



Bedienungsanleitung

Návod k obsluze

Návod na obsluhu

INDUKTIONSKOCHFELD

INDUKČNÍ DESKA

INDUKČNÁ DOSKA

H2

SICHERHEIT	2
GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
Technische Beschreibung	7
Bedienfeld der Tabelle.....	8
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	8
Anzeige	8
Belüftung	9
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES	9
Vor dem ersten Aufheizen	9
Induktionsprinzip.....	9
Funktion der Sensorschaltfelder.....	9
„SLIDER“ Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswahlung	9
Kochfeld ein und ausschalten.....	10
Topferkennung.....	10
Restwärmearzeige	11
Boosterfunktion und Doppel Boosterfunktion	11
Zeitschaltuhr	11
Ankochautomatik.....	13
Pause Funktion.....	13
Memory-Funktion	14
Warmhaltefunktionen	14
Bridge-Funktion.....	14
Kindersicherung / Verriegelung der Kochmulde.....	14
KOCH EMPFEHLUNGEN	15
Kochgeschirr	15
Geschirrgrösse.....	16
Einstellbereiche.....	17
REINIGUNG UND PFLEGE	17
WAS TUN WENN	18
UMWELTSCHUTZ.....	19
MONTAGEHINWEISE.....	20
ELEKTROANSCHLUSS	21
Anschluss des Kochfeldes	22

SICHERHEIT

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 nur benutzt werden, wenn es aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepasster Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche 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.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- 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 Benutzung des Gerätes.
- 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 oder gar beschädigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiss werden könnten.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- **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.
- **Brandgefahr!** Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- 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.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Schutz 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 benützen.
- 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.
- 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.
- Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.

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 synthetisch 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 AUFTRETEN KÖNNEN.**



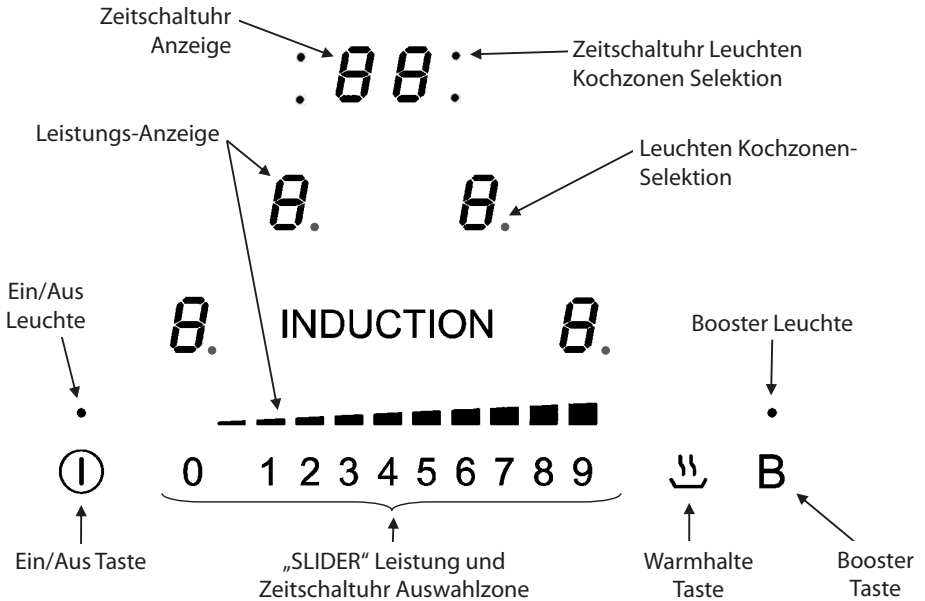
Technische Beschreibung

Typ	H2
Gesamt Leistung	7400 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC _{hob} **	168 Wh/kg
Kochzone vorne links	Ø 200 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	1850 W
Booster Leistung*	2300 W
Doppel Booster Leistung*	3000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC _{cw} **	165,9 Wh/kg
Kochzone hinten links	Ø 200 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	1850 W
Booster Leistung*	2300 W
Doppel Booster Leistung*	3000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC _{cw} **	165,9 Wh/kg
Kochzone hinten rechts	Ø 200 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	1850 W
Booster Leistung*	2300 W
Doppel Booster Leistung*	3000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B
Energieverbrauch EC _{cw} **	175,4 Wh/kg
Kochzone vorne rechts	Ø 230 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	2100 W
Booster Leistung*	2600 W
Doppel Booster Leistung*	3700 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	D
Energieverbrauch EC _{cw} **	164,8 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 der Tabelle



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

Anzeige	Benennung	Beschreibung
0.	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
U	Topferkennung	Kein Topf aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Booster	Die Booster Leistung ist aktiviert.
„ //	Double Booster	Die Double Booster Leistung ist aktiviert.
L	Verriegelung	Die Mulde ist abgesichert.
u	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf 42°C warmhalten.
U	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf 70°C warmhalten.
	Pause	Das Kochfeld ist in Pause.
Π	Bridge	2 Kochzonen sind gebrückt.

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 das 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 magnetische Eigenschaften wie z.B. : Guss, Stahl, emailliertem Stahl.
- 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 oder für die Zone zu klein ist, erscheint die Anzeige [U].

Funktion der Sensorschaltfelder

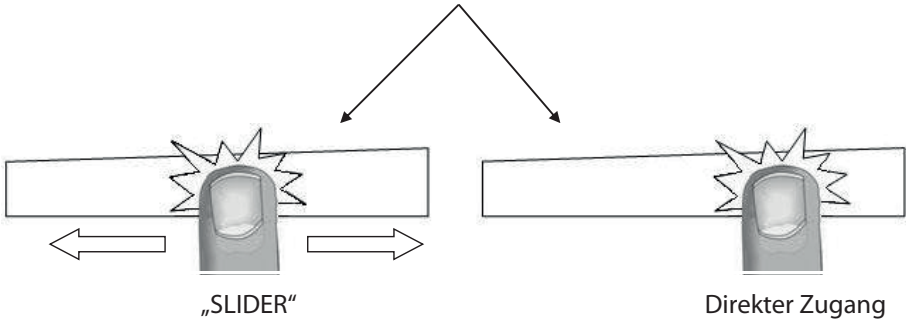
Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

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

„SLIDER“ Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswählung

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.

„SLIDER“ und Zeitschaltuhr Auswahlzone



Kochfeld ein und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

• **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

Betätigung

Einschalten:

Ausschalten:

Bedienfeld

Auf [①] drücken

Auf [①] drücken

Anzeige

4 x [0]

Keine oder [H]

• **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

Betätigung

Leistung erhöhen

Leistung verringern

Ausschalten

Bedienfeld

Auf dem „SLIDER“ nach rechts rutschen

Auf dem „SLIDER“ nach links rutschen

Auf dem „SLIDER“ rutschen bis zu 0

oder gleich auf 0 drücken

Anzeige

[0] bis [9]

[9] bis [1]

[0] oder [H]

[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, welcher für Induktion geeignet ist.
- 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!**

Postoji opasnost od opekline i požara.

Boosterfunktion und Doppel-Boosterfunktion.

Alle Kochzonen sind mit einer Boosterfunktion und Doppel-Boosterfunktion, d.h. mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Die Boosterfunktion wird mit [B] angezeigt. Die Doppel-Boosterfunktion wird mit [B] blinkend [,, //] angezeigt. Sind sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 10 Minuten. Das Gerät könnte überhitzen und löst eine Sicherheitsabschaltung aus.

• Booster einschalten/ ausschalten:

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0] und Leuchte « ein »
Booster einschalten	Auf [B] drücken	[P]
Booster ausschalten	Auf dem „SLIDER“ rutschen	[9] bis [0]

• Doppel-Booster einschalten/ ausschalten:

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0] und Leuchte « ein »
Booster einschalten	Auf [B] drücken	[P]
Doppel-Booster einschalten	Erneut auf [B] drücken	[,, //] bis [P]
Doppel-Booster ausschalten	Auf [B] drücken	[P]
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.

Ausgewählte Kochzone	Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)
[B] leuchtet	[9] wird auf [6] oder [8] reduziert und blinkt

Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

• Einschalten oder Veränderung der Dauer:

Beispiel für 16 Minuten auf Leistung 7:

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone Leistung auswählen	Auf [0] drücken Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [7]	[0] und Leuchte « ein » [7]
Zeitschaltuhr auswählen Einstellung der Minuten	Auf [CL] drücken Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [6]	[00] [0 fest] [6 blinkend]
Minuten Bestätigung Einstellung der Zehnerminuten Zehnerminuten Bestätigung	Auf [06] drücken Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [1] Auf [16] drücken	[0 blinkend] [6 fest] [1 blinkend] [6 fest] [16]

Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

• Zeitschaltuhr ausschalten:

Beispiel für 13 übrig gebliebene Minuten an Leistung 7:

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone Zeitschaltuhr auswählen Minuten abstellen	Auf [7] drücken Auf [13] drücken Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [0]	[7] und Leuchte « ein » [13] [1 fest] [0 blinkend]
Minuten Bestätigung Zehnerminuten abstellen	Auf [10] drücken Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [0]	[1 blinkend] [0 fest] [0 blinkend] [0 fest]
Zehnerminuten Bestätigung	Auf [00] drücken	[00]

• Automatisches Ausschalten:

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [00] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

Um den Signalton und das blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [00] zu betätigen.

• Zeitschaltuhr als Eieruhr:

Beispiel für 29 Minuten:

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten der Kochmulde Zeitschaltuhr auswählen Einstellung der Minuten	Auf [Ⓜ] drücken Auf [CL] drücken Auf dem "SLIDER" nach rechts rutschen bis zu [9]	4 x [0] [00] [0 fest] [9 blinkend]
Minuten Bestätigung	Auf [03] drücken	[0 blinkend] [9 fest]

Einstellung der Zehnerminuten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [2]	[2 blinkend] [9 fest]
Zehnerminuten Bestätigung	Auf [29] drücken	[29]

Nach einigen Sekunden beendet das blinken die Zeitschaltuhrleuchte und die Kochzonenleuchten erlischen.

Nach Ablauf der Zeitschaltuhr erfolgt ein akustisches Signal, die Anzeige zeigt blinkend [00]. Um den Signalton und das blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [00] 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	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0] oder [9] oder [H]
Hohe Leistung aktivieren	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [9]	von [0] bis [9]
Ankochautomatik aktivieren	Auf [9] drücken	[9] blinkt mit [A]
Leistung auswählen (z.B. « 7 »)	Auf dem "SLIDER" rutschen bis [7] mit [A] blinkt	[9] zurück auf [8] [7]

• Abschalten der Ankochautomatik:

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf [7] drücken	[7] blinkt mit [A]
Leistung auswählen	Auf dem „SLIDER“ rutschen	[0] bis [9]

Pause Funktion

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

• Pause Funktion einschalten/ ausschalten:

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Pause einschalten	Auf die 2 hinteren Kochzonen Anzeigen gleichzeitig drücken	[II]
Pause ausschalten	Auf die 2 hinteren Kochzonen Anzeigen gleichzeitig drücken Auf eine blinkende [II] Taste drücken	[II] blinkend vorherigen Einstellungen

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 ([①] drücken)
- Innerhalb von 6 Sekunden auf die 2 hinteren Kochzonen Anzeigen gleichzeitig drücken.
- Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

Warmhaltefunktionen

Diesen Funktionen halten Speisen auf 42°C oder 70°C warm.

Diesen Funktionen sollen Überlauf und Verbrennen vermeiden.

• Ein- und ausschalten:

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0] und Leuchte « ein
42 °C Warmhaltefunktion	Auf [] einmal drücken	[u]
70 °C Warmhaltefunktion	Auf [] einmal drücken	[U]
Ausschalten	Auf dem „SLIDER“ rutschen	[0] zu [9] oder [H]

Diese Funktion kann auf allen 4 Kochstellen verwendet werden.

Wenn der Topf entfernt wird, bleibt die Warmhaltefunktion während 2 Stunden aktiv.

Bridge-Funktion

Diese Funktion erlaubt eine Brückung von den linken Kochzonen mit den gleichen Funktionalitäten wie eine Kochzone. Boosterfunktion ist nicht erlaubt.

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten der Kochmulde	Auf [①] drücken	Kochzonen-Leuchte [0] oder [H]
Bridge einschalten	Auf die 2 links Kochzonen Anzeige gleichzeitig drücken	[0] auf den vorderen Kochzonen und [Π] auf den hinteren Kochzonen.
Leistung erhöhen	Finger auf dem „SLIDER“ nach rechts	[1] bis [9]
Bridge ausschalten	Auf die 2 links Kochzonen Anzeige gleichzeitig drücken	[0] oder [H] auf die 2 Kochzonen

Kindersicherung / Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste [①]) verriegelt werden.

• Verriegelung aktivieren:

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Kochmulde einschalten	Auf [ⓘ] drücken	[0] oder [H]
Verriegelung einschalten	Auf "SLIDER" drücken und den Finger darauf lassen dreimal auf [B] drücken	[L] auf alle Anzeige

Bei jedem drücken auf die [B] Taste erscheint ein Segmentteil von [L]. Die Mulde ist verriegelt, wenn das [L] vollständig angezeigt wird.

• Verriegelung abschalten:

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Kochfeld einschalten	Auf [ⓘ] drücken	[L] auf alle Anzeige
In den 10 Sekunden nach Einschalten der Mulde		
Verriegelung abschalten	Auf „SLIDER“ drücken und den Finger darauf lassen Mit dem anderen Finger dreimal auf [B] drücken.	[0] oder [H] auf alle Anzeige

Bei jedem drücken auf die [B] Taste verschwindet ein Segmentteil vom [L]. Die Mulde ist entriegelt vom der [L] verschwindet.

KOCH EMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

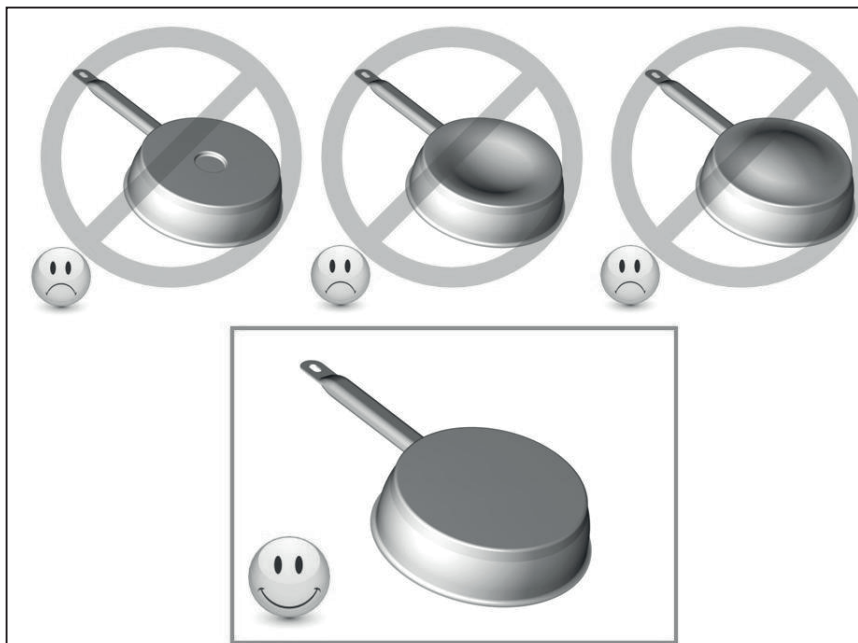
Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktion geeignet 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 unktionieren.



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 Gelatine, Yoghurt
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 oder „ II	Kochen	Grosse Wassermengen

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmässig. Benützen 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 Hochdruckdruckreiniger 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
- Danach reiben Sie das Kochfeld 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 für mindestens 10 Minuten vom Netz trennen und wieder anschliessen.
- Wenn Anzeige noch immer vorhanden, den Kundendienst anrufen.

Der Auftrag Anzeige 4 x [L]:

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab :

- Die Sicherheitsabschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und führt zu einer Überhitzung des Gerätes (Sicherheitsabschaltung).
- 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]:

- Anzeige erscheint [U400]:
- Das Kochfeld ist nicht gut mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

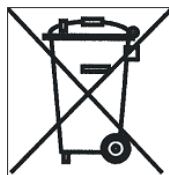
In der Anzeige erscheint [Er47]:

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

Wenn eines der obigen Symbole bestehen bleibt, wenden Sie sich an den Kundendienst.

UMWELTSCHUTZ

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

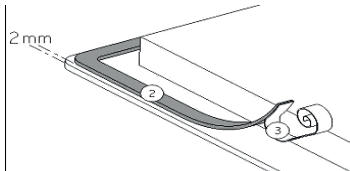


- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie statt dessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

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.

Dichtung Einbau:



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

Einbau:

• Einfüßdimensionen:

Ref.	Ausschnittmasse
H2	560 × 490 mm

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muß mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. Von der andere Seite dürfen keine Möbel oder Gerät höher wie die Kochmulde sein.
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde (mit und ohne Lüfter), Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig**.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Es ist zudem darauf zu achten, dass die Schublade nicht überfüllt wird und der Luftraum von 20 mm dadurch unterschritten wird.
- 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 keiner mechanischen Belastung, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giessharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Das mitgelieferte Dichtungsband ist 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 Leiter müssen komplett 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 Kochfelds nicht berührt werden. Zudem darf das Kabel keinen mechanischen Beanspruchungen (zB. durch eine Schublade) ausgesetzt sein.

Achtung!

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 220-240 V~/400 V~ 50 Hz ausgelegt. Schliessen Sie immer den Schutzleiter 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 Schlitzen.

Netz	Anschluß	Durchmesser	Kabel	Sicherung
220-240 V ~ 50 Hz	1 Phases + N	3 × 6 mm ²	H 05 VV – F H 05 RR – F	32 A*
400 V ~ 50 Hz	2 Phases + N	5 × 2,5 mm ²	H 05 VV – F H 05 RR – F	16 A*

(*) laut EN 60 335-2-6 Norm

Anschluss des Kochfeldes:

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

Monophasen 220-240 V~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.

Zweiphasen-Anschluss 400 V~2P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 4 und 5.

Befestigen Sie den Schutzleiter an die „Erde“ Anschlussklemme, den Neutralleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, den Polleiter L1 an Anschlussklemme 1 und den Polleiter L2 an Anschlussklemme 2.

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

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

BEZPEČNOST	24
POPIS SPOTŘEBIČE	28
Technické údaje	28
Popis ovládacího panelu	29
POUŽITÍ SPOTŘEBIČE	29
Displej.....	29
Větrání	30
ZAPNUTÍ A OBSLUHA SPOTŘEBIČE	30
Před prvním použitím.....	30
Princip indukce	30
Dotykové ovládání.....	30
Dotykový jezdec pro volbu výkonu a nastavení časovače	30
Zapnutí.....	31
Detekce varné nádoby	31
Indikace zbytkového tepla.....	32
Funkce Booster.....	32
Časovač	32
Automatické vaření	34
Funkce stop & go	34
Funkce vyvolání nastavení.....	35
Funkce udržování teploty	35
Funkce propojení	35
Uzamknutí ovládacího panelu	35
RADY K VAŘENÍ	36
Kvalita nádobí.....	36
Rozměry nádobí	37
Příklady nastavení výkonu	38
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	38
CO DĚLAT PŘI POTÍŽÍCH	39
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	40
NÁVOD K INSTALACI.....	41
ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ.....	42
Připojení desky.....	42

BEZPEČNOST

Upozornění před použitím

- Spotřebič vybalte z obalu.
- Instalaci a připojení spotřebiče musí provést pracovník s příslušnou elektrotechnickou kvalifikací. Výrobce nezodpovídá za poškození spotřebiče ani škody způsobené v důsledku nesprávné montáže a zapojení.
- Spotřebič instalujte pouze do vhodné kuchyňské linky.
- Tento spotřebič je určen pouze k přípravě jídla v domácnosti, nemůže být použit k jinému účelu nebo pro komerční či průmyslové využití.
- Ujistěte se, že jste před prvním použitím odstranili všechny reklamní a propagační štítky.
- Spotřebič neupravujte a neměňte.
- Skleněný povrch spotřebiče nesmí být používán jako pracovní plocha.
- Připojujte spotřebič pouze k řádně uzemněnému obvodu, který odpovídá platným předpisům elektrické bezpečnosti.
- Nepoužívejte adaptéry, rozdvojky ani prodlužovací kabely.
- Spotřebič nesmí být umístěn nad myčkou nádobí, pračkou ani sušičkou – pára může poškodit elektrické obvody.
- Spotřebič nesmí být spouštěn externím časovačem ani dálkovým ovládacím systémem.
- **UPOZORNĚNÍ:** Při vaření nikdy nenechávejte varnou desku bez dozoru. To platí především v případě, kdy je vaření krátké.

Použití spotřebiče

- Po použití varné zóny vypněte.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru, zvláště při přípravě na tuku nebo oleji. Mohlo by dojít k rychlému vznícení.
- Během použití a po něm buďte opatrní, abyste se nespálili.
- Ujistěte se, že se přívodní kabel nedotýká ani není v blízkosti varných ploch.

- Do blízkosti spotřebiče nepokládejte předměty citlivé na magnetické pole (platební karty, magnetická média, kalkulátory).
- Do blízkosti varných ploch nepokládejte žádné kovové předměty ani žádné hořlavé materiály, jakou jsou nože, vidličky, lžice, utěrky nebo pokličky apod., jelikož se mohou zahřívat nebo vznítit.
- Obecně na povrch desky nepokládejte žádné kovové předměty kromě varných nádob.
- Spotřebič nikdy nezakrývejte ubrusy ani jinými kryty. Může dojít k jejich přehřátí a vznícení.
- Tento spotřebič může být používán dětmi od 8 let věku, osobami se sníženými fyzickými, smyslovými a mentálními schopnostmi i osobami s nedostatkem zkušeností a znalostí za předpokladu, že budou pracovat pod kvalifikovaným dozorem nebo budou účinně seznámeny s obsluhou a hrozcími nebezpečími.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Děti nesmějí provádět čištění a údržbu spotřebiče, pokud nejsou pod dozorem.

Upozornění na nebezpečí poškození spotřebiče

- Hrubá nebo poškozená dna varných nádob (litinové nesmaltované hrnce) mohou poškodit povrch.
- Keramický povrch rovněž poškodíte abrazivními čistícími 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 neponechávejte je na ní.
- Cukr, umělé hmoty a hliníkové předměty (fólie) nesmějí přijít do styku s plotýnkami. Tyto předměty mohou způsobit poškození, prasknutí nebo jiné trvalé změny sklokeramické desky po ochlazení: spotřebič zapněte a za tepla odstraňte zbytky z desky (nepopalte se).

- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: nepokládejte žádné předměty na povrch desky.
- Nepokládejte žádné předměty včetně hrnců na ovládací panel.
- Pokud je pod vestavěnou deskou 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 prostor pod varnou deskou neukládejte žádné hořlavé předměty (např. spreje). Také vnitřní zařízení zásuvky musí být odolné teple.

Upozornění pro případ poškození spotřebiče

- Pokud dojde k závadě nebo nehodě, vypněte spotřebič a odpojte je od 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:** Při prasknutí desky odpojte okamžitě síťový přívod, hrozí úraz elektrickým proudem.

Další upozornění

- Dbejte, aby varná nádoba stála vždy ve středu plotýnky. Dno nádoby musí pokrývat co největší část plotýnky.
- Magnetické pole vznikající činností spotřebiče může ovlivňovat činnost srdečních stimulátorů a dalších zdravotnických pomůcek. Pro podrobnosti se obraťte na lékaře nebo výrobce pomůcky.
- Hliníkové ani plastové předměty nepokládejte nikdy na desku: může dojít k jejich roztavení i zbytkovým teplem.
- Případný požár se nikdy nepokoušejte uhasit vodou; vypněte spotřebič a přikryjte hořící nádobu poklicí nebo hasící rouškou.



**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.**



POPIS SPOTŘEBIČE

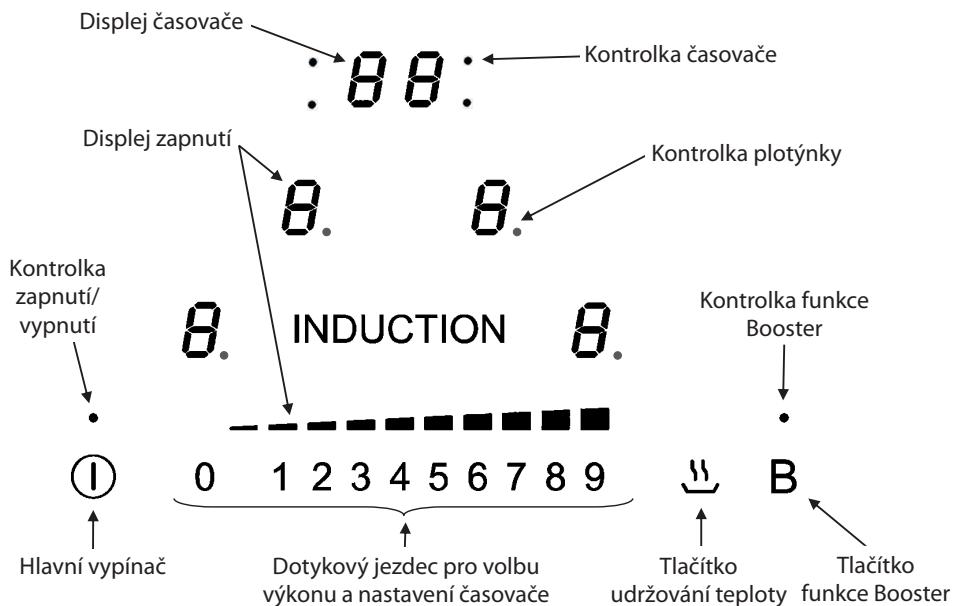
Technické údaje

Typ	H2
Celkový výkon	7400 W
Spotřeba energie pro varnou desku EC _{hob} **	168 Wh/kg
Levá přední varná zóna	Ø 200 mm
Minimální detekce	Ø 90 mm
Jmenovitý výkon*	1850 W
Výkon zóny Booster*	2300 W
Výkon zóny Double Booster*	3000 W
Kategorie standardizovaného nádobí na vaření**	C
Spotřeba energie EC _{cw} **	165,9 Wh/kg
Levá zadní varná zóna	Ø 200 mm
Minimální detekce	Ø 90 mm
Jmenovitý výkon*	1850 W
Výkon zóny Booster*	2300 W
Výkon zóny Double Booster*	3000 W
Kategorie standardizovaného nádobí na vaření**	C
Spotřeba energie EC _{cw} **	165,9 Wh/kg
Pravá zadní varná zóna	Ø 200 mm
Minimální detekce	Ø 90 mm
Jmenovitý výkon*	1850 W
Výkon zóny Booster*	2300 W
Výkon zóny Double Booster*	3000 W
Kategorie standardizovaného nádobí na vaření**	B
Spotřeba energie EC _{cw} **	175,4 Wh/kg
Pravá přední varná zóna	Ø 230 mm
Minimální detekce	Ø 100 mm
Jmenovitý výkon*	2100 W
Výkon zóny Booster*	2600 W
Výkon zóny Double Booster*	3700 W
Kategorie standardizovaného nádobí na vaření**	D
Spotřeba energie EC _{cw} **	164,8 Wh/kg

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

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

Popis ovládacího panelu



POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

Displej

Displej	Význam	Popis
0.	Nula	Plotýnka je aktivní.
1...9	Úroveň výkonu	Nastavení úrovně výkonu.
<u>U</u>	Chybějící varná nádoba	Žádná nebo nevhodná varná nádoba.
A	Tepelný akcelerátor	Automatické vaření.
E	Chybová hláška	Porucha elektroniky.
H	Zbytkové teplo	Varná zóna je stále horká.
P	1. zóna Booster	První zóna funkce Booster je aktivní.
„ //	2. zóna Booster	Druhá zóna funkce Booster je aktivní.
L	Zámek	Uzamknutí ovládacího panelu.
u	Funkce udržení teploty	Automatické udržování teploty 42 °C.
U	Funkce udržení teploty	Automatické udržování teploty 70°C.
	Funkce stop & go	Plotýnka je pozastavena.
Π	Propojení	2 plotýnky jsou spojeny.

Větrání

Chladicí systém pracuje neustále. Spustí se při zapnutí spotřebiče automaticky a pracuje intenzivně při vyšším zatížení varné desky. Otáčky chladicího ventilátoru se mění se zátěží desky. Chladicí ventilátor se vypne automaticky po dostatečném ochlazení spotřebiče.

ZAPNUTÍ A OBSLUHA SPOTŘEBIČE

Před prvním použitím

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

Princip indukce

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

Pro správný provoz je třeba:

- aby nádobí bylo feromagnetické (můžete si to ověřit pomocí malého magnetu), nejlépe litinové, ocelové, smaltové, nerezové s feromagnetickým dnem.
- Naopak nevhodné je nádobí z mědi, čisté nerezové oceli, hliníku, skla, dřeva, keramiky, kameniny apod.

Plotýnka indukční desky se automaticky přizpůsobí velikosti nádobí. Nádobí s příliš malým průměrem však nebude fungovat. Průměr nádobí je závislý na průměru plotýnky. Pokud není nádobí detekováno plotýnkou, na displeji se zobrazí [U].

Dotykové ovládání

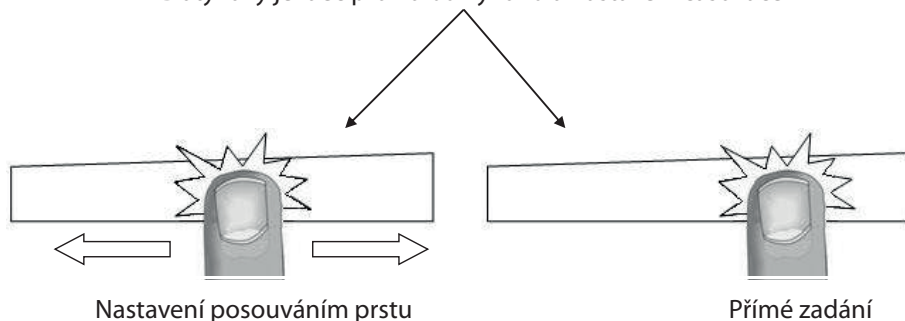
Varná deska je vybavena elektronickým ovládáním s dotykovými tlačítky. Po dotyku tlačítka se aktivuje příslušná funkce. Ta je doprovázena světelnou kontrolkou, písmenem nebo číslem na displeji a zazní zvukový signál.

Při běžném použití se nedotýkejte více tlačítek současně.

Dotykový jezdec pro volbu výkonu a nastavení časovače

Pro nastavení úrovně výkonu pomocí prstu přejeďte po dotykovém jezdcí směrem doprava pro navýšení výkonu, případně směrem doleva pro snížení výkonu. Můžete také úroveň výkonu přímo zvolit klepnutím.

Dotykový jezdec pro volbu výkonu a nastavení časovače



Zapnutí

Zapnutí/vypnutí varné desky:

Akce

Zapnutí
Vypnutí

Ovládací panel

stiskněte tlačítko [⓪]
stiskněte tlačítko [⓪]

Displej

[0] bliká
nic nebo [H]

Zapnutí/ vypnutí plotýnky:

Akce

Výběr zóny
Nastavení
(výkonu plotýnky)
Vypnutí

Ovládací panel

klepněte na [0]
nastavte výkon pomocí
dotykového jezce
posuňte prstem na [0] nebo
klepněte na [0]

Displej

[0] a kontrolka svítí
[0] až [9]
[0] nebo [H]
[0] nebo [H]

Pokud nedojde ke stisknutí žádného tlačítka během 20 vteřin, proběhne návrat do pohotovostního režimu.

Detekce varné nádoby

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

- Pokud se na indukční plotýnce nenachází žádné vhodné nádobí. V takovém případě nebude možné zvýšit výkon a na displeji se zobrazí [U]. Symbol zmizí, jakmile nádobu sundáte z plotýnky.
- Pokud dojde k sundání varné nádoby z plotýnky, ohřev bude zastaven. Na displeji se zobrazí [U]. Symbol [U] zmizí, jakmile varnou nádobu vrátíte zpět na plotýnku. Ohřev bude pokračovat se stejným výkonem jako před přerušením.

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

Indikace zbytkového tepla

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

Symbol [H] zmizí po ochlazení desky na teplotu, při níž nehrozí spálení.

Dokud tato indikace svítí, nedotýkejte se plotýnek desky ani na ně nepokládejte předměty citlivé na teplo. **Hrozí nebezpečí spálení a požáru.**

Funkce Booster

Funkce vysokého výkonu Booster [B] a Double Booster [,, //] umožňují krátkodobé zvýšení výkonu zvolené plotýnky.

Po volbě této funkce pracuje zvolená plotýnka po dobu 10 minut s velmi vysokým výkonem. Funkce je určena např. pro rychlý ohřev velkého množství vody, třeba při vaření těstovin.

• Zapnutí/vypnutí funkce Booster:

Akce	Ovládací panel	Displej
Výběr zóny	Stiskněte tlačítko [0] plotýnky	[0] a kontrolka svítí
Zapnutí funkce Booster	Stiskněte tlačítko [B]	[P]
Vypnutí funkce Booster	Posuňte prst na jezdcí	[9] až [0]

• Zapnutí/vypnutí funkce Double Booster:

Akce	Ovládací panel	Displej
Výběr plotýnky	Stiskněte tlačítko [0]	[0]
Zapnutí funkce Booster	Stiskněte tlačítko [B]	[P]
Zapnutí funkce Double Booster	Opět stiskněte tlačítko [B]	[,, //] a [P]
Vypnutí funkce Double Booster	Stiskněte tlačítko [B]	[P]
Vypnutí funkce Booster	Posuňte prst na jezdcí	[9] až [0]

• Použití funkce Booster

Pohon vysokého výkonu Booster je společný pro všechny plotýnky varné desky. Pokud by po spuštění funkce Booster hrozilo překročení maximálního povoleného příkonu spotřebiče, elektronický systém omezí automaticky výkon ostatních plotýnek. Na displeji několik sekund bliká [9] a pak se zobrazí maximální povolený výkon:

Vybraná plotýnka

Zobrazí se [P]

Další plotýnky: (příklad: úroveň výkonu 9)

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

Časovač

Časovač je možné používat se všemi plotýnkami současně při odlišném nastavení pro každou z nich (od 0 do 99 minut).

• Nastavení a úprava doby vaření:

Akce	Ovládací panel	Displej
Výběr zóny	klepněte na [0]	[0] a kontrolka svítí
Nastavení úrovně výkonu	pomocí jezdce nastavte [7]	[7]
Nastavení časovače	klepněte na [CL]	[00]
Nastavení jednotek	pomocí jezdce nastavte [6]	[0 svítí] [6 bliká]
Potvrzení jednotek	klepněte na [06]	[0 bliká] [6 svítí]
Nastavení desítek	pomocí jezdce nastavte [1]	[1 bliká] [6 svítí]
Potvrzení desítek	klepněte na [16]	[16]

Čas je potvrzen a vaření začne.

• Zastavení vaření s časovačem:

Např. 13 minut při stupni výkonu 7:

Akce	Ovládací panel	Displej
Výběr zóny	klepněte na [7]	[7] a kontrolka svítí
Nastavení časovače	stiskněte tlačítko [13]	[13]
Zrušení jednotek	pomocí jezdce nastavte [0]	[1 svítí] [0 bliká]
Potvrzení jednotek	klepněte na [10]	[1 bliká] [0 svítí]
Zrušení desítek	pomocí jezdce nastavte [0]	[0 bliká] [0 svítí]
Potvrzení desítek	klepněte na [00]	[00]

• Automatické zastavení na konci doby vaření:

Jakmile doběhne nastavená doba vaření pro příslušnou plotýnku, na displeji časovače bliká [00] a zní zvuk. Zvuk i blikání zastavíte stiskem tlačítka [00].

• Funkce minutky pro vaření vajec:

Příklad pro 29 minut:

Akce	Ovládací panel	Displej
Zapnutí plotýnky	klepněte na [Ⓞ]	kontrolky plotýnek se rozsvítí
Nastavení časovače	klepněte na [CL]	[00]
Nastavení jednotek	pomocí jezdce nastavte [9]	[0 svítí] [9 bliká]
Potvrzení jednotek	klepněte na [09]	[0 bliká] [9 svítí]
Nastavení desítek	pomocí jezdce nastavte [2]	[2 bliká] [9 svítí]
Potvrzení desítek	klepněte na [29]	[29]

Po několika sekundách kontrolka přestane blikat.

Jakmile doběhne nastavená doba vaření pro příslušnou plotýnku, na displeji časovače bliká [00] a zní zvuk. Zvuk i blikání zastavíte stiskem zobrazení [00]. Varná deska se vypne.

Automatické vaření

Všechny plotýnky jsou vybaveny automatickou funkcí „go and stop“. Plotýnka se zapne s plným výkonem, který se po určité době sníží na zvolenou úroveň.

• Zapnutí:

Akce	Ovládací panel	Displej
Výběr zóny	klepněte na [0]	[0] a kontrolka svítí
Nastavení plného výkonu	pomocí jezdce nastavte [9]	přejděte z [0] na [9]
Automatické vaření	nastavte pomocí jezdce	[9] bliká spolu s [A]
Nastavení úrovně výkonu (například 7)	opakovaně [9] pomocí jezdce nastavte [7]	[9] přejde na [8] [7] [7] bliká spolu s [A]

• Vypnutí automatického vaření:

Akce	Ovládací panel	Displej
Výběr zóny	klepněte na [7] plotýnky	[7] bliká spolu s [A]
Nastavení úrovně výkonu	nastavte pomocí jezdce	[1] až [9]

Funkce stop & go

Tato funkce ruší všechny předchozí aktivity varné desky a umožňuje nové spuštění se stejným nastavením.

• Zapnutí/ vypnutí funkce přerušení:

Akce	Ovládací panel	Displej
Aktivace přerušení	Stiskněte zadní 2 plotýnky současně	[II] na displeji
Konec přerušení	Stiskněte zadní 2 plotýnky současně opakovaně stiskněte blikající kontrolku	[II] bliká Předchozí nastavení na displeji

Funkce vyvolání nastavení

Po vypnutí varné desky [ⓘ] je možné vyvolat poslední nastavení.

- stupně vaření všech plotýnek (funkce Booster)
- minuty a sekundy naprogramovaných časovačů příslušných plotýnek
- Funkce udržování teploty

Postup vyvolání je následující:



- Stiskněte tlačítko [ⓘ]
- Poté stiskněte a podržte tlačítka dvou zadních plotýnek současně na 6 vteřin.

Předchozí nastavení bude opět vyvoláno.

Funkce udržování teploty

Tato funkce umožňuje dosáhnout a zachovávat automaticky teplotu 42 nebo 70 °C. To zabrání překypění tekutin a spálení potravy na dně nádob.

• Spuštění funkce udržování teploty:

Akce	Ovládací panel	Displej
Výběr zóny	Klepněte na [0]	[0] na [9] nebo [H]
udržování 42 °C	Stiskněte tlačítko []	[u]
udržování 70 °C	Stiskněte tlačítko []	[U]
Vypnutí	Posuňte prst na jezdcí	[0] na [9] nebo [H]

Tuto funkci můžete spouštět nezávisle na všech plotýnkách. Po odebrání nádoby z plotýnky zůstane funkce udržování teploty aktivní ještě asi 10 minut.

Maximální délka ohřevu jsou 2 hodiny.

Funkce propojení

Tato funkce umožňuje použití 2 plotýnek na levé straně současně jako jediné plotýnky. Funkci Booster nebude v tomto případě možné aktivovat.

Akce	Ovládací panel	Displej
Zapnutí plotýnky	Klepněte na [ⓘ]	[0] nebo [H]
Zapnutí funkce propojení	Stiskněte tlačítka 2 levých plotýnek	[0] se zobrazí v přední části
Zvýšení výkonu	Pomocí jezdcí nastavte úroveň výkonu [1 až 9]	[П] na zadní plotýnce. [1 až 9]
Zrušení propojení	Stiskněte tlačítka 2 levých plotýnek	[0] nebo [H] na 2 plotýnkách

Uzamknutí ovládacího panelu

Pro ochranu před nežádoucí změnou nastavení, např. při čištění, je možné ovládací panel uzamknout (kromě tlačítka zapnutí/vypnu [ⓘ]).

• Zamknutí:

Akce

Zapnutí
Uzamčení desky

Ovládací panel

stiskněte tlačítko [ⓘ]
Podržte prst na jezdcí a
stiskněte 3krát tlačítko [B]

Displej

[0] nebo [H]
[L]

Po uzamčení varné desky se spustí odpočítávání 10 vteřin. Během této doby bude možné varnou desku odemknout. Jakmile tato doba uplyne, odemčení varné desky nebude možné a desku bude zapotřebí vypnout a opět zapnout. Při každém stisknutí tlačítka [B] se zobrazí část [L]. Varná deska bude uzamčena, jakmile bude zobrazení [L] úplné.

• Odemknutí:

Akce

Zapnutí

Ovládací panel

stiskněte tlačítko [ⓘ]

Displej

[L]

Do 10 sekund po zapnutí:

Odemčení desky

Podržte prst na jezdcí a
stiskněte 3krát tlačítko [B]

[0] nebo [H]

Při každém stisknutí tlačítka [B] zmizí část [L]. Varná deska bude odemčena, jakmile [L] zcela zmizí.

RADY K VAŘENÍ

Kvalita nádobí

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

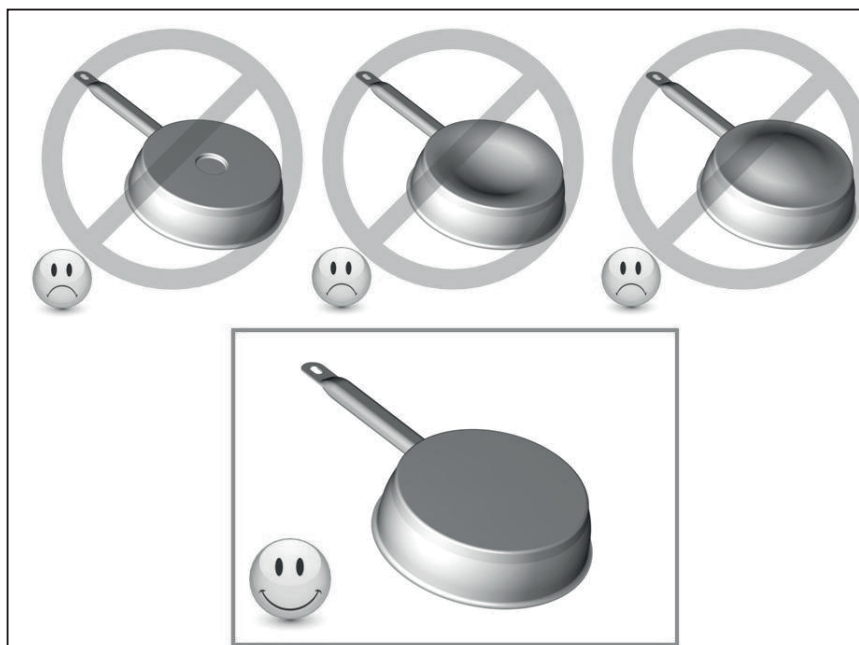
Nepoužitelné materiály: hliník a nerezová ocel bez feromagnetických vrstev, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

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

Kontrola kompatibility nádobí:

- Nalijte malé množství vody do nádoby postavené na plotýnce s výkonem nastaveným na [9]. Voda se musí během několika sekund ohřát.
- Na dně nádoby drží přiložený magnet.

Některé nádoby při použití s indukční deskou vydávají zvuky. Tento zvuk nemá vliv na proces vaření ani na spotřebič a není na závadu.



Rozměry nádobí

Plotýnky se do značné míry automaticky přizpůsobují rozměrům použitých nádob. Dno nádoby však musí mít určitý minimální průměr odpovídající příslušné plotýnce.

Nádoby stavte co nejlépe na střed plotýnky, deska pak pracuje s nejvyšší účinností.

Příklady nastavení výkonu

(hodnoty níže jsou pouze orientační)

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

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před čištením spotřebič vypněte.

Desku nečistěte, pokud je ještě příliš teplá, hrozí **popálení**.

- Světlé skvrny odstraňte hadříkem smočeným v roztoku čisticího prostředku. Pak povrch otřete hadříkem smočeným ve studené vodě a dokonale osušte.
- V žádném případě nepoužívejte vysoce korozivní nebo brusné čisticí prostředky.
- Nepoužívejte ani parní čističe a tlakovou vodu.
- Nepoužívejte žádné předměty, které mohou desku poškrábat.
- Ujistěte se, že je nádobí suché a čisté. Ujistěte se, že na desce ani na nádobí nejsou zrnka nečistot, prach apod. Posouváním drsného nádobí po desce dojde k poškrábání.
- Pokud dojde k přetečení jídla na desku, okamžitě je odstraňte. Zabráníte tak poškození desky. **POZOR! Nebezpečí popálení.**

Varnou desku nebo plotýnku není možné zapnout:

- Deska není připojena do sítě.
- Pojistka odpojila elektrický síťový přívod.
- Zámek desky je aktivní.
- Dotyková tlačítka jsou překryta vrstvou mastnoty nebo vody.
- Na tlačítku se nachází cizorodý předmět.

Na displeji se zobrazuje [U]:

- Na plotýnce se nenachází žádná varná nádoba.
- Použitá varná nádoba není použitelná pro indukci.
- Spodní průměr nádoby je příliš malý.

Na displeji se zobrazuje [E]:

- Vypněte a znovu zapněte jistič příslušného elektrického obvodu.
- Obráťte se na servisní středisko.

Jedna nebo více plotýnek nefungují:

- Došlo k aktivaci bezpečnostního systému.
- Plotýnka byla v provozu příliš dlouho.
- 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 ochranou proti přehřátí.

Větrání je po vypnutí desky neustále v provozu:

- Nejedná se o poruchu, chladicí ventilátor chrání součásti spotřebiče.
- Větrák se vypne automaticky.

Funkci automatického vaření není možné zapnout:

- Vybraná plotýnka je stále horká [H].
- Došlo k nastavení nejvyšší úrovně výkonu [9].

Na displeji se zobrazuje [L]:

- Viz kapitolu Uzamknutí ovládacího panelu.

Na displeji se zobrazuje [II]:

- Viz kapitolu Funkce stop & go.

Na displeji se zobrazuje [Π]:

- Viz kapitolu Funkce propojení.

Na displeji se zobrazí [] nebo [Er03]:

- Na ovládacích tlačítkách se nachází cizorodý předmět nebo kapalina. Symbol zmizí po vyčištění tlačítek.

Na displeji se zobrazuje [E2]:

- Teplota varné desky je příliš vysoká. Nechte ji vychladnout a poté ji opět zapněte.

Na displeji se zobrazuje [E8]:

- Vstup chladicího vzduchu je zakrytý, uvolněte jej.

Na displeji se zobrazuje [U400]:

- Deska je nesprávně připojena do sítě. Zkontrolujte připojení a přívod.

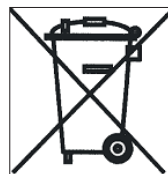
Na displeji se zobrazuje [Er47]:

- Deska je nesprávně připojena do sítě. Zkontrolujte připojení a přívod.

Pokud zobrazení některého ze symbolů výše přetrvává, obraťte se na servisní středisko.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

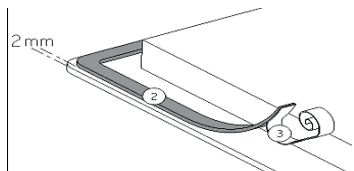
- Obalový materiál spotřebiče je ekologický a recyklovatelný.
- Elektronické spotřebiče jsou složeny z materiálů recyklovatelných, mnohdy však škodlivých pro životní prostředí. Jejich použití je však nutné pro správnou činnost a bezpečnost spotřebiče.
- Spotřebič nelikvidujte spolu s odpadem z domácnosti.
- Při likvidaci postupujte podle místních předpisů a odevzdejte spotřebič k recyklaci u prodejce nebo v příslušném zařízení.



Instalaci smí provést výhradně pracovník s příslušnou elektrotechnickou kvalifikací.

Odborník provádějící instalaci i uživatel spotřebiče musí respektovat předpisy a normy platné v dané zemi instalace. Nalepení těsnění:

Těsnění, které je součástí balení varné desky, zabraňuje vniknutí tekutin do vnitřku spotřebiče. Zajistěte jeho pečlivou instalaci v souladu s následujícím nákresem.



Nalepte těsnění (2) dva milimetry od vnějšího okraje skla po sejmutí ochranné fólie (3).

Instalace:

Reference	Velikost otvoru
H2	560 × 490 mm

- **Zajistěte, aby mezi deskou a okolními stěnami zůstala vzdálenost nejméně 50 mm.**
- Desky jsou označeny třídou „Y“ z hlediska tepelné ochrany. Ideálně musí být deska instalována tak, aby okolo byl dostatek volného prostoru. Za deskou může být stěna a po jedné straně může být další stěna nebo jiné vysoké zařízení. **Na dalších stranách však nesmí být žádný předmět vyšší, než deska.**
- Nábytek nebo opora, do něž desku instalujete, okraje nábytku, laminace kuchyňské desky a lepidlo musejí být odolné teplotě až do 100 °C.
- Obložení stěny a rohů musí být tepelně odolné.
- Desku neinstalujte nad neodvětrávanou troubu ani myčku nádobí.
- Pro zajištění dobrého větrání spotřebiče **zajistěte mezeru 20 mm** pode dnem desky.
- Pokud je pod deskou úložná zásuvka, nekládejte do ní žádné hořlavé předměty (např. spreje) ani jiné objekty, které nejsou odolné teplotě.
- Materiál používaný pro výrobu kuchyňských pracovních desek obvykle bobtná ve styku s vodou. Chraňte proto řezné hrany v pracovní desce vrstvou vhodného laku nebo těsněním. Zvláštní pozornost věnujte položení samolepicího těsnění přiloženého k desce, které chrání nábytek před pronikáním vody a nečistot. Toto těsnění poskytuje dostatečnou ochranu při správném provedení a hladkém opracování povrchu nábytku.
- Mezi spotřebičem a odsavačem par nad ním ponechte mezeru vyžadovanou výrobcem odsavače. Pokud nebyla udána, použijte nejmenší vzdálenost 500 mm.
- Napájecí přívod nesmí být po namontování vystaven mechanickému zatěžování (např. zásuvkou nábytku).

ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

- Připojení spotřebiče k síti může provádět pouze pracovník s příslušnou elektrotechnickou kvalifikací.
- Po instalaci musí být zajištěna ochrana proti dotyku živých částí pod napětím.
- Data potřebná pro připojení jsou uvedena na štítku na krytu spotřebiče vedle připojovací svorkovnice.
- Elektrický přívod musí být oddělen od sítě pomocí jističů nebo pojistek a ukončen v propojovací krabici.
- Přívodní kabel musí být veden tak, aby se nemohl dotýkat žádné horké části spotřebiče ani jiného zařízení.

Pozor!

Tento spotřebič může být připojen pouze k síti 3 PEN, ~ 50 Hz, 400 V/220-240 V, TN-C-S. Vždy připojte ochranný vodič.

Dodržte předepsané schéma zapojení.

Připojovací svorkovnice je umístěna zespodu spotřebiče v zadní části. Pro otevření krytu svorkovnice použijte střední šroubovák. Zasuňte jej do vybrání a kryt otevřete.

Síť	Připojení	Průřez kabelu	Kabel	Jistič
220–240 V ~ 50 Hz	1 fáze + N	3 × 6 mm ² kabel není součástí dodávky	H 05 VV – F H 05 RR – F	32 A*
400 V ~ 50 Hz	2 fáze + N	5 × 2,5 mm ² kabel je součástí dodávky	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.

Pozor! Dbejte na správné zapojení a utažení kabelů.

Výrobce neodpovídá za žádnou nehodu, k níž dojde v důsledku nesprávného připojení nebo použití neuzemněného spotřebiče nebo poškození ochranného přívodu.

BEZPEČNOSŤ	44
POPIS SPOTREBIČA.....	48
Technické údaje	48
Popis ovládacieho panelu	49
POUŽITIE SPOTREBIČA.....	49
Displej.....	49
Vetranie.....	50
ZAPNUTIE A OBSLUHA SPOTREBIČA.....	50
Pred prvým použitím	50
Princíp indukcie	50
Dotykové ovládanie	50
Dotykový jazdec pre voľbu výkonu a nastavenie časovača.....	50
Zapnutie	51
Detekcia varnej nádoby.....	51
Indikácia zvyškového tepla	52
Funkcia Booster.....	52
Časovač.....	52
Automatické varenie.....	54
Funkcia stop & go.....	54
Funkcia vyvolania nastavenia	55
Funkcie udržiavania teploty	55
Funkcia prepojenia	55
Uzamknutie ovládacieho panelu.....	55
RADY NA VARENIE	56
Kvalita riadu.....	56
Rozmery riadu	57
Príklady nastavenia výkonu.....	58
ÚDRŽBA A ČISTENIE	58
ČO ROBIŤ PRI ŤAŽKOSTIACH	59
OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	60
NÁVOD NA INŠTALÁCIU	61
ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE	62
Pripojenie dosky	62

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.
- Spotrebič inštalujte iba do vhodnej kuchynskej linky.
- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedla v domácnosti, nemôže sa použiť na iný účel alebo na komerčné či priemyselné využitie.
- Uistite sa, že ste pred prvým použitím odstránili všetky reklamné a propagačné štítky.
- Spotrebič neupravujte a nemeňte.
- Sklenený povrch spotrebiča sa nesmie používať ako pracovná plocha.
- Pripájajte spotrebič iba k riadne uzemnenému obvodu, ktorý zodpovedá platným predpisom elektrickej bezpečnosti.
- Nepoužívajte adaptéry, rozvodky ani predlžovacie káble.
- Spotrebič nesmie byť umiestnený nad umývačkou riadu, práčkou ani sušičkou – para môže poškodiť elektrické obvody.
- Spotrebič sa nesmie spúšťať externým časovačom ani diaľkovým ovládacím systémom.
- UPOZORNENIE: Pri varení nikdy nenechávajte varnú dosku bez dozoru. To platí predovšetkým v prípade, keď je varenie krátke..

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.
- Uistite sa, že sa prívodný kábel nedotýka ani nie je v blízkosti varných plôch.

- Do blízkosti spotrebiča nekladte predmety citlivé na magnetické pole (platobné karty, magnetické médiá, kalkulátory).
- 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.
- Spotrebič nikdy nezakrývajte obrusmi ani inými krytmi. Môže dôjsť k ich prehriatiu a vznieteniu.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov, osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami aj osoby s nedostatkom skúseností a znalostí za predpokladu, že budú pracovať pod kvalifikovaným dozorom alebo budú účinne oboznámené s obsluhou a hroziacimi nebezpečenstvami.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Deti nesmú vykonávať čistenie a údržbu spotrebiča, ak nie sú pod dozorom.

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 predmety (fólie) nesmú prísť do styku s platňami. Tieto predmety môžu spôsobiť poškodenie, prasknutie alebo iné trvalé zmeny sklokeramickej dosky po ochladení: spotrebič zapnite a za tepla odstráňte zvyšky z dosky (nepopáľte sa).

- **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo požiaru: nekladte žiadne predmety na povrch dosky.
- Nekladte žiadne predmety vrátane hrncov na ovládací panel.
- Pokiaľ je pod vstavanou doskou 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 siete.
- Ak je povrch dosky popraskaný alebo prasknutý, odpojte spotrebič od siete a obráťte sa na servisné stredisko.
- Opravy môže vykonávať iba špecialista. Neopravujte spotrebič sami.
- **VAROVANIE:** Pri prasknutí dosky odpojte okamžite sieťový prívod, hrozí úraz elektrickým prúdom.

Ďalšie upozornenia

- Dbajte na to, aby varná nádoba stála vždy v stredu platne. Dno nádoby musí pokrývať čo najväčšiu časť platne.
- Magnetické pole vznikajúce činnosťou spotrebiča môže ovplyvňovať činnosť srdcových stimulátorov a ďalších zdravotníckych pomôcok. Pre podrobnosti sa obráťte na lekára alebo výrobcu pomôcky.
- Hliníkové ani plastové predmety nekladte nikdy na dosku: môže dôjsť k ich roztaveniu aj zvyškovým teplom.
- Prípadný požiar sa nikdy nepokúšajte uhasiť vodou; vypnite spotrebič a prikryte horiacu nádobu pokrievkou alebo hasiacim rúškom.



**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.**



POPIS SPOTREBIČA

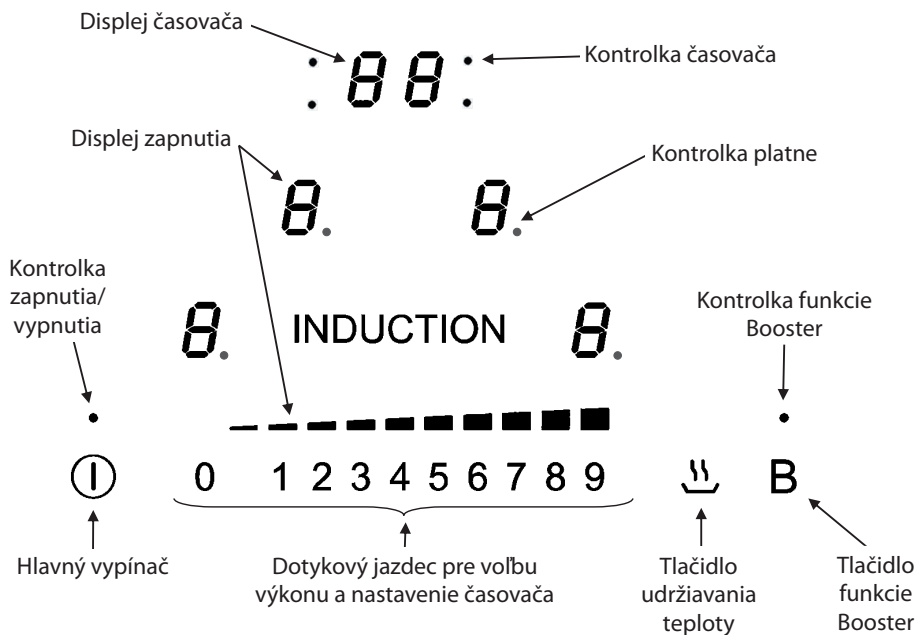
Technické údaje

Typ	H2
Celkový výkon	7400 W
Spotreba energie pre varnú dosku EC _{hob} **	168 Wh/kg
Ľavá predná varná zóna	Ø 200 mm
Minimálna detekcia	Ø 90 mm
Menovitý výkon*	1850 W
Výkon zóny Booster*	2300 W
Výkon zóny Double Booster*	3000 W
Kategória štandardizovaného riadu na varenie**	C
Spotreba energie EC _{cw} **	165,9 Wh/kg
Ľavá zadná varná zóna	Ø 200 mm
Minimálna detekcia	Ø 90 mm
Menovitý výkon*	1850 W
Výkon zóny Booster*	2300 W
Výkon zóny Double Booster*	3000 W
Kategória štandardizovaného riadu na varenie**	C
Spotreba energie EC _{cw} **	165,9 Wh/kg
Pravá zadná varná zóna	Ø 200 mm
Minimálna detekcia	Ø 90 mm
Menovitý výkon*	1850 W
Výkon zóny Booster*	2300 W
Výkon zóny Double Booster*	3000 W
Kategória štandardizovaného riadu na varenie**	B
Spotreba energie EC _{cw} **	175,4 Wh/kg
Pravá predná varná zóna	Ø 230 mm
Minimálna detekcia	Ø 100 mm
Menovitý výkon*	2100 W
Výkon zóny Booster*	2600 W
Výkon zóny Double Booster*	3700 W
Kategória štandardizovaného riadu na varenie**	D
Spotreba energie EC _{cw} **	164,8 Wh/kg

* Uvedený výkon sa môže zmeniť v závislosti od rozmerov a materiálu panvice.

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

Popis ovládacieho panelu



POUŽITIE SPOTREBIČA

Displej

Displej	Význam	Popis
0.	Nula	Platňa je aktívna.
1...9	Úroveň výkonu	Nastavenie 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	1. zóna Booster	Prvá zóna funkcie Booster je aktívna.
„ //	2. zóna Booster	Druhá zóna funkcie Booster je aktívna.
L	Zámka	Uzamknutie ovládacieho panelu.
u	Funkcia udržania teploty	Automatické udržiavanie teploty 42 °C.
U	Funkcia udržania teploty	Automatické udržiavanie teploty 70°C.
	Funkcia stop & go	Platňa je pozastavená.
П	Prepojenie	2 platne sú spojené.

Vetranie

Chladiaci systém pracuje neustále. Spustí sa pri zapnutí spotrebiča automaticky a pracuje intenzívne pri vyššom zaťažení varnej dosky. Otáčky chladiaceho ventilátora sa menia so záťažou dosky. Chladiaci ventilátor sa vypne automaticky po dostatočnom ochladení spotrebiča.

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 doske, ktorý je veľmi ťažké odstrániť.

Princíp indukcie

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

Pre správnu prevádzku je potrebné:

- aby riad bol feromagnetický (môžete si to overiť pomocou malého magnetu), najlepšie liatinový, oceľový, smaltový, antikorový s feromagnetickým dnom.
- Naopak, nevhodný je riad z medi, čistej nehrdzavejúcej ocele, hliníka, skla, dreva, keramiky, kameniny a pod.

Platňa indukčnej dosky sa automaticky prispôsobí veľkosti riadu. Riad s príliš malým priemerom však nebude fungovať. Priemer riadu je závislý od priemeru platne. Ak nie je riad detegovaný platňou, na displeji sa zobrazí [U].

Dotykové ovládanie

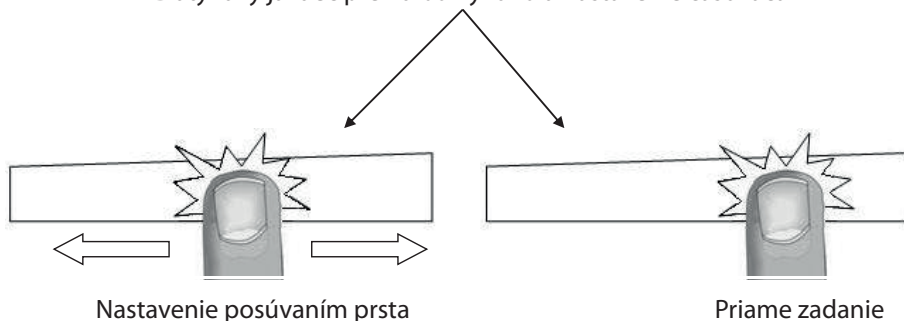
Varná doska je vybavená elektronickým ovládaním s dotykovými tlačidlami. Po dotyku tlačidla sa aktivuje príslušná funkcia. Tá je sprevádzaná svetelnou kontrolkou, písmenom alebo číslom na displeji a zaznie zvukový signál.

Pri bežnom použití sa nedotýkajte viacerých tlačidiel súčasne.

Dotykový jazdec pre voľbu výkonu a nastavenie časovača

Na nastavenie úrovne výkonu pomocou prsta prejdite po dotykovom jazdci smerom doprava na navýšenie výkonu, prípadne smerom doľava na zníženie výkonu. Môžete tiež úroveň výkonu priamo zvoliť kliknutím.

Dotykový jazdec pre voľbu výkonu a nastavenie časovača



Zapnutie

Zapnutie/vypnutie varnej dosky:

Akcia

Zapnutie

Vypnutie

Ovládací panel

stlačte tlačidlo [ⓘ]

stlačte tlačidlo [ⓘ]

Displej

[0] bliká

nič alebo [H]

Zapnutie/vypnutie platne:

Akcia

Výber zóny

Nastavenie

(výkonu platne)

Vypnutie

Ovládací panel

kliknite na [0]

nastavte výkon pomocou

dotykového jazdca

posuňte prstom na [0] alebo

kliknite na [0]

Displej

[0] a kontrolka svieti

[0] až [9]

[0] alebo [H]

[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 indukčnej platni nenachádza žiadny vhodný riad. V takom prípade nebude možné zvýšiť výkon a na displeji sa zobrazí [U]. Symbol zmizne, hneď ako nádobu odoberte z platne.
- Ak dôjde k odobratiu varnej nádoby z platne, ohrev sa zastaví. Na displeji sa zobrazí [U]. Symbol [U] zmizne, hneď ako varnú nádobu vrátite späť na platňu. Ohrev bude pokračovať s rovnakým výkonom ako pred prerušením.

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

Indikácia zvyškového tepla

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

Symbol [H] zmizne po ochladení dosky na teplotu, pri ktorej nehrozí spálenie.

Kým táto indikácia svieti, nedotýkajte sa platní dosky ani na ne nekladte predmety citlivé na teplo. **Hrozí nebezpečenstvo spálenia a požiaru.**

Funkcia Booster

Funkcie vysokého výkonu Booster [B] a Double Booster [,, ;;] umožňujú krátkodobé zvýšenie výkonu zvolenej platne.

Po voľbe tejto funkcie pracuje zvolená platňa 10 minút s veľmi vysokým výkonom.

Funkcia je určená napr. na rýchly ohrev veľkého množstva vody, napr. pri varení cestovín.

• Zapnutie/vypnutie funkcie Booster:

Akcia	Ovládací panel	Displej
Výber zóny	Stlačte tlačidlo [0] platne	[0] a kontrolka svieti
Zapnutie funkcie Booster	Stlačte tlačidlo [B]	[P]
Vypnutie funkcie Booster	Posuňte prst na jazdci	[9] až [0]

• Zapnutie/vypnutie funkcie Double Booster:

Akcia	Ovládací panel	Displej
Výber platne	Stlačte tlačidlo [0]	[0]
Zapnutie funkcie Booster	Stlačte tlačidlo [B]	[P]
Zapnutie funkcie Double Booster	Opäť stlačte tlačidlo [B]	[,, ;;] a [P]
Vypnutie funkcie Double Booster	Stlačte tlačidlo [B]	[P]
Vypnutie funkcie Booster	Posuňte prst na jazdci	[9] až [0]

• Použitie funkcie Booster

Pohon vysokého výkonu Booster je spoločný pre všetky platne varnej dosky. Ak by po spustení funkcie Booster hrozilo prekročenie maximálneho povoleného príkonu spotrebiča, elektronický systém obmedzí automaticky výkon ostatných platin. Na displeji niekoľko sekúnd bliká [9] a potom sa zobrazí maximálny povolený výkon:

Vybraná platňa	Ďalšie platne: (príklad: úroveň výkonu 9)
Zobrazí sa [P]	[9] prejde na [6] alebo [8] podľa typu platne

Časovač

Časovač je možné používať so všetkými platňami súčasne pri odlišnom nastavení pre každú z nich (od 0 do 99 minút).

• Nastavenie a úprava času varenia:

Akcia	Ovládací panel	Displej
Výber zóny	kliknite na [0]	[0] a kontrolka svieti
Nastavenie úrovne výkonu	pomocou jazdca nastavte [7]	[7]
Nastavenie časovača	kliknite na [CL]	[00]
Nastavenie jednotiek	pomocou jazdca nastavte [6]	[0 svieti] [6 bliká]
Potvrdenie jednotiek	kliknite na [06]	[0 bliká] [6 svieti]
Nastavenie desiatok	pomocou jazdca nastavte [1]	[1 bliká] [6 svieti]
Potvrdenie desiatok	kliknite na [16]	[16]

Čas je potvrdený a varenie začne.

• Zastavenie varenia s časovačom:

Napr. 13 minút pri stupni výkonu 7:

Akcia	Ovládací panel	Displej
Výber zóny	kliknite na [7]	[7] a kontrolka svieti
Nastavenie časovača	stlačte tlačidlo [13]	[13]
Zrušenie jednotiek	pomocou jazdca nastavte [0]	[1 svieti] [0 bliká]
Potvrdenie jednotiek	kliknite na [10]	[1 bliká] [0 svieti]
Zrušenie desiatok	pomocou jazdca nastavte [0]	[0 bliká] [0 svieti]
Potvrdenie desiatok	kliknite na [00]	[00]

• Automatické zastavenie na konci času varenia:

Hneď ako dobehne nastavený čas varenia pre príslušnú platňu, na displeji časovača bliká [00] a znie zvuk. Zvuk aj blikanie zastavíte stlačením tlačidla [00].

• Funkcia minútky pre varenie vaječ:

Príklad pre 29 minút:

Akcia	Ovládací panel	Displej
Zapnutie platne	kliknite na [Ⓞ]	kontrolky platní sa rozsvietia
Nastavenie časovača	kliknite na [CL]	[00]
Nastavenie jednotiek	pomocou jazdca nastavte [9]	[0 svieti] [9 bliká]
Potvrdenie jednotiek	kliknite na [09]	[0 bliká] [9 svieti]
Nastavenie desiatok	pomocou jazdca nastavte [2]	[2 bliká] [9 svieti]
Potvrdenie desiatok	kliknite na [29]	[29]

Po niekoľkých sekundách kontrolka prestane blikáť.

Hneď ako dobehne nastavený čas varenia pre príslušnú platňu, na displeji časovača bliká [00] a znie zvuk. Zvuk aj blikanie zastavíte stlačením zobrazenia [00]. Varná doska sa vypne.

Automatické varenie

Všetky platne sú vybavené automatickou funkciou „go and stop“. Platňa sa zapne s plným výkonom, ktorý sa po určitom čase zníži na zvolenú úroveň.

• Zapnutie:

Akcia	Ovládací panel	Displej
Výber zóny	kliknite na [0]	[0] a kontrolka svieti
Nastavenie plného výkonu	pomocou jazdca nastavte [9]	prejdite z [0] na [9]
Automatické varenie	nastavte pomocou jazdca	[9] bliká spolu s [A]
Nastavenie úrovne výkonu (napríklad 7)	opakovane [9] pomocou jazdca nastavte [7]	[9] prejde na [8] [7] [7] bliká spolu s [A]

• Vypnutie automatického varenia:

Akcia	Ovládací panel	Displej
Výber zóny	kliknite na [7] platne	[7] bliká spolu s [A]
Nastavenie úrovne výkonu	nastavte pomocou jazdca	[1] až [9]

Funkcia stop & go

Táto funkcia ruší všetky predchádzajúce aktivity varnej dosky a umožňuje nové spustenie s rovnakým nastavením.

• Zapnutie/vypnutie funkcie prerušenia:

Akcia	Ovládací panel	Displej
Aktivácia prerušenia	Stlačte zadné 2 platne súčasne	[II] na displeji
Koniec prerušenia	Stlačte zadné 2 platne súčasne opakovane stlačte blikajúcu kontrolku	[II] bliká Predchádzajúce nastavenie na displeji

Funkcia vyvolania nastavenia

Po vypnutí varnej dosky [Ⓜ] je možné vyvolať posledné nastavenie:

- stupňa varenia všetkých platní (funkcia Booster)
- minúty a sekundy naprogramovaných časovačov príslušných platní
- funkcie udržiavania teploty

Postup vyvolania je nasledujúci:



- Stlačte tlačidlo [Ⓜ]
- Potom stlačte a podržte tlačidlá dvoch zadných platní súčasne na 6 sekúnd.

Predchádzajúce nastavenie bude opäť vyvolané.

Funkcie udržiavania teploty

Táto funkcia umožňuje dosiahnuť a zachovávať automaticky teplotu 42 alebo 70 °C. To zabráni prekypeniu tekutín a spáleniu potravy na dne nádob.

• Spustenie funkcie udržiavania teploty:

Akcia	Ovládací panel	Displej
Výber zóny	Kliknite na [0]	[0] na [9] alebo [H]
udržiavanie 42 °C	Stlačte tlačidlo []	[u]
udržiavanie 70 °C	Stlačte tlačidlo []	[U]
Vypnutie	Posuňte prst na jazdci	[0] na [9] alebo [H]

Túto funkciu môžete spúšťať nezávisle od všetkých platní. Po odobratí nádoby z platne zostane funkcia udržiavania teploty aktívna ešte asi 10 minút.

Maximálna dĺžka ohrevu sú 2 hodiny.

Funkcia prepojenia

Táto funkcia umožňuje použitie 2 platní na ľavej strane súčasne ako jedinej platne. Funkciu Booster nebude v tomto prípade možné aktivovať.

Akcia	Ovládací panel	Displej
Zapnutie platne	Kliknite na [Ⓜ]	[0] alebo [H]
Zapnutie funkcie prepojenia	Stlačte tlačidlá 2 ľavých platní Pomocou jazdca nastavte	[0] sa zobrazí v prednej časti [Π] na zadnej platni.
Zvýšenie výkonu	úroveň výkonu [1 až 9]	[1 až 9]
Zrušenie prepojenia	Stlačte tlačidlá 2 ľavých platní	[0] alebo [H] na 2 platniach

Uzamknutie ovládacieho panelu

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

• Zamknutie:

Akcia

Zapnutie
Uzamknutie dosky

Ovládací panel

stlačte tlačidlo [⓪]
Podržte prst na jazdci a
stlačte 3-krát tlačidlo [B]

Displej

[0] alebo [H]
[L]

Po uzamknutí varnej dosky sa spustí odpočítavanie 10 sekúnd. Za tento čas bude možné varnú dosku odomknúť. Hneď ako tento čas uplynie, odomknutie varnej dosky nebude možné a dosku bude potrebné vypnúť a opäť zapnúť. Pri každom stlačení tlačidla [B] sa zobrazí časť [L]. Varná doska bude uzamknutá, hneď ako bude zobrazenie [L] úplné.

• Odomknutie:

Akcia

Zapnutie

Ovládací panel

stlačte tlačidlo [⓪]

Displej

[L]

Do 10 sekúnd po zapnutí:

Odomknutie dosky

Podržte prst na jazdci a
stlačte 3-krát tlačidlo [B]

[0] alebo [H]

Pri každom stlačení tlačidla [B] zmizne časť [L]. Varná doska bude odomknutá, hneď ako [L] celkom zmizne.

RADY NA VARENIE

Kvalita riadu

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

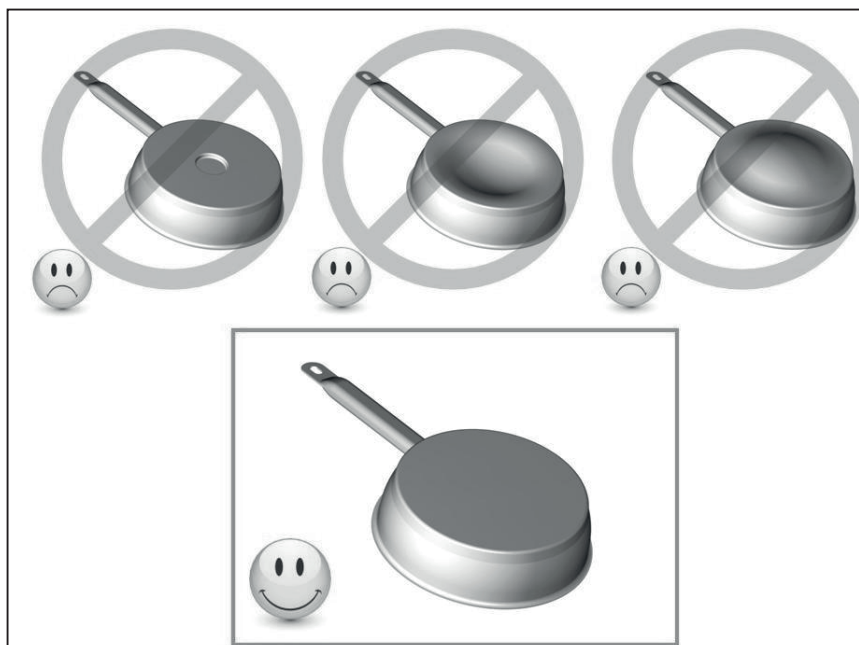
Nepoužiteľné materiály: hliník a nehrdzavejúca oceľ bez feromagnetických vrstiev, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

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

Kontrola kompatibility riadu:

- Nalejte malé množstvo vody do nádoby postavenej na platni s výkonom nastaveným na [9]. Voda sa musí za niekoľko sekúnd ohriať.
- Na dne nádoby drží priložený magnet.

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



Rozmery riadu

Platne sa do značnej miery automaticky prispôsobujú rozmerom použitých nádob. Dno nádoby však musí mať určitý minimálny priemer zodpovedajúci príslušnej platni.

Nádoby ukladajte čo najlepšie na stred platne, doska potom pracuje s najvyššou účinnosťou.

Príklady nastavenia výkonu

(hodnoty nižšie sú iba orientačné)

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

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred čistením spotrebič vypnite.

Dosku nečistite, ak je ešte príliš teplá, hrozí **popálenie**.

- Svetlé škvرنy odstráňte handričkou namočenou v roztoku čistiaceho prostriedku. Potom povrch utrite handričkou namočenou v studenej vode a dokonale osušte.
- V žiadnom prípade nepoužívajte vysokokorozívne alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte ani parné čističe a tlakovú vodu.
- Nepoužívajte žiadne predmety, ktoré môžu dosku poškríbať.
- Uistite sa, že je riad suchý a čistý. Uistite sa, že na doske ani na riade nie sú zrnká nečistôt, prach a pod. Posúvaním drsného riadu po doske dôjde k poškríbaniu.
- Ak dôjde k pretečeniu jedla na dosku, okamžite ho odstráňte. Zabráňte tak poškodeniu dosky. **POZOR! Nebezpečenstvo popálenia.**

Varnú dosku alebo platňu nie je možné zapnúť:

- Doska nie je pripojená do siete.
- Poistka odpojila elektrický sieťový prívod.
- Zámka dosky je aktívna.
- Dotykové tlačidlá sú prekryté vrstvou mastnoty alebo vody.
- Na tlačidlo sa nachádza cudzorodý predmet.

Na displeji sa zobrazuje [U]:

- Na platni sa nenachádza žiadna varná nádoba.
- Použitá varná nádoba nie je použiteľná na indukciu.
- Spodný priemer nádoby je príliš malý.

Na displeji sa zobrazuje [E]:

- Vypnite a znovu zapnite istič príslušného elektrického obvodu.
- Obráťte sa na servisné stredisko.

Jedna alebo viac platní nefunguje:

- Došlo k aktivácii bezpečnostného systému.
- Platňa bola v prevádzke príliš dlho.
- 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 ochranou proti prehriatiu.

Vetranie je po vypnutí dosky neustále v prevádzke:

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

Funkciu automatického varenia nie je možné zapnúť:

- Vybraná platňa je stále horúca [H].
- Došlo k nastaveniu najvyššej úrovne výkonu [9].

Na displeji sa zobrazuje [L]:

- Pozrite kapitolu Uzamknutie ovládacieho panelu.

Na displeji sa zobrazuje [II]:

- Pozrite kapitolu Funkcia stop & go.

Na displeji sa zobrazuje [Π]:

- Pozrite kapitolu Funkcia prepojenia.

Na displeji sa zobrazuje [] alebo [Er03]:

- Na ovládacích tlačidlách sa nachádza cudzorodý predmet alebo kvapalina. Symbol zmizne po vyčistení tlačidiel.

Na displeji sa zobrazuje [E2]:

- Teplota varnej dosky je príliš vysoká. Nechajte ju vychladnúť a potom ju opäť zapnite.

Na displeji sa zobrazuje [E8]:

- Vstup chladiaceho vzduchu je zakrytý, uvoľnite ho.

Na displeji sa zobrazuje [U400]:

- Doska je nesprávne pripojená do siete. Skontrolujte pripojenie a prívod.

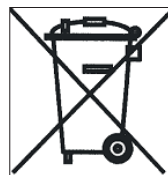
Na displeji sa zobrazuje [Er47]:

- Doska je nesprávne pripojená do siete. Skontrolujte pripojenie a prívod.

Ak zobrazenie niektorého zo symbolov vyššie pretrvá, obráťte sa na servisné stredisko.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

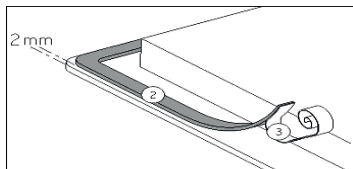
- Obalový materiál spotrebiča je ekologický a recyklovateľný.
- Elektronické spotrebiče sú zložené z materiálov recyklovateľných, neraz však škodlivých pre životné prostredie. Ich použitie je však nutné na správnu činnosť a bezpečnosť spotrebiča.
- Spotrebič nelikvidujte spolu s odpadom z domácnosti.
- Pri likvidácii postupujte podľa miestnych predpisov a odovzdajte spotrebič na recykláciu u predajcu alebo v príslušnom zariadení.



Inštaláciu smie vykonať výhradne pracovník s príslušnou elektrotechnickou kvalifikáciou.

Odborník vykonávajúci inštaláciu aj používateľ spotrebiča musí rešpektovať predpisy a normy platné v danej krajine inštalácie. Nalepenie tesnenia:

Tesnenie, ktoré je súčasťou balenia varnej dosky, zabraňuje vniknutiu tekutín do vnútra spotrebiča. Zaistíte jeho dôkladnú inštaláciu v súlade s nasledujúcim náčrtom.



Nalepte tesnenie (2) dva milimetre od vonkajšieho okraja skla po odobratí ochrannej fólie (3).

Inštalácia:

Referencie	Veľkosť otvoru
H2	560 × 490 mm

- **Zaistite, aby medzi doskou a okolitými stenami zostala vzdialenosť najmenej 50 mm.**
- Dosky sú označené triedou „Y“ z hľadiska tepelnej ochrany. Ideálne musí byť doska inštalovaná tak, aby okolo bol dostatok voľného priestoru. Za doskou môže byť stena a po jednej strane môže byť ďalšia stena alebo iné vysoké zariadenie. **Na ďalších stranách však nesmie byť žiadny predmet vyšší, než doska.**
- Nábytok alebo opora, do ktorého dosku inštalujete, okraje nábytku, laminácia kuchynskej dosky a lepidlo musia byť odolné proti teplote až do 100 °C.
- Obloženie steny a rohov musí byť tepelne odolné.
- Dosku neinštalujte nad neodvetrávanú rúru ani umývačku riadu.
- Na zaistenie dobrého vetrania spotrebiča **zaistíte medzeru 20 mm** pod dnom dosky.
- Pokiaľ je pod doskou úložná zásuvka, nevkladajte do nej žiadne horľavé predmety (napr. spreje) ani iné objekty, ktoré nie sú odolné proti teplu.
- Materiál používaný na výrobu kuchynských pracovných dosiek obvykle napučí v styku s vodou. Chráňte preto rezné hrany v pracovnej doske vrstvou vhodného laku alebo tesnením. Zvláštnu pozornosť venujte položeniu samolepiaceho tesnenia priloženého k doske, ktoré chráni nábytok pred prenikaním vody a nečistôt. Toto tesnenie poskytuje dostatočnú ochranu pri správnom vyhotovení a hladkom opracovaní povrchu nábytku.
- Medzi spotrebičom a odsávačom pár nad ním ponechajte medzeru vyžadovanú výrobcom odsávača. Ak nebola udaná, použite najmenšiu vzdialenosť 500 mm.
- Napájací prívod nesmie byť po namontovaní vystavený mechanickému zaťažovaniu (napr. zásuvkou nábytku).

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

- Pripojenie spotrebiča k sieti môže vykonávať iba pracovník s príslušnou elektrotechnickou kvalifikáciou.
- Po inštalácii sa musí zaistiť ochrana proti dotyku živých častí pod napätím.
- Dáta potrebné na pripojenie sú uvedené na štítku na kryte spotrebiča vedľa pripájacej svorkovnice.
- Elektrický prívod musí byť oddelený od siete pomocou ističov alebo poistiek a ukončený v prepájacej škatuli.
- Prívodný kábel musí byť vedený tak, aby sa nemohol dotýkať žiadnej horúcej časti spotrebiča ani iného zariadenia.

Pozor!

Tento spotrebič môže byť pripojený iba k sieti 3 PEN, ~ 50 Hz, 400 V/220 - 240 V, TN-C-S. Vždy pripojte ochranný vodič.

Dodržiňte predpísanú schému zapojenia.

Pripájacia svorkovnica je umiestnená zospodu spotrebiča v zadnej časti. Na otvorenie krytu svorkovnice použite stredný skrutkovač. Zasuňte ho do výrezu a kryt otvorte.

Sieť	Pripojenie	Prierez kábla	Kábel	Istič
220–240 V ~ 50 Hz	1 fáza + N	3 × 6 mm ² kábel nie je súčasťou dodávky	H 05 VV – F H 05 RR – F	32 A*
400 V ~ 50 Hz	2 fáza + N	5 × 2,5 mm ² kábel je súčasťou dodávky	H 05 VV – F H 05 RR – F	16 A*

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

Pripojenie dosky

Konfigurácia prepjok:

Podľa zvoleného spôsobu pripojenia použite mosadzné prepjoky 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.

Pozor! Dbajte na správne zapojenie a utiahnutie káblov.

Výrobca nezodpovedá za žiadnu nehodu, ku ktorej dôjde v dôsledku nesprávneho pripojenia alebo použitia neuzemneného spotrebiča alebo poškodenia ochranného prívodu.

LORD Hausgeräte GmbH

Nymphenburger Strasse 4

80335 München

Deutschland

info@lord.eu

www.lord.eu