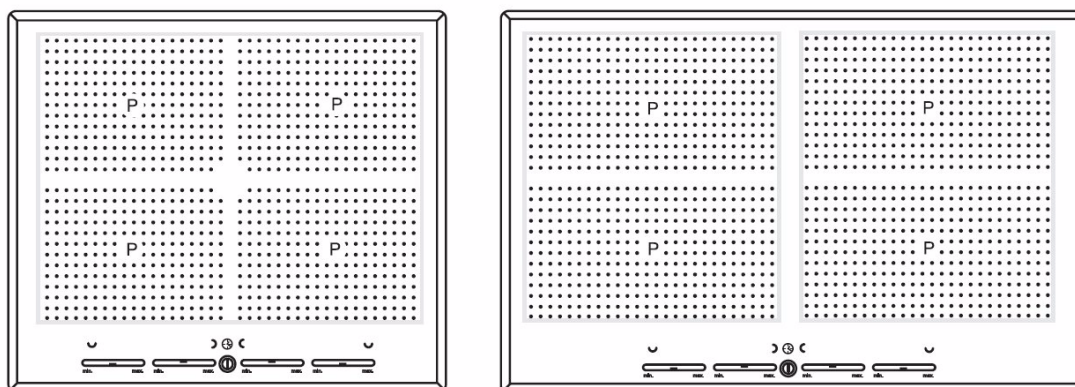


- Ⓛ **D** **Gebrauchs- und Montageanweisung**
Induktions-Glaskeramik-Kochfeld
- Ⓛ **GB** **Instructions for fitting and use**
Glass ceramic induction hob
- Ⓛ **F** **Mode d'emploi et instructions de montage**
Table de cuisson vitrocéramique à induction
- Ⓛ **NL** **Gebruiks- en montageaanwijzing**
Keramische inductiekookplaat
- Ⓛ **CZ** **N vod k pou it  a mont  i**
Induk n  sklokeramick  varn  deska
- Ⓛ **SK** **N vod na pou itie a mont  **
Induk n  sklokeramick  varn  panel
- Ⓛ **SLO** **Navodila za uporabo in monta o**
Indukcijsko steklokerami no kuhali  e
- Ⓛ **HR** **Upute za uporabu i monta u**
Indukcijska staklokerami ka plo a za kuhanje



Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

Altgeräte-Entsorgung



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt und ähnlichen Bereichen bestimmt. Ähnliche Bereiche sind:

- Die Verwendung in Läden, Büros und andere ähnliche Arbeitsumgebungen
- Die Verwendung in landwirtschaftlichen Betrieben
- Die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
- Die Verwendung in Frühstückspensionen

Es darf nicht zweckentfremdet und nur unter Aufsicht verwendet werden.

Hier finden Sie...

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Was tun bei Problemen?“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchs- und Montageanweisung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise und Warnungen	2
Für Anschluss und Funktion	2
Für das Kochfeld allgemein	3
Für Personen	3
Gerätebeschreibung	4
Bedienung durch Sensortasten.....	5
Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)	5
Bedienung.....	6
Das Kochfeld.....	6
Topferkennung	6
Betriebsdauerbegrenzung.....	6
Sonstige Funktionen	6
Überhitzungsschutz (Induktion)	6
Geschirr für Induktionskochfeld	7
Energiespartipps	7
Kochstufen	7
Restwärmanzeige	7
Tastenbetätigung	8
Kochfeld und Kochzone einschalten.....	8
Kochzone ausschalten.....	8
Kochfeld abschalten.....	8
STOP-Funktion	9
Recall-Funktion	9
Kindersicherung / Verriegelung	10
Warmhaltefunktion	10
Abschaltautomatik (Timer)	11
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)	11
Ankochautomatik	12
Brückenfunktion	12
Powerstufe	13
Powermanagement.....	13
Reinigung und Pflege	13
Glaskeramik-Kochfeld.....	13
Spezielle Verschmutzungen	13
Was tun bei Problemen?	14
Montageanleitung	15
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur.....	15
Belüftung.....	15
Einbau.....	15
Elektrischer Anschluss.....	17
Technische Daten	17
Inbetriebnahme	17

Sicherheitshinweise und Warnungen

Für Anschluss und Funktion

- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem betrieben werden.

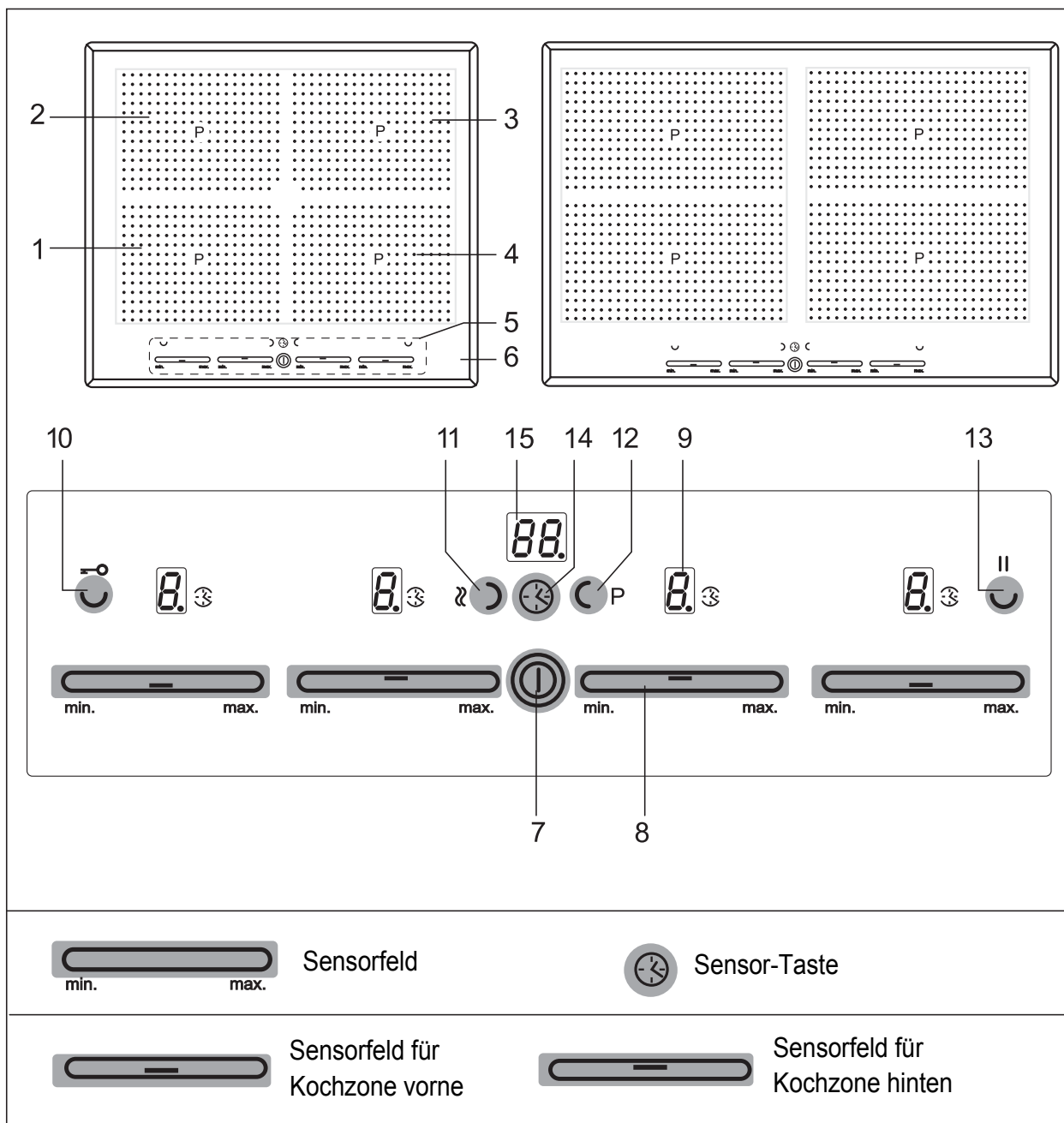
Für das Kochfeld allgemein

- **Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!**
- Beachten Sie beim Kochen die hohe Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen.
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt durch die Sensorsteuerung aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Brandgefahr: niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Metallgegenstände (Küchengeschirr, Besteck ...) dürfen nie auf dem Induktionskochfeld abgelegt werden, weil sie heiß werden könnten. Verbrennungsgefahr!
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.

- Metallgegenstände die am Körper getragen werden, können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnte. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!
Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Sensortasten nicht abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Große Töpfe nach Möglichkeit auf den hinteren Kochzonen verwenden, damit die Sensortasten nicht zu stark erwärmt werden (Überhitzung Touch-Control; Fehlermeldung E2).
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!

Für Personen

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt werden (der Frequenzbereich des Induktionskochfeldes ist 20-50 kHz).



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

- 1. Induktionskochzone vorne links
- 2. Induktionskochzone hinten links
- 3. Induktionskochzone hinten rechts
- 4. Induktionskochzone vorne rechts
- 5. Touch-Control Bedienfeld
- 6. Glaskeramik-Kochfeld

- 7. Ein/Aus-Taste
- 8. Sensorfeld
- 9. Kochstufen-Anzeige
- 10. Verriegelungs-Taste
- 11. Warmhalte-Taste
- 12. Power-Taste
- 13. STOP-Taste
- 14. Timer-Taste
- 15. Timer-Anzeige

Bedienung durch Sensortasten

Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch Touch-Control Sensortasten. Die Sensortasten funktionieren wie folgt: mit der Fingerspitze ein Symbol auf der Glaskeramikoberfläche kurz berühren. Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt.

Nachfolgend wird die Touch-Control Sensortaste als „Taste“ bezeichnet.

Ein-/Aus-Taste (7)

Mit dieser Taste wird das gesamte Kochfeld ein- und ausgeschaltet. Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter.

Kochstufen-Anzeige (9)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

- H Restwärme
- P Powerstufe
- U Topferkennung
- A Ankochautomatik
- II Stop-Funktion
- ☰ ☱ ☲ Warmhaltestufen 42°C/70°C/94°C
- ∩ Brückenfunktion (Kochzonen gleichzeitig betreiben)

Symbole

- ⊙ Kindersicherung/ Verriegelung
- ☞ Warmhaltefunktion
- ⌚ Timerfunktion
- P Powerstufe
- II STOP-Funktion

Verriegelungs-Taste (10)

Durch die Verriegelungs-Taste können die Tasten gesperrt werden.

Warmhalte-Taste (11)

Zum Warmhalten und Köcheln.

Power-Taste (12)

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung.

STOP-Taste (13)

Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die STOP-Funktion unterbrochen werden.

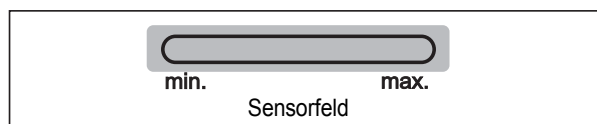
Timer-Taste (14)

Zum Programmieren der Abschaltautomatik oder des Kurzzeitweckers.

Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)

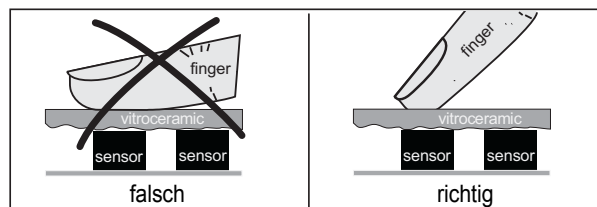
Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöht oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung.

Der Begriff „slider“ [engl. „slide“: schieben, gleiten lassen] wird nachfolgend mit Sensorfeld gleichgesetzt.



Was muss bei der Bedienung beachtet werden?

Der Finger sollte nicht zu flach auf die Glaskeramikoberfläche aufgesetzt werden, damit nicht benachbarte Tasten/ Sensorfelder versehentlich reagieren.

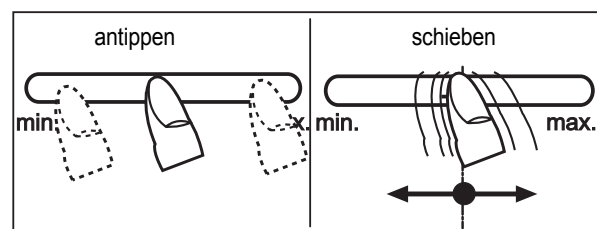


Sensorfeld antippen oder den aufgesetzten Finger verschieben

Das Sensorfeld kann mit dem Finger angetippt werden, dann ändert sich die Anzeigewert (Kochstufe) schrittweise.

Wenn der Finger auf das Sensorfeld aufgesetzt und dann nach links oder rechts verschoben wird, ändert sich der Anzeigewert fortlaufend.

Je schneller die Bewegung, desto schneller die Anzeigeänderung.



Achtung:

Längeres Betätigen (ca. 3 Sek.) eines Sensorfeldes kann die Ankochautomatik „A“ aktivieren. Siehe Absatz „Ankochautomatik“.

Das Kochfeld


Die Kochfläche ist mit einem Induktionskochfeld ausgestattet. Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramik durchdringt und im Geschirrboden den wärmeerzeugenden Strom induziert.


Bei einer Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr von einem Heizelement über das Kochgefäß auf die zu garende Speise übertragen, sondern die erforderliche Wärme wird mit Hilfe von Induktionsströmen direkt im Kochgefäß erzeugt.

Vorteile des Induktionskochfeldes

- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf (geeignetes Geschirr aus magnetisierbarem Material ist notwendig),
- erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird,
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad,
- hohe Aufheizgeschwindigkeit,
- Verbrennungsgefahr ist gering, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erwärmt wird, überlaufendes Kochgut brennt nicht fest,
- schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr.

Topferkennung

Steht bei eingeschalteter Kochzone kein oder ein zu kleiner Topf auf der Kochzone, so erfolgt keine Energieübertragung. Ein blinkendes  in der Kochstufenanzeige weist darauf hin.

Wird ein geeigneter Topf auf die Kochzone gestellt, schaltet sich die eingestellte Stufe ein und die Kochstufen-Anzeige leuchtet. Die Energiezufuhr wird unterbrochen, wenn das Gefäß entfernt wird, in der Kochstufenanzeige erscheint ein blinkendes .

Falls kleinere Töpfe oder Pfannen aufgesetzt werden, bei denen die Topferkennung aber noch einschaltet, wird nur soviel Leistung abgegeben, wie diese benötigen.

Topferkennungsgrenzen

Kochzonen-Durchmesser (mm)	Empfohlener Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
220 x 190	115

Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

Wichtig: Je nach Topfqualität kann der erforderliche Mindestdurchmesser zum Ansprechen der Topferkennung abweichen!

Betriebsdauerbegrenzung


Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.

Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe (siehe Tabelle).

Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird.


Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet, es ertönt ein kurzer Signalton und ein H erscheint in der Anzeige.


Die Abschaltautomatik hat gegenüber der Betriebsdauerbegrenzung Vorrang, d.h. die Kochzone wird erst abgeschaltet, wenn die Zeit der Abschaltautomatik abgelaufen ist (z.B. Abschaltautomatik mit 99 Minuten und Kochstufe 9 ist möglich).

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung in Minuten
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

Sonstige Funktionen

Bei längerem oder gleichzeitigem Betätigen von einer oder mehreren Sensortasten (z.B. durch einen versehentlich auf die Sensortasten gestellten Topf) erfolgt keine Schaltfunktion.

Es blinkt das Symbol  und ein zeitlich begrenzter Dauersignalton ertönt. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

Zum Löschen des Symbols  die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

Überhitzungsschutz (Induktion)

Bei längerem Gebrauch der Kochfläche mit voller Leistung kann bei hoher Raumtemperatur die Elektronik nicht mehr im erforderlichen Umfang gekühlt werden.

Damit keine zu hohen Temperaturen in der Elektronik auftreten, wird ggf. die Leistung der Kochzone selbsttätig heruntergeregelt.

Sollten bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig E2 angezeigt werden, so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend.

Fehlende Kühlöffnungen im Möbel können die Ursache sein. Ggf. ist der Einbau zu überprüfen (siehe Kapitel Belüftung).

Geschirr für Induktionskochfeld

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende Bodenfläche besitzen.

Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.

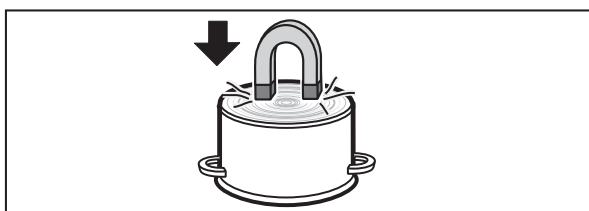
Geeignete Kochgefäße	Ungeeignete Kochgefäße
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus Kupfer, rostfreiem Stahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik bzw. Terrakotta
Gusseiserne Gefäße mit emaillierten Boden	
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden	

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

Führen Sie den nachfolgend beschriebenen Magnettest durch oder vergewissern Sie sich, dass das Gefäß das Zeichen für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt.

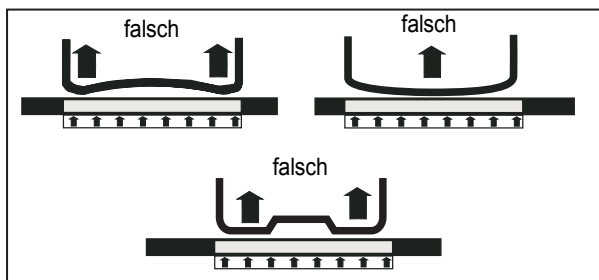
Magnettest:

Führen Sie einen Magneten an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionskochfläche benutzen.

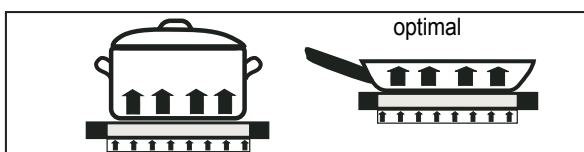


Hinweis:

Beim Gebrauch induktionsgeeigneter Töpfe einiger Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Bauart dieser Töpfe zurückzuführen sind.



Falsch: der Geschirrboden ist gewölbt. Die Temperatur kann von der Elektronik nicht korrekt ermittelt werden.



Richtig: gutes Kochgeschirr!

Energiespartipps

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Induktionskochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonenenddurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Kochstufen

Die Heizleistung der Kochzonen kann in mehreren Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.

Kochstufe	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1	Schmelzen 42°C
2	Warmhalten 70°C
3	Köcheln 94°C
1-2	Fortkochen kleiner Mengen (niedrigste Leistung)
3	Fortkochen
4-5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7-8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten
P	Powerstufe (höchste Leistung)

Bei Kochtöpfen ohne Deckel muss evtl. eine höhere Kochstufe gewählt werden.

Restwärmanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmanzeige H ausgestattet.



Solange das H nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Nach dem Erlöschen des Buchstabens H kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!





Bei einer Induktionskochzone erhitzt sich die Glaskeramik nicht direkt, sondern wird lediglich durch die Rückwärme des Gefäßes erwärmt.

Tastenbetätigung


Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer (Auswahl-) Taste **anschließend** die Betätigung einer nachfolgenden Taste. Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich **innerhalb von 10 Sekunden begonnen werden**, ansonsten erlischt die Auswahl.


Kochfeld und Kochzone einschalten



1. **Ein-/Aus-Taste**  solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen und ein kurzer Signalton ertönt. Die Symbole    leuchten dauerhaft. Die Steuerung ist betriebsbereit.


2. Gleich anschließend das **Sensorfeld**  einer Kochzone betätigen. Eine Kochstufe wird eingeschaltet.

 links Kochstufe 0


 Mitte Kochstufe 4

 rechts Kochstufe 9

Siehe Absatz „Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)“

Zum Verändern der Kochstufe oder zum Einschalten einer weiteren Kochzone das entsprechende **Sensorfeld**  betätigen.


3. Gleich anschließend geeignetes **induktionstaugliches Kochgeschirr** auf die Kochzone setzen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. Das Gefäß wird aufgeheizt.

So lange kein Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Kochstufe und dem Symbol .


Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung“ beachten.




Kochzone ausschalten

4. a) Das **Sensorfeld**  ganz links betätigen, oder

b) auf dem **Sensorfeld**  den aufgesetzten Finger nach links verschieben, um die Kochstufe bis auf 0 zu verringern

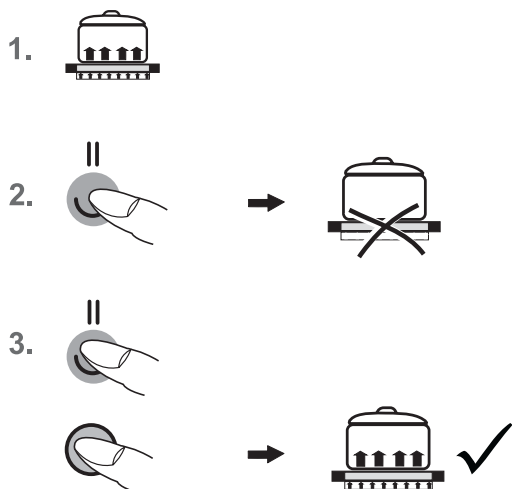
c) die **Ein-/Aus-Taste**  betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

Kochfeld abschalten

5. Die **Ein-/Aus-Taste**  betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung vollständig ausgeschaltet.

Hinweis:

Wenn sämtliche Kochzonen manuell ausgeschaltet werden (Kochstufe 0) und nachfolgend keine Taste/ Sensorfeld mehr betätigt wird, schaltet das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch aus.

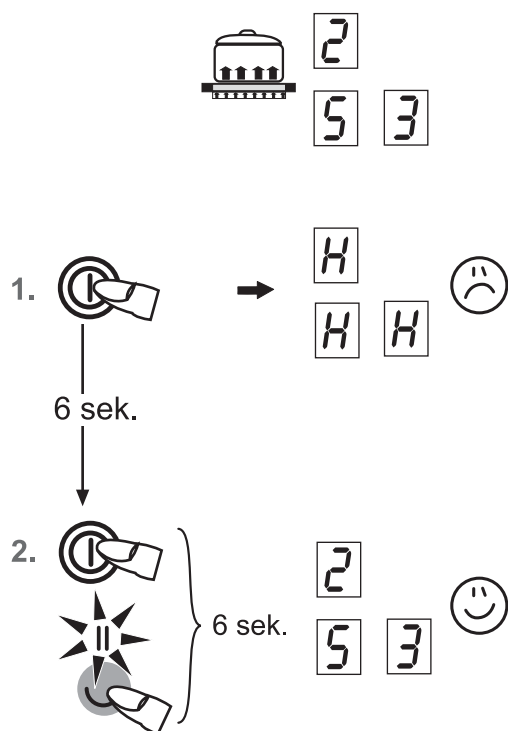


STOP-Funktion ☹️

Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die STOP-Funktion unterbrochen werden, z.B. wenn es an der Haustüre klingelt. Um den Kochvorgang mit den gleichen Kochstufen fortzusetzen, muss die STOP-Funktion aufgehoben werden. Ein evtl. eingestellter Timer wird angehalten und läuft danach weiter.

Aus Sicherheitsgründen steht diese Funktion nur 10 Minuten zur Verfügung. Danach wird das Kochfeld ausgeschaltet.

1. Das Kochgeschirr steht auf den Kochzonen und die gewünschten Kochstufen sind eingestellt. Das Symbol **||** leuchtet.
2. **STOP-Taste ||** betätigen. Anstelle der gewählten Kochstufen, leuchtet das Pausenzeichen **||** auf. Das Symbol **||** blinkt, weil die Funktion aktiviert ist.
3. Die Unterbrechung wird beendet, indem zuerst die **STOP-Taste ||** betätigt wird und danach **eine beliebige andere Taste** (ausgenommen Ein-/Aus-Taste). Die Betätigung der zweiten Taste muss innerhalb von 10 Sekunden erfolgen, ansonsten schaltet das Kochfeld ab.



Recall-Funktion

(Wiederherstellungsfunktion)

Nach versehentlichem Ausschalten des Kochfeldes kann die letzte Einstellung wieder hergestellt werden.

Die Recall-Funktion funktioniert nur, wenn mindestens eine Kochzone eingeschaltet ist.

1. Das Kochfeld wurde versehentlich durch die **Ein-/Aus-Taste** (Ⓛ) ausgeschaltet.
2. Innerhalb von 6 Sek. nach dem Ausschalten, die **Ein-/Aus-Taste** (Ⓛ) erneut betätigen. Das Symbol **||** der STOP-Taste blinkt. Gleich anschließend die **STOP-Taste ||** betätigen. Die ursprünglichen Kochstufen sind wiederhergestellt. Der Kochvorgang wird fortgesetzt.

Wiederhergestellt werden:

- Kochstufen aller Kochzonen
- Minuten und Sekunden von programmierten kochstellenbezogenen Timern
- Ankochautomatik
- Powerstufe

Nicht wiederhergestellt werden:

- Zähler Betriebsdauerbegrenzung (es wird von 0 wieder losgezählt)



Kindersicherung / Verriegelung

Durch die Kindersicherung/ Verriegelung kann die Bedienung der Tasten und die Einstellung einer Kochstufe gesperrt werden. Lediglich die Ein-/Aus-Taste bleibt zum Ausschalten des Kochfeldes bedienbar.

Kindersicherung/ Verriegelung einschalten

1. Das Kochfeld einschalten. Das Symbol leuchtet.
2. Die **Verriegelungs-Taste** betätigen, um die Kindersicherung zu aktivieren. Das Symbol blinkt, weil die Funktion aktiviert ist.

Kindersicherung/ Verriegelung ausschalten

3. Die **Verriegelungs-Taste** betätigen. Das Symbol leuchtet.

Hinweise

- Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten. Zum nächsten Kochvorgang muss sie deshalb zuerst aufgehoben werden!
- Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Verriegelung aufgehoben, d.h. deaktiviert.

Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion können Speisen auf einer bestimmten Temperatur gehalten werden 42°C / 70°C / 94°C.



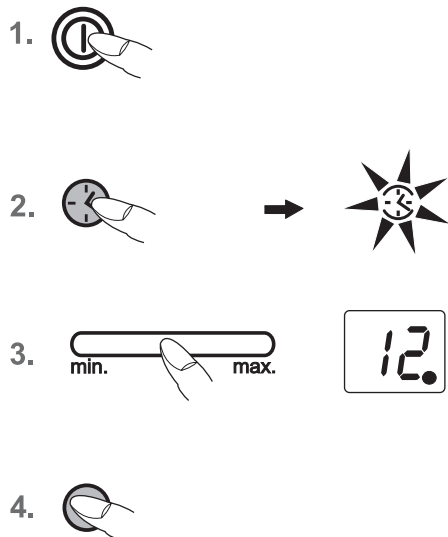
1. Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt.
2. Durch Antippen oder Schieben des Fingers auf dem **Sensorfeld** die Kochstufe verringern. Bei stoppen; die Schmelzstufe 42°C ist eingeschaltet.

Die **Warmhalte-Taste** einmal betätigen. Das Symbol blinkt für ca. 5 Sek. Anschließend für die Zuordnung zu einer bestimmten Kochzone, das jeweilige **Sensorfeld** betätigen . Die Warmhaltestufe 70°C ist eingeschaltet.

Die **Warmhalte-Taste** zweimal betätigen. Das Symbol blinkt für ca. 5 Sek. Anschließend für die Zuordnung zu einer bestimmten Kochzone, das jeweilige Sensorfeld betätigen . Die Warmhaltestufe 94°C ist eingeschaltet.




3. Zum Ausschalten das Sensorfeld links betätigen.

Die Warmhaltefunktion steht 120 Minuten zur Verfügung, danach wird die Kochzone ausgeschaltet.






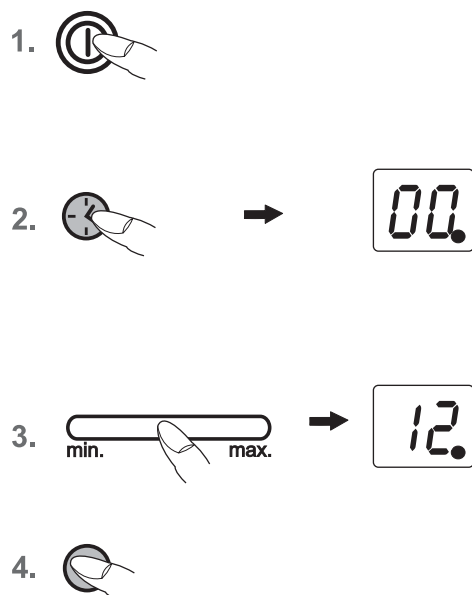
Abschaltautomatik (Timer)

Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 01 bis 99 Minuten eingestellt werden.

1. Das Kochfeld einschalten. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
2. Die **Timer-Taste**  betätigen. Die Timer-Anzeige zeigt 00. Bei selektierbaren Kochzonen blinkt das Symbol .
3. Zum Einstellen der Zeit das entsprechende **Sensorfeld**  betätigen. Der Dezimalpunkt der Timer-Anzeige leuchtet. Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen. Der Dezimalpunkt erlischt.
4. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.



Hinweise

- Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die Schritte 2 bis 4 wiederholen.
- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die **Timer-Taste**  betätigen. Anschließend das entsprechende **Sensorfeld**  einer Kochzone betätigen. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Die jeweilige Kochzone anwählen und die Zeit durch Betätigen des **Sensorfeldes**  löschen („0“).
- Wenn mehrere Kochzonen mit Abschaltautomatik programmiert sind, wird in der Timer-Anzeige stets die Kochzone mit der kürzesten Zeit angezeigt.





Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

Die Kochzonen sind ausgeschaltet

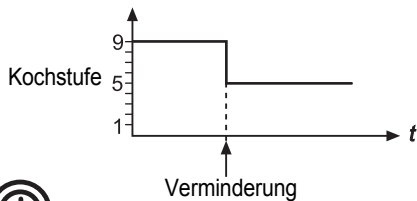
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Die **Timer-Taste**  betätigen. Der Dezimalpunkt der Timer-Anzeige leuchtet, der Kurzzeitwecker ist selektiert.
3. Durch Betätigung eines **Sensorfeldes**  die Zeit einstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen. Der Dezimalpunkt erlischt.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

Einige Kochzonen sind bereits in Betrieb

- Die **Timer-Taste**  so oft betätigen, bis der Dezimalpunkt der Timer-Anzeige leuchtet. Durch Betätigung eines **Sensorfeldes**  die Zeit einstellen.
- Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen. Der Dezimalpunkt erlischt. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

Hinweis:

- Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn das Glaskeramik-Kochfeld ausgeschaltet ist. Zum Ändern der Zeit das Kochfeld einschalten.



lange drücken (ca. 3 Sek)



Eingestellte Kochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-

Ankochautomatik **A**

Bei der Ankochautomatik erfolgt das Ankochen mit Kochstufe 9. Nach einer bestimmten Zeit wird automatisch auf eine geringere Fortkochstufe (1 bis 8) zurückgeschaltet.

Bei Anwendung der Ankochautomatik muss lediglich die Fortkochstufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergegart werden soll, weil die Elektronik selbständig zurückschaltet.

Die Ankochautomatik ist geeignet für Gerichte, die kalt aufgesetzt, mit hoher Leistung erhitzt und auf der Fortkochstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. das Kochen von Suppenfleisch).

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Das **Sensorfeld** **lange drücken (ca. 3 Sek.)**, um die Funktion zu aktivieren und gleich eine bestimmte Fortkochstufe zu wählen:

..... links Fortkochstufe 1

..... Mitte Fortkochstufe 4

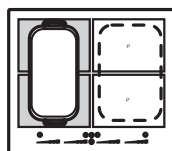
..... rechts Fortkochstufe 8

Es erscheint das Symbol „A“. Die Ankochautomatik ist damit aktiviert. A und die gewählte Fortkochstufe blinken abwechselnd.

3. Die Ankochautomatik läuft programmgemäß ab. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Fortkochstufe fortgeführt. Das Symbol A erlischt.

Hinweise

- Während der Ankochautomatik kann die Fortkochstufe erhöht werden. Die Verringerung der Fortkochstufe schaltet die Ankochautomatik ab.



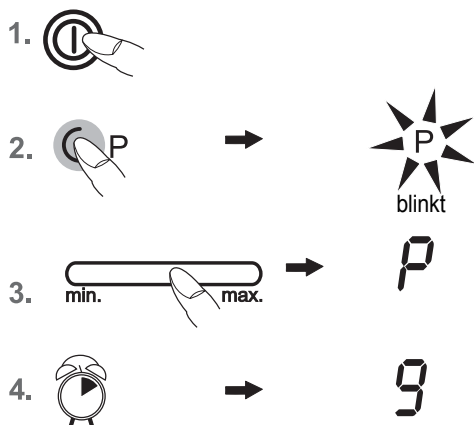
Brückenfunktion **7**

Die vordere und die hintere Kochzone können für einen Kochvorgang zusammen geschaltet werden (Brückenfunktion). Dadurch kann großes Geschirr verwendet werden.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Zum Einschalten der Brückenfunktion **das Sensorfeld** **der vorderen und hinteren Kochzone gleichzeitig berühren**. Die Brückenfunktion ist eingeschaltet, es erscheint das Symbol **7**. Die Bedienung erfolgt durch das **Sensorfeld** **der vorderen Kochzone**.
3. Zum Deaktivieren die beiden **Sensorfelder** erneut gleichzeitig betätigen oder das Kochfeld ausschalten.

Hinweise

Damit der Bräter bzw. Topf von der Topferkennung erkannt wird, muss er die verwendeten Kochzonen mindestens bis zur Hälfte abdecken!



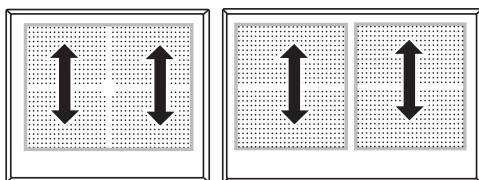
Powerstufe P

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Eine große Menge Wasser kann schnell zum Kochen gebracht werden.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Die **Power-Taste** (P) einmal betätigen. Das Symbol P blinkt für ca. 5 Sek.
3. Anschließend für die Zuordnung zu einer bestimmten Kochzone, das jeweilige **Sensorfeld** (min. max.) betätigen. In der Kochstufe-Anzeige wird P angezeigt, die Powerstufe ist eingeschaltet.
4. Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das P erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

Hinweis:

Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe das jeweilige **Sensorfeld** (min. max.) betätigen.



Module (Powermanagement)

Powermanagement

Je zwei Kochzonen sind -technisch bedingt- zu einem Modul zusammengefasst und verfügen über eine maximale Leistung.

Wird dieser Leistungsbereich beim Einschalten einer hohen Kochstufe oder der Powerfunktion überschritten, reduziert das Powermanagement die Kochstufe der zugehörigen Modul-Kochzone.

Die Anzeige dieser Kochzone blinkt zunächst, danach wird die maximal mögliche Kochstufe konstant angezeigt.

Reinigung und Pflege



•Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.

- Das Glaskeramik Kochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Beim Reinigen darauf achten, dass nur kurz über die **Ein/Aus-Taste** gewischt wird. Damit wird ein versehentliches Einschalten vermieden!

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig! Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckentferner etc.

Reinigung nach Gebrauch

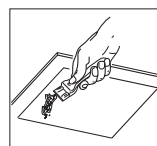
1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.



Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. einem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten


Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können.

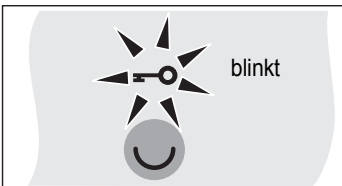
Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?


- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Sind die Sensortasten verriegelt (Kindersicherung), d.h. das Symbol  blinkt?



- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.
- Wird falsches Geschirr verwendet? Siehe Kapitel „Geschirr für Induktionskochfeld“.

Das Symbol blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

Es liegt eine Dauerbetätigung der Touch-Control Sensortasten durch übergekochte Speisen, Kochgeschirr oder andere Gegenstände vor.

Abhilfe: die Oberfläche reinigen oder den Gegenstand entfernen. Zum Löschen des Symbols  die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

Der Fehlercode E2 wird angezeigt?

Die Elektronik ist zu heiß. Den Einbau des Kochfeldes prüfen, speziell auf gute Belüftung achten.

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz.

Siehe Kapitel Belüftung.

Der Fehlercode E8 wird angezeigt?

Fehler am Lüfter rechts oder links. Die Ansaugöffnung ist blockiert bzw. abgedeckt oder der Lüfter ist defekt.

Den Einbau des Kochfeldes prüfen, speziell auf gute Belüftung achten.

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz.

Siehe Kapitel Belüftung.

Der Fehlercode U400 wird angezeigt?

Das Kochfeld ist falsch angeschlossen. Die Steuerung schaltet nach 1s ab und es ertönt ein Dauersignalton. Die richtige Netzspannung anschließen.

Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?

Es liegt ein technischer Defekt vor. Bitte den Kundendienst rufen.

Es erscheint das Topfzeichen ?

Eine Kochzone wurde eingeschaltet und das Kochfeld erwartet das Aufsetzen eines geeigneten Topfes (Topferkennung). Erst dann wird Leistung abgegeben.

Das Topfzeichen erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

Das Kochgefäß ist für Induktion ungeeignet oder es hat einen zu kleinen Durchmesser.

Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

Das ist technisch bedingt; es besteht keine Gefahr für das Induktionskochfeld bzw. das Gefäß.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten nach?

Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

Das Kochfeld gibt Geräusche ab (Klick- bzw. Knackgeräusch)?

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

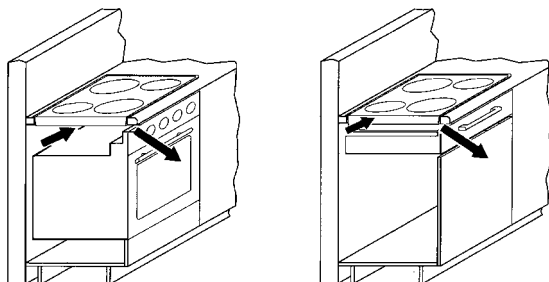
Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein ($>75^{\circ}\text{C}$). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmebeständigem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

Belüftung

- Das Induktionskochfeld verfügt über einen Lüfter der automatisch ein- und abschaltet. Wenn die Temperaturwerte der Elektronik eine gewisse Schwelle überschreiten startet der Lüfter mit kleiner Geschwindigkeit. Wird das Induktionskochfeld intensiv benutzt schaltet der Lüfter auf eine höhere Geschwindigkeit. Ist die Elektronik ausreichend abgekühlt reduziert der Lüfter seine Geschwindigkeit und schaltet wieder automatisch ab.
- Der Abstand zwischen Induktionskochfeld und Küchenmöbel bzw. Einbaugeräten muss so gewählt werden, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung der Induktion gewährleistet ist.
- Schaltet sich häufig die Leistung einer Kochzone selbstständig herunter oder ab (siehe Kapitel Überhitzungsschutz) so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend. In diesem Fall ist es empfehlenswert die Rückwand des Unterschranks im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts zu öffnen sowie die vordere Traversleiste des Möbels über die gesamte Breite des Kochfeldes zu entfernen damit ein besserer Luftaustausch gegeben ist.



Zur besseren Belüftung des Kochfeldes wird vorne ein Luftspalt von 20 mm empfohlen.

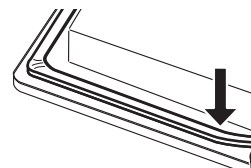
Einbau

Wichtige Hinweise

- Eventuelle Traversleisten unterhalb der Arbeitsplatte müssen mindestens im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes entfernt werden.
- Übermäßige Hitzeentwicklung von unten z.B. von einem Backofen ohne Querstromlüfter ist zu vermeiden.
- Wenn bei Einbaugeräten der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
- Bei Einbau über einer Schublade ist darauf zu achten dass, möglichst keine spitzen Gegenstände in der Schublade gelagert werden. Diese könnten sich an der Unterseite des Kochfeldes verkanten und die Schublade blockieren.
- Befindet sich ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes, muss der Mindestabstand zur Kochfeldunterseite 20 mm betragen, um eine ausreichende Belüftung des Kochfeldes zu gewährleisten.
- Der Einbau des Kochfeldes über Kältegeräten, Geschirrspülern sowie Wasch- und Trockengeräten ist nicht zulässig.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbaren Gegenstände direkt neben oder unter dem Kochfeld angeordnet bzw. gelegt werden.

Kochfelddichtung

- Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.
- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.
- **Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben!** Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.



Arbeitsplattenausschnitt

Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt. Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen. Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.

Das Glaskeramik-Kochfeld wird entweder mit Clipsen oder mit Laschen befestigt.

Bei einer Befestigung mit Clipsen kann das Kochfeld von oben ein und ausgebaut werden. Die Clipse müssen sich hierzu in der Arbeitsplatte befestigen lassen. Bei der Befestigung mit Laschen wird das Kochfeld von unten angeschraubt. Diese Befestigung ist bei allen Arbeitsplattenmaterialien möglich.

Maße in mm

Typ	x3	x2
60	600 / 580 / 574 mm	560 mm ±1,0
80	800 / 770 / 764 mm	750 mm ±1,0

Clipse

- Die Clipse in den angegebenen Abständen in den Arbeitsplatten-Ausschnitt einschlagen. Durch den horizontalen Anschlag ist keine Höhenausrichtung erforderlich.
- Wichtig: der horizontale Anschlag der Clipse muss bündig auf der Arbeitsplatte aufliegen. (Bruchgefahr vermeiden)
- Gemäß Abbildung die Kochfläche links anlegen (a), ausrichten (b) und einclipsen (c).
- Zur Sicherung der Clipse können Schrauben eingesetzt werden.

Wichtig:

Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausfrässaß
- ③ Kochfeldausßenmaß
- ④ Kabeldurchführung in Rückwand
- ⑤ Einbauhöhe

Typ	x3	x2
60	600 / 580 / 574 mm	560 mm ±1,0
80	800 / 770 / 764 mm	750 mm ±1,0

Lasche

- Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.
- Von unten die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungslöchern einsetzen, ausrichten und festziehen.
- Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschrauber verwenden.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten achten.
- Ist eine Befestigung der Lasche bei sehr dünnen Arbeitsplatten nicht mehr möglich muss im Bereich der Lasche eine Leiste unterlegt werden.

Wichtig:

Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausfrässaß
- ③ Kochfeldausßenmaß
- ④ Kabeldurchführung in Rückwand
- ⑤ Einbauhöhe

Elektrischer Anschluss

- **Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!**
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
Bei Anschluss und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.
- Bitte beachten Sie, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- **Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.**

Anschlusswerte

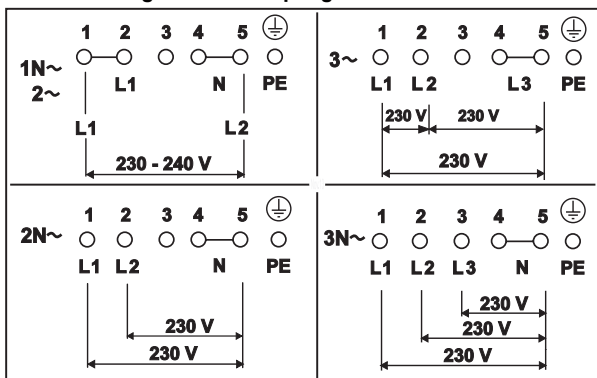
Netzspannung: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Komponentennennspannung: 220-240V

Keine Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- Zum Anschluss muss der Deckel der Anschlussdose auf der Geräteunterseite gelöst werden, um an die Anschlussklemme zu gelangen. Nach dem Anschluss muss der Deckel wieder befestigt und die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsschelle gesichert werden.
- Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 RR-F entsprechen.

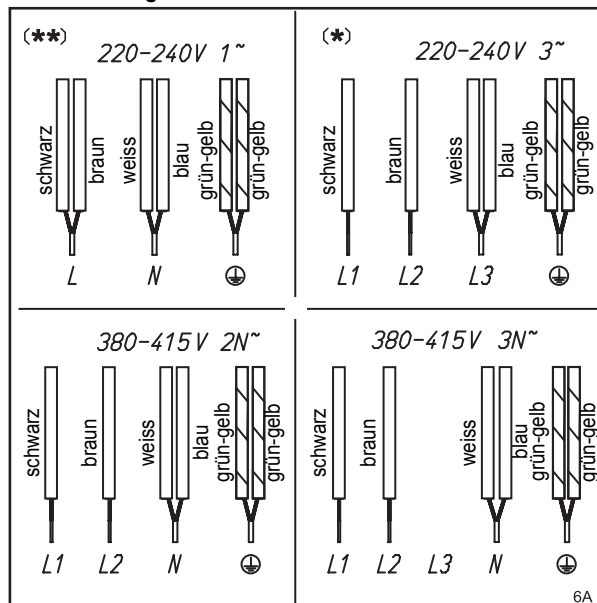
Anschlussmöglichkeiten: 6-poliger Anschluss



Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- Das Kochfeld ist werkseitig mit einer temperaturbeständigen Anschlussleitung ausgestattet.
- Der Netzanschluss wird gemäß dem Anschlussschema vorgenommen, ausgenommen die Anschlussleitung ist bereits mit einem Stecker ausgestattet.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Anschlussmöglichkeiten



* Achtung! Sonderanschluss 220 - 240 V 3-!

** Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen

Technische Daten

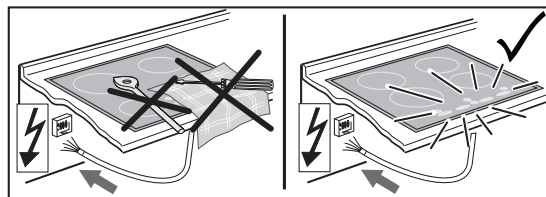
Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefe . . . mm	50 x 600 x 520 50 x 800 x 520
Kochzonen	
vorne links mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
hinten links mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
hinten rechts mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
vorne rechts mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
Kochfeld gesamt kW	7,4

* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

Inbetriebnahme

Nach dem Einbau des Feldes und nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung und es wird eine Serviceinformation für den Kundendienst angezeigt.

Wichtig: Zum Netzanschluss dürfen keine Gegenstände auf den Touch-Control Sensortasten vorhanden sein!



Mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche des Kochfeldes wischen und anschließend trockenreiben.

Disposing of the packaging

Please ensure the environmentally-friendly disposal of the packaging that came with your appliance. Recycling the packaging material saves on resources and cuts down on waste.

Disposing of old appliances



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring that this product is disposed of correctly you will help to protect the environment and human health, which could otherwise be harmed through the inappropriate disposal of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Appropriate use

The hob is to be used solely for preparing food in the home. Other environments:

- Using the hob in shops, offices and other similar working environments
- Using the hob in agricultural enterprises
- Use of the hob by customers in hotels, motels and other typical living environments
- Use of the hob by B & Bs

It may not be used for any other purpose and may only be used under supervision.

For your information...

Please read this manual carefully before using your appliance. It contains important safety advice; it explains how to use and look after your appliance so that it will provide you with many years of reliable service.

Should a fault arise, please first consult the section on "What to do if trouble occurs?". You can often rectify minor problems yourself, thus saving unnecessary service costs.

Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.

Contents

Safety Instructions and Warnings	18
For connection and operation	18
General information on the hob	19
For persons	19
Appliance description	20
Operating the hob with the sensor keys.....	21
Worth knowing about the slider (touch-control)	21
Operation	22
The hob	22
Pan recognition	22
Operation time limit	22
Other functions.....	22
Protection against overheating (induction).....	22
Cookware for induction hobs	23
How to cut power consumption.....	23
Power settings	23
Residual heat display	23
Operating the keys	24
Switching on the hob and cooking zones.....	24
Switching off a cooking zone	24
Switching off the hob.....	24
STOP function	25
Recall function	25
Child safety device / lock	26
Keep-warm function	26
Automatic switch-off (timer)	27
Minute minder (egg timer)	27
Automatic boost function	28
Bridging function	28
Power boost	29
Power management.....	29
Cleaning and care	29
Glass ceramic hob	29
Specific soiling	29
What to do if trouble occurs	30
Instructions for assembly	31
Safety instructions for kitchen unit fitters	31
Ventilation	31
Installation.....	31
Electrical connection	33
Technical data.....	33
Putting the appliance into operation	33

Safety Instructions and Warnings

For connection and operation

- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.
- Connecting the appliances to the mains and repairing and servicing the appliances may only be carried out by a qualified electrician according to currently-valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair the product.
- If the mains cable of this appliance is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, the Customer Service of the manufacturer or by another qualified person to avoid danger.
- The appliance may not be operated with an external timer or an external telecontrol system.

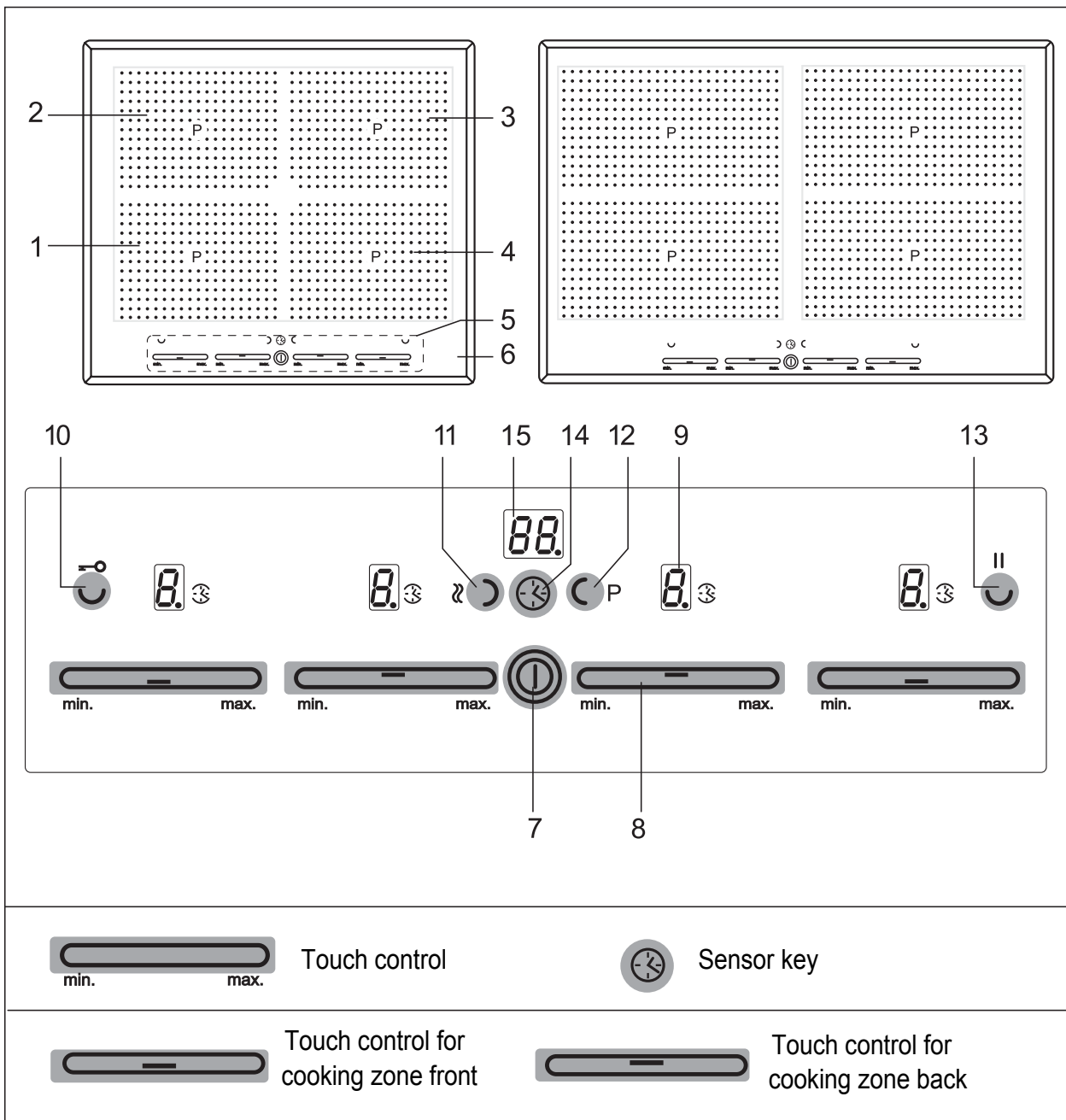
General information on the hob

- **Never allow the induction hob to operate unattended, as the high power setting results in extremely fast reactions.**
- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoid boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on.
- Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.
- It is essential that after using a cooking zone you switch it off with the respective minus key and not just with the pan recognition device.
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always supervise the preparation of food with fats and oils. Never extinguish ignited fats and oils with water! Switch the appliance off and then carefully cover the flame, for example with a lid or an extinguisher blanket.
- The glass ceramic surface of the hob is extremely robust. You should, however, avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob might break it.
- There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.
- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call Customer Service.
- Take care when working with home appliances! Connecting cables must not come into contact with hot cooking zones.
- Risk of fire: never store items on the hob.
- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.
- Do not put aluminium foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from hot cooking zones. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.
- Metal items (pots and pans, cutlery, etc.) must never be put down on the induction hob since they may become hot. Risk of burning!
- Do not place combustible, inflammable or heat deformable objects directly underneath the hob.

- Metal items worn on your body may become hot in the immediate vicinity of the induction hob. Caution! Risk of burns!
Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) are not affected.
- Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!
- Keep the sensor keys clean since the appliance may consider dirt to be finger contact. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor keys!
If food boils over onto the sensor keys, we advise you to activate the OFF key.
- Hot pans should not cover the sensor keys, since this will cause the appliance to switch off automatically.
- Whenever possible, use the back cooking zones for large pans so that the sensor keys are not heated up too much (touch control overheating; error message E2).
- Activate the childproof lock if there are any pets in the home which could make contact with the hob.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!

For persons

- These appliances may be used by children aged 8 years and over and by persons with physical, sensory or mental impairments or by persons who lack experience and/or know-how, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the risks relating to the appliance. Children may not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user may only be carried out by children when they are supervised.
- The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.
- Only hob protective grids and hob covers produced by the hob manufacturer or the manufacturers of the hob protective grids and hob covers authorised by the manufacturer in the instructions for use may be used. The use of unsuitable hob protective grids and hob covers may result in accidents.
- Persons with cardiac pacemakers or implanted insulin pumps must make sure that their implants are not affected by the induction hob (the frequency range of the induction hob is 20-50 kHz).



The decorative design may deviate from the illustrations.

1. Induction cooking zone front left
2. Induction cooking zone back left
3. Induction cooking zone back right
4. Induction cooking zone front right
5. Touch-control operating panel
6. Glass ceramic surface

7. ON/OFF key
8. Touch control
9. Power setting display
10. Lock key
11. Keep warm key
12. Power key
13. STOP key
14. Timer key
15. Timer display

Operating the hob with the sensor keys

The hob is operated with touch control sensor keys. The sensor keys are operated as follows: lightly touch a symbol on the surface of the ceramic glass plate. A buzzer will indicate when the controls have been operated correctly.

The touch control sensor key will then be indicated as “key”.

ON/OFF key (7)

This key is used to switch the entire hob on and off. It is, as it were, the main switch.

Power setting display (9)

The power setting display shows the power setting which has been selected, or:

- Residual heat
- Power boost function
- Pan recognition
- Automatic boost function
- STOP function
- Warming level 42°C/70°C/94°C
- Bridging function (operating cooking zones simultaneously)

Symbols

- Child safety device / lock
- Keep warm function
- Timer function
- Power boost
- STOP function

Lock key (10)

The lock key can be used to lock all of the keys.

Keep warm key (11)

For melting and simmer.

Power key (12)

The power boost setting makes additional power available for induction cooking zones.

STOP key (13)

The STOP function can be used to briefly stop the cooking process.

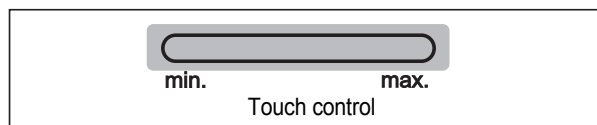
Timer key (14)

For programming the automatic switch-off device (timer) and the minute minder.

Worth knowing about the slider (touch-control)

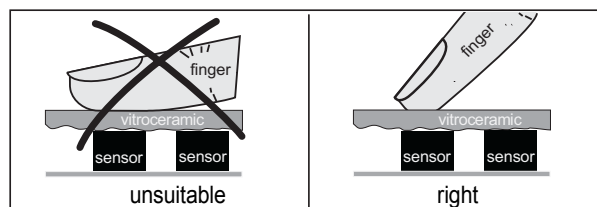
In principle, the slider functions the same as the touch controls; the only difference is that you can put your finger on the glass ceramic surface and then move it around. The touch control recognises this movement and raises or lowers the display setting (power level) in accordance with the movement.

The term touch control is used to mean slider from now on.



What must be observed when operating touch controls?

Your finger should not be placed flat onto the glass ceramic surface in order to avoid adjacent keys/touch controls from reacting by mistake.

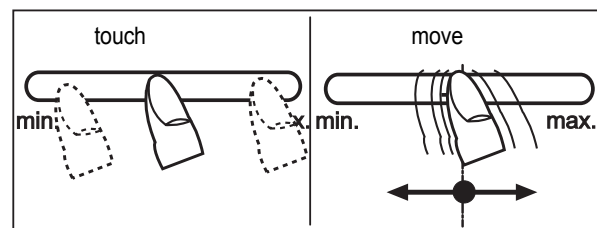


Press the touch control lightly or move your finger around

You can press the touch control very lightly with your finger; when this is done the setting on the display (power level) will gradually change.

When you put your finger on the touch control and then move it to the left or right, the display setting will change progressively.

The faster the movement, the faster the change in the display.



Attention:

Pressing a sensor key and keeping it pressed (for approx. 3seconds) may activate the automatic boost function A. See the section on Automatic boost function.

The hob


The hob is equipped with an induction cooking mode. An induction coil underneath the glass ceramic hob generates an electromagnetic alternating field which penetrates the glass ceramic and induces the heat-generating current in the pot base.


With an induction cooking zone the heat is no longer transferred from a heating element through the cooking pot into the food being cooked; instead the necessary heat is generated directly in the container by means of induction currents.

Advantages of the induction hob

- Energy-saving cooking through the direct transfer of energy to the pot (suitable pots/pans made of magnetisable material are required).
- Increased safety as the energy is only transferred when a pot is placed on the hob.
- Highly effective energy transfer between an induction cooking zone and the base of a pot.
- Rapid heat-up.
- The risk of burns is low as the cooking area is only heated through the pan base; food which boils over does not stick to the surface.
- Rapid, sensitive control of the energy supply.

Pan recognition

If a cooking zone is switched on and there is no pan on the zone or if the pan is too small, there will be no transmission of power. A blinking  in the cooking level display points this out.

If a suitable pot or pan is placed on the cooking zone, the power setting will switch on and the power setting display will light up. The power supply will be cut off when the pan is removed and the power setting display will indicate a blinking .

If a pot or pan placed on a cooking zone is smaller than the cooking zone and the pan recognition still switches on, only the amount of power needed will be supplied.

Pan recognition limits

Cooking zone diameter (mm)	Recommended pan base minimum diameter (mm)
220 x 190	115

The base of pots and pans must be of a certain diameter; if it is not, the induction heat will not be switched on.

Always place pots and pans in the middle of a cooking zone in order to achieve the best efficiency.

Important! The minimum diameter required to activate the pan recognition device may vary according to the type of pot or pan used!

Operation time limit


The induction hob has an automatic time limit function.

The duration of continuous use of each cooking zone depends on the cooking level selected (see chart).

This requires that the setting of a respective cooking zone is not adjusted during use.


If the operation time limit has been activated, the cooking zone will switch off, a short signal will sound and an H will appear in the display.


The automatic switch-off function overrules the operation time limit, i.e. the cooking zone is only switched off when the period of time of the automatic switch-off device has expired (e.g. automatic switch-off after 99 minutes and cooking level 9 is possible).

Selected cooking level	Operation time limit in minutes
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

Other functions

If two or more sensor keys are pressed at the same time (e.g. when a pan is mistakenly put onto a sensor key) no function will be activated.

The  symbol will blink and a time-limited continuous signal will sound. After a few seconds the appliance will switch off. Please remove the item located in front of the sensor keys.

To delete the  symbol press the same key or switch the hob off and on.

Protection against overheating (induction)

If the hob is used at full power for a longer period, it will not be possible to cool down the electronics system as required at a high room temperature.

In order to ensure that no excessive temperatures occur in the electronics system the power of the cooking zones may be reduced automatically.

Should E2 be displayed frequently during normal use of the hob and at normal room temperature, it is likely that cooling is not sufficient.

This may occur if kitchen units have no openings. The installation may have to be checked.

Cookware for induction hobs

Cookware for induction cooking zones must be made of metal and have magnetic properties. The base must be sufficiently large.

Only use pots with a base suitable for induction.

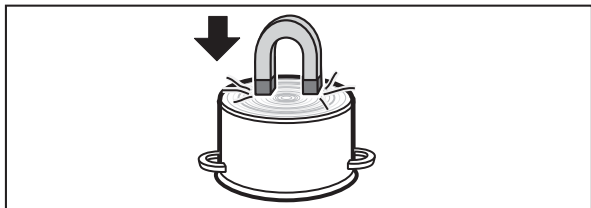
Suitable cookware	Unsuitable cookware
Enamelled steel pots with a thick base	Pots made of copper, stainless steel, aluminium, oven-proof glass, wood, ceramic and terracotta
Cast iron pots with an enamelled base	
Pots made of multi-layer stainless steel, stainless ferrite steel and aluminium with special base	

This is how to establish the suitability of a pot

Conduct the magnet test described below or make sure that the pot bears the symbol for suitability for cooking with induction current.

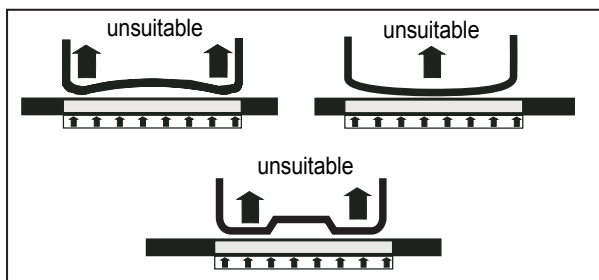
Magnet test:

Move the magnet towards the base of your cookware. If it is attracted, you can use the cookware on the induction hob.

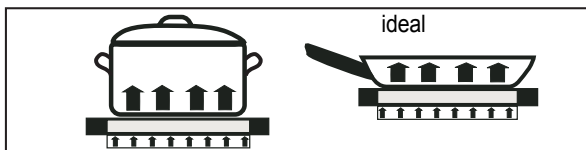


Please note:

When using pans suitable for induction from certain manufacturers, noises may occur which are attributable to the design of these pans.



Wrong: the base of the pan is curved. The electronic unit cannot determine the temperature correctly.



suitable cookware!

How to cut power consumption

The following are a few useful hints to help you cut your consumption of energy and use your new induction hob and the cookware efficiently.

- The base of your cooking pots should be the same size as the cooking zone.
- When buying cooking pots, note that it is frequently the diameter of the top of the pot that is indicated. This is usually larger than the base of a pot.
- Pressure cookers are particularly low on energy and time required thanks to the pressure and the fact that they are tightly closed. Short cooking times mean that vitamins are preserved.
- Always make sure that there is sufficient fluid in your pressure cooker since the cooking zone and the cooker may be damaged as a result of overheating if the pressure cooker boils dry.
- Always close cooking pots with a suitable lid.
- Use the right pot for the quantity of food you are cooking. A large pot which is hardly filled will use up a lot of energy.

Power settings

The heating power of the cooking zones can be set at various power levels. In the chart you will find examples of how to use each setting.

Setting	Suitable for
0	Off, using remaining heat
-	Melting 42°C
-	Keep-warm 70°C
-	Simmering 94°C
1-2	Simmering small quantities (lowest power setting)
3	Simmering
4-5	Simmering larger quantities or roasting larger pieces of meat until they are cooked through
6	Roasting, getting juices
7-8	Roasting
9	Bringing to the boil, browning, roasting
P	Power setting (highest power output)

A higher power level may need to be selected for cooking pots without a lid.

Residual heat display

The glass ceramic hob is equipped with an H as a residual heat display.

As long as the H lights up after the cooking zone has been switched off, the residual heat can be used for melting food or for keeping food warm.

The cooking zone may still be hot when the letter H no longer lights up. Risk of burns!

The glass ceramic is not directly heated in the case of an induction cooking zone; it is only heated up by heat reflected by the pan.



Operating the keys

The controls described here expect the pressing of a (selection) key to be **followed** by the pressing of a subsequent key. The next key will need to be pressed **within 10 seconds**, otherwise the selection will be deleted.

Switching on the hob and cooking zones



1. Press the **ON/OFF key** (approx. 1 sec.) until the power setting 0 appears and a short signal will sound. The symbols will light up all the time. The controls are ready for operation.

2. The **touch control** of a cooking zone must be activated immediately afterwards. A power setting will be switched on.

- left power level 0
- center power level 4
- right power level 9

See the section on Worth knowing about the slider (touch control).

Press the respective **touch control** to change a power setting or to switch on an additional cooking zone.

3. Immediately put cookware **suitable for induction cooking** onto the cooking zone. The pan recognition device will activate the induction coil. The pot or pan will be heated up.

As long as no cooking pot is placed onto the cooking zone, the display will alternate between the power level set and the symbol .

If no pot is placed on the cooking zone it will switch off after 10 minutes for reasons of safety. Please refer to the Section on pan recognition.



Switching off a cooking zone

4. a) Press the **touch control** on the far left or

b) Drag your finger to the left across the **touch control** to reduce the power setting to 0

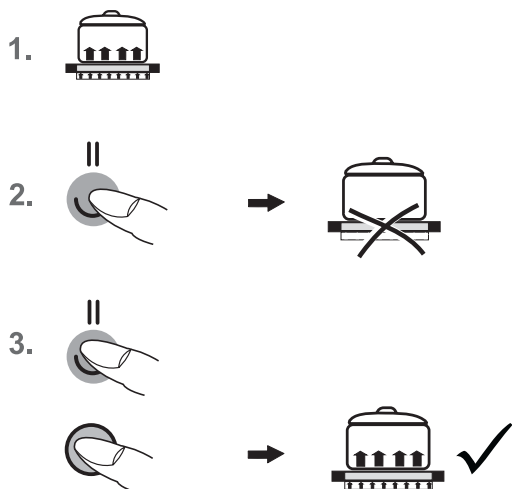
c) Press the **ON/OFF key** . The entire hob will be switched off (all the cooking zones are switched off).

Switching off the hob

5. Press the **ON/OFF key** . The hob will be completely switched off, irrespective of any settings.

Please note:

The hob will switch off automatically after 10 seconds when all the cooking zones are switched off manually (power setting 0) and no key/touch control is pressed afterwards.

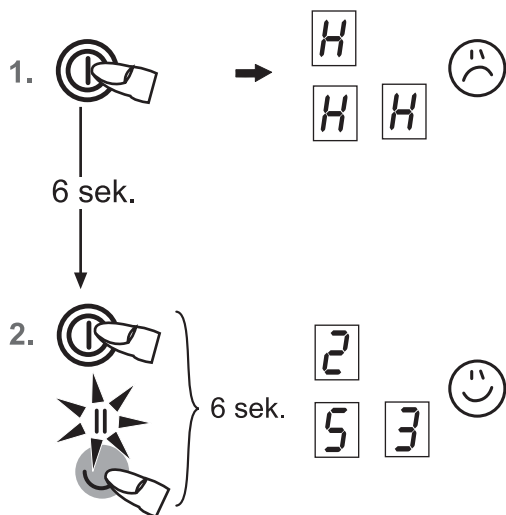
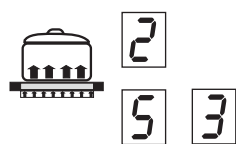


STOP function ☹️

The cooking process can be briefly interrupted with the STOP function, e.g. if the doorbell rings. The STOP function must be released in order to continue cooking at the same power level. If a timer has been set it will pause and will then continue.

This function is only available for 10 minutes for reasons of safety. The hob will then be switched off.

1. Pots and pans are on the cooking zones and the required power levels have been set. The symbol **||** will light up.
2. Press the **STOP key ||**. Instead of the selected power settings, the interval sign **||/|** will light up. The symbol **||** will blink because the function has been activated.
3. The interruption is ended by firstly pressing the **STOP key ||** and then pressing **any other key** (except the ON/OFF key). The second key must be pressed within 10 seconds as the hob will otherwise be switched off.



Recall function

(Restoration function)

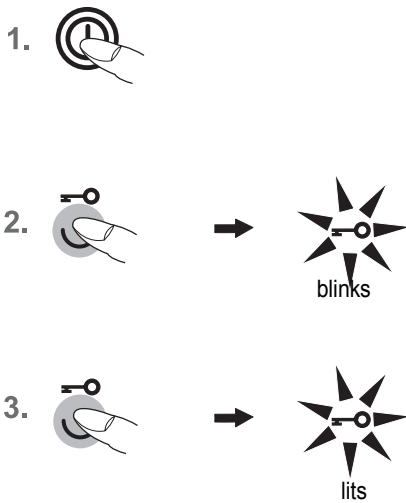
After inadvertently switching the hob off the last setting can be restored.

The Recall function only works if at least one cooking zone is switched on.

1. The hob is inadvertently turned off by the **ON/OFF key Ⓢ**.
2. Within 6 seconds after turning it off, press the **ON/OFF key Ⓢ** again. The symbol **||** of the STOP button flashes. Then immediately press the **STOP key ||**. The original cooking levels are restored. The cooking process is continued.

What can be restored:

- Cooking levels of all cooking zones
- Minutes and seconds of programmed timer functions
- Automatic boost function
- Power level
- Not to be restored:
- Operation time limit (it is counted from 0)



Child safety device / lock

The child safety device/ lock can be used to lock key operation and cooking level settings. Only the ON/OFF key can be used to switch the hob off.

Activating the child safety device/ lock

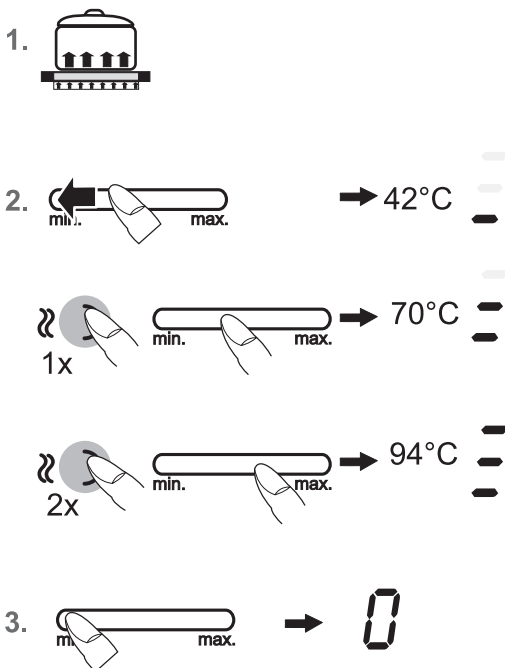
1. Switch on the hob. The symbol will light up.
2. Press the **lock key** to activate the child safety device. The symbol will blink because the function has been activated.

Switching off the child safety device/ lock

3. Press the **lock key** . The symbol will light up.

Notes

- An activated lock will remain activated even if the hob is switched off. It must therefore be de-activated when cooking is re-commenced.
- In the event of a power cut the lock will be cancelled, i.e. deactivated.



Keep-warm function

With the keep-warm function you can use one of the cooking zones to keep food warm 42°C / 70°C / 94°C.

1. Cookware is placed on a cooking zone and a power level (e.g. 3) is selected.
2. Pressing the **touch control** or moving your finger over it will reduce the power level. Stop at ; the melting function 42°C has been activated.

Press the **keep warming key** once. The symbol will blink for approx. 5 seconds.

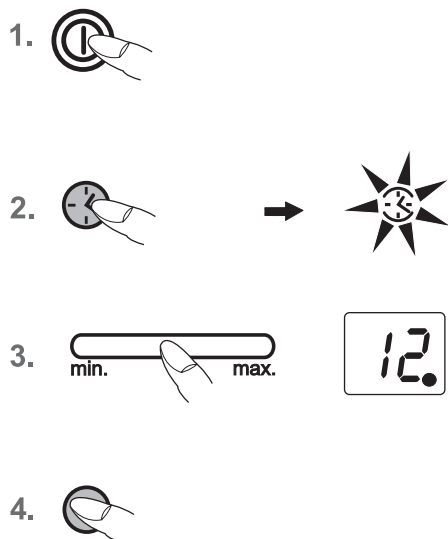
Then press the respective **touch control** to allocate it to a specific cooking zone . The keep-warm function 70°C has been activated.

Press the **keep warming key** twice. The symbol will blink for approx. 5 seconds.

Then press the respective **touch control** to allocate it to a specific cooking zone . The keep-warm function 94°C has been activated.

3. Press the **touch control** on the left to switch it off.

The keep-warm function is available for 120 minutes, after which the cooking zone will be switched off.



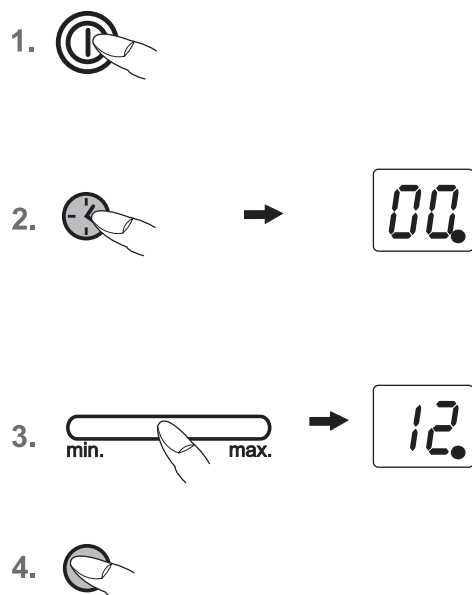
Automatic switch-off (timer)

The automatic switch-off device is used to automatically switch off any cooking zone after an adjustable period of time. Cooking times ranging from 01 to 99 minutes can be set.

1. Switch on the hob. Switch on one or more cooking zones and select the required power settings.
2. Press the **timer key** . The timer display will show 00. The symbol will blink for cooking zones that can be selected.
3. Press the corresponding **touch control** to set the time. The decimal point of the timer display lights up. After a few seconds your input will be assumed and the procedure will have commenced. The decimal point goes out.
4. The cooking zone will be switched off when the time has lapsed. A signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except the ON/OFF key).

Notes

- Repeat steps 2 to 4 to program the automatic switch-off device for another cooking zone.
- To check the time that has lapsed (automatic switch-off) press the **timer key** . Then press the corresponding **touch control** of a cooking zone. The setting displayed can be read and changed.
- Terminating the function of the timer: Select the respective cooking zone and press the **touch control** to delete the time (0).
- If several cooking zones have been programmed with the automatic switch-off function, the timer display will always show the cooking zone with the shortest time.



Minute minder (egg timer)

The cooking zones are switched off.

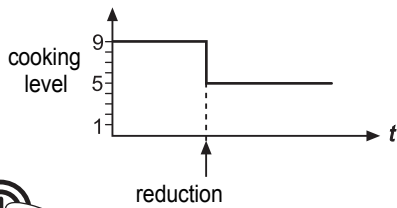
1. Switch on the hob.
2. Press the **timer key** . The decimal point of the timer display lights up; the minute minder has been selected.
3. Press a **touch control** to set the time. After a few seconds your input will be assumed and the procedure will have commenced. The decimal point goes out.
4. Once the time has lapsed a signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except for the ON/OFF key).

Some of the cooking zones are already in operation

- Press the **timer key** repeatedly until the decimal point in the timer display lights up. Press a **touch control** to set the time.
- After a few seconds your input will be assumed and the procedure will have commenced. Once the time has lapsed a signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except for the ON/OFF key).

Please note:

- The minute minder remains in operation when the hob is switched off. Switch the hob on to adjust the time.



- 1.
2. → **A** → **4** → **A**
Press and keep pressed (for approx. 3 seconds)
3. **4**

Selected cooking level	Automatic boost function Time (min:sec)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-

Automatic boost function **A**

Food is parboiled at power setting 9 with the automatic boost function. After a certain time, the power level will switch down automatically to a lower simmering setting (1 to 8).

When using the automatic boost function only the simmering setting with which the food is to be cooked through needs to be selected since the electronic unit switches down automatically.

The automatic boost function is suitable for dishes which are cold initially and are then heated up at high power. These dishes do not need to be constantly monitored when simmering (e.g. boiling meat for soups).

1. Switch on the hob.
2. Press the **touch control** and **keep it pressed (for approx. 3 seconds)** to activate the function and immediately select a specific simmering setting:

..... left simmering setting 1

..... centre simmering setting 4

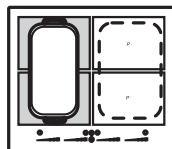
..... right simmering setting 8

The symbol **A** will light up. This will activate the automatic boost function. **A** and the selected simmering setting will blink alternately.

3. The automatic boost function will operate as programmed. After a certain time (see chart) the cooking process will be continued with the simmering setting. The **A** symbol will go off.

Notes

- The simmering setting can be raised while the automatic boost function is in operation. A reduction in the simmering setting will switch off the automatic boost function.



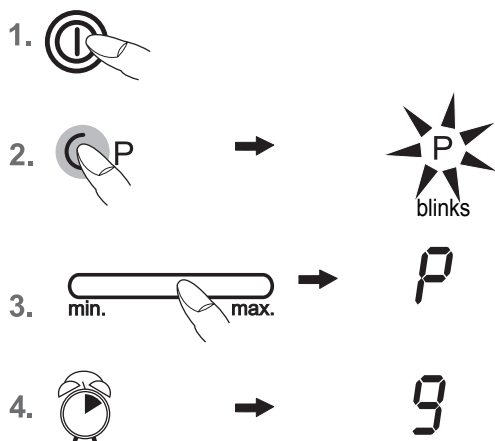
Bridging function **B**

The front and the rear cooking zones may be activated together for a cooking process (bridging function). This enables larger cookware to be used.

- 1.
2. Press the **touch control** of the **rear and front cooking zones** simultaneously to activate the bridging function. The bridging function is activated, the symbol **B** appears. Operation is carried out with the **touch control** of the **front cooking zone**.
3. To deactivate the two **touch controls** press them simultaneously again or switch off the hob.

Note

The roaster or the pot will need to cover at least half of the cooking zones used in order to be recognised by the pan recognition device!



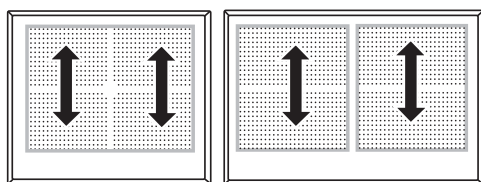
Power boost P

The power boost setting makes additional power available for induction cooking zones. A large quantity of water can be brought to the boil very quickly.

1. Switch on the hob.
2. Press the **power key** CP once. The symbol P will blink for approx. 5 seconds.
3. Then press the respective **touch control** to allocate it to a specific cooking zone. The power setting display shows P and the power boost setting has been switched on.
4. After 10 minutes the power boost setting will switch off automatically. The P will go off and power setting 9 will be reset.

Please note:

Press the respective **touch control** to prematurely switch off the power boost setting.



Modules (power management)

Power management

For technical reasons two cooking zones always comprise a module and have a maximum power level.

If this power range is exceeded when a higher power setting level or the power boost function is switched on the power management system will reduce the power setting of the corresponding cooking zone of the module.

The display for this cooking zone will initially blink, after which the highest-possible power setting will be consistently displayed.

Cleaning and care



- Switch the hob off and let it cool down before you clean it.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
- When cleaning make sure that you only wipe lightly over the **ON/OFF key**. The hob may otherwise be accidentally switched on!

Glass ceramic hob

Important! Never use aggressive cleaning agents such as rough scouring agent, abrasive saucepan cleaners, rust and stain removers etc.

Cleaning after use

1 Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

Weekly cleaning

2 Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents.

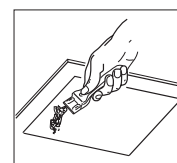
Please follow the manufacturer's instructions carefully.

When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All the dirt will remain on the film and can then easily be removed. Then rub the hob dry with a clean cloth. Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the hob since this will react aggressively when the hob is heated up and will change the surface.

Specific soiling

Heavy soiling and stains (limescaling and shiny, mother-of-pearl-type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob. Proceed as outlined under Item 2.

First soak food which has boiled over with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.



Burnt sugar and melted plastic must be removed immediately, when they are still hot, with a glass scraper. Then clean the hob again as described under Item 2.

Grains of sand which may get onto the hob when you peel potatoes or clean lettuce may scratch the surface of the hob when you move pots around. Make sure that no grains of sand are left on the hob.

Changes in the colour of the hob will not affect the function and the stability of the glass ceramic material. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface.

Shiny spots result when the base of the cookware rubs on the surface of the hob, particularly when cookware with an aluminium base or unsuitable cleaning agents are used. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bases.



Interference with and repairs to the appliance by unqualified persons are dangerous as they can result in an electric shock or a short circuit. Do not interfere with or try to repair the appliance; this could cause injury to persons and damage to the appliance. Always have such work done by an expert, e.g. a Customer Service technician.

Please note


If your appliance is faulty, please check whether you can rectify the problem yourself by consulting these instructions for use.

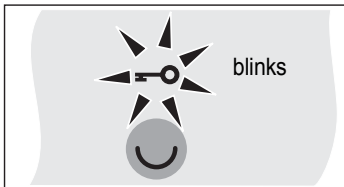
You may be able to rectify some problems yourself. They are described below.

The fuses blow regularly?


Contact a technical customer service or an electrician!

You can't switch your induction hob on?

- Has the wiring system (fuse box) in the house blown a fuse?
- Has the hob been connected to the mains?
- Are the sensor keys locked (child safety device), i.e. is the  symbol blinking?




- Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? Please rectify.
- Are you using unsuitable cookware? See the section on "Cookware for induction hobs".

The symbol  will blink and a time-limited continuous signal will sound.

Food which has boiled over, cookware or other items are causing the touch control sensor keys to be consistently operated.

Clean the surface or remove the item.

To delete the  symbol press the same key or switch the hob off and on.

Error code E2 is indicated?

The electronic unit is too hot. Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation.

See the section on "Protection against overheating".

See the section on "Ventilation".

Error code E8 is indicated?

Fault on the left or right fan. The suction opening is blocked or covered or the fan is defect.

Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation.

See the section on "Protection against overheating".

See the section on "Ventilation".

Error code U400 is indicated?

The hob has been incorrectly connected. The controls will switch off after 1s and a continuous signal will sound. Connect the appliance to the appropriate power supply.

An error code (ERxx or Ex) is indicated?

The appliance has developed a technical defect. Please call Customer service.

The pot sign appears?

A cooking zone has been switched on and the hob is expecting a suitable pot or pan to be placed on the cooking zone (pan recognition). Only when a pot has been placed on the cooking zone will power be supplied.

The pot sign still appears, even though a pot or pan was placed on the hob?

The cookware is unsuitable for induction cooking or the pot or pan is too small.

Is the cookware you are using making noises?

This is due to technical reasons; the induction hob and the pot are not at risk.

Does the cooling fan still operate after it has been switched off?

This is normal since the electronic unit is being cooled down.

Is the hob making noises (clicking or cracking sounds)?

This is for technical reasons and cannot be avoided.

Does the hob have tears or cracks?

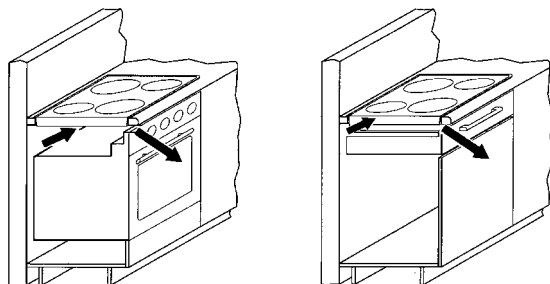
There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.

Safety instructions for kitchen unit fitters

- Veneers, adhesives and plastic surfaces of surrounding furniture must be temperature resistant (>75°C). If the veneers and surfaces are not sufficiently heat resistant they may become deformed.
- Ensure that all live connections are safely insulated when installing the hob.
- Cover strips between the wall and the worktop behind the hob which are made of solid wood are permissible as long as minimum clearances in accordance with the installation diagrams are maintained.
- Minimum clearances of the hob cut-out towards the rear are to be maintained in accordance with the installation diagram.
- For installation directly next to a tall cupboard, a safety distance of at least 50 mm must be ensured. The side surface of the tall cupboard should be fitted with heat resistant material. Due to working requirements, however, the distance should be at least 300 mm.
- The clearance between the hob and an extraction hood must be at least as large as that stipulated in the assembly instructions for the cooker hood.
- The packaging materials (plastic foil, polystyrene, nails etc.) must be kept out of reach of children as these parts are potentially dangerous. Small parts can be swallowed and there is a danger of plastic sheeting causing suffocation.

Ventilation

- The induction hob is equipped with a ventilator. The ventilator switches on or off automatically. If the temperature produced by the electronic device exceeds a certain level, the ventilator turns on in low speed. In case the induction hob is being used intensively, the ventilator switches to a higher speed. If the electronics was cooled sufficiently, the ventilator reduces the speed and switches off automatically.
- Clearance between the induction hob and kitchen furniture or built-in units must provide for sufficient ventilation of the induction hob.
- If the power level of a cooking zone is automatically raised or lowered (see section on thermal cut-off device) it is likely that the cooling system does not cool sufficiently. In this case we recommend that the back wall of the bottom kitchen unit in the area of the worktop cut-out be opened and that the front transverse strip of the unit be removed over the entire width of the appliance in order to promote the circulation of air.



In order to better ventilate the hob, an air gap of 20 mm should be left at the front.

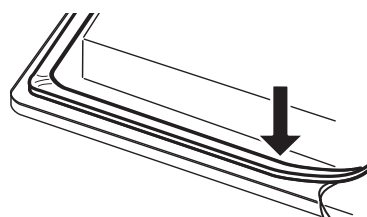
Installation

Important information

- Remove any transverse strips underneath the worktop at least in the area of the worktop cut-out.
- Avoid excessive thermal development from below e.g. from a baking oven without a cross flow cooling device.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
- When installing the appliance on top of a drawer it is essential to ensure that no sharp items are stored in the drawer since these could become bent on the underside of the hob and prevent the drawer from being opened and closed.
- If a shelf has been inserted underneath the hob, there must be a clearance of at least 20 mm to the underside of the hob in order to ensure that the hob is sufficiently ventilated.
- The hob may not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers, washing machines or dryers.
- To avoid danger of fire, make sure that no combustible objects which could easily catch fire or become deformed on exposure to heat are directly next to or under the surface.

Sealing of the hob

Before installation, correctly insert the sealing unit delivered with the hob.



- No liquids may penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances.
- When installing a hob into an uneven worktop, e.g. with a ceramic or similar covering (tiles etc.), the seal on the hob is to be removed and the seal between the hob and worktop made with plastic sealing materials (putty).
- **The hob must under no circumstances be sealed with silicone sealant!** This would make it impossible to remove the hob at a later date without damaging it.

Working surface cut-out

Cut out the worktop recess accurately with a good, straight saw blade or recessing machine. The cut edges should then be sealed so that no moisture can penetrate.

The area is cut out as illustrated. The glass ceramic hob must have a level and flush bearing. Any distortion may lead to fracture of the glass panel. Make sure that the sealing of the hob is properly seated.

The glass ceramic hob is fastened with clips or with brackets.

When the hob is fixed with clips it can be installed and removed from above or below. Therefore the clips must be attachable to the worktop. By the attachment with brackets the hob is fastened from below. This attachment is possible by all worktop materials.

Dimensions in mm

Type	x3	x2
60	600 / 580 / 574 mm	560 mm \pm 1,0
80	800 / 770 / 764 mm	750 mm \pm 1,0

① Minimum distance to adjacent walls
 ② Cut-out dimension
 ③ Outer dimensions of the hob
 ④ Cable routing in rear wall
 ⑤ Installation height

Clips



- Drive the clips into the worktop cut-out at the intervals indicated. It is not necessary to adjust the height due to the horizontal stop.
- The horizontal drive of the clips must be flush with the worktop (avoid the risk of fractures).
- Position the hob according to the illustration on the left side (a), align it (b) and insert the clips (c).
- Screws may be used to fasten the clips.

Important:

There is a risk of breakage if the hob is canted or subjected to stress during installation!

- ① Minimum distance to adjacent walls
- ② Cut-out dimension
- ③ Outer dimensions of the hob
- ④ Cable routing in rear wall
- ⑤ Installation height

Type	x3	x2
60	600 / 580 / 574 mm	560 mm \pm 1,0
80	800 / 770 / 764 mm	750 mm \pm 1,0

① Minimum distance to adjacent walls
 ② Cut-out dimension
 ③ Outer dimensions of the hob
 ④ Cable routing in rear wall
 ⑤ Installation height

Bracket



- Insert the hob and align it.
- From the bottom, insert the brackets with screws in the holes provided for fastening the brackets, align the brackets and screw them tight.
- Tighten the screws with a hand screw driver only; do not use a battery-operated screw driver.
- In the case of thin worktops make sure that the brackets are correctly positioned.
- If the assembling with very thin worktops is not possible, a suitable bar must be mounted under the bracket.

Important:

There is a risk of breakage if the hob is canted or subjected to stress during installation!

- ① Minimum distance to adjacent walls
- ② Cut-out dimension
- ③ Outer dimensions of the hob
- ④ Cable routing in rear wall
- ⑤ Installation height

Electrical connection

- The electrical connection must be carried out by a qualified electrician who is authorised to carry out such work!
 - Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
 - When connecting the appliance it must be ensured that there is a device which makes it possible to disconnect it from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3mm. Line-protecting switches, fuses or contactors are suitable cut-out devices.
- When connecting and repairing the appliance disconnect it from the electricity supply with one of these devices.
- The earth wire must be sufficiently long so that if the strain relief fails, the live wires of the connecting cable are subjected to tension before the earth wire.
 - Any superfluous cable must be removed from the installation area beneath the appliance.
 - Make sure that the local mains voltage is the same as the voltage on the rating label.
 - Full protection against accidental contact must be ensured on installation.
 - **Attention: Incorrect connection may result in the power electronics unit being destroyed.**

Power supply

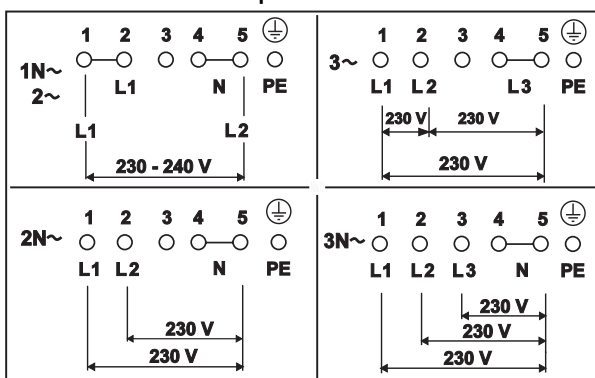
Mains voltage: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Component rated voltage: 220-240V

No mains cable present in the factory

- To connect the appliance, unscrew the cover of the connection socket on the underside of the appliance in order to be able to access the terminal. After connecting the appliance, replace the cover and secure the connection cable with the strain relief clamp.
- The connection cable must be at least H05 RR-F.

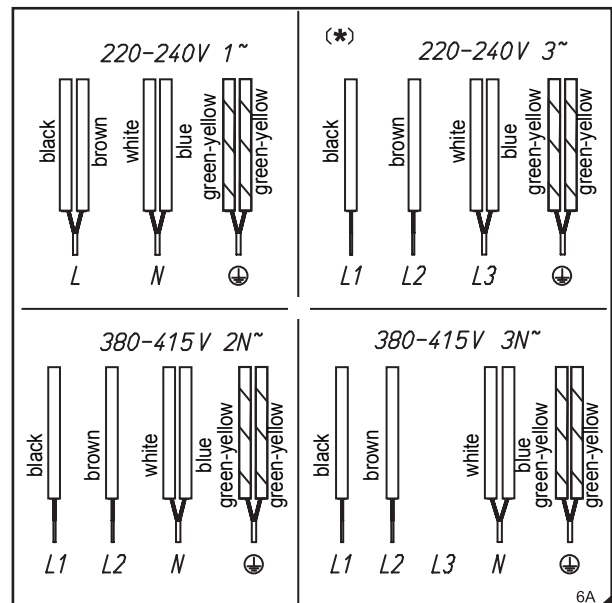
Electrical connections: 6-pole connection



Mains cable available in the factory

- The hob has been fitted with a temperature-resistant connection cable in the factory.
- Connection to the mains is carried out in accordance with the circuit diagram, unless the connection cable is already fitted with a plug.
- If the mains cable of this appliance is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, the Customer Service of the manufacturer or by another qualified person to avoid danger.

Electrical connections



* Attention! Special power supply 220 - 240 V 3~ !

Technical data

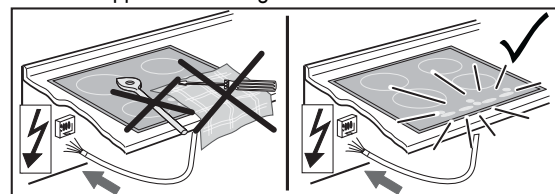
Hob dimensions	
Height/ Width/ Depth . mm	50 x 600 x 520 50 x 800 x 520
Cooking zones	
front left mm/ kW	220 x 190 / 2.1 (3.7)*
back left mm/ kW	220 x 190 / 2.1 (3.7)*
back right mm / kW	220 x 190 / 2.1 (3.7)*
front right mm / kW	220 x 190 / 2.1 (3.7)*
Hob, total kW	7.4

* Power when the power boost function is activated

Putting the appliance into operation

Once the hob has been installed and the power supply has been provided (mains connected) an automatic test of the controls will be carried out and information for Customer Service will be indicated.

Important! No items may be on the touch control sensor keys when the appliance is being connected!



Briefly wipe over the surface of the hob with a sponge and soapy water and then dry with a clean cloth.

Élimination de l'emballage

Éliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

Élimination des appareils hors service



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

Votre contribution à une élimination correcte de ce produit permet de protéger l'environnement et la santé de vos contemporains. Une élimination incorrecte est une menace pour l'environnement et la santé. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service de récupération des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Utilisation conforme à l'usage prévu

La table de cuisson ne doit être utilisée que pour la préparation de repas dans le cadre d'une utilisation domestique et similaire. Les utilisations similaires sont :

- l'utilisation dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail
- l'utilisation dans des entreprises agricoles
- l'utilisation par des clients dans des hôtels, des motels et autres environnements d'habitat typiques
- l'utilisation dans les pensions avec petits-déjeuners

Ne jamais utiliser l'appareil pour des applications non appropriées et toujours l'utiliser sous surveillance.

Ce que vous trouverez ici...

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre table de cuisson en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Que faire en cas d'anomalie?». Vous pouvez souvent remédier vous-même aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

Sommaire

Consignes de sécurité et avertissements	34
Pour le raccordement et le fonctionnement	34
Pour la table de cuisson en général.....	35
Pour les personnes	35
Description de l'appareil	36
Commande par touches sensibles	37
Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif).....	37
Utilisation	38
La table de cuisson	38
Détection des récipients	38
Limitation de la durée de fonctionnement	38
Autres fonctions	38
Protection en cas de surchauffe (induction).....	38
Vaisselle pour table de cuisson à induction	39
Conseils pour économiser de l'énergie	39
Positions de cuisson	39
Indicateur de chaleur résiduelle	39
Utilisation des touches	40
Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson	40
Arrêter la zone de cuisson	40
Arrêter la table de cuisson	40
Fonction STOP	41
Fonction de rappel	41
Verrouillage / Sécurité-enfants	42
Fonction de maintien au chaud	42
Arrêt automatique (minuterie)	43
Minuterie (sablier de cuisine)	43
Précuisson automatique	44
Fonction de pontage	44
Intensité «Power»	45
Powermanagement.....	45
Nettoyage et entretien	45
Table de cuisson vitrocéramique	45
Salissures résistantes	45
Que faire en cas de problèmes?	46
Instructions de montage	47
Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine	47
Ventilation	47
Montage.....	47
Raccordement électrique.....	49
Caractéristiques techniques.....	49
Mise en service	49

Consignes de sécurité et avertissements

Pour le raccordement et le fonctionnement

- Les appareils ont été conçus selon les normes de sécurité en vigueur.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité en vigueur. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou par son Service Après-Vente ou par une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil via une minuterie externe ou une commande à distance externe.

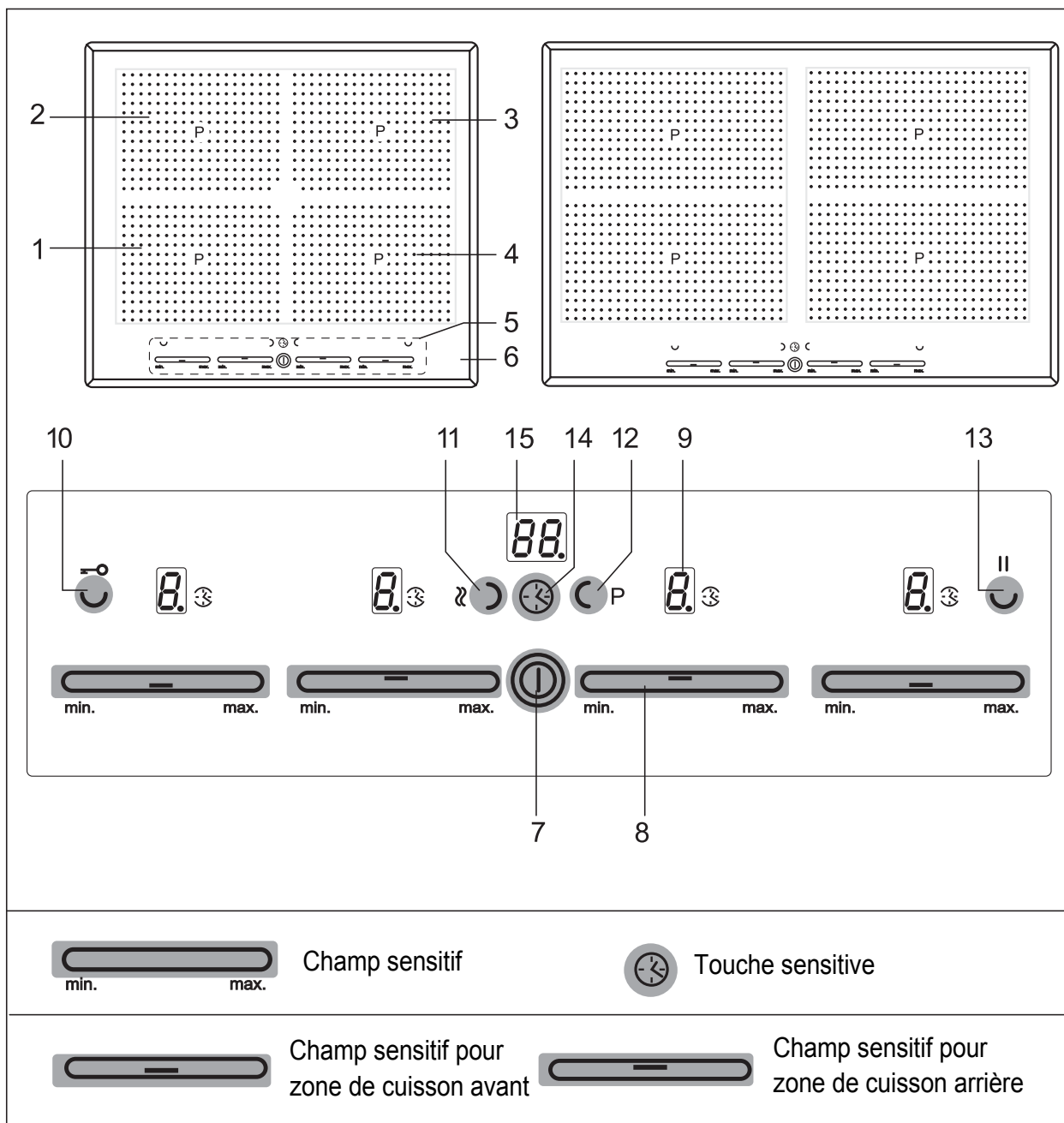
Pour la table de cuisson en général

- **La table à induction réagissant très rapidement à fort niveau de puissance, ne pas la laisser sans surveillance!**
- Pendant la cuisson, prenez garde à la montée en température très rapide des zones de cuisson. Evitez de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients!).
- Ne jamais placer de casseroles ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée.
- Attention, lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement! Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée!
- Après l'utilisation, arrêtez impérativement la zone de cuisson avec la commande tactile et ne vous fiez pas seulement au système de détection des récipients.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne pas préparer de mets ou de plats avec de l'huile ou de la graisse sans surveillance. Ne jamais éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau! Arrêter l'appareil et recouvrir les flammes avec précaution, par ex. à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture extinctrice.
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Evitez toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (touches sensibles défectueuses), couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- Attention, en travaillant avec des appareils ménagers! Ne jamais poser les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- Risque d'incendie: ne jamais entreposer des objets sur la table de cuisson.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.
- Ne pas déposer de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Eloigner de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, p.ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Du sucre renversé sur la plaque vitrocéramique doit être retiré immédiatement, tant qu'il est chaud et ce, avec un grattoir spécial verre, afin d'éviter tout endommagement de la table de cuisson.
- Ne déposez pas d'objets métalliques (ustensiles de cuisine, couverts, ...) sur la table à induction; ils pourraient devenir chauds. Risque de brûlures!
- Ne déposez jamais directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.

- Des objets métalliques portés sur le corps peuvent, à proximité immédiate de la table à induction, devenir chauds. Attention, risque de brûlures.
Cette mise en garde ne concerne pas les objets non magnétisables, tels que bagues en or ou en argent.
- Ne jamais faire chauffer des boîtes de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater!
- Maintenir les touches sensibles propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne jamais poser d'objets (tels que casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensibles!
Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt!
- Les casseroles et les poêles chaudes ne doivent pas recouvrir la zone des touches sensibles. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Posez les grandes casseroles idéalement sur les zones de cuisson arrières, afin d'éviter une température trop élevée au niveau des touches sensibles (surchauffe Touch-Control; affichage erreur E2).
- En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité-enfants.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire!

Pour les personnes

- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou initiées concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient bien compris les dangers en résultant. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils le fassent sous surveillance.
- Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlantes pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.
- Seuls des grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson proposés par le fabricant de la table de cuisson ou les grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson cités par le fabricant dans le manuel de service peuvent être utilisés. L'utilisation de grilles ou de recouvrements inadaptés peut entraîner des accidents.
- Les personnes portant un pacemaker ou une pompe à insuline doivent s'assurer que la table à induction n'entrave pas le bon fonctionnement de leurs implants (la plage de fréquence de la table à induction se situe entre 20 et 50 kHz).



Le décor peut être différent de celui illustré.

1. Zone de cuisson à induction avant gauche
2. Zone de cuisson à induction arrière gauche
3. Zone de cuisson à induction arrière droite
4. Zone de cuisson à induction avant droite
5. Panneau de commande Touch Control
6. Table de cuisson vitrocéramique

7. Touche Marche/Arrêt
8. Champ sensitif
9. Affichage position de cuisson
10. Touche sensitive de verrouillage
11. Touche maintien au chaud
12. Touche Power
13. Touche STOP
14. Touche minuterie
15. Affichage minuterie

Commande par touches sensibles

La commande de la table vitrocéramique se fait via les touches sensibles Touch-Control. Les touches sensibles fonctionnent de la manière suivante: effleurez brièvement, avec la pointe du doigt, un symbole sur la surface vitrocéramique. Chaque appui correctement effectué est confirmé par un signal sonore.

Par la suite, la touche sensible Touch-Control est appelée «touche».

Touche Marche/Arrêt (7)

Avec cette touche, toute la table de cuisson est mise en marche ou arrêtée. Il s'agit du commutateur principal.

Affichage position de cuisson (9)

L'affichage indique la position de cuisson sélectionnée, ou:

- HChaleur résiduelle
- PIntensité «Power»
- UDétection des récipients
- APrécuisson automatique
- IIFonction Stop
-Niveaux de maintien de température
42 °C/70 °C/94 °C
- IIFonction de pontage (faire fonctionner
des zones de cuisson simultanément)

Symboles

-Sécurité-enfants/ Verrouillage
- ⌘Fonction de maintien au chaud
- ⌚Fonction Timer
- PIntensité «Power»
- IIFonction STOP

Touche de verrouillage (10)

La touche de verrouillage permet de bloquer les touches.

Touche maintien au chaud (11)

Pour tenir au chaud et laisser mijoter.

Touche Power (12)

La position Power fournit une puissance supplémentaire aux zones de cuisson à induction.

Touche STOP (13)

Le déroulement de la cuisson peut être interrompu momentanément à l'aide de la fonction STOP.

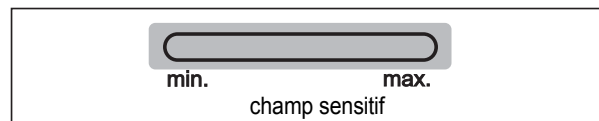
Touche minuterie (14)

Pour programmer l'arrêt automatique ou la minuterie (sablier).

Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif)

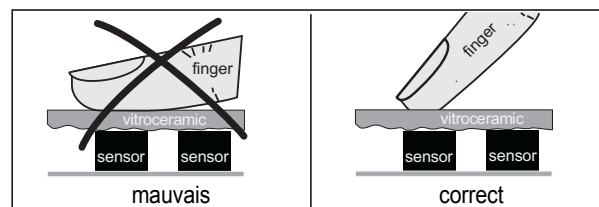
Le Slider fonctionne toujours comme les touches sensibles, avec la seule différence, que le doigt peut être posé sur la surface vitrocéramique, puis être déplacé. Le champ sensitif détecte ce déplacement et augmente ou diminue la valeur affichée (position de cuisson) en fonction du déplacement.

Le terme «Slider» [angl. «slide»: coulisser, faire glisser] sera appelé champ sensitif dans le texte de ce manuel.



A quoi devez-vous veiller pendant l'utilisation ?

Le doigt ne devrait pas être posé à plat sur la surface vitrocéramique, afin de ne pas déclencher les touches/champs sensitifs à proximité immédiate.

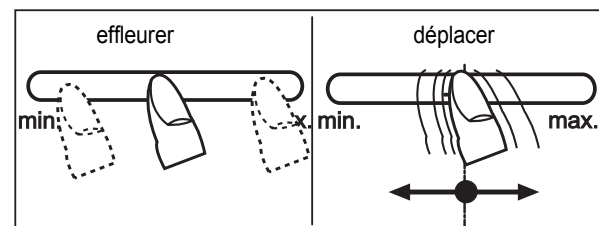


Effleurer le champ sensitif ou déplacer le doigt posé

En effleurant le champ sensitif avec le doigt, la valeur affichée (position de cuisson) change pas à pas.

Lorsque le doigt est posé sur le champ sensitif, puis déplacé vers la gauche ou la droite, la valeur affichée change en continu.

Plus le déplacement est rapide, plus la valeur affichée change vite.



Attention:

Un appui prolongé (env. 3 sec.) sur un champ sensitif peut activer la précuisson automatique «A».

Voir chapitre «Précuisson automatique».

La table de cuisson


La table de cuisson est composée de zones de cuisson à induction. Une bobine à induction, située sous la surface vitrocéramique, génère un champ électromagnétique alternatif qui pénètre la vitrocéramique et induit dans le fond des récipients un courant produisant de la chaleur.


Dans le cas des zones de cuisson à induction, la chaleur n'est plus produite par un élément chauffant et transmise à l'aliment via le récipient; la chaleur nécessaire est produite directement dans le récipient par les courants d'induction.

Avantages de la table à induction

- Une cuisine peu consommatrice d'énergie, grâce à la transmission directe de l'énergie au récipient (vaisselle adéquate en matériau(x) magnétisable(s) indispensable,
- sécurité accrue, l'énergie n'étant transmise que lorsque le récipient est en place sur la zone de cuisson,
- transmission à haut rendement d'énergie entre la zone de cuisson à induction et le fond de la casserole,
- montée en température très rapide,
- le danger de brûlures est réduit puisque la table de cuisson ne chauffe que sous l'action du récipient, les aliments qui débordent ne sont pas carbonisés,
- réglage rapide et extrêmement précis de l'alimentation en énergie.

Détection des récipients

Lorsque, la zone de cuisson étant en marche, une casserole trop petite est posée sur la zone de cuisson ou en cas d'absence de casserole, la transmission d'énergie n'a pas lieu. Un  clignotant dans l'affichage de la position de cuisson en fait référence.

Lorsqu'une casserole adaptée est posée sur la zone de cuisson, la zone chauffe à la puissance de cuisson sélectionnée et l'affichage s'allume. L'alimentation en énergie est interrompue, lorsque le récipient de cuisson est retiré; l'affichage de la position de cuisson indique un  clignotant.

Si l'on pose sur la zone de cuisson des casseroles ou des poêles de petite taille mais suffisante à déclencher la détection des récipients, la zone ne fournira que l'énergie correspondant à leur diamètre respectif.

Limites de la détection du récipient

Diamètre des zones de cuisson (mm)	Diamètre minimum recommandé du fond du récipient (mm)
220 x 190	115

Le diamètre du fond du récipient de cuisson ne doit pas être inférieur à une certaine valeur, car sinon le système d'induction ne se met pas en marche.

Toujours placer le récipient au centre de la zone de cuisson pour obtenir la meilleure efficacité.

Important: En fonction de la qualité de la casserole, le diamètre minimum nécessaire peut varier pour activer la détection du récipient de cuisson!

Limitation de la durée de fonctionnement


La table de cuisson à induction possède une limitation automatique de la durée de fonctionnement.

La durée de fonctionnement en continu de chacune des zones de cuisson dépend de la position de cuisson sélectionnée (voir tableau).

Condition: pas de modification de réglage au niveau de la zone de cuisson pendant la durée de fonctionnement.


Lorsque la limitation de la durée de fonctionnement a déclenché, la zone de cuisson est arrêtée, un bref signal sonore retentit et un H est indiqué dans l'affichage.


L'arrêt automatique est prioritaire à la limitation de fonctionnement, c'est-à-dire, la zone de cuisson est arrêtée quand le temps de l'arrêt automatique est écoulé (p.ex.: arrêt automatique possible à 99 minutes et en position de cuisson 9).

Position de cuisson sélectionnée	Limitation de la durée de fonctionnement en min.
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

Autres fonctions

Lorsque vous actionnez simultanément deux ou plusieurs touches sensibles – ce qui peut être le cas, par exemple, lorsque vous posez un récipient sur une touche – celles-ci ne répondent pas.

Le symbole  clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensibles.

Pour effacer le symbole , appuyer sur la même touche ou arrêter et remettre en marche la table de cuisson.

Protection en cas de surchauffe (induction)

En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson à pleine puissance et lorsque la température ambiante est élevée, il peut arriver que l'électronique ne soit plus suffisamment refroidie.

Afin de ne pas atteindre des températures excessives au niveau de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson se réduit automatiquement, si besoin est.

Si, en cas d'utilisation normale de la table de cuisson et à température ambiante normale, E2 s'affiche fréquemment, la ventilation est certainement insuffisante.

Une ventilation manquante ou insuffisante dans le meuble peut en être la cause. Vérifiez l'encastrement, le cas échéant (voir chapitre Ventilation).

Vaisselle pour table de cuisson à induction

Le récipient utilisé avec la table à induction doit être en métal, avoir des propriétés magnétiques et posséder un fond de taille suffisante.

N'utilisez que des récipients possédant un fond convenant à l'induction.

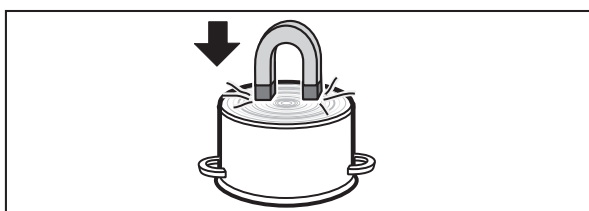
Récipients appropriés	Récipients non appropriés
Récipients en acier émaillé à fond épais	Récipients en cuivre, acier inox, aluminium, verre réfractaire, bois, céramique ou terre cuite
Récipients en fonte à fond émaillé	
Récipients en acier inox à couches composites, ferrite inox ou aluminium à fond spécial	

Pour savoir si un récipient convient:

Faites le test décrit ci-dessous ou assurez-vous que votre récipient porte bien la mention «compatible induction».

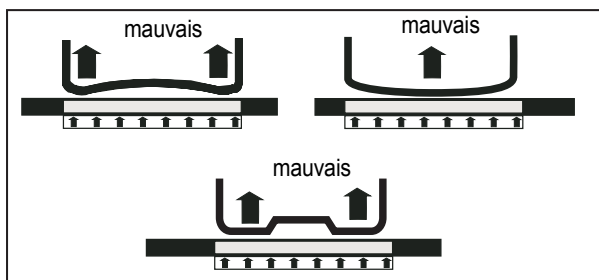
Test à l'aimant:

Approchez un aimant du fond de votre récipient. S'il est attiré, vous pouvez utiliser le récipient en question sur la table à induction.

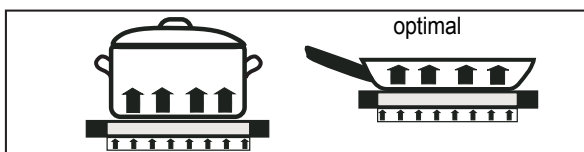


Remarque:

Les récipients «induction» proposés par certains fabricants peuvent émettre des bruits pendant l'utilisation; ces bruits sont dus à la conception des récipients.



Mauvais: le fond de l'ustensile de cuisson est bombé. L'électronique ne peut pas détecter correctement la température.



Correct: bon ustensile de cuisson!

Conseils pour économiser de l'énergie

Vous trouvez, ci-après, quelques conseils importants concernant l'utilisation économique et efficace de votre nouvelle table de cuisson à induction et les ustensiles de cuisson adaptés.

- Le diamètre du fond de la casserole devrait correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Veillez au moment de l'achat de casseroles au diamètre du fond; parfois les indications données par le fabricant correspondent au diamètre du bord supérieur. Ce dernier est souvent plus grand que le fond de la casserole.
- Les autocuiseurs sont particulièrement économiques en terme de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la suppression de vapeur à l'intérieur de la casserole. Les temps de cuisson rapides protègent les vitamines.
- Veillez toujours à une quantité suffisante de liquide dans l'autocuiseur; celui-ci et la zone de cuisson pourraient être endommagés par la surchauffe d'une casserole vide.
- Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté.
- Utilisez de préférence une casserole de taille bien adaptée à la quantité des aliments à cuire. Une casserole trop grande avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.

Positions de cuisson

La puissance de chauffe des zones de cuisson peut être réglée sur plusieurs positions. Le tableau vous indique des exemples de cuisson dans les différentes positions.

Position de cuisson	Indiquée pour
0	Position Arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle
—	Fusion 42 °C
- -	Maintien au chaud 70 °C
- - -	Mijotage 94 °C
1-2	Continuer la cuisson de petites quantités (puissance réduite)
3	Continuer la cuisson
4-5	Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôtir de gros morceaux de viande
6	Rôtir, préparer un roux
7-8	Rôtir
9	Démarrer la cuisson, saisir, rôtir
P	Position Power (puissance max.)

Pour les casseroles sans couvercle, la sélection d'une position de cuisson plus élevée peut s'avérer nécessaire.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle H.

H

Tant que le H reste allumé, une fois la zone de cuisson arrêtée, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre ou pour maintenir les plats au chaud.

Une fois la lettre H éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures!

Pour une zone de cuisson à induction, la vitrocéramique ne chauffe pas directement, mais uniquement par la montée en température du récipient.

Utilisation des touches

Dans la commande décrite ici, l'appui d'une touche (de sélection) doit être suivi par l'appui d'une autre touche.

L'appui de la touche suivante **doit toujours avoir lieu sous 10 secondes**, dans le cas contraire, la sélection s'efface.

Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson



1. Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** (Ⓢ) (1 sec. env.) jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0 et un bref signal sonore retentit.

Les symboles restent allumés en continu.

La commande est prête à fonctionner.

2. Tout de suite après, activez le **champ sensible** d'une zone de cuisson. Une position de cuisson est activée.

gauche position de cuisson 0

centre position de cuisson 4

droite position de cuisson 9

Voir paragraphe «Informations importantes concernant le Slider (champ sensible)»

Pour modifier la position de cuisson ou pour mettre en marche une autre zone de cuisson, actionnez le **champ sensible** correspondant.

3. Posez, tout de suite après, un **réceptacle de cuisson adapté** sur la zone de cuisson. La détection du réceptacle de cuisson active la bobine d'induction. Le réceptacle chauffe.

Tant qu'il n'y a pas de casserole posée sur la zone de cuisson, l'affichage alterne entre la zone de cuisson réglée et le symbole .

Pour des raisons de sécurité, sans casserole posée, la zone de cuisson est arrêtée automatiquement après 10 minutes. Respectez les indications données au chapitre «Détection automatique du réceptacle» de cuisson.



Arrêter la zone de cuisson

4. a) Actionnez le **champ sensible** tout à fait à gauche (0) ou

b) déplacez le doigt posé sur le **champ sensible** vers la gauche, pour réduire la position de cuisson jusqu'à 0, ou

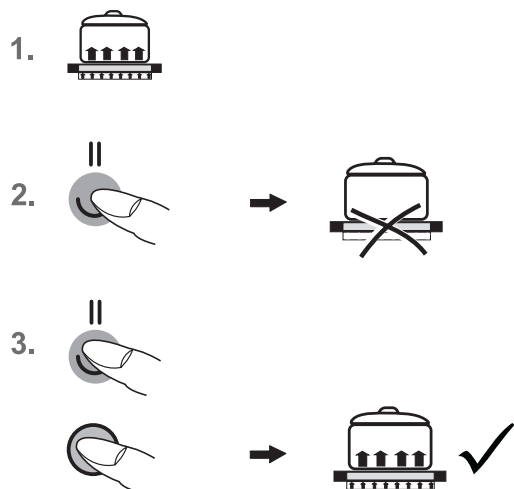
c) actionnez la **touche Marche/Arrêt** (Ⓢ). Toute la table de cuisson est arrêtée (toutes les zones de cuisson sont arrêtées).

Arrêter la table de cuisson

5. Appuyez sur la **touche Marche/Arrêt** (Ⓢ). La table de cuisson est complètement arrêtée, indépendamment de son réglage.

Remarque:

Lorsque toutes les zones de cuisson sont arrêtées manuellement (position de cuisson 0), puis aucune touche/aucun champ sensible n'est actionné(e) par la suite, la table de cuisson s'arrêtera automatiquement après 10 secondes.

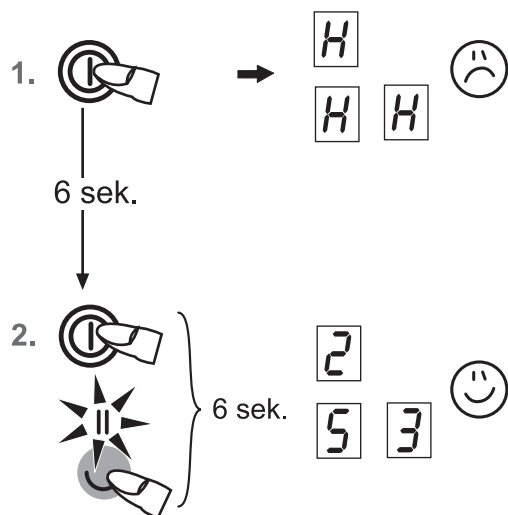
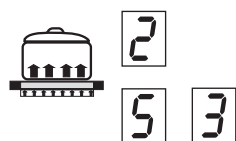


Fonction STOP ☹️

Le déroulement de la cuisson peut être interrompu momentanément à l'aide de la fonction STOP, p.ex. lorsque quelqu'un sonne à la porte. Pour continuer la cuisson avec les mêmes positions de cuisson, la fonction STOP doit être annulée. Une minuterie programmée sera arrêtée et continuera ensuite à décompter.

Pour des raisons de sécurité, la disponibilité de cette fonction est limitée à 10 minutes. Ce délai dépassé, la table de cuisson est arrêtée.

1. Les récipients de cuisson sont posés sur les zones de cuisson et les positions de cuisson souhaitées sont réglées. Le symbole **||** est allumé.
2. **Activez la touche STOP ||**. Au lieu de l'allure de cuisson sélectionnée, le symbole de pause **||** s'allume. Le symbole **||** clignote parce que la fonction est activée.
3. L'interruption sera terminée, lorsque d'abord la **touche STOP ||** sera appuyée, puis ensuite **n'importe quelle autre touche** (à l'exception de la touche Marche/Arrêt). L'appui sur la deuxième touche doit être effectué dans les 10 secondes, sinon la table de cuisson s'arrête.



Fonction de rappel

(fonction de rétablissement)

Après une fermeture involontaire du plan de cuisson, le dernier réglage peut être rétabli.

La fonction de rappel ne fonctionne que lorsqu'une zone de cuisson au moins est mise en marche.

1. La zone de cuisson a été coupée involontairement avec la **touche Marche/Arrêt** (Ⓛ).
2. Actionner de nouveau la **touche Marche/Arrêt** (Ⓛ) dans un délai de 6 secondes après la fermeture. Le symbole **||** de la touche STOP clignote. Actionner de nouveau immédiatement la **touche STOP ||**. Les allures de cuisson précédemment définies sont rétablies. La cuisson est poursuivie.

Le rétablissement fonctionne pour:

- les allures de cuisson de toutes les zones de cuisson
- les minutes et secondes des minuteries programmées pour les zones de cuisson correspondantes
- la pré-cuisson automatique
- l'intensité « Power »

Le rétablissement ne fonctionne pas pour:

- le compteur de limitation de fonctionnement (le comptage redémarre à 0)



Verrouillage / Sécurité-enfants

La sécurité-enfants/verrouillage permet de bloquer la commande des touches et le réglage d'une intensité de cuisson. Seule la touche Marche/ Arrêt reste accessible pour couper la table de cuisson.

Activer la sécurité-enfants/verrouillage

1. Mettre en marche la table de cuisson. Le symbole est allumé.
2. Appuyer sur la **touche de verrouillage** pour activer la sécurité-enfants.
Le symbole clignote, car la fonction est activée.

Désactiver la sécurité-enfants/verrouillage

3. Appuyer sur la **touche de verrouillage** .
Le symbole est allumé.

Consignes

- Le verrouillage activé est maintenu, même lorsque la table de cuisson est arrêtée! Elle doit être d'abord désactivée avant de passer à la prochaine cuisson!
- En cas de coupure de courant, le verrouillage activé est supprimé, c'est-à-dire, il est désactivé.

Fonction de maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud permet de maintenir des aliments à une température définie de 42 °C / 70 °C / 94 °C.



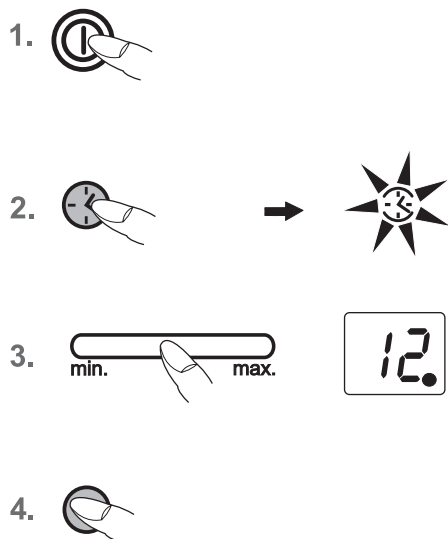
1. Le récipient de cuisson est posé sur une zone de cuisson et une intensité de cuisson (p. ex. 3) est sélectionnée.
2. Réduire la position de cuisson en effleurant ou en déplaçant le doigt sur le **champ sensitif** . Stopper à ; l'allure de fusion 42 °C est actionnée.

Actionner une fois la **touche de maintien au chaud** . Le symbole clignote pendant 5 sec. environ. Ensuite, pour l'attribuer à une zone de cuisson précise, actionner le **champ sensitif** correspondant . L'allure de maintien de température à 70 °C est actionnée.

Actionner deux fois la **touche de maintien au chaud** . Le symbole clignote pendant 5 sec. environ. Ensuite, pour l'attribuer à une zone de cuisson précise, actionner le champ sensitif correspondant . L'allure de maintien de température à 94 °C est actionnée.



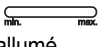
3. Pour arrêter, actionner le champ sensitif à gauche.

La fonction maintien au chaud reste disponible pendant 120 minutes; ensuite, la zone de cuisson est arrêtée.



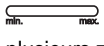


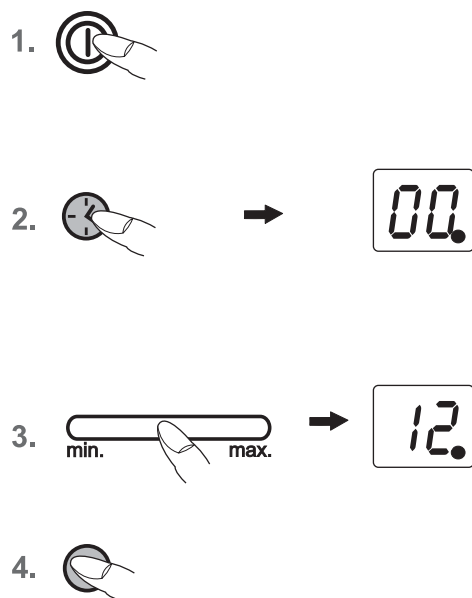
Arrêt automatique (minuterie)

L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Vous pouvez régler des temps de cuisson entre 01 à 99 minutes.

1. Mettre en marche la table de cuisson. Mettre en marche une ou plusieurs zones de cuisson et sélectionner la(les) position(s) de cuisson souhaitée(s).
2. Appuyer sur la **touche Minuterie** . L'affichage Minuterie indique 00. Pour les zones de cuisson qui peuvent être sélectionnées, le symbole  clignote.
3. Pour régler le temps, actionner le **champ sensitif**  correspondant. Le point décimal de l'affichage Minuterie est allumé. Après quelques secondes, l'entrée est prise en compte et le déroulement a commencé. Le point décimal s'éteint.
4. Une fois la durée de cuisson écoulée, la zone de cuisson est arrêtée. Un signal sonore retentit; il est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).


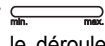
Consignes

- Pour programmer l'arrêt automatique d'une autre zone de cuisson, répéter les opérations 2 à 4.
- Pour vérifier le temps écoulé (arrêt automatique), actionner la **touche Minuterie** . Ensuite, actionner le **champ sensitif** correspondant  d'une zone de cuisson. La valeur affichée peut être lue et modifiée.
- Pour désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson: Sélectionner la zone de cuisson concernée et effacer le temps en appuyant sur le **champ sensitif**  («0»).
- Lorsque plusieurs zones de cuisson avec arrêt automatique sont programmées, l'affichage Minuterie indique toujours la zone de cuisson réglée sur la durée de cuisson la plus courte.


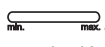


Minuterie (sablier de cuisine)

Les zones de cuisson sont arrêtées

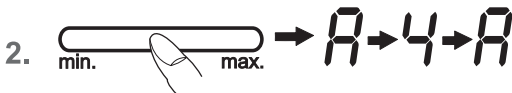
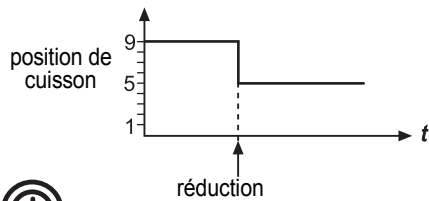
1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Appuyer sur la **touche Minuterie** . Le point des décimales de l'affichage Minuterie est allumé, la minuterie est sélectionnée.
3. Régler le temps en appuyant sur un **champ sensitif** . Après quelques secondes, l'entrée est prise en compte et le déroulement a commencé. Le point décimal s'éteint.
4. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit; celui-ci est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).

Certaines zones de cuisson sont déjà en service.

- Actionner la **touche Minuterie**  jusqu'à ce que le point des décimales de l'affichage Minuterie s'allume. Régler le temps en appuyant sur un **champ sensitif** .
- Après quelques secondes, l'entrée est prise en compte et le déroulement a commencé. Le point des décimales s'éteint. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit; celui-ci est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).

Remarque:

- La minuterie (sablier) reste activée, même quand la table de cuisson vitro-céramique est arrêtée. Pour modifier le temps, mettre en marche la table de cuisson.



appuyer longtemps (env. 3 sec.)



Position de cuisson sélectionnée	Précuisson automatique Temps (min:sec)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-

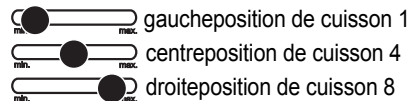
Précuisson automatique **A**

Avec la précuisson automatique, la précuisson se fait sur position 9. Après un certain temps, le réglage est ramené automatiquement sur une position inférieure (1 à 8) pour terminer la cuisson.

En utilisant la précuisson automatique, réglez seulement la position de cuisson à laquelle la cuisson doit être continuée, car c'est l'électronique qui passera la zone de cuisson de la position précuisson automatique à la position plus basse.

La précuisson automatique est adaptée à la cuisson de plats, permettant un démarrage de la cuisson à froid, chauffés rapidement à forte puissance et dont la cuisson est terminée en douceur, sans surveillance permanente (p.ex. pot au feu).

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Appuyer sur le **champ sensitif** pendant **3 sec. env.** pour activer la fonction et pour sélectionner, en même temps, une certaine position de cuisson:

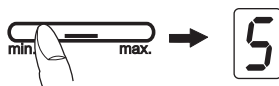
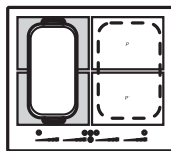


Le symbole «A» s'affiche. Le mode précuisson automatique est ainsi activé. A et la position de cuisson sélectionnée clignotent en alternance.

3. La précuisson automatique se déroule conforme à la programmation. Après un certain temps (voir tableau), la cuisson continue sur la position de cuisson réduite. Le symbole A s'éteint.

Consignes

- Pendant la précuisson automatique, la position de cuisson peut être augmentée. Une diminution de la position de cuisson arrête la précuisson automatique.



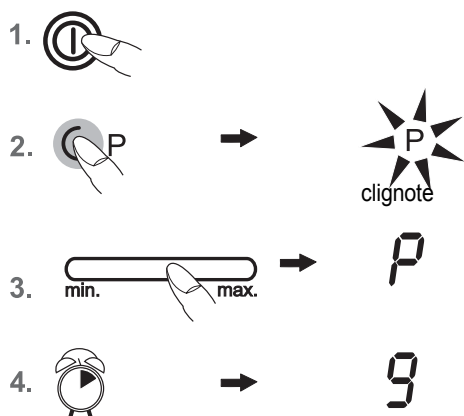
Fonction de pontage **∩**

La zone de cuisson avant et arrière peuvent être mises en circuit simultanément (fonction de pontage). Ceci permet d'utiliser des récipients de cuisson plus grands.

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Pour activer la fonction de pontage, effleurer simultanément le **champ sensitif** de la zone de cuisson avant et arrière. La fonction de pontage est activée, le symbole **∩** s'affiche. Les zones de cuisson seront commandées via le **champ sensitif** de la zone de cuisson avant.
3. Pour désactiver les deux **champs sensitifs** , effleurer à nouveau simultanément les deux champs sensitifs ou arrêter la zone de cuisson.

Consignes

Pour que la casserole ou le fait-tout puisse être identifié par la détection automatique des récipients, il doit recouvrir au moins de moitié les zones de cuisson utilisées!



Intensité «Power» P

La position Power fournit une puissance supplémentaire aux zones de cuisson à induction. Une grande quantité d'eau peut très rapidement être portée à ébullition.

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Appuyer une fois sur la **touche Power** (P). Le symbole P clignote pendant 5 sec. environ.
3. Ensuite, actionner le **champ sensitif** (min. max.) correspondant pour l'attribution à une zone de cuisson donnée. L'affichage d'allure de cuisson P indique que l'allure Power est actionnée.
4. Après 10 minutes, la position Power est automatiquement désactivée. Le P s'éteint et la zone de cuisson est ramenée automatiquement sur la position de cuisson 9.

Remarque:

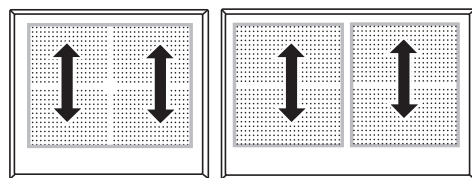
Pour l'arrêt prématuré de la position Power, actionner le **champ sensitif** (min. max.) correspondant.

Powermanagement

A chaque fois, deux zones de cuisson forment, pour des raisons techniques, ensemble un module et disposent d'une puissance maximale.

Si cette plage de puissance est dépassée au moment de la mise en marche d'une position de cuisson élevée ou de la position Power, le Powermanagement réduit la position de cuisson de la zone de cuisson concernée du module.

Tout d'abord, l'affichage de cette zone de cuisson clignote; l'intensité maximale de cuisson possible sera indiquée de manière constante.



Module (Powermanagement)

Nettoyage et entretien



• Avant le nettoyage, éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir.

• La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire!

- Pendant le nettoyage, veillez à passer très rapidement sur la **touche Marche/Arrêt**. Une mise en marche involontaire sera ainsi évitée!

Table de cuisson vitrocéramique

Important! N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou abrasifs, comme par ex. poudres à récurer, éponges abrasives ou métalliques, laine d'acier, produit anti-rouille, produit détachant etc.

Nettoyage après l'utilisation

1. Nettoyez la table de cuisson lorsqu'elle est salie, idéalement après chaque utilisation. Pour ce faire, utilisez un linge humide et un peu de produit à vaisselle. Ensuite, essuyez la table de cuisson avec un linge propre et sec, afin d'éliminer tout reste de produit à vaisselle.

Entretien hebdomadaire

2. Nettoyez et entretenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce.

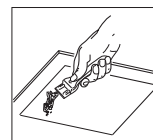
Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant.

Les produits nettoyants laissent, au moment de leur application, un film protecteur qui agit de manière hydrofuge et anti-salissant. Toutes les salissures s'accrochent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Ensuite, essuyez la surface avec un linge propre et sec. Veillez à bien éliminer tout résidu de produit nettoyant, afin d'éviter toute réaction agressive à la mise en marche suivante et ainsi toute modification de la surface vitrocéramique.

Salissures résistantes

Des salissures importantes et taches (taches de calcaire, taches brillantes «nacréées») peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède. Pour cela, utilisez un produit nettoyant du commerce et respectez les consignes indiquées au paragraphe 2.

Des restes alimentaires débordés doivent d'abord être détremés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.



Enlevez immédiatement du sucre caramélisé et du plastique fondu – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Les grains de sable tombés sur la table de cuisson pendant l'épluchage de pommes de terre ou de salade peuvent, en tirant les casseroles, provoquer des rayures. Veillez toujours à la propreté de la surface vitrocéramique, et particulièrement aux grains de sable.

Un changement de couleur de la zone de cuisson n'a pas d'influence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la plaque vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

Des zones brillantes se produisent par le frottement du fond de la casserole, en particulier en utilisant des ustensiles avec fond en aluminium ou des produits nettoyants inadaptés. Elles ne peuvent être retirées que très difficilement avec des nettoyeurs du commerce. Répétez le nettoyage plusieurs fois, le cas échéant. L'utilisation de produits nettoyants agressifs et de casseroles à fonds rugueux peut endommager le décor et des taches sombres se forment.



Les interventions ou réparations non qualifiées sont dangereuses; elles peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit. Elles sont à proscrire, afin d'éviter tout dommage corporel et matériel. Confiez toujours ce type de travail à un spécialiste, comme p.ex. le Service Après-Vente.

Notez


Au cas où votre appareil montre des anomalies, vérifiez à l'aide de la notice d'utilisation, si vous pouvez y remédier vous-même.

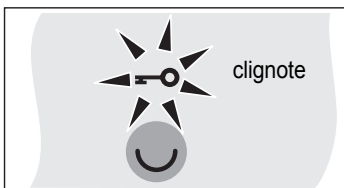
Vous trouverez ci-après des conseils pour éliminer vous-même des anomalies de fonctionnement.

Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite ?

Contactez un Service Après-Vente technique ou un installateur électricien!

La table de cuisson à induction ne se met pas en marche ?

- Le fusible de votre installation domestique (boîte à fusibles) a disjoncté ?
- Avez-vous bien branché le cordon électrique ?
- Les touches sensibles sont verrouillées (sécurité-enfants), c'est-à-dire, le symbole  clignote ?




- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique? Retirez-les.
- De la vaisselle inadaptée est utilisée? Voir chapitre «Vaisselle pour table de cuisson à induction».

Le symbole clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit.

Il s'agit d'une activation en continu des touches sensibles Touch-Control par des débordements d'aliments, des ustensiles de cuisine ou d'autres objets.

Solution: nettoyer la surface ou enlever l'objet.

Pour effacer le symbole , appuyer sur la même touche ou arrêter et remettre en marche la table de cuisson.

Le code d'erreur E2 s'affiche ?

L'électronique a trop chauffée. Vérifiez l'encastrement de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière.

Voir chapitre Protection en cas de surchauffe

Voir chapitre Ventilation.

Le code d'erreur E8 s'affiche.

Anomalie au niveau de la ventilation droite ou gauche. L'ouverture d'aspiration est bloquée ou recouverte ou la ventilation est défectueuse.

Vérifiez l'encastrement de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière.

Voir chapitre Protection en cas de surchauffe

Voir chapitre Ventilation.

Le code d'erreur U400 s'affiche ?

La table de cuisson n'est pas raccordée correctement. La commande s'arrête après 1 sec. et un signal sonore retentit en continu. Raccorder la bonne tension de secteur.

Un code d'erreur (ERxx ou Ex) s'affiche ?

Il s'agit d'un défaut technique. Contactez le Service Après-Vente.

Le symbole de casserole s'affiche.

Une zone de cuisson a été mise en marche et elle attend la mise en place de la casserole adaptée (détection automatique du récipient de cuisson). C'est seulement à ce moment que la puissance sera affichée.

Le symbole de casserole continue à s'afficher, bien qu'un récipient de cuisson a été posé sur la plaque ?

La casserole n'est pas adaptée à l'induction ou son diamètre est insuffisant.

Les récipients de cuisson utilisés produisent des bruits ?

Il s'agit d'un phénomène technique; il n'y a aucun risque pour la table de cuisson à induction, ni pour le récipient.

La ventilation continue à fonctionner après l'arrêt de l'appareil ?

Ceci est tout à fait normal, elle sert à refroidir l'électronique.

La table de cuisson produit des bruits (clics ou craquements) ?

Il s'agit d'un phénomène technique qui ne peut être évité.

La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures ?

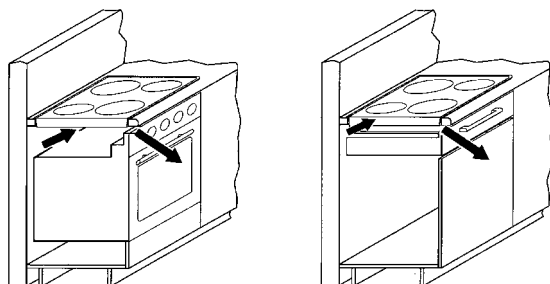
Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.

Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

- Les placages, colles et revêtements plastiques des meubles avoisinants doivent résister à la chaleur (>75°C). Si les contreplacages et revêtements ne sont pas suffisamment résistants aux hautes températures, ils risquent de se déformer.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'utilisation de baguettes de finition en bois massif installées sur le plan de travail derrière la plaque de cuisson est autorisée, à condition de respecter les distances minimum indiquées sur le schéma d'installation.
- Respecter impérativement les distances minimum de découpe par rapport au mur arrière, en suivant scrupuleusement le schéma d'encastrement.
- En cas de montage directement à côté d'un meuble haut, respecter une distance de sécurité d'au moins 50 mm. La paroi latérale du meuble doit être revêtue d'un matériau thermorésistant. Pour des raisons techniques de travail, la distance devrait être de 300 mm minimum.
- La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être en conformité avec la notice de montage de la hotte aspirante (distance minimum).
- Tenez les enfants éloignés du matériel d'emballage (films plastiques, Polystyrène, clous, etc.); celui-ci peut représenter une source de danger. Les petites pièces risquent d'être avalées et les films plastiques peuvent provoquer l'étouffement.

Ventilation

- La table de cuisson à induction dispose d'un ventilateur qui s'allume et s'éteint automatiquement. Lorsque les valeurs de température du système électronique dépassent un certain seuil, le ventilateur démarre à faible régime. Si la table de cuisson à induction est utilisée de manière intensive, le ventilateur commute à un régime supérieur. Lorsque le système électronique est suffisamment refroidi, le ventilateur réduit son régime et s'éteint automatiquement.
- L'écart entre la table de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit être suffisant, afin d'assurer une ventilation suffisante de la table à induction.
- Si la puissance d'une zone de cuisson est souvent réduite ou coupée de manière automatique (cf. le chapitre «Protection en cas de surchauffe»), le refroidissement est vraisemblablement insuffisant. Dans ce cas, il est recommandé d'ouvrir la paroi arrière de l'armoire basse dans la zone de la découpe de la table de cuisson et de retirer la traverse frontale du meuble sur toute la largeur de la table de cuisson afin d'améliorer la circulation de l'air.



Une fente de 20 mm est recommandée pour une meilleure ventilation de la table de cuisson.

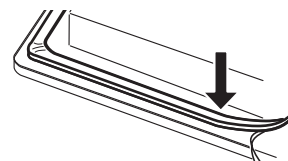
Montage

Consignes importantes

- Les éventuelles traverses placées sous le plan de travail doivent être supprimées dans la zone de la découpe qui recevra la table de cuisson.
- Evitez toute production de chaleur excessive sous la table de cuisson, provenant par exemple d'un four sans ventilation tangentielle.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.
- Lors du montage d'un tiroir, il convient de veiller à ce qu'aucun objet pointu ne soit rangé dans ce tiroir. Ces objets pourraient se coincer sous la face inférieure de la table de cuisson et bloquer le tiroir.
- Si une étagère intermédiaire se trouve sous la table de cuisson, l'écart minimum avec la face inférieure de la table de cuisson doit être de 20 mm afin d'assurer une ventilation suffisante de la table de cuisson.
- Le montage de la table de cuisson au-dessus d'appareils de réfrigération, d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge ou d'un sèche-linge est interdit.
- Pour éviter tout risque d'inflammation, ne déposez ou n'installez jamais des objets ou des produits facilement inflammables ou non résistants à la chaleur sous ou à proximité de la table de cuisson.

Joint d'étanchéité

- Avant l'encastrement, le joint d'étanchéité doit être mis en place.
- Evitez impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail irrégulier recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur la table de cuisson doit être enlevé et l'étanchement de la table de cuisson par rapport au plan de travail doit être réalisé à l'aide d'un produit d'étanchement souple (mastic).
- **Ne collez jamais la table de cuisson avec du silicone!** Un démontage ultérieur de la table de cuisson ne serait alors plus possible sans endommagement.



Découpe du plan de travail

Effectuez la découpe du plan de travail de manière très précise, avec une bonne lame de scie bien droite ou avec une défonceuse. Les tranches de la découpe doivent être vitrifiées pour éviter toute pénétration d'humidité.

Pour réaliser la découpe, suivez les indications du schéma. La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute tension risque d'entraîner la rupture de la surface vitrocéramique. Vérifiez que le joint est bien en place et posé en continu.

La table de cuisson vitrocéramique est fixée à l'aide de clips ou de languettes.

Dans le cas d'une fixation par clips, la table de cuisson peut être mise en place et retirée par le haut. Pour cela, les clips doivent pouvoir être fixés au plan de travail. Dans le cas de la fixation par languettes, la table de cuisson sera vissée par le bas. Cette fixation est possible pour tous les matériaux de plan de travail.

Dimensions en mm

Type	x3	x2
60	600 / 580 / 574 mm	560 mm ±1,0
80	800 / 770 / 764 mm	750 mm ±1,0

Clips

- Enfonchez les clips dans la découpe réalisée dans le plan de travail en respectant les écarts indiqués. Grâce à la fixation horizontale, aucun ajustement vertical n'est nécessaire.
- Important: La butée horizontale des clips doit poser à fleur sur le plan de travail. (pour éviter le risque de fêlure).
- Posez alors la table de cuisson conformément à l'illustration gauche (a), centrez-la (b) et clipsez-la (c).
- Pour sécuriser les clips, des vis peuvent être utilisées.

Important:
 Veillez à poser la table de cuisson en vitrocérame parfaitement à plat; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
 ② Dimension du fraisage
 ③ Dimensions hors tout de la table de cuisson
 ④ Passage du câble à l'arrière
 ⑤ Hauteur d'encastrement

Type	x3	x2
60	600 / 580 / 574 mm	560 mm ±1,0
80	800 / 770 / 764 mm	750 mm ±1,0

Languette

- Posez la table de cuisson dans la découpe réalisée dans le plan de travail et ajustez-la.
- En passant par le bas, fixez les languettes à l'aide de vis dans les trous de fixation prévus à cet effet; ajustez la plaque et serrez bien les vis.
- Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis; ne pas utiliser un tournevis électrique.
- Pour des plans de travail de faible épaisseur, veillez à la bonne position de la languette.
- Si une fixation par languette n'est pas possible en raison d'une trop faible épaisseur du plan de travail, une latte de renforcement doit être fixée dans la zone des languettes.

Important:
 Veillez à poser la table de cuisson en vitrocérame parfaitement à plat; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
 ② Dimension du fraisage
 ③ Dimensions hors tout de la table de cuisson
 ④ Passage du câble à l'arrière
 ⑤ Hauteur d'encastrement

Raccordement électrique

- Le branchement électrique ne doit être effectué que par un spécialiste agréé!
 - Les réglementations et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
 - Lors du raccordement de l'appareil, prévoyez un dispositif permettant d'isoler celui-ci du réseau avec un intervalle de coupure d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Les commutateurs LS, les coupe-circuit et les fusibles constituent des dispositifs de séparation adéquats.
- Lors de l'installation et des travaux de réparation, utilisez l'un de ces dispositifs pour mettre l'appareil hors tension.
- Le fil de terre doit être suffisamment long pour que, en cas de rupture de la décharge de traction, ce fil ne soit soumis à la traction qu'après les câbles conducteurs d'électricité.
 - L'excédent de câble doit être retiré de l'espace en dessous de l'appareil.
 - Veillez à ce que la tension secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette.
 - L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
 - **Attention: Un mauvais raccordement peut provoquer la destruction de l'électronique de puissance.**

Puissance connectée

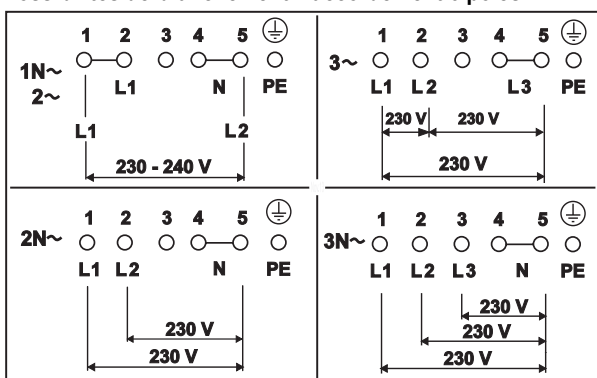
Tension secteur: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Tension nominale des composants: 220-240V

Le cordon d'alimentation n'est pas fourni par le fabricant.

- Pour le raccordement, libérer le couvercle du boîtier de raccordement situé sur la partie inférieure de l'appareil, afin de permettre l'accès au serre-fil. Une fois le raccordement établi, refermer le couvercle et sécuriser le cordon d'alimentation à l'aide de la bride de décharge de tension.
- Le cordon de raccordement doit correspondre au minimum au type H05 RR-F.

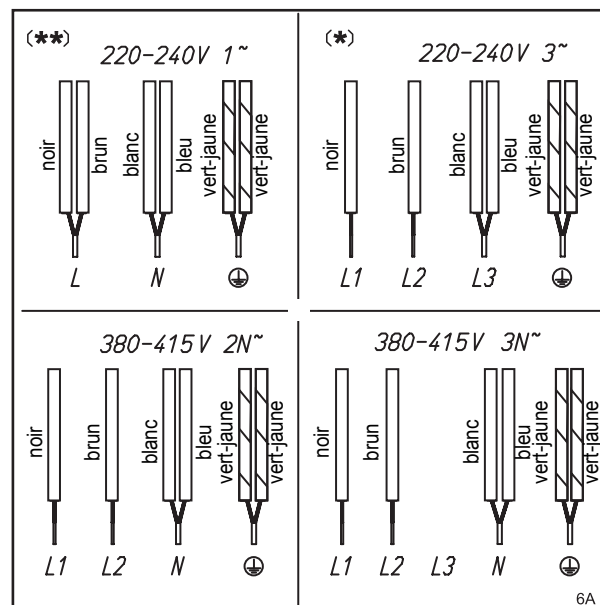
Possibilités de branchement: raccordement 6 pôles



Appareil livré avec cordon d'alimentation

- La table de cuisson est équipée en usine d'un cordon électrique thermorésistant.
- Le raccordement au réseau se fait d'après le schéma électrique, seul le cordon de raccordement est déjà muni d'une prise électrique.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou par son Service Après-Vente ou par une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

Possibilités de branchement



* Attention! Branchement spécial 220 - 240 V 3~!

** Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.

Caractéristiques techniques

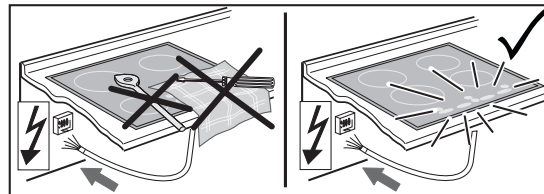
Dimensions de la table de cuisson	
Hauteur/ Largeur/ Profondeur . mm	
	50 x 600 x 520
	50 x 800 x 520
Zones de cuisson	
avant gauche mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
arrière gauche mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
arrière droite mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
avant droite mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
Table de cuisson globale kW	7,4

* Puissance, la position Power étant activée

Mise en service

Une fois la table de cuisson encastree et branchée (réseau), un auto-test de l'élément de commande est effectué et un message destiné au Service Après-Vente s'affiche.

Important: Lors du branchement, veillez à ce qu'aucun objet ne soit posé sur les touches sensibles du Touch-Control!



Nettoyez rapidement la surface de la table de cuisson à l'aide d'une éponge et de l'eau additionnée de produit à vaisselle, puis l'essuyez bien avec un linge propre et sec.

Verwijderen van de verpakking

Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier. De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg.

Verwijderen van oude apparaten



Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled.

Door dit product correct te verwijderen, draagt u bij tot de bescherming van het milieu en de volksgezondheid. Het milieu en de volksgezondheid worden in gevaar gebracht door het product verkeerd te verwijderen. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Reglementair gebruik

De kookplaat is alleen voor de bereiding van levensmiddelen in het huishouden en in gelijkaardige omgevingen bedoeld. Gelijkaardige omgevingen zijn:

- Het gebruik in winkels, kantoren en gelijkaardige werkomstandigheden
- Het gebruik in landbouwbedrijven
- Het gebruik door klanten in hotels, motels en andere typische woonomgevingen
- Het gebruik in logies en ontbijt

Ze mag niet voor een ander doel en alleen onder toezicht worden gebruikt.

Hier vindt u...

Lees eerst zorgvuldig de informatie in dit boekje door vooraleer u uw kookplaat in gebruik neemt. Hier vindt u belangrijke richtlijnen voor uw veiligheid, het gebruik, het schoonmaken en het onderhoud van het apparaat, zodat u er lang plezier aan beleeft.

Als er een storing optreedt, kijk dan eerst na in het hoofdstuk „Wat te doen bij problemen?“. Kleinere storingen kunt u vaak zelf verhelpen en u vermijdt op die manier onnodige servicekosten.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig. Geef deze gebruiks- en montagehandleiding ter informatie en veiligheid aan een nieuwe eigenaar door.

Inhoud

Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen.....	50
Voor aansluiting en werking.....	50
Voor de kookplaat in het algemeen	51
Voor personen	51
Beschrijving van het apparaat.....	52
Bediening door sensoren.....	53
Wat u moet weten over de slider (sensorveld).....	53
Bediening.....	54
De kookplaat.....	54
Panherkenning	54
Gebruiksduurbeperking.....	54
Andere functies.....	54
Oververhittingsbeveiliging (inductie).....	54
Servies voor inductiekookplaat	55
Tips om energie te besparen	55
Kookstanden.....	55
Restwarmteweergave	55
Bediening van de toetsen	56
Kookplaat en kookzone inschakelen.....	56
Kookzone uitschakelen	56
Kookplaat uitschakelen	56
STOP-functie	57
Recall-functie	57
Kinderbeveiliging / vergrendeling	58
Warmhoudfunctie	58
Automatische uitschakeling (timer)	59
Kookwekker (eierwekker)	59
Aankookautomaat	60
Brugfunctie	60
Powerstand	61
Powermanagement.....	61
Reiniging en onderhoud.....	61
Keramische kookplaat.....	61
Speciale verontreinigingen.....	61
Wat te doen bij problemen?	62
Montagehandleiding	63
Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur.....	63
Ventilatie	63
Montage.....	63
Elektrische aansluiting	65
Technische gegevens.....	65
Inbedrijfstelling.....	65

Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen

Voor aansluiting en werking

- De apparaten worden volgens de geldende veiligheidsvoorschriften gebouwd.
- Aansluiting op het net, onderhoud en reparatie van het apparaat mogen alleen door een erkend vakman volgens de geldende veiligheidsvoorschriften worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden vormen een risico voor uw veiligheid.
- Als de netaansluitkabel van dit apparaat beschadigd is, moet hij door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.
- Het apparaat mag niet met een externe schakelklok of een extern afstandsbesturingssysteem worden gebruikt.

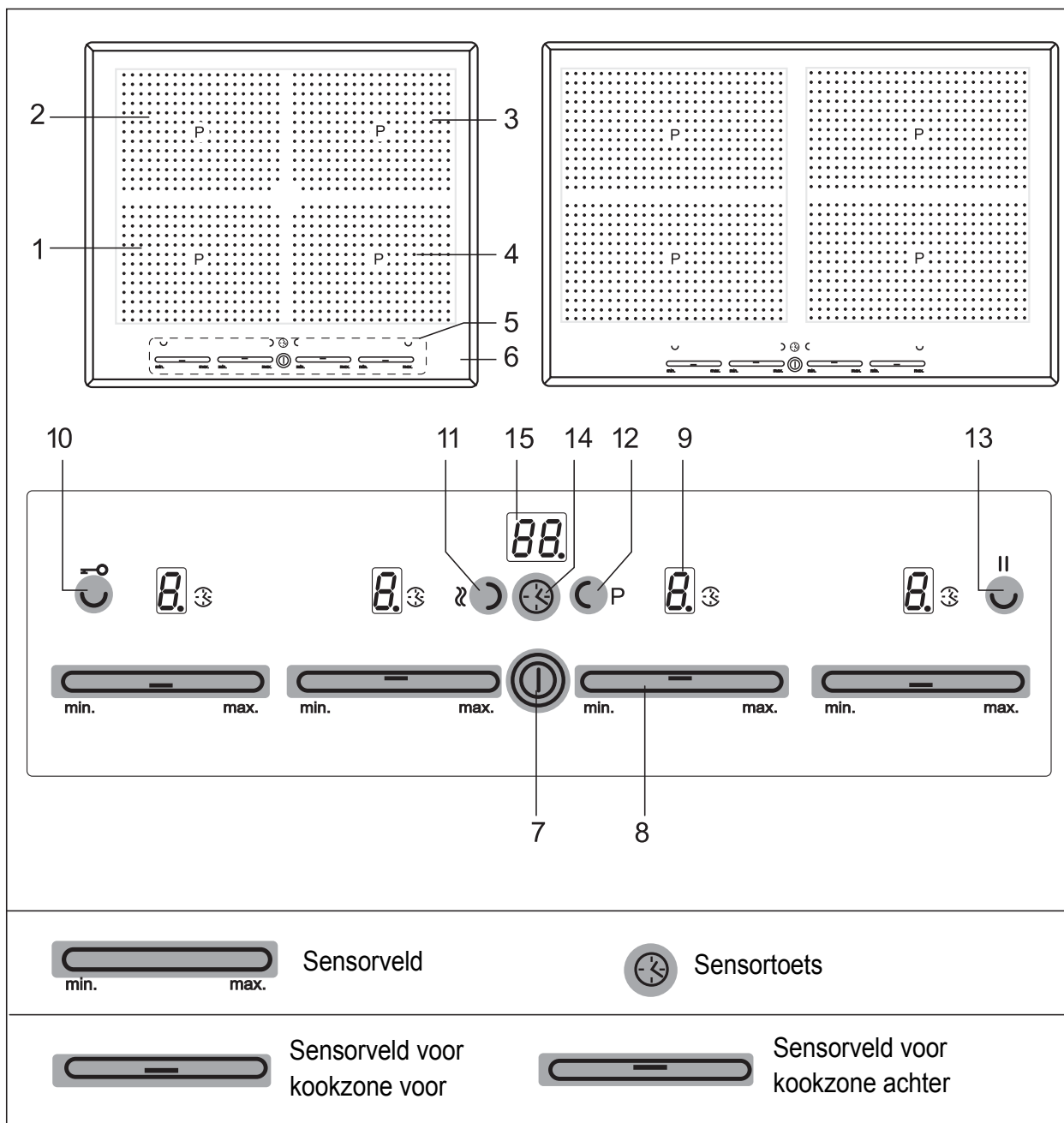
Voor de kookplaat in het algemeen

- **Wegens de zeer snelle reactie bij een ingestelde kookstand de inductiekookplaat niet zonder toezicht gebruiken!**
- Houd bij het koken rekening met de hoge opwarmingssnelheid van de kookzones. Vermijd het leegkoken van pannen omdat daarbij het gevaar bestaat dat de pannen oververhit raken!
- Plaats geen lege potten en pannen op de ingeschakelde kookzones.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van bain-marie pannen. Bain-marie pannen kunnen onbemerkt leegkoken! Dat veroorzaakt beschadigingen aan de pan en aan de kookplaat. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld!
- Schakel een kookzone na gebruik altijd met de sensorbesturing uit en vertrouw niet alleen op de panherkenning.
- Oververhitte vetstoffen en olie kunnen spontaan ontbranden. Bij het bereiden van gerechten met vet en olie steeds in de buurt blijven. Brandend vet of olie nooit met water blussen! Het apparaat uitschakelen en dan de vlammen voorzichtig met bijv. een deksel of een blusdeken afdekken.
- De keramische plaat is zeer stevig. Zorg er niettemin voor dat er geen harde voorwerpen op de keramische plaat vallen. Puntvormige slagbelastingen kunnen de kookplaat doen breken.
- Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het apparaat onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Als de kookplaat door een defect in de sensorregeling niet meer kan worden uitgeschakeld, onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Voorzichtig bij het werken met huishoudelijke apparatuur! Netsnoeren mogen niet met de hete kookzones in contact komen.
- Brandgevaar: nooit voorwerpen op de kookplaat laten liggen.
- De keramische kookplaat mag niet worden gebruikt om er voorwerpen op neer te leggen!
- Geen aluminiumfolie of kunststof op de kookzones leggen. Alles wat kan smelten uit de buurt van de hete kookzone houden, bijv. kunststof, folie, in het bijzonder suiker en gerechten met een hoog suikergehalte. Suiker onmiddellijk met een speciale glasschraper volledig van de keramische kookplaat verwijderen zolang deze nog warm is, om beschadigingen te vermijden.
- Metalen voorwerpen (zoals keukengerei, bestek ...) mogen niet op de inductiekookplaat worden gelegd omdat ze heet kunnen worden. Gevaar voor verbranding!
- Geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen direct onder de kookplaat leggen.

- Metalen voorwerpen die op het lichaam worden gedragen, kunnen in de onmiddellijke nabijheid van de inductiekookplaat heet worden. Opgelet, gevaar van verbranding.
Voor niet-magnetiseerbare voorwerpen (bijv. gouden of zilveren ringen) geldt dit niet.
- Nooit gesloten conservenblikken en compoundverpakkingen op kookzones verwarmen. Door de energietoevoer kunnen deze uiteenspatten!
- De sensoren schoonhouden omdat verontreinigingen door het apparaat als vingercontact kunnen worden herkend. Nooit voorwerpen (pannen, vaatdoeken, enz.) op de sensoren leggen!
Als pannen tot over de sensoren overkoken, is het aanbevolen op de UIT-toets te drukken.
- Hete potten en pannen mogen de sensoren niet afdekken. In dat geval wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.
- Grote pannen zoveel mogelijk op de achterste kookzones gebruiken, om te vermijden dat de sensoren te warm worden (oververhitting van de touch-control; foutmelding E2).
- Als er zich in de woning huisdieren bevinden die aan de kookplaat kunnen, moet de kinderbeveiliging worden geactiveerd.
- Als bij inbouwforuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!

Voor personen

- Deze apparaten kunnen door kinderen vanaf 8 jaar alsook door personen met verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of met gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt als erop toezicht wordt gehouden of als ze over het veilig gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en ze de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij het onder toezicht gebeurt.
- De oppervlakken van verwarmings- en kookzones worden bij het werken heet. Daarom moeten kleine kinderen principieel uit de buurt worden gehouden.
- Er mogen alleen foruisrekken of kookplaatafdekkingen van de kookplaatfabrikant of de foruisroosters of kookplaatafdekkingen die door de fabrikant in de gebruiksaanwijzing van het apparaat zijn vrijgegeven worden gebruikt. Het gebruik van niet geschikte foruisrekken of kookplaatafdekkingen kan tot ongevallen leiden.
- Personen met pacemakers of geïmplanteerde insulinepompen moeten zich ervan verzekeren dat hun implantaten niet door de inductiekookplaat worden beïnvloed (het frequentiebereik van de inductiekookplaat bedraagt 20-50 kHz).



Het decor kan van de afbeeldingen afwijken.

1. Inductiekookzone links voor
2. Inductiekookzone links achter
3. Inductiekookzone rechts achter
4. Inductiekookzone rechts voor
5. Touch-Control-bedieningsveld
6. Keramische kookplaat

7. Aan/Uit-toets
8. Sensorveld
9. Kookstandweergave
10. Vergrendeltoets
11. Warmhoudtoets
12. Power-toets
13. STOP-toets
14. Timer-toets
15. Timer-weergave

Bediening door sensoren

De bediening van de keramische kookplaat gebeurt door touch-control-sensoren. De sensoren functioneren als volgt: met de vingertop een symbool op het keramische oppervlak even aanraken. Elke correcte bediening wordt door een signaaltoon bevestigd.

In de rest van de tekst wordt voor de touch-control-sensoren het woord „toets” gebruikt.

Aan/Uit-toets (7)

Met deze toets wordt de volledige kookplaat in- en uitgeschakeld. De toets is bij wijze van spreken de hoofdschakelaar.

Kookstandweergave (9)

De kookstandweergave toont de gekozen kookstand, of:

- H** Restwarmte
- P** Powerstand
- U** Panherkenning
- A** Aankookautomaat
- ||** Stop-functie
- — —** Warmhoudstanden 42°C/70°C/94°C
- ∩** Brugfunctie (kookzones gelijktijdig bedienen)

Symbolen

- Kinderbeveiliging / vergrendeling
- Warmhoudfunctie
- Timerfunctie
- P** Powerstand
- ||** STOP-functie

Vergrendeltoets (10)

Met de vergrendeltoets kunnen de toetsen worden geblokkeerd.

Warmhoudtoets (11)

Om warm te houden en te sudderen.

Power-toets (12)

De powerstand stelt extra vermogen voor de inductiekookzones ter beschikking.

STOP-toets (13)

Het koken kan met de STOP-toets even worden onderbroken.

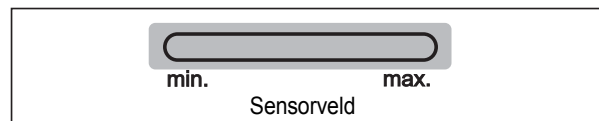
Timer-toets (14)

Om de automatische uitschakeling of de kookwekker te programmeren.

Wat u moet weten over de slider (sensorveld)

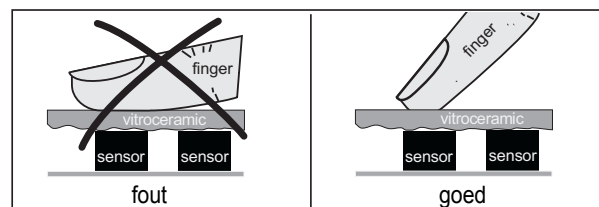
De slider functioneert in principe zoals de sensortoetsen, met het verschil dat u de vinger op het keramische oppervlak plaatst en dan kunt verschuiven. Het sensorveld herkent deze beweging en verhoogt of verlaagt de aangetoonde waarde (kookstand) volgens de beweging.

Het begrip „slider” [Engels „slide”: schuiven, laten glijden] is in deze handleiding identiek met de term sensorveld.



Waarop moet u bij de bediening letten?

De vinger mag niet te vlak op de keramische plaat worden gezet om te verhinderen dat naburige toetsen/sensorvelden per ongeluk reageren.

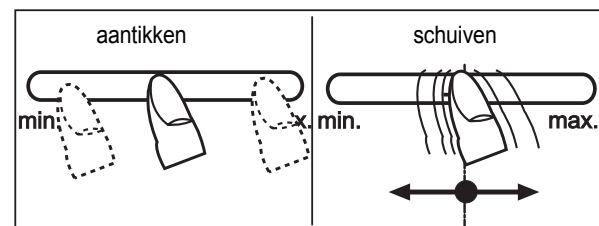


Sensorveld aantikken of de vinger verschuiven

Het sensorveld kan met de vinger worden aangetikt; dan verandert de aangetoonde waarde (kookstand) stapsgewijs.

Als de vinger op het sensorveld wordt geplaatst en dan naar links of naar rechts wordt verschoven, verandert de aangetoonde waarde continu.

Hoe sneller de beweging, hoe sneller de aanwijzing verandert.



Let op:

Als een sensorveld langer wordt bediend (ca. 3 sec.), kan dat het automatisch aankoken „A” activeren. Zie alinea „Automatisch aankoken”.

De kookplaat


De kookplaat is met een inductiekookveld uitgerust. Een inductiespoel onder de keramische kookplaat wekt een elektromagnetisch wisselveld op, dat de vitrokeramiek doordringt en in de bodem van de pan een warmtevormende stroom induceert.


Bij een inductiekookzone wordt de warmte niet meer door een verwarmingselement via de pan op de te koken gerechten overgedragen; de nodige warmte wordt m.b.v. inductiestromen direct in de pan gevormd.

Voordelen van het inductiekookveld

- Energiebesparend koken door rechtstreekse energieoverdracht op de pan (aangepaste pannen van magnetiseerbaar materiaal zijn noodzakelijk),
- meer veiligheid omdat de energie alleen wordt doorgegeven als er een pan op de kookzone staat,
- energieoverdracht tussen inductiekookzone en panbodem met een hoog rendement,
- hoge opwarmingssnelheid,
- weinig risico op verbrandingen omdat de kookplaat alleen door de panbodem wordt verwarmd, overkokende gerechten branden niet vast,
- snelle, nauwkeurige regeling van de energietoevoer.

Panherkenning

Als er geen of een te kleine pan op de kookzone staat als de kookzone is ingeschakeld, dan wordt deze niet van energie voorzien. Een knipperende  in de kookstandweergave maakt daarop attent.

Als er een geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst, wordt de ingestelde stand ingeschakeld en de kookstandweergave brandt. De energietoevoer wordt onderbroken als de pan wordt verwijderd, in de kookstandweergave verschijnt een knipperende .

Indien kleinere pannen worden opgezet, waarbij de panherkenning toch in werking treedt, wordt slechts zoveel energie toegevoerd als nodig is.

Panherkenningsgrenzen

Kookzonediameter (mm)	Aanbevolen minimumdiameter panbodem (mm)
220 x 190	115

De bodem van de pan mag niet kleiner dan een bepaalde minimumdiameter zijn, omdat de inductie anders niet wordt ingeschakeld.

Plaats de pan altijd in het midden van de kookzone om een optimaal rendement te verkrijgen.

Belangrijk: naargelang van de kwaliteit van de pan kan de vereiste minimumdiameter voor het reageren van de panherkenning afwijken!

Gebruiksduurbeperking


De inductiekookplaat bezit een automatische gebruiksduurbeperking.

De ononderbroken gebruiksduur voor elke kookzone is afhankelijk van de gekozen kookstand (zie tabel).

De voorwaarde is dat tijdens de gebruiksduur de instellingen van de kookzone niet worden veranderd.


Als de gebruiksduurbeperking heeft gereageerd, wordt de kookzone uitgeschakeld; er is een kort signaal te horen en in de aanwijzing verschijnt een H.


De automatische uitschakeling heeft voorrang op de bedrijfsduurbeperking, d.w.z. de kookzone wordt pas uitgeschakeld als de tijd van de automatische uitschakeling is afgelopen (bijv. automatische uitschakeling met 99 minuten en kookstand 9 is mogelijk).

Ingestelde kookstand	Gebruiksduurbeperking in minuten
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

Andere functies

Als één of meer sensoren langer of tegelijk worden bediend (bijv. door een per ongeluk op de sensoren geplaatste pan) wordt er niet geschakeld.

Het symbool  knippert en er is gedurende een zekere tijd een signaal te horen. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensoren verwijderen.

Om het symbool  te wissen, op dezelfde toets drukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

Oververhittingsbeveiliging (inductie)

Als de kookplaat langdurig op vol vermogen wordt gebruikt, kan bij een hoge kamertemperatuur de elektronica niet meer voldoende worden gekoeld.

Om te vermijden dat te hoge temperaturen in de elektronica optreden, wordt ev. het vermogen van de kookzone automatisch gereduceerd.

Als bij normaal gebruik van de kookplaat en normale kamertemperatuur regelmatig E2 verschijnt, is de koeling waarschijnlijk onvoldoende.

Ontbrekende koelopeningen in het meubel kunnen de oorzaak zijn. Eventueel moet de inbouw worden gecontroleerd (zie hoofdstuk Ventilatie).

Servies voor inductiekookplaat

De pannen die voor de inductiekookplaat worden gebruikt, moeten van metaal zijn, magnetische eigenschappen bezitten en een voldoende grote bodem hebben.

Gebruik uitsluitend pannen met een bodem die voor inductie geschikt is.

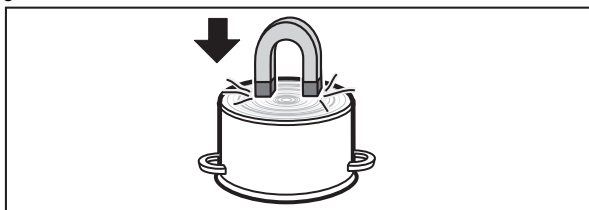
Geschikte pannen	Niet geschikte pannen
Geëmailleerde stalen pannen met dikke bodem	Pannen van koper, roestvrij staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek of terracotta
Gietijzeren pannen met geëmailleerde bodem	
Pannen van roestvrij gelaagd staal, roestvrij ferrietstaal of aluminium met speciale bodem	

Zo kunt u vaststellen of uw pan geschikt is:

Voer de hierna beschreven magneetttest uit of kijk of de pan het symbool voor het koken met inductiestroom draagt.

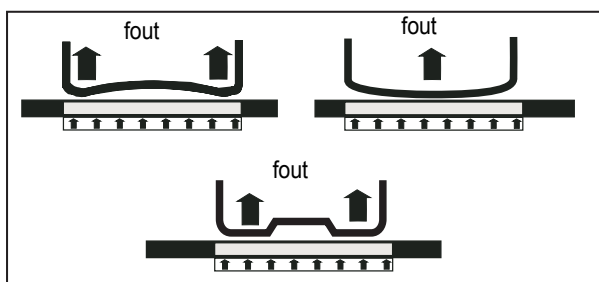
Magneetttest:

Ga met een magneet over de bodem van uw pan. Wordt de magneet aangetrokken, dan kunt u de pan op de inductiekookplaat gebruiken.

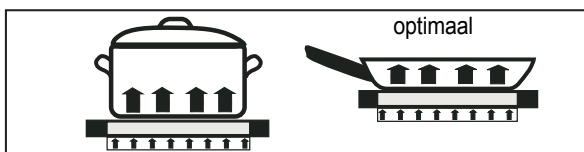


Noot:

Bij het gebruik van sommige pannen die geschikt zijn voor inductie, kunnen geluiden optreden, die te wijten zijn aan de bouwwijze van deze pannen.



Fout: de panbodem is gewelfd. De temperatuur kan door de elektronica niet correct worden bepaald.



Correct: goed kookgerei!

Tips om energie te besparen

Hier vindt u enkele belangrijke aanwijzingen om zuinig en efficiënt met uw nieuwe inductiekookplaat en het kookservies om te gaan.

- De panbodemdiameter moet even groot zijn als de kookzonediameter.
- Bij de aankoop van pannen dient u er rekening mee te houden dat vaak de bovenste pandiameter wordt vermeld. Die is meestal groter dan de panbodem.
- Snelkookpannen zijn door de gesloten kookruimte en de overdruk bijzonder tijdbesparend en zuinig. Door de korte bereidingsduur blijven vitamines bewaard.
- Let erop dat er altijd voldoende vloeistof in de snelkookpan is, want bij een leeggekookte pan kunnen de kookzone en de pan door oververhitting worden beschadigd.
- Kookpannen indien mogelijk altijd met een passend deksel sluiten.
- Voor elke te bereiden hoeveelheid de passende pan gebruiken. Een grote, nauwelijks gevulde pan verbruikt veel energie.

Kookstanden

Het verwarmingsvermogen van de kookzones kan in meerdere standen worden ingesteld. In de tabel vindt u toepassingsvoorbeelden voor de verschillende standen.

Kookstand	Toepassing
0	UIT-stand, benutting van de restwarmte
—	Smelten 42°C
—	Warm houden 70°C
—	Sudderend 94°C
1-2	Gaar koken van kleine hoeveelheden (laagste vermogen)
3	Doorkoken
4-5	Gaar koken van grote hoeveelheden, gaar braden van grote stukken
6	Braden, bechamelsaus maken
7-8	Braden
9	Aan de kook brengen, aanbraden, braden
P	Powerstand (hoogste vermogen)

Bij kookpannen zonder deksel moet ev. een hogere kookstand worden gekozen.

Restwarmteweergave

De keramische kookplaat is met een restwarmteweergave H uitgerust.



Zolang de H na het uitschakelen brandt, kan de restwarmte worden gebruikt om te smelten en om gerechten warm te houden.

Na het uitdoven van de letter H kan de kookzone nog heet zijn. Er bestaat gevaar voor verbranding!

Bij een inductiekookzone wordt de keramiek niet direct, maar alleen door de terugstralende warmte van de pan verwarmd.

Bediening van de toetsen

De hier beschreven besturing verwacht na het bedienen van een (keuze-) toets **daarna** de bediening van een volgende toets.

De volgende toets moet principieel **binnen 10 seconden** worden bediend, anders wordt de keuze geannuleerd.

Kookplaat en kookzone inschakelen



1. Zolang op de **Aan/Uit-toets** drukken (ca. 1 sec.) tot de kookstandweergaven 0 aantonen en een kort signaal te horen is. De symbolen P II branden permanent. De besturing is klaar voor gebruik.

2. Meteen daarna het **sensorveld** van een kookzone aanraken. Er wordt een kookstand ingeschakeld.

..... links..... kookstand 0

..... midden..... kookstand 4

..... rechts..... kookstand 9

Zie hoofdstuk „Wat u moet weten over de slider (sensorveld)”

Om de kookstand te veranderen of om een andere kookzone in te schakelen moet u het bijbehorende **sensorveld** aanraken.

3. Meteen daarna **voor inductie geschikt kookservies** op de kookzone plaatsen. De panherkenning schakelt de inductiespoel in. De pan wordt verwarmd.

Zolang er geen pan op de kookzone wordt geplaatst, wisselt de aanwijzing tussen de ingestelde kookstand en het symbool .

Zonder pan wordt de kookzone om veiligheidsredenen na 10 minuten uitgeschakeld. Meer hierover in het hoofdstuk „Panherkenning”.



Kookzone uitschakelen

4. a) Het **sensorveld** uiterst links aanraken of

b) de op het **sensorveld** geplaatste vinger naar links verschuiven om de kookstand op 0 te verlagen

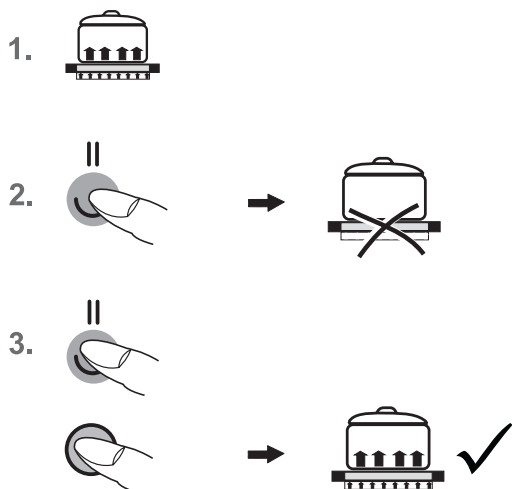
c) op de **Aan/Uit-toets** drukken. De volledige kookplaat wordt uitgeschakeld (alle kookzones worden uitgeschakeld).

Kookplaat uitschakelen

5. Op de **Aan/Uit-toets** drukken. De kookplaat wordt onafhankelijk van de instelling volledig uitgeschakeld.

Noot:

Als alle kookzones handmatig worden uitgeschakeld (kookstand 0) en vervolgens op geen enkele toets of sensorveld meer wordt gedrukt, wordt de kookplaat na 10 seconden automatisch uitgeschakeld.

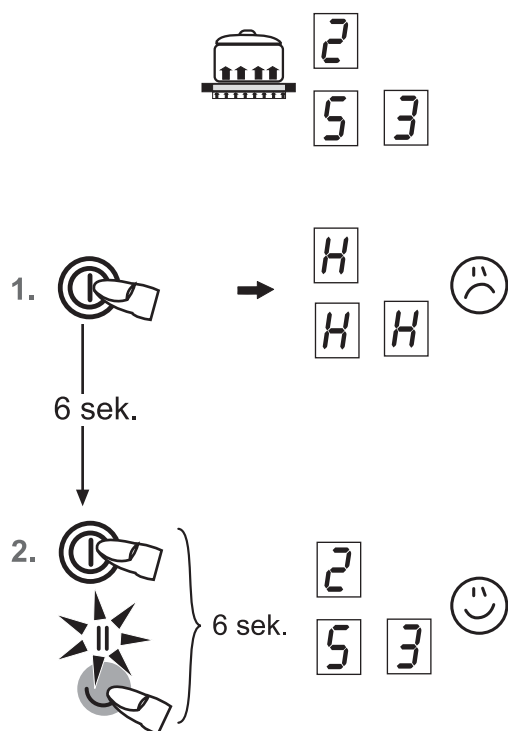


STOP-functie

Het koken kan tijdelijk met de STOP-toets worden onderbroken, bijv. als er aan de deur wordt gebeld. Om het koken met dezelfde kookstanden voort te zetten, moet de STOP-functie worden beëindigd. Een ev. ingestelde timer wordt gestopt en loopt daarna verder.

Om veiligheidsredenen is deze functie slechts 10 minuten beschikbaar. Daarna wordt de kookplaat uitgeschakeld.

1. Het kookgerei staat op de kookzones en de gewenste kookstanden zijn ingesteld. Het symbool **||** is verlicht.
2. Op de **STOP-toets ||** drukken. In plaats van de gekozen kookstanden gaat het pauzesymbool **||** aan. Het symbool **||** knippert omdat de functie geactiveerd is.
3. De onderbreking wordt beëindigd door eerst op de **STOP-toets ||** en vervolgens op **een willekeurige andere toets** (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken. Het aanraken van de tweede toets moet binnen 10 seconden gebeuren, anders wordt de kookplaat uitgeschakeld.



Recall-functie

(Herstelfunctie)

Na het per ongeluk uitschakelen van de kookplaat kan de laatste instelling weer worden hernomen.

De recall-functie functioneert alleen als er ten minste één kookzone is ingeschakeld.

1. De kookplaat werd per ongeluk met de **Aan/Uit-toets** uitgeschakeld.
2. Binnen 6 seconden na het uitschakelen opnieuw op de **Aan/Uit-toets** drukken. Het symbool **||** van de STOP-toets knippert. Meteen daarna op de **STOP-toets ||** drukken. De oorspronkelijke kookstanden zijn weer ingesteld. Het kookproces wordt voortgezet.

Hersteld worden:

- de kookstanden van alle kookzones
- minuten en seconden van voor welbepaalde kookzones geprogrammeerde timers
- het automatisch aankoken
- de powerstand

Niet hersteld worden:

- de tellers van de gebruiksduurbepering (er wordt weer vanaf 0 geteld)



Kinderbeveiliging / vergrendeling

Door de kinderbeveiliging/vergrendeling kunnen het bedienen van de toetsen en het instellen van een kookstand worden geblokkeerd. Alleen de Aan/Uit-toets kan nog altijd worden bediend om de kookplaat uit te schakelen.

Kinderbeveiliging / vergrendeling inschakelen

1. De kookplaat inschakelen. Het symbool is verlicht.
2. Op de **vergrendeltoets** drukken om de kinderbeveiliging te activeren. Het symbool knippert omdat de functie geactiveerd is.

Kinderbeveiliging / vergrendeling uitschakelen

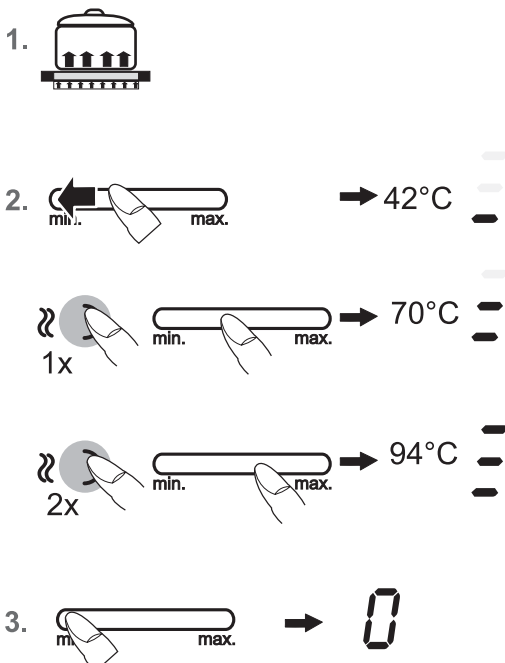
3. Op de **vergrendeltoets** drukken. Het symbool brandt.

Opmerkingen

- De geactiveerde vergrendeling blijft ook behouden als de kookplaat uitgeschakeld is! Vooraleer weer kan worden gekookt, moet ze daarom eerst gedesactiveerd worden!
- Bij een stroomstoring wordt de ingeschakelde vergrendeling beëindigd, d.w.z. gedesactiveerd.

Warmhoudfunctie

Met de warmhoudfunctie kunnen gerechten op een bepaalde temperatuur worden gehouden: 42 °C / 70 °C / 94 °C.



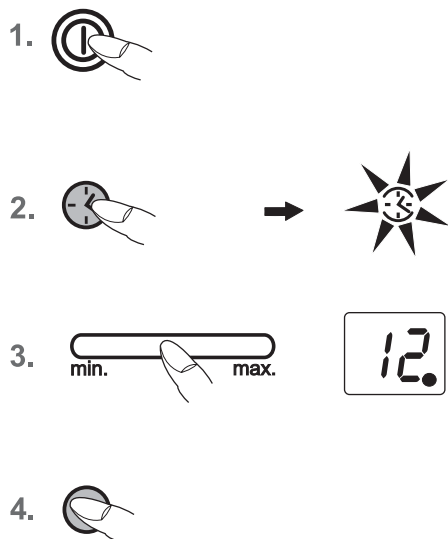
1. Kookgerei staat op een kookzone en een kookstand (bijv. 3) is gekozen.
2. Door aantikken of verschuiven van de vinger op het **sensorveld** de kookstand verlagen. Bij stoppen; de smeltstand 42 °C is ingeschakeld.

De **warmhoudtoets** één keer aanraken. Het symbool knippert gedurende ca. 5 sec. Vervolgens voor de toewijzing aan een bepaalde kookzone het bijbehorende **sensorveld** aanraken . De warmhoudstand 70 °C is ingeschakeld.

De **warmhoudtoets** twee keer aanraken. Het symbool knippert gedurende ca. 5 sec. Vervolgens voor de toewijzing aan een bepaalde kookzone het bijbehorende sensorveld aanraken. De warmhoudstand 94 °C is ingeschakeld.




3. Om uit te schakelen links op het sensorveld drukken.

De warmhoudfunctie staat 120 minuten ter beschikking, daarna wordt de kookzone uitgeschakeld.






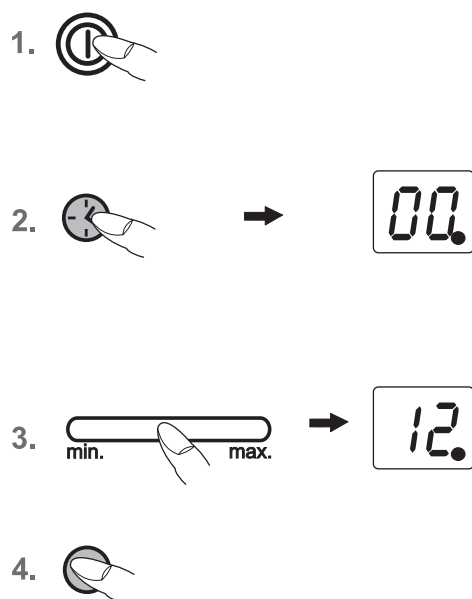
Automatische uitschakeling (timer)

Door de automatische uitschakeling wordt elke ingeschakelde kookzone na een instelbare tijd automatisch uitgeschakeld. Er kunnen kooktijden van 01 tot 99 minuten worden ingesteld.

1. De kookplaat inschakelen. Een of meer kookzones inschakelen en gewenste kookstanden kiezen.
2. Op de **timer-toets**  drukken. De timer toont 00 aan. Bij selecteerbare kookzones knippert het symbool .
3. Om de tijd in te stellen het bijbehorende **sensorveld**  aanraken. De decimale punt van de timer-weergave brandt. Na enkele seconden wordt de waarde overgenomen en de tijd begint te lopen. De decimale punt gaat uit.
4. Na afloop van de tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. Er is een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken.



Opmerkingen

- Om de automatische uitschakeling voor een andere kookzone te programmeren, de stappen 2 tot 4 herhalen.
- Om de afgelopen tijd (automatische uitschakeling) te controleren, de **timer-toets**  aanraken. Meteen daarna het passende **sensorveld**  van een kookzone aanraken. De aangetoonde waarde kan afgelezen en veranderd worden.
- Automatische uitschakeling vervoegd wissen: De gewenste kookzone selecteren en door aanraken van het **sensorveld**  de tijd wissen („0”).
- Als meerdere kookzones met automatische uitschakeling geprogrammeerd zijn, wordt in de timer-weergave steeds de kookzone met de kortste tijd aangetoond.



Kookwekker (eierwekker)

De kookzones zijn uitgeschakeld

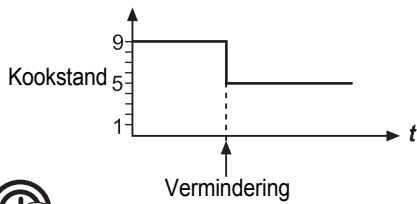
1. De kookplaat inschakelen.
2. Op de **timer-toets**  drukken. De decimale punt van de timer-weergave brandt, de kookwekker is geselecteerd.
3. Door het aanraken van een **sensorveld**  de tijd instellen. Na enkele seconden wordt de waarde overgenomen en de tijd begint te lopen. De decimale punt gaat uit.
4. Na afloop van de tijd is er een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken.

Enkele kookzones zijn al in gebruik

- Zo vaak op de **timer-toets**  drukken tot de decimale punt van de timer-weergave brandt. Door het aanraken van een **sensorveld**  de tijd instellen.
- Na enkele seconden wordt de waarde overgenomen en de tijd begint te lopen. De decimale punt gaat uit. Na afloop van de tijd is er een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken.

Noot:

- De kookwekker blijft ook dan in werking als de keramische kookplaat uitgeschakeld is. Om de tijd te veranderen de kookplaat inschakelen.



- 1.
2.
lang drukken (ca. 3 sec.)
3. **4**

Ingestelde kookstand	Aankookautomaat Tijd (min:sec)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-

Aankookautomaat **A**

Bij de aankookautomaat gebeurt het aan de kook brengen met kookstand 9. Na een bepaalde tijd wordt automatisch naar een lagere doorkookstand (1 tot 8) teruggeschakeld.

Bij het gebruik van het automatisch aankoken moet alleen de doorkookstand worden gekozen waarmee de bereiding verder moet worden gekookt, omdat de elektronica automatisch terugschakelt.

Het automatisch aankoken is geschikt voor gerechten die koud worden opgezet, op hoog vermogen worden verwarmd en op de doorkookstand niet permanent in het oog moeten worden gehouden (bijv. het koken van soepvlees).

1. De kookplaat inschakelen.
2. **Lang (ca. 3 sec.)** op het **sensorveld** drukken om de functie te activeren en meteen een bepaalde doorkookstand te kiezen:

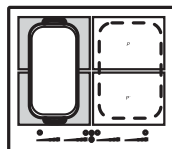
- links doorkookstand 1
- midden doorkookstand 4
- rechts doorkookstand 8

Het symbool „A” verschijnt. Het automatisch aankoken is hiermee geactiveerd. A en de gekozen doorkookstand knipperen afwisselend.

3. Het automatisch aankoken verloopt volgens de programmering. Na een bepaalde tijd (zie tabel) wordt het kookproces op de doorkookstand voortgezet. Het symbool A dooft uit.

Opmerkingen

- Tijdens het automatisch aankoken kan de doorkookstand verhoogd worden. Door de doorkookstand te verlagen wordt het automatisch aankoken uitgeschakeld.



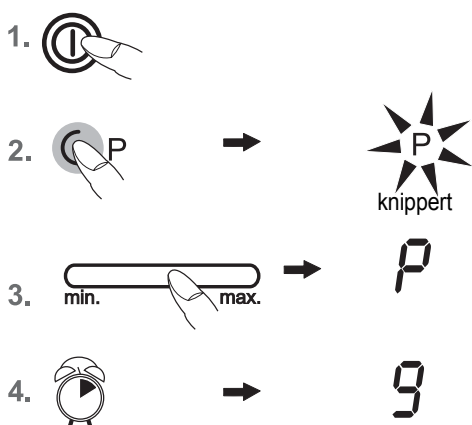
Brugfunctie **A**

De voorste en de achterste kookzone kunnen voor het koken aaneengeschaald worden (brugfunctie). Daardoor kunnen grote pannen worden gebruikt.

- 1.
2.
De brugfunctie is ingeschakeld, het symbool **A** verschijnt. De bediening gebeurt met het **sensorveld** van de voorste kookzone.
3.
Om de combinatie te desactiveren opnieuw op beide **sensorvelden** tegelijk drukken of de kookplaat uitschakelen.

Opmerkingen

De braadslede of de pan moet de gebruikte kookzones ten minste voor de helft bedekken om door de panherkenning te worden herkend!



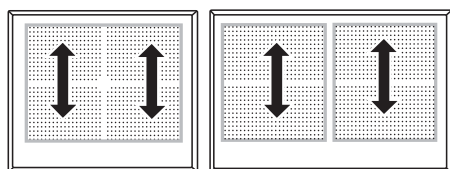
Powerstand P

De powerstand stelt extra vermogen voor de inductiekookzones ter beschikking. Een grote hoeveelheid water kan snel aan de kook worden gebracht.

1. De kookplaat inschakelen.
2. Eén keer op de **power-toets** (P) drukken. Het symbool P knippert ca. 5 sec.
3. Vervolgens voor de toewijzing aan een bepaalde kookzone het bijbehorende **sensorveld** aanraken. In de kookstandweergave wordt P aangetoond, de powerstand is ingeschakeld.
4. Na 10 minuten wordt de powerstand automatisch uitgeschakeld. De P verdwijnt en er wordt naar kookstand 9 teruggeschakeld.

Noot:

Om de powerstand vervroegd uit te schakelen, op het overeenkomstige **sensorveld** drukken.



Modules (powermanagement)

Powermanagement

Telkens twee kookzones zijn – om technische redenen – tot een module gecombineerd en beschikken over een maximaal vermogen.

Als deze vermogensgrens bij het inschakelen van een hoge kookstand of de powerfunctie wordt overschreden, reduceert het powermanagement de kookstand van de bijbehorende module-kookzone.

De aanwijzing van deze kookzone knippert eerst, daarna wordt de maximaal mogelijke kookstand constant getoond.

Reiniging en onderhoud



- Vóór het reinigen de kookplaat uitschakelen en laten afkoelen.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
- Bij het reinigen erop letten dat slechts kort over de **Aan/Uit-toets** wordt geveegd. Op die manier wordt vermeden dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld!

Keramische kookplaat

Belangrijk! Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals grove schuurmiddelen, krassende pannenreinigers, roest- en vlekkenverwijderaars enz.

Reiniging na gebruik

1. Maak de hele kookplaat altijd schoon als ze vuil is – het beste telkens na gebruik. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat afwasmiddel. Daarna wrijft u de kookplaat met een schone doek droog, zodat er geen resten van afwasmiddel op het oppervlak achterblijven.

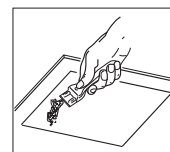
Wekelijks onderhoud

2. Reinig en onderhoud de kookplaat één keer in de week grondig met gebruikelijke reinigingsproducten voor vitrokeramiek. Houdt u zich in elk geval aan de instructies van de fabrikant. De reinigingsproducten vormen bij het aanbrengen een beschermende film, die water en vuil tegenhoudt. Alle verontreinigingen blijven op de film en kunnen daarna veel gemakkelijker worden verwijderd. Vervolgens met een schone doek droogwrijven. Er mogen geen resten van reinigingsmiddelen op het oppervlak achterblijven, omdat ze bij het opwarmen agressief reageren en het oppervlak veranderen.

Speciale verontreinigingen

Sterke verontreinigingen en vlekken (kalkvlekken, parelmoerachtig glanzende vlekken) kunt u het best verwijderen als de kookplaat nog lauwwarm is. Gebruik hiervoor gebruikelijke reinigingsmiddelen. Ga daarbij te werk zoals onder punt 2 beschreven.

Overgekookte spijzen eerst met een natte doek inweken en vervolgens de vuilresten met een speciale glasschraper voor keramische kookplaten verwijderen. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.



Ingebrande suiker en gesmolten kunststof verwijderd u meteen – zolang ze nog heet zijn – met een glasschraper. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

Zandkorrels, die eventueel bij het aardappelen schillen of sla schoonmaken op de kookplaten vallen, kunnen bij het verschuiven van pannen krassen veroorzaken. Let er dus op dat er geen zandkorrels op het oppervlak blijven liggen.

Kleurveranderingen van de kookplaat hebben geen invloed op de werking en de stevigheid van de vitrokeramiek. Het gaat hierbij niet om een beschadiging van de kookplaat, maar om niet verwijderde en daarom ingebrande resten.

Glanzende plekken ontstaan door slijtage van de panbodem, in het bijzonder bij het gebruik van kookservies met een aluminiumbodem of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Ze kunnen slechts moeizaam met gebruikelijke reinigingsmiddelen worden verwijderd. Eventueel de reiniging meermaals herhalen. Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende panbodems wordt het decor in de loop van de tijd afgeschuurd en ontstaan er donkere vlekken.



Ongekwalificeerde ingrepen en reparaties aan het apparaat zijn gevaarlijk omdat er gevaar voor stroomstoten en kortsluiting bestaat. Om lichamelijk letsel en schade aan het apparaat te voorkomen, moeten ze worden vermeden. Daarom mogen dergelijke werkzaamheden alleen door een elektrotechnicus, bijv. van de technische klantenservice, worden uitgevoerd.

Denk eraan


Als er aan uw apparaat storingen optreden, controleer dan eerst aan de hand van deze gebruiksaanwijzing of u de oorzaken niet zelf kunt verhelpen.

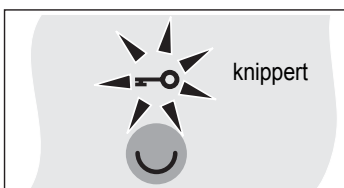
Hierna vindt u tips voor het verhelpen van storingen.

De zekeringen vallen meermaals uit?


Neem contact op met de klantenservice of een elektromonteur!

De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld?

- Heeft de zekering van de huisinstallatie (zekeringenkast) gereageerd?
- Is de aansluitingskabel aangesloten?
- Zijn de sensoren vergrendeld (kinderbeveiliging), d.w.z. knippert het symbool ?




- Zijn de sensoren gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metaal voorwerp bedekt? A.u.b. verwijderen.
- Wordt verkeerd servies gebruikt? Zie hoofdstuk „Servies voor inductiekookplaat”.

Het symbool  knippert en er is gedurende een bepaalde tijd een signaal te horen.

Er is een permanente activering van de touch-control-sensoren door overgekookte levensmiddelen, kookgerei of andere voorwerpen.

Oplossing: het oppervlak schoonmaken of het voorwerp verwijderen.

Om het symbool  te wissen, op dezelfde toets drukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

De foutcode E2 wordt getoond?

De elektronica is te heet. De inbouwsituatie van de kookplaat controleren, in het bijzonder op voldoende ventilatie letten.

Zie hoofdstuk Oververhittingsbeveiliging.

Zie hoofdstuk Ventilatie.

De foutcode E8 wordt getoond?

Fout aan de ventilator rechts of links. De aanzuigopening is geblokkeerd of afgedekt, of de ventilator is defect.

De inbouwsituatie van de kookplaat controleren, in het bijzonder op voldoende ventilatie letten.

Zie hoofdstuk Oververhittingsbeveiliging.

Zie hoofdstuk Ventilatie.

De foutcode U400 wordt getoond?

De kookplaat is verkeerd aangesloten. De besturing wordt na 1s uitgeschakeld en er is een continu signaal te horen. De correcte netspanning aansluiten.

Er wordt een foutcode (ERxx of Ex) getoond?

Er is een technisch defect. A.u.b. contact opnemen met de service.

Het pansymbool verschijnt?

Er werd een kookzone ingeschakeld en de kookplaat verwacht dat er een geschikte pan wordt opgezet (panherkenning). Pas dan wordt er energie afgegeven.

Het pansymbool blijft verschijnen, hoewel er een pan werd opgezet?

De pan is niet geschikt voor inductie of heeft een te kleine diameter.

De gebruikte kookpannen maken geluid?

Dat heeft een technische oorzaak; er bestaat geen gevaar voor de inductiekookplaat of de pan.

De koelventilator blijft na het uitschakelen nog lopen?

Dat is normaal omdat de elektronica wordt afgekoeld.

De kookplaat maakt geluiden (klikgeluiden)?

Dat heeft een technische oorzaak en is niet te vermijden.

De kookplaat heeft barsten of breuken?

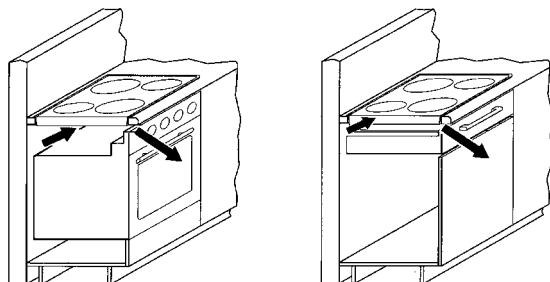
Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het apparaat onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.

Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur

- Het fineer, de lijm of de kunststofbekleding van de aangrenzende meubels moeten temperatuurbestendig zijn (>75°C). Als het fineer en de bekleding onvoldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen ze vervormen.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het gebruik van muurstrips van massief hout op het werkblad achter de kookplaat is toegelaten voor zover de minimumafstanden volgens de inbouwtekeningen worden gerespecteerd.
- De minimumafstanden aan de achterkant van de kookplaatuitsparingen moeten volgens de inbouwtekening worden gerespecteerd.
- Bij het inbouwen naast een hoge kast is een veiligheidsafstand van minstens 50 mm vereist. De zijkant van de hoge kast moet met warmtebestendig materiaal worden bekleed. Om goed te kunnen werken dient de afstand echter ten minste 300 mm te bedragen.
- De afstand tussen kookplaat en afzuigkap moet minstens zo groot zijn als in de montagehandleiding van de afzuigkap is voorgeschreven.
- Het verpakkingsmateriaal (plastic folie, piepschuim, nagels, enz.) moet uit de buurt van kinderen worden gehouden omdat deze delen eventuele risicobronnen vormen. Kleine onderdelen kunnen worden ingeslikt en bij folie bestaat er verstikkingsgevaar.

Ventilatie

- De inductiekookplaat is voorzien van een ventilator die automatisch aan- en uitgaat. Als de temperatuurwaarden van de elektronica een bepaalde drempel overschrijden, start de ventilator met lage snelheid. Wordt de inductiekookplaat intensief gebruikt, dan schakelt de ventilator over naar een hogere snelheid. Als de elektronica voldoende is afgekoeld, reduceert de ventilator zijn snelheid en schakelt zich automatisch uit.
- De afstand tussen de inductiekookplaat en de keukenmeubels of de ingebouwde apparaten moet groot genoeg zijn zodat de inductie voldoende geventileerd wordt.
- Als het vermogen van een kookzone regelmatig vanzelf gereduceerd of uitgeschakeld wordt (zie hoofdstuk Oververhittingsbeveiliging), is de koeling waarschijnlijk onvoldoende. In dat geval is het aanbevolen de achterwand van de onderkast ter hoogte van de uitsparing in het werkblad te openen en de voorste dwarslijst van het meubel over de gehele breedte van de kookplaat te verwijderen, zodat een betere luchtcirculatie mogelijk is.



Voor een betere ventilatie van de kookplaat wordt vooraan een luchtspleet van 20 mm aanbevolen.

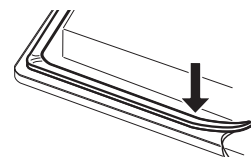
Montage

Belangrijke opmerkingen

- Eventuele dwarslijsten onder het werkblad moeten tenminste ter hoogte van de uitsparing in het werkblad worden verwijderd.
- Overmatige warmteontwikkeling langs onder, bijv. door een oven zonder dwarsstroomventilator, moet worden vermeden.
- Als bij inbouwfornuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.
- Bij de inbouw boven een lade moet erop worden gelet dat er geen puntige voorwerpen in de lade worden bewaard. Die kunnen anders aan de onderkant van de kookplaat blijven haken en de lade blokkeren.
- Als er zich een tussenbodem onder de kookplaat bevindt, moet de minimale afstand tot de onderkant van de kookplaat 20 mm bedragen om een voldoende ventilatie van de kookplaat te garanderen.
- De kookplaat mag niet boven koelkasten, vaatwassers, wasmachines of droogkasten worden ingebouwd.
- Om brand te vermijden, moet erop worden gelet dat geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of door warmte vervormbare voorwerpen direct naast of onder de kookplaat worden geplaatst of gelegd.

Kookplaatafdichting

- Vóór het inbouwen moet de meegeleverde kookplaatafdichting zonder onderbreking worden ingelegd.
- U moet verhinderen dat er tussen de rand van de kookplaat en het werkblad of tussen het werkblad en de muur vloeistoffen in de daaronder ingebouwde elektrische apparaten kunnen indringen.
- Bij inbouw van de kookplaat in een oneffen werkblad, bijv. met een keramisch of vergelijkbaar oppervlak (tegels enz.) moet de pakking, die zich ev. aan de kookplaat bevindt, worden verwijderd. In de plaats daarvan moet de verbinding tussen kookplaat en werkblad met plastische afdichtmaterialen (kit) worden afgedicht.
- **De kookplaat in geen geval met silicone vastkleven!** Anders is het later niet meer mogelijk de kookplaat weer te verwijderen zonder ze te vernielen.



Uitsparing in het werkblad

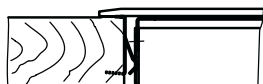
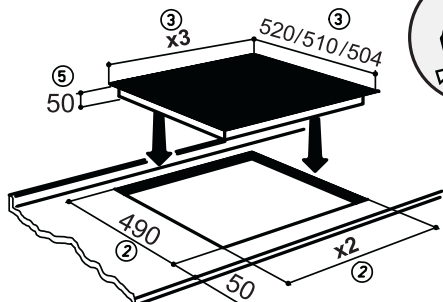
De uitsparing in het werkblad moet zo nauwkeurig mogelijk met een goed, recht zaagblad of een bovenfrees worden uitgezaagd. De snijvlakken dienen daarna te worden verzegeld zodat er geen vocht kan binnendringen.

De uitsparing voor de kookplaat wordt volgens de afbeeldingen uitgezaagd. De keramische kookplaat moet absoluut horizontaal en op gelijke hoogte met het werkblad liggen. Eventuele spanningen kunnen de glazen plaat doen breken. Controleren of de pakking van de kookplaat correct zit en volledig afsluit.

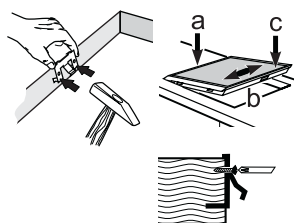
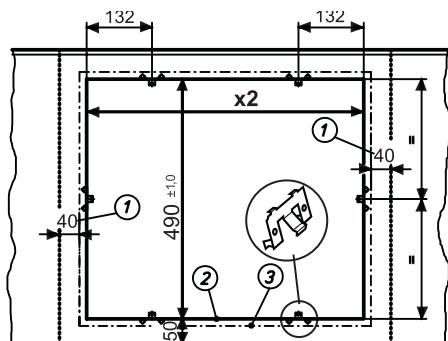
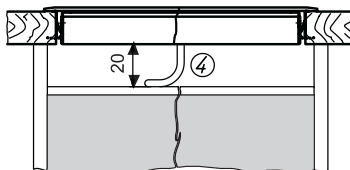
De keramische kookplaat wordt ofwel met clips of met plaatstrips bevestigd.

Bij een bevestiging met clips kan de kookplaat van bovenaf gemonteerd en gedemonteerd worden. De clips moeten hiervoor in het werkblad kunnen worden bevestigd. Bij de bevestiging met plaatstrips wordt de kookplaat langs onderen vastgeschroefd. Deze bevestiging is bij ieder werkbladmateriaal mogelijk.

Afmetingen in mm



Type	x3	x2
60	600 / 580 / 574 mm	560 mm ±1,0
80	800 / 770 / 764 mm	750 mm ±1,0



Clips

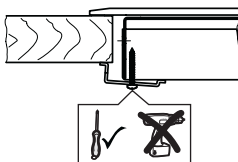
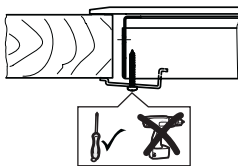
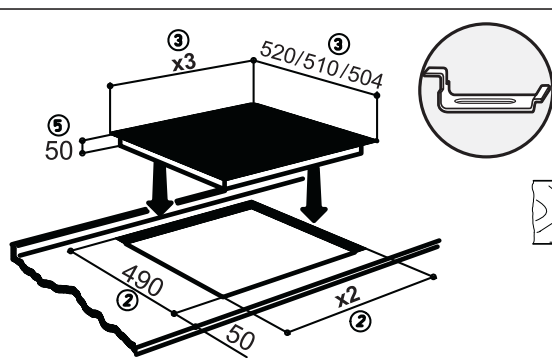


- De clips op de aangegeven afstanden in de uitsparing van het werkblad inslaan. Door de horizontale aanslag is geen aanpassing in de hoogte nodig.
- Belangrijk: de horizontale aanslag van de clips moet vlak op het werkblad liggen (breukgevaar vermijden).
- De kookplaat volgens de afbeelding links inzetten (a), justeren (b) en vastclipsen (c).
- Om de clips te zekeren kunnen schroeven worden gebruikt.

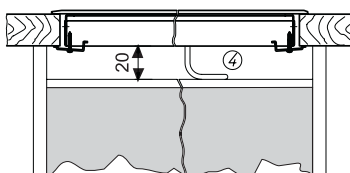
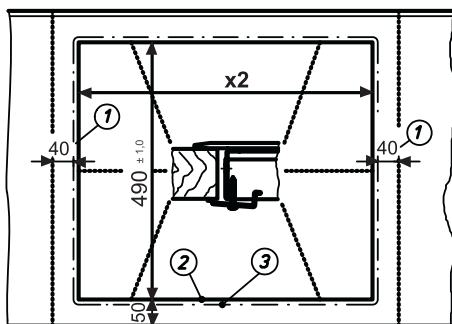
Belangrijk:

Als de keramische kookplaat scheef zit of spant, bestaat er verhoogd breukgevaar bij de montage!

- ① Minimumafstand tot naburige wanden
- ② Uitfreesmaat
- ③ Buitenmaat kookplaat
- ④ Kabeldoorvoer door de achterwand
- ⑤ Inbouwhoogte



Type	x3	x2
60	600 / 580 / 574 mm	560 mm ±1,0
80	800 / 770 / 764 mm	750 mm ±1,0



Plaatstrip



- De kookplaat inzetten en justeren.
- Aan de onderkant de plaatstrips met schroeven aan de voorziene bevestigingsgaten inzetten, justeren en vastzetten.
- De schroeven alleen met een schroevendraaier met de hand vastzetten; geen elektrische schroevendraaier gebruiken.
- Bij dunne werkbladen op de juiste positie van de plaatstrip letten.
- Als een bevestiging van de plaatstrip bij zeer dunne werkbladen niet meer mogelijk is, moet ter hoogte van de plaatstrip een lat onder het werkblad worden geplaatst.

Belangrijk:

Als de keramische kookplaat scheef zit of spant, bestaat er verhoogd breukgevaar bij de montage!

- ① Minimumafstand tot naburige wanden
- ② Uitfreesmaat
- ③ Buitenmaat kookplaat
- ④ Kabeldoorvoer door de achterwand
- ⑤ Inbouwhoogte

Elektrische aansluiting

- De elektrische aansluiting mag uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd!
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten strikt worden nageleefd.
- Bij het aansluiten van het apparaat moet een installatie worden voorzien die het mogelijk maakt het apparaat met een contactopeningswijdte van ten minste 3 mm met alle polen van het net te scheiden. Geschikte scheidingsinstallaties zijn LS-schakelaars, zekeringen en contactoren.
Bij aansluiting en reparatie het apparaat met één van deze installaties stroomloos maken.
- De aardleider moet zo lang zijn dat hij bij het begeven van de trekontlasting pas na de stroomvoerende aders van de aansluitkabel met trekkracht wordt belast.
- De overvloedige kabel lengte moet uit de inbouwzone onder het apparaat worden getrokken.
- U moet er ook op letten dat de netspanning met de op het typeplaatje aangegeven netspanning overeenstemt.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- **Let op: door een verkeerde aansluiting kan de vermogens-elektronica worden vernield.**

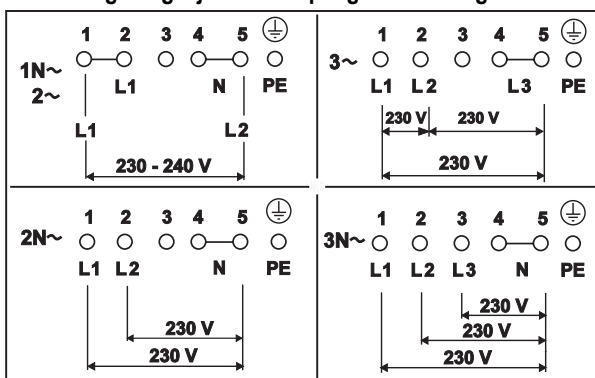
Aansluitwaarden

Netspanning: 380-415V 2N~, 50/60Hz
 Nominale componentenspanning: 220-240V

Geen aansluitkabel standaard aanwezig

- Om de aansluiting uit te voeren moet het deksel van de aansluitdoos aan de onderkant van het apparaat worden losgemaakt om zo de aansluitklem te bereiken. Na de aansluiting moet het deksel weer vastgemaakt en de aansluitleiding met de snoerklem beveiligd worden.
- De aansluitleiding moet minstens van het type H05 RR-F zijn.

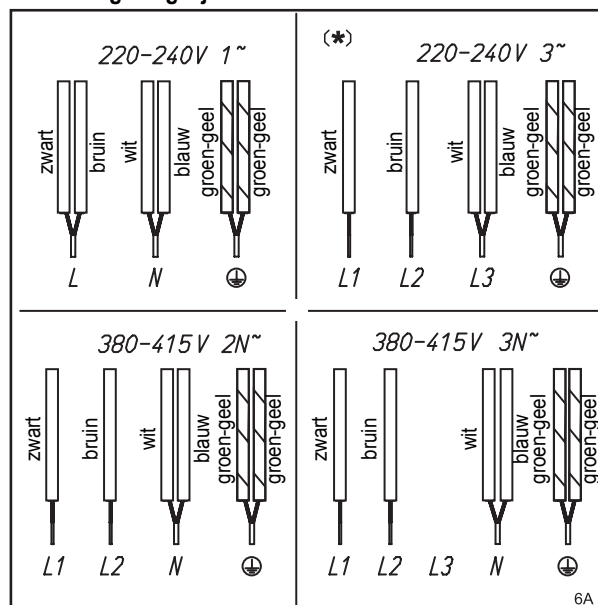
Aansluitingsmogelijkheden: 6-polige aansluiting



Aansluitkabel standaard aanwezig

- De kookplaat is bij levering met een temperatuurbestendige aansluitkabel uitgerust.
- De aansluiting op het net wordt volgens het aansluitschema uitgevoerd, tenzij de aansluitkabel al met een stekker is uitgerust.
- Als de netaansluitkabel van dit apparaat beschadigd is, moet ze door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.

Aansluitingsmogelijkheden



* Let op! Speciale aansluiting 220 - 240 V 3~ !

Technische gegevens

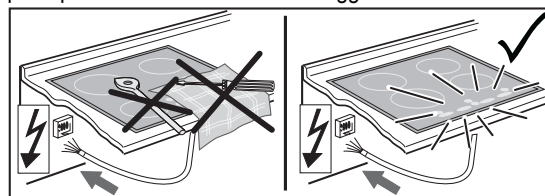
Afmetingen kookplaat	
hoogte/ breedte/ diepte mm	50 x 600 x 520 50 x 800 x 520
Kookzones	
links voor mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
links achter mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
rechts achter mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
rechts voor mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
Kookplaat totaal kW	7,4

* Vermogen bij ingeschakelde powerstand

Inbedrijfstelling

Na het inbouwen van de kookplaat en na het inschakelen van de voedingsspanning (aansluiting op het net) vindt eerst een zelftest van de besturing plaats en verschijnt er een service-informatie voor de klantenservice.

Belangrijk: Bij de aansluiting op het net mogen er geen voorwerpen op de touch-control sensoren liggen!



Met een sponsje en wat afwasmiddel even over het oppervlak van de kookplaat vegen en vervolgens droogwrijven.

Likvidace obalu

Přepavní obal zlikvidujte pokud možno ekologickým způsobem. Vrácení obalových materiálů do materiálového koloběhu ušetří suroviny a sníží výskyt odpadů.

Likvidace starých přístrojů



Symbol na výrobku nebo jeho obalu poukazuje na to, že s tímto výrobkem nelze zacházet jako s běžným domovním odpadem, nýbrž je třeba jej odevzdat ve sběrném místě k recyklaci elektrických a elektronických přístrojů.

Správnou likvidací tohoto výrobku chráníte životní prostředí a zdraví svých spoluobčanů.

Nesprávná likvidace ohrožuje životní prostředí a zdraví. Další informace k recyklaci tohoto výrobku získáte od vašeho obecního úřadu, firmy zabezpečující svoz odpadu nebo obchodu, ve kterém jste výrobek zakoupili.

Použití v souladu s účelem určení

Varná deska je určena pouze k přípravě jídel v domácnosti a podobných oblastech. Podobné oblasti jsou:

- Použití v obchodech, kancelářích a podobném pracovním prostředí
- Použití v zemědělských provozech
- Používání zákazníky v hotelech, motelech a dalších typických pobytových zařízeních
- Použití v penzionech se snídaní

Nesmí být používána k jinému účelu a pouze pod dohledem.

Zde naleznete...

Informace v tomto sešitu si pečlivě přečtěte ještě dříve, než uvedete varnou desku do provozu. Najdete zde důležité pokyny pro Vaši bezpečnost, používání, ošetřování a údržbu přístroje, aby Vám přístroj dlouho sloužil k Vaší spokojenosti.

Pokud by se vyskytla porucha, přečtěte si nejprve kapitolu „Co dělat při problémech?“. Menší poruchy můžete často odstranit sami a ušetříte tím zbytečné náklady na servis.

Tento návod si pečlivě uschovejte. Tento návod k použití a montáži předejte prosím novým majitelům pro jejich informování a bezpečnost.

Obsah

Bezpečnostní pokyny a výstrahy	66
Pro připojení a funkci	66
Obecně pro varnou desku.....	67
Pro osoby.....	67
Popis přístroje	68
Ovládání pomocí sensorových tlačítek	69
Co byste měli vědět o posuvníku (senzorickém poli).....	69
Obsluha.....	70
Varná deska.....	70
Rozpoznání hrnce	70
Omezení provozní doby.....	70
Jiné funkce.....	70
Ochrana před přehřátím (indukce).....	70
Nádobí pro indukční varnou zónu	71
Tipy pro úsporu energie	71
Stupně ohřevu.....	71
Ukazatel zbytkového tepla	71
Stisknutí tlačítek.....	72
Zapnutí varné desky a varné zóny.....	72
Vypnutí varné zóny	72
Vypnutí varné zóny	72
Funkce STOP	73
Funkce Recall	73
Dětská pojistka / Zablokování	74
Funkce ohřívání	74
Vypínací automatika (Timer)	75
Budík (minutka)	75
Nahřívací automatika	76
Funkce můstku	76
Stupeň Power	77
Power-management.....	77
Čištění a péče	77
Sklokeramická varná deska.....	77
Speciální nečistoty	77
Co dělat při problémech?.....	78
Montážní návod	79
Bezpečnostní pokyny pro montéra kuchyňského nábytku	79
Odvětrání	79
Vestavba	79
Elektrická přípojka.....	81
Technické údaje.....	81
Uvedení do provozu.....	81

Bezpečnostní pokyny a výstrahy

Pro připojení a funkci

- Přístroje jsou konstruovány podle příslušných bezpečnostních předpisů.
- Připojení k síti, údržbu a opravu přístroje smí provádět pouze autorizovaný odborník podle platných bezpečnostních předpisů. Neodborně provedené práce ohrožují Vaši bezpečnost.
- Je-li síťový kabel tohoto přístroje poškozen, musí být vyměněn výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem či podobně kvalifikovanou osobou, aby se snížilo ohrožení.
- Přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami ani s externím dálkovým ovládním.

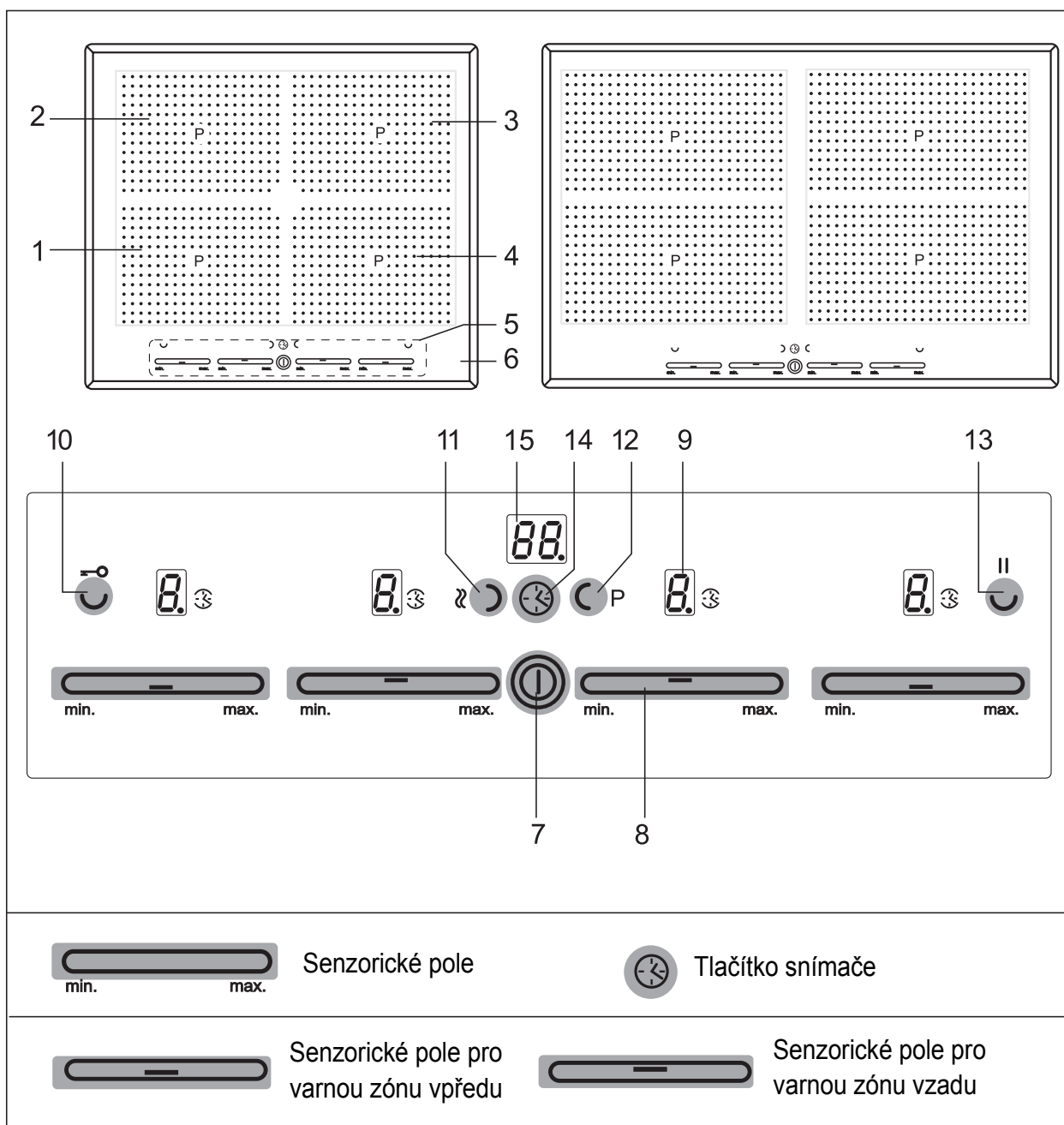
Obecně pro varnou desku

- Kvůli příliš rychlé reakci při vysokém nastavení stupně ohřevu nesmí být indukční varná deska provozována bez dozoru!
- Při vaření sledujte vysokou rychlost ohřevu varných zón. Předcházejte vyvaření hrců do sucha, protože při tom vzniká nebezpečí přehřátí hrců.
- Nestavte prázdné hrnce a pánve na zapnuté varné zóny.
- Pozor při používání hrců s dvojitým dnem. Hrnce s dvojitým dnem se mohou nepozorovaně vyvařit! To vede následně k poškození hrnce a varné zóny. Za tyto případy nelze převzít záruku!
- Po použití musíte varnou zónu vypnout pomocí sensorového ovládání, nespolehejte pouze na funkci rozpoznání hrnce.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou samy vznítit. Jídla s tuky a oleji připravujte pouze pod dohledem. Vznícené tuky a oleje nikdy nehaste vodou! Přístroj vypněte a pak plameny opatrně zakryjte např. víkem nebo hasicím roumem.
- Sklokeramická plocha je velmi odolná. I přesto předcházejte pádu tvrdých předmětů na sklokeramickou plochu. Bodová nárazová zatížení mohou vést k prasknutí varné desky.
- V případě výskytu lomů, prasklin, trhlin nebo jiných poškození sklokeramiky existuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Přístroj ihned vypněte. Okamžitě vypněte pojistky v domácnosti a zavolejte zákaznický servis.
- Pokud by kvůli závadě sensorového ovládání nebylo možno varnou desku vypnout, okamžitě vypněte domovní jistič a zavolejte zákaznický servis.
- Pozor při pracích s domácími přístroji! Napájecí kabely nesmí přijít do styku s horkými varnými zónami.
- Nebezpečí požáru: Na varné ploše neskladujte žádné předměty.
- Sklokeramická varná deska nesmí být používána jako odkládací plocha.
- Na varné zóny nepokládejte hliníkovou fólii ani plasty. Zabraňte kontaktu varné zóny se vším, co se může roztavit, např. s plasty, fóliemi, zejména cukrem a pokrmami obsahujícími velké množství cukru. Cukr okamžitě odstraňte ze sklokeramické varné desky pomocí speciální škrabky na sklo, dokud je horký, aby se předešlo poškození.
- Kovové předměty (kuchyňské nádobí, příbory ...) nesmí být nikdy odkládány na indukční varnou desku, protože se mohou zahřát. Nebezpečí popálení!
- Hořlavé, snadno zápalné nebo deformovatelné předměty nepokládejte přímo pod varnou desku.
- Kovové předměty, nošené na těle, se mohou v bezprostřední blízkosti indukční varné desky zahřívát. Pozor, nebezpečí popálení!
Předměty neschopné magnetizace (např. zlaté nebo stříbrné prstýnky) tím nejsou dotčeny.

- Na varných zónách nikdy neohřívejte konzervy a potraviny ve vícevrstvých obalech. Přívod energie může způsobit jejich prasknutí!
- Sensorová tlačítka udržujte čistá, protože znečištění může být přístrojem rozpoznáno jako kontakt prstem. Na sensorová tlačítka nikdy nepokládejte předměty (hrnce, utěrky atd.)!
Pokud hrnce překypí až na sensorová tlačítka, doporučujeme stisknout tlačítko pro vypnutí.
- Horké hrnce a pánve nesmí zakrývat sensorová tlačítka. V takovém případě se přístroj automaticky vypne.
- Pokud je to možné, používejte velké hrnce na zadních varných zónách, aby nedošlo k přehřátí sensorových tlačítek (přehřátí dotykového ovládání; chybové hlášení E2).
- Pokud jsou v bytě domácí zvířata, která mohou dosáhnout na varnou desku, je třeba aktivovat dětskou pojistku.
- Pokud u vestavných sporáků probíhá režim pyrolýzy, nesmí se indukční varná deska používat.
- Sklokeramická varná deska nesmí být za žádných okolností čištěna parním čističem nebo podobnými přístroji!

Pro osoby

- Tyto přístroje mohou používat děti od 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností anebo znalostí, pokud nad nimi bude mít dozor znalá osoba nebo byly poučeny v bezpečném používání přístroje a pochopily možná nebezpečí vyplývající z používání přístroje. Děti si nesmí s přístrojem hrát. Čištění a údržbu ze strany uživatele nesmí provádět děti, jedině za dohledu dospělé osoby.
- Povrchy u ohřevných a varných míst jsou při provozu horké. Z tohoto důvodu je zásadně třeba zabránit malým dětem, aby se dostaly do blízkosti přístroje.
- Mohou být použity jen ochranné mřížky nebo kryty varných desek výrobců daných desek nebo ochranné mřížky nebo kryty varných desek schválené výrobcem v návodu k použití přístroje. Použití nevhodných ochranných mříží nebo krytů varných desek může vést k nehodám.
- Osoby s kardiostimulátorem nebo implantovanými insulinovými pumpami se musí ujistit, že jejich implantáty nebudou indukční varnou deskou negativně ovlivněny (frekvenční rozsah indukční varné desky je 20-50 kHz).



Dekor se může odchylovat od vyobrazení.

1. Indukční varná zóna vpředu vlevo
2. Indukční varná zóna vzadu vlevo
3. Indukční varná zóna vzadu vpravo
4. Indukční varná zóna vpředu vpravo
5. Dotykové spínače TOUCH CONTROL
6. Sklokeramická varná deska

7. Tlačítko ZAP/VYP
8. Senzorické pole
9. Zobrazení stupně ohřevu
10. Tlačítko pro uzamčení
11. Tlačítko udržování teploty
12. Tlačítko Power
13. STOP tlačítko
14. Tlačítko časovače Timer
15. Indikace časovače

Ovládání pomocí sensorových tlačítek

Sklokeramická varná deska se ovládá sensorovými tlačítky Touch Control. Sensorová tlačítka fungují následujícím způsobem: špičkou prstu se krátce dotkněte symbolu na sklokeramickém povrchu. Každý správný dotek je potvrzen signálním tónem.

Dále je sensorové tlačítko Touch Control označováno jako „tlačítko“.

Tlačítko ZAP/VYP (7)

Tímto tlačítkem se zapíná a vypíná celá varná deska. Tlačítko je vlastně hlavním vypínačem.

Zobrazení stupňů ohřevu (9)

Zobrazení stupňů ohřevu indikuje zvolený stupeň ohřevu nebo:

H Zbytkové teplo

P Stupeň Power

U Rozpoznání hrnce

A Nahřívací automatika

II Funkce Stop

— — — Udržovaná teplota 42 °C/70 °C/94 °C

Π Funkce propojení (současný provoz varných zón)

Symbyly

..... Dětská pojistka/ Zablokování

..... Funkce ohřívání

..... Funkce časovače

P Stupeň Power

II Funkce STOP

Tlačítko blokování (10)

Tlačítkem pro uzamčení je možné tlačítka uzamknout.

Tlačítko udržování teploty (11)

K udržování teploty a pomalému vaření.

Tlačítko Power (12)

Stupeň Power poskytuje indukčním varným zónám dodatečný výkon.

Tlačítko STOP (13)

Proces vaření lze krátkodobě přerušit pomocí funkce STOP.

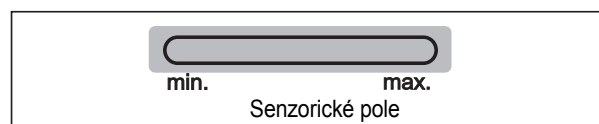
Tlačítko Timer (14)

K programování vypínací automatiky nebo minutky.

Co byste měli vědět o posuvníku (sensorickém poli)

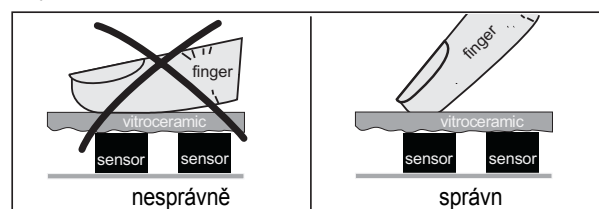
Posuvník funguje zásadně jako sensorická tlačítka s tím rozdílem, že prst se položí na sklokeramickou desku a poté se posouvá. Sensorické pole tento pohyb rozpozná a zvyšuje nebo snižuje zobrazenou hodnotu (varný stupeň) podle pohybu.

Pojem „posuvník - slider“ [engl. „slide“: posouvat, nechat klouzat] se v následujícím textu bude označovat jako sensorické pole.



Na co je třeba dbát při ovládání?

Prst nepokládejte na povrch sklokeramické desky příliš naplocho, aby sousední tlačítka/sensorická pole nereagovala omylem.

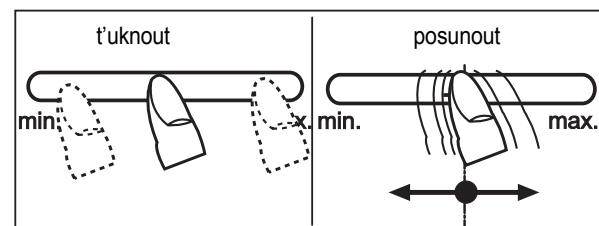


Ťukněte na sensorické pole nebo přitisknutý prst posuňte.

Na sensorické pole lze prstem ťuknout – pak se zobrazená hodnota (varný stupeň) mění po krocích.

Jestliže nasadíte prst na sensorické pole a poté ho posunete doprava nebo doleva, zobrazená hodnota se mění plynule.

Čím rychlejší je pohyb, tím rychleji se mění zobrazení.



Pozor:

Delší stisknutí sensorického pole (cca 3 sekundy) může aktivovat nahřívací automatiku „A“. Viz odstavec „Nahřívací automatika“.

Varná deska


Varná plocha je vybavena indukčním varným polem. Indukční cívka pod sklokeramickou varnou plochou vytváří elektromagnetické střídavé pole, které proniká sklokeramikou a ve dně nádobí indukuje proud, vytvářející teplo.


U indukční varné zóny se teplo nepřenáší z topného prvku přes varnou nádobu na vařený pokrm, nýbrž potřebné teplo je pomocí indukčních proudů vytvářeno přímo ve varné nádobě.

Výhody indukční varné zóny

- energii šetří díky přímému přenosu energie na hrnec (je nutné vhodné nádobí z materiálu, které lze magnetizovat),
- zvýšená bezpečnost, protože energie se přenáší pouze tehdy, když je postaven hrnec,
- přenos energie mezi indukční varnou zónou a dnem hrnce se zvýšeným stupněm účinnosti,
- vyšší rychlost zahřívání,
- nebezpečí popálení je malé, protože varná plocha se ohřívá pouze dnem hrnce, přeteklé jídlo se nepřipaluje,
- rychlá, jemná regulace přívodu energie.

Rozpoznání hrnce

Není-li při zapnuté varné zóně na varné zóně žádný nebo příliš malý hrnec, nedojde k přenosu energie. Upozorňuje na to blikající  v ukazateli stupně ohřevu.

Pokud se na varnou zónu postaví vhodný hrnec, zapne se nastavený stupeň a ukazatel stupně ohřevu svítí. Přívod energie se přeruší, jestliže se hrnec odstraní, v ukazateli stupně ohřevu se objeví blikající .

Jestliže jsou na zónu postaveny menší hrnce nebo pánve, u kterých je však rozpoznání velikosti hrnce ještě zapnuté, deska dodává pouze takový výkon, jaký potřebují.

Hranice rozpoznání hrnce

Průměr varné zóny (mm)	Doporučený nejmenší průměr dna hrnce (mm)
220 x 190	115

Průměr dna nádobí nesmí být menší než určený průměr dna, protože se jinak nezapne indukce.

K docílení nejlepší účinnosti hrnec vždy postavte doprostřed varné zóny.

Důležité: V závislosti na kvalitě hrnce se může potřebný minimální průměr pro aktivaci rozpoznání hrnce lišit!

Omezení provozní doby



Indukční varná zóna má automatické omezení provozní doby.

Nepřetržitá doba používání každé varné zóny je závislá na zvoleném stupni ohřevu (viz tabulka).

Předpokladem je, že v průběhu doby používání nebudou prováděly změny nastavení varné zóny.


Když se aktivuje omezení provozní doby, varná zóna se vypne, zazní krátký signální tón a na ukazateli se zobrazí H.


Vypínací automatika má vůči omezení provozní doby přednost, tzn. že varná zóna se vypne teprve tehdy, když uběhne čas vypínací automatiky (např. je možná vypínací automatika s 99 minutami a stupněm ohřevu 9).

Nastavený stupeň ohřevu	Omezení doby provozu v minutách
	120
	520
1	402
2	318
3	260
4	212
5	170
6	139
7	113
8	90
9	10
P	

Jiné funkce

Při dlouhém nebo současném stisknutí jednoho nebo více senzorových tlačítek (např. hrncem omylem postaveným na senzorová tlačítka) neproběhne žádná spínací funkce.

Bliká symbol  a zazní časově omezený nepřerušovaný signální tón. Po několika sekundách se vypne. Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.

Pro zrušení symbolu  stiskněte stejné tlačítko nebo varnou zónu zapněte a vypněte.

Ochrana před přehřátím (indukce)

Při delším používání varné zóny na plný výkon nemůže být při vysokých teplotách místnosti elektronika v potřebném rozsahu chlazená.

Aby nedocházelo k výskytu příliš vysokých teplot v elektronice, výkon varné zóny se případně automaticky sníží.

Pokud by při běžném provozu varné plochy a normální okolní teplotě docházelo k častému zobrazování E2, pak jde pravděpodobně o nedostatečné chlazení.

Příčinou mohou být chybějící chladicí otvory v nábytku. Případně je nutno zkontrolovat způsob vestavby (viz kapitola Větrání).

Nádobí pro indukční varnou zónu

Varná nádoba používaná pro indukční varnou zónu musí být z kovu, musí mít magnetické vlastnosti a dostatečnou plochu dna.

Používejte pouze hrnce se dnem vhodným k indukčnímu ohřevu.

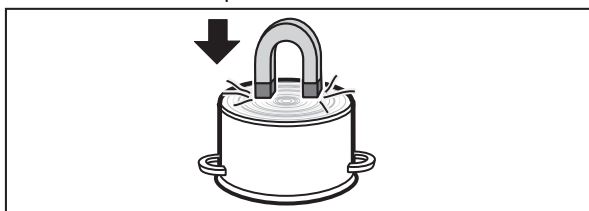
Vhodné varné nádoby	Nevhodné varné nádoby
Smaltované ocelové nádoby se silným dnem	Nádoby z mědi, nerezové oceli, hliníku, varného skla, dřeva, keramiky popř. terakoty
Litínové nádoby se smaltovaným dnem	
Nádoby z vícevrstvé oceli, nerezové feritové oceli popř. hliníku se speciálním dnem	

Vhodnost nádoby můžete zjistit následovně:

Provedte následně popsany test magnetem nebo se ujistěte, že nádoba nese značku vhodnosti k vaření s indukčním proudem.

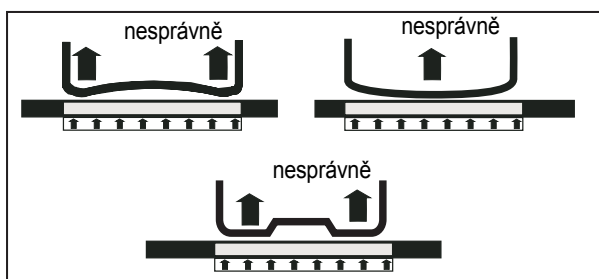
Test magnetem:

Přiložte magnet ke dnu Vaší varné nádoby. Pokud je přitahován, můžete varnou nádobu používat na indukční varné zóně.

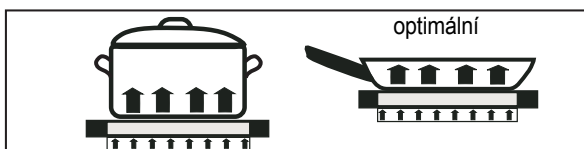


Upozornění:

Při používání hrnců s vhodnými indukčními vlastnostmi některých výrobců se mohou vyskytnout zvuky, které způsobuje druh konstrukce těchto hrnců.



Nesprávně: dno nádobí je vyboulené. Elektronika nedokáže správně určit teplotu.



Správně: správné nádobí!

Tipy pro úsporu energie

Dále najdete několik důležitých pokynů, jak zacházet s Vaší novou indukční varnou deskou a varným nádobím efektivně a s úsporou energie.

- Průměr dna hrnce by měl být stejně velký jako průměr varné zóny.
- Při koupi hrnců nezapomeňte, že se často udává horní průměr hrnce. Ten je obvykle větší než dno hrnce.
- Tlakové hrnce jsou díky uzavřenému varnému prostoru a přetlaku obzvláště časově a energeticky úsporné. Při krátké době varu zůstávají zachovány vitamíny.
- Vždy dbejte na dostatečné množství tekutiny v tlakovém hrnci, protože po vyvaření se v důsledku přehřátí může poškodit varná zóna i hrnec.
- Varné hrnce vždy podle možnosti přikryjte vhodnou pokličkou.
- Pro každé množství jídla použijte hrnec správné velikosti. Velký, téměř prázdný hrnec, spotřebuje mnoho energie.

Stupně ohřevu

Topný výkon varných zón může být nastaven ve více stupních. V tabulce najdete příklady použití jednotlivých stupňů.

Stupeň ohřevu	Vhodný pro
0	Poloha VYP, využití zbytkového tepla
-	Rozmrazování 42 °C
-	Udržování teploty 70 °C
-	Pomalé vaření 94°C
1-2	Vaření malých množství (nejnižší stupeň)
3	Var
4-5	Vaření větších množství, pečení větších kusů
6	Pečení, výroba jíšky
7-8	Pečení
9	Ohřev, opékání, pečení
P	Stupeň Power (nejvyšší výkon)

U hrnců bez pokličky musí být eventuálně zvolen vyšší varný stupeň.

Ukazatel zbytkového tepla

Sklokeramická varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla H.



Dokud H po vypnutí svítí, lze zbytkové teplo použít k rozpouštění potravin a udržování teploty pokrmů.

Po zhasnutí písmena H může být varná zóna ještě horká. Trvá nebezpečí popálení!

U indukční varné zóny se sklokeramika nezahřívá přímo, nýbrž se ohřívá pouze zpětným teplem od nádoby.

Stisknutí tlačítek

Ovládání zde popsané vyžaduje po stisknutí jednoho (výběrového) tlačítka **následné** stisknutí dalšího tlačítka.

Stisknutí následujícího tlačítka musí být zahájeno zásadně **během 10 vteřin**, jinak se výběr zruší.

Zapnutí varné desky a varné zóny



1. **Tlačítko ZAP/VYP** přidržte, až se na ukazateli stupně ohřevu zobrazí 0.

Symbole P svítí trvale.

Ovládání je připraveno k provozu.

2. Hned poté použijte **senzorické pole** některé varné zóny. Zapne se varný stupeň.

..... vlevo varný stupeň 0

..... uprostřed varný stupeň 4

..... vpravo varný stupeň 9

Viz odstavec „Co byste měli vědět o posuvníku (senzorickém poli)“

Chcete-li změnit varný stupeň nebo zapnout další varnou zónu, použijte odpovídající **senzorické pole** .

3. Ihned poté postavte na varnou zónu **varné nádobí vhodné pro indukční ohřev**. Rozpoznání velikosti hrnce zapne indukční cívku. Nádoba se zahřívá.

Dokud není na varnou zónu postaven hrnec, zobrazuje se na displeji střídavě nastavený stupeň ohřevu a symbol .

Bez hrnce se varná zóna z bezpečnostních důvodů po 10 minutách vypne. K uvedenému dodržujte pokyny uvedené v kapitole „Rozpoznání hrnce“.



Vypnutí varné zóny

4. a) Použijte **senzorické pole** zcela vlevo nebo

b) na **senzorickém poli** posuňte prst zcela doleva a snižte varný stupeň na 0

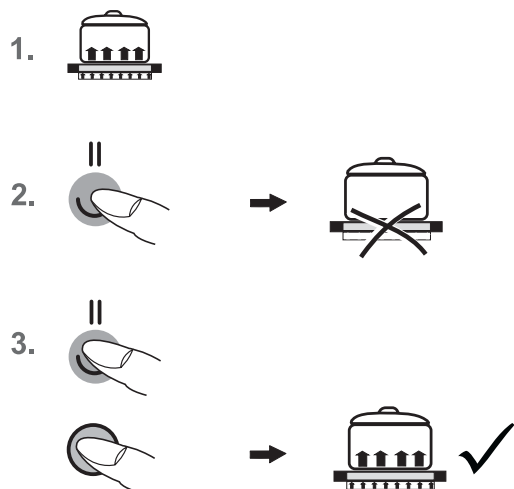
c) Použijte **tlačítko ZAP/VYP** . Vypne se celá varná deska (vypnou se všechny varné zóny).

Vypnutí varné zóny

5. Použijte **tlačítko ZAP/VYP** . Celá varná deska se vypne nezávisle na nastavení.

Upozornění:

Jestliže vypnete všechny varné zóny (varný stupeň 0) a poté nepoužijete žádné další tlačítko/senzorické pole, varná deska se po 10 sekundách automaticky vypne.

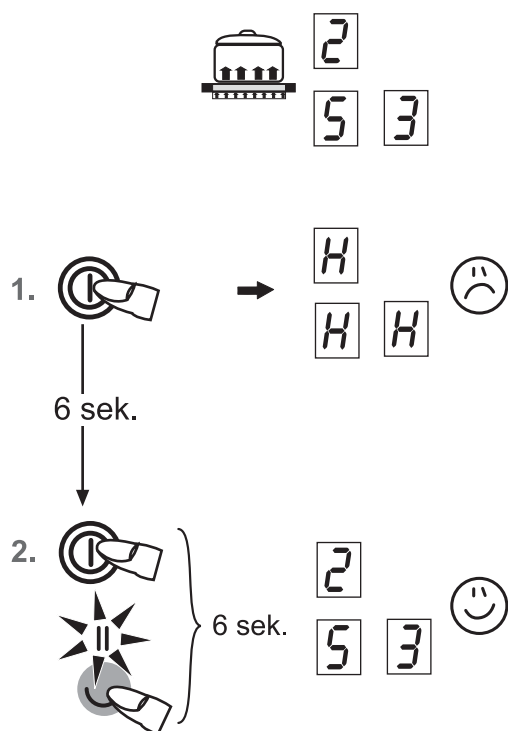


Funkce STOP ☹

Proces vaření lze krátkodobě přerušit pomocí funkce STOP, např. pokud někdo zvoní u dveří. Pro pokračování vaření se stejným stupněm ohřevu musí být funkce STOP zrušena. Případně nastavený časový spínač se pozastaví a potom běží dále.

Z bezpečnostních důvodů je tato funkce k dispozici pouze 10 minut. Potom se varná deska vypne.

1. Varné nádobí stojí na varných zónách a jsou nastaveny zvolené stupně ohřevu. Symbol **||** svítí.
2. **Stisknout tlačítko STOP ||**. Místo vybraných stupňů vaření svítí symbol pauzy **|||**. Symbol **||** bliká, protože funkce je aktivována.
3. Přerušeni se ukončí tak, že se nejprve stiskne **tlačítko STOP ||** a poté jiné **libovolné tlačítko** (s výjimkou tlačítka ZAP/VYP). Stisknutí druhého tlačítka musí následovat zásadně do 10 sekund, jinak se varná deska vypne.



Funkce Recall

(Funkce obnovení)

Po nechtěném vypnutí varné desky můžete obnovit poslední nastavení.

Funkce Recall je funkční pouze za předpokladu, že je zapnuta minimálně jedna varná zóna.

1. Vypnuli jste omylem varnou desku pomocí **tlačítka ZAP/VYP** (Ⓞ).
2. Do 6 s po vypnutí znovu stisknete tlačítko **ZAP/VYP** (Ⓞ). Symbol **||** tlačítka STOP bliká. Ihned nato stisknete **tlačítko STOP ||**. Bude obnoveno nastavení původních stupňů vaření. Proces vaření pokračuje.

Obnoveny jsou tyto charakteristiky:

- varné stupně u všech varných zón
- minuty a vteřiny naprogramovaných časovačů jednotlivých varných míst
- nahřívací automatika
- stupeň Power

Obnoveny nebudou tyto charakteristiky:

- počítadlo omezení doby provozu (počítá se opět od hodnoty 0)



Dětská pojistka / Zablokování

Pomocí dětské pojistky/Zablokování je možno zablokovat ovládání tlačítek a nastavení varné plochy. Dále je ovladatelné pouze tlačítko ZAP/VYP, aby bylo možno varnou desku vypnout.

Dětská pojistka / zapnout zablokování

1. Zapněte varnou desku. Symbol svítí.
2. Stiskněte **tlačítko zablokování** pro aktivaci dětské pojistky. Symbol bliká, protože je funkce aktivována.

Dětská pojistka / vypnout zablokování

3. Stiskněte **tlačítko zablokování** . Symbol svítí.

Upozornění

- Zapnuté zablokování zůstává aktivní i při vypnutí varné desce. Proto se pro další vaření musí nejprve vypnout.
- Při výpadku sítě se blokování zruší, tzn. vypne.



Funkce ohřívání

Funkce ohřívání umožňuje udržovat teplotu potravin na hodnotách 42 °C / 70 °C / 94 °C.

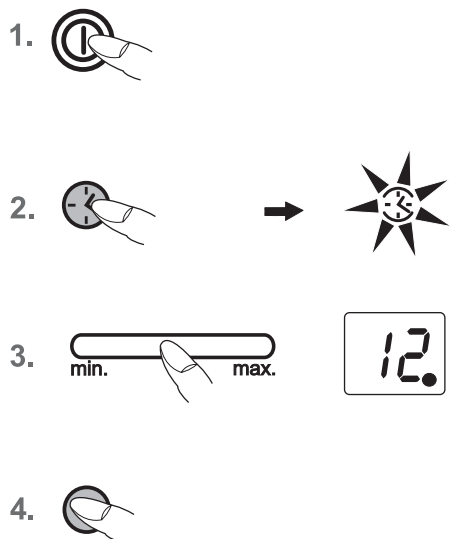
1. Varná nádoba stojí na varné zóně a je zvolen varný stupeň (např. 3).
2. Ťuknutím nebo posunutím prstu na **senzoricém poli** snížíte varný stupeň. Při vypnutí je nastaven stupeň rozmrazování 42 °C.

Stiskněte jednou **tlačítko udržování teploty** . Symbol bliká po dobu cca 5sekund. Poté stiskněte pro přiřazení k určité varné zóně příslušné **senzoricé pole** . Je nastaven stupeň udržování teploty 70 °C.

Stiskněte **tlačítko udržování teploty** dvakrát. Symbol bliká po dobu cca 5sekund. Poté stiskněte pro přiřazení k určité varné zóně příslušné senzoricé pole . Je nastaven stupeň udržování teploty 94 °C.

3. K vypnutí použijte senzoricé pole vlevo.

Funkce udržování tepla je k dispozici po dobu 120 minut, potom se varná zóna vypne.



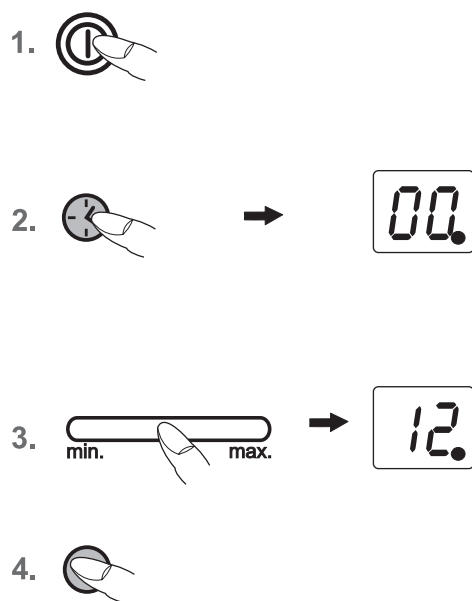
Vypínací automatika (Timer)

Vypínací automatikou se každá zapnutá varná zóna po uběhnutí nastaveného času automaticky vypne. Lze nastavovat dobu vaření od 01 do 99 minut.

1. Zapněte varnou desku. Zapněte jednu nebo více varných zón a nastavte požadované stupně ohřevu.
2. Stiskněte **tlačítko volby časovače** . Indikace časovače zobrazuje 00. U selektivních varných zón bliká symbol .
3. Pro nastavení času stiskněte příslušné **senzorické pole** . Svítí desetinná tečka ukazatele času. Po několika sekundách je zadání zpracováno a proces se rozběhne. Desetinná tečka zhasne.
4. Po uplynutí času se varná zóna vypne. Zazní časově omezený signální tón, který lze vypnout libovolným tlačítkem (kromě tlačítka ZAP/VYP).

Upozornění

- Pro naprogramování automatického vypnutí další zóny opakujte kroky 2 až 4.
- Pro kontrolu uplynulého času (vypínací automatika) stiskněte **tlačítko časovače** . Poté stiskněte příslušné **senzorické pole** varné zóny. Zobrazovanou hodnotu je možné odečíst a změnit.
- Předčasné zrušení vypínací automatiky: Vyberte příslušnou varnou zónu a smažte čas stisknutím **senzorického pole** („0“).
- Je-li naprogramováno několik varných zón s vypínací automatikou, ukazatel časovače zobrazuje stále varnou zónu s nejkratším nastaveným časem.



Budík (minutka)

Varné zóny jsou vypnuté.

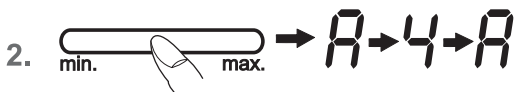
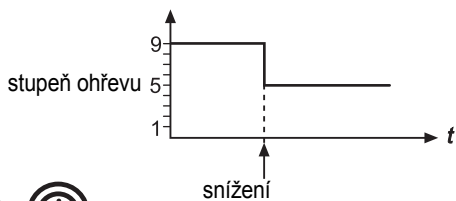
1. Zapněte varnou desku.
2. Stiskněte **tlačítko volby časovače** . Svítí desetinná tečka ukazatele času, je navolená minutka.
3. Stisknutím **senzorického pole** nastavte čas. Po několika sekundách je zadání zpracováno a proces se rozběhne. Desetinná tečka zhasne.
4. Po uběhnutí času zazní časově omezený signální tón, který lze vypnout libovolným tlačítkem (mimo tlačítka ZAP/VYP).

Některé varné zóny již jsou v provozu

- Stiskněte několikrát **tlačítko časovače** , až se rozsvítí desetinná tečka ukazatele času. Stisknutím **senzorického pole** nastavte čas.
- Po několika sekundách je zadání zpracováno a proces se rozběhne. Desetinná tečka zhasne. Po uběhnutí času zazní časově omezený signální tón, který lze vypnout libovolným tlačítkem (mimo tlačítka ZAP/VYP).

Upozornění:

- Budík zůstává v provozu i po vypnutí sklokeramické varné desky. Pro změnu času zapněte varnou desku.



stiskněte dlouze (cca 3 sekundy)



Nastavený stupeň ohřevu	Nahřívací automatika Čas (min:sek)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-

Nahřívací automatika

U nahřívací automatiky následuje nahřívání se stupněm ohřevu 9. Po určité době automaticky dojde k přepnutí na nižší stupeň následného ohřevu (1 až 8).

Při použití nahřívací automatiky je třeba zvolit pouze stupeň následného ohřevu, při kterém se má jídlo vařit dále, protože elektronika sníží stupeň samočinně.

Nahřívací automatika je vhodná pro jídla, která se na desku postaví studená, vysokým výkonem se ohřejí a pro další vaření na následný stupeň ohřevu nemusí být neustále sledována (např. vaření polévkového masa).

- Zapněte varnou desku.
- Stiskněte dlouze senzorické pole** (cca 3 sekundy) pro aktivaci funkce a pro současné zvolení určitého stupně vaření:

..... Vlevo stupeň dalšího varu 1

..... Uprostřed stupeň dalšího varu 4

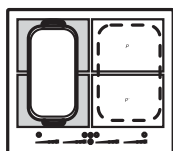
..... Vpravo stupeň dalšího varu 8

Bliká symbol „A“. Tím se aktivuje nahřívací automatika. A a zvolený stupeň následného ohřevu střídavě blikají.

- Nahřívací automatika běží podle programu. Po určité době (viz tabulka) bude proces vaření pokračovat stupněm následného ohřevu. Symbol A zhasne.

Upozornění

- Během chodu nahřívací automatiky je možné zvýšit stupeň následného ohřevu. Snížení stupně následného ohřevu vypne nahřívací automatiku.



Funkce můstku

Přední a zadní varnou zónu můžete pro některé způsoby vaření aktivovat společně (funkce propojení můstkem). Díky tomu budete moci použít větší nádobí.

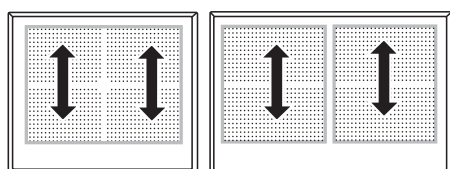


- Zapněte varnou desku.
- K zapnutí funkce můstku **současně stiskněte senzorické pole** **přední a zadní varné zóny** současně. Funkce můstku je zapnuta, zobrazí se symbol . Obsluhu provádíte pomocí **senzorického pole** **přední varné zóny**.
- K deaktivaci opět současně stiskněte obě **senzorická pole** nebo varnou desku vypněte.

Upozornění

Aby funkce rozeznávání hrnců rozeznala hrnec nebo pekáč, musí být používané varné zóny zakryty alespoň do poloviny!

-
-
-
-



Modul (Power-management)

Stupeň Power P

Stupeň Power poskytuje indukčním varným zónám dodatečný výkon. Je možno rychle uvařit velké množství vody.

- Zapněte varnou desku.
- Stiskněte jednou **tlačítko power** (P). Symbol P bliká po dobu cca 5 sekund.
- Následně k přiřazení určité varné zóny stiskněte příslušné **senzorické pole** (min. max.).
Indikátor stupně vaření P indikuje, že je zapnutý stupeň Power.
- Po 10 minutách se stupeň Power automaticky vypne. P zhasne a provede se přepnutí zpět na stupeň ohřevu 9.

Upozornění:

Pro předčasné vypnutí stupně power stiskněte příslušné **senzorické pole** (min. max.).

Power-management

Vždy dvě varné zóny jsou - technicky podmíněně – spojeny do jednoho modulu a disponují maximálním výkonem.

Jestliže je tato oblast výkonu při zapnutí vysokého stupně ohřevu nebo funkce Power překročena, redukuje Power-management stupeň ohřevu příslušné modulové varné zóny.

Indikace této varné zóny nejprve bliká, poté se konstantně zobrazuje maximální možný stupeň ohřevu.

Čištění a péče



- Před čištěním varnou desku vypněte a nechte ji vychladnout.
- Sklokeramická varná deska nesmí být za žádných okolností čištěna parním čističem nebo podobnými přístroji!
- Při čištění dbejte na to, abyste **tlačítko ZAP/VYP** otírali jen krátkou dobu. Tím předejdete nechtěnému zapnutí!

Sklokeramická varná deska

Důležité! Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, jako např. hrubá abraziva, drátěnky na hrnce, odstraňovač rzi nebo skvrn atd.

Čištění po použití

1. Celou varnou desku čistíte vždy, když je zašpiněná - nejlépe po každém použití. Použijte k tomu vlhký hadřík a trochu prostředku na ruční mytí nádobí. Potom varnou desku vyřete suchým hadříkem, aby na povrchu nezůstaly zbytky mycího prostředku.

Týdenní ošetřování

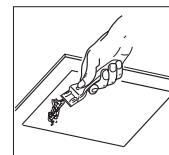
2. Celou varnou desku jednou týdně důkladně vyčistíte a ošetřete běžným prostředkem na čištění sklokeramiky. Dodržujte bezpodmínečně pokyny daného výrobce.

Čisticí prostředky vytvářejí po nanesení ochranný film, který odpuzuje vodu a nečistotu. Veškeré nečistoty zůstávají na filmu a lze je potom snadněji odstranit. Plochu potom dosucha vyřete čistou utěrkou. Na povrchu nesmí zůstat žádné zbytky čisticích prostředků, protože při zahřátí působí agresivně a mění povrch.

Speciální nečistoty

Silné znečištění a skvrny (vápenaté skvrny, perleťově se lesknoucí skvrny) lze nejlépe odstranit, dokud je varná deska ještě mírně teplá. Použijte k tomu běžné čisticí prostředky. Postupujte tak, jak je popsáno v bodě 2.

Překypělá jídla nejprve změkčete mokrým hadříkem a poté zbytky nečistot odstraňte speciální skleněnou škrabkou pro sklokeramické varné desky. Potom plochu vyčistíte jak je popsáno v bodě 2.



Připálený cukr a roztavený plast odstraňte ihned - ještě za horka - pomocí skleněné škrabky. Potom plochu vyčistíte jak je popsáno v bodě 2.

Zrnka písku, která případně spadnou na varnou plochu při loupání brambor nebo čištění salátu, mohou při posouvání hrnců vytvořit škrabance. Dbejte proto, aby na povrchu nezůstala zrnka písku.

Barevné změny varné desky nemají žádný vliv na funkci a stabilitu sklokeramiky. Nejedná se o poškození varné desky, nýbrž o neodstraněné a proto připálené zbytky.

Lesklá místa vznikají otěrem dna hrnce, zejména při používání varného nádobí s hliníkovým dnem nebo nevhodnými čisticími prostředky. Běžnými čisticími prostředky lze odstranit jen obtížně. Případně je třeba čištění opakovat několikrát. Používáním agresivních čisticích prostředků a drsnými dny hrnců se dekor časem setře a vznikají tmavé skvrny.



Nekvalifikované zásahy a opravy přístroje jsou nebezpečné, protože hrozí nebezpečí zasažení proudem a zkratu. Nesmí být prováděny, aby bylo zabráněno tělesnému poškození nebo škodám na přístroji. Proto je třeba takové práce nechat provést pouze odborníkem na elektrické práce, např. zákaznickým servisem.

Upozornění


Pokud se na Vašem přístroji vyskytnou závady, přesvědčte se za pomoci tohoto návodu k použití, zda nemůžete příčinu odstranit sami.

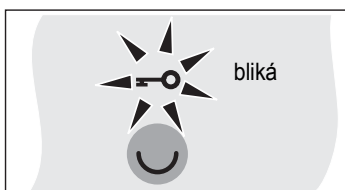
Dále najdete tipy na odstranění závad.

Vypadávají často jističe?

Zavolejte zákaznický servis nebo elektroinstalátéra!

Nelze zapnout indukční varnou desku?

- Vypadnul jistič v domovní instalaci (pojistková skříň)?
- Je připojen síťový kabel?
- Jestliže jsou zablokována sensorová tlačítka (dětská pojistka), tj. symbol  bliká?




- Jsou sensorová tlačítka částečně zakryta vlhkým hadříkem, tekutinou nebo kovovým předmětem? Odstraňte je.
- Používá se špatné nádobí? Viz kapitola „Nádobí pro indukční varnou desku“.

Bliká symbol a zazní časově omezený nepřerušovaný signální tón.

Došlo k trvalé aktivaci sensorových tlačítek Touch-Control překypělým jídlem, nádobím nebo jinými předměty.

Náprava: vyčistěte povrch nebo odstraňte předmět.

Pro zrušení symbolu  stiskněte stejné tlačítko nebo varnou zónu zapněte a vypněte.

Zobrazuje se chybový kód E2?

Elektronika je příliš horká. Překontrolujte zabudování varné desky, zejména dbejte na dobré větrání.

Viz kapitola Ochrana před přehřátím.

Viz kapitola Ventilace.

Zobrazuje se chybový kód E8?

Porucha ventilátoru vpravo nebo vlevo. Sací otvor je blokováno resp. je zakrytý nebo je defektní ventilátor.

Překontrolujte zabudování varné desky, zejména dbejte na dobré větrání.

Viz kapitola Ochrana před přehřátím.

Viz kapitola Ventilace.

Zobrazuje se chybový kód U400?

Varná deska je chybně připojena. Ovládání vypne po 1 sekundě a zazní nepřerušovaný signální tón. Připojit správné síťové napětí.

Zobrazuje se chybový kód ERxx nebo Ex?

Došlo k technické závadě. Zavolejte prosím zákaznický servis.

Zobrazil se znak hrnce ?

Byla zapnuta varná zóna a varná deska čeká na postavení vhodného hrnce (rozpoznávání hrnce). Teprve poté je zajištěn výkon.

Znak hrnce je zobrazen i nadále, i když byla varná nádoba postavena?

Varná nádoba je nevhodná pro indukci nebo má příliš malý průměr.

Používané varné nádoby vydávají zvuky?

Je to podmíněno technicky, nebezpečí pro indukční varnou desku popř. nádobu nehrozí.

Po vypnutí dobíhá větrák chlazení?

Je to normální, protože se chladí elektronika.

Varná deska vydává zvuky (t'ukání, resp. praskání)?

Je to technicky podmíněno a nedá se tomu předejít.

Varná deska má trhliny nebo praskliny?

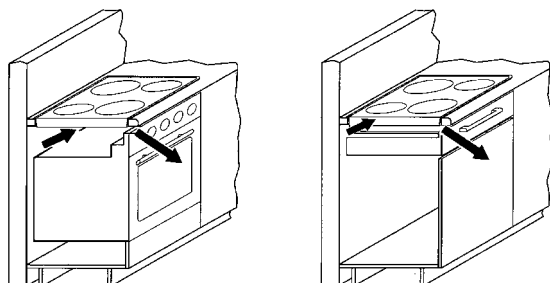
V případě výskytu lomů, prasklin, trhlin nebo jiných poškození sklokeramiky existuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Přístroj ihned vypněte. Okamžitě vypněte pojistky v domácnosti a zavolejte zákaznický servis.

Bezpečnostní pokyny pro montéra kuchyňského nábytku.

- Dýhy, lepidla, resp. plastové povrchy sousedního nábytku musí být tepelně odolné (>75°C). Pokud nejsou dýhy a povrchy dostatečně teplotně odolné, mohou se zdeformovat.
- Dotyková ochrana musí být zabezpečena vestavbou.
- Použití koncových nástěnných lišt z masivního dřeva na pracovní desce za varnou deskou je přípustné, pokud jsou dodrženy minimální vzdálenosti podle skic pro vestavbu.
- Je třeba dodržet minimální vzdálenosti výřezů směrem dozadu podle nákresu pro vestavbu.
- Při vestavbě přímo vedle vysoké skříňky je třeba dodržet bezpečnostní vzdálenost nejméně 50 mm. Boční plocha vysoké skříňky musí být potažena tepelně odolným materiálem. Z pracovních technických důvodů by však měla vzdálenost činit alespoň 300 mm.
- Vzdálenost mezi varnou deskou a odsavačem par musí být minimálně tak velká, jak je uvedeno v montážním návodu odsavače par.
- Obalové materiály (plastové fólie, polystyren, hřebíky, atd.) musí být odstraněny z dosahu dětí, protože tyto součásti představují možné zdroje nebezpečí. Malé díly mohou být spolknuty a hrozí nebezpečí zadušení.

Odvětrání

- Indukční varná deska se automaticky zapíná a vypíná prostřednictvím ventilátoru. Pokud teplota v elektronickém systému překročí určitou prahovou hodnotu, bude aktivován ventilátor na nízký výkon. Je-li indukční varná deska intenzivně využívána, ventilátor se přepne na vyšší rychlost. Je-li elektronika dostatečně ochlazována, sníží ventilátor svou rychlost a zase se automaticky vypne.
- Vzdálenost mezi indukční varnou deskou a kuchyňským nábytkem popř. vestavnými přístroji musí být zvolena tak, aby bylo zajištěno dostatečné větrání a odvětrávání indukce.
- Dochází-li často k samovolnému zapínání nebo vypínání varné zóny (viz kapitola Ochrana proti přehřátí), pak pravděpodobně není chlazení dostatečné. V tom případě se doporučuje otevřít zadní stěnu dolní skříňky v oblasti výřezu pracovní desky, jakož i odstranit přední nábytkovou traverzovou lištu v celé šíři varné desky, aby byla zajištěna lepší výměna vzduchu.



K lepšímu odvětrávání varné desky se vpředu doporučuje vzduchová štěrbina 20 mm.

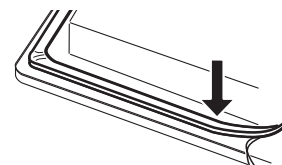
Vestavba

Důležité pokyny

- Případné traverzové lišty pod pracovní deskou musí být odstraněny alespoň v oblasti výřezu pracovní desky.
- Je třeba předejít nadměrnému vyvíjení tepla zespodu např. z pečicí trouby bez příčného větráku.
- Pokud u vestavných sporáků probíhá režim pyrolýzy, nesmí se indukční varná deska používat.
- Při vestavbě nad zásuvku je nutné dbát na to, aby v zásuvce nebyly skladovány pokud možno žádné špičaté předměty. Tyto by se mohly zaklínit o dolní stranu varné desky a zablokovat zásuvku.
- Nachází-li se pod varnou deskou mezilehlé dno, musí odstup od dolní strany varné desky činit minimálně 20 mm, aby bylo zajištěno dostatečné větrání varné desky.
- Vestavba varné desky nad chladničky, myčky nádobí, pračky a sušičky není přípustná.
- Z důvodu nebezpečí požáru je třeba zajistit, aby přímo vedle varné desky nebo pod ní nebyly umístěny, resp. položeny, hořlavé, snadno zápalné nebo teplem deformovatelné předměty.

Těsnění varné desky

- Před vestavbou je třeba bez mezery vložit přiložené těsnění varné desky.
- Musí být zabráněno vniknutí kapalin, jež by mohly protéci mezi okrajem varné desky a pracovní deskou nebo mezi pracovní deskou a stěnou, do elektrických přístrojů, které jsou případně vestavěny pod pracovní deskou.
- Při vestavbě varné desky do nerovné pracovní desky, např. s keramickým nebo podobným povrchem (kachle apod.) je třeba těsnění u varné desky odstranit a varnou desku a pracovní plochu utěsnit plastickým těsnícím materiálem (tmel).
- **Varnou desku v žádném případě nelepte silikonem!** Pozdější nedestruktivní vymontování varné desky už potom není možné.



Výřez pracovní desky

Výřez v pracovní desce by měl být co nejpřesnější, provedený dobrou, rovnou pilou nebo horní frézou. Řezné plochy by potom měly být utěsněny, aby do nich nemohla vnikat vlhkost.

Výřez pro varnou desku proveďte podle zobrazení. Sklokeramická varná deska musí dosedat bezpodmínečně rovně a tak, aby lícovala. Pnutí může vést k prasknutí skleněné desky. Je třeba přezkontrolovat bezvadnou přiléhavost a dosednutí varné desky bez mezer.

Sklokeramická varná deska se upevňuje buď klipsy nebo sponami.

V případě upevnění pomocí klipsů můžete varnou desku vestavět a vyjmout shora. Klipsy přitom musí být možné upevnit do pracovní desky. Při upevnění pomocí spon je varná deska přišroubována zespodu. Toto upevnění je možné pro všechny materiály pracovních desek.

Míry v mm

Typ	x3	x2
60	600 / 580 / 574 mm	560 mm \pm 1,0
80	800 / 770 / 764 mm	750 mm \pm 1,0

132 132 40 40 490 \pm 1,0 50 50

1 2 3 4 5

a b c

20 4

Klipsy

- Klipsy je třeba do výřezu v pracovní desce zatlouci v uvedených vzdálenostech. Díky horizontálnímu dorazu není zapotřebí žádné výškové vyrovnávání.
- Důležité: Horizontální doraz klipsů musí lícovat s pracovní deskou. (Prevence nebezpečí zlomu)
- Podle zobrazení varnou desku vlevo přiložte (a), vyrovnejte (b) a zasuňte (c).
- Pro zabezpečení klipsů je možno použít šrouby.

Důležité:

Šikmé dosednutí nebo pnutí způsobuje při vestavbě sklokeramické desky nebezpečí rozlomení!

- 1 Minimální vzdálenost od sousedních stěn
- 2 Rozměry výřezu
- 3 Vnější rozměr varné desky
- 4 Vedení přípojovací šňůry na zadní straně
- 5 Vestavná výška

Typ	x3	x2
60	600 / 580 / 574 mm	560 mm \pm 1,0
80	800 / 770 / 764 mm	750 mm \pm 1,0

40 40 490 \pm 1,0 50 50

1 2 3 4 5

20 4

Spona

- Nasadte a vyrovnejte varnou desku.
- Do připravených upevňovacích otvorů zespoda nasadte spony se šrouby, vyrovnejte a pevně utáhněte.
- Šrouby utahujte jen rukou pomocí šroubováku; nepoužívejte akumulátorový šroubovák.
- U tenkých pracovních deskách dbejte na správnou polohu sponky.
- V případě, že již není upevnění pomocí spon možné z důvodu velmi tenkých pracovních desk, musíte v místě spony použít podložku z vhodné lišty.

Důležité:

Šikmé dosednutí nebo pnutí způsobuje při vestavbě sklokeramické desky nebezpečí rozlomení!

- 1 Minimální vzdálenost od sousedních stěn
- 2 Rozměry výřezu
- 3 Vnější rozměr varné desky
- 4 Vedení přípojovací šňůry na zadní straně
- 5 Vestavná výška

Elektrická přípojka

- Elektrická přípojka smí být provedena pouze autorizovaným odborníkem!
- Musí být kompletně dodrženy zákonné předpisy a podmínky pro připojení místního podniku, dodávajícího elektrickou energii.
- Při připojování přístroje je třeba počítat se zařízením, které umožní přístroj o šířce kontaktního otvoru minimálně 3 mm odpojit ve všech pólech od sítě. Za vhodná odpojovací zařízení se považují spínače LS, pojistky a stykače. Při připojování a opravě odpojte přístroj od proudu pomocí některého z těchto zařízení.
- Ochranný vodič musí být vyměřen tak dlouhý, aby byl při selhání odlehčení v tahu namáhán tahem teprve až po žilách přívodního kabelu, které vedou proud.
- Přebytečná délka kabelu musí být vytažena z prostoru vestavby pod přístrojem.
- Dbejte laskavě na to, aby stávající síťové napětí souhlasilo s napětím uvedeným na typovém štítku.
- Vestavbou musí být zabezpečena kompletní dotyková ochrana.
- **Pozor: Chybné připojení může vést ke zničení výkonové elektroniky.**

Instalovaný příkon

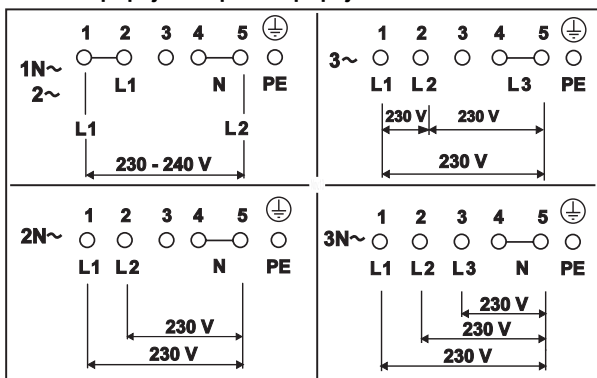
Síťové napětí: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Jmenovité napětí komponentů: 220-240V

Z výroby není k dispozici žádný napájecí kabel

- Pro připojení je třeba uvolnit víko připojovací zásuvky na spodní straně přístroje, aby byla zpřístupněna připojovací svorka. Po připojení musí být víko připevněno zpět a napájecí kabel zabezpečen pomocí spony pro odlehčení tahu.
- Napájecí kabel musí odpovídat nejméně typu H05 RR-F.

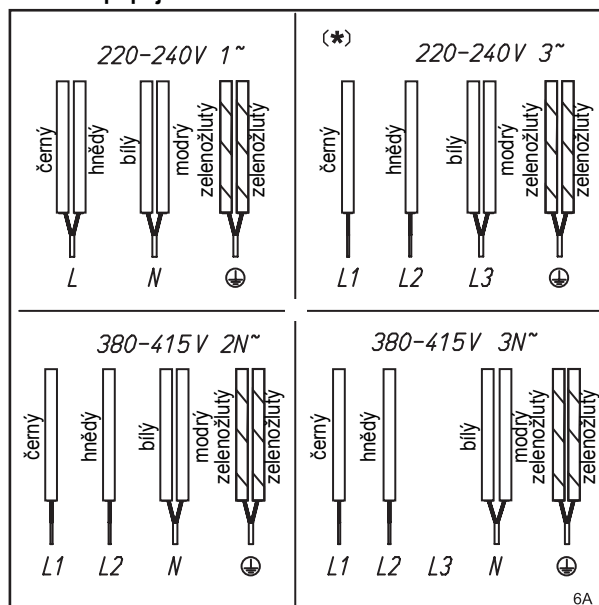
Možnosti připojení: 6 pólové připojení



Napájecí kabel je k dispozici z výroby

- Varná deska je z výroby vybavena teplotně odolným napájecím kabelem.
- Síťové připojení se provádí podle schématu připojení, mimo případ, kdy je napájecí kabel již vybaven zástrčkou.
- Je-li síťový kabel tohoto přístroje poškozen, musí být vyměněn výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem či podobně kvalifikovanou osobou, aby se snížilo ohrožení.

Možnosti připojení



* Pozor! Zvláštní připojení 220 - 240 V 3~ !

Technické údaje

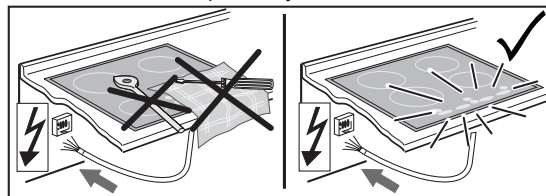
Rozměry varné desky	
výška/šířka/hloubka . . . mm	50 x 600 x 520
	50 x 800 x 520
Varné zóny	
vpředu vlevo mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
vzadu vlevo mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
vzadu vpravo mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
vpředu vpravo . . . mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
Varná deska celkem . . kW	7,4

* Výkon při zapnutém stupni Power

Uvedení do provozu

Po vestavbě desky a připojení napájecího napětí (síťová přípojka) nejprve proběhne samotest ovládání a zobrazí se servisní informace pro zákaznický servis.

Důležité: K připojení sítě nesmí být na senzorových tlačítkách Touch Control žádné předměty!



Povrch varné desky krátce přetřete vodou a houbou a potom její dosucha otřete.

Likvidácia obalu

Prepravný obal likvidujte podľa možnosti s ohľadom na životné prostredie. Privedenie obalových materiálov späť do materiálového kolobehu šetrí suroviny a redukuje vznik odpadu.

Likvidácia starých prístrojov



Symbol na výrobku alebo na jeho obale upozorňuje na to, že s týmto výrobkom sa nezaobchádza ako s normálnym domácim odpadom, ale musí sa odovzdať v zbernom stredisku pre recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.

Svojím príspevom k správnej likvidácii tohto výrobku chránite životné prostredie a zdravie svojich blízkych. Nesprávna likvidácia ohrozuje životné prostredie a zdravie. Ďalšie informácie o recyklácii tohto výrobku dostanete na Vašom obecnom/mestskom úrade, u Vašej organizácie odpadového hospodárstva alebo v predajni, kde ste výrobok kúpili.

Použitie na určený účel

Varný panel sa môže používať len na prípravu jedál v domácnosti a podobných oblastiach. Podobnými oblastami sú:

- Použitie v predajniach, kanceláriách a podobnom pracovnom prostredí
- Použitie v poľnohospodárskych podnikoch
- Použitie zákazníkmi v hoteloch, motelloch a inom typickom obytnom prostredí
- Použitie v penziónoch s raňajkami

Nesmie sa používať v rozpore s určením a používanie je možné iba pod dohľadom.

Tu nájdete...

Prečítajte si, prosím, starostlivo informácie v tomto zošite predtým, než uvediete svoj varný panel do prevádzky. Nájdete tu dôležité bezpečnostné pokyny, pokyny na používanie, starostlivosť a údržbu prístroja, aby ste z Vášho prístroja mali dlhotrvajúce potešenie.

Ak by sa niekedy vyskytla porucha, najprv si pozrite kapitolu „Čo robiť pri problémoch?“ Menšie poruchy často môžete odstrániť sami a ušetriť tým zbytočné servisné náklady.

Tento návod starostlivo uschovajte. Odovzdajte tento návod na použitie a montáž novým majiteľom pre informáciu a bezpečnosť.

Obsah

Bezpečnostné pokyny a upozornenia	82
Pre zapojenie a činnosť	82
Pre varný panel všeobecne	83
Pre osoby.....	83
Popis prístroja	84
Obsluha senzorovými tlačidlami	85
Čo máte vedieť k slideru (senzorové pole).....	85
Ovládanie	86
Varný panel.....	86
Rozpoznávanie hrnca	86
Obmedzenie prevádzkovej doby.....	86
Iné funkcie.....	86
Ochrana pred prehriatím (indukcia)	86
Riad pre indukčný varný panel.....	87
Tipy na šetrenie energiou	87
Varné stupne.....	87
Indikácia zvyškového tepla	87
Ovládanie tlačidiel.....	88
Zapnutie varného panela a varnej zóny.....	88
Vypnutie varnej zóny.....	88
Vypnutie varného panela	88
Funkcia STOP	89
Funkcia Recall	89
Detská poistka/blokovanie	90
Funkcia udržania tepla	90
Vypínacia automatika (časovač)	91
Signálne hodiny (minútky)	91
Automatika počiatkovej fázy varenia	92
Funkcia premostenia	92
Stupeň Power	93
Power manažment.....	93
Čistenie a starostlivosť	93
Sklokeramický varný panel	93
Špeciálne znečistenia	93
Čo robiť pri problémoch?	94
Návod na montáž	95
Bezpečnostné pokyny pre montéra kuchynského nábytku	95
Vetranie.....	95
Montáž	95
Elektrická prípojka.....	97
Technické údaje.....	97
Uvedenie do prevádzky	97

Bezpečnostné pokyny a upozornenia

Pre zapojenie a činnosť

- Prístroje sú konštruované podľa príslušných bezpečnostných ustanovení.
- Pripojenie na sieť, údržbu a opravy prístrojov smie vykonávať len autorizovaný odborník podľa platných bezpečnostných ustanovení. Neodborne vykonané práce ohrozujú Vašu bezpečnosť.
- Keď sa napájacie vedenie tohto prístroja poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- Prístroj sa nesmie prevádzkovať s externými spínacími hodinami alebo s externým systémom diaľkového riadenia.

Pre varný panel všeobecne

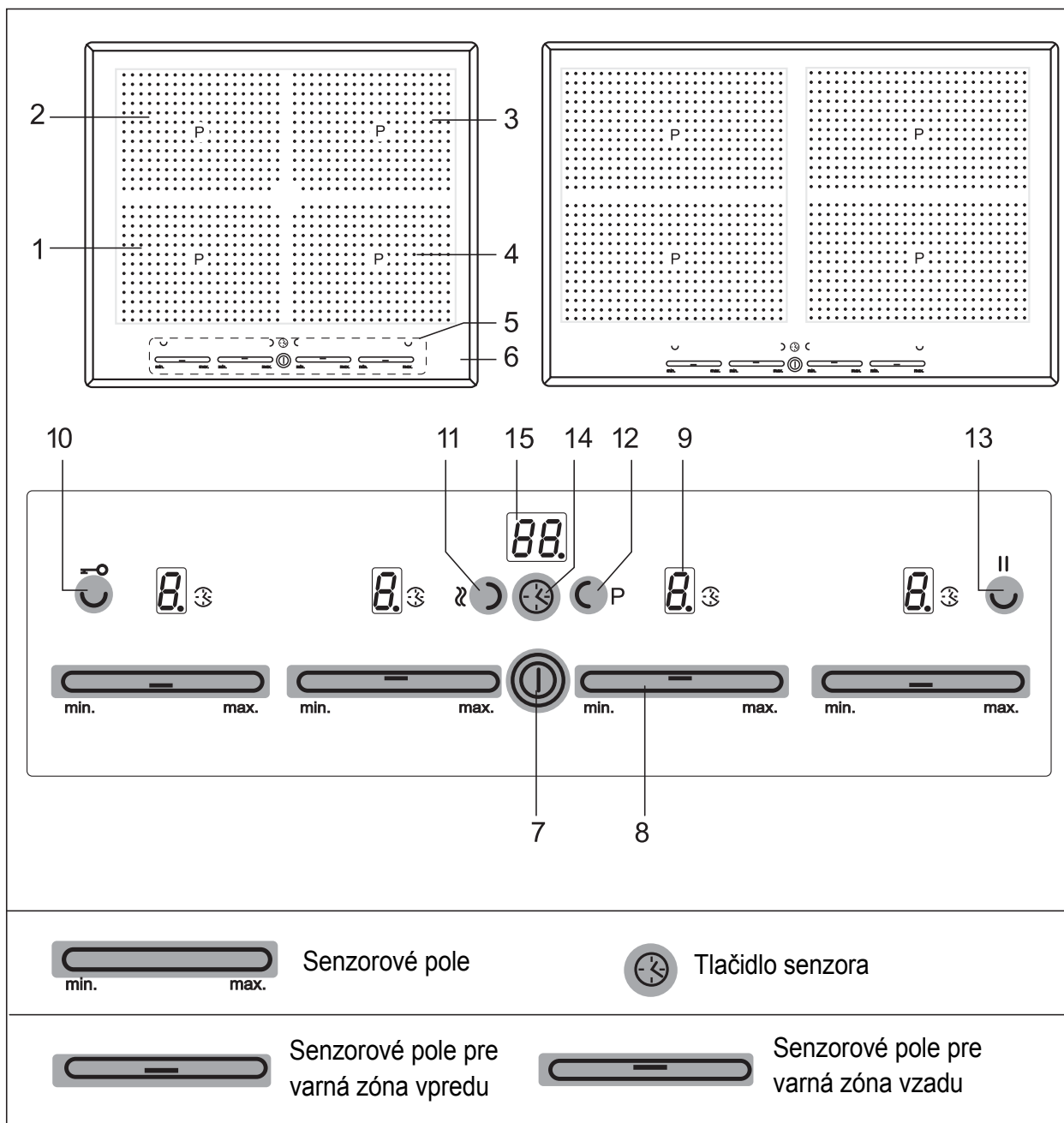
- **Kvôli veľmi rýchlej reakcii pri nastavení vysokého varného stupňa neprevádzkujte indukčný varný panel bez dozoru!**
- Pri varení si uvedomte vysokú rýchlosť ohrevu varných zón. Zabráňte vyvareniu obsahu z hrncov, pretože prítom dochádza k nebezpečenstvu prehriatia hrncov!
- Nekladajte prázdne hrnce a panvice na zapnuté varné zóny.
- Pozor pri používaní dvojstenných hrncov. Z dvojstenných hrncov sa môže obsah nepozorovane vyvariť! Toto následne vedie k poškodeniu hrnca a varného panelu. Za takéto poškodenia sa nepreberá záruka!
- Po použití vypnite varnú zónu prostredníctvom sensorového riadenia a nespoľiehajte sa len na rozpoznávanie hrnca.
- Prepálené tuky a oleje sa môžu samy vznietiť. Jedlá s tukmi a olejmi pripravujte len pod dohľadom. Zapálené tuky a oleje nikdy nehaste vodou! Vypnite prístroj a následne opatrne zakryte plamene napríklad pokrievkou alebo dekou na hasenie.
- Sklokeramická plocha je veľmi odolná. Zabráňte však pádu tvrdých predmetov na sklokeramickú plochu. Bodové rázové zaťaženia môžu viesť k prasknutiu varného panelu.
- Pri puklinách, trhlinách, prasklinách alebo iných poškodeniach sklokeramiky dochádza k riziku zasiahnutia elektrickým prúdom. Zariadenie okamžite odstavte z prevádzky. Ihneď vypnite domovú poistku a zavolajte Služby zákazníkom.
- Ak by sa varný panel pre poruchu sensorového riadenia už nedal vypnúť, ihneď vypnite domovú poistku a zavolajte Služby zákazníkom.
- Pozor pri práci s domácimi spotrebičmi! Napájacie vedenia nesmú prísť do styku s horúcimi varnými zónami.
- Nebezpečenstvo požiaru: nikdy nenechávajte predmety na varnej ploche.
- Sklokeramický varný panel sa nesmie používať ako odkladacia plocha.
- Nekladajte na varné zóny hliníkovú fóliu, resp. umelú hmotu. Nedávajte do blízkosti horúcej varnej zóny nič, čo sa môže topiť, napr. umelé hmoty, fóliu a najmä nie cukor a jedlá s vysokým obsahom cukru. Na zabránenie poškodeniam cukor ešte v horúcom stave ihneď úplne odstráňte zo sklokeramického varného panelu špeciálnou škrabkou na sklo.
- Kovové predmety (kuchynský riad, príbor ...) sa nikdy nesmú odkladať na indukčný varný panel, lebo by mohli zostať horúce. Nebezpečenstvo popálenia!
- Nekladajte priamo pod varný panel horľavé, ľahko zápalné alebo deformovateľné predmety.
- Kovové predmety, ktoré sa nosia na tele, sa môžu v bezprostrednej blízkosti indukčného varného panelu zohriať do horúca. Pozor, nebezpečenstvo popálenia.

Netýka sa to nemagnetických predmetov (napr. zlaté alebo strieborné prstene).

- Na varných zónach nikdy nezohrievajte zatvorené plechovky konzerv a viacvrstvé obaly. V dôsledku prívodu energie by mohli explodovať!
- Sensorové tlačidlá udržiavajte v čistote, pretože prístroj by mohol nečistoty rozpoznať ako prstový kontakt. Nikdy nekladajte na sensorové tlačidlá predmety (hrnce, utierky na riad atď.)! Ak z hrncov vykypí obsah až na sensorové tlačidlá, stlačte vypínacie tlačidlo.
- Horúce hrnce a panvice nesmú prekryvať sensorové tlačidlá. V takomto prípade sa prístroj automaticky vypne.
- Veľké hrnce použite podľa možnosti na zadných varných zónach, aby sa sensorové tlačidlá neohrievali príliš silno (prehriatie Touch-Control; chybové hlásenie E2).
- Ak sa v byte nachádzajú domáce zvieratá, ktoré by sa mohli dostať k varnému panelu, je potrebné aktivovať detskú poistku.
- Ak sa zabudované sporáky prevádzkujú s pyrolýzou, nesmie sa používať indukčný varný panel.
- Sklokeramický varný panel sa nesmie v žiadnom prípade čistiť prístrojom na parné čistenie ani podobným!

Pre osoby

- Tieto prístroje môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, sensorickými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí v tom prípade, ak bude na ne dohliadať iná osoba, alebo ak od nej dostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania prístroja a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcich z používania tohto prístroja. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Povrchy ohrievacích a varných miest sa pri prevádzke zohrievajú. Z tohto dôvodu je zásadne potrebné zamedziť prístup malým deťom.
- Používať sa smú len ochranné mriežky dosky sporáka alebo kryty dosky sporáka od výrobcu dosky sporáka alebo ochranné mriežky dosky sporáka alebo kryty dosky sporáka schválené výrobcom v návode na použitie dosky sporáka. Použitie nevhodných ochranných mriežok dosky sporáka alebo krytov dosky sporáka môže mať za následok úrazu.
- Osoby s kardiostimulátormi alebo implantovanými inzulínovými pumpičkami sa musia uistiť, že ich implantáty nie sú nepriaznivo ovplyvňované indukčným varným panelom (frekvenčné pásmo indukčného varného panela je 20-50 kHz).



Dekor sa môže od vyobrazení odlišovať.

1. Indukčná varná zóna vpredu vľavo
2. Indukčná varná zóna vzadu vľavo
3. Indukčná varná zóna vzadu vpravo
4. Indukčná varná zóna vpredu vpravo
5. Ovládací panel Touch-Control
6. Sklokeramický varný panel

7. Zapínacie/vypínacie tlačidlo
8. Sensorové pole
9. Indikácia varného stupňa
10. Blokované tlačidlo
11. Tlačidlo udržiavania teploty
12. Tlačidlo Power
13. Tlačidlo STOP
14. Tlačidlo časovača
15. Indikátor času

Obsluha senzorovými tlačidlami

Obsluha sklokeramického varného panela prebieha pomocou senzorových tlačidiel Touch-Control. Senzorové tlačidlá fungujú nasledujúcim spôsobom: špičkou prsta sa krátko dotknite symbolu na sklokeramickom povrchu. Každé správne stlačenie potvrdí zvukový signál.

Ďalej sa senzorové tlačidlo Touch-Control označuje ako „tlačidlo“.

Zapínacie/vypínacie tlačidlo (7)

Týmto tlačidlom sa zapína a vypína celý varný panel. Toto tlačidlo je takpovediac hlavným vypínačom.

Indikácia varného stupňa (9)

Indikácia varného stupňa ukazuje zvolený varný stupeň alebo:

- H Zvyškové teplo
- P Stupeň Power
- U Rozpoznávanie hrnca
- A Automatika počiatočnej fázy varenia
- II Funkcia STOP
- — — Stupne na udržiavanie teploty 42°C/70°C/94°C
- Π Funkcia premostenia (súčasné používanie varných zón)

Symbols

- Detská poistka/blokovanie
- ⌘ Funkcia udržania tepla
- ⌚ Funkcia časovača
- P Stupeň Power
- II Funkcia STOP

Blokovacie tlačidlo (10)

Pomocou blokovacieho tlačidla možno tlačidlá zablokovať.

Tlačidlo udržiavania teploty (11)

Na udržiavanie teploty a mierne varenie.

Tlačidlo Power (12)

Stupeň Power poskytuje indukčným varným zónam prídavný výkon.

Tlačidlo STOP (13)

Proces varenia môže byť krátkodobou prerušený pomocou funkcie STOP.

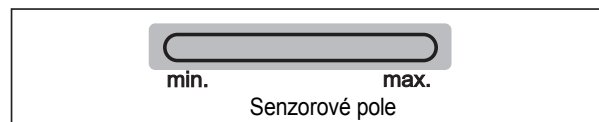
Tlačidlo časovača (14)

Na programovanie vypínacej automatiky alebo signálnych hodín.

Čo máte vedieť k slideru (senzorové pole)

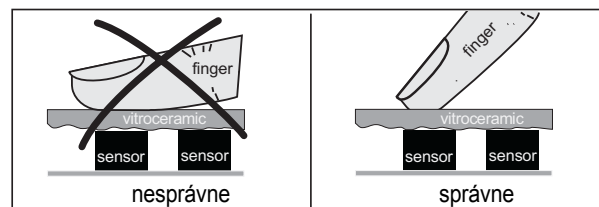
Slider funguje zásadne ako senzorové tlačidlá, a tým rozdielom, že prsty sa umiestnia na sklokeramický povrch a potom sa môžu posúvať. Senzorové pole rozpozná tento pohyb a zvýši alebo zníži indikovanú hodnotu (varný stupeň) podľa pohybu.

Pojem „slider“ [angl. „slide“: posúvať, nechať kĺzať] sa stotožňuje so senzorovým poľom nasledovne.



Čo sa musí dodržiavať pri ovládaní?

Prst by sa nemal umiestňovať na sklokeramický povrch príliš plocho, aby susedné tlačidlá/senzorové pole nedopatrením nezareagovali.

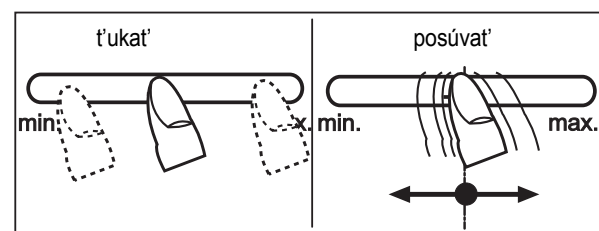


Ťukanie na senzorové pole alebo posúvanie umiestneného prsta

Na senzorové pole sa môže ťukáť prstom, potom sa zmení postupne indikovaná hodnota (varný stupeň).

Keď sa umiestni prst na senzorové pole a potom sa posunie smerom doľava alebo doprava, indikovaná hodnota sa mení priebežne.

Čím je rýchlejší pohyb, tým je rýchlejšia zmena zobrazenia.



Výstraha:

Dlhším stlačením (cca 3 sekundy) senzorového poľa je možné aktivovať automatiku počiatočnej fázy varenia „A“. Pozri odsek „Automatika počiatočnej fázy varenia“.

Varný panel


Varná plocha je vybavená indukčným varným panelom. Indukčná cievka pod sklokeramicou varnou plochou vytvára elektromagnetické striedavé pole, ktoré preniká sklenenou keramikou a na dne riadu indukuje prúd, produkujúci teplo.


Pri indukčnej varnej zóne sa teplo neprenáša z ohrievacieho prvku cez varnú nádobu na pripravované jedlo, ale potrebné teplo sa pomocou indukčných prúdov vyrába priamo vo varnej nádobe.

Výhody indukčného varného panelu

- Varenie, šetriace energiu priamym prenosom energie na hrniec (je nevyhnutný vhodný riad z magnetického materiálu),
- zvýšená bezpečnosť, pretože energia sa prenáša len pri postavenom hrnci,
- prenos energie medzi indukčnou varnou zónou a dnom hrnca s vysokou účinnosťou,
- vysoká rýchlosť ohrevu,
- nebezpečenstvo popálenia je malé, pretože varnú plochu zohrieva len dno hrnca, vykypená strava sa nepripáli,
- rýchla, jemná regulácia prívodu energie.

Rozpoznávanie hrnca

Ak pri zapnutej varnej zóne nestojí na varnej zóne žiaden alebo len príliš malý hrniec, nedochádza k prenosu energie. Upozorňuje na to blikajúce  na ukazovateli varného stupňa.

Ak sa na varnú zónu položí vhodný hrniec, zapne sa nastavený stupeň a rozsvieti sa ukazovateľ varných stupňov. Keď sa nádoba odstráni, preruší sa prívod energie, na ukazovateli varných stupňov sa objaví blikajúce .

Ak sú na paneli položené menšie hrnce alebo panvice, pri ktorých sa však ešte Rozpoznávanie hrncov zapne, odovzdá sa iba toľko výkonu, koľko tieto hrnce potrebujú.

Hranice rozpoznávania hrnca

Priemer varnej zóny (mm)	Odporúčaný minimálny priemer dna hrnca (mm)
220 x 190	115

Kuchynský riad nesmie mať menší priemer ako určitý priemer dna, pretože sa indukcia nezapne.

Hrnec umiestňujte vždy do stredu varnej zóny, aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť.

Dôležité: V závislosti od kvality hrnca sa môže líšiť potrebný minimálny priemer na aktivovanie rozpoznávania hrnca!

Obmedzenie prevádzkovej doby


Indukčný varný panel má automatické obmedzenie prevádzkovej doby.

Nepretržitá doba používania každej varnej zóny je závislá od zvoleného varného stupňa (pozri tabuľku).

Predpokladom je, že počas doby používania sa nevykoná žiadna zmena nastavenia varnej zóny.


Keď sa aktivuje obmedzenie prevádzkovej doby, varná zóna sa vypne, zaznie krátky zvukový signál a na indikácii sa objaví H.


Vypínacia automatika má prednosť pred obmedzením prevádzkovej doby, t.j. varná zóna sa vypne až vtedy, keď uplynie čas vypínacej automatiky (napr. je možná vypínacia automatika na 99 minút pri varnom stupni 9).

Nastavený varný stupeň	Obmedzenie prevádzkovej doby v minútach
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

Iné funkcie

Pri dlhšom alebo súčasnom stlačení jedného alebo viacerých senzorových tlačidiel (napr. kvôli hrncu omylom položenému na senzorové tlačidlá) nenastane žiadna spínacia funkcia.

Bliká symbol  a ozve sa časovo ohraničený trvalý zvukový signál. Po niekoľkých sekundách sa prístroj vypne. Odstráňte predmet zo senzorových tlačidiel.

Na vymazanie symbolu  stlačte to isté tlačidlo alebo vypnite a zapnite varný panel.

Ochrana pred prehriatím (indukcia)

Pri dlhšom používaní varnej plochy na plný výkon sa elektronika pri vysokej teplote miestnosti už nedokáže chladit' v potrebnom rozsahu.

Aby v elektronike nedochádzalo k príliš vysokým teplotám, výkon varnej zóny sa príp. samočinne zníži.

Ak by sa pri normálnom používaní varnej plochy a normálnej teplote miestnosti často zobrazovalo E2, chladenie pravdepodobne nie je dostatočné.

Príčinou môžu byť chýbajúce chladiace otvory v nábytku. Príp. skontrolujte zabudovanie (pozri kapitolu Vetranie).

Riad pre indukčný varný panel

Varná nádoba, používaná na indukčnej varnej ploche, musí byť z kovu, mať magnetické vlastnosti a dostatočnú plochu dna.

Používajte len hrnce s dnom vhodným na indukčný ohrev.

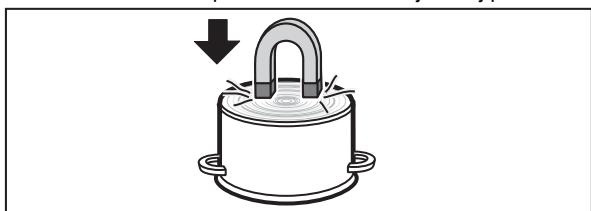
Vhodné varné nádoby	Nevhodné varné nádoby
Emailové oceľové nádoby s hrubým dnom	Nádoby z medi, nehrdzavejúcej ocele, hliníka, žiaruvzdorného skla, dreva, keramiky, resp. terakoty
Liatinové nádoby s emailovými dnami	
Nádoby z nehrdzavejúcej viacrstrovej ocele, nehrdzavejúcej feritovej ocele, resp. hliníka so špeciálnymi dnami	

Takto môžete zistiť vhodnosť nádoby:

Vykonajte dolu popísaný magnetický test alebo sa uistite, že nádoba má značku o vhodnosti na varenie s indukčným prúdom.

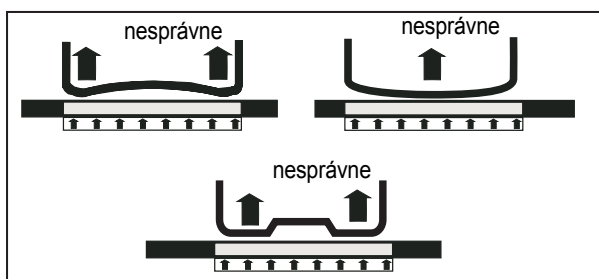
Magnetický test:

Priblížte magnet ku dnu Vašej varnej nádoby. Ak je priťahovaný, môžete varnú nádobu používať na indukčnej varnej ploche.



Upozornenie:

Pri používaní hrncov, vhodných na indukčný ohrev, od niektorých výrobcov, sa môžu vyskytnúť zvuky, ktoré vyplývajú z konštrukcie týchto hrncov.



Nesprávne: dno riadu je vyklenuté. Teplota sa nedá správne zistiť elektronikou.



Správne: dobrý riad na varenie!

Tipy na šetrenie energiou

Ďalej nájdete niekoľko dôležitých pokynov na efektívne zaobchádzanie s Vaším novým indukčným varným panelom a riadom na varenie z hľadiska šetrenia energiou.

- Priemer dna hrnca by mal byť rovnaký ako priemer varnej zóny.
- Pri nákupe hrncov si uvedomte, že často sa udáva horný priemer hrnca. Tento je väčšinou väčší ako dno hrnca.
- Tlakové hrnce sú pre uzavretý priestor na dusenie a pretlak obzvlášť časovo a energeticky nenáročné. Z dôvodu krátkeho času dusenia sa šetria vitamíny.
- Dbajte vždy na dostatok tekutiny v tlakovom hrnci, pretože pri vyvarení obsahu z hrnca by sa varná zóna a hrniec mohli poškodiť v dôsledku prehriatia.
- Hrnce na varenie podľa možnosti vždy prikryte vhodnou pokrievkou.
- Na každé množstvo jedla by sa mal použiť správny hrniec. Veľký, sotva naplnený hrniec si vyžaduje veľa energie.

Varné stupne

Ohrevný výkon varných zón sa dá nastaviť vo viacerých stupňoch. V tabuľke nájdete príklady použitia jednotlivých stupňov.

Varný stupeň	Vhodný na
0	Vypínacia poloha, využitie zvyškového tepla
—	Rozpúšťanie 42 °C
—	Udržiavanie teploty 70 °C
—	Mierne varenie 94 °C
1-2	Pokračujúce varenie menších množstiev (najnižší výkon)
3	Pokračujúce varenie
4-5	Pokračujúce varenie veľkých množstiev, pokračujúce praženie väčších kusov
6	Praženie, príprava zápražky
7-8	Praženie
9	Počiatočná fáza varenia, počiatočná fáza praženia, praženie
P	Stupeň Power (najvyšší výkon)

Pri hrncoch na varenie bez pokrievky sa musí príp. zvoliť vyšší varný stupeň.

Indikácia zvyškového tepla

Sklokeramický varný panel je vybavený indikáciou zvyškového tepla H.



Pokiaľ po vypnutí svieti H, dá sa zvyškové teplo využiť na rozpúšťanie a udržiavanie teploty pokrmov.

Po zhasnutí písmena H môže byť varná zóna ešte horúca. Jestvuje nebezpečenstvo popálenia!

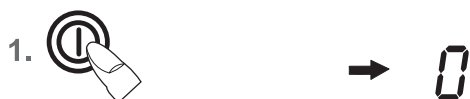
Pri indukčnej varnej zóne sa nezohrieva sklenená keramika priamo, ale sa zohrieva len spätným teplom nádoby.

Ovládanie tlačidiel

Pri ovládaní, ktoré je tu popísané, sa očakáva po stlačení tlačidla (výberu) **následné** stlačenie ďalšieho tlačidla.

Stlačenie ďalšieho tlačidla sa musí uskutočniť zásadne **do 10 sekúnd**, inak výber zhasne.


Zapnutie varného panela a varnej zóny

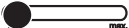



1. **Zapínacie/vypínacie tlačidlo**  stláčajte tak dlho (cca 1 s), kým indikácie varného stupňa nebudú ukazovať 0 a zaznie krátky zvukový signál.


Symbole   P || svietia neperušovane.

Riadenie je pripravené na prevádzku.


2. Následne stlačte **senzorové pole**  varnej zóny. Zapne sa jeden varný stupeň.

 vľavo varný stupeň 0


 stred varný stupeň 4

 vpravo varný stupeň 9

Pozri odsek „Čo máte vedieť k slideru (senzorové pole)“

Na zmenu varného stupňa alebo na zapnutie ďalšej varnej zóny stlačte príslušné **senzorové pole** .

3. Hneď potom postavte na varnú zónu **riad na varenie vhodný na indukčný ohrev**. Rozpoznávanie hrncov zapne indukčnú cievku. Nádoba sa nahreje.

Kým sa na varnú zónu nepostaví hrniec na varenie, mení sa zobrazenie medzi nastaveným varným stupňom a symbolom .

Z bezpečnostných dôvodov sa varná zóna bez hrnca vypne po 10 minútach. K tomu si pozrite kapitolu „Rozpoznávanie hrncov“.



Vypnutie varnej zóny

4. a) Stlačte **senzorové pole**  celkom vľavo, alebo

b) na **senzorovom poli**  posuňte umiestnený prst celkom vľavo, aby ste znížili varný stupeň až na 0, alebo

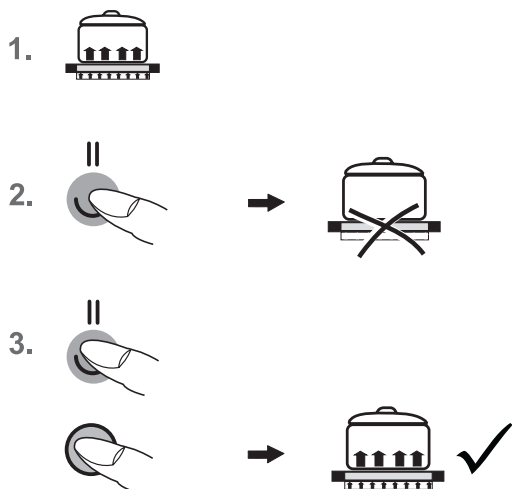
c) stlačte **zapínacie/vypínacie tlačidlo** . Vypne sa celý varný panel (vypnú sa všetky varné zóny).

Vypnutie varného panela

5. Stlačte **zapínacie/vypínacie tlačidlo** . Varný panel sa úplne vypne nezávisle od nastavenia.

Upozornenie:

Keď sa všetky varné zóny manuálne vypnú (varný stupeň 0) a hneď potom sa viac nestlačí žiadne tlačidlo/senzorové pole, vypne sa varné pole po 10 sekundách.

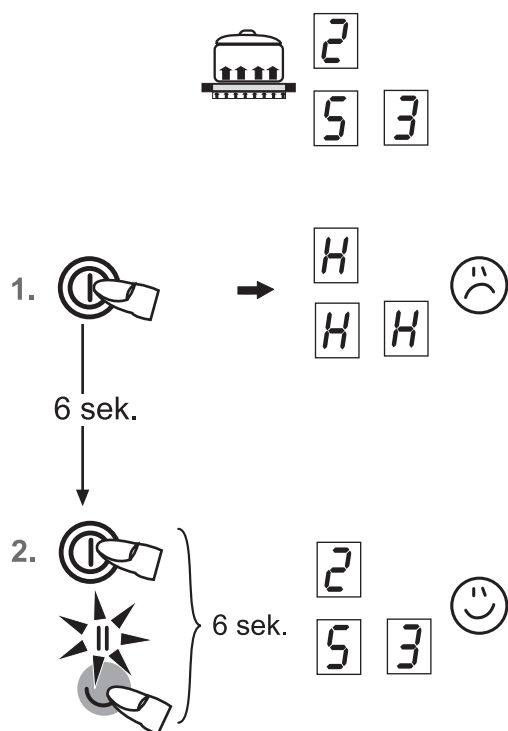


Funkcia STOP

Proces varenia sa dá krátkodobo prerušiť pomocou funkcie STOP, napr. keď niekto zvoní pri domových dverách. Na pokračovanie procesu varenia s rovnakými varnými stupňami sa musí funkcia STOP zrušiť. Príp. nastavený časovač sa pozastaví a potom beží ďalej.

Z bezpečnostných dôvodov je táto funkcia k dispozícii len 10 minút. Potom sa varný panel vypne.

1. Riad na varenie je postavený na varných zónach a požadované varné stupne sú nastavené. Symbol svieti.
2. **Stlačte tlačidlo STOP** . Namiesto zvolených varných stupňov sa rozsvieti značka prestávky . Symbol bliká, pretože funkcia je aktivovaná.
3. Prerušenie sa ukončí tak, že sa najprv stlačí **tlačidlo STOP** a následne **ľubovoľné iné tlačidlo** (s výnimkou zapínacieho/vypínacieho tlačidla). Stlačenie druhého tlačidla musí prebehnúť do 10 sekúnd, inak sa varný panel vypne.



Funkcia Recall

(Funkcia obnovenia)

Po vypnutí varného panelu nedopatrením je možné znovu obnoviť posledné nastavenie.

Funkcia Recall funguje len vtedy, keď je zapnutá minimálne jedna varná zóna.

1. Varný panel bol vypnutý nedopatrením stlačením **zapínacieho/vypínacieho tlačidla** .
2. Do 6 sekúnd od vypnutia znovu stlačte **tlačidlo zapnutia/vypnutia** . Symbol tlačidla STOP bliká. Následne stlačte **tlačidlo STOP** . Pôvodné varné stupne sa obnovia. Proces varenia bude pokračovať.

Obnoví sa:

- varné stupne všetkých varných zón
- minúty a sekundy naprogramovaných časovačov týkajúci sa varných miest
- automatika počiatkovej fázy varenia
- stupeň Power

Neobnoví sa:

- počítadlo obmedzenia prevádzkovej doby (počítanie začne nanovo od 0)



Detská poistka/blokovanie

Pomocou detskej poistky/zablokovaním sa dá zamedziť použitiu tlačidiel a nastaveniu varného stupňa. Použiteľné zostane iba zapínacie/vypínacie tlačidlo na vypnutie varného panelu.

Zapnutie detskej poistky/blokovania

1. Zapnite varný panel. Symbol svieti.
2. Stlačte **tlačidlo zablokovania** na aktivovanie detskej poistky. Symbol bliká, pretože funkcia je aktivovaná.

Vypnutie detskej poistky/blokovania

3. Stlačte **tlačidlo zablokovania** . Symbol svieti.

Upozornenie

- Aktivované zablokovanie sa zachová aj pri vypnutom varnom paneli. Pre ďalšie varenie sa preto musí najskôr zrušiť!
- Pri výpadku prúdu sa zapnutá detská poistka zruší, t.j. deaktivuje.



Funkcia udržania tepla

Pomocou funkcie udržiavania teploty je možné udržiavať jedlá na určitej teplote 42 °C / 70 °C / 94 °C.

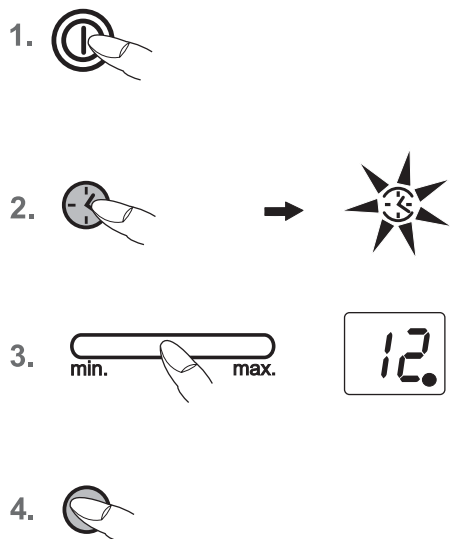
1. Kuchynský riad je položený na varnej zóne a je zvolený stupeň varenia (napr. 3).
2. Ťuknutím alebo posúvaním prsta na **senzorovom poli** znížte varný stupeň. Pri zastavení; tavný stupeň 42 °C je zapnutý.

Jedenkrát stlačte **tlačidlo udržiavania teploty** . Symbol bliká približne 5 sekúnd. Následne pre priradenie ku konkrétnej varnej zóne stlačte príslušné **senzorové pole** . Stupeň udržiavania teploty 70 °C je zapnutý.

Dvackrát stlačte **tlačidlo udržiavania teploty** . Symbol bliká približne 5 sekúnd. Následne pre priradenie ku konkrétnej varnej zóne stlačte príslušné **senzorové pole** . Stupeň udržiavania teploty 94 °C je zapnutý.




3. Na vypnutie stlačte **senzorové pole** vľavo.

Funkcia udržiavania teploty je k dispozícii po dobu 120 minút, potom sa varná zóna vypne.






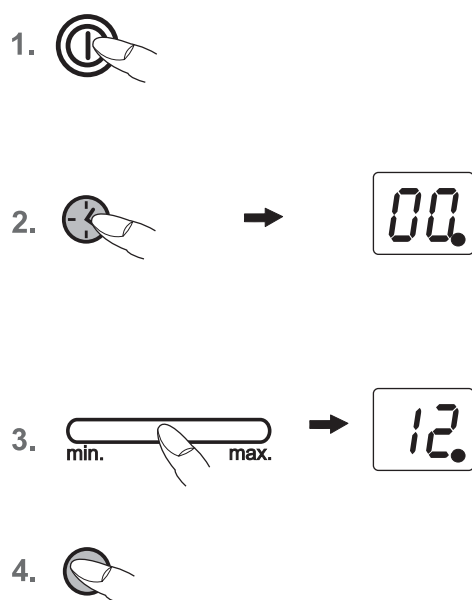
Vypínacia automatika (časovač)

Pomocou vypínacej automatiky sa každá zapnutá varná zóna po nastaviteľnom čase automaticky vypne. Dajú sa nastaviť časy varenia od 01 do 99 minút.

1. Zapnite varný panel. Zapnite jednu alebo viaceré varné zóny a zvolte požadované varné stupne.
2. Stlačte **tlačidlo časovača** . Na ukazovateli časovača sa zobrazuje 00. Pri varných zónach, ktoré je možné vybrať, bliká symbol .
3. Na nastavenie času stlačte príslušné **senzorové pole** . Desatinná čiarka ukazovateľa časovača svieti. Po niekoľkých sekundách sa prevezme zadanie, proces začal. Desatinná čiarka zhasne.
4. Po uplynutí času sa varná zóna vypne. Zaznie časovo obmedzený zvukový signál, ktorý sa dá vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla (s výnimkou zapínacieho/vypínacieho tlačidla).



Upozornenie

- Na programovanie vypínacej automatiky pre ďalšiu varnú zónu zopakujte kroky 2 až 4.
- Na kontrolu uplynutého času (vypínacia automatika) stlačte **tlačidlo časovača** . Následne stlačte príslušné **senzorové pole**  varnej zóny. Indikovaná hodnota sa dá odčítať a zmeniť.
- Predčasné vymazanie vypínacej automatiky: Zvoľte príslušnú varnú zónu a vymažte čas stlačením **senzorového poľa**  („0“).
- Keď sú naprogramované viaceré varné zóny s vypínacou automatikou, zobrazí sa na indikátore časovača vždy varná zóna s najkratším časom.





Signálne hodiny (minútky)

Varné zóny sú vypnuté

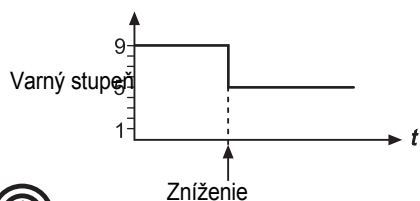
1. Zapnite varný panel.
2. Stlačte **tlačidlo časovača** . Desatinná čiarka ukazovateľa časovača svieti, signálne hodiny sú vybraté.
3. Stlačením **senzorového poľa**  nastavte čas. Po niekoľkých sekundách sa prevezme zadanie, proces začal. Desatinná čiarka zhasne.
4. Po uplynutí času zaznie časovo obmedzený zvukový signál, ktorý sa dá vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla (s výnimkou zapínacieho/vypínacieho tlačidla).

Niektoré varné zóny sa už používajú

- **Tlačidlo časovača**  stlačte toľkokrát, kým nesvieti desatinná čiarka ukazovateľa časovača. Stlačením **senzorového poľa**  nastavte čas.
- Po niekoľkých sekundách sa prevezme zadanie, proces začal. Desatinná čiarka zhasne. Po uplynutí času zaznie časovo obmedzený zvukový signál, ktorý sa dá vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla (s výnimkou zapínacieho/vypínacieho tlačidla).

Upozornenie:

- Signálne hodiny zostávajú v prevádzke aj vtedy, keď je sklokeramický varný panel vypnutý. Na zmenu času zapnite varný panel.



-
- **A** → **4** → **A**
podržte dlho (cca 3 sekundy)
- 4**

Nastavený varný stupeň	Automatika počiatkovej fázy varenia Čas (min:sek)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-

Automatika počiatkovej fázy varenia **A**

Pri automatike počiatkovej fázy varenia prebieha začiatok varenia na varnom stupni 9. Po určitom čase sa automaticky prepne na nižší pokračujúci varný stupeň (1 až 8).

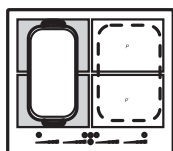
Pri použití automatiky počiatkovej fázy varenia sa musí zvoliť iba pokračujúci varný stupeň, na ktorom sa má strava ďalej dusiť, pretože elektronika naň prepne samostatne.

Automatika počiatkovej fázy varenia je vhodná pre jedlá, ktoré sa na panel postaví v chladnom stave, s veľkým výkonom sa zohrejú a na pokračujúcom varnom stupni sa nemusia stále sledovať (napr. varenie mäsa do polievky).

- Zapnite varný panel.
- Dlho podržte **senzorové pole** (cca 3 sekundy) na aktivovanie funkcie a následne vyberte určitý pokračujúci varný stupeň.
 - vľavo pokračujúci varný stupeň 1
 - stred pokračujúci varný stupeň 4
 - vpravo pokračujúci varný stupeň 8
 Objaví sa symbol „A“. Automatika počiatkovej fázy varenia je tým aktivovaná. A a zvolený pokračujúci varný stupeň striedavo blikajú.
- Automatika počiatkovej fázy varenia prebieha podľa programu. Po určitom čase (pozri tabuľku) proces varenia pokračuje na pokračujúcom varnom stupni. Symbol A zhasne.

Upozornenie

- Počas automatiky počiatkovej fázy varenia sa môže zvýšiť pokračujúci varný stupeň. Zníženie pokračujúceho varného stupňa vypne automatiku počiatkovej fázy varenia.



Funkcia premostenia **∩**

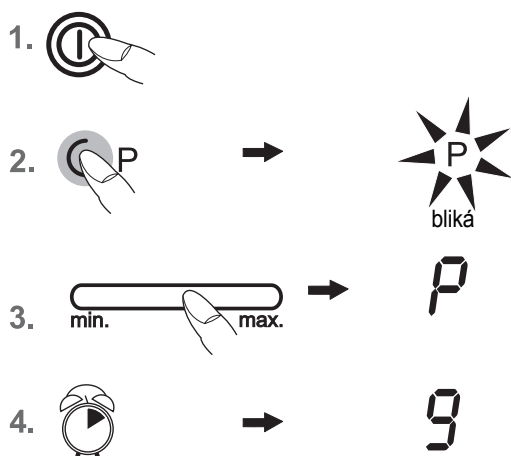
Predná a zadná varná zóna sa môžu zapnúť spolu na proces varenia (funkcia premostenia). Vďaka tomu je možné použiť veľký riad.

-
- **∩**
-

- Zapnite varný panel.
- Na zapnutie funkcie premostenia sa súčasne dotknite **senzorového poľa** **prednej a zadnej varnej zóny**. Funkcia premostenia je zapnutá, zobrazí sa symbol **∩**. Ovládanie sa vykonáva cez **senzorové pole** **prednej varnej zóny**.
- Na deaktivovanie znovu súčasne stlačte obidve **senzorové polia** alebo vypnite varné pole.

Upozornenie

Na to, aby rozpoznávanie hrnca rozpoznalo pekáč resp. hrniec, musí zakrývať používané varné zóny minimálne polovice!



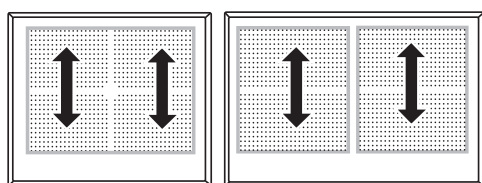
Stupeň Power P

Stupeň Power poskytuje indukčným varným zónam prídavný výkon. Je možné rýchlejšie nechať zovrieť väčšie množstvo vody.

1. Zapnite varný panel.
2. Jedenkrát stlačte tlačidlo Power (P). Symbol P bliká cca 5 sekúnd.
3. Následne na priradenie ku konkrétnej varnej zóne stlačte príslušné **senzorové pole** min. max. V zobrazení varného stupňa sa zobrazuje P, stupeň Power je zapnutý.
4. Po 10 minútach sa stupeň Power automaticky vypne. P zhasne a varný stupeň sa prepne späť na 9.

Upozornenie:

Na predčasné vypnutie stupňa Power stlačte príslušné **senzorové pole** min. max.



Moduly (Power manažment)

Power manažment

Po dve varné zóny sú - technologicky - prepojené do jedného modulu a disponujú určitým maximálnym výkonom.

Ak sa prekročí tento výkon pri zapnutí vyššieho varného stupňa alebo funkcie Power, manažment spotreby energie zredukuje varný stupeň príslušného modulu varných zón.

Ukazovateľ tejto varnej zóny najskôr bliká, potom sa konštantne zobrazí maximálny možný varný stupeň.

Čistenie a starostlivosť



- Pred čistením varný panel vypnite a nechajte vychladnúť.
- Sklokeramický varný panel sa nesmie v žiadnom prípade čistiť prístrojom na parné čistenie ani podobným!
- Pri čistení dbajte na to, aby sa **zapínacie/vypínacie tlačidlo** utieralo len krátko. Tým sa zabráni nechcenému zapnutiu!

Sklokeramický varný panel

Dôležité! Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, ako napr. hrubé prostriedky na drhnutie, abrazívne čističe hrncov, odstraňovače hrdze a škvŕn atď.

Čistenie po použití

1. Celý varný panel čistíte vždy vtedy, keď je znečistený - najlepšie po každom použití. Používajte vlhkú handru a trochu prostriedku na ručné umývanie riadu. Potom vytrite varný panel čistou utierkou do sucha tak, aby na povrchu nezostali žiadne zvyšky čistiaceho prostriedku.

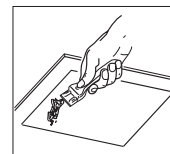
Týždenná starostlivosť

2. Raz za týždeň dôkladne vyčistíte a ošetríte celý varný panel bežnými čistiacimi prostriedkami na sklokeramiku. Bezpodmienečne dodržte pokyny príslušného výrobcu. Čistiace prostriedky vytvárajú pri nanášaní ochranný film, ktorý pôsobí odpudivo na vodu a nečistoty. Všetky nečistoty zostávajú na filme a následne sa dajú ľahšie odstrániť. Potom plochu vytrite do sucha čistou utierkou. Na povrchu nesmú zostať žiadne pozostatky čistiacich prostriedkov, pretože pri zohriatí pôsobia agresívne a menia povrch.

Špeciálne znečistenia

Silné znečistenia a škvŕny (vápenaté škvŕny, perleťovo lesklé škvŕny) sa dajú najlepšie odstrániť, keď má varný panel ešte teplotu príjemnú na dotyk. Za týmto účelom používajte bežné čistiace prostriedky. Prítom postupujte tak, ako je popísané v bode 2.

Vykypené jedlá najprv namočte vlhkou handrou a následne odstráňte zvyšky nečistôt špeciálnou škrabkou na sklo pre sklokeramické varné panely. Potom plochu vyčistíte, ako je popísané v bode 2.



Pripálený cukor a roztavenú umelú hmotu odstráňte ihneď - ešte v horúcom stave - škrabkou na sklo. Potom plochu vyčistíte, ako je popísané v bode 2.

Zrnká piesku, ktoré prípadne padnú na varnú plochu pri škrabaní zemiakov alebo čistení šalátu, môžu pri posúvaní hrncov spôsobiť škrabance. Preto dbajte na to, aby na povrchu nezostávali žiadne zrnká piesku.

Farebné zmeny varného panela nemajú žiaden vplyv na funkčnosť a stabilitu sklokeramiky. Nejde pritom o poškodenie varného panela, ale o neodstránené a preto pripálené zvyšky.

Lesklé miesta vznikajú oderom dna hrncov, najmä pri používaní riadu na varenie s hliníkovým dnom alebo používaním nevhodných čistiacich prostriedkov. Dajú sa len ťažko odstrániť bežnými čistiacimi prostriedkami. Čistenie prípadne viackrát opakujte. Používaním agresívnych čistiacich prostriedkov a oderom dnami hrncov sa dekor časom obrúsi a vzniknú tmavé škvŕny.



Nekvalifikované zásahy a opravy prístroja sú nebezpečné, pretože hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom a nebezpečenstvo skratu. Nevykonávajte ich v záujme zamedzenia telesných úrazov a poškodení prístroja. Takéto práce preto nechajte vykonávať len odborníka na elektriку, ako napr. Technické služby zákazníkom.

Všimnite si, prosím


Ak by sa na Vašom prístroji vyskytli poruchy, preverte podľa tohto návodu na použitie, či nedokážete príčinu odstrániť sami.

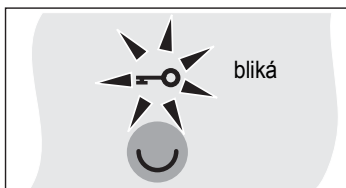
Ďalej nájdete tipy na odstraňovanie porúch.

Poistky opakovane vypadávajú?

Zavolajte Technické služby zákazníkom alebo elektroinštalatéra!

Indukčný varný panel sa nedá zapnúť?

- Neaktivovala sa poistka domovej inštalácie (poistková skrinka)?
- Je zapojený napájací kábel?
- Sú sensorové tlačidlá zablokované (detská poistka), t.j. bliká symbol ?




- Nie sú sensorové tlačidlá čiastočne prekryté vlhkou utierkou, tekutinou alebo kovovým predmetom? Odstráňte ich.
- Nepoužívate nesprávny riad? Pozri kapitolu „Riad pre indukčný varný panel“.

Bliká symbol a ozýva sa časovo ohraničený trvalý zvukový signál.

Ide o trvalé stlačenie sensorových tlačidiel Touch-Control vyvretými jedlami, riadom na varenie alebo inými predmetmi.

Odstránenie: Vyčistite povrch alebo odstráňte predmet.

Na vymazanie symbolu  stlačte to isté tlačidlo alebo vypnite a zapnite varný panel.

Zobrazuje sa chybový kód E2?

Elektronika je príliš horúca. Skontrolujte zabudovanie varného panela, obzvlášť dbajte na dobré vetranie.

Pozri kapitolu Poistka proti prehriatiu.

Pozri kapitolu Vetranie.

Zobrazuje sa chybový kód E8?

Chyba na ventilátore vpravo alebo vľavo. Nasávací otvor je zablokovaný resp. zakrytý alebo ventilátor je pokazený.

Skontrolujte zabudovanie varného panela, obzvlášť dbajte na dobré vetranie.

Pozri kapitolu Poistka proti prehriatiu.

Pozri kapitolu Vetranie.

Zobrazuje sa chybový kód U400?

Varný panel je nesprávne pripojený. Ovládanie sa vypne po 1 s a ozve sa trvalý zvukový signál. Pripojte správne sieťové napätie.

Zobrazuje sa chybový kód (ERxx alebo Ex)?

Vyskytla sa technická porucha. Zavolajte Služby zákazníkom.

Zobrazuje sa znak hrnce ?

Bola zapnutá varná zóna a varný panel očakáva, že na ňu postavíte vhodný hrniec (rozpoznávanie hrncov). Až potom sa spustí výkon.

Znak hrnce sa naďalej zobrazuje, aj keď ste postavili varnú nádobu?

Varná nádoba nie je vhodná na indukciu alebo má príliš malý priemer.

Vydávajú použité varné nádoby zvuky?

Je to technicky podmienené; nepredstavuje to žiadne nebezpečenstvo pre indukčný varný panel, resp. nádobu.

Chladiaci ventilátor dobieha aj po vypnutí?

To je normálne, pretože sa chladí elektronika.

Varný panel vydáva zvuky (klikanie, resp. praskanie)?

Toto je technicky podmienené a nedá sa vylúčiť.

Má varný panel trhliny alebo praskliny?

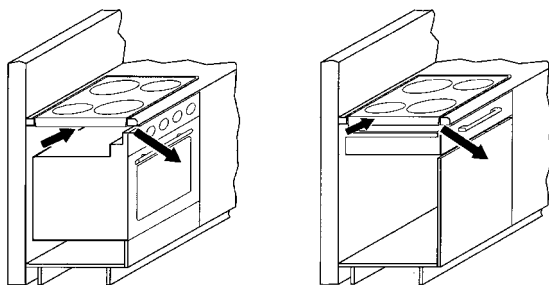
Pri puklinách, trhlínach, prasklinách alebo iných poškodeniach sklokeramiky dochádza k riziku zasiahnutia elektrickým prúdom. Zariadenie okamžite odstavte z prevádzky. Ihneď vypnite domovú poistku a zavolajte Služby zákazníkom.

Bezpečnostné pokyny pre montéra kuchynského nábytku

- Dyhy, lepidlo, resp. umelohmotné povrchy susediaceho nábytku musia byť odolné voči teplote (>75 °C). Ak dyhy a povrchy nie sú voči teplote dostatočne odolné, môžu sa deformovať.
- Ochrana pred dotykom musí byť zaručená pomocou zabudovania.
- Použitie zakončovacích lišt od steny z masívneho dreva na pracovnej doske za varným panelom je prípustné, pokiaľ sa dodržia minimálne vzdialenosti podľa montážnych náčrtov.
- Je potrebné dodržať minimálne vzdialenosti drážkových výrezov dozadu podľa montážneho náčrtu.
- Pri zabudovaní priamo vedľa vysokej skrine je potrebné dodržať bezpečnostnú vzdialenosť najmenej 50 mm. Bočná plocha vysokej skrine musí byť opláštená tepelne odolným materiálom. Z pracovno-technických dôvodov by však vzdialenosť mala byť najmenej 300 mm.
- Vzdialenosť medzi varným panelom a odsávačom pár musí byť najmenej taká veľká, ako je zadané v návode na montáž odsávača pár.
- Obalové materiály (plastové fólie, polystyrén, klince atď.) musia byť odstránené z dosahu detí, pretože tieto diely predstavujú možné zdroje nebezpečenstva. Malé časti by mohli byť prehnuté a fólie predstavujú nebezpečenstvo zadusenía.

Vetrание

- Indukčný varný panel je vybavený ventilátorom, ktorý sa zapína a vypína automaticky. Ak teplota elektroniky prekročí určitú hraničnú hodnotu, spustí sa ventilátor s malou rýchlosťou. Ak sa indukčný varný panel používa intenzívne, prepne sa ventilátor na vyššiu rýchlosť. Ak je elektronika dostatočne vychladnutá, zníži ventilátor svoju rýchlosť a automaticky sa vypne.
- Vzdialenosť medzi indukčným varným panelom a kuchynským nábytkom, resp. zabudovanými spotrebičmi sa musí zvoliť tak, aby bol zaručený dostatočný prívod vzduchu a odvetrávanie indukcie.
- Ak výkon niektorej zóny variča často samočinne klesne, alebo ak sa úplne vypne (pozri kapitolu Ochrana pred prehriatím), zrejme nie je zabezpečené dostatočné chladenie. V takom prípade sa odporúča otvoriť zadnú stranu spodnej skrine v oblasti výrezu pracovných platničiek, ako aj odstrániť prednú priečkovú lištu nábytku po celej šírke variča, aby sa tak zabezpečilo lepšie prúdenie vzduchu.



Na lepšie vetranie varného panela sa vpredu odporúča vzduchová medzera 20 mm.

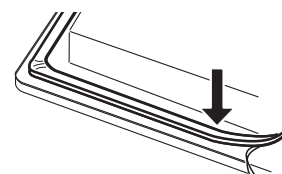
Montáž

Dôležité pokyny

- Prípadné priečne lišty pod pracovnou doskou musia byť odstránené najmenej v oblasti výrezu pracovnej dosky.
- Treba zamedziť nadmernému vývinu tepla zospodu, napr. od rúry na pečenie bez priečného vetráka.
- Ak sa zabudované sporáky prevádzkujú s pyrolýzou, nesmie sa používať indukčný varný panel.
- Pri montáži nad zásuvkou treba dbať na to, aby sa v zásuvke podľa možnosti nenachádzali žiadne ostré predmety. Tieto by sa mohli vzpriechiť na spodnej strane variča a zablokovat zásuvku.
- Ak sa pod varičom nachádza dvojité dno, musí byť od spodnej strany variča vzdialené minimálne 20 mm, aby bolo zabezpečené dostatočné vetranie variča.
- Namontovanie variča nad chladiace zariadenia, umývačku riadu, práčku a sušičku je neprípustné.
- Je potrebné zabezpečiť, aby sa kvôli riziku vzniku požiaru priamo vedľa variča alebo pod varičom nenachádzali ani neuskladňovali žiadne nebezpečné, horľavé predmety, prípadne také predmety, ktoré sa v dôsledku tepla ľahko deformujú.

Utesnenie varného panela

- Pred montážou je potrebné bez medzier uložiť priložené tesnenie varného panela.
- Musí sa zabrániť vniknutiu kvapalín medzi okrajom varného panela a pracovnou doskou alebo medzi pracovnou doskou a stenou do elektrických spotrebičov prípadne zabudovaných pod nimi.
- Pri zabudovaní varného panela do nerovnej pracovnej dosky, napr. s keramickým alebo podobným obkladom (kachličky atď.) je potrebné odstrániť tesnenie, príp. sa nachádzajúce na varnom paneli a vykonať utesnenie varnej plochy od pracovnej dosky plastickými tesniacimi materiálmi (tmel).
- **Varný panel v žiadnom prípade neoblepujte silikónom!** V takomto prípade sa znemožní neskoršia demontáž varného panela bez jeho zničenia.



Výrez pracovnej dosky

Výrez pracovnej dosky by sa mal vykonať podľa možnosti presne, dobrým rovným pílovým listom alebo hornou frézkou. Rezné plochy by sa následne mali prelakovať, aby sa do nich nemohla dostať vlhkosť.

Výrez pre varný panel sa vyhotovuje podľa obrázkov. Sklokeramická varná plocha musí bezpodmienečne dosadať v rovne a lícovať. Prepnutie môže viesť k zlomeniu sklenej dosky. Skontrolujte bezchybné dosadenie a položenie tesnenia varnej plochy bez medzier.

Sklokeramický varný panel sa upevňuje buď svorkami alebo styčnicami.

Pri pripevnení pomocou svoriek sa môže varný panel namontovať alebo demontovať zhora. Svorky sa k tomu musia dať pripevniť v pracovnej doske. Pri pripevnení pomocou príchytiek sa varný panel priskrutkuje zdola. Toto pripevnenie je možné pri všetkých materiáloch pracovných dosiek.

Rozmery v mm

Typ	x3	x2
60	600 / 580 / 574 mm	560 mm \pm 1,0
80	800 / 770 / 764 mm	750 mm \pm 1,0

Svorky



- Svorky zatlačte v zadaných odstupoch do výrezu pracovnej dosky. Z dôvodu vodorovného dorazu nie je potrebné výškové zameranie.
- Dôležité: vodorovný doraz svoriek musí lícovať s pracovnou plochou. (zabránenie nebezpečenstvu zlomenia)
- Podľa obrázku priložte varnú plochu vľavo (a), vyrovnajte (b) a zasvorkujte (c).
- Na zaistenie svoriek sa môžu použiť skrutky.

Dôležité:

Šikmé uloženie alebo prepnutie pri zabudovaní sklokeramického varného panelu spôsobuje nebezpečenstvo zlomenia!

- 1 Minimálna vzdialenosť od susedných stien
- 2 Rozmer vyfrézovania
- 3 Vonkajší rozmer varného panelu
- 4 Priechodka kábla v zadnej stene
- 5 Montážna výška

Typ	x3	x2
60	600 / 580 / 574 mm	560 mm \pm 1,0
80	800 / 770 / 764 mm	750 mm \pm 1,0

Styčnica



- Varný panel nasadíte a vyrovnajte.
- Zospodu nasadíte styčnice so skrutkami na pripravené upevňovacie diery, vyrovnajte a dotiahnite.
- Skrutky dotiahnite len ručným skrutkovačom; nepoužívajte akumulátorový skrutkovač.
- Dbajte na správnu polohu styčnice pri tenkých pracovných doskách.
- Ak nie je možné pripevnenie príchytky pri veľmi tenkých pracovných doskách, musí sa v oblasti príchytky podložiť vhodná lišta.

Dôležité:

Šikmé uloženie alebo prepnutie pri zabudovaní sklokeramického varného panelu spôsobuje nebezpečenstvo zlomenia!

- 1 Minimálna vzdialenosť od susedných stien
- 2 Rozmer vyfrézovania
- 3 Vonkajší rozmer varného panelu
- 4 Priechodka kábla v zadnej stene
- 5 Montážna výška

Elektrická prípojka

- Elektrické zapojenie smie vykonať len autorizovaný odborník!
- Zákonné predpisy a podmienky zapojenia miestneho rozvodného podniku musia byť bezpodmienečne dodržané.
- Pri zapájaní prístroja je potrebné počítať so zariadením, ktoré umožní odpojenie prístroja so šírkou otvoru kontaktu najmenej 3 mm od siete vo všetkých póloch. Za vhodné deliace zariadenie sa považuje istič vedenia, poistky a istenia. Pri zapájaní a opravách odpojte prístroj pomocou jedného z týchto zariadení od prúdu.
- Ochranný vodič musí byť dimenzovaný v takej dĺžke, aby pri zlyhaní odľahčenia od ťahu bol namáhaný ťahom až po žilách napájacieho kábla, ktoré sú pod prúdom.
- Prebytočná dĺžka kábla sa musí vytiahnuť zo zabudovanej oblasti pod prístrojom.
- Dbajte na to, aby existujúce sieťové napätie bolo zhodné s napätím na typovom štítku.
- Kompletná ochrana pred dotykom musí byť zaručená pomocou zabudovania.
- **Výstraha: Nesprávne zapojenie môže viesť k zničeniu ovládacej elektroniky.**

Prípájacie hodnoty

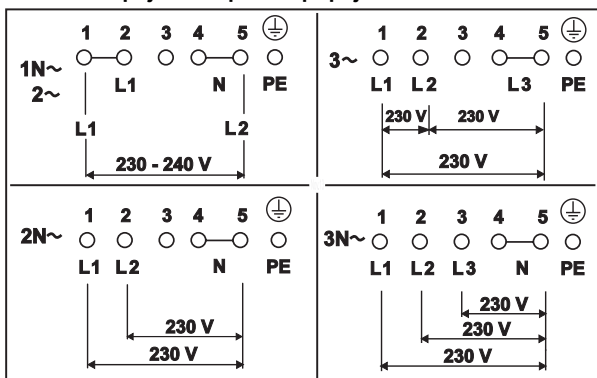
Sieťové napätie: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Menovité napätie komponentov: 220-240V

Nie je vybavený originálnym napájacím vedením

- Pri zapájaní sa musí uvoľniť kryt prípojnej zásuvky na spodnej časti prístroja, aby bolo možné dostať sa k pripájacej svorke. Po zapojení sa musí kryt zasa upevniť a napájacie vedenie sa musí zaistiť odľahčovacou sponou.
- Napájacie vedenie musí zodpovedať najmenej typu H05 RR-F.

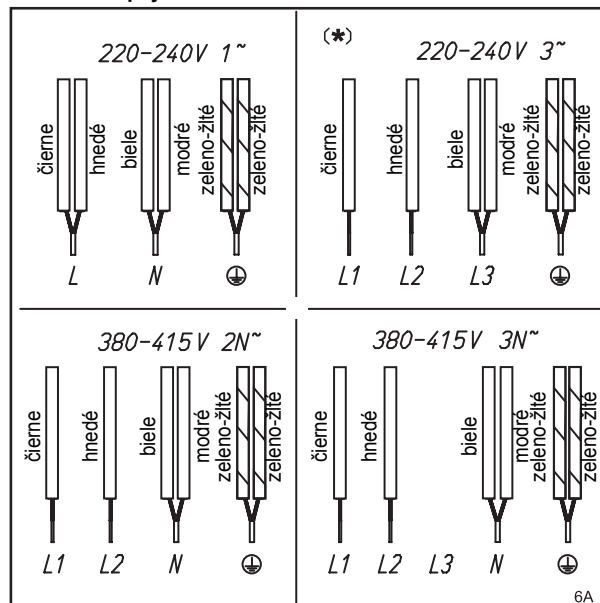
Možnosti zapojenia: 6-pólová prípojka



Vybavený originálnym napájacím vedením

- Varný panel je od výrobcu vybavený napájacím vedením odolným proti teplote.
- Pripojenie na sieť sa vykonáva podľa schémy pripojenia, okrem napájacieho vedenia, ktoré je už vybavené zástrčkou.
- Keď sa napájacie vedenie tohto prístroja poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniam.

Možnosti zapojenia



* Pozor! Zvláštna prípojka 220 - 240 V 3~ !

Technické údaje

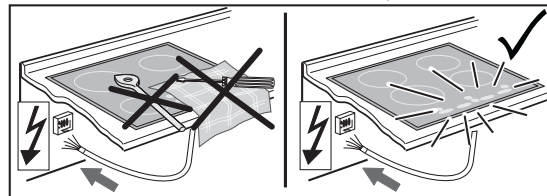
Rozmery varného panelu výška/ šírka/ hĺbka . . . mm	50 x 600 x 520 50 x 800 x 520
Varné zóny vpredu vľavo . . . mm/ kW vzadu vľavo . . . mm/ kW vzadu vpravo . . . mm/ kW vpredu vpravo . . . mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)* 220 x 190 / 2,1 (3,7)* 220 x 190 / 2,1 (3,7)* 220 x 190 / 2,1 (3,7)*
Varný panel celkom . . kW	7,4

* Výkon pri zapnutom stupni Power

Uvedenie do prevádzky

Po zabudovaní panela a po zapojení napájacieho napätia (sieťová prípojka) sa najprv uskutoční samočinný test ovládania a zobrazí sa servisná informácia pre zákaznícky servis.

Dôležité: Pre pripojenie k sieti nesmú byť na senzorových tlačidlách Touch-Control žiadne predmety!



Povrch varného panela krátko pretrite hubkou a oplachovacou vodou a následne ho vytrite dosucha.

Odstranjevanje embalaže

Transportno embalažo odstranite na okolju prijazen način. Z vračanjem embalaže v krožni tok materiala zmanjšate porabo surovin in količino odpadkov.

Odstranjevanje starih naprav



Simbol na izdelku oz. embalaži pomeni, da se s tem izdelkom ne ravna kot z navadnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga je potrebno oddati na zbirnem mestu za recikliranje električnih in elektronskih naprav.

Z ustreznim odstranjevanjem tega izdelka varujete okolje in zdravje soljudi. Z neustreznim odlaganjem odpadkov ogrožate okolje in zdravje. Več informacij glede recikliranja tega izdelka lahko dobite pri pristojnem lokalnem organu, v komunalnem podjetju ali v trgovini, kjer ste izdelek kupili.

Ustrezna uporaba

Kuhalna plošča je namenjena samo za pripravo jedi v gospodinjstvu in podobnih območjih. Podobna območja so:

- Uporaba v trgovinah, pisarnah in druga podobna delovna območja
- Uporaba v gospodarskih obratih
- Uporaba s strani strank v hotelih, motelih in ostalih tipičnih stanovanjskih okoliših
- Uporaba v zajtrkovalnih penzionih

Ne sme se uporabljati v druge namene. Uporabljajte le pod nadzorom.

Tukaj lahko najdete...

Prosimo, da pred uporabo kuhališča pozorno preberete informacije v tem zvezku. Tukaj boste našli pomembne napotke za vašo varnost ter za uporabo, čiščenje in vzdrževanje naprave, da boste z njo dolgo časa zadovoljni.

Če bi kdaj prišlo do motenj, najprej preberite poglavje „Kaj narediti v primeru težav?“. Majhne okvare lahko pogosto odpravite sami in tako prihranite nepotrebne stroške servisiranja. Ta navodila skrbno shranite. Navodila za uporabo in montažo predajte za informacijo in varnost tudi novim lastnikom naprave.

Vsebina

Varnostni napotki in opozorila.....	98
Za priključitev in delovanje.....	98
Splošno za kuhališče	99
Za osebe	99
Opis naprave	100
Upravljanje s senzorskimi tipkami.....	101
Pomembne informacije o drsniku oz. sliderju (senzorsko polje).....	101
Uporaba.....	102
Kuhališče	102
Prepoznavanje posode	102
Omejitev trajanja delovanja.....	102
Druge funkcije	102
Zaščita pred pregrevanjem (indukcija).....	102
Posoda za indukcijsko kuhališče	103
Nasveti za varčevanje z energijo	103
Kuhalne stopnje	103
Prikazovalnik preostanka toplote	103
Uporaba tipk.....	104
Vklon kuhalnika in kuhalnih površin	104
Izklop kuhalne površine	104
Izklop kuhalnika	104
Funkcija STOP	105
Funkcija priklica	105
Varovalo za otroke/zaklepanje	106
Funkcija vzdrževanja toplote	106
Avtomatika za izklop (ura)	107
Opomnik (ura za kuhanje jajc)	107
Avtomatika za hitro ogrevanje	108
Povezovalna funkcija	108
Stopnja 'Power' (dod. el. moč)	109
Upravljanje maksimalne moči	109
Čiščenje in vzdrževanje.....	109
Steklokeramično kuhališče	109
Posebna umazanija	109
Kaj narediti v primeru težav?	110
Navodila za montažo.....	111
Varnostni napotki za monterja kuhinjskih elementov	111
Zračenje.....	111
Vgradnja.....	111
Električni priključek	113
Tehnični podatki	113
Zagon.....	113

Varnostni napotki in opozorila

Za priključitev in delovanje

- Naprave so izdelane po veljavnih varnostnih določbah.
- Priključitev na omrežje, vzdrževanje in popravila naprave lahko izvaja le pooblaščen strokovnjak po veljavnih varnostnih določbah. Neustrezno izvedena dela ogrožajo vašo varnost.
- Če se priključni vodi naprave poškodujejo, jih lahko zamenja le proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno kvalificirano osebje.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo časovno uro ali zunanjim daljinskim upravljalnikom.

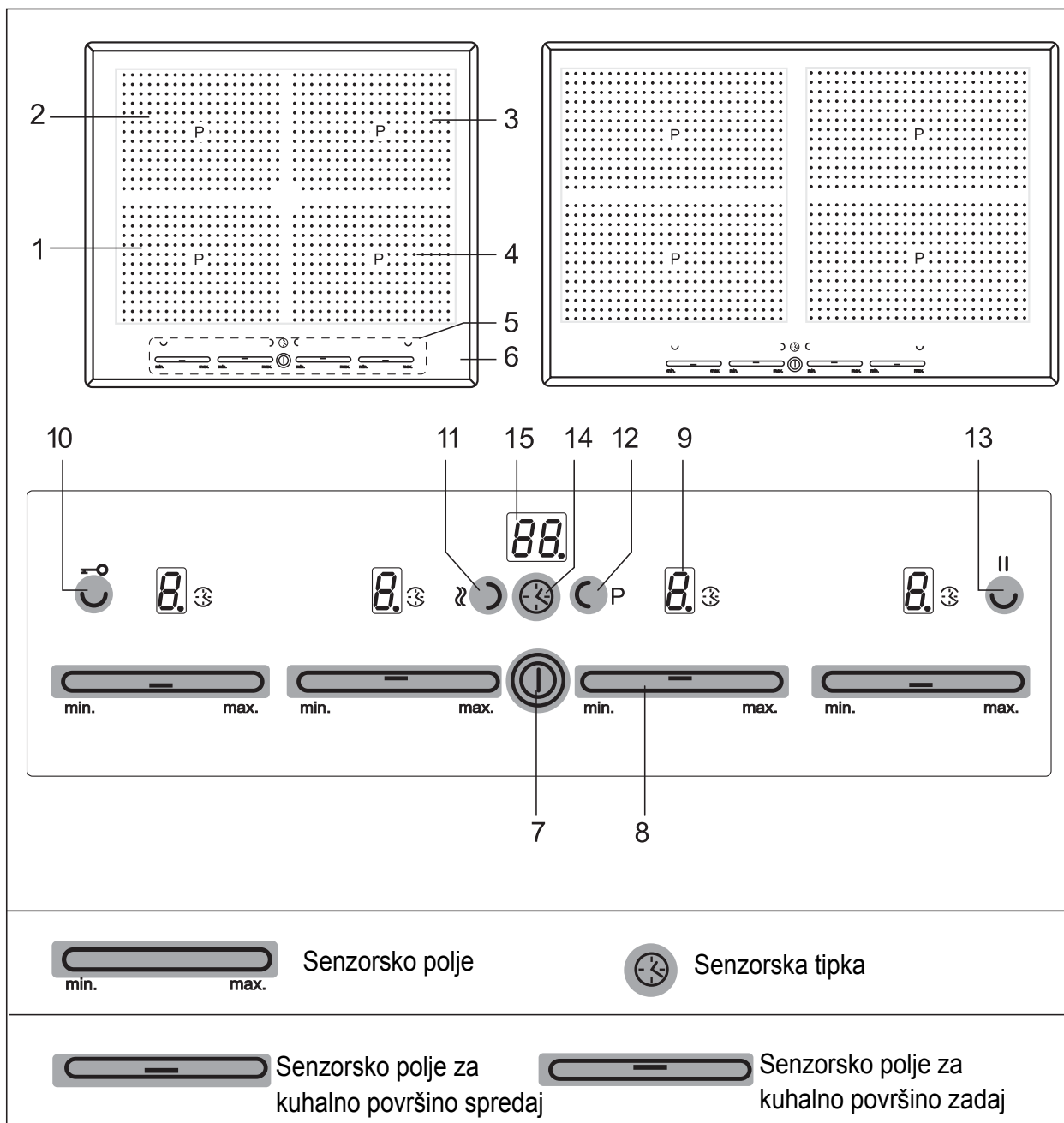
Splošno za kuhališče

- **Indukcijsko kuhališče se pri visoki kuhlalni stopnji zelo hitro segreje, zato ga vedno uporabljajte pod nadzorom!**
- Pri kuhanju upoštevajte zelo hitro segrevanje kuhlalnih površin. Preprečite kuhanje s praznimi posodami, saj pri tem obstaja nevarnost pregretja posode!
- Praznih loncev in ponev ne polagajte na vklopljene kuhlalne površine.
- Bodite previdni pri uporabi posod z dvojnimi dnom. Takšne posode lahko neopazno ostanejo brez vode! Posledično nastanejo poškodbe na posodi in na kuhlalni plošči. Za to ne moremo prevzeti odgovornosti!
- Po uporabi kuhlalno površino obvezno izklopite s senzorskim upravljalnikom in ne zanašajte se zgolj na funkcijo prepoznavanja posode.
- Pregreta olja in maščobe se lahko sama vžgejo. Jedi z maščobo in oljem pripravljajte le pod nadzorom. Vnetega olja in maščobe nikoli ne gasite z vodo! Izklopite napravo in nato npr. s pokrovom ali z gasilno odejo previdno pokrijte plamene.
- Steklokeramična površina je zelo odporna. Vendarle pa preprečite, da bi na ploščo padli trdi predmeti. Točkasti udarci lahko povzročijo, da kuhališče počni.
- V primeru loma, razpoke, zareze ali drugih poškodb na steklo-keramiki obstaja nevarnost električnega udara. Napravo takoj izklopite iz električnega omrežja. Takoj izklopite glavno varovalko in pokličite servisno službo.
- V kolikor kuhališča zaradi okvare senzorskega upravljalnika ne bi bilo mogoče izklopiti, takoj izklopite glavno varovalko in pokličite servisno službo.
- Bodite pozorni pri delu z gospodinjskimi aparati! Priključni vodi ne smejo priti v stik z vročimi kuhlalnimi površinami.
- Nevarnost požara: nikoli ne odlagajte predmetov na kuhališče.
- Steklokeramičnega kuhališča ni dovoljeno uporabljati kot odlagalno površino.
- Na kuhlalno površino ne polagajte alufolije oz. plastike. Od vroče kuhlalne površine odstranite vse, kar bi se lahko stopilo, npr. plastiko, folijo, posebej pa sladkor in močno sladkane jedi. Sladkor v vročem stanju takoj popolnoma odstranite s steklokeramičnega kuhališča s posebnim strgalom za steklo zato, da bi preprečili poškodbe na plošči.
- Kovinskih predmetov (kuhinjska posoda, pribor ...) nikoli ne odlagajte na indukcijsko kuhališče, ker lahko postanejo vroči. Nevarnost opeklin!
- Gorljivih, lahko vnetljivih in plastičnih predmetov ne odlagajte neposredno pod kuhališče.
- Nakit, ki ga nosite, lahko v neposredni bližini indukcijskega kuhališča postane vroč. Pozor, nevarnost opeklin.
Ne gre za nakit, ki nima magnetnih lastnosti (npr. zlati ali srebrni prstani).

- Nikoli ne pogrevajte zaprtih pločevink in ovojne embalaže na kuhlalni površini. Z dodajanjem energije se lahko razpočijo!
- Senzorske tipke naj bodo vedno čiste, saj naprava lahko zazna umazanijo kot pritisk s prstom. Na senzorske tipke nikoli ne postavljajte predmetov (posode, kuhinjskih krp itd.)!
Če iz posode prekipi na senzorske tipke priporočamo, da ploščo izklopite.
- Vroči lonci in ponev ne smejo pokrivati senzorskih tipk. V tem primeru se naprava sama izklopi.
- Če je možno, večje lonce uporabljajte na zadnjih kuhlalnih površinah, da se senzorske tipke ne bodo preveč segrele (Pregretje upravljanja na dotik; sporočilo o napaki E2).
- Če imate v stanovanju živali, ki bi lahko prišle do kuhališča, vklopite varovalo za otroke.
- Če pri vgradnih pečicah poteka proces pirolize, indukcijskega kuhališča ni dovoljeno uporabljati.
- Steklokeramičnega kuhališča pod nobenim pogojem ni dovoljeno čistiti s parnim čistilnikom ali podobno napravo!

Za osebe

- Te naprave lahko uporabljajo otroci od 8 leta starosti naprej ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja, če so pod nadzorom ali če so bile poučene o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki lahko izhajajo iz tega. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenje in vzdrževanje, ki ju mora izvajati uporabnik, ne smejo opravljati otroci, razen, če so pod nadzorom.
- Površine grelnih in kuhlalnih delov se pri uporabi segrejejo. Zato naj se otroci ne približujejo.
- Uporabljati je dovoljeno le zaščitne mreže ali pokrove za kuhlalne površine od proizvajalca kuhlalnih površin ali zaščitne mreže ali pokrove za kuhlalne površine, ki jih je proizvajalec odobril v navodilih za uporabo naprave. Uporaba neprimernih zaščitnih mrež ali pokrovov za kuhlalne površine lahko vodi do nesreč.
- Osebe s srčnim vzpodbujevalnikom ali z inzulinsko črpalko se morajo prepričati, da indukcijsko kuhališče (frekvenčno območje indukcijskega kuhališča je 20-50 kHz) na njihove vsadke ne vpliva.



Dekor se lahko razlikuje od prikazanega na slikah.

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Indukcijska kuhalna površina spredaj levo 2. Indukcijska kuhalna površina zadaj levo 3. Indukcijska kuhalna površina zadaj desno 4. Indukcijska kuhalna površina spredaj desno 5. Senzorski upravljalnik 6. Steklokeramično kuhališče | <ol style="list-style-type: none"> 7. Tipka za vklop/izklop 8. Senzorsko polje 9. Prikaz kuhalne stopnje 10. Tipka za zaklepanje 11. Tipka za ohranjanje toplote 12. Tipka Power 13. Tipka STOP 14. Tipka za uro 15. Prikaz ure |
|---|--|

Upravljanje s senzorskimi tipkami

Steklokeramično kuhališče upravljate s senzorskimi tipkami za upravljanje na dotik. Senzorske tipke delujejo tako, kot sledi: s konico prsta se kratko dotaknete simbola na steklokeramični površini. Vsak pravi ukaz se potrdi z zvočnim signalom.

V nadaljevanju bomo poimenovali senzorsko tipko za upravljanje na dotik kot „tipko“.

Tipka za vklop/izklop (7)

S to tipko vklopite in izklopite celotno kuhališče. Ta tipka je tako rekoč glavno stikalo.

Prikaz kuhalne stopnje (9)

Prikaz kuhalne stopnje prikazuje izbrano kuhavno stopnjo ali:

- H** Preostanek toplote
- P** Stopnja 'Power' (dod. el. moč)
- U** Prepoznavanje posode
- A** Avtomatika za hitro ogrevanje
- II** Funkcija STOP
- — —** Stopnje ohranjanja toplote 42 °C/70 °C/94 °C
- ∩** Povezovalna funkcija (istočasno upravljanje s kuhlalnimi površinami)

Simboli

- Varovalo za otroke/zaklepanje
- Funkcija vzdrževanja toplote
- Funkcija časovne ure
- P** Stopnja 'Power' (dod. el. moč)
- II** Funkcija STOP

Tipka za zaklepanje (10)

S tipko za zaklepanje lahko vse tipke zaklenete.

Tipka za ohranjanje toplote (11)

Za ohranjanje toplote in počasno kuhanje.

Tipka Power CP (12)

Stopnja Power zagotavlja indukcijskim kuhlalnim površinam dodatno moč.

Tipka STOP (13)

Kuhanje lahko začasno prekinete s funkcijo STOP.

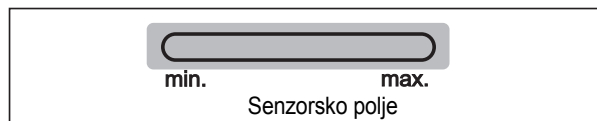
Tipka za uro (14)

Za programiranje avtomatike za izklop ali opozorilnika.

Pomembne informacije o drsniku oz. sliderju (senzorsko polje)

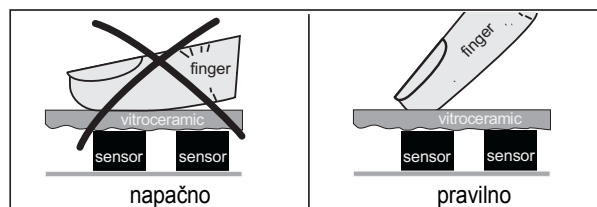
Drsnik deluje načeloma enako kot senzorske tipke, le s to razliko, da prst položite na steklo-keramično površino in ga nato tudi pomikate po njej. Senzorsko polje zazna to premikanje in nato skladno s premikom zviša oz. zniža prikazano vrednost (kuhalno stopnjo).

Pojem „slider“ [angl. „slide“: drseti, pomikati] v je nadaljevanju označen s pojmom senzorsko polje.



Kaj je treba upoštevati pri upravljanju?

Prst ne sme biti preveč plosko položen na steklo-keramično površino, da se pomotoma ne odzovejo tudi sosednje tipke/senzorska polja.

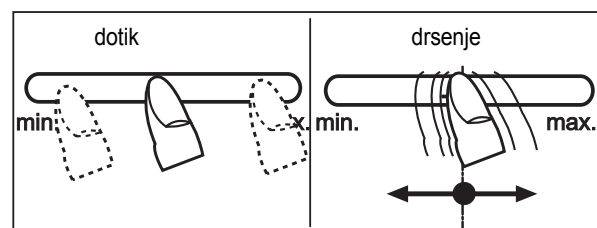


Dotaknite se senzorskega polja ali pomaknite prst na njem

Na senzorsko polje lahko s prstom tudi samo pritiskate. V tem primeru se bo prikazana vrednost (kuhalna stopnja) spreminjala postopoma.

Če pa prst položite na senzorsko polje in ga nato premikate v levo ali desno, se bo prikazana vrednost spreminjala neprekinjeno.

Hitreje kot premikate prst, hitreje se spreminja prikaz.



Pozor:

Z daljšim pritiskom (pribl. 3 sekunde) na senzorsko polje lahko aktivirate avtomatiko za hitro ogrevanje „A“. Glejte odstavek „Avtomatika za hitro ogrevanje“.

Kuhališče


Kuhalna plošča je opremljena z indukcijskim kuhališčem. Indukcijska tuljava pod steklokeramično površino ustvari elektromagnetno izmenično polje, ki prodira skozi steklokeramično ploščo in v dno posode inducira segreti tok.


Pri indukcijski kuhalni površini se toplota ne prenaša več iz grelnega telesa preko kuhinjske posode na jedi, ki se pripravljajo, temveč se razpoložljiva toplota prenese neposredno na posodo s pomočjo indukcijskih tokov.

Prednosti indukcijskega kuhališča

- Energijsko varčno kuhanje zaradi neposredne prevodnosti energije na posodo (potrebna je primerna posoda iz magnetnega materiala),
- večja varnost, saj prenos energije poteka le, ko je pristavljena posoda,
- prenos energije med indukcijsko kuhavno površino in dnom posode z visokim izkoristkom,
- zelo hitro segrevanje,
- nevarnost opeklin je majhna, saj se kuhalna površina segreje le zaradi toplega dna posode, prevreta hrana se ne prime,
- hitro, natančno uravnavanje dovajanja energije.

Prepoznavanje posode

Če na vklopljeni kuhalni površini ni posode ali je ta premajhna, prevajanja energije ne bo. To označuje utripajoč simbol  na prikazovalniku stopnje kuhanja.

Ko na kuhavno polje postavite ustrezno posodo, začne polje delovati z nastavljeno močjo, prikazovalnik za moč kuhanja pa zasveti. Dovajanje energije se prekine, če posodo odstranite, v prikazu kuhavnih površin se pojavi utripajoč simbol .

Če ste na kuhavno površino položili manjši lonc ali ponev in se prepoznavanje posode kljub temu vklopi, se oddaja preveč energije, kot je dejansko potrebno.

Meje prepoznavanja posode

Premer kuhavnih površin (mm)	Priporočeni najmanjši premer dna posode (mm)
220 x 190	115

Posoda ne sme preseči določenega premera dna, sicer se indukcija ne vklopi.

Lonc zmeraj postavite na sredino kuhališča, da dobite najboljši izkoristek.

Pomembno: Glede na kakovost lonca lahko potreben najmanjši premer za aktiviranje prepoznavanja lonca odstopa!

Omejitev trajanja delovanja


Indukcijsko kuhališče ima avtomatsko omejitev trajanja delovanja.

Neprekinjeno trajanje delovanja vsake kuhalne površine je odvisno od izbrane kuhalne stopnje (glej tabelo).

Pogoj je, da med uporabo ne spreminjate nastavitev kuhalne površine.


Če se je vklopila omejitev trajanja delovanja, se kuhalna površina izklopi, zasliši se kratek zvočni signal in na prikazovalniku se pokaže H.


Avtomatika za izklop ima prednost v primerjavi z omejitvijo trajanja delovanja, t.j. kuhalna površina se izklopi šele, ko je potekel čas avtomatike za izklop (npr. avtomatika za izklop z 99 minutami in kuhavno stopnjo 9 je možna).

Nastavljena kuhalna stopnja	Omejitev trajanja delovanja v minutah
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

Druge funkcije

Pri daljši ali istočasni uporabi ene ali več senzorskih tipk (npr. zaradi posode, ki ste jo pomotoma postavili na senzorske tipke) se ne izvede nobena funkcija upravljalnika.

Simbol  prične utripati in zasliši se daljši časovno omejen zvočni signal. Po nekaj sekundah se izklopi. Prosimo, da odstranite predmet s senzorskih tipk.

Za brisanje simbola  pritisnite na isto tipko ali pa izklopite in ponovno vklopite kuhavno površino.

Zaščita pred pregrevanjem (indukcija)

Pri daljši uporabi kuhališča s polno močjo se pri visoki temperaturi prostora elektronika ne more več dovolj ohladiti.

Da ne bi prišlo do previsokih temperatur v elektroniki, se moč kuhalne površine evtl. samodejno zniža.

V primeru, da se pri normalni uporabi kuhalne površine in normalni temperaturi prostora pogosto prikaže E2, hlajenje verjetno ni zadostno.

Vzrok so lahko manjkajoče odprtine za hlajenje v pohištvu. Po potrebi preverite izvedbo vgradnje (oglejte si poglavje o zračenju).

Posoda za indukcijsko kuhališče

Posoda za indukcijsko kuhališče mora biti iz kovine, imeti mora magnetne lastnosti in dovolj veliko površino dna.

Uporabljajte samo posode z dnom, primernim za indukcijsko kuhanje.

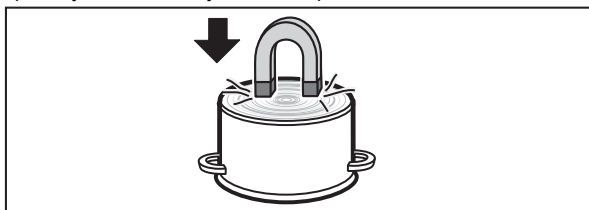
Primerne posode	Neprimerne posode
Emajlirane kovinske posode z debelim dnom	Posode iz bakra, nerjavečega jekla, aluminija, ognjevarnega stekla, keramike ali lončevine
Litoželezne posode z emajliranim dnom	
Posode iz nerjavečega večplastnega jekla, nerjavečega feritnega jekla ali aluminija s posebnim dnom	

Primernost posode lahko ugotovite tako:

Izvedite v nadaljevanju opisani magnetni test ali pa se prepričajte, da je na posodi znak, da je posoda primerna za kuhanje z indukcijsko elektriko.

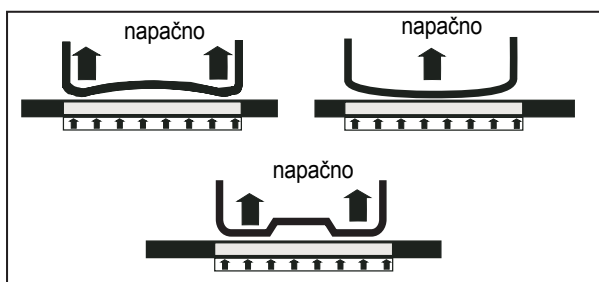
Magnetni test:

Magnet približajte dnu posode. Če ga pritegne, posodo lahko uporabljate na indukcijski kuhalni površini.

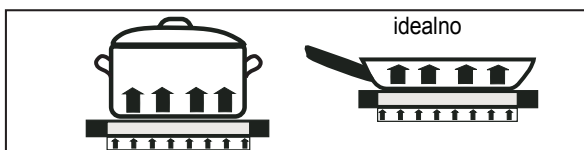


Napotek:

Pri uporabi posod, ki so primerne za indukcijsko kuhanje, se lahko pojavijo določeni zvoki. To je odvisno od proizvajalca posode in od načina izdelave posode.



Napačno: dno posode je ukrivljeno. Elektronika ne more pravilno prevajati temperature.



Pravilno: dobra posoda za kuhanje!

Nasveti za varčevanje z energijo

V nadaljevanju boste našli pomembne napotke za energijsko varčno in učinkovito ravnanje z vašim novim indukcijskim kuhališčem in s posodami.

- Premer dna posode naj bo enak premeru kuhalne površine.
- Pri nakupu posode bodite pozorni na to, da je pogosto naveden zgornji premer posode. Ta je ponavadi večji od dna posode.
- Lonci na pritisk so zaradi zaprtega prostora za kuhanje in nadtlaka še posebej varčni, tako glede časa kot energije. S krajšim časom kuhanja se ohranijo vitamini.
- Bodite pozorni na to, da je v loncu na pritisk vedno zadostna količina tekočine, saj se pri praznem loncu zaradi pregretja lahko poškodujeta kuhalna površina in lonec.
- Lonce po možnosti vedno pokrijte s primerno pokrovko.
- Za vsako količino jedi uporabljajte ustrezno posodo. Velika, a komaj napolnjena posoda, porabi precej energije.

Kuhalne stopnje

Grelno moč kuhalnih površin lahko nastavite na več stopenj. V tabeli so prikazani primeri uporabe za posamezne stopnje.

Kuhalna stopnja	Primerno za
0	Položaj „izklop“, uporaba preostanka toplote
—	Odtaljevanje 42 °C
—	Ohranjanje toplote 70 °C
—	Počasno kuhanje 94 °C
1-2	Nadaljevanje kuhanja manjših količin hrane (najnižja stopnja moči)
3	Nadaljevanje kuhanja
4-5	Nadaljevanje kuhanja večjih količin hrane, nadaljevanje pečenja večjih kosov
6	Pečenje, priprava prežganke
7-8	Pečenje
9	Pogrevanje, popečenje, pečenje
P	Stopnja „Power“ (najvišja stopnja moči)

Kadar kuhate z lonci brez pokrova boste po potrebi morali izbrati višjo kuhavno stopnjo.

Prikazovalnik preostanka toplote

Steklokeramično kuhališče je opremljeno s prikazovalnikom preostanka toplote H.



Dokler po izklopu svetli H, lahko preostanek toplote uporabljate za odtajevanje in vzdrževanje toplote jedi.

Tudi ko črka H ugasne, je kuhalna površina lahko še vroča. Nevarnost opeklin!

Na indukcijski kuhalni površini se steklokeramična plošča ne segreje neposredno, temveč samo preko toplote posode.





Uporaba tipk

Opisani upravljalnik zahteva, da pritisnete določeno (izbirno) tipko **nato** pa pritisnete še naslednjo tipko.

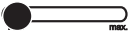


Uporaba naslednje tipke mora načeloma slediti v **10 sekundah**, sicer se izbira izbriše.

Vklop kuhalnika in kuhalnih površin




1. **Tipko za vklop/izklop**  držite toliko časa (pribl. 1 sek.), da prikazi kuhalnih stopenj pokažejo 0 in se zasliši kratek zvočni signal. Simboli   P  svetijo ves čas. Upravljalnik je pripravljen za uporabo.


2. Takoj za tem pritisnite **senzorsko polje**  ene kuhalne površine. Vklopi se kuhalna stopnja.

-  levo kuhalna stopnja 0
-  sredina kuhalna stopnja 4
-  desno kuhalna stopnja 9

Glejete odstavek „Pomembne informacije o drsniku oz. sliderju (senzorsko polje)“

Za spremembo kuhalne stopnje ali vklop dodatne kuhalne površine pritisnite ustrezno **senzorsko polje** .

3. Nato na kuhalno površino postavite ustrezno **posodo, ki je primerna za indukcijo**. Prepoznavanje lonca vklopi indukcijsko tuljavo. Posoda se segreje.

Dokler na kuhalno površino ne postavite kovinske posode, se na prikazovalniku izmenično prikazujeta kuhalna stopnja in simbol .

Brez posode se kuhalna površina zaradi varnosti po 10 minutah izklopi. Preberite poglavje „Prepoznavanje posode“.



Izklop kuhalne površine

4. a) Pritisnite **senzorsko polje**  čisto na levi strani, ali

b) prst na **senzorskem polju**  pomaknite v levo, da boste kuhalno stopnjo znižali na 0, ali

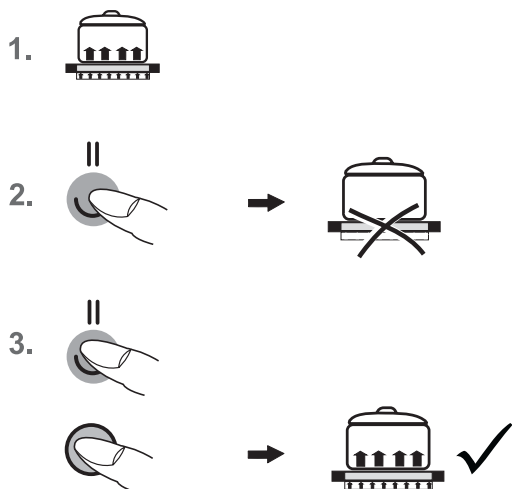
c) pritisnite **tipko za vklop/izklop** . Celotni kuhalnik se izklopi (vse kuhalne površine se izklopijo).

Izklop kuhalnika

5. Pritisnite **tipko za vklop/izklop** . Kuhalnik se popolnoma izklopi, ne glede na nastavljeno vrednost.

Napotek:

Če ročno izklopite vse kuhalne površine (kuhalna stopnja 0) in nato ne pritisnete na nobeno tipko/senzorsko polje več, se kuhalnik po 10 sekundah samodejno izklopi.

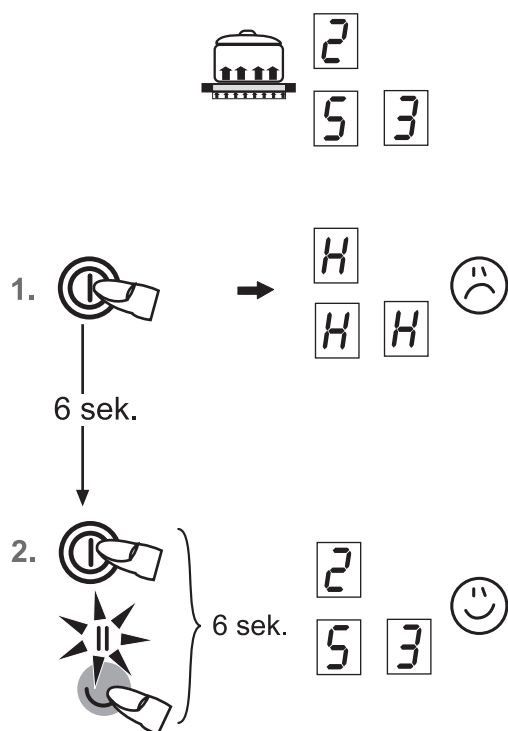


Funkcija STOP ☹️

Kuhanje lahko začasno prekinete s funkcijo STOP, če npr. nekdo pozvoni na vhodnih vratih. Za nadaljevanje kuhanja z enakimi kuhalnimi stopnjami morate funkcijo STOP izklopiti. Morebitno nastavljena ura se za ta čas ustavi in potem teče naprej.

Iz varnostnih razlogov je ta funkcija na voljo le 10 minut. Po tem času se kuhalnik izklopi.

1. Posoda za kuhanje je na kuhalnih površinah in želene kuhalne stopnje so nastavljene. Simbol || sveti.
2. **Pritisnite tipko STOP ||**. Namesto izbrane kuhalne stopnje zasveti znak za premor // . Simbol || utripa, ker je funkcija aktivirana.
3. Prekinitev zaključite tako, da najprej pritisnete **tipko STOP ||**, nato pa še **drugo poljubno tipko** (razen tipke za vklop/izklop). Drugo tipko morate pritisniti v 10 sekundah, sicer se kuhalna plošča izklopi.



Funkcija priklica

(Funkcija ponastavitve)

Če pomotoma izklopite kuhavno ploščo, lahko ponovno prikličete zadnjo nastavitev.

Funkcija priklica deluje samo, če je vklopljena najmanj ena kuhalna površina.

1. S pritiskom na **tipko za vklop/izklop** Ⓢ ste pomotoma izklopili kuhavno ploščo.
2. V 6 sekundah po izklopu ponovno pritisnite **tipko za vklop/izklop** Ⓢ. Simbol || tipke STOP začne utripati. Takoj zatem pritisnite **tipko STOP ||**. Prvotne kuhalne stopnje so ponovno nastavljene. Kuhanje se nadaljuje.

Ponovno se nastavijo:

- kuhalne stopnje vseh kuhalnih površin
- minute in sekunde nastavljene ure za posamezne kuhalne površine
- avtomatika za hitro ogrevanje
- stopnja Power

Ne nastavi se:

- števec omejitve trajanja delovanja (ponovno se nastavi na 0)



Varovalo za otroke/zaklepanje

Z varovalom za otroke/zaklepanjem lahko onemogočite upravljanje tipk in nastavitev stopnje kuhanja. Uporabna ostane samo tipka za vklop/izklop za izklop kuhališča.

Vklop varovala za otroke/zaklepanja

1. Vključite kühnalnik. Simbol zasveti.
2. Pritisnite **tipko za zaklepanje** , da aktivirate varovalo za otroke. Simbol sveti, ker je funkcija aktivirana.

Izklop varovala za otroke/zaklepanja

3. Pritisnite **tipko za zaklepanje** . Simbol zasveti.

Napotki

- Zaklepanje je vključeno tudi pri izklopljeni kuhalni plošči. Za naslednji postopek kuhanja je potrebno najprej izklopiti to funkcijo!
- V primeru izpada električne napetosti se izklopi zapahnitev, t.j. se deaktivira.



Funkcija vzdrževanja toplote

S funkcijo vzdrževanja toplote živila ohranjajo določeno temperaturo 42 °C / 70 °C / 94 °C.

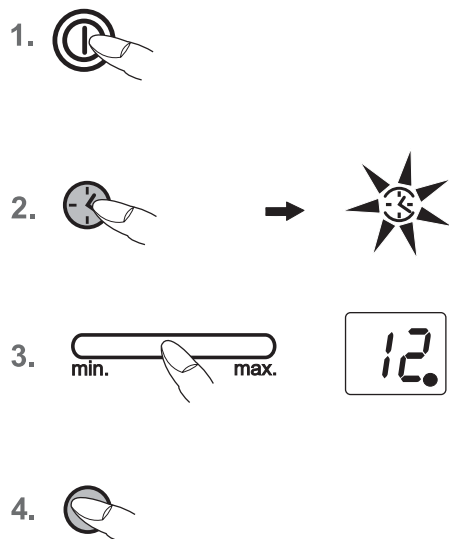
1. Posoda se nahaja na kuhalni površini in izbrana je neka kuhalna stopnja (npr. 3).
2. Z dotikom ali pomikom prsta po **senzorskem polju** znižajte kuhavno stopnjo. Ustavite se na ; stopnja odtaljevanja 42 °C je vključena.

Enkrat pritisnite **tipko za ohranjanje toplote** . Simbol utripa pribl. 5 sekund. Nato izberite določeno kuhavno površino, tako da pritisnete na ustrezno **senzorsko polje** . Stopnja ohranjanja toplote 70 °C je vključena.

Dvakrat pritisnite **tipko za ohranjanje toplote** . Simbol utripa pribl. 5 sekund. Nato izberite določeno kuhavno površino, tako da pritisnete na ustrezno senzorsko polje . Vključena je stopnja ohranjanja toplote 94 °C.




3. Za izklop pritisnite senzorsko polje levo.

Funkcija vzdrževanja toplote je na voljo 120 minut, nato se kuhavno površino izklopi.






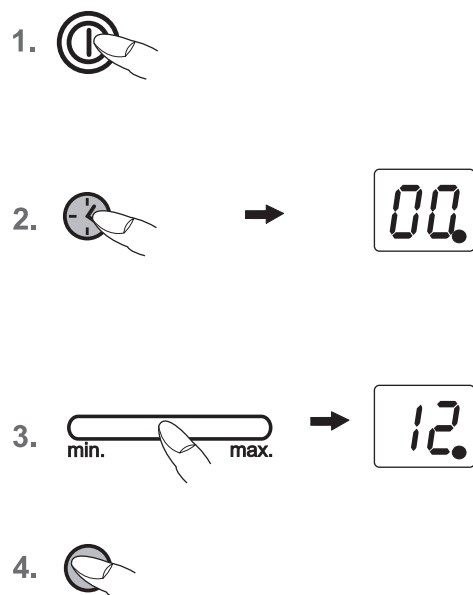
Avtomatika za izklop (ura)

Zaradi avtomatike za izklop se vsaka vklopljena kuhalna površina po preteku nastavljenega časa samodejno izklopi. Nastavite lahko čas kuhanja od 01 do 99 minut.

1. Vključite kuhalnik. Vključite eno ali več kuhalnih površin in izberite zelene kuhalne stopnje.
2. Pritisnite **tipko za uro** . Prikaz ure kaže 00. Pri kuhalnih površinah, ki jih lahko izberete, utripa simbol .
3. Za nastavitev časa pritisnite na ustrezno **senzorsko polje** . Decimalna pika prikaza ure zasveti. Po nekaj sekundah je vnos sprejet in odštevanje se začne. Decimalna pika ugasne.
4. Po preteku časa se kuhalna površina izklopi. Zaslisi se kratek signal, ki ga lahko prekinete s pritiskom na poljubno tipko (razen tipke za vklop/izklop).



Napotki

- Za nastavitev avtomatike za izklop za dodatno kuhalno površino ponovite korake od 2 do 4.
- Za kontrolo pretečenega časa (samodejni izklop) pritisnite **tipko za uro** . Zatem pritisnite na ustrezno **senzorsko polje**  kuhalne površine. Vrednost prikaza lahko odčitate in spremenite.
- Predčasna razveljavitev avtomatike za izklop: Izberite zeleno kuhalno površino in s pritiskom na **senzorsko polje**  izbrišite čas („0“).
- Če ima več kuhalnih površin nastavljeno avtomatiko za izklop, je na prikazu ure vedno prikazana kuhalna površina, ki ima najkrajši čas kuhanja.





Opomnik (ura za kuhanje jajc)

Kuhalne površine so izklopljene

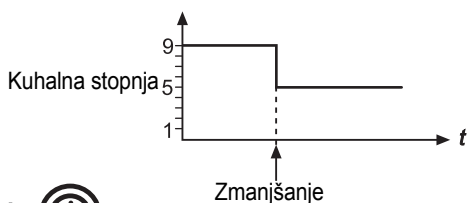
1. Vključite kuhalnik.
2. Pritisnite **tipko za uro** . Decimalna pika prikaza za uro zasveti in opomnik je izbran.
3. S pritiskom na **senzorsko polje**  nastavite čas. Po nekaj sekundah bo vnos sprejet in odštevanje se začne. Decimalna pika ugasne.
4. Po preteku časa se zaslisi kratek signal, ki ga lahko prekinete s pritiskom na poljubno tipko (razen tipke za vklop/izklop).

Nekatere kuhalne površine so že vklopljene

- **Tipko za uro**  pritisnite tolikokrat, dokler ne zasveti decimalna pika prikaza za uro. S pritiskom na **senzorsko polje**  nastavite čas.
- Po nekaj sekundah bo vnos sprejet in odštevanje se začne. Decimalna pika ugasne. Po preteku časa se zaslisi kratek signal, ki ga lahko prekinete s pritiskom na poljubno tipko (razen tipke za vklop/izklop).

Napotek:

- Opomnik deluje tudi takrat, ko je steklo-keramični kuhalnik izklopljen. Za spremembo časa vklopite kuhalnik.



zadržite (pribl. 3 sekunde)



Nastavljena kuhalna stopnja	Avtomatika za hitro ogrevanje Čas (min:sek)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-

Avtomatika za hitro ogrevanje **A**

Pri avtomatiki za hitro ogrevanje se pogrevanje začne s stopnjo moči kuhanja 9. Po določenem času se izvede preklop na manjšo stopnjo moči kuhanja (1 do 8).

Pri uporabi avtomatike za hitro ogretje morate izbrati samo kuhavno stopnjo, na kateri se bo jed kuhala naprej, saj bo elektronika samodejno znižala stopnjo.

Avtomatika za hitro ogretje je primerna za jedi, ki so na začetku mrzle, se nato z visoko močjo segrejejo in jih na naslednji kuhalni stopnji ni treba stalno nadzorovati (npr. kuhanje mesa za juho).

- Vklopite kühavnik.
- Pritisnite na **senzorsko polje** in **zadržite (pribl. 3 sekunde)**, da aktivirate funkcijo in takoj izberete naslednjo kuhavno stopnjo:

..... levo naslednja kuhalna stopnja 1

..... sredina naslednja kuhalna stopnja 4

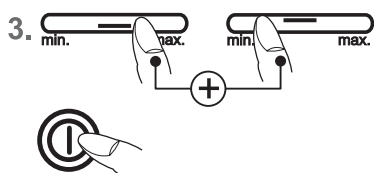
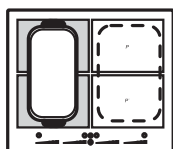
..... desno naslednja kuhalna stopnja 8

Prikaže se simbol „A“. Avtomatika za hitro ogrevanje je tako aktivirana. Izmenično utripata A in izbrana naslednja kuhalna stopnja.

- Avtomatika za hitro ogrevanje poteka skladno s programom. Po določenem času (glej tabelo) se kuhanje nadaljuje z nastavljeno kuhavno stopnjo. Simbol A ugasne.

Napotki

- Med potekom avtomatike za hitro ogrevanje lahko nadaljnjo kuhavno stopnjo povišate. Če nadaljnjo kuhavno stopnjo znižate, se avtomatika za hitro ogrevanje izklopi.



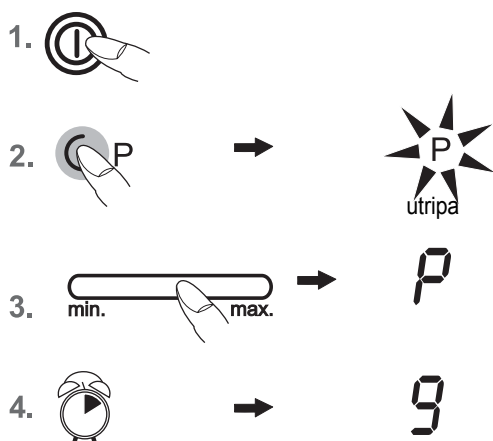
Povezovalna funkcija **5**

Sprednjo in zadnjo kuhavno površino lahko za kuhanje vklopite skupaj (povezovalna funkcija). Pri tem lahko uporabljate veliko posodo.

- Vklopite kühavnik.
- Za vklop povezovalne funkcije se hkrati dotaknete **senzorskega polja** **sprednje in zadnje kuhalne površine**. Vklopi se povezovalna funkcija in prikaže se simbol . Za upravljanje uporabljajte **senzorsko polje** **sprednje kuhalne površine**.
- Za izklop ponovno hkrati pritisnite na obe **senzorski polji** ali izklopite kuhavno ploščo.

Napotki

Če želite, da funkcija prepoznavanja posode zazna pekač oz. lonec, mora ta pokrivati najmanj polovico kuhalne površine!



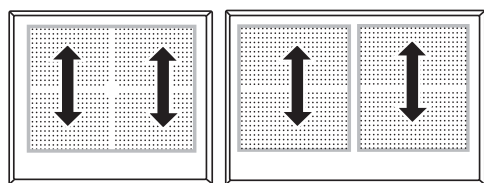
Stopnja 'Power' (dod. el. moč) P

Stopnja Power zagotavlja indukcijskim kuhalnim površinam dodatno moč. S to stopnjo lahko hitro zavrete veliko količino vode.

1. Vključite kuhalnik.
2. Enkrat pritisnete **tipko Power** CP. Simbol P utripa pribl. 5 sekund.
3. Za izbor določene kuhalne površine pritisnite na ustrezno **senzorsko polje** min. max. Na prikazu kuhalne stopnje bo P vidno, da je stopnja Power vklopljena.
4. Po 10 minutah se stopnja Power samodejno izklopi. Črka P izgine, plošča pa preklopi nazaj na stopnjo 9.

Napotek:

Za predčasen izklop stopnje Power pritisnite na ustrezno **senzorsko polje** min. max.



Moduli (upravljanje maksimalne moči)

Upravljanje maksimalne moči

Po dve kuhalni plošči sta zvezani z enim modulom in imata skupno maksimalno moč.

Če je ta maksimalna dovoljena moč ob vklopu višje stopnje kuhanja ali stopnje za dodatno el. moč prekoračena, modul za upravljanje ustrezno zniža stopnjo kuhanja na pripadajoči kuhalni plošči.

Prikaz na tej kuhalni plošči utripa, nato pa je stalno prikazana največja možna stopnja kuhanja.

Čiščenje in vzdrževanje



- Pred čiščenjem kuhališče izklopite in pustite, da se ohladi.
- Steklokeramičnega kuhališča pod nobenim pogojem ni dovoljeno čistiti s parnim čistilnikom ali podobno napravo!
- Pri čiščenju pazite, da **tipko za vklop/izklop** samo rahlo obrišete. Tako preprečite, da bi napravo pomotoma vklopili!

Steklokeramično kuhališče

Pomembno! Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, kot so groba sredstva za čiščenje, čistilne gobice, odstranjevalci rje in madežev itd.

Čiščenje po uporabi

1. Celotno kuhališče očistite vedno, ko je umazano - najbolje po vsaki uporabi. Za to uporabite vlažno krpo in malo detergenta za ročno pomivanje posode. Nato kuhališče s čisto krpo obrišite do suhega, tako da s površine odstranite ostanke detergenta.

Tedensko čiščenje

2. Enkrat tedensko temeljito očistite celotno kuhališče z običajnimi čistili za steklo in keramiko.

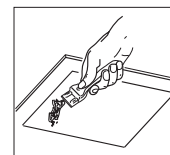
Obvezno upoštevajte napotke proizvajalca.

Čistilna sredstva ustvarijo zaščitni film, ki deluje voodoporno in odbija umazanijo. Vsa umazanija ostane na filmu in se kasneje lažje odstrani. Nato s čisto krpo površino obrišite do suhega. Ostanke detergenta ne smejo ostati na površini, ker pri segrevanju delujejo agresivno in površino spremenijo.

Posebna umazanija

Močno umazanijo in madeže (madeži od apnenca, vodni madeži) je najbolje odstraniti, ko je kuhališče še mlačno. Za to uporabite običajna čistilna sredstva. Pri tem ravnajte tako, kot je opisano v točki 2.

Prevrete jedi najprej razmehčajte z mokro krpo, nato pa ostanke umazanije odstranite s posebnim strgalom za steklo, namenjenim za steklokeramična kuhališča. Nato očistite površino tako, kot je opisano v točki 2.



Zapečeni sladkor in stopljeno plastiko takoj odstranite – še v vročem stanju – s strgalom za steklo. Nato očistite površino tako, kot je opisano v točki 2.

Zrnca peska, ki pri lupljenju krompirja ali čiščenju solate padejo na kuhalno površino, lahko pri premikanju posode povzročijo praske. Zato pazite, da zrnca peska ne ostanejo na površini.

Sprememba barve steklokeramične površine ne vpliva na delovanje in stabilnost površine. Pri tem ne gre za poškodbo kuhališča, temveč za neočiščene in zažgane ostanke hrane.

Svetleča mesta nastanejo z ribanjem dna posode, še posebej pri uporabi posode z aluminijastim dnom ter zaradi neustreznih čistilnih sredstev. Z običajnimi čistili jih je težko odstraniti. Čiščenje eventualno večkrat ponovite. Zaradi uporabe agresivnih čistil in drgnjenja dna posod se dekor s časom zdrgne in nastanejo temni madeži.



Neustrezni posegi in popravila na napravi so nevarni, ker obstaja nevarnost električnega udara in kratkega stika. Preprečite telesne poškodbe in poškodbe na napravi. Takšna dela lahko opravi le električar kot npr. tehnična servisna služba.

Upoštevajte


Če na napravi zaznate motnje, v teh navodilih za uporabo preverite, ali lahko sami odpravite vzrok.

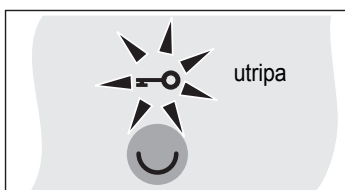
V nadaljevanju najdete nasvete za odpravo motenj.

Varovalke večkrat pregorijo?

Pokličite tehnično servisno službo ali električarja!

Indukcijskega kuhališča ni mogoče vklopiti?

- Ali je v hišni instalaciji (električna omarica) ustrezna varovalka?
- Ali je priključen omrežni kabel?
- Ali so senzorske tipke zaklenjene (varovalo za otroke) oz. simbol  utripa?




- Ali so senzorske tipke deloma pokrite z mokro krpo, tekočino ali kovinskim predmetom? Odstranite jih.
- Ali uporabljate neustrezno posodo? Glej poglavje „posoda za indukcijsko kuhališče“.

Simbol prične utripati in zasliši se daljši časovno omejen zvočni signal.

Signal se je sprožil z daljšim dotikom senzorskih tipk zaradi prevreth jedi, posode ali drugih predmetov.

Pomoč: Očistite površino ali odstranite predmet.

Za brisanje simbola  pritisnite na isto tipko ali pa izklopite in ponovno vklopite kuhhalno površino.

Ali je prikazana koda za napako E2?

Elektronika je prekomerno ogreta. Preverite vgradnjo kuhhalne plošče, še posebej bodite pozorni na zračenje.

Glejte poglavje Zaščita pred pregrevanjem.

Glejte poglavje o zračenju.

Ali je prikazana koda za napako E8?

Napaka na ventilatorju desno ali levo. Sesalna odprtina je blokirana oz. prekrita ali pa je ventilator pokvarjen.

Preverite vgradnjo kuhhalne plošče, še posebej bodite pozorni na zračenje.

Glejte poglavje Zaščita pred pregrevanjem.

Glejte poglavje o zračenju.

Ali je prikazana koda za napako U400?

Kuhhalna plošča je napačno priključena. Upravljalnik se po 1 sekundi izklopi in zazvoni trajen zvočni signal. Priključite na pravo omrežno napetost.

Prikaže se koda napake (ERxx ali Ex)?

Prišlo je do tehnične okvare. Pokličite servisno službo.

Ali se prikaže znak za lonec ?

Vklopljena je bila kuhhalna površina in kuhhalna plošča čaka, da nanjo postavite ustrezno posodo (Prepoznavanje posode). Šele nato se začne oddajati moč.

Znak za lonec je še vedno prikazan, čeprav ste na ploščo položili posodo?

Posoda ni primerna za indukcijsko ali pa ima premajhen premer.

Uporabljena posoda oddaja zvoke?

To je tehnično pogojeno; ni nevarnosti za indukcijsko kuhališče ali za posodo.

Ventilatorsko hlajenje dela tudi po izklopu?

To je običajno, saj se elektronika ohlaja.

Kuhhalna plošča oddaja zvoke (klik oz. pokanje)?

To je tehnično pogojeno in tega ni mogoče preprečiti.

Kuhhalna plošča ima praske ali razpoke?

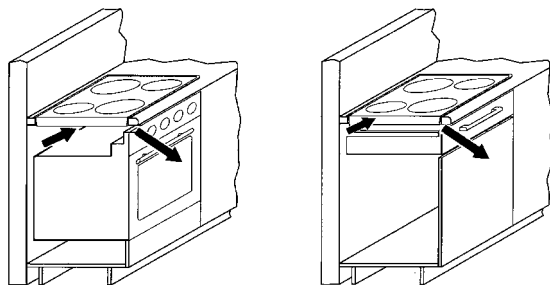
V primeru loma, razpoke, zareze ali drugih poškodb na steklo-keramiki obstaja nevarnost električnega udara. Napravo takoj izklopite iz električnega omrežja. Takoj izklopite glavno varovalko in pokličite servisno službo.

Varnostni napotki za monterja kuhinjskih elementov

- Furnir, lepila oz. umetne obloge morajo biti toplotno obstojni (>75°C). Če furnir in obloge niso dovolj obstojni na toploto, lahko spremenijo obliko.
- Z ustrezno vgradnjo zagotovite popolno zaščito pred dotikom.
- Uporaba stenskih zaključnih letv iz masivnega lesa na delovnem pultu za kuhališčem je dovoljena, če ostane razmik tolikšen, kot je označeno na slikah za vgradnjo.
- Najmanjši razmiki izrezov za korito zadaj morajo biti tolikšni, kot je označeno na slikah za vgradnjo.
- Pri vgradnji neposredno zraven visoke omare upoštevajte najmanj 50 mm varnostne razdalje. Stranice visoke omare zaščitite z materialom, ki ni občutljiv na toploto. Iz tehničnih razlogov naj razmik znaša najmanj 300 mm.
- Razmik med kuhališčem in napo mora biti vsaj tolikšen, kot je naveden v navodilih za montažo nape.
- Embalažo (plastično folijo, stiropor, žeblje itd.) odstranite izven dosega otrok, saj lahko ti deli predstavljajo nevarnost. Majhne dele lahko pogoltnejo, obstaja pa tudi nevarnost zadušitve s folijo.

Zračenje

- Indukcijsko kuhališče ima ventilator, ki se samodejno vklopi in izklopi. Če vrednosti temperature elektronike presežejo določen prag, se ventilator zažene z majhno hitrostjo. Če indukcijsko kuhališče veliko uporabljate, ventilator preklopi na večjo hitrost. Če je elektronika dovolj ohlajena, ventilator zmanjša svojo hitrost in se ponovno samodejno izklopi.
- Razmik med indukcijskim kuhališčem in kuhinjskim pohištvom ali vgradnimi napravami mora biti izdelan tako, da je zagotovljeno zadostno prezračevanje indukcije.
- Če se kuhalna površina pogosto samodejno ohlaja ali izklaplja (glejte poglavje Varnostni izklop), po vsej verjetnosti ni zadostnega hlajenja. V tem primeru priporočamo, da odstranite zadnjo steno elementa, ki se nahaja pod delovno ploščo, ter odstranite sprednjo prečno letev elementa v celotni širini kahalnega območja, tako da boste zagotovili boljši pretok zraka.



Za boljše prezračevanje kuhališča je spredaj priporočena reža velikosti 20 mm.

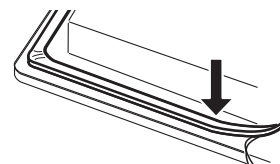
Vgradnja

Pomembni napotki

- Morebitne prečne letve pod delovnim pultom odstranite vsaj v predelu izreza delovnega pulta.
- Preprečite prekomerno segrevanje od spodaj, npr. od pečice brez zračenja.
- Če pri vgradnih pečicah poteka proces pirolize, indukcijskega kuhališča ni dovoljeno uporabljati.
- Če boste kahalno ploščo vgradili nad predal, zagotovite, da v predalu ne bodo shranjeni ostri predmeti. Le-ti se lahko zataknejo ob spodnjo stran kahalne plošče in blokirajo predal.
- Če se pod kahalno ploščo nahaja vmesna polica, mora biti le-ta od spodnje strani kahalne plošče oddaljena vsaj 20 mm, da je zagotovljeno zadostno zračenje kahalnega območja.
- Vgradnja kahalne plošče nad hladilnimi napravami, pomivalnimi stroji ter pralnimi oz. sušilnimi stroji ni dovoljena.
- Zaradi nevarnosti požara morate poskrbeti za to, da v neposredni bližini kahalne plošče ali na samo kahalno ploščo ne odlagate gorljivih, lahko vnetljivih predmetov ali predmetov, ki se lahko zaradi toplote stopijo.

Tesnilo kuhališča

- Pred vgradnjo dosledno vstavite priloženo tesnilo kuhališča.
- Potrebno je preprečiti, da bi tekočina prodrla med robom kuhališča in delovnim pultom ali med delovnim pultom in steno v eventualno spodaj vgrajene električne naprave.
- Pri vgradnji kuhališča v neraven delovni pult, npr. s keramično ali podobno oblogo (ploščice itd.) po potrebi odstranite nameščeno tesnilo in zatesnite prostor med kuhališčem in delovnim pultom s plastičnim tesnilnim materialom (kit).
- **Kuhališča v nobenem primeru ne lepite s silikonom!** Kasnejša demontaža kuhališča potem več ni mogoča brez uničenja.



Izrez delovnega pulta

Izrez delovnega pulta je potrebno narediti čim bolj natančno, z ravno žago ali namiznim rezalnikom. Nato je potrebno prerez zaščititi pred vdorom vlage.

Izrez kuhališča izdelajte tako, kot kažejo slike. Steklokeramična kahalna površina mora obvezno biti ravna in izravnana. Steklена plošča lahko počni, če mere ne ustrezajo. Preverite, ali je tesnilo kahalne površine brezhibno nameščeno in ali je sloj tesnila brez lukenj.

Steklokeramično kuhališče pritrdite s sponkami ali sponami.

Če boste kahalno ploščo pritrdili s sponkami, jo lahko vgradite ali odstranite od zgoraj. Sponke morate pri tem pritrditi v delovni pult. Če boste kahalno ploščo pritrdili s sponami, jo lahko privijete od spodaj. Ta pritrditev je možna pri delovnih pultih iz vseh materialov.

Mere v mm

Tip	x3	x2
60	600 / 580 / 574 mm	560 mm \pm 1,0
80	800 / 770 / 764 mm	750 mm \pm 1,0

1 Najmanjši razmik od sosednjih sten
 2 Mera za rezkanje
 3 Zunanja mera kuhališča
 4 Potek kabla na zadnji steni
 5 Višina vgradnje

Sponka

- Sponko vstavite v pripravljene razmike v izrez delovnega pulta. Zaradi vodoravnega omejitca ni potrebno višinsko uravnavanje.
- Pomembno: vodoravni omejitelj sponke mora biti na delovnem pultu poravnani (preprečite nevarnost, da plošča počí).
- V skladu s sliko, kuhavno površino levo namestite (a), izravnajte (b) in pritrdite s sponkami (c).
- Za varovanje sponke lahko vstavite vijake.

Pomembno:

Zaradi napačne lege ali neustreznih mer lahko steklokeramična plošča pri vgradnji počí!

- 1 Najmanjši razmik od sosednjih sten
- 2 Mera za rezkanje
- 3 Zunanja mera kuhališča
- 4 Potek kabla na zadnji steni
- 5 Višina vgradnje

Tip	x3	x2
60	600 / 580 / 574 mm	560 mm \pm 1,0
80	800 / 770 / 764 mm	750 mm \pm 1,0

1 Najmanjši razmik od sosednjih sten
 2 Mera za rezkanje
 3 Zunanja mera kuhališča
 4 Potek kabla na zadnji steni
 5 Višina vgradnje

Spona

- Kuhališče vstavite in naravnajte.
- Na predvidena pritrdilna mesta s spodnje strani vstavite sponke z vijaki, jih naravnajte in pritegnite.
- Vijake privijte samo z ročnim izvijačem; ne uporabljajte električnega izvijača.
- Pri tankih delovnih pultih pazite na pravilno lego sponke.
- Če pritrditev sponke pri zelo tankih delovnih pultih ni več možna, morate mesto, kjer je spona, podložiti z ustrezno letvico.

Pomembno:

Zaradi napačne lege ali neustreznih mer lahko steklokeramična plošča pri vgradnji počí!

- 1 Najmanjši razmik od sosednjih sten
- 2 Mera za rezkanje
- 3 Zunanja mera kuhališča
- 4 Potek kabla na zadnji steni
- 5 Višina vgradnje

Električni priključek

- **Priključitev na električno omrežje lahko izvede le pooblaščen strokovnjak!**
- Potrebno je v celoti upoštevati veljavne predpise in pogoje priključitve, ki jih določa lokalno podjetje za oskrbo z elektriko.
- Pri priključitvi naprave je potrebno predvideti pripravo, ki bo omogočala, da se naprava z razmikom kontaktov z vsaj 3 mm, loči od vseh polov omrežja. Za ločevanje so primerna tokovna stikala, varovalke in ščitniki.
Pred priklopom in popraviljem naprave prekinite dovod električne energije z eno od teh priprav.
- Zaščitni vod mora biti tako dolg, da je pri odpovedi razbremenitve potega obremenjen s potegom šele po električnih vodih priključnega kabla.
- Odvečno dolžino kabla izvlecite iz vgradnega območja pod napravo.
- Pazite, da je obstoječa omrežna napetost enaka napetosti, navedeni na tipski tablici.
- Z ustrezno vgradnjo zagotovite popolno zaščito pred dotikom.
- **Pozor: Napačna priključitev lahko uniči elektroniko naprave.**

Priključne vrednosti

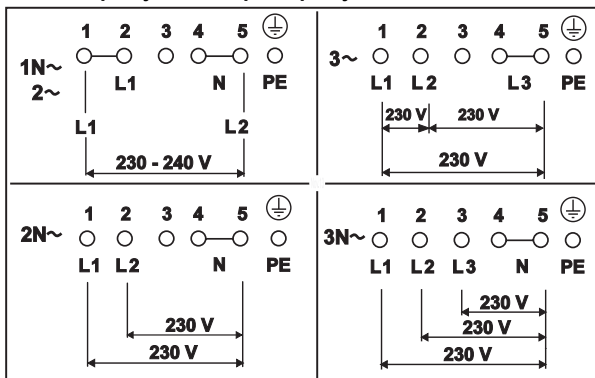
Omrežna napetost: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Napetost komponent: 220-240V

Priključna napeljava ni v tovarniškem obsegu dobave

- Za priključitev je potrebno pokrov priključne vtičnice na spodnji strani naprave popustiti, da bi prišli do priključne sponke. Po priključitvi ponovno pritrdite pokrov in zavarujte priključne vode z objemko razbremenitve potega.
- Priključna napeljava mora ustrezati vsaj tipu H05 RR-F.

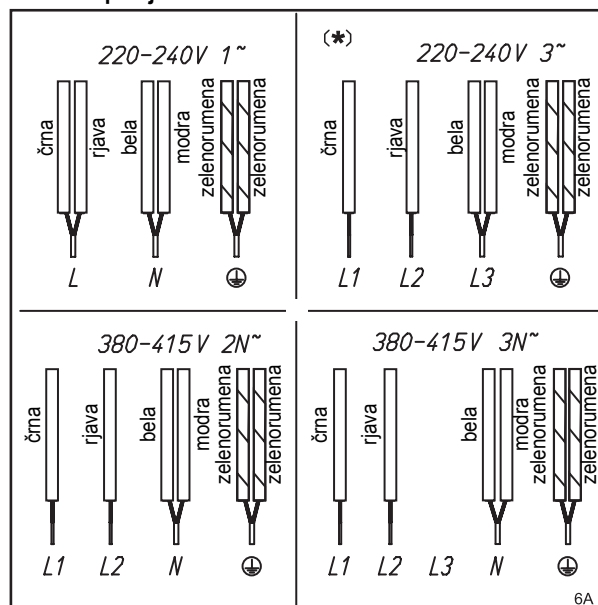
Možnosti priključitve: 6-polni priključek



Priključna napeljava je v tovarniškem obsegu dobave

- Kuhalno polje je tovarniško opremljeno s temperaturno obstojno priključno napeljavo.
- Priključitev na omrežje se opravi skladno s shemo za priključitev, z izjemo priključne napeljave, ki je opremljena z vtičem.
- Če se priključni vodi naprave poškodujejo, jih lahko zamenja le proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno kvalificirano osebje.

Možnosti priključitve



* Pozor! Posebni priključek 220 - 240 V 3~ !

Tehnični podatki

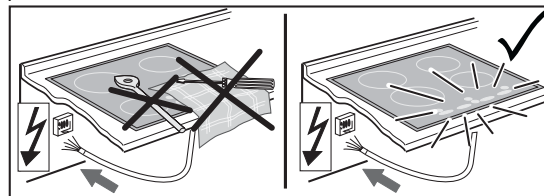
Dimenzije višina/širina/globina . . . mm	50 x 600 x 520 50 x 800 x 520
Kuhalne površine spredaj levo mm/ kW zadaj levo mm/ kW zadaj desno mm/ kW spredaj desno . . . mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)* 220 x 190 / 2,1 (3,7)* 220 x 190 / 2,1 (3,7)* 220 x 190 / 2,1 (3,7)*
Kuhališče skupaj kW	7,4

* Moč pri vklopljeni stopnji Power

Zagon

Po vgradnji plošče in namestitvi dovoda napetosti (omrežni priključek) najprej sledi samokontrola upravljalnika in prikaz servisne informacije za servisno službo.

Pomembno: Pri priključitvi na omrežje se ne smejo na senzorskih tipkah za upravljanje na dotik nahajati nobeni predmeti!



Z gobo in milnico rahlo obrišite površino kuhalnega polja in ga nato obrišite še s suho krpo.

Zbrinjavanje ambalaže

Transportnu ambalažu zbrinite na što je moguće ekološkiji način. Vraćanje ambalažnih materijala u kružni tok materijala šteti sirovine i smanjuje otpad.

Zbrinjavanje starih uređaja



Simbol na proizvodu ili njegovoj ambalaži označava da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao običan kućni otpad, nego se mora predati na sabirnom mjestu za recikliranje električnih i elektroničkih uređaja.

Svojim doprinosom pravilnom zbrinjavanju ovog proizvoda čuvate okoliš i zdravlje svojih bližnjih.

Pogrešno zbrinjavanje ugrožava okoliš i zdravlje. Daljnje informacije o recikliranju ovog proizvoda možete dobiti u vijećnici u Vašem gradu, tvrtki za odvoz smeća ili u trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

Pravilna uporaba

Ploča za kuhanje namijenjena je samo za pripremu jela u domaćinstvu i sličnim okruženjima. Slična okruženja su:

- uporaba u trgovini, uredu i drugim sličnim radnim okruženjima
- uporaba u poljoprivrednim poduzećima
- uporaba od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim tipičnim smještajima
- uporaba u pansionima s doručkom

Ne smije se upotrebljavati u druge svrhe i bez nadzora.

Ovdje možete pronaći...

Prije nego što počnete koristiti svoju ploču za kuhanje, pažljivo pročitajte informacije u ovoj knjižici. Ovdje ćete naći važne naputke za Vašu sigurnost, uporabu, njegu i održavanje uređaja kako biste dugo uživali u spremanju jela na svom uređaju.

Ako dođe do kvara, najprije proučite poglavlje „Što učiniti u slučaju problema?“. Manje kvarove često možete sami ukloniti i time štedite nepotrebne troškove servisa.

Pažljivo čuvajte ove Upute. Ove Upute za uporabu i montažu radi potrebnih informacija prosljedite novom vlasniku.

Sadržaj

Sigurnosne napomene i upozorenja	114
Za priključak i rad uređaja	114
Općenito za ploču za kuhanje	115
Za osobe	115
Opis uređaja	116
Posluživanje pomoću senzorskih tipki	117
O pomičnom senzoru (slider-u) (senzorskom polju)	117
Posluživanje	118
Ploča za kuhanje	118
Prepoznavanje lonca	118
Ograničenje vremena rada	118
Ostale funkcije	118
Zaštita od pregrijavanja (indukcija)	118
Posuđe za indukcijsku ploču za kuhanje	119
Savjeti za uštedu energije	119
Stupnjevi za kuhanje	119
Prikaz preostale topline	119
Pritisak na tipke	120
Uključivanje ploče i zone za kuhanje	120
Isključivanje zone za kuhanje	120
Isključivanje ploče za kuhanje	120
Funkcija STOP	121
Funkcija „recall“	121
Zaključavanje / zaštita za djecu	122
Funkcija održavanja topline	122
Automatsko isključivanje (satni mehanizam)	123
Signalni sat (sat za kuhanje jaja)	123
Automatsko zakuhanje	124
Funkcija mosta	124
Stupanj snage	125
Upravljanje snagom	125
Čišćenje i održavanje	125
Staklokeramička ploča za kuhanje	125
Posebna prljavština	125
Što učiniti u slučaju problema?	126
Upute za montažu	127
Sigurnosni napuci za montera kuhinjskog namještaja	127
Ventilacija	127
Ugradnja	127
Električno priključivanje	129
Tehnički podaci	129
Puštanje u pogon	129

Sigurnosne napomene i upozorenja

Za priključak i rad uređaja

- Uređaji su proizvedeni u skladu s primjenjivim sigurnosnim odredbama.
- Mrežni priključak, održavanje i popravak uređaja smije izvršiti samo ovlaštenu stručnjak u skladu s važećim sigurnosnim odredbama. Nestručno izvedeni radovi ugrožavaju Vašu sigurnost.
- U slučaju da se ošteti priključni vod uređaja, potrebno ga je dati zamijeniti od strane proizvođača ili njegove službe za korisnike ili slične kvalificirane osobe kako bi se izbjegle opasnosti.
- Uređaj ne smije biti priključen na vanjski vremenski uklopni sat ili vanjski sustav za daljinsko upravljanje.

Općenito za ploču za kuhanje

- **Zbog vrlo brze reakcije kod podešenja visokog stupnja za kuhanje, indukcijsku ploču za kuhanje nemojte ostavljati da radi bez nadzora!**
- Kod kuhanja pazite na visoku brzinu zagrijavanja zona za kuhanje. Izbjegavajte kuhanje na prazno u loncima, jer pritom nastaje opasnost od pregrijavanja lonaca!
- Ne stavljajte prazne lonce i tave na uključene zone za kuhanje.
- Oprez prilikom uporabe lonaca s dvostrukom stjenkom punjenom vodom. Mogu neprimijećeno kuhati prazni! To posljedično uzrokuje oštećenja na loncu i ploči za kuhanje. U tom slučaju ne preuzimamo nikakvu odgovornost!
- Nakon uporabe zonu za kuhanje uvijek isključite preko senzorskog upravljanja. Nemojte se pouzdavati u funkciju prepoznavanja lonca.
- Pregrijane masnoće ili ulja mogu se same zapaliti. Jela s mastima i uljima pripremajte samo pod nadzorom. Zapaljene masti i ulja nikad nemojte gasiti vodom! Uređaj prvo isključite i potom plamen oprezno prekrijte npr. poklopcem ili dekom za gašenje požara.
- Ova je staklokeramička površina jako otporna. Ipak, izbjegavajte da tvrdi predmeti padnu na staklokeramičku površinu. Točkasta udarna opterećenja mogu dovesti do pucanja ploče za kuhanje.
- U slučaju lomova, pukotina, napuklina ili drugih oštećenja na staklokeramici postoji opasnost od strujnog udara. Uređaj odmah stavite izvan uporabe. Odmah isključite osigurač za domaćinstvo i nazovite službu za korisnike.
- Ako se ploča za kuhanje zbog kvara senzorskog upravljanja više ne da isključiti, odmah isključite osigurač za domaćinstvo i nazovite službu za korisnike.
- Oprez kod rada s kućanskim aparatima! Priključni vodovi ne smiju doći u kontakt s vrućim zonama za kuhanje.
- Opasnost od požara: predmete nikada ne čuvajte na površinama za kuhanje.
- Staklokeramička ploča za kuhanje ne smije se koristiti kao površina za odlaganje.
- Na zone za kuhanje ne stavljajte aluminijsku foliju odn. plastiku. Sve što se može rastaliti, npr. umjetni materijali, folija, naročito šećer i jela koja u većoj količini sadrže šećer, držite dalje od vrućih zona za kuhanje. Šećer, odmah u vrućem stanju, posebnim strugalom za staklo u potpunosti uklonite sa staklokeramičke ploče za kuhanje kako biste izbjegli oštećenje.
- Metalni predmeti (kuhinjskog posuđe, pribor za jelo ...) se nikad ne smiju odlagati na indukcijsko polje za kuhanje, jer mogu postati vrući. Opasnost od opekline!
- Zapaljive i lako zapaljive predmete ili predmete koji se mogu deformirati nemojte stavljati direktno ispod ploče za kuhanje.
- Metalni predmeti koji se nose na tijelu u neposrednoj blizini indukcijske ploče za kuhanje mogu postati vrući.

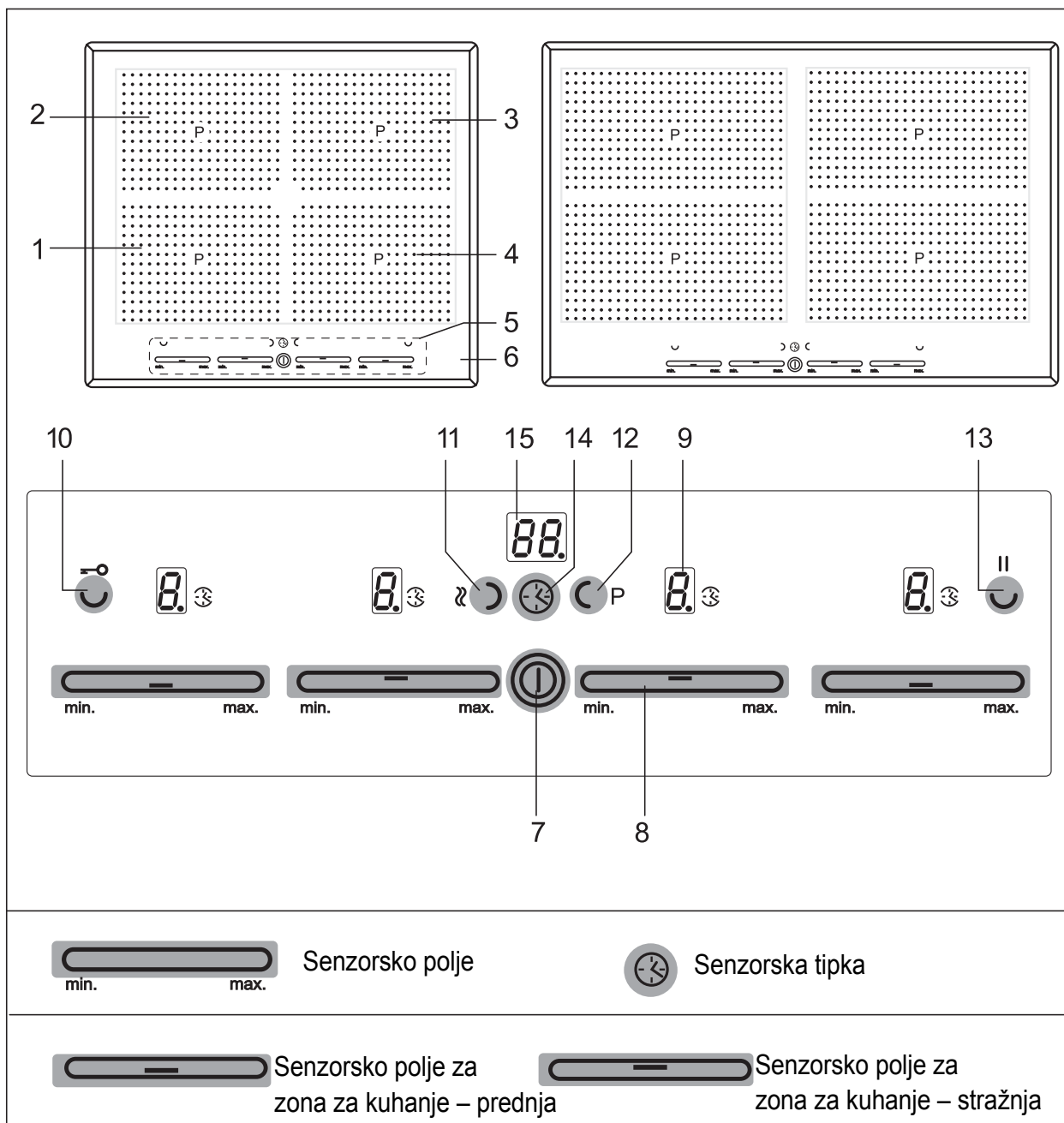
Oprez, opasnost od opekline.

To se ne odnosi na predmete koji se ne mogu magnetizirati (npr. zlatni ili srebrni prsteni).

- Na ploči za kuhanje nikad nemojte zagrijavati zatvorene limenke i pakiranja od različitih materijala u više slojeva. Mogu eksplodirati uslijed dovoda energije!
- Senzorske tipke držite čistima, jer bi se prljavština s uređaja mogla prepoznati kao dodir prsta. Na senzorske tipke nikad nemojte stavljati predmete (lonce, krpe za posuđe itd.)! Ako lonci iskipe po senzorskim tipkama, savjetujemo Vam da pritisnete tipku za isključivanje.
- Vrući lonci i tave ne smiju prekrivati senzorske tipke. U tom slučaju uređaj se odmah isključuje.
- Velike lonce po mogućnosti koristite na stražnjim zonama za kuhanje, kako se senzorske tipke ne bi previše zagrijale (pregrijavanje touch-control; dojava greške E2).
- Ako se u stanu nalaze kućni ljubimci koji mogu dospjeti na ploču za kuhanje, aktivirajte zaštitu za djecu.
- Kad kod ugradbenih štednjaka radi piroliza, ne smije se koristiti indukcijska ploča za kuhanje.
- Staklokeramička ploča za kuhanje ni pod kojim se uvjetima ne smije čistiti uređajem za čišćenje pomoću pare ili sličnim uređajima!

Za osobe

- Ovaj uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe bez iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im pružene upute za sigurno rukovanje uređajem te razumiju opasnosti vezane za korištenje uređaja. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju obavljati poslove čišćenja i održavanja ako ih nitko pritom ne nadzire.
- Površine na grijaćim mjestima i poljima za kuhanje kod rada postaju vruće. Iz tog razloga mala se djeca načelno moraju držati dalje od ploče za kuhanje.
- Smiju se koristiti samo zaštitne rešetke ili pokrovi proizvođača ploča za kuhanje, odnosno zaštitne rešetke ili pokrovi koje je proizvođač preporučio u Uputama za uporabu uređaja. Uporaba neodobrenih zaštitnih rešetki ili pokrova za ploče za kuhanje može uzrokovati nesreće.
- Osobe s elektrostimulatorom srca (pacemaker) ili ugrađenim inzulinskim pumpama moraju provjeriti ne utječe li indukcijska ploča za kuhanje štetno na implantante (frekvencijsko područje ploče za kuhanje je 20-50 kHz).



Dekor može odstupati od slika.

1. Indukcijska zona za kuhanje – prednja lijevo
2. Indukcijska zona za kuhanje – stražnja lijevo
3. Indukcijska zona za kuhanje – stražnja desno
4. Indukcijska zona za kuhanje – prednja desno
5. Touch-Control polje za posluživanje
6. Staklokeramička ploča za kuhanje

7. Tipka za uključivanje/isključivanje
8. Senzorsko polje
9. Prikaz stupnjeva za kuhanje
10. Tipka za zaključavanje
11. Tipka za održavanje topline
12. Tipka snaga (power)
13. Tipka STOP
14. Tipka satnog mehanizma (timer)
15. Prikaz podešenog vremena

Posluživanje pomoću senzorskih tipki

Posluživanje staklokeramičke ploče za kuhanje vrši se pomoću Touch-Control senzorskih tipki. Senzorske tipke funkcioniraju na sljedeći način: vrhom prsta nakratko se dodirne simbol na staklokeramičkoj površini za kuhanje. Svaki pravilan pritisak potvrđuje se zvučnim signalom.

Touch-Control senzorska tipka u daljnjem se tekstu označava s „tipka”.

Tipka za uključivanje/isključivanje (7)

Pomoću ove tipke uključuje se i isključuje cijela ploča za kuhanje. Ova tipka je, takoreći, glavni prekidač.

Prikaz stupnjeva za kuhanje (9)

Prikaz stupnjeva za kuhanje prikazuje odabrani stupanj za kuhanje ili:

- H** Preostalu toplinu
- P** Stupanj snage
- U** Prepoznavanje lonca
- A** Automatsko zakuhanje
- II** Funkcija Stop
- — —** Stupnjevi održavanja topline 42°C/70°C/94°C
- Π** Funkcija mosta (istovremena uporaba zona za kuhanje)

Simboli

- Zaključavanje / zaštita za djecu
- Funkcija održavanja topline
- Funkcija satnog mehanizma (timer)
- P** Stupanj snage
- II** Funkcija STOP

Tipka za zaključavanje (10)

Pomoću tipke za zaključavanje mogu se blokirati tipke.

Tipka za održavanje topline (11)

Za održavanje topline i tiho ključanje.

Tipka snaga (12)

Stupanj snage stavlja indukcijskim zonama za kuhanje na raspolaganje dodatnu snagu.

Tipka STOP (13)

Postupak kuhanja se pomoću funkcije STOP nakratko može prekinuti.

Tipka satnog mehanizma (timer) (14)

Za programiranje automatskog isključivanja ili signalnog sata.

O pomičnom senzoru (slider-u) (senzorskom polju)

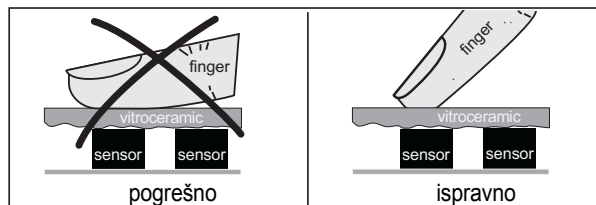
Pomični senzor (slider) u osnovi funkcionira kao i senzorske tipke; razlika je u tome da se prst postavlja na površinu od staklene keramike i na njoj se može pomjerati. Senzorsko polje prepoznaje ovaj pokret i povećava ili smanjuje prikazanu vrijednost (stupanj kuhanja) sukladno pokretu.

Pojam „slider” [engl. „slide”: povlačiti, kliziti] se u daljem tekstu poistovjećuje sa senzorskim poljem.



Na što se mora obraćati pozor tijekom posluživanja?

Prst se ne smije previše ravno postavljati na površinu od staklene keramike, kako se slučajno ne bi pokrenule susjedne tipke/senzorska polja.

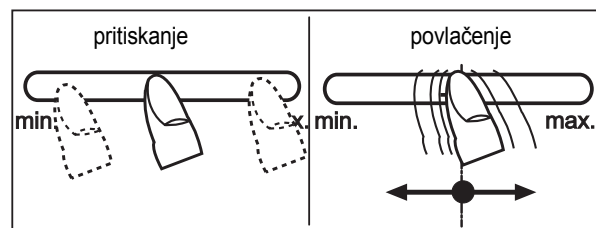


Pritisnite senzorsko polje ili pomjerajte položeni prst

Senzorsko polje se može pritiskati prstom; tada se prikazana vrijednost (stupanj kuhanja) mijenja korak po korak.

Ako se prst položi na senzorsko polje i pomjera u lijevo ili desno, prikazana vrijednost se mijenja neprekidno.

Što je pokret brži, to je promjena prikaza brža.



Pozor:

Dužim pritiskanjem (ca. 3 sek.) senzorskog polja može se uključiti automatsko zakuhanje „A”.
Vidi dio „Automatsko zakuhanje”.

Ploča za kuhanje


Ploča za kuhanje opremljena je indukcijskim poljem za kuhanje. Induktivni svitak ispod staklokeramičke ploče za kuhanje stvara elektromagnetsko izmjenično polje koje probija staklokeramiku i u dnu posude inducira struju koja stvara toplinu.


Kod indukcijske zone za kuhanje toplina se više ne prenosi od grijaćeg elementa preko posude za kuhanje na jelo koje se kuha, nego se potrebna toplina pomoću induciranih struja stvara direktno u posudi za kuhanje.

Prednosti indukcijske ploče za kuhanje

- Kuhanje koje štedi energiju pomoću direktnog prijenosa energije na lonac (potrebno je odgovarajuće posuđe od materijala koji se mogu magnetizirati),
- veća sigurnost, jer se energija prenosi samo kad je postavljen lonac,
- prijenos energije između indukcijske zone za kuhanje i dna lonca s visokim stupnjem učinka,
- velika brzina zagrijavanja,
- opasnost od opekline je mala, budući da se ploča za kuhanje zagrijava samo putem dna lonca, hrana koja je iskipjela se ne može zapeći,
- brzo, fino podešavanje dovoda energije po stupnjevima.

Prepoznavanje lonca

Ako se kod uključene zone za kuhanje na zoni ne nalazi lonac ili se nalazi premali lonac, nema prijenosa energije. Titrajući  na pokazivaču stupnja kuhanja upućuje na to.

Ako se na zonu za kuhanje postavi odgovarajući lonac, uključuje se podešeni stupanj i zasvijetli pokazivač stupnja kuhanja. Dovod energije se prekida ako se posuda udalji, na pokazivaču stupnja kuhanja pojavljuje se titrajući .

Ako se postave manji lonci i tave, kod kojih se još uvijek uključuje funkcija prepoznavanja posude, uređaj će dati toliko snage koliko im je potrebno.

Granice prepoznavanja lonca

Promjer zona za kuhanje (mm)	Najmanji preporučeni promjer dna lonca (mm)
220 x 190	115

Kuhinjsko posuđe mora imati određeni promjer dna, u protivnom se indukcijsko polje neće uključiti.

Lonac uvijek staviti u sredinu zone za kuhanje kako bi se postigao najbolji stupanj učinka.

Važno: Ovisno o kvaliteti lonca može doći do odstupanja od zadanog promjera lonca potrebnog za aktiviranje funkcije prepoznavanja lonca!

Ograničenje vremena rada



Indukcijska ploča za kuhanje posjeduje automatsko ograničenje vremena rada.

Kontinuirano vrijeme uporabe svake zone za kuhanje ovisi o odabranom stupnju za kuhanje (vidi tabelu).

Preduvjet je da se za vrijeme uporabe na zoni za kuhanje ne poduzimaju nikakve izmjene podešenja.


Kad se aktivira ograničenje vremena rada, zona za kuhanje se isključuje, oglašava se kratki zvučni signal i na prikazu se pojavljuje H.


Automatsko isključivanje ima prednost u odnosu na ograničenje vremena rada tj. zona za kuhanje se isključuje tek kad istekne vrijeme za automatsko isključivanje (npr. moguće je automatsko isključivanje podešeno na 99 minuta i stupanj za kuhanje 9).

Podešeni stupanj za kuhanje	Ograničenje vremena rada u minutama
	120
	520
1	402
2	318
3	260
4	212
5	170
6	139
7	113
8	90
9	10
P	

Ostale funkcije

Kod dužeg ili istovremenog pritiskanja jedne ili više senzorskih tipki (primjerice uslijed nehotičnog stavljanja lonca na senzorske tipke) funkcija uključivanja neće se aktivirati.

Titra simbol  i oglašava se vremenski ograničen signalni ton. Signal se isključuje nakon nekoliko sekundi. Predmet uklonite sa senzorskih tipki.

Za brisanje simbola  pritisnite istu tipku ili isključite i uključite ploču za kuhanje.

Zaštita od pregrijavanja (indukcija)

Kod duže uporabe ploče za kuhanje s punom snagom elektronika se na visokoj sobnoj temperaturi više ne može ohladiti u dovoljnoj mjeri.

Kako u elektronici ne bi nastale previsoke temperature, snaga ploče za kuhanje se, u slučaju potrebe, automatski podešava na nižu temperaturu.

Ako se kod uobičajene uporabe ploče za kuhanje i uobičajene sobne temperature često prikazuje E2, onda vjerojatno hlađenje nije dostatno.

Uzrok tomu može biti nedostatak otvora za hlađenje u namještaju. U slučaju potrebe, provjerite ugradnju (Pogledati poglavlje Ventilacija).

Posuđe za indukcijsku ploču za kuhanje

Posuda koja se koristi za kuhanje na indukcijskoj ploči za kuhanje mora biti od metala, imati magnetska svojstva i dovoljno veliko dno.

Koristite samo lonce s dnom koje je prikladno za kuhanje pomoću inducirane struje.

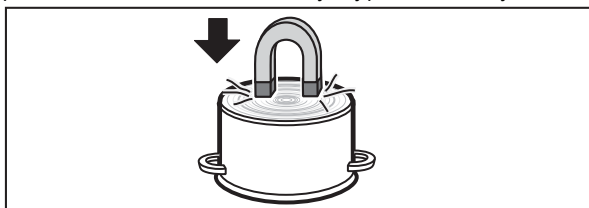
Odgovarajuća posuda za kuhanje	Neodgovarajuća posuda za kuhanje
Emajlirano posuđe od čelika s debelim dnom	Posuđe od bakra, nerđajućeg čelika, aluminija, vatrostalnog stakla, drva, keramike odn. terakote
Posuđe od lijevanog željeza s emajliranim dnom	
Posuđe od nerđajućeg višeslojnog čelika, nerđajućeg feritnog čelika odn. aluminija s posebnim dnom	

Na ovaj način možete utvrditi je li posuđe prikladno:

Izvedite u nastavku opisani test pomoću magneta ili provjerite postoji li na posudi oznaka prikladnosti za kuhanje s induciranom strujom.

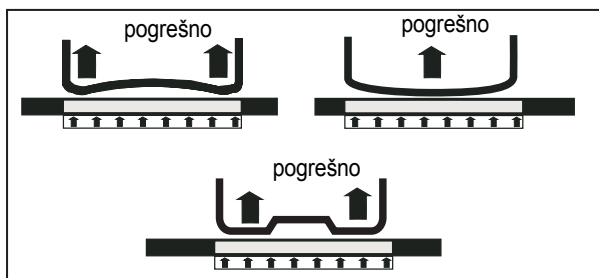
Test pomoću magneta:

Dnu posude za kuhanje približite magnet. Ako ga dno privuče, posudu možete koristiti na indukcijskoj ploči za kuhanje.

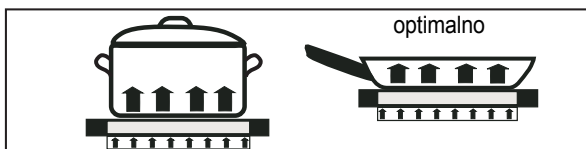


Napomena:

Kod uporabe lonaca prikladnih za kuhanje pomoću inducirane struje nekih proizvođača, mogu se javiti zvukovi, čiji je uzrok način izvedbe ovih lonaca.



Pogrešno: dno posude je zaobljeno. Elektronika ne može ispravno odrediti temperaturu.



Ispravno: dobro kuhinjsko posuđe!

Savjeti za uštedu energije

U nastavku su navedeni važni napuci za učinkovito postupanje s Vašom novom indukcijskom pločom i posuđem za kuhanje koje štedi energiju.

- Promjer dna lonca treba biti iste veličine kao i promjer zone za kuhanje.
- Prilikom kupnje lonaca obratite pažnju na to da je često naveden gornji promjer lonca. Taj je promjer u većini slučajeva veći od promjera dna lonca.
- Ekspres lonci zahvaljujući zatvorenom prostoru za kuhanje i nadtlaku naročito štede vrijeme i energiju. Kratkim vremenom kuhanja čuvaju se vitamini.
- Uvijek pazite na to da u ekspres loncu bude dovoljno tekućine, jer u slučaju da se kuha s praznim loncem uslijed pregrijavanja može doći do oštećenja na zoni za kuhanje i loncu.
- Lonce, prema mogućnosti, uvijek poklopite odgovarajućim poklopcem.
- Za svaku količinu jela treba upotrijebiti odgovarajući lonac. Veliki, premalo napunjen lonac treba mnogo energije.

Stupnjevi za kuhanje

Snaga grijanja zona za kuhanje može se podesiti u više stupnjeva. U tabeli su navedeni primjeri za uporabu pojedini stupnjeva.

Stupanj za kuhanje	Prikladan za
0	Položaj "isključeno", korištenje preostale topline
1	Topljenje 42°C
2	Održavanje topline 70°C
3	Ključanje 94°C
1-2	Nastavak kuhanja manjih količina (najniža snaga)
3	Dokuhavanje
4-5	Dokuhavanje velikih količina, nastavak pečenja većih komada
6	Pečenje, pravljenje zaprške
7-8	Pečenje
9	Zakuhavanje, zapečenost jela, pečenje
P	Stupanj snage (najviša snaga)

Kod lonaca bez poklopca eventualno se mora odabrati viši stupanj kuhanja.

Prikaz preostale topline

Staklokeramička ploča za kuhanje opremljena je prikazom preostale topline H.

Tako dugo dok H nakon isključivanja svijetli, preostala toplina može se koristiti za topljenje i održavanje jela toplima.

Nakon što se slovo H ugasi, zona za kuhanje još može biti vruća. Postoji opasnost od opekotina!

Kod indukcijske zone za kuhanje staklokeramika se ne zagrijava direktno, nego se zagrijava samo pomoću povratne topline posude.

Pritisak na tipke

Ovdje opisano upravljanje nakon pritiska tipke (za odabir) **očekuje** i pritisak na jednu od sljedećih tipki.

Sljedeća tipka mora se pritisnuti **u roku od 10 sekundi**, u suprotnom se poništava odabir.

Uključivanje ploče i zone za kuhanje



1. **Pritišćite tipku za uključivanje/isključivanje** (oko 1 sek.), sve dok prikazi stupnja kuhanja ne prikažu 0 i dok se ne javi kratki signalni ton. Simboli P II svijetle bez prestanka. Upravljanje je spremno za uporabu.

2. Neposredno potom pritisnite **senzorsko polje** jedne od zona za kuhanje. Uključuje se jedan stupanj kuhanja.

..... Lijevo Stupanj kuhanja 0

..... Sredina Stupanj kuhanja 4

..... Desno Stupanj kuhanja 9

Vidi dio „O pomičnom senzoru (slider-u) (senzorskom polju)”

Za promjenu stupnja kuhanja ili za uključivanje dodatne zone za kuhanje pritisnuti odgovarajuće **senzorsko polje** .

3. Odmah potom na zonu za kuhanje stavite odgovarajuće **kuhinjsko posuđe prikladno za indukciju**. Funkcija prepoznavanja lonca uključuje indukcijski svitak. Posuda se zagrijava.

Dokle god na zoni za kuhanje nema lonca, prikaz naizmjenično prikazuje odabrani stupanj kuhanja i simbol .

Ako na zoni za kuhanje nema lonca, ona se iz sigurnosnih razloga isključuje nakon 10 minuta. Obratite pažnju na poglavlje „Funkcija prepoznavanja lonca“.



Isključivanje zone za kuhanje

4. a) Pritisnite **senzorsko polje** , koje se nalazi skroz lijevo ili

b) pomjerajte prst, koji je položen na **senzorsko polje** , u lijevo, kako biste smanjili stupanj kuhanja do 0, ili

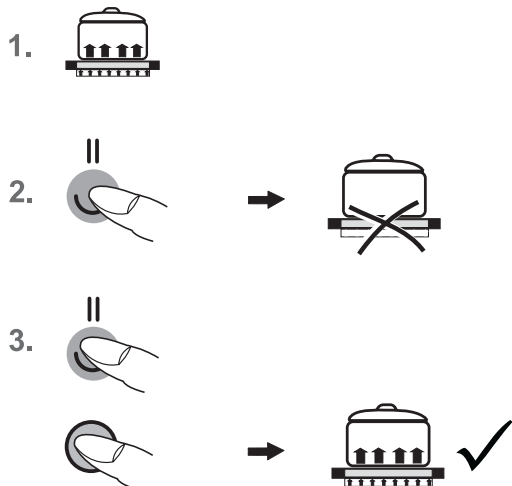
c) pritisnite **tipku za uključivanje/isključivanje** . Isključuje se cijela ploča za kuhanje (isključuju se sve zone za kuhanje).

Isključivanje ploče za kuhanje

5. Pritisnite **tipku za uključivanje/isključivanje** . Ploča za kuhanje potpuno se isključuje neovisno o podešenjima.

Napomena:

Ako se sve zone kuhanja ručno isključe (stupanj kuhanja 0) i nakon toga se ne pritisne niti jedna tipka/senzorsko polje, polje za kuhanje se nakon 10 sekundi automatski isključuje.

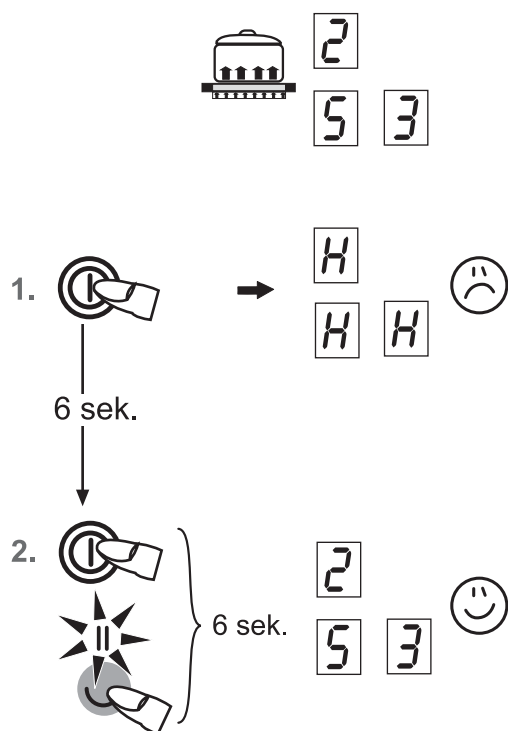


Funkcija STOP ☹️

Postupak kuhanja se pomoću funkcije STOP nakratko može prekinuti, npr. ako Vam netko pozvoni na vrata. Kako biste postupak kuhanja nastavili s istim stupnjevima za kuhanje, Funkcija STOP se mora poništiti. Možebitno podešeno vrijeme se zaustavlja, a zatim teče dalje.

Iz sigurnosnih razloga ova funkcija je na raspolaganju samo 10 minuta. Nakon toga zona za kuhanje se isključuje.

1. Posuđe za kuhanje nalazi se na zonama za kuhanje i podešeni su željeni stupnjevi za kuhanje. Simbol **||** svijetli.
2. **Pritisnite tipku STOP ||**. Umjesto odabranog stupnja kuhanja svijetli znak za stanku **||**. Simbol **||** treperi jer je funkcija uključena.
3. Stanka se prekida pritiskanjem prvo **tipke STOP ||** te potom pritiskanjem **bilo koje druge tipke** (osim tipke za uključivanje/isključivanje). Drugu tipku treba pritisnuti u roku od 10 sekundi. U protivnom se ploča za kuhanje isključuje.



Funkcija „recall“

(Funkcija paljenja posljednje korištene postavke)

Ako slučajno isključite ploču za kuhanje, možete ponovno uključiti posljednju postavku.

Funkcija „recall“ može se koristiti samo ako je uključena barem jedna zona za kuhanje.

1. Ploča za kuhanje slučajno je isključena pritiskom na **tipku za uključivanje/isključivanje** .
2. Najkasnije 6 sekundi nakon isključivanja, ponovno pritisnite **tipku za uključivanje/isključivanje** . Simbol **||** za tipku STOP treperi. Odmah pritisnuti **tipku STOP ||**. Ponovno će se uključiti prethodno namješten stupanj kuhanja. Kuhanje se nastavlja.

Ponovno se uključuju prethodno namješteni:

- stupnjevi kuhanja svih zona za kuhanje
- minute i sekunde programiranih timer-a za pojedina mjesta za kuhanje
- automatsko zakuhanje
- stupanj snage

Neće se ponovno uključiti:

- brojač ograničenja trajanja rada (odbrojavanje počinje od 0)



Zaključavanje / zaštita za djecu

Zaključavanjem se može blokirati rukovanje tipkama i podešavanjem stupnja za kuhanje. Samo tipka za uključivanje/isključivanje ostaje funkcionalna radi isključivanja ploče.

Uključivanje zaštite za djecu / zaključavanja

1. Uključite ploču za kuhanje. Simbol svijetli.
2. Pritisnite **tipku za zaključavanje** kako biste aktivirali zaštitu za djecu. Simbol treperi jer je funkcija uključena.

Isključivanje zaštite za djecu / zaključavanja

3. Pritisnite **tipku za zaključavanje** . Simbol svijetli.

Napomene

- Aktivirano zaključavanje ostaje uključeno i kad je ploča za kuhanje isključena. Zbog toga ga je kod sljedećeg postupka kuhanja potrebno isključiti!
- U slučaju ispada mreže uključeno zaključavanje se poništava tj. deaktivira.



Funkcija održavanja topline

Funkcija održavanja topline održava jela toplima na određenoj temperaturi 42°C / 70°C / 94°C.

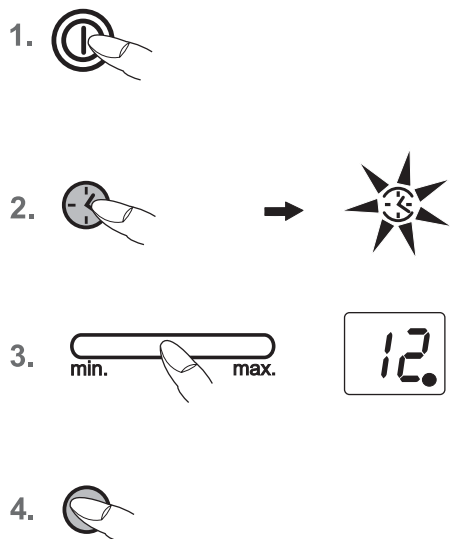
1. Posuda za kuhanje stoji na zoni za kuhanje i odabran je stupanj za kuhanje (npr. 3).
2. Pritiskanjem ili pomjeranjem prsta na **senzorskom polju** smanjite stupanj kuhanja. Zaustavite na ; uključen je stupanj za topljenje 42°C.

Jednom pritisnite **tipku za održavanje topline** . Simbol treperi oko 5 sekundi. Za pridruživanje određenoj zoni za kuhanje, pritisnite odgovarajuće **senzorsko polje** . Uključen je stupanj za održavanje topline 70°C.

Dvaput pritisnite **tipku za održavanje topline** . Simbol treperi oko 5 sekundi. Za pridruživanje određenoj zoni za kuhanje, pritisnite odgovarajuće senzorsko polje . Uključen je stupanj za održavanje topline 94°C.

3. Za isključivanje pritisnite senzorsko polje s lijeve strane.

Funkcija održavanja topline stoji na raspolaganju 120 minuta. Nakon toga gasi se zona za kuhanje.



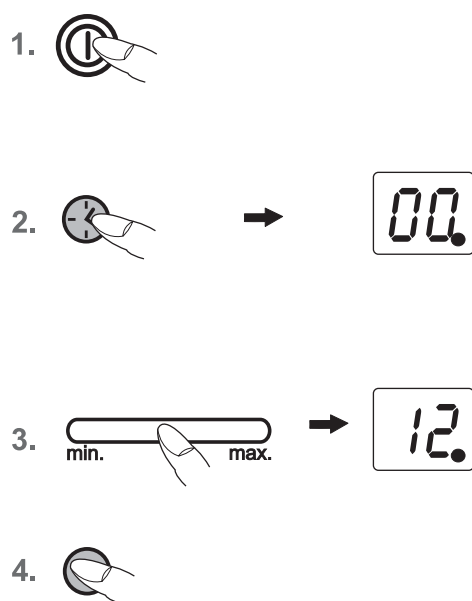
Automatsko isključivanje (satni mehanizam)

Pomoću automatskog isključivanja automatski se isključuje svaka uključena zona za kuhanje prema podesivom vremenu. Mogu se podesiti vremena za kuhanje od 01 do 99 minuta.

1. Uključite ploču za kuhanje. Uključite jednu ili više zona za kuhanje i odaberite željene stupnjeve za kuhanje.
2. Pritisnite **tipku za satni mehanizam (timer)** . Prikaz podešenog vremena pokazuje 00. Treperi simbol onih zona za kuhanje koje možete odabrati.
3. Za postavljanje vremena pritisnite odgovarajuće **senzorsko polje** . Decimalna točka prikaza podešenog vremena (timer-a) svijetli. Nakon nekoliko sekundi unos se preuzima i odbrojavanje počinje. Decimalna se točka gasi.
4. Nakon isteka vremena zona za kuhanje se isključuje. Oglašava se vremenski ograničen zvučni signal koji se može isključiti pritiskom na bilo koju tipku (osim tipke za uključivanje/isključivanje).

Napomene

- Da biste programirali automatsko isključivanje za dodatnu zonu kuhanja, ponovite korake 2 do 4.
- Za kontrolu isteklog vremena (automatsko isključivanje) pritisnite **tipku satnog mehanizma (timer)** . Nakon toga pritisnite **senzorsko polje** odgovarajuće zone za kuhanje. Na prikazu se može očitati vrijednost i izmijeniti.
- Prijevremeno poništavanje automatskog isključivanja: Odaberite odgovarajuću zonu za kuhanje i izbrišite vrijeme pritiskom na **senzorsko polje** („0”).
- Ako je nekoliko zona kuhanja programirano s automatskim isključivanjem, pokazivač vremena uvijek prikazuje zonu kuhanja sa najkraćim vremenom.



Signalni sat (sat za kuhanje jaja)

Zone za kuhanje su isključene.

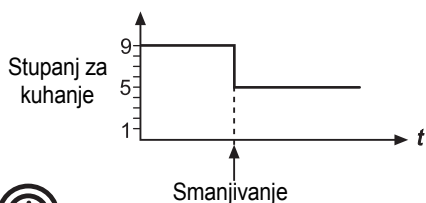
1. Uključite ploču za kuhanje.
2. Pritisnite **tipku satnog mehanizma (timer)** . Decimlna točka na prikazu podešenog vremena svijetli. Odabran je signalni sat.
3. Postavite vrijeme pomoću **senzorskog polja** . Nakon nekoliko sekunda preuzima se unos, odbrojavanje je počelo. Decimalna se točka gasi.
4. Nakon isteka vremena oglašava se vremenski ograničen zvučni signal koji se može isključiti pritiskom na bilo koju tipku (osim tipke za uključivanje/isključivanje).

Neke zone za kuhanje već su uključene.

- **Tipku satnog mehanizma (timer)** pritišćite sve dok se ne upali decimlna točka na prikazu podešenog vremena. Postavite vrijeme pomoću **senzorskog polja** .
- Nakon nekoliko sekunda preuzima se unos, odbrojavanje je počelo. Decimalna se točka gasi. Nakon isteka vremena oglašava se vremenski ograničen signalni ton, koji možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku (osim tipke za uključivanje/isključivanje).

Napomena:

- Kratkotrajni alarm ostaje uključen čak i kad je staklokeramička ploča za kuhanje isključena. Za promjenu vremena uključite ploču za kuhanje.



dugo pritisnuti (oko 3 sekunde)



Podešeni stupanj za kuhanje	Automatsko zakuhanje Vrijeme (min:sek)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-

Automatsko zakuhanje **A**

Automatsko zakuhanje počinje sa stupnjem za kuhanje 9. Nakon određenog vremena automatski se podešava niži stupanj dokuhavanja (1 do 8).

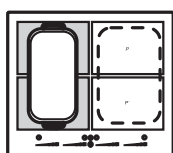
Kod primjene automatskog zakuhanja mora se samo odabrati stupanj na kojem treba nastaviti kuhanje, budući da se elektronika samostalno prebacuje na taj stupanj.

Automatsko zakuhanje prikladno je za jela koja se pristavljaju hladna, zagrijavaju na visokoj snazi i na stupnju za nastavak kuhanja ne moraju se stalno nadzirati (npr. kuhanje mesa za juhu).

- Uključite ploču za kuhanje.
- Senzorsko polje** **držite pritisnuto (oko 3 sekunde)**, kako biste aktivirali funkciju te odmah odabrali odgovarajući stupanj kuhanja:
 - lijevo stupanj za nastavak kuhanja 1
 - sredina stupanj za nastavak kuhanja 4
 - desno stupanj za nastavak kuhanja 8
 Pojavljuje se simbol „A”. Time je aktivirano automatsko zakuhanje. A i odabrani stupanj za nastavak kuhanja naizmjenice trepere.
- Automatsko zakuhanje se odvija prema programu. Nakon određenog vremena (vidi tabelu) postupak kuhanja nastavlja se na stupnju za nastavak kuhanja. Znak A se gasi.

Napomene

- Tijekom automatskog zakuhanja stupanj za nastavak kuhanja se može povećati. Smanjenje stupnja za nastavak kuhanja isključuje automatsko zakuhanje.



Funkcija mosta **∩**

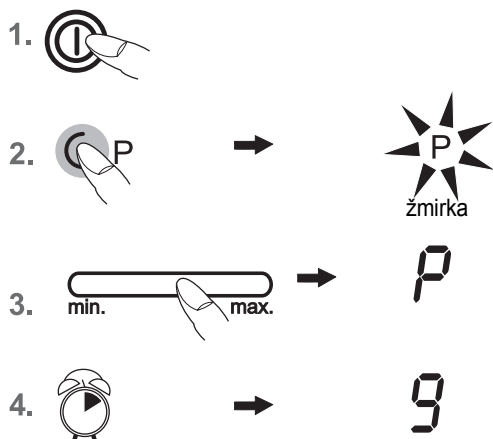
Prednje i stražnje zone za kuhanje mogu se spojeno uključiti za isti postupak kuhanja (funkcija mosta). Tako možete koristiti i veliko posuđe.



- Uključite ploču za kuhanje.
- Za uključivanje funkcije mosta istovremeno pritisnite **senzorska polja** **za prednju i stražnju zonu za kuhanje**. Funkcija mosta je uključena i pojavljuje se simbol **∩**. Za namještanje koristite **senzorsko polje** **za prednju zonu za kuhanje**.
- Za deaktiviranje ponovno istovremeno pritisnite oba **senzorska polja** ili isključite ploču za kuhanje.

Napomene

Da bi lonac odnosno posuda bila prepoznata, lonac mora prekrivati barem polovicu korištene zone za kuhanje!



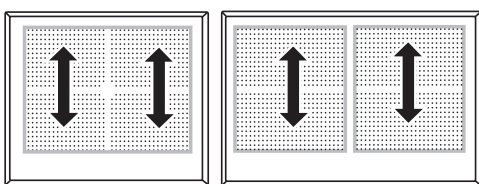
Stupanj snage P

Stupanj snage stavlja indukcijskim zonama za kuhanje na raspolaganje dodatnu snagu. Velika količina vode može se brzo zakuhati.

1. Uključite ploču za kuhanje.
2. **Tipku power (snaga) CP** pritisnite jednom. Simbol P treperi oko 5 sekundi.
3. Nakon toga za priključivanje određenoj zoni za kuhanje, pritisnite odgovarajuće **senzorsko polje** min. max. Na prikazu stupnja kuhanja vidi se P, stupanj snage (power) je uključen.
4. Nakon 10 minuta automatski se gasi stupanj snage (power). Gasi se P i pali se stupanj kuhanja 9.

Napomena:

Za prijevremeno isključivanje stupnja snage (power) pritisnite odgovarajuće **senzorsko polje** min. max.



Moduli (upravljanje snagom)

Upravljanje snagom

Tehnički uvjetovano, jedan modul obuhvaća po dvije zone za kuhanje i raspolože maksimalnom snagom.

Ako ovo radno područje kod uključivanja prekorači visoki stupanj kuhanja ili funkciju snage, upravljanje snagom smanjuje stupanj kuhanja pripadajućeg modula zone za kuhanje.

Najprije će žmirkati pokazivač zone za kuhanje, nakon toga se stalno prikazuje maksimalni mogući stupanj kuhanja.

Čišćenje i održavanje



- Prije čišćenja isključite ploču za kuhanje i ostavite da se ohladi.
- Staklokeramička ploča za kuhanje ni pod kojim se uvjetima ne smije čistiti uređajem za čišćenje pomoću pare ili sličnim uređajima!
- Kod čišćenja vodite računa o tome da **tipku za uključivanje/isključivanje** samo brzo prebrišete. Time se sprečava slučajno uključivanje!

Staklokeramička ploča za kuhanje

Važno! Nikad nemojte upotrebljavati agresivno sredstvo za čišćenje, kao što je npr. grubo sredstvo za ribanje, sredstvo za čišćenje lonaca koje ostavlja ogrebotine, sredstvo za uklanjanje rđe i mrlja itd.

Čišćenje nakon uporabe

1. Očistite cijelu ploču za kuhanje uvijek kad je prljava – najbolje nakon svake uporabe. U tu svrhu upotrijebite vlažnu krpnu i malo deterdženta za ručno pranje posuđa. Zatim čistom krpom posušite ploču za kuhanje tako da na površini ne ostanu ostaci deterdženta.

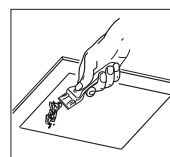
Tjedno održavanje

2. Cijelu ploču za kuhanje jednom tjedno temeljito očistite pomoću sredstva za čišćenje staklokeramike koje se može kupiti u trgovini.

Obvezno postupajte u skladu s napucima dotičnog proizvođača. Sredstva za čišćenje kod nanošenja stvaraju zaštitni sloj koji djeluje tako da odbija vodu i prljavštinu. Sva prljavština ostaje na zaštitnom sloju i poslije se može lakše ukloniti. Nakon toga čistom krpom posušite površinu. Na površini ne smiju ostati ostaci sredstva za čišćenje, jer kod zagrijavanja djeluju agresivno i mijenjaju površinu.

Posebna prljavština

Tvr dokornu prljavštinu i mrlje (mrlje od kamenca, sedefaste sjajne mrlje) najbolje je odstraniti dok je ploča za kuhanje još mlaka. U tu svrhu upotrijebite sredstvo za čišćenje koje se može nabaviti u trgovini. Pritom postupajte kako je opisano u točki 2.



Iskipjela jela najprije namočite pomoću mokre krpe, a zatim pomoću posebnog strugala za staklokeramičku ploču uklonite ostatke prljavštine. Zatim očistite površinu kako je opisano u točki 2.

Zapečeni šećer i rastaljenu plastiku odmah uklonite - još u vrućem stanju - pomoću strugala za staklo. Zatim očistite površinu kako je opisano u točki 2.

Zrnca pijeska, koja mogu pasti na ploču za kuhanje prilikom guljenja krumpira ili čišćenja salate, mogu uzrokovati ogrebotine kod pomicanja lonaca. Stoga pazite na to da zrnca pijeska ne ostanu na površini.

Promjene boje ploče za kuhanje ne utječu na funkciju i stabilnost staklokeramike. Pritom se ne radi o oštećenju ploče za kuhanje, nego o neuklonjenim i stoga zapečenim ostacima.

Sjajna mjesta nastaju uslijed habanja trenjem dna lonca, naročito kod uporabe posuđa za kuhanje s aluminijskim dnom, ili zbog korištenja neodgovarajućeg sredstva za čišćenje. Mogu se ukloniti samo vrlo teško pomoću sredstva za čišćenje koje se može nabaviti u trgovini. Ako je potrebno, čišćenje ponovite nekoliko puta. Uporabom agresivnog sredstva za čišćenje i zbog lonaca koji stružu po ploči dekor se s vremenom skine i nastaju tamne mrlje.



Nestručni zahvati i popravci na uređaju su opasni, jer postoji opasnost od strujnog udara i kratkog spoja. Takvi zahvati odn. popravci ne smiju se vršiti kako bi se izbjegle tjelesne ozljede i šteta na uređaju. Stoga pustite da takve radove izvrši stručni električar kao što je npr. tehnička služba za korisnike.

Pripazite


Ako dođe do kvara na Vašem uređaju, pomoću ovih uputa za uporabu provjerite možete li sami ukloniti uzroke.

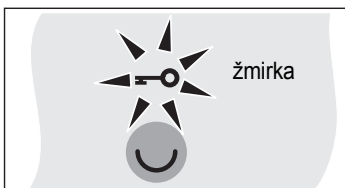
U nastavku su navedeni savjeti za uklanjanje grešaka.

Osigurači se višestruko aktiviraju?

Nazovite tehničku službu za korisnike ili elektroinstalatera!

Indukcijska ploča za kuhanje se ne može uključiti?

- Je li se aktivirao osigurač kućnih instalacija (ormarić za osigurače)?
- Je li priključen mrežni kabel?
- Jesu li zaključane senzorske tipke (zaštita za djecu), tj. treperi li simbol ?




- Jesu li senzorske tipke djelomično prekrivene vlažnom krpom, tekućinom ili metalnim predmetom? Uklonite ih.
- Koristi li se neodgovarajuće posuđe? Vidi poglavlje „posuđe za indukcijsku ploču za kuhanje”.

Simbol će zatirati i oglasit će se vremenski ograničen signalni ton.

Zbog iskipjelih jela, kuhinjskog posuđa ili drugih predmeta postoji trajni pritisak na senzorske tipke Touch-Control.

Pomoć: očistite površinu ili uklonite predmet.

Za brisanje simbola  pritisnite istu tipku ili isključite i uključite ploču za kuhanje.

Prikazuje se šifra greške E2?

Elektronika je prevruća. Provjerite ugradnju ploče za kuhanje, posebice pazite na dobro prozračivanje.

Vidi poglavlje "Zaštita od pregrijavanja".

Vidi poglavlje "Ventilacija".

Prikazuje se šifra greške E8?

Greška na ventilatoru desno ili lijevo. Usisni otvor je blokiran, tj. prekriven ili je ventilator pokvaren.

Provjerite ugradnju ploče za kuhanje, posebice pazite na dobro prozračivanje.

Vidi poglavlje "Zaštita od pregrijavanja".

Vidi poglavlje "Ventilacija".

Prikazuje se šifra greške U400?

Ploča za kuhanje je pogrešno priključena. Upravljanje se isključuje nakon 1 sekunde i oglašava se signalni ton. Priključite na ispravan mrežni napon.

Prikazuje se šifra greške (ERxx ili Ex)?

U pitanju je tehnički kvar. Nazovite službu za korisnike.

Pojavljuje se oznaka za lonac ?

Zona za kuhanje je uključena i na ploču za kuhanje se mora staviti prikladni lonac (funkcija prepoznavanja lonca). Tek tada ploča predaje snagu.

Oznaka za lonac se i dalje pojavljuje, iako ste postavili posudu za kuhanje?

Posuda za kuhanje nije prikladna za indukciju ili ima premali promjer.

Korišteno posuđe proizvodi zvukove?

To je tehnički uvjetovano; nema opasnosti za indukcijsku ploču za kuhanje odn. za posuđe.

Ventilator za hlađenje radi nakon isključivanja?

To je normalno, jer se hladi elektronika.

Ploča za kuhanje ispušta zvukove („klik” odn. zvuk krckanja)?

To je tehnički uvjetovano i ne može se izbjeći.

Na ploči za kuhanje ima pukotina ili lomova?

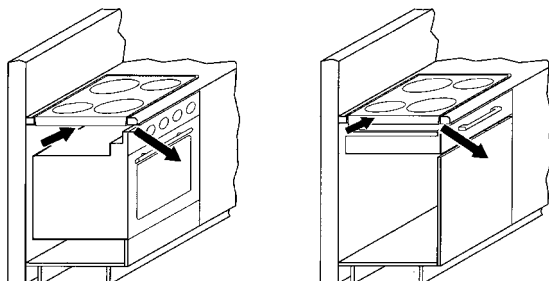
U slučaju lomova, pukotina, napuklina ili drugih oštećenja na staklokeramici postoji opasnost od strujnog udara. Uređaj odmah stavite izvan uporabe. Odmah isključite osigurač za domaćinstvo i nazovite službu za korisnike.

Sigurnosni napuci za montera kuhinjskog namještaja

- Furniri, ljepilo odn. obloge od umjetnog materijala susjednog namještaja moraju biti otporni na temperaturu (>75°C). Ukoliko furniri i obloge nisu dovoljno otporni na temperaturu, mogu se deformirati.
- Kod ugradnje mora biti osigurana zaštita od dodira.
- Uporaba zidnih završnih letvica od masivnog drveta na radnoj površini iza ploče za kuhanje je dozvoljena, ukoliko su se poštivali minimalni razmaci u skladu sa skicom za ugradnju.
- Moraju se poštivati minimalni razmaci od izrezanog dijela prema stražnjoj stijenci u skladu sa skicom za ugradnju.
- Kod ugradnje neposredno uz visoki ormar potrebno je pridržavati se sigurnosnog razmaka od najmanje 50 mm. Bočna površina visokog ormara mora biti obložena materijalom otpornim na toplinu. Međutim, iz radno-tehničkih razloga razmak bi trebao iznositi najmanje 300 mm.
- Razmak između ploče za kuhanje i nape mora iznositi barem onoliko koliko je navedeno u uputama za montažu nape.
- Ambalažni materijali (plastične folije, stiropor, čavli itd.) moraju se odnijeti izvan dohvata djece, jer ovi dijelovi predstavljaju moguće izvore opasnosti. Mali se dijelovi mogu progutati, a kod folije postoji opasnost od gušenja.

Ventilacija

- Indukcijsko polje za kuhanje ima ventilator koji se automatski uključuje i isključuje. Ako temperatura elektronike prekorači određenu graničnu vrijednost, ventilator se pali na nižu brzinu. Ako se indukcijsko polje za kuhanje koristi intenzivno, ventilator se pali na višu brzinu. Kada se elektronika dovoljno ohladi, ventilator smanjuje brzinu i automatski se gasi.
- Razmak između indukcijske ploče za kuhanje i kuhinjskog namještaja odn. ugradbenih uređaja mora biti odabran tako da je osigurano dostatno prozračivanje indukcije.
- Ako se snaga kuhanja često samostalno smanjuje ili isključuje (vidi poglavlje „Zaštita od pregrijavanja“), vjerojatno hlađenje nije dovoljno. U tom se slučaju preporučuje otvoriti stražnju stranu donjeg elementa kuhinje na području otvora u radnoj ploči, a isto tako i odstraniti prednju poprečnu letvicu namještaja po cijeloj širini ploče za kuhanje kako bi se postiglo bolju izmjenu zraka.



Za bolje prozračivanje polja za kuhanje preporuča se razmak s prednje strane od 20 mm.

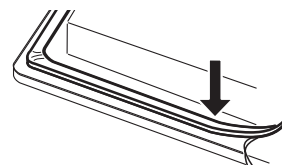
Ugradnja

Važne napomene

- Možebitne poprečne letvice ispod radne ploče moraju se ukloniti barem u području izrezanog otvora u radnoj ploči.
- Potrebno je spriječiti prekomjerno stvaranje topline s donje strane, npr. od pećnice bez ventilatora poprečne struje.
- Kad kod ugradbenih štednjaka radi piroliza, ne smije se koristiti indukcijska ploča za kuhanje.
- Kod ugradnje iznad ladice treba paziti da u ladici nisu spremljeni šiljasti predmeti. Takvi predmeti mogu zapeti na unutarnjoj strani ploče za kuhanje i blokirati ladicu.
- Ako se ispod ploče za kuhanje nalazi još jedna ploha, minimalni razmak do donje ploče za kuhanje mora iznositi najmanje 20 mm, kako bi se zajamčilo dostatno prozračivanje ploče za kuhanje.
- Nije dozvoljena ugradnja ploče za kuhanje iznad uređaja za hlađenje, perilice posuđa i strojeva za pranje i sušenje.
- Potrebno je voditi računa o tome da se zbog opasnosti od požara neposredno ispod ili pokraj ploče za kuhanje ne raspoređuju, odn. ne stavljaju nikakvi gorivi, lako zapaljivi predmeti ili predmeti koji se uslijed topline mogu deformirati.

Brtvilo ploče za kuhanje

- Prije ugradnje potrebno je postaviti brtvilo ploče za kuhanje tako da nema praznina.
- Mora se spriječiti da tekućine između ruba ploče za kuhanje i radne ploče ili između radne ploče i zida dospiju u električne uređaje koji su možda ugrađeni ispod radne ploče.
- Kod ugradnje ploče za kuhanje u neravnu radnu ploču, npr. ploču s keramičkom ili sličnom oplatom (keramičke pločice itd.), potrebno je ukloniti možebitno brtvilo koje se nalazi na ploči za kuhanje i brtvljenje ploče pomoću plastičnih brtvenih materijala (kit) izvršiti s obzirom na radnu ploču.
- **Ploču ni u kom slučaju nemojte lijepiti silikonom!** U tom slučaju demontaža ploče za kuhanje bez oštećenja poslije više nije moguća.



Rezanje radne ploče

Izrez u radnoj ploči potrebno je izvršiti što je moguće preciznije dobrim, ravnim listom pile ili gornjom glodalicom. Površine reza potrebno je zatim zapuniti kako ne bi mogle ući tekućine.

Izrezivanje otvora za ploču za kuhanje vrši se prema slikama. Staklokeramička ploča za kuhanje obvezno mora biti postavljena ravno i ležati u ravnini. Zatezanje može dovesti do loma staklene ploče. Provjerite besprijekoran dosjed i potpuno prilijeganje brtvila ploče za kuhanje.

Staklokeramička ploča pričvršćuje se klipsama ili spojnicama.

Ako se za pričvršćivanje koriste klipse, ploča za kuhanje može se montirati i demontirati odozgor. U tom slučaju klipse se moraju moći pričvrstiti na radnu ploču. Ako se za pričvršćivanje koriste spojnice, ploča za kuhanje se pričvršćuje vijcima s donje strane. Takvo pričvršćivanje je izvedivo na svim materijalima radne ploče.

Dimenzije u mm

Tip	x3	x2
60	600 / 580 / 574 mm	560 mm \pm 1,0
80	800 / 770 / 764 mm	750 mm \pm 1,0

Klipsa



- Klipse u navedenim razmacima zabijte u izrez radne ploče. Zbog vodoravnog graničnika nije potrebno poravnavanje visine.
- Važno: vodoravni graničnik klipse mora ležati ravno na radnoj ploči. (Izbjegavanje opasnosti od loma)
- Prema slikama ploču za kuhanje postavite lijevo (a), centrirajte (b) i pričvrstite klipsama (c).
- Za osiguranje klipse mogu se upotrijebiti vijci.

Važno:

Uslijed kosog postavljanja ili zatezanja kod ugradnje staklokeramičke ploče postoji opasnost od loma!

- ① Minimalni razmak do susjednih stijenki
- ② Dimenzije za obradu glodanjem
- ③ Dimenzije ploče za kuhanje
- ④ Provođenje kabla kroz stražnju stijenku
- ⑤ Ugradbena visina

Tip	x3	x2
60	600 / 580 / 574 mm	560 mm \pm 1,0
80	800 / 770 / 764 mm	750 mm \pm 1,0

Spojnica



- Postavite i centrirajte ploču za kuhanje.
- Spojnice s vijcima s donje strane postavite u predviđene rupice za pričvršćivanje, centrirajte i pritegnite.
- Vijke ručno pritegnite pomoću odvijača; nemojte koristiti akumulatorski odvijač.
- Pazite na pravilan položaj spojnice kod tankih radnih ploča.
- Ako se kod vrlo tankih radnih ploča spojnica više ne može pričvrstiti, područje pričvršćivanja spojnice treba podložiti odgovarajućom letvicom.

Važno:

Uslijed kosog postavljanja ili zatezanja kod ugradnje staklokeramičke ploče postoji opasnost od loma!

- ① Minimalni razmak do susjednih stijenki
- ② Dimenzije za obradu glodanjem
- ③ Dimenzije ploče za kuhanje
- ④ Provođenje kabla kroz stražnju stijenku
- ⑤ Ugradbena visina

Električno priključivanje

- **Električni priključak smije izvršiti samo ovlaštena stručna osoba!**
- Potrebno je u potpunosti se pridržavati zakonskih propisa i uvjeta za priključivanje lokalnog poduzeća za opskrbu električnom energijom.
- Kod priključivanja uređaja potrebno je predvidjeti napravu koja omogućuje da se svi polovi uređaja, putem širine kontaktnog otvora od najmanje 3 mm, isključe iz mreže. Odgovarajuće naprave za isključivanje su zaštitni automat voda, osigurači i sklopnici.
Kod priključivanja i popravka uređaj isključite iz struje pomoću jedne od tih naprava.
- Zaštitni vodič mora biti toliko dug da ga u slučaju zakazivanja vlačnog rasterećenja vlak opterećuje tek nakon žila priključnog kabela koje provode struju.
- Višak dužine kabela mora se izvući iz ugradbenog područja ispod uređaja.
- Provjerite poklapa li se postojeći mrežni napon s naponom navedenim na tipskoj pločici.
- Prilikom ugradnje mora biti zajamčena potpuna zaštita od dodirivanja.
- **Pozor: Pogrešan priključak može dovesti do uništenja učinske elektronike.**

Priključne vrijednosti

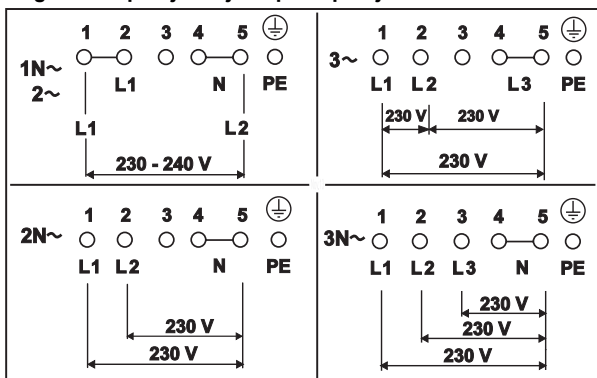
Mrežni napon: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Nazivni napon komponenti: 220-240V

Vod za priključenje nije tvornički ugrađen.

- Za priključenje se mora otpustiti poklopac priključne kutije na donjoj strani uređaja, kako bi se došlo do priključnih stezaljki. Nakon priključivanja poklopac je potrebno opet pričvrstiti i osigurati priključni vod pomoću obujmice za vlačno rasterećenje.
- Priključni vod mora odgovarati najmanje tipu H05 RR-F.

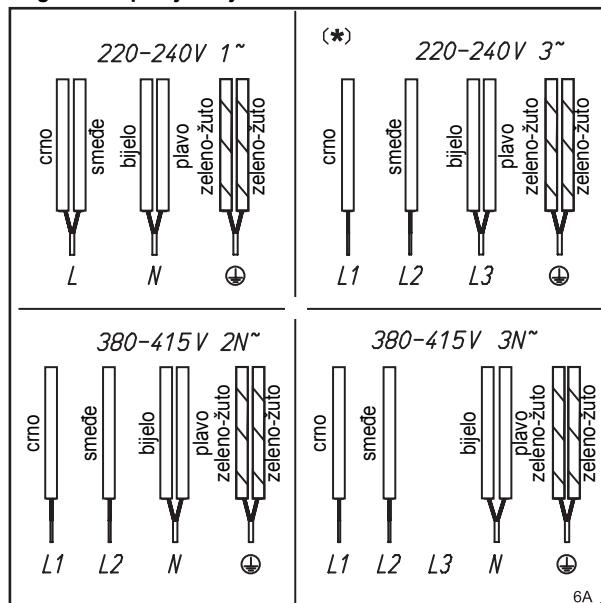
Mogućnosti priključenja: 6-polni priključak



Vod za priključenje tvornički ugrađen

- Ploča za kuhanje je tvornički opremljena priključnim vodom, postojanim na toplinu.
- Priključenje na električnu mrežu vrši se u skladu sa shemom priključenja, osim u slučaju da priključni vod već raspolaže utikačem.
- U slučaju da se ošteti priključni vod uređaja, potrebno ga je dati zamijeniti od strane proizvođača ili njegove službe za korisnike ili slične kvalificirane osobe kako bi se izbjegle opasnosti.

Mogućnosti priključenja



* Pozor! Poseban priključak 220 - 240 V 3~!

Tehnički podaci

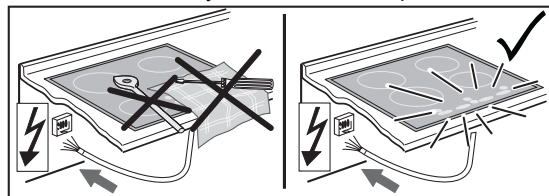
Dimenzije ploče za kuhanje	
visina/ širina/ dubina mm	50 x 600 x 520
	50 x 800 x 520
Zone za kuhanje	
prednja lijeva mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
stražnja lijeva mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
stražnja desna mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
prednja desna mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
Ploča za kuhanje ukupno . . . kW	7,4

* Snaga kod uključenog stupnja snage

Puštanje u pogon

Nakon ugradnje ploče i nakon priključivanja opskrbnog napona (mrežni priključak) najprije slijedi samo-testiranje upravljanja i prikazuju se servisne informacije za službu za korisnike.

Važno: Kod priključenja na mrežu na senzorskim tipkama Touch-Control ne smiju se nalaziti nikakvi predmeti!



Spužvom i vodom kratko prebrišite površinu ploče za kuhanje i zatim osušite.

