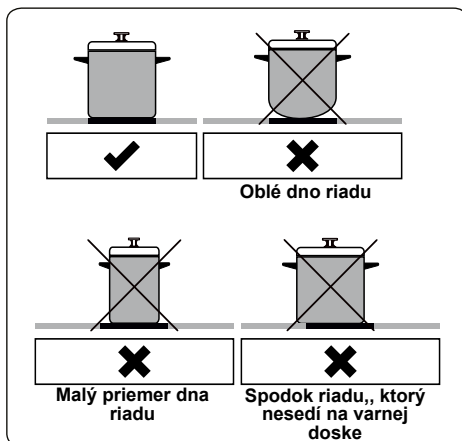
Nastavenia	Použitie na
0	Vypnutý prvok
1 – 3	Ohrev delikátnych potravín
4 – 5	Jemné varenie, pomalý ohrev
6 – 7	Opätovný ohrev a silné varenie
8	Vrenie, praženie a opaľovanie
9	Maximálne teplo
P	Funkcia posilnenia

Riad

- Použite hrubý, plochý riad s hladkým dnom dobrej kvality vyrobený z ocele, smaltovanej ocele, liatiny alebo nehrdzavejúcej ocele. Kvalita a zloženie riadu má priamy dopad na výkon pri varení.
- Nepoužívajte riad s konkávnym alebo konvexným dnom. Kuchynský riad z hliníka a nehrdzavejúcej ocele s neferomagnetickým spodkom, sklo, meď, mosadz, keramika, porcelán sú nevhodné na indukčný ohrev.
- Ak chcete skontrolovať, či je riad vhodný na indukčné varenie, môžete pridržať magnet na dolnej časti riadu. Ak magnet príľne, riad je zvyčajne vhodný alebo môžete do riadu dať trochu vody, keď je zóna varenia nastavená na maximálnu úroveň. Voda sa musí o niekoľko sekúnd zohriať.
- Pri použití určitých panvíc môžete z panvíc začuť rôzne zvuky. To je spôsobené dizajnom panvíc a nemá to vplyv na výkon alebo bezpečnosť variča.
- Na dosiahnutie najlepšieho výkonu varenia by sa mala panvica umiestniť do stredu zóny varenia.
- Ak je na zónu varenia umiestnená nevhodná panvica alebo žiadna panvica, keď na displeji zóny varenia vyberiete stupeň výkonu, zabliká symbol . Zóna varenia sa po 2 minútach automaticky vypne.
- Ak na zónu varenia umiestnite vhodnú panvicu, symbol  zmizne a varenie bude

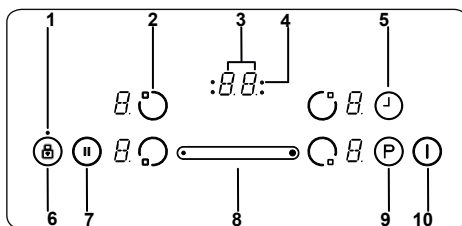
pokračovať s vybratým stupňom výkonu.

- Aby sa dosiahol čo najlepší prenos energie, priemer dolnej časti riadu by sa mal zhodovať s priemerom zóny varenia.
- Pre zóny varenia s priemerom 160 mm by mal byť minimálny priemer riadu D120 mm, pre zóny varenia s priemerom 210 mm by mal byť minimálny priemer riadu D140 mm a pre zóny varenia s priemerom 290 mm by mal byť minimálny priemer riadu D160 mm.



Zariadenie sa ovláda stlačením tlačidiel a funkcie sa potvrdzujú zobrazeniami a zvukovými signálmi.

Dotyková riadiaca jednotka



- 1- Indikátor zámku tlačidiel
- 2- Výber ohrievača
- 3- Displej časovača
- 4- Indikátory zóny varenia s funkciou časovača
- 5- Výber časovača
- 6- Zámok tlačidiel
- 7- Inteligentná pauza
- 8- Posuvné tlačidlo
- 9- Posilnenie

10- Zap./Vyp.

Použite indukčné varné zóny s vhodným riadom.

Po zapojení sieťového napätia sa na chvíľu rozsvietia všetky displeje. Po aplikácii napätia varná doska prejde do pohotovostného režimu a je pripravený na prevádzku.

Varná doska sa ovláda stlačením príslušného elektronického tlačidla. Po každom stlačení tlačidla začujete zvuk bzučička.

Zapnutie zariadenia


Zapnite varná doska stlačením vypínača (1). Na všetkých displejoch ohrievačov bude svietiť „0“ a budú blikať bodky vpravo dole. (Ak do 20 sekúnd nevyberiete žiadnu varnú zónu, varná doska sa automaticky vypne.)

Vypnutie zariadenia


Vypnite varná doska kedykoľvek stlačením (1). Vypínač (1) má pri vypínaní vždy prioritu.

Zapnutie varných zón

Stlačte tlačidlo, ktoré zodpovedá varnej zóne, ktorú chcete použiť. Na zvolenom displeji varnej zóny sa zobrazí statická bodka a prestanú svietiť blikajúce bodky na všetkých ostatných displejoch varných zón.

Pre zvolenú varnú zónu môžete dotknutím sa posuvného tlačidla  nastaviť úroveň ohrevu. Varná zóna je teraz pripravená na použitie. Pre rýchle varenie vyberte požadovanú úroveň varenia a potom stlačte tlačidlo „P“ na aktiváciu funkcie posilnenia ohrevu.

Vypnutie varných zón

Stlačením tlačidla výberu ohrievača vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť. Pomocou posuvného tlačidla  znížte teplotu na „0“. (Súčasným stlačením pravej a ľavej časti posuvného tlačidla sa tiež teplota zmení na „0“).

Ak je varná zóna horúca, namiesto „0“ sa zobrazí písmeno „H“.

Vypnutie všetkých varných zón

Ak chcete naraz vypnúť všetky varné zóny, stlačte tlačidlo (1).

V pohotovostnom režime sa na všetkých horúchich varných zónach objaví písmeno „H“.

Indikátor zvyškového tepla

Indikátor zvyškového tepla udáva, že sklokeramická oblasť má teplotu, ktorá je nebezpečná na dotyk.

Po vypnutí varnej zóny sa na príslušnom displeji zobrazí písmeno „H“, až kým teplota príslušnej varnej zóny neklesne na bezpečnú

úroveň.

Inteligentná pauza

Keď je aktivovaná inteligentná pauza, znižuje výkon všetkých varných zón, ktoré boli zapnuté.

Ak potom deaktivujete inteligentnú pauzu, varných zón sa automaticky vrátia na predchádzajúcu úroveň teploty.

Ak nedeaktivujete inteligentnú pauzu, horný panel sporáka sa po 30 minútach vypne.

Stlačením (II) aktivujete inteligentnú pauzu. Výkon aktivovaných ohrievačov sa zníži na úroveň 1 a na všetkých displejoch sa zobrazí značka „II“.



Ak chcete deaktivovať inteligentnú pauzu, stlačte opäť (II). Značka „II“ zmizne a ohrievače sa vrátia na predtým nastavenú úroveň.

Funkcia bezpečného vypnutia

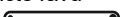

Varná zóna sa automaticky vypne, ak nastavenie ohrevu nebolo určitú dobu upravené. Zmenou v nastavení ohrevu varnej zóny resetujete dobu na počiatočnú hodnotu. Táto počiatočná hodnota závisí od vybratej úrovne varenia, pozrite si zobrazenie nižšie.

Nastavenie ohrevu	Vyp. bezpečnostného prepínača po
1 – 2	6 hodine
3 – 4	5 hodine
5	4 hodine
6 – 9	1,5 hodine

Detský zámok


Po zapnutí zariadenia môžete aktivovať funkciu detskej zámky. Ak chcete aktivovať detský zámok, súčasne stlačte pravé a ľavé posuvné tlačidlo  a potom opäť stlačte pravú stranu posuvného tlačidla . Na displejoch všetkých varných zón sa zobrazí písmeno „L“, ktoré značí, že sú uzamknuté, a ovládacie prvky nemožno použiť. (Ak je varná zóna horúca, budú sa striedať písmená „L“ a „H“.)

Varná doska zostane v stave uzamknutia, pokiaľ sa neodomkne, aj keď sa vypne a zapne zariadenie.

Ak chcete deaktivovať detskú zámku, najskôr zapnite varnú dosku. Súčasne stlačte ľavú a pravú stranu posuvného tlačidla  a potom opäť stlačte ľavú stranu posuvného tlačidla . Písmeno „L“ zmizne z displeja a varná doska sa vypne.

Uzamknutie tlačidiel

Funkcia uzamknutia tlačidiel sa používa počas prevádzky na nastavenie „bezpečného režimu“ na zariadení. Stlačením tlačidiel nebude možné vykonať žiadne úpravy (napríklad nastavenie teploty). Môžete len vypnúť zariadenie.



Funkciu uzamknutia aktivujete tak, že budete držať tlačidlo uzamknutia tlačidiel  minimálne 2 sekundy. Táto operácia sa potvrdí bzučiacom. Po úspešnom stlačení indikátor uzamknutia tlačidiel zabliká a ohrievač sa zablokuje.

Funkcia časovača




Funkcia časovača je k dispozícii v dvoch verziách. Pozri nižšie.

Minútka (1 – 99 min.)

Minútka sa dá ovládať, ak sú varné zóny vypnuté. Displej časovača zobrazí „00“ a blikajúca bodka.


Pomocou časovača  a posuvného tlačidla  zvýšte/znížte čas. Rozsah je medzi 0 a 99 minútami. Ak počas 10 sekúnd nedôjde k žiadnej operácii, nastaví sa časovač minútka a blikajúca bodka zmizne. Po nastavení časovača začne odpočítavanie.

Keď časovač dosiahne na nulu, zaznie signál a displej časovača začne blikať. Zvukový signál sa automaticky zastaví po 2 minútach a/alebo po stlačení ľubovoľného tlačidla.

Minútka sa dá kedykoľvek zmeniť alebo vypnúť pomocou tlačidla časovača  a posuvného tlačidla . Vypnutím varnej dosky stlačením  vypnete aj minútka.

Časovač varnej zóny (1 – 99 min.)

Keď je varná doska zapnutá, pre každú varnú zónu sa dá naprogramovať nezávislý časovač.

Vyberte varnú zónu, potom vyberte nastavenie teploty a nakoniec aktivujte tlačidlo nastavenia časovača . Časovač sa dá naprogramovať na vypnutie varnej zóny. Okolo časovača sú rozmiestnené štyri LED diódy, ktoré udávajú, pre ktorú varnú zónu bol časovač nastavený.

10 sekúnd po poslednej operácii sa displej časovača zmení na časovač, ktorý je nasledujúci (pri nastavení časovača pre viac ako jednu varnú zónu).

Keď uplynie doba nastavená na časovači, zaznie zvukový signál a na displeji časovača bude svietiť „00“, zabliká LED dióda priradeného časovača varnej zóny. Naprogramovaná varná zóna sa vypne a ak je varná zóna horúca, zobrazí sa písmeno „H“.

Zvukový signál a blikanie LED diódy časovača sa automaticky zastaví po 2 minútach a/alebo

po stlačení ľubovoľného tlačidla.

Bzučiak

Keď je varná doska v prevádzke, pomocou bzučiaka sa signalizujú nasledujúce aktivity.

- Normálnu aktiváciu tlačidla sprevádza krátky zvukový signál.
- Nepretržitú obsluhu tlačidiel po dlhšiu dobu (10 sekúnd) sprevádza dlhší, prerušovaný zvukový signál.

Funkcia posilnenia

Ak chcete použiť túto funkciu, vyberte varnú zónu a nastavte požadovanú úroveň varenia, potom stlačte tlačidlo „P“ (Posilnenie).

Funkciu posilnenia môžete aktivovať len vtedy, ak sa dá použiť s vybratou varnou zónou. Ak je funkcia posilnenia aktívna, na príslušnom displeji sa zobrazí písmeno „P“.

Aktiváciu posilnenia sa môže presiahnuť maximálny príkon, v takom prípade sa aktivuje integrované riadenie výkonu.

Potrebné zníženie výkonu sa zobrazí blikaním displeja príslušnej varnej zóny. Blikanie trvá 3 sekundy a umožňuje ďalšie prispôbenie nastavení pred znížením výkonu.

Funkcia špeciálneho varenia

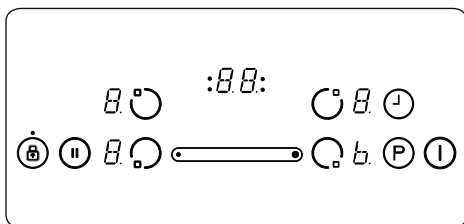
Stlačením a uvoľnením tlačidla výberu varnej zóny môžete prepínať medzi špeciálnymi funkciami varenia: varením, vyprázaním, udržiavaním teploty a tavením čokolády.

Funkcie špeciálneho varenia sú k dispozícii iba na pravej strane variča. Funkcie varu a vyprážania sa nedajú vybrať súčasne, až kým z variča nebudete počuť jedno pípnutie.

Režimy špeciálneho varenia

Funkcia varu

Táto funkcia sa používa na varenie vody a udržanie teploty v blízkosti teploty varu. Ak chcete aktivovať funkciu varu, stlačte dvakrát tlačidlo výberu ohrievača. Po aktivácii funkcie varu sa na príslušnom displeji zobrazí „b“. Varič pípane, aby oznámil, že sa varí voda a voda sa potom zvolna vrie.

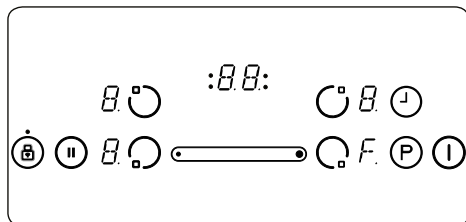


Vyššie uvedený obrázok zobrazuje displej

pravej prednej varnej zóny, ktorý označuje funkciu varu.

Funkcia vyprážania

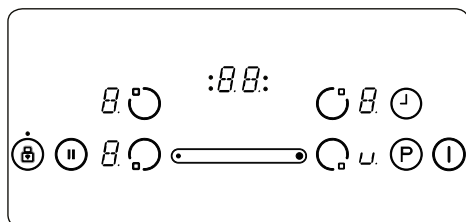
Táto funkcia vypráža olej pri teplote okolo 160 °C. Ak chcete aktivovať túto funkciu, stlačte trikrát tlačidlo výberu ohrievača. Po aktivácii funkcie vyprážania, sa Varná doska príslušnom displeji zobrazí show „F“. Varná doska pípne, keď je olej pripravený na vyprážanie.



Vyššie uvedený obrázok zobrazuje displej pravej prednej varnej zóny, ktorý označuje funkciu vyprážania.

Funkcia udržania tepla

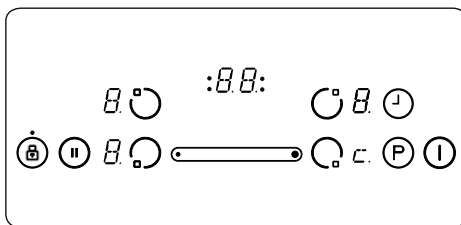
Táto funkcia umožňuje udržiavať teplotu potravín na približne 50 °C. Ak chcete aktivovať funkciu udržania teploty, stlačte štyrikrát tlačidlo výberu ohrievača. Po aktivácii funkcie udržania tepla sa na príslušnom displeji zobrazí „u“.




Vyššie uvedený obrázok zobrazuje displej pravej prednej varnej zóny, ktorý označuje funkciu udržania tepla.







Funkcia rozpustenia čokolády

Táto funkcia rozpúšťa čokoládu alebo podobné potraviny pri teplote okolo 40 °C. Na aktiváciu funkcie rozpustenia čokolády stlačte päťkrát tlačidlo výberu ohrievača. Po aktivácii funkcie rozpustenia čokolády sa na príslušnom displeji zobrazí „c“.



Vyššie uvedený obrázok zobrazuje displej pravého predného ohrievača, ktorý označuje funkciu rozpustenia čokolády.


 Výkon a čas sa môžu líšiť v závislosti od množstva potravín v panvici a kvality panvice. 1,5 litra vody alebo 0,5 litra oleja poskytuje týmto funkciám najlepšiu výkonnosť varenia.

Chybové kódy	
Ak dôjde k chybe, na displejoch ohrievačov sa zobrazí chybový kód.	
E1	Ventilátor je deaktivovaný. Zavolajte autorizovaný servis.
E3	Napájacie napätie je iné ako menovité hodnoty. Vypnite varnú dosku stlačením  , počkajte, pokým nezmizne „H“ pre všetky zóny, zapnite varnú dosku stlačením  a pokračujte v používaní. Ak sa rovnaká chyba zobrazí opäť, zavolajte autorizovaný servis.
E4	Frekvencia napájania sa líši od menovitých hodnôt. Vypnite varnú dosku stlačením  , počkajte, pokým nezmizne „H“ pre všetky zóny, zapnite varnú dosku stlačením  a pokračujte v používaní. Ak sa rovnaká chyba zobrazí opäť, vypnite a zapnite zástrčku spotrebiča. Zapnite varič stlačením  a pokračujte v jeho používaní. Ak sa rovnaká chyba zobrazí opäť, zavolajte autorizovaný servis.
E5	Vnútorňa teplota varnej dosky je veľmi vysoká, vypnite varič stlačením  a nechajte varnú zónu vychladnúť.
E6	Komunikačná chyba medzi dotykovým ovládaním a varnou zónou. Zavolajte autorizovaný servis.
E7	Senzor teploty cievky je deaktivovaný. Zavolajte autorizovaný servis.
E8	Senzor teploty chladiča je deaktivovaný. Zavolajte autorizovaný servis.
EA	Chyba saturácie veľkej cievky. Vypnite varnú dosku stlačením vypínača, zapnite varnú dosku stlačením vypínača a pokračujte v používaní. Ak sa rovnaká chyba zobrazí znova, zavolajte autorizovaný servis.
EC	Chyba napájacieho napätia. Vypnite varnú dosku stlačením vypínača, zapnite varnú dosku stlačením vypínača a pokračujte v používaní. Ak sa rovnaká chyba zobrazí znova, zavolajte autorizovaný servis.

C1-C8	Upozomenie mikroprocesora. Vypnite varnú dosku stlačením vypínača, zapnite varnú dosku stlačením vypínača a pokračujte v používaní. Ak sa rovnaká chyba zobrazí znova, zavolajte autorizovaný servis.
-------	---


5. ČISTENIE A ÚDRŽBA

5.1 ČISTENIE


 **VÝSTRAHA:** Pred čistením zariadenie vypnite a nechajte ho vychladnúť.

Všeobecné pokyny

- Pred použitím na vašom zariadení skontrolujte, či sú čistiace materiály vhodné a odporúčané výrobcom.
- Použite krémové alebo kvapalinové čistiace prostriedky, ktoré neobsahujú pevné čistočky. Nepoužívajte leptavé (žieravé) krémy, drsné čistiace prášky, drsnú drôtenú vlnu alebo tvrdé nástroje, pretože by mohli poškodiť povrch sporáka.


 Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú pevné čistočky, ktoré by mohli poškrabať sklo, smaltované a/alebo dlhý čas. časti zariadenia.

- Ak by nejaké kvapaliny pretiekli, okamžite ich vyčistite, aby nedošlo k poškodeniu časti.


 Na čistenie žiadnej časti zariadenia nepoužívajte parné čističe.

Čistenie keramického skla

Keramické sklo pojme ťažké kuchynské náradie, ale môže sa rozbiť, ak do neho narazíte ostrým predmetom.

 **VÝSTRAHA:** Keramické sporáky – ak je povrch prasknutý, vypnite prístroj a zavolajte servis, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

- Na čistenie keramického skla používajte krémový alebo tekutý čistiaci prostriedok. Potom ho opláchnite a dôkladne vysušte suchou utierkou.

 Nepoužívajte čistiace prostriedky určené pre oceľ, pretože môžu poškodiť sklo.

- Ak sa na dno riadu alebo na nátery použijú látky s nízkou teplotou topenia, môže dôjsť k poškodeniu sklokeramického sporáka. Ak na horúci sklokeramický sporák spadol plast, cínová fólia, cukor alebo sladké jedlá, zoškrabte ich z horúceho povrchu čo najrychlejšie a najbezpečnejšie. Ak

sa tieto látky roztopia, môžu poškodiť sklokeramický sporák. Ak varíte veľmi sladké jedlá, napríklad džem, ak je to možné, naneste vopred vrstvu vhodného ochranného prostriedku.


- Prach na povrchu musíte očistiť vlhkou handričkou.
- Akékoľvek zmeny farby na keramickom skle neovplyvnia štruktúru alebo trvanlivosť keramiky a nie sú spôsobené zmenou v materiáli.


Farbné zmeny keramického skla môžu byť spôsobené niekoľkými príčinami:

1. Rozliate jedlo nebolo z povrchu vyčistené.
2. Pri použití nesprávneho riadu na varičích povrchoch eroduje.
3. Používanie nesprávnych čistiacich materiálov.

Čistenie častí z nehrdzavejúcej ocele (ak nejaké sú)

- Pravidelne čistite časti vášho zariadenia, ktoré sú z nehrdzavejúcej ocele.
- Časti z nehrdzavejúcej ocele utrite mäkkou utierkou namočenou vo vode. Potom ich dôkladne vysušte suchou utierkou.

 Časti z nehrdzavejúcej ocele nečistite, pokiaľ sú ešte stále teplé.

 Nenechávajte ocot, kávu, mlieko, soľ, vodu, citrónovú alebo paradajkovú šťavu na nehrdzavejúcej oceli dlhý čas.

6. RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA

6.1 RIEŠENIE PROBLÉMOV



Ak problém s vaším zariadením pretrváva aj po vykonaní týchto základných krokov na riešenie problémov, obráťte sa na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Displej ovládacej dosky variča je zatemnený. Varič alebo zóny varenia sa nedajú zapnúť.	Zariadenie nie je pod prúdom.	Skontrolujte v domácnosti poistku zariadenia. Pomocou iných elektronických zariadení skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu napájania.
Varič sa počas používania vypne a na každom displeji blíkajú „F“.	Ovládacie prvky sú vlhké alebo je na nich nejaký predmet.	Vysušte ovládacie prvky alebo odstráňte predmet.
Varič sa počas používania vypne.	Jedna zo zón varenia bola zapnutá príliš dlho.	Zónu varenia môžete opäť použiť jej opätovným zapnutím.
Ovládacie prvky varnej dosky nefungujú a LED dióda detskej poistky svieti.	Je aktívny detský zámok.	Vypnite detský zámok.
Panvice počas varenia vydávajú hluk alebo varič počas varenia vydáva zvuk cvakania.	To je pri riadi na indukčný varič normálne. Je to spôsobené prenosom energie z variča do riadu.	To je normálne. Neexistuje žiadne riziko ani pre váš varič, ani pre váš riad.
Na displeji pri jednej zo zón varenia svieti symbol „U“.	Na zóne varenia nie je žiadna panvica alebo je táto panvica nevhodná.	Použite vhodnú panvicu.
Stupeň výkonu 9 alebo „P“ sa automaticky zníži. Ak zvolíte stupeň výkonu „P“ alebo 9 súčasne na dvoch zónach varenia, ktoré sú na tej istej strane.	Je dosiahnutý maximálny stupeň výkonu pre dve zóny	Prevádzka oboch zón na stupni výkonu „P“ alebo 9 by prekročila povolený maximálny stupeň výkonu pre tieto dve zóny.

6.2 PREPRAVA

Ak potrebujete produkt prepraviť, použite originálny obal produktu a prenášajte ho v pôvodnom balení. Dodržiavajte prepravné značky na obale. Páskou pripevnite na všetky nezávislé časti, aby ste zabránili poškodeniu produktu počas prepravy.

Ak nemáte originálny obal, pripravte si prepravnú škatuľu tak, aby bolo zariadenie, najmä vonkajšie povrchy produktu, chránené pred vonkajšími hrozbami.

Oficiálny distribútor značky Kluge pre Slovensko:
ELEKTRO STORE SK, s.r.o.
Horná 116
022 01 Čadca
Slovenská republika

Záručný a pozáručný servis:
tel.: +421 915 473 787
email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz
Predaj náhradných dielov: tel: +421 915 473 787
email: servis@elmax.cz

www.kluge.sk

52328786

