



# **Bedienungsanleitung**

**Návod k obsluze**

**Návod na obsluhu**

**INDUKTIONSKOCHFELD**

**INDUKČNÍ DESKA**

**INDUKČNÁ DOSKA**

**H1 2.GN**

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns gewährt haben, indem Sie unser Induktionskochfeld gewählt haben. Um dieses Gerät kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam zu lesen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem Gerät.

## INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	<b>2</b>
Technische Beschreibung .....	6
<b>GERÄTEBESCHREIBUNG</b> .....	<b>7</b>
Bedienfeld.....	7
<b>BEDIENUNG DES KOCHFELDES</b> .....	<b>8</b>
Anzeige .....	8
Belüftung .....	8
<b>INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES</b> .....	<b>8</b>
Vor dem ersten Aufheizen .....	8
Induktionsprinzip.....	8
Funktion der Sensorschaltfelder.....	9
„SLIDER“, Auswahlzone.....	9
Kochfeld ein- und ausschalten .....	9
Topferkennung.....	10
Restwärmeanzeige .....	10
Booster und Doppel Booster Funktion.....	11
Zeitschaltuhr .....	12
Ankochautomatik.....	13
Stop&Go Funktion.....	13
Memory-Funktion .....	14
Warmhaltefunktionen .....	14
Bridge-Funktion.....	14
Kindersicherung / Verriegelung der Kochmulde.....	15
<b>KOCHEMPFEHLUNGEN</b> .....	<b>15</b>
Kochgeschirr .....	15
Geschirrgroße.....	16
Einstellbereiche.....	17
<b>REINIGUNG UND PFLEGE</b> .....	<b>17</b>
<b>WAS TUN WENN</b> .....	<b>18</b>
<b>UMWELTSCHUTZ</b> .....	<b>19</b>
<b>MONTAGEHINWEISE</b> .....	<b>20</b>
<b>ELEKTROANSCHLUSS</b> .....	<b>21</b>

---

# **SICHERHEITSHINWEISE**

---

## **Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme**

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf benutzt werden nur, wenn er aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepaßter Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluß des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

## **Allgemeine Sicherheits-Hinweise**

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.

- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Geräts.
- Achten Sie darauf, daß kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

### **Schütz vor Beschädigung**

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, daß auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.

- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muß auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

### **Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall**

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muß das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

### **Schutz vor weiteren Gefahren**

- Achten Sie darauf, daß das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muß möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keinen syntetique oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der kochzone verschmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

**DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN  
TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBE FÜR  
INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN  
BEENDUNG DER GARANTIE.  
DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE  
HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM  
KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG  
AUF TRETEN KÖNNEN.**



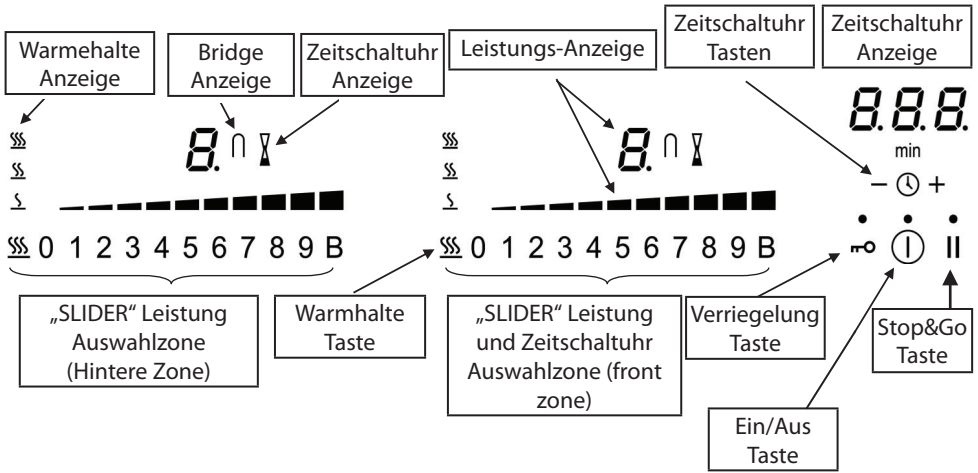
## Technische Beschreibung

Typ	H1 2.GN
Gesamt Leistung	7400 W
Energieverbrauch der Kochmulde EChob**	181.9 Wh/kg
<b>Kochzone vorne links</b>	220 x180 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	2100 W
Booster Leistung*	2650 W
Double Booster Leistung*	3700 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch ECcw**	182.2 Wh/kg
<b>Kochzone hinten links</b>	220 x180 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	2100 W
Booster Leistung*	2650 W
Double Booster Leistung*	3700 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch ECcw**	182.2 Wh/kg
<b>Kochzone hinten rechts</b>	220 x180 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	2100 W
Booster Leistung*	2650 W
Double Booster Leistung*	3700 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B
Energieverbrauch ECcw**	190.6 Wh/kg
<b>Kochzone vorne rechts</b>	220 x180 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	2100 W
Booster Leistung*	2650 W
Double Booster Leistung*	3700 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	D
Energieverbrauch ECcw**	172.5 Wh/kg

\* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

\*\* nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

## Bedienfeld





# BEDIENUNG DES KOCHFELDES

---

## Anzeige

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Beschreibung</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
<u>U</u>	Nicht Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Booster	Die erste Booster Leistung ist aktiviert.
,, //	Doppel Booster	Die zweite Booster Leistung ist aktiviert.
Ⓢ	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf 42, 70 oder 94°C warmhalten.
	Stop&Go	Das Kochfeld ist in Pause.

## Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten. Die höhere Geschwindigkeit wird eingelegt, wenn die Induktionskochmulde intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

# INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

---

## Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

## Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert im Topfboden, der magnetisch sein muß, Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Topfboden. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur, mit magnetischem Kochgeschirr:

- Geeignetes Induktionskochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B. : Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr : Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetisches Edelstahl.

Die Induktionskochzone wird automatisch an die Grösse des Kochgeschirrs angepaßt. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Jeder Topfboden-Durchmesser muß je nach Kochzonengröße eine Mindestgröße haben.

Wenn das Kochgeschirr der Induktion nicht geeignet ist, erscheint die Anzeige [ U ].

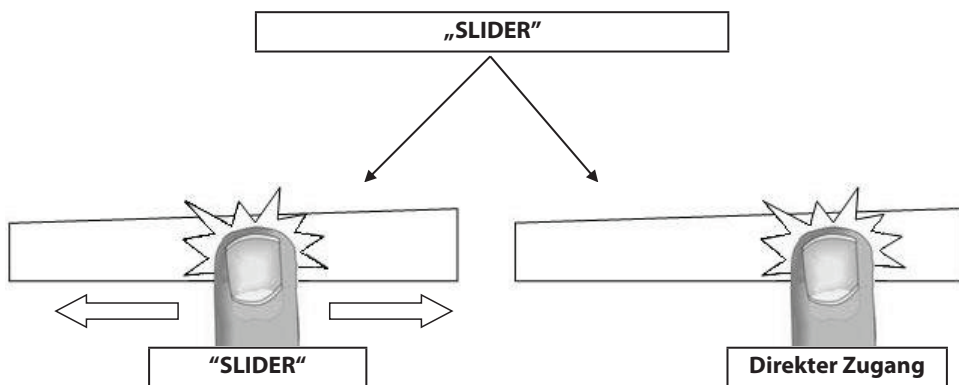
## Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

**Im Falle eines allgemeinen Gebrauchs drücken Sie nur eine Taste zur gleichen Zeit.**

## „ SLIDER „ Auswahlzone

Für die Auswahl der Leistung durch den „ SLIDER „, bewegen Sie Ihren Finger auf der „SLIDERZONE“. Außerdem können Sie auch einen direkten Zugang haben, indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.



## Kochfeld ein- und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

### • Kochfeld: einschalten/ ausschalten:

#### Betätigung

Einschalten

Ausschalten

#### Bedienfeld

Auf [  ] drücken

Auf [  ] drücken

#### Anzeige

[ 0 ]

Keine oder [ H ]

• **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

<b>Betätigung</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>Anzeige</b>
Leistung erhöhen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[ 0 ] bis [ P ]
Ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [ 0 ]	[ 0 ] oder [ H ]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

## **Topferkennung**

Die Topferkennung gewährleistet eine vollkommene Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht:

- Wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder wenn ein nicht für die Induktion geeigneter Topf benutzt wird. In diesem Fall kann die Leistungsstufe nicht erhöht werden und das [ U ] Symbol erscheint in der Anzeige. Das [ U ] verschwindet wenn ein Topf auf die Kochzone gesetzt wird.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [ U ]. Das [ U ] verschwindet wenn ein Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus: damit die Topferkennung [ U ] nicht mehr erscheint.

## **Restwärmeanzeige**

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [ H ] angezeigt. Das [ H ] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden : **Verbrennungsgefahr!**

## Booster und Doppel Booster Funktion

Alle 4 Kochzonen sind mit einer Boosterfunktion und Doppel- Boosterfunktion, d.h. mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Die Boosterfunktion wird mit [ P ] angezeigt. Die Doppel- Boosterfunktion wird mit [ P ] blinkend [ ,, !! ] angezeigt. Sind sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 10 Minuten. Diese hohe Leistung ist dafür gedacht, dass Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

### • Erste Booster einschalten/ ausschalten:

<b>Betätigung</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>Anzeige</b>
Booster einschalten	Auf dem "SLIDER" bis zum Ende rutschen oder gleich am Ende drücken	[ P ]
Booster ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen	[ 9 ] bis [ 0 ]

### • Zweite Booster einschalten/ ausschalten:

<b>Betätigung</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>Anzeige</b>
Booster einschalten	Auf dem "SLIDER" bis zum Ende rutschen oder gleich am Ende drücken	[ P ]
Doppel- Booster einschalten	Am Ende drücken	[ ,, !! ] blink mit [ P ]
Doppel- Booster ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen	[ P ] bis [ 0 ]
Booster ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen	[ 9 ] bis [ 0 ]

### • Automatische Steuerung der " Boosterfunktion ":

Die Kochmulde ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone wenn die Booster-Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann blinkend die reduzierte Leistung [ 9 ] anzeigen.

<u>Ausgewählte Kochzone</u> [ P ] leuchtet	<u>Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)</u> [ 9 ] wird auf [ 6 ] oder [ 8 ] reduziert und blinkt
---	--

## Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 999 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

### • Einschalten oder Veränderung der Dauer:

<b>Betätigung</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>Anzeige</b>
Leistung auswählen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[ 1 ] bis [ P ]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ + ] und [ - ] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeit verkürzen	Drücken auf [ - ] der Zeitschaltuhr	[ 60 ] ...
Zeit verlängern	Drücken auf [ + ] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

### • Zeitschaltuhr ausschalten:

<b>Betätigung</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>Anzeige</b>
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ + ] und [ - ] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [ - ] bis [ 000 ] drücken	[ 000 ]

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

### • Zeitschaltuhr als Eieruhr:

Die Zeitschaltuhr funktioniert unabhängig von den Kochzonen und schaltet sich aus sobald eine Kochzone in Betrieb ist. Der Ablauf erfolgt selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

<b>Betätigung</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>Anzeige</b>
Einschalten der Kochmulde	Auf [ ⏻ ] drücken	[ 0 ]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ + ] und [ - ] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken	[ 000 ]
Zeit verkürzen	Drücken auf [ - ] der Zeitschaltuhr	[ 60 ] ...
Zeit verlängern	Drücken auf [ + ] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

• **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [ 000 ] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [ - ] oder [ + ] zu betätigen.

## Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

• **Aktivierung der Ankochautomatik:**

**Betätigung**

Leistung auswählen  
(z.B. « 7 »)

**Bedienfeld**

Auf dem "SLIDER" bis [ 7 ] rutschen und  
3s bleiben.

**Anzeige**

[ 7 ] blinkt mit  
[ A ]

• **Abschalten der Ankochautomatik:**

**Betätigung**

Leistung auswählen

**Bedienfeld**

Auf dem "SLIDER" rutschen

**Anzeige**

[ 0 ] bis [ 9 ]

## Stop&Go Funktion

Diese Funktion erlaubt vorübergehend, das Kochen mit denselben Krafteinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.

• **Stop&Go Funktion einschalten/ ausschalten:**

**Betätigung**

Stop&Go einschalten  
Konic prerušenía

**Bedienfeld**

Auf [ II ] drücken  
Auf [ II ] drücken  
Auf dem blinkenden « SLIDER »  
drücken

**Anzeige**


[ II ] auf Anzeigen  
Blinkender « SLIDER »  
vorherige Einstellungen  
drücken

## Memory-Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes bleiben die letzten Einstellungen gespeichert. Durch die Memory-Funktion können Sie diese Werte wieder aktivieren. Folgende Einstellungen können durch die Memory-Funktion wieder aktiviert werden:

- Leistungstufen der Kochzonen.
- Timer- Einstellungen der Kochzonen.
- Einstellungen der Ankochautomatik

Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten ([  ] drücken)
- Druck auf [ II ] in weniger als 6 Sekunden zu unterstützen.  
Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

## Warmhaltefunktionen

Diesen Funktionen werden Speisen auf 42°C, 70°C oder 94°C warmgehalten. Diesen Funktionen sollen Überlauf und Verbrennen vermeiden.

### • Ein- und Ausschalten:

#### Betätigung

42 °C Warmhaltefunktion


70 °C Warmhaltefunktion


94 °C Warmhaltefunktion


Ausschalten

#### Bedienfeld


Auf [  ] einmal drücken

Auf [  ] zweimal drücken

Auf [  ] dreimal drücken

Auf dem "SLIDER" rutschen oder auf [  ] drücken bis [ 0 ]

#### Anzeige

[ U ] und [  ]

[ U ] und [  ]

[ U ] und [  ]

[ 0 ] zu [ 9 ]

## Bridge-Funktion

Diese Funktion erlaubt eine Brückung von den Kochzonen (links Kochzonen, rechts Kochzonen) mit den gleichen Funktionalitäten wie eine Kochzone. Boosterfunktion ist nicht erlaubt.

#### Betätigung

Einschalten der  
Kochmulde


Bridge einschalten

Leistung erhöhen

Bridge ausschalten

#### Bedienfeld

Auf [  ] drücken

Auf die zu brücken beide [  ]  
miteinander drücken.

Auf dem "SLIDER" der die Leistung anzeigt  
rutschen

Auf die beide [  ] drücken

#### Anzeige


[ 0 ]

[ 0 ] und [  ]

[ 1 ] bis [ 9 ]

[ 0 ]

## Kindersicherung / Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste [  ]) verriegelt werden.


### • Verriegelung aktivieren:


#### **Betätigung**

Verriegelung einschalten

Verriegelung abschalten

#### **Bedienfeld**

Auf [  ] 6s drücken

Auf [  ] 6s drücken

#### **Anzeige**

Leuchte ein

Leuchte aus

## KOCHEMPFEHLUNGEN

---

### Kochgeschirr

**Geeignete Materialien:** Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

**Nicht geeignete Materialien:** Aluminium und Edelstahl ohne magnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

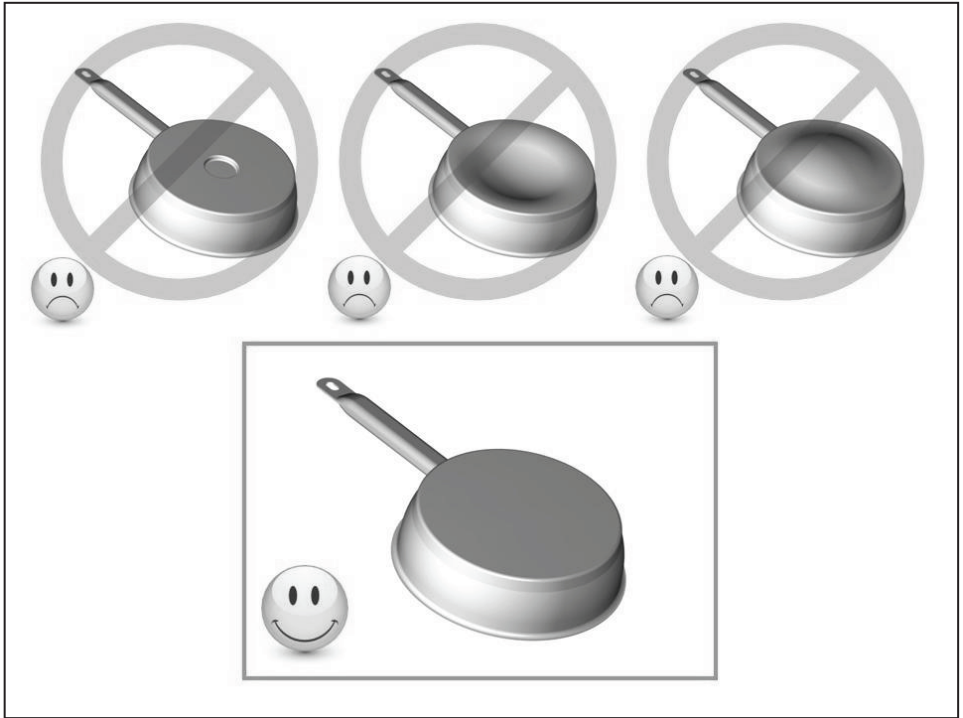
Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [ 9 ] ein. Dieses Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können Lärm erzeugen, wenn sie auf einer Induktions-Kochzone gesetzt werden. Dieser Lärm setzt in keinem Fall einen Fehler des Gerätes um und beeinflusst keineswegs sein Funktionieren.





## Geschirrgröße

Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmaß bis zu einer gewissen Grenze an. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet.

Zentrieren Sie immer den Topf in die Mitte der Kochzone, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

## Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade GelatineYoghurt
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber , Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen
P bis „ !!	Kochen	Große Wassermengen

## REINIGUNG UND PFLEGE

**Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.**

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

- Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Reiben Sie das Kochfeld danach mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

# WAS TUN WENN...

---

## **Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:**

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten.

## **In der Anzeige erscheint [ U ]:**

- Das Kochgeschirr ist nicht auf der Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht Induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

## **In der Anzeige erscheint [ E ]:**

- Das Gerät vom Netz trennen und wieder anschließen.
- Den Kundendienst anrufen.

## **Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:**

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

## **Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:**

- Das ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

## **Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:**

- Die Kochzone ist noch heiß [ H ]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [ 9 ]

## **Anzeige [ U ]:**

- Finden Sie im Kapitel Warmhalte-Stufe.

## **Anzeige [ II ]:**

- Finden Sie im Kapitel Stop&Go Funktion.

## **In der Anzeige erscheint [ ] oder [ Er03 ]:**

- Ein Objekt oder eine Flüssigkeit überdeckt die Tasten. Die Anzeige verschwindet, sobald die Tasten losgelassen oder gereinigt werden.

## **In der Anzeige erscheint [ E2 ]:**

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es zuerst abkühlen, und dann schalten Sie es wieder ein

**In der Anzeige erscheint [ E8 ] :**

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft, befreien Sie ihn.

**In der Anzeige erscheint [ U400 ] :**

- Das Kochfeld ist nicht gut mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

**In der Anzeige erscheint [ Er47 ] :**

- Das Kochfeld ist nicht gut mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

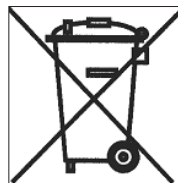
**Wenn eines der obengenannten Zeichen andauert, rufen Sie den Kundendienst an.**

## UMWELTSCHUTZ

---

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recycelbar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihrer Funktion und Sicherheit notwendig sind.

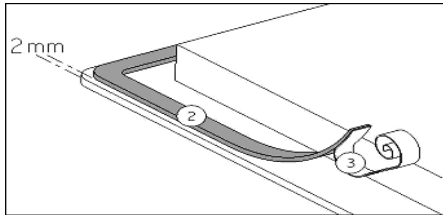
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



# MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluß dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden.

Der Benutzer muß darauf achten daß die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außer kannte des Glases aufkleben.

## Einbau :

Typ	Einbaumasse
H1 2.GN	560 x 490 mm

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Der Mindestabstand des Luftspalts zwischen dem Plattenboden und dem oberen Teil eines belüfteten Herdes muss 20mm betragen. Ist der Herd nicht fremdbelüftet, muss der Mindestabstand größer gemäß den Herstelleranweisungen sein.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Achtung: von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte muss mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftspalt von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden. Vorsicht bei der Aufbewahrung metallischer Objekte wie Kochbehältnisse oder Besteck, diese könnten sich übermäßig erhitzen und zu Verbrennungen führen.

- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 500 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen von Arbeitsplatten sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.

## ELEKTROANSCHLUSS

---

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen perfekt durch das Einbauen gedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfeldes nicht berührt werden.

## **Achtung!**

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.

Schliessen Sie immer, falls vorhanden den Nullleiter (N) mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, benutzen Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitz.

Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230 V~ 50/60 Hz	1 Phase + N	3 × 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A*
400 V~ 50/60 Hz	2 Phasen + N	4 × 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	16 A*

\* laut EN 60 335-2-6/1990 Norm

## **Anschluss des Kochfelds :**

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.

### Monophasen 230V~1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2 dann zwischen Anschlussklemme 4 und 5.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Phase L an Anschlussklemme 1 oder 2.

### Biphasen 400V~2P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 4 und 5.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Phase L1 an Anschlussklemme 1 und die Phase L2 an Anschlussklemme 2.

**Die Schrauben vom Gehäuse mehr als notwendig abschrauben kann das Gehäuse beschädigen, dann drehen die Schrauben im leeren.**

**Dann die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.**

**4 Wochen nach der Installation müssen Sie die Schrauben in dem Gehäuse unbedingt nachziehen.**

**Achtung ! Die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.**

**Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen oder unrichtigem Erdungsanschluss entstehen.**

děkujeme, že jste si vybral naši indukční sklokeramickou varnou desku. Abyste svůj spotřebič využili co nejlépe, doporučujeme vám, abyste si pozorně přečetli tento návod a uchovali si jej k pozdějšímu nahlédnutí.

## **OBSAH**

---

<b>BEZPEČNOST .....</b>	<b>2</b>
Technické údaje .....	5
<b>POPIS SPOTŘEBIČE .....</b>	<b>6</b>
Popis ovládacího panelu .....	6
<b>POUŽITÍ SPOTŘEBIČE .....</b>	<b>7</b>
Displej.....	7
Větrání .....	7
<b>ZAPNUTÍ A OBSLUHA SPOTŘEBIČE .....</b>	<b>7</b>
Před prvním použitím.....	7
Princip indukce .....	7
Dotykové ovládání.....	8
Dotykový posuvný ovladač pro volbu výkonu varné zóny a nastavení časovače varné zóny.....	8
Zapnutí.....	8
Detekce varné nádoby .....	9
Indikace zbytkového tepla.....	9
Funkce Booster a Double Booster .....	9
Časovač .....	10
Automatické vaření .....	11
Funkce Stop&Go .....	11
Funkce vyvolání nastavení.....	12
Funkce udržování teploty .....	12
Funkce propojení .....	12
Uzamčení ovládacího panelu .....	13
<b>DOPORUČENÍ TÝKAJÍCÍ SE VAŘENÍ.....</b>	<b>13</b>
Kvalita varných nádob.....	13
Rozměry varné nádoby .....	14
Příklady nastavení výkonu .....	15
<b>ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ .....</b>	<b>15</b>
<b>CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PROBLÉMU .....</b>	<b>16</b>
<b>OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ .....</b>	<b>17</b>
<b>INSTALAČNÍ POKYNY .....</b>	<b>17</b>
<b>ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ.....</b>	<b>18</b>

---



# BEZPEČNOST

---

## Upozornění před použitím

- Spotřebič vybalte z obalu.
- Instalaci a připojení spotřebiče musí provést pracovník s příslušnou elektrotechnickou kvalifikací. Výrobce neodpovídá za poškození spotřebiče ani škody způsobené v důsledku nesprávné montáže a zapojení.
- Aby bylo možné spotřebič používat, musí být dobře vybaven a nainstalován v kuchyňské lince a na přizpůsobené a schválené pracovní ploše.
- Tento domácí spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel, s vyloučením jakéhokoli jiného domácího, komerčního nebo průmyslového použití.
- Odstraňte všechny štítky a samolepky z keramického skla.
- Spotřebič neměňte ani neupravujte.
- Varná deska nemůže být použita jako volně stojící nebo jako pracovní plocha.
- Spotřebič musí být uzemněn a připojen v souladu s místními normami.
- Na připojení nepoužívejte žádný prodlužovací kabel.
- Spotřebič nelze používat nad myčkou nádobí nebo bubnovou sušičkou: pára může poškodit elektronické spotřebiče.

## Použití spotřebiče

- Po použití varné zóny vypněte.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru, obzvláště při přípravě na tuku nebo oleji. Mohlo by dojít k rychlému vznícení.
- Během použití a po něm buďte opatrní, abyste se nespálili.
- Dbejte na to, aby se kabel žádného pevného nebo pohyblivého zařízení nedotýkal skla nebo horké pánve.
- Do blízkosti spotřebiče nepokládejte předměty citlivé na magnetické pole (platební karty, magnetická média, kalkulačky).

- Do blízkosti varných ploch nepokládejte žádné kovové předměty ani žádné hořlavé materiály, jako jsou nože, vidličky, lžíce, utěrky nebo poklice apod., jelikož se mohou zahřívat nebo vznítit.
- Všeobecně na povrch desky nepokládejte žádné kovové předměty kromě varných nádob. V případě předčasného zapojení nebo zbytkového tepla se mohou zahřát, roztavit nebo dokonce spálit.
- Spotřebič nikdy nezakrývejte ubrusy ani jinými kryty. Může dojít k jejich přehřátí a vznícení.
- Tento spotřebič není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo jim nedala pokyny týkající se používání spotřebiče.
- Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.

### **Upozornění na nebezpečí poškození spotřebiče**

- Hrubá nebo poškozená dna varných nádob (litinové nesmaltované hrnce) mohou poškodit povrch.
- Keramický povrch také poškodíte abrazivními čisticími prostředky a pískem.
- Na desku nenechte padat žádné předměty, ani malé.
- Na okraje desky nenarážejte nádobami.
- Zajistěte větrání spotřebiče podle pokynů výrobce.
- Prázdné nádoby neodkládejte na desku a nenechávejte je na desce.
- Cukr, umělé hmoty a hliníkové fólie nesmí přijít do styku s varnými zónami. Tyto předměty mohou způsobit poškození, prasknutí nebo jiné trvalé změny sklokeramické desky po ochlazení: spotřebič zapněte a za tepla odstraňte zbytky z varné zóny (dávejte pozor, abyste se nepopálili).
- Nikdy nepokládejte žádné horké nádoby na ovládací panel.

- Pokud je pod vestavným spotřebičem umístěna úložná zásuvka, ujistěte se, že mezi předměty v zásuvce a nejnižší částí spotřebiče je dostatečný prostor (2 cm). Je to důležité pro chlazení spotřebiče.
- Do prostoru pod varnou deskou neukládejte žádné hořlavé předměty (např. spreje). Rovněž vnitřní zařízení zásuvky musí být odolné proti teple.

### **Upozornění pro případ poškození spotřebiče**

- Dojde-li k poruše nebo nehodě, vypněte spotřebič a odpojte ho od elektrické sítě.
- Pokud je povrch desky popraskaný nebo prasklý, odpojte spotřebič od sítě a obraťte se na servisní středisko.
- Opravy může provádět pouze specialista. Neopravujte spotřebič sami.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

### **Další upozornění**

- Dbejte na to, aby varná nádoba stála vždy ve středu varné zóny. Dno nádoby musí pokrývat co největší část varné zóny.
- Pro uživatele kardiostimulátoru může magnetické pole ovlivnit jeho činnost. Doporučujeme informovat se u prodejce nebo u lékaře.
- Nepoužívejte hliníkové nebo syntetické nádoby: na ještě horkých varných zónách by se mohly roztavit.

**POUŽITÍ NEVHODNÝCH NEBO  
NEKVALITNÍCH VARNÝCH NÁDOB NEBO  
ADAPTÉRŮ PRO NEMAGNETICKÉ NÁDOBÍ  
VEDE KE ZTRÁTĚ ZÁRUKY. V TAKOVÉM  
PŘÍPADĚ VÝROBCE NEODPOVÍDÁ ZA  
PŘÍPADNÉ ŠKODY NA SPOTŘEBIČI ANI  
JEHO OKOLÍ.**



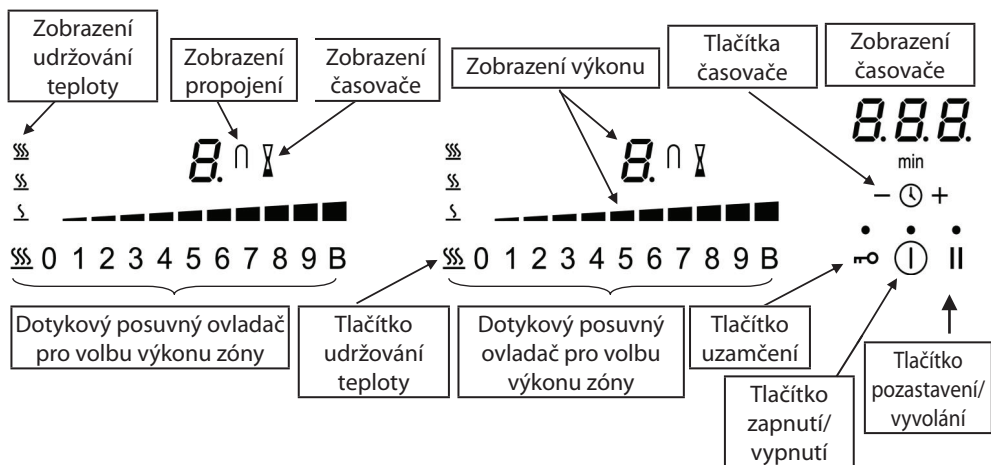
Typ	H1 2.GN
Celkový výkon	7400 W
Spotřeba energie pro varnou desku EC <sub>hob</sub> **	181.9 Wh/kg
<b>Levá přední varná zóna</b>	220 x180 mm
Minimální detekce	Ø 100 mm
Jmenovitý výkon*	2100 W
Výkon zóny Booster*	2650 W
Výkon zóny Double Booster*	3700 W
Kategorie standardizovaného nádobí na vaření**	C
Spotřeba energie EC <sub>cw</sub> **	182.2 Wh/kg
<b>Levá zadní varná zóna</b>	220 x180 mm
Minimální detekce	Ø 100 mm
Jmenovitý výkon*	2100 W
Výkon zóny Booster*	2650 W
Výkon zóny Double Booster*	3700 W
Kategorie standardizovaného nádobí na vaření**	C
Spotřeba energie EC <sub>cw</sub> **	182.2 Wh/kg
<b>Pravá zadní varná zóna</b>	220 x180 mm
Minimální detekce	Ø 100 mm
Jmenovitý výkon*	2100 W
Výkon zóny Booster*	2650 W
Výkon zóny Double Booster*	3700 W
Kategorie standardizovaného nádobí na vaření**	B
Spotřeba energie EC <sub>cw</sub> **	190.6 Wh/kg
<b>Pravá přední varná zóna</b>	220 x180 mm
Minimální detekce	Ø 100 mm
Jmenovitý výkon*	2100 W
Výkon zóny Booster*	2650 W
Výkon zóny Double Booster*	3700 W
Kategorie standardizovaného nádobí na vaření**	D
Spotřeba energie EC <sub>cw</sub> **	172.5 Wh/kg

\* Uvedený výkon se může změnit v závislosti na rozměrech a materiálu pánve.

\*\* Vypočítáno podle metody měření výkonu (EN 60350-2).

# POPIS SPOTŘEBIČE

## Popis ovládacího panelu



## Displej

Displej	Význam	Popis
0	Nula	Varná zóna je aktivní.
1...9	Úroveň výkonu	Volba úrovně výkonu.
<u>U</u>	Chybějící varná nádoba	Žádná nebo nevhodná varná nádoba.
A	Tepelný akcelerátor	Automatické vaření.
E	Chybové hlášení	Porucha elektroniky.
H	Zbytkové teplo	Varná zóna je stále horká.
P	Funkce Booster	Funkce Booster je aktivní.
!!	Funkce Double booster	Funkce Double booster je aktivní.
Ⓢ	Funkce udržení teploty	Automatické udržování teploty 42, 70 nebo 94 °C.
	Funkce Stop&go	Varná deska je pozastavená.

## Větrání

Chladicí systém je zcela automatický. Chladicí ventilátor se spustí s nízkou rychlostí, když údaje vydávané elektronickým systémem dosáhnou určité úrovně. Ventilace spustí svoji vysokou rychlost, když je varná deska intenzivně používána. Chladicí ventilátor sníží svou rychlost a automaticky se zastaví, když se elektronický obvod dostatečně ochladí.

## ZAPNUTÍ A OBSLUHA SPOTŘEBIČE

### Před prvním použitím

Před prvním použitím otřete desku vlhkou čistou utěrkou a otřete suchou utěrkou dosucha. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek, hrozí vytvoření jemného modravého povrchu na skleněném povrchu, který je velmi obtížné odstranit.

### Princip indukce

Indukční cívka je umístěna pod každou varnou zónou. Po zapnutí vytváří variabilní elektromagnetické pole, které produkuje indukční proud ve feromagnetické spodní části hrnce. Výsledkem je zahřátí dna hrnce umístěného na varné zóně.

Pro správný provoz je třeba:

- Doporučeny jsou všechny feromagnetické varné nádoby (ověřte si to malým magnetem): litinové a ocelové pánve, smaltované pánve, nerezové pánve s feromagnetickým dnem ...
  - Nepatří sem: měď, čistá nerezavějící ocel, hliník, sklo, dřevo, keramika, kamenina, ...
- Indukční varná zóna se automaticky přizpůsobí velikosti nádobí. Nádobí s příliš malým průměrem však nebude fungovat. Průměr nádobí je závislý na průměru varné zóny. Pokud není nádobí detekováno indukční varnou deskou, na displeji se zobrazí [ U ].

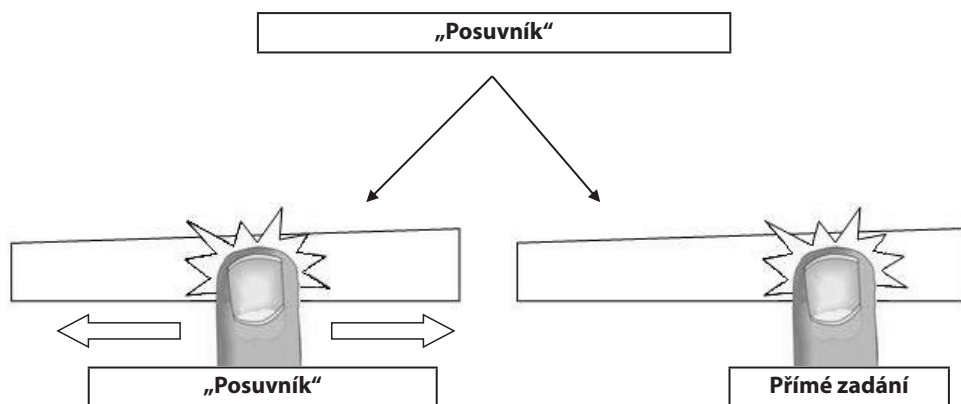
## Dotykové ovládání

Varná deska je vybavena elektronickým ovládáním s dotykovými tlačítky. Po dotyku tlačítka se aktivuje příslušná funkce. Ta je doprovázena světelným indikátorem, písmenem nebo číslem na displeji a/nebo zazněním zvukového signálu.

**Při běžném použití se nedotýkejte více tlačítek současně.**

## Dotykový posuvný ovladač pro volbu výkonu varné zóny a nastavení časovače varné zóny

Pro volbu úrovně výkonu pomocí prstu přejeďte po dotykovém posuvném ovladači. Můžete mít také přímý přístup, pokud přiložíte prst přímo na zvolenou úroveň.



## Zapnutí

### • Zapnutí/vypnutí varné desky:

#### Činnost

Zapnutí

Vypnutí

#### Ovládací panel

stiskněte tlačítko [⏻]

stiskněte tlačítko [⏻]

#### Displej

[ 0 ]

nic nebo [ H ]

### • Zapnutí/vypnutí varné zóny:

#### Činnost

Nastavení  
(úprava výkonu)

Vypnutí

#### Ovládací panel

posuňte dotykový posuvný ovladač [ 0 ] až [ P ]  
doprava nebo doleva

posuňte dotykový posuvný ovladač [ 0 ] nebo [ H ]  
na [ 0 ]

#### Displej

[ 0 ] až [ P ]

[ 0 ] nebo [ H ]

Nedojde-li ke stisknutí žádného tlačítka do 20 sekund, proběhne návrat do pohotovostního režimu.

## Detekce varné nádoby

Detekce varné nádoby je zárukou dokonalé bezpečnosti. Indukce nebude v následujících případech aktivována:

- Pokud se na varné zóně nenachází žádná varná nádoba nebo tato varná nádoba není vhodná pro indukční vaření. V takovém případě nebude možné zvýšit výkon a na displeji se zobrazí [ U ]. Symbol zmizí, jakmile nádobu odeberete z varné zóny.
- Pokud dojde k sejmutí varné nádoby z varné zóny, provoz se zastaví. Na displeji se zobrazí [ U ]. Symbol [ U ] zmizí, jakmile varnou nádobu vrátíte zpět na varnou zónu. Ohřev bude pokračovat se stejným výkonem jako před přerušením.

Po použití varné desky ohřev vypněte: nenechte funkci detekce varné nádoby [ U ] aktivní.

## Indikace zbytkového tepla

Po vypnutí varné zóny nebo celé varné desky zůstávají části varné desky ještě určitou dobu horké, což indikuje [ H ] na displeji.

Symbol [ H ] zmizí po ochlazení varné zóny na teplotu, při které nehrozí popálení.

Zatímco indikace zbytkového tepla svítí, nedotýkejte se varných zón ani na ně nepokládejte žádné předměty citlivé na teplo. **Hrozí nebezpečí popálení a požáru.**

## Funkce Booster a Double Booster

Funkce vysokého výkonu Booster [ B ] a Double Booster [ ,, // ] umožňují krátkodobé zvýšení výkonu zvolené varné zóny. Po volbě této funkce pracuje zvolená varná zóna 10 minut s velmi vysokým výkonem. Tato funkce je určena například pro rychlý ohřev velkého množství vody, například při vaření těstovin.

### • Zapnutí/vypnutí funkce Booster:

<u>Činnost</u>	<u>Ovládací panel</u>	<u>Displej</u>
Zapnutí funkce Booster	Posuňte dotykový posuvný ovladač na konec/nebo se přímo dotkněte konce posuvného dotykového ovladače	[ P ]
Vypnutí funkce Booster	Posuňte dotykový posuvný ovladač	[ 9 ] až [ 0 ]

### • Zapnutí/vypnutí funkce Double Booster:

<u>Činnost</u>	<u>Ovládací panel</u>	<u>Displej</u>
Zapnutí funkce Booster	Posuňte dotykový posuvný ovladač na konec/Nebo přímo se dotkněte konce posuvného dotykového ovladače	[ P ]
Zapnutí funkce Double Booster	Opět stiskněte tlačítko [ P ]	[ ,, // ] a [ P ]
Vypnutí funkce Double Booster	Posuňte dotykový posuvný ovladač	[ P ] až [ 0 ]
Vypnutí funkce Booster	Posuňte dotykový posuvný ovladač	[ 9 ] až [ 0 ]



## • **Ovládání výkonu**

Varná deska je vybavena vysokým výkonem. Aby nedošlo k překročení maximálního výkonu při aktivované funkci Booster, elektronika automaticky sníží úroveň vaření na jiné varné zóně.

Zvolená varná zóna

Zobrazí se [ P ]

Další varná zóna: (příklad: úroveň výkonu 9)

[ 9 ] přejde na [ 6 ] nebo [ 8 ] podle typu zóny

## Časovač

Časovač lze používat se všemi varnými zónami současně při odlišném nastavení času pro každou z nich (od 0 do 999 minut).

### • **Nastavení a úprava času vaření:**

#### **Činnost**

Volba úrovně výkonu

Volba časovače

Snížení času

Zvýšení času

#### **Ovládací panel**

Posuňte dotykový posuvný ovladač

Stiskněte současně tlačítka [ - ] a [ + ] na časovači, dokud se nerozsvítí požadované zobrazení.

Stiskněte tlačítko [ - ] na časovači

Stiskněte tlačítko [ + ] na časovači

#### **Displej**

[ 1 ] až [ P ]

Zobrazení časovače

[ 60 ] až 59, 58...

Zvýšení času

Po několika sekundách zobrazení [ min ] přestane blikat.

Čas je potvrzen a spustí se časovač.

### • **Zastavení času vaření:**

#### **Činnost**

Volba časovače

Zastavení času

#### **Ovládací panel**

Stiskněte současně tlačítka [ - ] a [ + ] na časovači, dokud se nerozsvítí požadované zobrazení.

Stiskněte tlačítko [ - ] na časovači

#### **Displej**

Zobrazení časovače

[ 000 ]

Pokud je aktivováno několik časovačů, zopakujte tento postup.

### • **Funkce časovače na vaření vajec:**

Časovač pro vaření vajec je nezávislá funkce. Vypne se, jakmile se spustí varná zóna.

Pokud je časovač pro vaření vajec zapnutý a varná deska je vypnutá, časovač pokračuje, dokud neuplyne nastavený čas.

<b><u>Činnost</u></b>	<b><u>Ovládací panel</u></b>	<b><u>Displej</u></b>
Zapnutí varné desky	Stiskněte tlačítko [⏻]	[ 0 ]
Volba časovače	Stiskněte současně tlačítka [ - ] a [ + ] na časovači	[ 000 ]
Snížení času	Stiskněte tlačítko [ - ] na časovači	[ 60 ]...
Zvýšení času	Stiskněte tlačítko [ + ] na časovači	Zvýšení času

Po několika sekundách zobrazení [ min ] přestane blikat.

Čas je potvrzen a spustí se časovač.

#### • **Automatické zastavení na konci času vaření:**

Jakmile skončí zvolený čas vaření, časovač zobrazí blikající [ 000 ] a zazní zvuk.

Chcete-li zastavit zvuk a blikání, stiskněte tlačítko [ - ] a [ + ].

## Automatické vaření

Všechny varné zóny jsou vybaveny funkcí automatického vaření. Varná zóna se zapne s plným výkonem v průběhu určitého času, který se po určité době sníží na přednastavenou úroveň.

#### • **Zapnutí:**

<b><u>Činnost</u></b>	<b><u>Ovládací panel</u></b>	<b><u>Displej</u></b>
Volba úrovně výkonu (například « 7 »)	Posuňte dotykový posuvný ovladač na [ 7 ] a podržte na 3 sekundy	[ 7 ] bliká spolu s [ A ]

#### • **Vypnutí automatického vaření:**

<b><u>Činnost</u></b>	<b><u>Ovládací panel</u></b>	<b><u>Displej</u></b>
Volba úrovně výkonu	Posuňte dotykový posuvný ovladač	[ 0 ] až [ 9 ]

## Funkce Stop&Go

Tato funkce přeruší všechny aktivity varné desky a umožňuje nové spuštění se stejnými nastaveními.

#### • **Zapnutí/vypnutí funkce přerušení:**

<b><u>Činnost</u></b>	<b><u>Ovládací panel</u></b>	<b><u>Displej</u></b>
Aktivace přerušení	Stiskněte tlačítko [ II ]	[ II ] a indikátor
Konec přerušení	Stiskněte tlačítko [ II ] Stiskněte znázorněný znak na dotykovém posuvném ovladači	Znázorněný znak na dotykovém posuvném ovladači

## Funkce vyvolání nastavení

Po vypnutí varné desky [☺] lze vyvolat poslední nastavení.

- stupně vaření všech varných zón (funkce Booster)
- minuty a sekundy naprogramovaných časovačů vaření příslušných varných zón
- funkce udržování teploty
- Automatické vaření

Postup vyvolání je následující:

- Stiskněte tlačítko [☺]
- Potom stiskněte tlačítko [||] dříve, než indikátor přestane blikat.

Předchozí nastavení bude opět aktivní.

## Funkce udržování teploty

Tato funkce umožňuje dosáhnout a automaticky zachovávat teplotu 42, 70 nebo 94 °C. To zabrání překypění tekutin a rychlému spálení pokrmu na dně varné nádoby.

### • Aktivace a spuštění funkce udržování teploty:

<u>Činnost</u>	<u>Ovládací panel</u>	<u>Displej</u>
Udržování <b>42 °C</b>	Jednou stiskněte tlačítko [SSS]	[U] a [⏶]
Udržování <b>70 °C</b>	Dvakrát stiskněte tlačítko [SSS]	[U] a [SS]
Udržování <b>94 °C</b>	Třikrát stiskněte tlačítko [SSS]	[U] a [SSS]
Zastavení	Posuňte dotykový posuvný ovladač nebo stiskněte tlačítko [SSS], dokud se nezobrazí [0]	[0] až [9] [0]

Maximální délka trvání udržování teploty jsou 2 hodiny.

## Funkce propojení

Tato funkce umožňuje použití 2 varných zón současně (levých zón a pravých zón) se stejnými funkcemi jako jedna varná zóna. Funkci Booster nebude v tomto případě možné aktivovat.

<u>Činnost</u>	<u>Ovládací panel</u>	<u>Displej</u>
Zapnutí varné desky	Stiskněte tlačítko [☺]	[0]
Aktivace funkce propojení	Současně stiskněte tlačítka [SSS] 2 varných zón	[0] a [∩]
Zvýšení výkonu	Pomocí dotykového posuvného ovladače nastavte úroveň výkonu	[1 až 9]
Zrušení propojení	Současně stiskněte tlačítka [SSS] 2 varných zón	[0]

## Uzamčení ovládacího panelu

K ochraně před nežádoucí změnou nastavení varných zón, především při čištění, lze ovládací panel uzamknout (kromě tlačítka zapnutí/vypnutí [⏻]).

### Činnost

Uzamčení varné desky

Odemčení varné desky

### Ovládací panel

Stiskněte tlačítko [🔒] v trvání 6 sekund

Stiskněte tlačítko [🔒] v trvání 6 sekund

### Displej

Svítlí indikátor uzamčení

Nesvítlí indikátor uzamčení

## DOPORUČENÍ TÝKAJÍCÍ SE VAŘENÍ

### Kvalita varných nádob

**Použitelný materiál:** ocel, smaltovaná ocel, litina, feromagnetická nerezavějící ocel, hliník s feromagnetickým dnem.

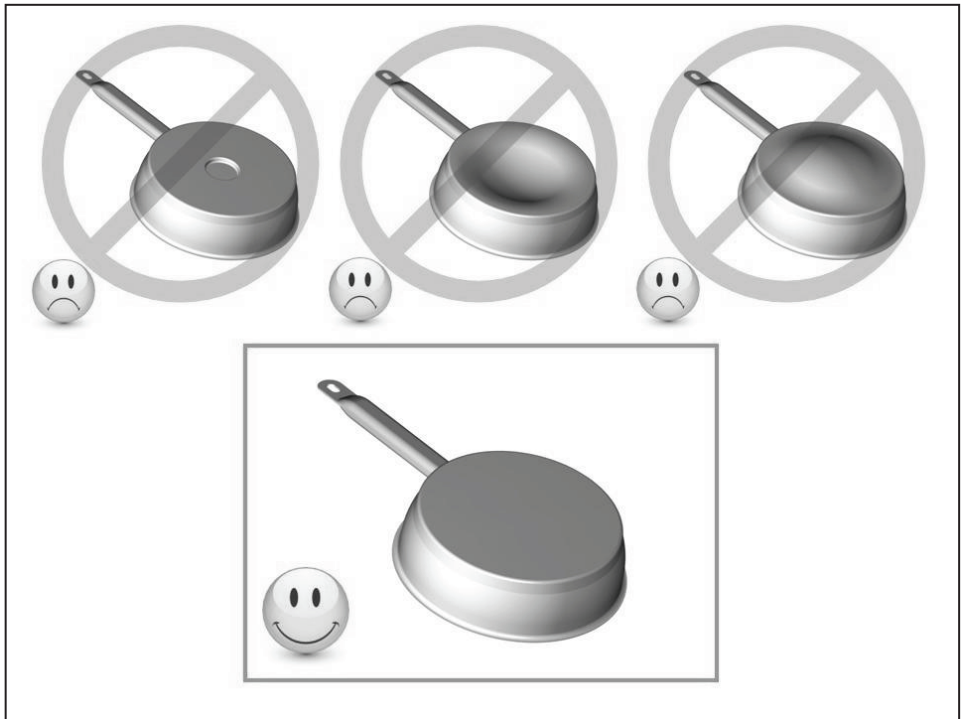
**Nepoužitelné materiály:** hliník a nerezavějící ocel bez feromagnetických vrstev, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Výrobci nádobí na něm uvádějí, zda je vhodné pro indukční ohřev.

Kontrola kompatibility nádobí:

- Nalijte malé množství vody do nádoby postavené na indukční varné zóně s výkonem nastaveným na [ 9 ]. Voda se musí zahřát za několik sekund.
- Na dně varné nádoby drží přiložený magnet.

Některé varné nádoby při použití s indukční varnou zónou vydávají zvuky. Tento zvuk nemá vliv na proces vaření ani na spotřebič a nejde o závadu.



## Rozměry varné nádoby

Varné zóny se do značné míry automaticky přizpůsobují rozměrům použitých varných nádob. Dno varné nádoby však musí mít určitý minimální průměr odpovídající příslušné varné zóně.

Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti vaší varné desky, umístěte varnou nádobu správně do středu varné zóny.

## Příklady nastavení výkonu

(hodnoty níže jsou pouze orientační)

1 až 2	Rozpouštění Ohřev	Omáčky, máslo, čokoláda, želatina Ohřev již hotových pokrmů
2 až 3	Mírný ohřev Rozmrazování	Rýže, pudink, cukrový sirup Sušená zelenina, ryby, mražené výrobky
3 až 4	Vaření v páře	Zelenina, ryby, maso
4 až 5	Voda	Na brambory, polévky, těstoviny, čerstvou zeleninu
6 až 7	Střední ohřev Mírný ohřev	Maso, vejce, uzeniny Guláš, rolády, vnitřnosti
7 až 8	Vaření	Brambory, lívance, vafle
9	Smažení, opékání Vaření vody	Steaky, omelety, smažené pokrmy Voda
Pa II	Smažení, opékání Vaření vody	Mořské plody, steaky Vaření velkého množství vody

## ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

### Před čištěním spotřebič vypněte.

Varnou desku nečistěte, je-li ještě příliš teplá, protože hrozí **riziko popálení**.

Znečištěnou varnou desku čistěte pravidelně. Použijte vlhký hadřík a trochu čisticího prostředku na sklokeramické desky.

- Bezpodmínečně je třeba se vyhnout vysoce korozivním nebo abrazivním čisticím prostředkům a čisticím zařízením, které mohou způsobit škrábance.
- Nikdy nepoužívejte žádná párou poháněná nebo tlaková zařízení.
- Nepoužívejte žádné předměty, které by mohly poškrábat sklokeramický povrch.
- Ujistěte se, zda je varná nádoba suchá a čistá. Ujistěte se, zda na vaší sklokeramické varné desce nebo na varné nádobě nejsou žádná zrnka prachu. Posouvání hrubých varných nádob může způsobit poškrábání povrchu.
- Rozsypaný cukr, rozlitý džem, želé atp. se musí okamžitě odstranit. Předejdete tak poškození povrchu.

# CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PROBLÉMU

---

## **Varnou desku nebo varnou zónu nelze zapnout:**

- Varná deska není připojena k elektrické síti.
- Pojistka odpojila elektrický síťový přívod.
- Je aktivovaná funkce uzamčení.
- Dotyková tlačítka jsou překryta vrstvou mastnoty nebo vody.
- Na tlačítku je položený nějaký předmět.

## **Na ovládacím panelu se zobrazuje [ U ]:**

- Na varné zóně se nenachází žádná varná nádoba.
- Použitá varná nádoba není vhodná pro indukční vaření.
- Spodní průměr varné nádoby je velmi malý.

## **Na ovládacím panelu se zobrazuje [ E ]:**

- Odpojte a znovu připojte po cca 10 minutách varnou desku.
- Obráťte se na autorizované servisní středisko.

## **Jedna nebo více varných zón nefunguje:**

- Došlo k aktivaci bezpečnostního systému.
- Dlouho jste zapomněli vypnout varnou zónu.
- Došlo k zakrytí jednoho nebo více ovládacích tlačítek.
- Varná nádoba je prázdná a její spodek přehřátý.
- Varná deska je rovněž vybavena funkcí automatického omezení výkonu a automatickou ochranou proti přehřátí.

## **Větrání je po vypnutí varné desky neustále v provozu:**

- Nejde o poruchu, chladicí ventilátor chrání součásti spotřebiče.
- Ventilátor se vypne automaticky.

## **Funkci automatického vaření nelze zapnout:**

- Zvolená varná zóna je stále horká [ H ].
- Došlo k nastavení nejvyšší úrovně výkonu [ 9 ].

## **Na ovládacím panelu se zobrazuje [ U ]:**

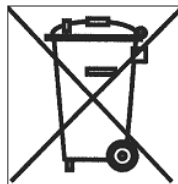
- Viz kapitola „Funkce udržování teploty“.

## **Na ovládacím panelu se zobrazuje [ II ]:**

- Viz kapitola „Funkce Stop&Go“.

- Obalový materiál spotřebiče je ekologický a recyklovatelný.
- Elektronické spotřebiče jsou složeny z materiálů recyklovatelných, často však škodlivých pro životní prostředí. Jejich použití je však potřebné pro správnou činnost a bezpečnost spotřebiče.

- Spotřebič nelikvidujte spolu s odpadem z domácnosti.
- Při likvidaci postupujte podle místních předpisů a předejte spotřebič k recyklaci u prodejce nebo v příslušném zařízení.



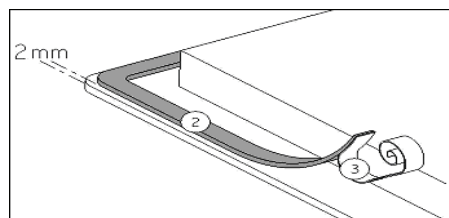
## INSTALAČNÍ POKYNY

Za instalaci zodpovídají výlučně odborníci.

Instalační technik musí respektovat legislativu a normy platné ve své domovské zemi.

### **Jak přilepit těsnění:**

Těsnění dodávané s varnou deskou zabraňuje jakémukoli pronikání tekutin do spotřebiče. Jeho instalace musí být provedena opatrně v souladu s následujícím nákresem.



Po odstranění ochranné fólie (3) nalepte těsnění (2) dva milimetry od vnějšího okraje skla.

### **Instalace:**

Typ	Instalační rozměry
H1 2.GN	560 x 490 mm



- **Zajistěte, aby byla mezi varnou deskou a stěnou nebo boky vzdálenost 50 mm.**
- Varné desky jsou klasifikovány jako třída „Y“ pro tepelnou ochranu. V ideálním případě by měla být varná deska instalována s dostatkem prostoru na obou stranách. Vzadu může být stěna a vysoká zařízení nebo stěna na jedné ze stran. **Na druhé straně však žádné zařízení ani přepážka nesmí stát výše než varná deska.**
- Nábytek nebo podpěra, do které má být varná deska osazena, jakož i hrany nábytku, laminátové nátěry a lepidlo na jejich upevnění musí odolávat teplotám do 100 °C.
- Nástěnné tyče okraje musí být odolné vůči teplu.
- Neinstalujte varnou desku na horní část nevětrané trouby nebo myčky nádobí.
- Zajistěte **pod dnem krytu varné desky prostor 20 mm**, aby se zajistila dobrá cirkulace vzduchu v elektronickém zařízení.
- Je-li pod spotřebičem umístěna zásuvka, nevkládejte do ní hořlavé předměty (například spreje) nebo předměty, které nejsou odolné vůči teplu.
- Bezpečnostní mezera mezi varnou deskou a odsavačem par umístěným výše musí respektovat údaje výrobce odsavače par. V případě absence pokynů dodržujte vzdálenost minimálně 500 mm.
- Přívodní kabel by měl být po sestavení vystaven bez mechanického omezení, jako je například existence nábytkové zásuvky.
- Materiály, které se často používají k výrobě pracovních desek, se při kontaktu s vodou roztahují. Pro ochranu vyřiznutého okraje naneste vrstvu laku nebo speciálního tmelu. Mimořádnou pozornost je třeba věnovat aplikaci lepeného spoje dodávaného s varnou deskou, aby se předešlo jakémukoli úniku do podpůrného nábytku. Toto těsnění zaručuje správné utěsnění při použití ve spojení s hladkými pracovními povrchy.

## **ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ**

---

- Instalaci tohoto spotřebiče a připojení k elektrické síti svěřte pouze elektrikáři, který dokonale dodržuje normativní předpisy a důsledně je respektuje.
- Po zabudování musí být zajištěna ochrana před díly pod napětím.
- Údaje potřebné k připojení jsou na nálepkách umístěných na plášti varné desky v blízkosti připojovací skříňky.
- Připojení k elektrické síti se musí provést pomocí uzemněné zásuvky nebo přes omnipolární jističi s rozestupem kontaktů minimálně 3 mm.
- Elektrický obvod musí být oddělen od sítě přizpůsobenými zařízeními, například: jističi, pojistkami nebo stykači.
- Pokud spotřebič není vybaven přístupnou zástrčkou, musí být v pevné instalaci zabudované odpojovací prostředky v souladu s předpisy o instalaci.
- Přívodní kabel musí být umístěn tak, aby se nedotýkal žádných horkých částí varné desky nebo trouby.

**Upozornění!**

Tento spotřebič musí být připojen pouze k síti 230 V / 400 V~ 50/60 Hz.

Vždy připojte uzemňovací vodič.

Respektujte schéma zapojení.

Připojovací skříňka se nachází pod zadní stranou krytu varné desky. K otevření krytu použijte střední šroubovák. Umístěte jej do štěrbin a otevřete kryt.

**PŘIPOJENÍ VARNÉ DESKY**

Síť	Připojení	Průřez kabelu	Kabel	Jistič
230 V~ 50/60 Hz	1 fáze + N	3 × 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A*
400 V~ 50/60 Hz	2 fáze + N	4 × 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	16 A*

\* vypočteno se současným faktorem podle normy EN 60 335-2-6

**Připojení desky:**

Konfigurace propojek:

Podle zvoleného způsobu připojení použijte mosazné propojky z krabičky vedle svorkovnice

Jednofázově 220-240V~1P+N

Zapojte první můstek mezi svorky 1 a 2 a druhý mezi svorky 4 a 5. Uzemnění zapojte do svorky „uzemnění“, neutrální vodič (N) do svorky 4 nebo 5 a fázový vodič (L) do jedné ze svorky 1 nebo 2.

Dvoufázově 400V~2P+N

Zapojte můstek mezi svorky 4 a 5. Uzemnění zapojte do svorky „uzemnění“, neutrální vodič (N) do svorky 4 nebo 5, fázový vodič L1 do svorky 1 a fázový vodič L2 do svorky 2.

**Upozornění! Dávejte pozor, aby byly kabely správně zapojeny a utaženy.**

**4 týdny po instalaci musíte šrouby v krytu opět utáhnout.**

**Nemůžeme být odpovědní za žádné události vyplývající z nesprávného připojení, nebo které by mohly vzniknout při použití spotřebiče, který nebyl uzemněn nebo byl vybaven vadným uzemněním.**

Ďakujeme, že ste si vybrali našu indukčnú sklokeramickú varnú dosku. Aby ste svoj spotrebič využili čo najlepšie, odporúčame vám, aby ste si pozorne prečítali tento návod a uschovali si ho na neskoršie nahliadnutie.

## **OBSAH**

---

<b>BEZPEČNOSŤ .....</b>	<b>2</b>
Technické údaje .....	5
<b>POPIS SPOTREBIČA.....</b>	<b>6</b>
Popis ovládacieho panelu .....	6
<b>POUŽITIE SPOTREBIČA.....</b>	<b>7</b>
Displej.....	7
Vetranie.....	7
<b>ZAPNUTIE A OBSLUHA SPOTREBIČA.....</b>	<b>7</b>
Pred prvým použitím .....	7
Princíp indukcie .....	7
Dotykové ovládanie .....	8
Zapnutie .....	8
Detekcia varnej nádoby.....	9
Indikácia zvyškového tepla .....	9
Funkcia Booster a Double Booster.....	9
Časovač.....	10
Automatické varenie.....	11
Funkcia Stop&Go.....	11
Funkcia vyvolania nastavenia .....	12
Funkcie udržiavania teploty .....	12
Funkcia prepojenia .....	12
Uzamknutie ovládacieho panelu.....	13
<b>ODPORÚČANIA TÝKAJÚCE SA VARENIA .....</b>	<b>13</b>
Kvalita varných nádob.....	13
Rozmery varnej nádoby.....	14
Príklady nastavenia výkonu.....	15
<b>ÚDRŽBA A ČISTENIE .....</b>	<b>15</b>
<b>ČO ROBIŤ V PRÍPADE PROBLÉMU.....</b>	<b>16</b>
<b>OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....</b>	<b>17</b>
<b>INŠTALAČNÉ POKYNY .....</b>	<b>17</b>
<b>ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE.....</b>	<b>18</b>
Pripojenie dosky .....	19

---

# BEZPEČNOST

---

## Upozornenie pred použitím

- Spotrebič vybalte z obalu.
- Inštaláciu a pripojenie spotrebiča musí vykonať pracovník s príslušnou elektrotechnickou kvalifikáciou. Výrobca nezodpovedá za poškodenie spotrebiča ani škody spôsobené v dôsledku nesprávnej montáže a zapojenia.
- Aby bolo možné spotrebič používať, musí byť dobre vybavený a nainštalovaný v kuchynskej linke a na prispôsobenej a schválenej pracovnej ploche.
- Tento domáci spotrebič je určený výhradne na prípravu jedál, s vylúčením akéhokoľvek iného domáceho, komerčného alebo priemyselného použitia.
- Odstráňte všetky štítky a samolepky z keramického skla.
- Spotrebič nemeňte ani neupravujte.
- Varná doska nemôže byť použitá ako voľne stojaca alebo ako pracovná plocha.
- Spotrebič musí byť uzemnený a pripojený v súlade s miestnymi normami.
- Na pripojenie nepoužívajte žiaden predlžovací kábel.
- Spotrebič nie je možné používať nad umývačkou riadu alebo bubnovou sušičkou: para môže poškodiť elektronické spotrebiče.

## Použitie spotrebiča

- Po použití varné zóny vypnite.
- Nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru, obzvlášť pri príprave na tuku alebo oleji. Mohlo by dôjsť k rýchlemu vznieteniu.
- Počas použitia a po ňom buďte opatrní, aby ste sa nespálili.
- Dbajte na to, aby sa kábel žiadneho pevného alebo pohyblivého zariadenia nedotýkal skla alebo horúcej panvice.
- Do blízkosti spotrebiča nekladte predmety citlivé na magnetické pole (platobné karty, magnetické médiá, kalkulačky).

- Do blízkosti varných plôch nekladte žiadne kovové predmety ani žiadne horľavé materiály, ako sú nože, vidličky, lyžice, utierky alebo pokrievky a pod., keďže sa môžu zahrievať alebo vznietiť.
- Všeobecne na povrch dosky nekladte žiadne kovové predmety okrem varných nádob. V prípade predčasného zapojenia alebo zvyškového tepla sa môžu zahriať, roztaviť alebo dokonca spáliť.
- Spotrebič nikdy nezakrývajte obrusmi ani inými krytmi. Môže dôjsť k ich prehriatiu a vznieteniu.
- Tento spotrebič nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo im nedala pokyny týkajúce sa používania spotrebiča.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.

### **Upozornenie na nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča**

- Hrubé alebo poškodené dna varných nádob (liatinové nesmaltované hrnce) môžu poškodiť povrch.
- Keramický povrch takisto poškodíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami a pieskom.
- Na dosku nenechajte padať žiadne predmety, ani malé.
- Na okraje dosky nenarážajte nádobami.
- Zaistite vetranie spotrebiča podľa pokynov výrobcu.
- Prázdne nádoby neodkladajte na dosku a neponechávajte ich na nej.
- Cukor, umelé hmoty a hliníkové fólie nesmú prísť do styku s varnými zónami. Tieto predmety môžu spôsobiť poškodenie, prasknutie alebo iné trvalé zmeny sklokeramickej dosky po ochladení: spotrebič zapnite a za tepla odstráňte zvyšky z varnej zóny (dávajte pozor, aby ste sa nepopálili).
- Nikdy nekladte žiadne horúce nádoby na ovládací panel.

- Pokiaľ je pod vstavaným spotrebičom umiestnená úložná zásuvka, uistite sa, že medzi predmetmi v zásuvke a najnižšou časťou spotrebiča je dostatočný priestor (2 cm). Je to dôležité pre chladenie spotrebiča.
- Do priestoru pod varnou doskou neukladajte žiadne horľavé predmety (napr. spreje). Takisto vnútorné zariadenie zásuvky musí byť odolné proti teplu.

### **Upozornenie pre prípad poškodenia spotrebiča**

- Ak dôjde k poruche alebo nehode, vypnite spotrebič a odpojte ho od elektrickej siete.
- Ak je povrch dosky popraskaný alebo prasknutý, odpojte spotrebič od siete a obráťte sa na servisné stredisko.
- Opravy môže vykonávať iba autorizovaný servis. Neopravujte spotrebič sami.
- **VAROVANIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnosti úrazu elektrickým prúdom.

### **Ďalšie upozornenia**

- Dbajte na to, aby varná nádoba stála vždy v strede varnej zóny. Dno nádoby musí pokrývať čo najväčšiu časť varnej zóny.
- Pre používateľov kardiostimulátora môže magnetické pole ovplyvniť jeho činnosť. Odporúčame informovať sa u predajcu alebo u lekára.
- Nepoužívajte hliníkové alebo syntetické nádoby: na ešte horúcich varných zónach by sa mohli roztaviť.

**POUŽITIE NEVHODNÝCH ALEBO  
NEKVALITNÝCH VARNÝCH NÁDOB ALEBO  
ADAPTÉROV PRE NEMAGNETICKÝ RIAD  
VEDIE K STRATE ZÁRUKY. V TAKOM  
PRÍPADE VÝROBCA NEZODPOVEDÁ ZA  
PRÍPADNÉ ŠKODY NA SPOTREBIČI ANI  
JEHO OKOLÍ.**



## Technické údaje

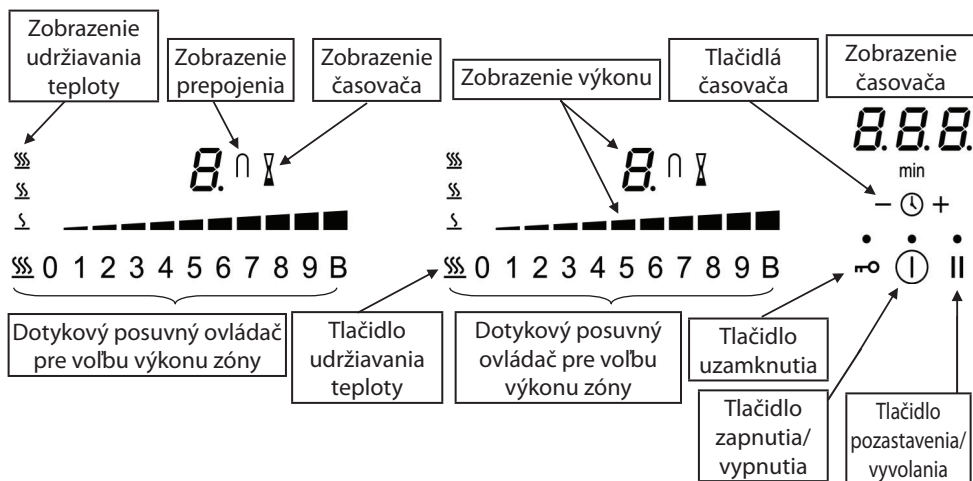
Typ	H1 2.GN
Celkový výkon	7400 W
Spotreba energie pre varnú dosku EC <sub>hob</sub> **	181.9 Wh/kg
<b>Ľavá predná varná zóna</b>	220 x180 mm
Minimálna detekcia	Ø 100 mm
Menovitý výkon*	2100 W
Výkon zóny Booster*	2650 W
Výkon zóny Double Booster*	3700 W
Kategória štandardizovaného riadu na varenie**	C
Spotreba energie EC <sub>cw</sub> **	182.2 Wh/kg
<b>Ľavá zadná varná zóna</b>	220 x180 mm
Minimálna detekcia	Ø 100 mm
Menovitý výkon*	2100 W
Výkon zóny Booster*	2650 W
Výkon zóny Double Booster*	3700 W
Kategória štandardizovaného riadu na varenie**	C
Spotreba energie EC <sub>cw</sub> **	182.2 Wh/kg
<b>Pravá zadná varná zóna</b>	220 x 180 mm
Minimálna detekcia	Ø 100 mm
Menovitý výkon*	2100 W
Výkon zóny Booster*	2650 W
Výkon zóny Double Booster*	3700 W
Kategória štandardizovaného riadu na varenie**	B
Spotreba energie EC <sub>cw</sub> **	190.6 Wh/kg
<b>Pravá predná varná zóna</b>	220 x180 mm
Minimálna detekcia	Ø 100 mm
Menovitý výkon*	2100 W
Výkon zóny Booster*	2650 W
Výkon zóny Double Booster*	3700 W
Kategória štandardizovaného riadu na varenie**	D
Spotreba energie EC <sub>cw</sub> **	172.5 Wh/kg

\* Uvedený výkon sa môže zmeniť v závislosti na rozmeroch a materiáli panvice.

\*\* Vypočítané podľa metódy merania výkonu (EN 60350-2).

# POPIS SPOTREBIČA

## Popis ovládacieho panelu





## Displej

<u>Displej</u>	<u>Význam</u>	<u>Popis</u>
0	Nula	Varná zóna je aktívna.
1...9	Úroveň výkonu	Voľba úrovne výkonu.
<u>U</u>	Chýbajúca varná nádoba	Žiadna alebo nevhodná varná nádoba.
A	Tepelný akcelerátor	Automatické varenie.
E	Chybové hlásenie	Porucha elektroniky.
H	Zvyškové teplo	Varná zóna je stále horúca.
P	Funkcia Booster	Funkcia Booster je aktívna.
	Funkcia Double booster	Funkcia Double booster je aktívna.
Ⓢ	Funkcia udržania teploty	Automatické udržiavanie teploty 42, 70 alebo 94 °C.
	Funkcia Stop&go	Varná doska je pozastavená.

## Vetranie

Chladiaci systém je plne automatický. Chladiaci ventilátor sa spustí s nízkou rýchlosťou, keď údaje vydávané elektronickým systémom dosiahnu určitú úroveň. Ventilácia spustí svoju vysokú rýchlosť, keď je varná doska intenzívne používaná. Chladiaci ventilátor zníži svoju rýchlosť a automaticky sa zastaví, keď sa elektronický obvod dostatočne ochladí.

## ZAPNUTIE A OBSLUHA SPOTREBIČA

### Pred prvým použitím

Pred prvým použitím utrite dosku vlhkou čistou utierkou a utrite suchou utierkou dosucha. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok, hrozí vytvorenie jemného modravého povrchu na sklenenom povrchu, ktorý je veľmi ťažké odstrániť.

### Princíp indukcie

Indukčná cievka je umiestnená pod každou varnou zónou. Po zapnutí vytvára variabilné elektromagnetické pole, ktoré produkuje indukčný prúd vo feromagnetickej spodnej časti hrnca. Výsledkom je zahriatie dna hrnca umiestneného na varnej zóne.

Pre správnu prevádzku je potrebné:

- Odporúčané sú všetky feromagnetické varné nádoby (overte si to malým magnetom): liatinové a oceľové panvice, smaltované panvice, nerezové panvice s feromagnetickým dnom...
- Nepatria sem: meď, čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník, sklo, drevo, keramika, kamenina,...

Indukčná varná zóna sa automaticky prispôsobí veľkosti riadu. Riad s príliš malým priemerom však nebude fungovať. Priemer riadu je závislý od priemeru varnej zóny. Ak nie je riad detegovaný indukčnou varnou doskou, na displeji sa zobrazí [U].

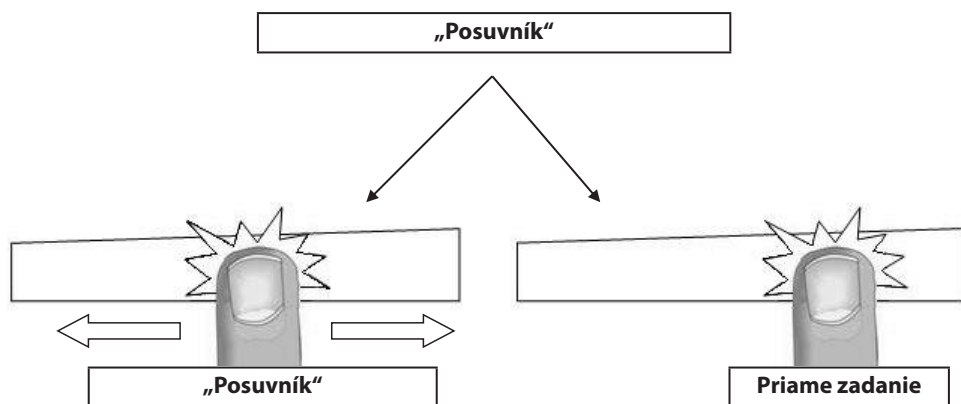
## Dotykové ovládanie

Varná doska je vybavená elektronickým ovládaním s dotykovými tlačidlami. Po dotyku tlačidla sa aktivuje príslušná funkcia. Tá je sprevádzaná svetelným indikátorom, písmenom alebo číslom na displeji a/alebo zaznením zvukového signálu.

**Pri bežnom použití sa nedotýkajte viacerých tlačidiel súčasne.**

## Dotykový posuvný ovládač pre voľbu výkonu varnej zóny a nastavenie časovača varnej zóny

Na voľbu úrovne výkonu pomocou prsta prejdite po dotykovom posuvnom ovládači. Môžete mať taktiež priamy prístup, ak priložíte prst priamo na zvolenú úroveň.



## Zapnutie

### • **Zapnutie/vypnutie varnej dosky:**

#### **Činnosť**

Zapnutie

Vypnutie

#### **Ovládací panel**

stlačte tlačidlo [⏻]

stlačte tlačidlo [⏻]

#### **Displej**

[ 0 ]

nič alebo [ H ]

### • **Zapnutie/vypnutie varnej zóny:**

#### **Činnosť**

Nastavenie

(úprava výkonu)

Vypnutie

#### **Ovládací panel**

posuňte dotykový posuvný ovládač [ 1 ] až [ P ]

doprava alebo doľava

posuňte dotykový posúvač na [ 0 ] [ 0 ] alebo [ H ]

#### **Displej**

[ 1 ] až [ P ]

[ 0 ] alebo [ H ]

Ak nedôjde k stlačeniu žiadneho tlačidla do 20 sekúnd, prebehne návrat do pohotovostného režimu.

## Detekcia varnej nádoby

Detekcia varnej nádoby je zárukou dokonalej bezpečnosti. Indukcia nebude v nasledujúcich prípadoch aktivovaná:

- Ak sa na varnej zóne nenachádza žiadna varná nádoba alebo táto varná nádoba nie je vhodná na indukčné varenie. V takom prípade nebude možné zvýšiť výkon a na displeji sa zobrazí [ U ]. Symbol zmizne, hneď ako nádobu odoberte z varnej zóny.
- Ak dôjde k odobratiu varnej nádoby z varnej zóny, prevádzka sa zastaví. Na displeji sa zobrazí [ U ]. Symbol [ U ] zmizne, hneď ako varnú nádobu vrátite späť na varnú zónu. Ohrev bude pokračovať s rovnakým výkonom ako pred prerušením.

Po použití varnej dosky ohrev vypnite: nenechajte funkciu detekcie varnej nádoby [ U ] aktívnu.

## Indikácia zvyškového tepla

Po vypnutí varnej zóny alebo celej varnej dosky zostávajú časti varnej dosky ešte určitý čas horúce, čo indikuje [ H ] na displeji.

Symbol [ H ] zmizne po ochladení varnej zóny na teplotu, pri ktorej nehrozí popálenie. Kým indikácia zvyškového tepla svieti, nedotýkajte sa varných zón ani na ne nekladte žiadne predmety citlivé na teplo. **Hrozí nebezpečenstvo popálenia a požiaru.**

## Funkcia Booster a Double Booster

Funkcie vysokého výkonu Booster [ B ] a Double Booster [ ,, // ] umožňujú krátkodobé zvýšenie výkonu zvolenej varnej zóny. Po voľbe tejto funkcie pracuje zvolená varná zóna 10 minút s veľmi vysokým výkonom. Táto funkcia je určená napríklad na rýchly ohrev veľkého množstva vody, napríklad pri varení cestovín.

### • Zapnutie/vypnutie funkcie Booster:

<b>Činnosť</b>	<b>Ovládací panel</b>	<b>Displej</b>
Zapnutie funkcie Booster	Posuňte dotykový posuvný ovládač na koniec/Alebo priamo sa dotknite konca posuvného dotykového ovládača	[ P ]
Vypnutie funkcie Booster	Posuňte dotykový posuvný ovládač	[ 9 ] až [ 0 ]

### • Zapnutie/vypnutie funkcie Double Booster:

<b>Činnosť</b>	<b>Ovládací panel</b>	<b>Displej</b>
Zapnutie funkcie Booster	Posuňte dotykový posuvný ovládač na koniec/Alebo priamo sa dotknite konca posuvného dotykového ovládača	[ P ]
Zapnutie funkcie Double Booster	Opäť stlačte tlačidlo [ B ]	[ ,, // ] a [ P ]
Vypnutie funkcie Double Booster	Posuňte dotykový posuvný ovládač	[ P ] až [ 0 ]
Vypnutie funkcie Booster	Posuňte dotykový posuvný ovládač	[ 9 ] až [ 0 ]

## • **Ovládanie výkonu**

Varná doska je vybavená vysokým výkonom. Aby sa predišlo prekročeniu maximálneho výkonu, keď je aktivovaná funkcia Booster, elektronika automaticky zníži úroveň varenia na inej varnej zóne. Na displeji počas niekoľkých sekúnd bliká [ 9 ] a potom zobrazuje maximálny povolený výkon:

Zvolená varná zóna

Zobrazí sa [ P ]

Ďalšie varná zóna: (príklad: úroveň výkonu 9)

[ 9 ] prejde na [ 6 ] alebo [ 8 ] podľa typu zóny

## Časovač

Časovač je možné používať so všetkými varnými zónami súčasne pri odlišnom nastavení času pre každú z nich (od 0 do 999 minút).

### • **Nastavenie a úprava času varenia:**

#### **Činnosť**

Voľba úrovne výkonu

Voľba časovača

Zníženie času

Zvýšenie času

#### **Ovládací panel**

Posuňte dotykový posuvný ovládač

Stlačte súčasne tlačidlá [ - ] a [ + ] na časovači, kým sa nerozsvieti požadované zobrazenie

Stlačte tlačidlo [ - ] na časovači

Stlačte tlačidlo [ + ] na časovači

#### **Displej**

[ 1 ] až [ P ]

Zobrazenie časovača

[ 60 ] až 59, 58...

Zvýšenie času

Po niekoľkých sekundách zobrazenie [ min ] prestane blikáť.

Čas je potvrdený a spustí sa časovač.

### • **Zastavenie času varenia:**

#### **Činnosť**

Voľba časovača

Zastavenie času

#### **Ovládací panel**

Stlačte súčasne tlačidlá [ - ] a [ + ] na časovači, kým sa nerozsvieti požadované zobrazenie

Stlačte tlačidlo [ - ] na časovači

#### **Displej**

Zobrazenie časovača

[ 000 ]

Ak je aktivovaných niekoľko časovačov, zopakujte tento postup.

### • **Funkcia časovača na varenie vajec:**

Časovač na varenie vajec je nezávislá funkcia. Vypne sa hneď, ako sa spustí varná zóna.

Ak je časovač na varenie vajec zapnutý a varná doska je vypnutá, časovač pokračuje, pokiaľ neuplynie nastavený čas.

<b>Činnosť</b>	<b>Ovládací panel</b>	<b>Displej</b>
Zapnutie varnej dosky	Stlačte tlačidlo [0/1]	[ 0 ]
Voľba časovača	Stlačte súčasne tlačidlá [ - ] a [ + ] na časovači	[ 000 ]
Zníženie času	Stlačte tlačidlo [ - ] na časovači	[ 60 ] až 59, 58...
Zvýšenie času	Stlačte tlačidlo [ + ] na časovači	Zvýšenie času

Po niekoľkých sekundách zobrazenie [ min ] prestane blikať.

Čas je potvrdený a spustí sa časovač.

#### • **Automatické zastavenie na konci času varenia:**

Hneď ako sa skončí zvolený čas varenia, časovač zobrazí blikajúce [ 000 ] a zaznie zvuk. Ak chcete zastaviť zvuk a blikanie, stlačte tlačidlo [ - ] a [ + ].

## Automatické varenie

Všetky varné zóny sú vybavené funkciou automatického varenia. Varná zóna sa zapne s plným výkonom v priebehu určitého času, ktorý sa po určitom čase zníži na prednastavenú úroveň.

#### • **Zapnutie:**

<b>Činnosť</b>	<b>Ovládací panel</b>	<b>Displej</b>
Voľba úrovne výkonu (napríklad « 7 »)	Posuňte dotykový posuvný ovládač na [ 7 ] a podržte na 3 sekundy	[ 7 ] bliká spolu s [ A ]

#### • **Vypnutie automatického varenia:**

<b>Činnosť</b>	<b>Ovládací panel</b>	<b>Displej</b>
Voľba úrovne výkonu	Posuňte dotykový posuvný ovládač	[ 0 ] až [ 9 ]

## Funkcia Stop&Go

Táto funkcia preruší všetky aktivity varnej dosky a umožňuje nové spustenie s rovnakými nastaveniami.

#### • **Zapnutie/vypnutie funkcie prerušenia:**

<b>Činnosť</b>	<b>Ovládací panel</b>	<b>Displej</b>
Aktivácia prerušenia	Stlačte tlačidlo [ II ]	[ II ] a indikátor
Koniec prerušenia	Stlačte tlačidlo [ II ] Stlačte znázornený znak na dotykovom posuvnom ovládači	Znázornený znak na dotykovom posuvnom ovládači

## Funkcia vyvolania nastavenia

Po vypnutí varnej dosky [⏻] je možné vyvolať posledné nastavenia.

- stupne varenia všetkých varných zón (funkcia Booster)
- minúty a sekundy naprogramovaných časovačov varenia príslušných varných zón
- funkcie udržiavania teploty
- automatické varenie

Postup vyvolania je nasledujúci:

- Stlačte tlačidlo [⏻]
- Potom stlačte tlačidlo [||] skôr, ako indikátor prestane blikať.

Predchádzajúce nastavenia bude opäť aktívne.

## Funkcie udržiavania teploty

Táto funkcia umožňuje dosiahnuť a automaticky zachovávať teplotu 42, 70 alebo 94 °C. To zabráni prekypeniu tekutín a rýchlemu spáleniu pokrmu na dne varnej nádoby.

### • Aktivácia a spustenie funkcie udržiavania teploty:

<u>Činnosť</u>	<u>Ovládací panel</u>	<u>Displej</u>
Udržiavanie <b>42 °C</b>	Jedenkrát stlačte tlačidlo [SSS]	[U] a [⏻]
Udržiavanie <b>70 °C</b>	Dvakrát stlačte tlačidlo [SSS]	[U] a [SS]
Udržiavanie <b>94 °C</b>	Trikrát stlačte tlačidlo [SSS]	[U] a [SSS]
Zastavenie	Posuňte dotykový posuvný ovládač alebo stlačte tlačidlo [SSS] pokiaľ sa nezobrazí [0]	[0] až [9] [0]

Maximálna dĺžka trvania udržiavania teploty sú 2 hodiny.

## Funkcia prepojenia

Táto funkcia umožňuje použitie 2 varných zón súčasne (ľavých zón a pravých zón) s rovnakými funkciami ako jedna varná zóna. Funkciu Booster nebude v tomto prípade možné aktivovať.

<u>Činnosť</u>	<u>Ovládací panel</u>	<u>Displej</u>
Zapnutie varnej dosky	Stlačte tlačidlo [⏻]	[0]
Aktivácia funkcie prepojenia	Súčasne stlačte tlačidlá [SSS] 2 varných zón	[0] a [∩]
Zvýšenie výkonu	Pomocou dotykového posuvného ovládača nastavte úroveň výkonu	[1 až 9]
Zrušenie prepojenia	Súčasne stlačte tlačidlá [SSS] 2 varných zón	[0]

## Uzamknutie ovládacieho panelu

Na ochranu pred nežiaducou zmenou nastavenia varných zón, predovšetkým pri čistení, je možné ovládací panel uzamknúť (okrem tlačidla zapnutia/vypnutia [⏻]).

### Činnosť

Uzamknutie varnej dosky

Odomknutie varnej dosky

### Ovládací panel

Stlačte tlačidlo [🔒] v trvaní 6 sekúnd

Stlačte tlačidlo [🔒] v trvaní 6 sekúnd

### Displej

Svieti indikátor uzamknutia

Nesvieti indikátor uzamknutia

## ODPORÚČANIA TÝKAJÚCE SA VARENIA

### Kvalita varných nádob

**Použiteľný materiál:** oceľ, smaltovaná oceľ, liatina, feromagnetická nehrdzavejúca oceľ, hliník s feromagnetickým dnom.

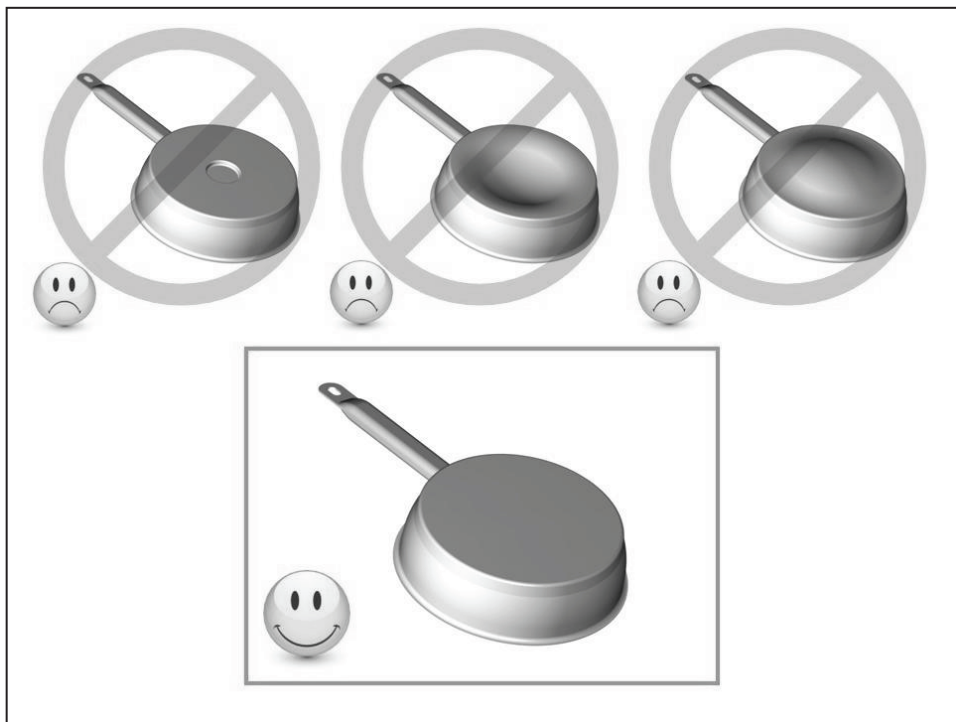
**Nepoužiteľné materiály:** hliník a nehrdzavejúca oceľ bez feromagnetických vrstiev, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Výrobcovia riadu na ňom uvádzajú, či je vhodný na indukčný ohrev.

Kontrola kompatibility riadu:

- Nalejte malé množstvo vody do nádoby postavenej na indukčnej varnej zóne s výkonom nastaveným na [ 9 ]. Voda sa musí zohriať o niekoľko sekúnd.
- Na dne varnej nádoby drží priložený magnet.

Niektoré varné nádoby pri použití s indukčnou varnou zónou vydávajú zvuky. Tento zvuk nemá vplyv na proces varenia ani na spotrebič a nejde o poruchu.



## Rozmery varnej nádoby

Varné zóny sa do značnej miery automaticky prispôsobujú rozmerom použitých varných nádob. Dno varnej nádoby však musí mať určitý minimálny priemer zodpovedajúci príslušnej varnej zóne.

Aby ste dosiahli čo najlepšiu účinnosť vašej varnej dosky, umiestnite varnú nádobu správne do stredu varnej zóny.



## Príklady nastavenia výkonu

(hodnoty nižšie sú iba orientačné)

1 až 2	Rozpúšťanie Ohrev	Omáčky, maslo, čokoláda, želatína Ohrev už hotových pokrmov
2 až 3	Mierny ohrev Rozmrazovanie	Ryža, puding, cukrový sirup Sušená zelenina, ryby, zmrazené výrobky
3 až 4	Varenie v pare	Zelenina, ryby, mäso
4 až 5	Voda	Na zemiaky, polievky, cestoviny, čerstvú zeleninu
6 až 7	Stredný ohrev Mierny ohrev	Mäso, vajcia, údeniny Guláš, rolády, vnútornosti
7 až 8	Varenie	Zemiaky, lievance, vafle
9	Vyprážanie, opekanie Varenie vody	Steaky, omelety, vyprážené pokrmy Voda
Pa // II	Vyprážanie, opekanie Varenie vody	Morské plody, steaky Varenie veľkého množstva vody

## ÚDRŽBA A ČISTENIE

### Pred čistením spotrebič vypnite.

Varnú dosku nečistite, ak je ešte veľmi teplá, pretože hrozí **riziko popálenia**.

- Svetlé škrvny odstráňte handričkou namočenou v roztoku čistiaceho prostriedku na sklokeramickej varnej doske. Potom povrch utrite handričkou namočenou v studenej vode a dokonale osušte.
- Bezpodmienečne sa treba vyhnúť vysoko korozívnym alebo abrazívnym čistiacim prostriedkom a čistiacim zariadeniam, ktoré môžu spôsobiť škrabance.
- Nikdy nepoužívajte žiadne parou poháňané alebo tlakové zariadenia.
- Nepoužívajte žiadne predmety, ktoré by mohli poškriabať sklokeramickej povrch.
- Uistite sa, či je varná nádoba suchá a čistá. Uistite sa, či na vašej sklokeramickej varnej doske alebo na varnej nádobe nie sú žiadne zrnká prachu. Posúvanie hrubých varných nádob môže spôsobiť poškrabanie povrchu.
- Rozliaty cukor, džem, želé atď. sa musia okamžite odstrániť. Predídete tak poškodeniu povrchu.

# **ČO ROBIŤ V PRÍPADE PROBLÉMU**

---

## **Varnú dosku alebo varnú zónu nie je možné zapnúť:**

- Varná doska nie je pripojená k elektrickej sieti.
- Poistka odpojila elektrický sieťový prívod.
- Je aktivovaná funkcia uzamknutia.
- Dotykové tlačidlá sú prekryté vrstvou mastnoty alebo vody.
- Na tlačidlo je položený nejaký predmet.

## **Na ovládacom paneli sa zobrazuje [ U ]:**

- Na varnej zóne sa nenachádza žiadna varná nádoba.
- Použitá varná nádoba nie je vhodná na indukčné varenie.
- Spodný priemer varnej nádoby je veľmi malý.

## **Na ovládacom paneli sa zobrazuje [ E ]:**

- Elektronický systém je chybný.
- Odpojte a znovu pripojte varnú dosku.
- Obráťte sa na servisné stredisko.

## **Jedna alebo viac varných zón nefunguje:**

- Došlo k aktivácii bezpečnostného systému.
- Dlhو ste zabudli vypnúť varnú zónu.
- Došlo k zakrytiu jedného alebo viacerých ovládacích tlačidiel.
- Varná nádoba je prázdna a jej spodok prehriaty.
- Varná doska je takisto vybavená funkciou automatického obmedzovania výkonu a automatickou ochranou proti prehriatiu.

## **Vetranie je po vypnutí varnej dosky neustále v prevádzke:**

- Nejde o poruchu, chladiaci ventilátor chráni súčasti spotrebiča.
- Ventilátor sa vypne automaticky.

## **Funkciu automatického varenia nie je možné zapnúť:**

- Zvolená varná zóna je stále horúca [ H ].
- Došlo k nastaveniu najvyššej úrovne výkonu [ 9 ].

## **Na ovládacom paneli sa zobrazuje [ U ]:**

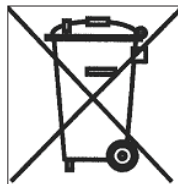
- Pozrite kapitolu „Funkcia udržiavania teploty“.

## **Na ovládacom paneli sa zobrazuje [ II ]:**

- Pozrite kapitolu „Funkcia Stop&Go“.

- Obalový materiál spotrebiča je ekologický a recyklovateľný.
- Elektronické spotrebiče sú zložené z materiálov recyklovateľných, neraz však škodlivých pre životné prostredie. Ich použitie je však potrebné na správnu činnosť a bezpečnosť spotrebiča.

- Spotrebič nelikvidujte spolu s odpadom z domácnosti.
- Pri likvidácii postupujte podľa miestnych predpisov a odovzdajte spotrebič na recykláciu u predajcu alebo v príslušnom zariadení.



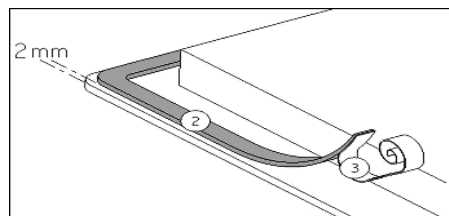
## INŠTALAČNÉ POKYNY

Za inštaláciu zodpovedajú výlučne odborníci.

Inštalačný technik musí rešpektovať legislatívu a normy platné vo svojej domovskej krajine.

### **Ako prilepiť tesnenie:**

Tesnenie dodávané s varnou doskou zabraňuje akémukoľvek prenikaniu tekutín do spotrebiča. Jeho inštalácia musí byť vykonaná opatrne v súlade s nasledujúcim náčrtom.



Po odstránení ochranej fólie (3) nalepte tesnenie (2) dva milimetre od vonkajšieho okraja skla.

### **Inštalácia:**

Typ	Inštalačné rozmery
H1 2.GN	560 x 490 mm

- **Zaistite, aby bola medzi varnou doskou a stenou alebo bokmi vzdialenosť 50 mm.**
- Varné dosky sú klasifikované ako trieda „Y“ pre tepelnú ochranu. V ideálnom prípade by mala byť varná doska inštalovaná s dostatkom priestoru na oboch stranách. Vzadu môže byť stena a vysoké zariadenia alebo stena na jednej strane. **Na druhej strane však žiadne zariadenie ani prepážka nesmie stáť vyššie ako varná doska.**
- Nábytok alebo podpera, do ktorej má byť varná doska osadená, ako aj hrany nábytku, laminátové nátery a lepidlo na ich upevnenie musia odolávať teplotám do 100 °C.
- Nástenné tyče okraja musia byť odolné voči teplu.
- Neinštalujte varnú dosku na hornú časť nevetranej rúry alebo umývačky riadu.
- **Zaistite pod dnom krytu varnej dosky priestor 20 mm**, aby sa zabezpečila dobrá cirkulácia vzduchu v elektronickom zariadení.
- Ak je pod spotrebičom umiestnená zásuvka, nevkładajte do nej horľavé predmety (napríklad spreje) alebo predmety, ktoré nie sú odolné voči teplu.
- Materiály, ktoré sa často používajú na výrobu pracovných dosiek, sa pri kontakte s vodou rozťahujú. Na ochranu vyrezaného okraja naneste vrstvu laku alebo špeciálneho tmelu. Mimoriadnu pozornosť je potrebné venovať aplikácii lepeného spoja dodávaného s varnou doskou, aby sa predišlo akémukoľvek úniku do podporného nábytku. Toto tesnenie zaručuje správne utesnenie pri použití v spojení s hladkými pracovnými povrchmi.
- Bezpečnostná medzera medzi varnou doskou a odsávačom pár umiestneným vyššie musí rešpektovať údaje výrobcu odsávača pár. V prípade absencie pokynov dodržujte vzdialenosť minimálne 500 mm.
- Napájací kábel by mal byť po zostavení vystavený bez mechanického obmedzenia, ako je napríklad existencia nábytkovej zásuvky.

## **ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE**

---

- Inštaláciu tohto spotrebiča a pripojenie k elektrickej sieti zverte iba elektrikárovi, ktorý dokonale dodržiava normatívne predpisy a dôsledne ich rešpektuje.
- Po zabudovaní musí byť zabezpečená ochrana pred dielmi pod napätím.
- Údaje potrebné na pripojenie sú na nálepkách umiestnených na plášti varnej dosky v blízkosti pripojovacej skrinky.
- Pripojenie k elektrickej sieti sa musí vykonať pomocou uzemnenej zásuvky alebo cez omnipolárny istič s rozstupom kontaktov minimálne 3 mm.
- Elektrický obvod musí byť oddelený od siete prispôbenými zariadeniami, napríklad: ističmi, poistkami alebo stýkačmi.
- Ak spotrebič nie je vybavený prístupnou zástrčkou, musia byť v pevnej inštalácii zabudované odpájacie prostriedky v súlade s predpismi o inštalácii.
- Napájací kábel musí byť umiestnený tak, aby sa nedotýkal žiadnych horúcich častí varnej dosky alebo rúry.

**Upozornenie!**

Tento spotrebič musí byť pripojený iba k sieti 230 V / 400 V~ 50/60 Hz.

Vždy pripojte uzemňovací vodič.

Rešpektujte schému zapojenia.

Pripájacia skrinka sa nachádza pod zadnou stranou krytu varnej dosky. Na otvorenie krytu použite stredný skrutkovač. Umiestnite ho do štrbín a otvorte kryt.

**PRIPOJENIE VARNEJ DOSKY**

Sieť	Pripojenie	Prierez kábla	Kábel	Istič
230 V~ 50/60 Hz	1 fáza + N	3 × 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A*
400 V~ 50/60 Hz	2 fázy + N	4 × 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	16 A*

\* vypočítané so súčasným faktorom podľa normy EN 60 335-2-6

**Pripojenie dosky****Konfigurácia prepojok:**

Podľa zvoleného spôsobu pripojenia použite mosadzné prepojky zo škatulky vedľa svorkovnice

**Jednofázovo 220-240 V~ 1P+N**

Zapojte prvý mostík medzi svorky 1 a 2 a druhý medzi svorky 4 a 5. Uzemnenie zapojte do svorky „uzemnenie“, neutrálny vodič (N) do svorky 4 alebo 5 a fázový vodič (L) do jednej zo svoriek 1 alebo 2.

**Dvojfázovo 400 V~ 2P+N**

Zapojte mostík medzi svorky 4 a 5. Uzemnenie zapojte do svorky „uzemnenie“, neutrálny vodič (N) do svorky 4 alebo 5, fázový vodič L1 do svorky 1 a fázový vodič L2 do svorky 2.

**Upozornenie! Dávajte pozor, aby boli káble správne zapojené a utiahnuté.**

**4 týždne po inštalácii musíte skrutky v kryte opäť utiahnuť.**

**Nemôžeme byť braní na zodpovednosť za žiadne udalosti vyplývajúce z nesprávneho pripojenia, alebo ktoré by mohli vzniknúť pri použití spotrebiča, ktorý nebol uzemnený alebo bol vybavený chybným uzemnením.**

**LORD Hausgeräte GmbH**  
Nymphenburger Strasse 4  
80335 München  
Deutschland

[info@lord.eu](mailto:info@lord.eu)  
[www.lord.eu](http://www.lord.eu)