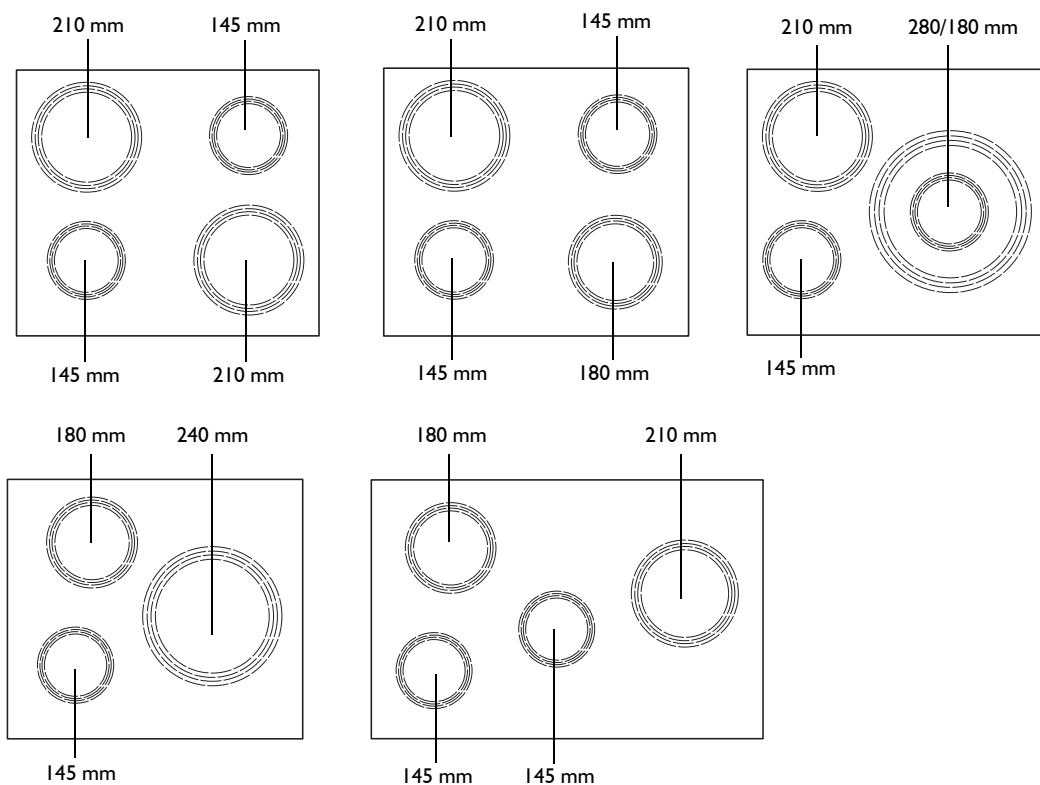
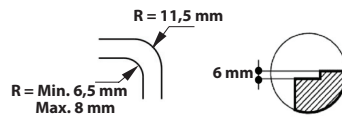
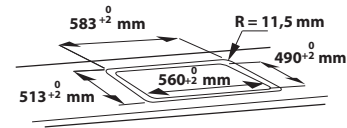
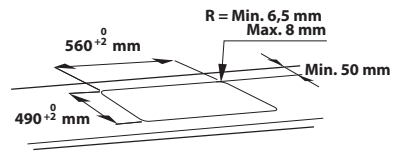
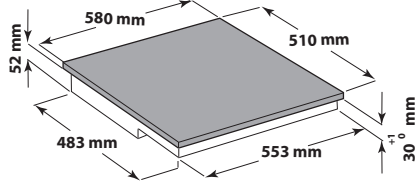


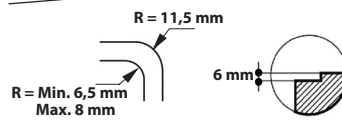
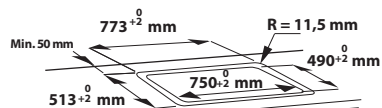
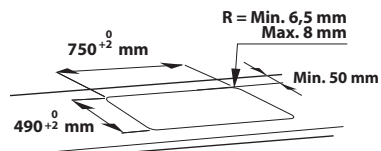
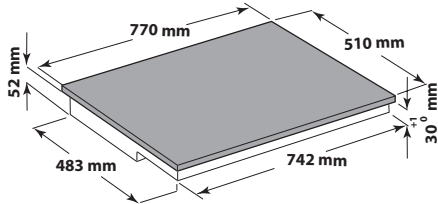


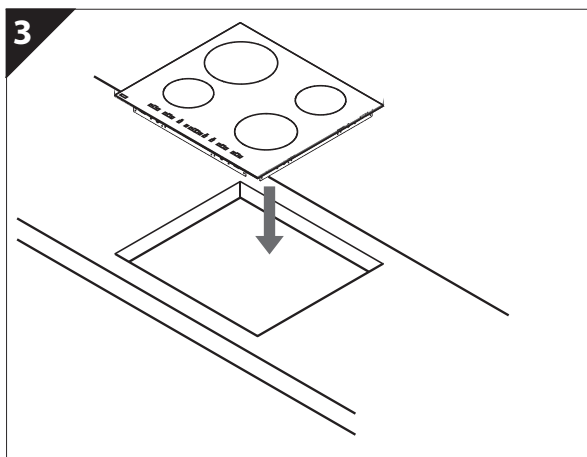
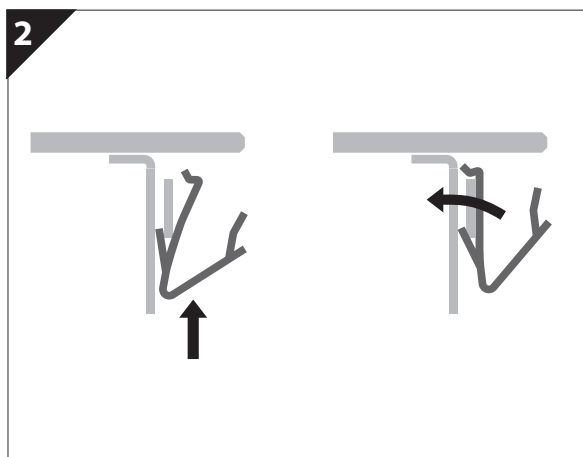
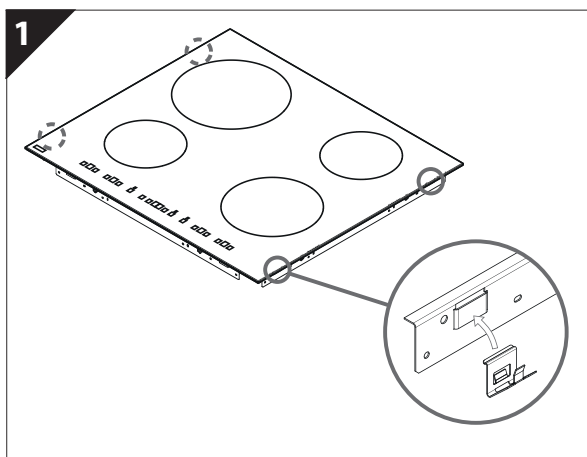
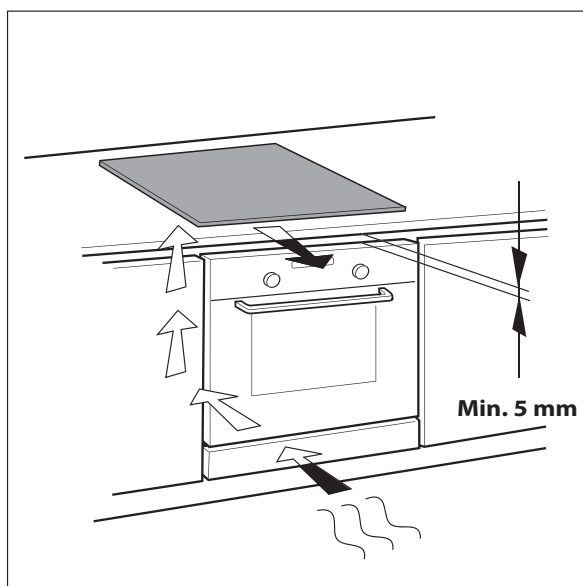
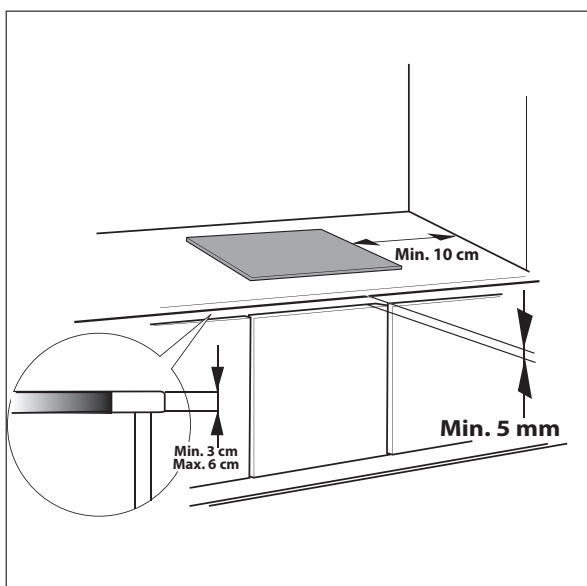
FRANÇAIS	Installation	Page 2	Mode d'emploi	Page 4
ČESKY	Instalace	Strana 2	Návod k použití	Strana 10
SLOVENSKY	Inštalácia	Strana 2	Návod na používanie	Strana 16
MAGYAR	Üzembe helyezés	Oldal 2	Használati útmutató	Oldal 22

A



B





CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DE VOTRE ENTOURAGE MÉRITENT TOUTE VOTRE ATTENTION

Le présent manuel contient des messages de sécurité importants qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.



Ceci est un symbole d'avertissement concernant la sécurité, il attire l'attention des utilisateurs sur les dangers auxquels eux-mêmes ou d'autres personnes peuvent être exposés.

Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :



DANGER

Situation dangereuse pouvant entraîner des lésions graves.



AVERTISSEMENT

Situation dangereuse pouvant entraîner des lésions graves.

Les messages de sécurité précisent le danger auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dégâts matériels et d'électrocution qui peuvent résulter d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes.

- Débranchez l'appareil du secteur avant l'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être exécutés par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et à la réglementation locale en vigueur en matière de sécurité. Ne réparez pas et ne remplacez pas les pièces de l'appareil si ces opérations ne figurent pas dans le manuel.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre de brancher au secteur l'appareil encastré dans un meuble.
- Pour réaliser une installation conforme aux normes de sécurité en vigueur, prévoyez un interrupteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez pas sur le cordon de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- La table de cuisson est un appareil électroménager conçu exclusivement pour la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (par ex. chauffer des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage impropre ou de mauvais réglage des commandes.
- L'appareil ne doit pas être confié à des personnes (y compris les enfants) qui en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales ou de leur inexpérience ne peuvent pas l'utiliser en toute sécurité, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable ou qu'elles n'aient reçu les instructions nécessaires.
- Les parties accessibles de la table deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Assurez-vous que les enfants restent à l'écart et qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances de l'appareil. Évitez tout contact avec des chiffons ou autre matière inflammable tant que les composants de l'appareil n'ont pas refroidi.
- Ne placez jamais de produits inflammables sur la table de cuisson ou à proximité.
- L'huile et la graisse peuvent devenir très chaudes et s'enflammer facilement. Surveillez la cuisson des aliments qui contiennent beaucoup de graisse ou d'huile.
- Ne déposez aucun objet métallique comme les ustensiles de cuisine (couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, etc.) sur les foyers, car ils pourraient chauffer.
- Il est obligatoire d'installer une cloison de séparation (non fournie) sous l'appareil.
- Si la surface de la table s'abîme (fissures ou rupture du verre), cessez d'utiliser l'appareil et contactez immédiatement le service après-vente.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur externe ou un système de commande à distance.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole . Par conséquent, ne les jetez pas dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, l'utilisateur contribue à la prévention des impacts nocifs sur l'environnement et la santé.

Le symbole  sur l'appareil et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons en outre :

- d'utiliser des ustensiles de cuisson et des casseroles d'un diamètre identique à celui du foyer ;
- d'utiliser exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat ;
- dans la mesure du possible, de laisser le couvercle sur la casserole pendant la cuisson ;
- d'utiliser un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps ;
- de placer la casserole au centre du foyer dessiné sur la table de cuisson.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

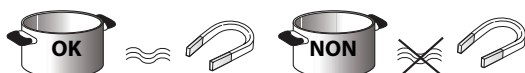
- Cet appareil destiné au contact alimentaire est conforme au règlement (CE) n°1935/2004. Il été conçu, réalisé et mis sur le marché conformément aux normes de sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (qui remplace la 73/23/CEE et ses modifications), ainsi qu'aux dispositions de la directive CEM 2004/108/CE.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL



Si la taille des casseroles ne convient pas, les foyers ne s'allument pas. Utilisez exclusivement des casseroles compatibles induction, portant le symbole correspondant (voir la figure ci-contre). Avant d'allumer la table de cuisson, posez la casserole sur le foyer désiré.

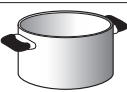
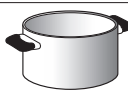
ANCIENS RÉCIPIENTS



Vérifiez avec un aimant que le récipient est bien adapté à la table de cuisson à induction : n'utilisez pas de casseroles contenant du fer.

- N'utilisez pas les casseroles ayant un fond rugueux susceptible de rayer la surface de la table de cuisson. Contrôlez les récipients.
- Ne posez jamais les casseroles ou les poêles chaudes sur le bandeau de commande de la table de cuisson. Vous risqueriez de l'endommager.

DIAMÈTRE CONSEILLÉ POUR LE FOND DES CASSEROLES

 XL Ø 28 cm	 17 cm → 28 cm	 M Ø 18 cm	 12 cm → 18 cm
 L Ø 21 cm	 15 cm → 21 cm	 S Ø 14,5 cm	 10 cm → 14,5 cm

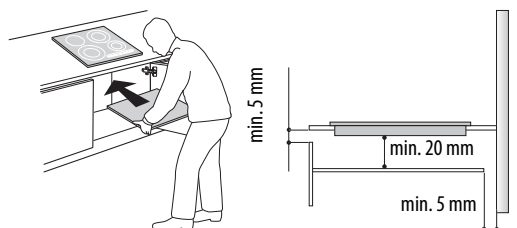
INSTALLATION

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente.

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

⚠ AVERTISSEMENT

- Installez une cloison de séparation sous la table de cuisson.
- La partie inférieure de l'appareil ne doit pas être accessible après l'installation.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, il est inutile d'utiliser la cloison de séparation.



- Respectez les cotes indiquées sur la figure entre le fond de la table de cuisson et la cloison de séparation.
- Pour un bon fonctionnement de la table de cuisson, veillez à ne pas obstruer l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble (min. 5 mm).
- Si vous installez un four sous la table de cuisson, vérifiez qu'il est équipé d'un système de refroidissement.
- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge pour pas exposer les circuits électroniques à la vapeur ou à l'humidité qui risqueraient de les détériorer.
- Si vous souhaitez réaliser une installation bord à bord, appelez le service après-vente et demandez le montage du kit vis 4801 211 00112.
- Pour retirer la table de cuisson du plan de travail, utilisez un tournevis (non fourni) pour débloquer les ressorts situés sur la partie inférieure de l'appareil."

BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

⚠ AVERTISSEMENT

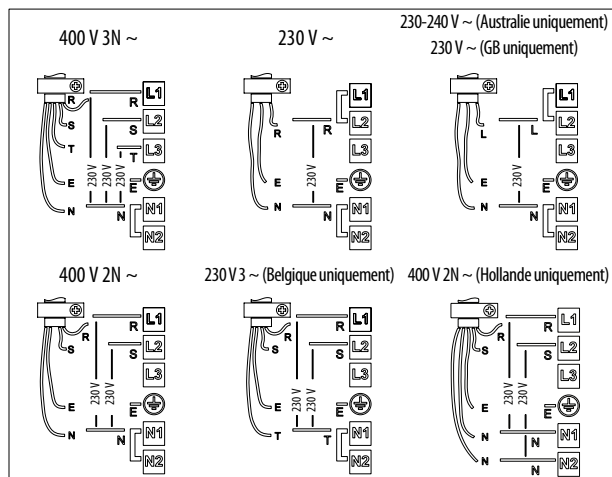
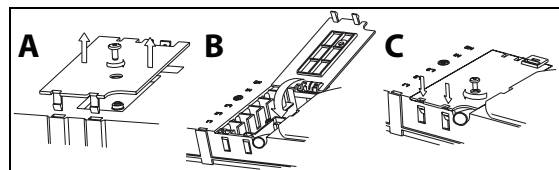
- Débranchez l'appareil.
- L'appareil doit être installé par un technicien spécialisé connaissant parfaitement les normes en vigueur en matière de sécurité et d'installation.

- Le fabricant décline toute responsabilité concernant les dommages aux personnes, aux animaux et aux biens qui pourraient résulter du non-respect des consignes données dans ce chapitre.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de sortir la table de cuisson du plan de travail.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique apposée sur le fond de l'appareil correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.

Connexion au bornier

Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05RR-F, comme l'indique le tableau ci-dessous.

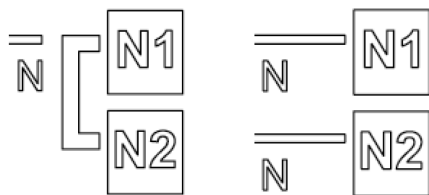
Conducteurs	Nombre x section
230 V ~	3 x 4 mm ²
230-240 V ~	3 x 4 mm ² (Australie uniquement)
230 V 3 ~	4 x 1,5 mm ²
400 V 3N ~	5 x 1,5 mm ²
400 V 2N ~	4 x 1,5 mm ²



Important :

- conservez ou enlevez les pontets métalliques situés entre les vis du bornier L1-L2 et N1-N2 selon le schéma de branchement (voir figure).
- vérifiez le serrage des vis du bornier après la connexion des câbles.

Exemple de pontet conservé (gauche) ou enlevé (droite). Consultez le schéma de branchement pour plus de détails (les pontets peuvent se trouver entre L1-L2 et N1-N2).



Reliez le fil de terre jaune/vert à la borne qui porte le symbole .

Ce fil doit être plus long que les autres.

1. Enlevez le couvercle du bornier (A) en ôtant la vis ; l'introduire dans la charnière (B) du bornier.
2. Introduisez le cordon d'alimentation dans le serre-câble et connectez les fils au bornier en suivant les indications du schéma de branchement placé à côté.
3. Fixez le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
4. Refermez le couvercle (C) et vissez-le sur le bornier avec la vis précédemment enlevée.

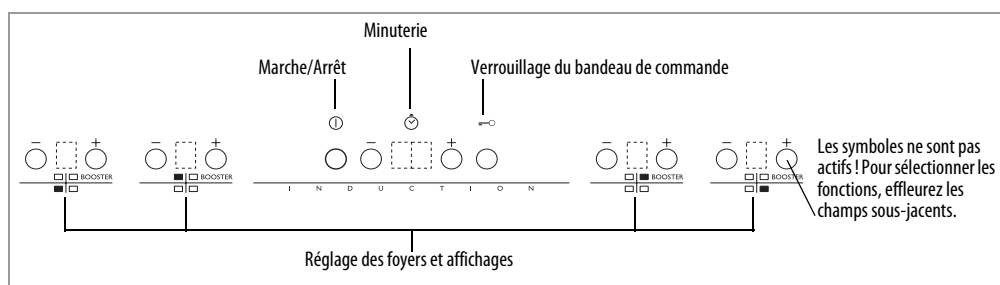
La table effectue un autodiagnostic de quelques secondes à chaque connexion au secteur.

Si la table est déjà équipée d'un cordon d'alimentation, suivez les instructions fixées au cordon. Effectuez le branchement au secteur avec un interrupteur multipolaire ayant une distance entre les contacts d'au moins 3 mm.

MODE D'EMPLOI

Description du bandeau de commande

Bandeau de commande



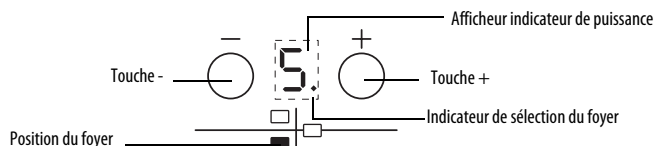
Marche/arrêt de la table de cuisson

Pour allumer la table, appuyez 2 secondes sur la touche  jusqu'à ce que les afficheurs des foyers s'éclairent. Pour éteindre, appuyez sur cette même touche jusqu'à l'extinction des afficheurs. Tous les foyers sont désactivés.

Si la table de cuisson a déjà été utilisée, l'indicateur de chaleur résiduelle "H" reste actif jusqu'au refroidissement des foyers.

Si on ne sélectionne aucune fonction dans les 10 secondes qui suivent la mise en marche de la table de cuisson, elle se désactive automatiquement.

Activation et réglage des foyers



Après avoir allumé la table de cuisson et posé la casserole sur le foyer, réglez la puissance avec la touche +. À l'activation du foyer, la puissance 5 apparaît sur l'afficheur. Chaque foyer de cuisson a plusieurs réglages de puissance commandés par les touches +/- : de "1" minimum à "9" maximum. Certains foyers sont équipés d'une fonction Booster permettant une montée en température ultra rapide. L'activation de cette fonction est signalée par la lettre "P" sur l'afficheur.

Fonction Booster (ébullition rapide)

Cette fonction associée à certains foyers permet d'exploiter au maximum la puissance de la table de cuisson (par exemple, pour faire bouillir de l'eau rapidement). Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche "+" jusqu'à afficher la lettre "P" ou bien, après avoir allumé la table de cuisson, appuyez directement sur la touche "-" correspondant au foyer sélectionné. Dans ce cas également, "P" s'affiche. Dix minutes après l'activation de la fonction Booster, l'appareil règle automatiquement la puissance du foyer sur 9.

Désactivation des foyers

Sélectionnez le foyer à éteindre en appuyant sur la touche "+" ou "-" (le point en bas à droite du niveau de puissance est visualisé sur l'afficheur).

Appuyez sur la touche "-" jusqu'à ramener la puissance à "0".

Il est également possible de désactiver le foyer en effleurant simultanément les touches "+" et "-". Le foyer s'éteint et l'indicateur "H" de chaleur résiduelle apparaît.

Verrouillage du bandeau de commande

Cette fonction bloque les commandes de la table de cuisson pour éviter qu'elle ne soit mise en marche accidentellement par les enfants. Pour verrouiller les commandes, allumez la table de cuisson et appuyez trois secondes sur la touche  : un signal sonore et un indicateur lumineux situé sous le symbole de la clé indiquent que la fonction a été activée. Le bandeau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt. Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations. Le point lumineux s'éteint et la table est à nouveau active.

L'eau restant après le nettoyage, le liquide ayant débordé des casseroles et les objets posés sur la touche sous le symbole peuvent provoquer l'activation ou la désactivation involontaires de la fonction Sécurité Enfants.

Minuteur



Le minuteur est un interrupteur temporisé qui permet de programmer le temps de cuisson avec un maximum de 99 minutes (1 heure et 39 minutes). Il est associé à un seul foyer.

Sélectionnez le foyer associé au minuteur (un point lumineux s'affiche en bas et à droite de l'indicateur de puissance) puis entrez le temps désiré à l'aide des touches "+" et "-" de la fonction (voir figure ci-dessus). Quelques secondes après la dernière pression sur la touche, le minuteur démarre le compte à rebours (le point de sélection du foyer se met à clignoter). À la fin du temps prédéfini, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint automatiquement.

Pour désactiver le minuteur, appuyez sur la touche "-" jusqu'à l'afficher "0:0" ou appuyez simultanément sur les touches "+" et "-" du minuteur.

Important : le minuteur ne peut être associé qu'à un seul foyer à la fois.

Minuteur

Le minuteur peut être utilisé quand la table de cuisson est éteinte ; il permet de programmer un temps maximum de 99 minutes.

Appuyez sur la touche "+" située sous les indicateurs du minuteur : les minutes apparaissent sur l'afficheur pour le réglage.

Sélectionnez le temps à l'aide des touches + et -.

Au bout de quelques secondes, le minuteur commence le compte à rebours ; à la fin, un signal sonore retentit

Important : la fonction minuteur ne peut être utilisée que lorsque l'appareil est éteint ; lorsqu'on allume la table de cuisson, le minuteur est remis à zéro.

Avis du bandeau de commande

Voyant de chaleur résiduelle



La table est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Cet indicateur signale les foyers dont la température est encore élevée.

L'afficheur indique "H" si le foyer est encore chaud. Quand le foyer présente cette signalisation, il est possible, par exemple, de maintenir un plat au chaud ou de faire fondre du beurre.

Lorsque le foyer a refroidi, l'afficheur s'éteint.

Détection des casseroles



La table de cuisson est équipée d'un système automatique de détection des casseroles sur tous les foyers. Si la casserole n'est pas détectée, le niveau de puissance du foyer clignote sur l'afficheur. Vérifiez que la casserole est correctement positionnée et qu'elle remplit les conditions indiquées dans la section "Avant d'utiliser la table de cuisson".

NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais d'appareil à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

Avant le nettoyage, vérifiez que les foyers sont éteints et que l'indicateur de chaleur résiduelle ("H") a disparu.

IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives ou de pailles de fer. À la longue, leur utilisation pourrait rayer le verre.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Le sucre et les aliments très sucrés abîment la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la table (suivez les indications du fabricant).

DIAGNOSTIC DES PANNES

- Lisez et suivez les instructions de la section "Mode d'emploi".
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Essuyez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si des codes alphanumériques s'affichent quand vous allumez la table de cuisson, suivez les indications du tableau suivant.
- Si vous n'arrivez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la.

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
La table de cuisson s'éteint. Au bout de 30 secondes, elle émet un signal sonore toutes les 4 secondes.	Pression permanente sur la zone des commandes.	Eau ou ustensiles de cuisine sur la zone des commandes.	Nettoyez la zone des commandes.
C81, C82	La zone des commandes s'éteint car la température est trop élevée.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Attendez que la table ait refroidi avant de l'utiliser.
F42 ou F43	La tension d'alimentation de la table n'est pas correcte.	Le capteur détecte une tension différente de la tension d'alimentation.	Débranchez la table du secteur et contrôlez le branchement.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Contactez le Service Après-vente et communiquez le code d'erreur		

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-vente

1. Consultez le chapitre "Diagnostic des pannes" et assurez-vous que vous ne pouvez pas remédier au problème par vous-même.
2. Éteignez et rallumez la table de cuisson pour voir si le problème a été éliminé.

Si le problème persiste après ces contrôles, adressez-vous au Service Après-Vente Whirlpool le plus proche.

Pensez à donner :

- une courte description de la panne ;
- le type et le modèle exacts de la table de cuisson ;
- le code service - numéro qui suit le mot Service sur la plaque signalétique, sous l'appareil (sur la plaque métallique) , le code service figure également dans le livret de garantie - ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000



Collez ici l'une des deux étiquettes avec les données de l'appareil que vous trouverez dans le livret de garantie en deux exemplaires.

Si une réparation est nécessaire, veuillez contacter un Service Après-vente agréé (qui vous garantira l'emploi de pièces détachées d'origine et une réparation correcte). Les pièces détachées sont disponibles pendant 10 ans.

TABLE DES PUISSANCES

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation du niveau (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)
Puissance maxi	Boost	Chauffer rapidement	Augmente rapidement la température de cuisson jusqu'à l'ébullition de l'eau ou chauffe rapidement les liquides
	8-9	Frire - bouillir	Faire rissoler, commencer une cuisson, frire des aliments surgelés, porter rapidement à ébullition
Puissance forte	7-8	Rissoler - faire revenir - bouillir - griller	Faire revenir, maintenir à ébullition, cuire et griller (cuisson courte, 5-10 minutes).
	6-7	Rissoler - cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller	Faire revenir, maintenir à légère ébullition, cuire et griller (cuisson durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer des accessoires.
Puissance moyenne	4-5	Cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller	Cuire à l'étouffée, maintenir une légère ébullition, cuissons de longue durée. Mélanger les pâtes
	3-4	Cuire - mitonner - épaissir - mélanger	Pour les cuissons longues (riz, sauces, viandes, poisson) dans du liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait) et pour mélanger les pâtes
	2-3		Cuissons longues (volumes inférieurs à 1 litre : riz, sauces, viandes, poisson) d'aliments baignant dans un liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait)
Puissance faible	1-2	Faire fondre - décongeler - maintenir au chaud - mélanger	Ramollir le beurre, faire fondre délicatement le chocolat, décongeler des aliments peu volumineux et maintenir à température des aliments qui viennent d'être cuits (par ex.
	1		Garder au chaud de petites portions après cuisson ou des plats de service (avec accessoire pour plaque à induction).
OFF	Puissance zéro	Surface d'appui	Table de cuisson en veille ou éteinte (chaleur résiduelle après la fin de la cuisson, signalée par la lettre H)

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou důležitá bezpečnostní upozornění, která si musíte přečíst a dodržovat je.



Toto je symbol nebezpečí, který je důležitý pro zachování bezpečnosti a upozorňuje na možná nebezpečí pro uživatele a pro další osoby. Před každým upozorněním týkajícím se bezpečnosti najdete tento symbol nebezpečí a následující výrazy:



NEBEZPEČÍ

Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak způsobí vážná poranění.



VAROVÁNÍ

Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak by mohla způsobit vážné poranění.

Všechna bezpečnostní upozornění udávají konkrétní podrobnosti o možném nebezpečí a obsahují pokyny, jak snížit nebezpečí poranění, poškození a úrazu elektrickým proudem způsobené nesprávným použitím trouby. Dodržujte pečlivě následující pokyny:

- Spotřebič je před každým instalačním postupem nutné odpojit od sítě.
- Instalaci nebo údržbu musí provést kvalifikovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně požadováno v návodu k použití.
- Uzemnění spotřebiče je podle zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče, zabudovaného do skříňky, k elektrické síti.
- Instalace musí být v souladu s platnými bezpečnostními předpisy, a proto je nutné použít jednopólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte rozdvójky ani prodlužovací šňůry.
- Netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Tento spotřebič je určen výlučně k pečení jídel v domácnosti. Jiný způsob využití (např. vytápění místnosti) je zakázaný. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za škody vzniklé nevhodným použitím nebo nesprávným nastavením ovladačů.
- Tento spotřebič nesmí používat dospělé osoby ani děti s jakoukoli fyzickou, smyslovou nebo duševní vadou, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedaly příslušné pokyny k použití spotřebiče.
- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Malé děti se nesmí ke spotřebiči přibližovat, a je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Během použití a po něm se nedotýkejte topných těles spotřebiče, protože byste se mohli popálit. Na varnou desku nepokládejte utěrky ani jiný hořlavý materiál, dokud všechny součásti spotřebiče dostatečně nevychladnou.
- Na spotřebič ani do jeho blízkosti nepokládejte hořlavý materiál.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při vaření jídel bohatých na tuk nebo na velkém množství tuku nebo oleje jídlo vždy sledujte.
- Na varné zóny nepokládejte kovové předměty jako kuchyňské náčiní (nože, vidličky, naběračky, pokličky apod.), protože by se mohly zahřát.
- Do prostoru pod spotřebič je nutné vložit oddělovací panel, který není součástí vybavení.
- Jestliže se povrch varné desky poškodí (prasklé nebo proražené sklo), spotřebič nepoužívejte a ihned se obraťte na servisní středisko.
- Spotřebič není zkonstruován k zapnutí pomocí vnějšího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace obalového materiálu

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním symbolem (). Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních předpisů.

Likvidace spotřebiče

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).

Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví.

Symbol  na spotřebiči nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného centra pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Úspora energie

Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků:

- Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako je průměr varné zóny.
- Používejte pouze hrnce a pánve s rovným dnem.
- Je-li to možné, používejte při vaření pokličku.
- Používejte ještě více energie a času vám ušetří tlakový hrnc.
- Hrnc postavte do středu varné oblasti vyznačené na varné desce.

PROHLÁŠENÍ O SOULADU S PŘEDPISY

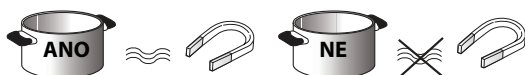
- Tento spotřebič je určen ke kontaktu s potravinami, je v souladu se směrnicí (CE) č. 1935/2004 a byl zkonstruován, vyroben a dodán na trh v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice "Nízké napětí" 2006/95/ES (která nahrazuje 73/23/EHS a její další znění) a s požadavky na ochranu směrnice "EMC" 2004/108/ES.

PŘED POUŽITÍM



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Jestliže hrnce nemají správné rozměry, varné zóny se nezapnou. Používejte pouze hrnce se symbolem "INDUKČNÍ SYSTÉM" (viz vedlejší obrázek). Před zapnutím varné desky postavte nádobu na požadovanou varnou zónu.

STARÉ NÁDOBY



Ke kontrole vhodnosti nádoby pro indukční varnou desku použijte magnet: jestliže nádoby nereagují na magnet, nejsou pro tuto desku vhodné.

- Přesvědčte se, zda dno hrnce není drsné, protože by mohlo poškrábat povrch varné desky. Zkontrolujte nádobí.
- Nikdy nestavte horké hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky. Mohl by se poškodit.

DOPORUČENÉ PRŮMĚRY DNA NÁDOBY

 Ø 28 cm	 Ø 17 cm → 28 cm	 Ø 18 cm	 Ø 12 cm → 18 cm
 Ø 21 cm	 Ø 15 cm → 21 cm	 Ø 14,5 cm	 Ø 10 cm → 14,5 cm

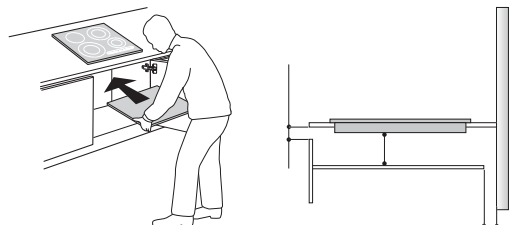
INSTALACE

Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, zda se při dopravě nepoškodil a v případě pochybností se obraťte na prodejce nebo na servis.

PŘÍPRAVA SKŘÍNKY K VESTAVBĚ

VAROVÁNÍ

- Pod varnou deskou instalujte oddělovací panel.
- Dolní část spotřebiče musí být po provedené instalaci nepřístupná.
- V případě instalace trouby pod varnou desku se oddělovací panel neinstaluje.



- Vzdálenost mezi spodní stranou spotřebiče a oddělovacím panelem musí odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku.
- Ke správnému fungování spotřebiče nezakrývejte minimální volný prostor mezi pracovní plochou a horní plochou skřínky (min. 5 mm).
- V případě instalace trouby pod varnou desku se přesvědčte, že je vybavena chladicím systémem.
- Neinstalujte varnou desku nad myčku nebo pračku, aby elektronické obvody nebyly v kontaktu s párou nebo vlhkostí a nepoškodily se.
- V případě, že si přejete, aby varná deska byla zcela zapuštěná do pracovní plochy, zavolejte do servisu a požádejte o montáž sady šroubů 4801 211 00112.
- K vyjmutí varné desky z pracovní desky kuchyňské linky použijte šroubovák (není součástí balení), kterým uvolníte pružiny na spodní straně spotřebiče.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

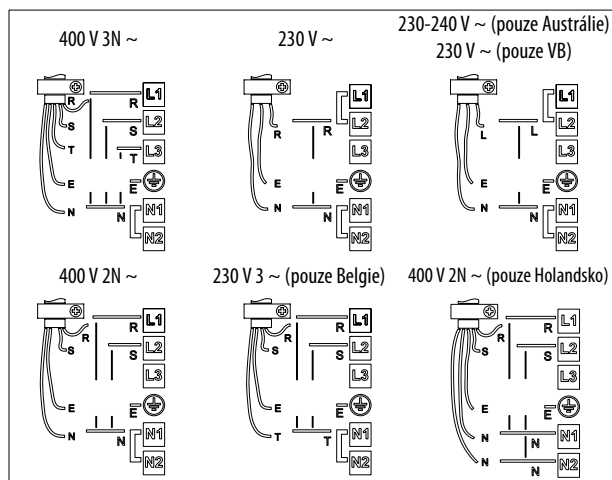
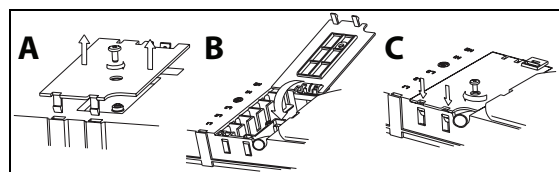
VAROVÁNÍ

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Instalaci musí provést kvalifikovaný odborník podle platných předpisů týkajících se instalace a bezpečnosti.
- Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za zranění osob a zvířat nebo poškození majetku vzniklé nedodržením výše uvedených předpisů.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil varnou desku z pracovní desky vytáhnout.
- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku na dně spotřebiče odpovídá napětí ve vašem bytě.

Připojení ke svorkovnici

Pro připojení k elektrické síti použijte typ kabelu H05RR-F podle níže uvedené tabulky.

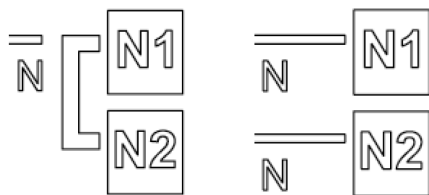
Vodiče	Počet x rozměr
230 V ~ + $\oplus$	3 x 4 mm ²
230-240 V ~ + $\oplus$	3 x 4 mm ² (pouze Austrálie)
230 V 3 ~ + $\oplus$	4 x 1,5 mm ²
400 V 3N ~ + $\oplus$	5 x 1,5 mm ²
400 V 2N ~ + $\oplus$	4 x 1,5 mm ²



Důležité upozornění

- Zachovejte nebo odstraňte kovové můstky mezi šrouby svorkovnice L1-L2 a N1-N2 podle schématu připojení (viz obrázek).
- Po připojení kabelů musí být všech šest šroubů svorkovnice utaženo.

Příklad existujícího (vlevo) nebo odstraněného můstku (vpravo). Podrobnosti najdete ve schématu připojení (můstky mohou být mezi L1-L2 a mezi N1-N2).



Žlutozelený uzemňovací vodič musí být připojen ke svorce se symbolem $\oplus$.

Tento vodič musí být delší než ostatní vodiče.

1. Sejměte kryt svorkovnice (A) vyšroubováním šroubu a zasuňte kryt do závěsu (B) svorkovnice.
2. Pak napájecí kabel zasuňte do držáku kabelu a vodiče připojte ke svorkovnici, jak je uvedeno na schématu zapojení, umístěném v blízkosti této svorkovnice.
3. Napájecí kabel připevněte pomocí držáku kabelu.
4. Zavřete kryt (C) a přišroubujte ho opět ke svorkovnici pomocí předtím vyšroubovaného šroubu.

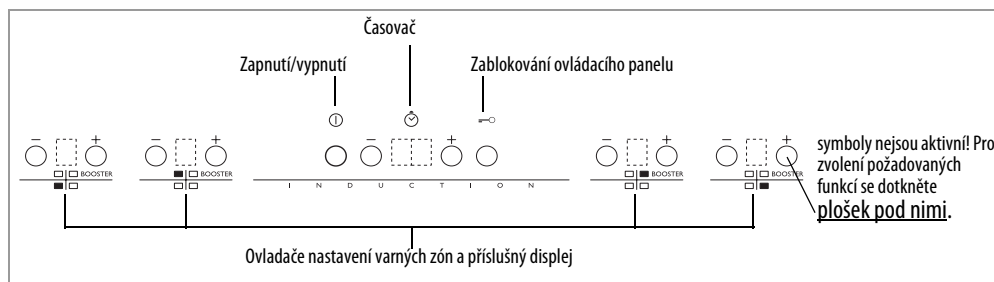
Při každém připojení k napájecí síti provede varná deska na několik vteřin automatickou kontrolu.

Pokud je varná deska již vybavena napájecím kabelem, dodržujte pokyny příložené k napájecímu kabelu. Připojení k pevné síti proveďte pomocí vícepólového vypínače s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.

NÁVOD K POUŽITÍ

Popis ovládacího panelu

Ovládací panel



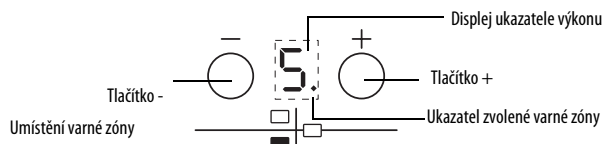
Zapnutí/vypnutí varné desky

K zapnutí varné desky stiskněte na asi 2 vteřiny tlačítko ①, až se rozsvítí displeje varných zón. Desku vypnete stisknutím stejného tlačítka, až displej zhasne. Vypnou se všechny varné zóny.

Jestliže jste již varnou desku použili, ukazatel zbytkového tepla "H" bude svítit tak dlouho, dokud se varné zóny neochladí.

Pokud do 10 vteřin po zapnutí varné desky nezvolíte žádnou funkci, deska se automaticky vypne.

Zapnutí a nastavení varné zóny



Po zapnutí varné desky a umístění nádoby na zvolenou zónu nastavte výkon pomocí tlačítka +. Po zapnutí se na displeji zobrazí stupeň 5.

Každá varná zóna má různý stupeň výkonu, od "1" (minimální výkon) do "9" (maximální výkon). Některé varné zóny mají funkci rychlého varu (Booster), signalizovaný na displeji písmenem "P".

Funkce rychlého varu (Booster)

Tuto funkci mají jen některé varné zóny. Funkce umožňuje maximální využití výkonu varné desky (např. k rychlému uvedení vody do varu). K aktivaci funkce stiskněte tlačítko "+", až se na displeji zobrazí "P", nebo po zapnutí varné desky stiskněte přímo tlačítko "+" k dané varné zóně. I v tomto případě se na displeji objeví "P". Po 10 minutách použití se funkce rychlého varu Booster vypne a varná deska automaticky nastaví zónu na stupeň 9.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu k vypnutí stisknutím tlačítka "+" nebo "-" (puntík dole vpravo u ukazatele výkonu zobrazený na displeji).

Stiskněte tlačítko "-", až nastavíte stupeň "0".

Varnou zónu můžete také vypnout současným stisknutím tlačítek "+" a "-". Varná zóna se vypne a objeví se ukazatel "H" zbytkového tepla.

Zablokování ovládacího panelu

Funkce úplně zablokuje ovládání varné desky, aby nemohlo dojít k náhodnému zapnutí dětmi. Chcete-li zapnout zablokování ovládacího panelu, stiskněte na tři vteřiny tlačítko $\odot$: zapnutí je signalizováno zvukovým signálem a světelným ukazatelem pod symbolem klíče. Ovládací panel je zablokovaný s výjimkou funkce vypnutí. Zablokování ovládacího panelu vypnete zopakováním postupu zapnutí. Světelný puntík zhasne a varná deska je opět aktivní.

Voda z čištění, tekutiny vyteklé z hrnce nebo jakékoli předměty položené na tlačítku pod symbolem mohou způsobit neúmyslné zapnutí nebo zablokování ovládacího panelu.

Časovač



Časovač je vypínač, který umožňuje nastavit dobu vaření na maximální čas 99 minut (1 hodina a 39 minut) pro jednu určitou varnou zónu. Zvolte varnou zónu, kterou chcete nastavit pomocí časovače (vpravo dole u ukazatele stupně výkonu na displeji se objeví světelný puntík), pak nastavte požadovaný čas pomocí tlačítek "+" a "-" funkce časovače (viz obrázek nahoře). Za několik vteřin od posledního dotknutí začne časovač odpočítávat čas (puntík volby varné zóny začne blikat). Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a varná zóna se automaticky vypne. K vypnutí časovače stiskněte tlačítko "-", až se na displeji objeví "0:0", nebo stiskněte současně tlačítka "+" a "-" časovače.

Důležité upozornění Časovač můžete nastavit vždy jen pro jednu určitou varnou zónu.

Minutka

Minutku lze použít pouze v případě, že není varná deska zapnutá, a umožňuje nastavení maximálního času 99 minut.

Stiskněte tlačítko "+" umístěné pod ukazateli časového spínače.

Zvolte požadovaný čas tlačítky + a -.

Za několik vteřin se spustí odpočítávání nastaveného času a po jeho uplynutí se zapne zvukový signál.

Důležité upozornění Funkci minutky lze použít pouze s vypnutým spotřebičem a zapnutí varné desky má za následek zrušení minutky.

Upozornění ovládacího panelu

Ukazatel zbytkového tepla



Varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla pro každou varnou zónu. Tento ukazatel signalizuje, které varné zóny dosud nevychladly na bezpečnou teplotu.

Jestliže se na displeji zobrazí , je varná zóna ještě teplá. Na varné zóně s tímto ukazatelem můžete například udržet jídlo teplé, nebo rozehrát máslo. Po ochlazení varné zóny displej zhasne.

Ukazatel nesprávné nebo chybějící nádoby



Varná deska je vybavena automatickým systémem ke zjištění nádoby na všech varných zónách. Jestliže systém nádobu nezjistí, displej se stupněm výkonu varné zóny bliká. Zkontrolujte, zda je nádoba správně umístěná a zda má požadované vlastnosti uvedené v části "před použitím".

ČIŠTĚNÍ



VAROVÁNÍ

- **Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.**
- **Před čištěním vždy zkontrolujte, zda jsou varné zóny vypnuté a ukazatel zbytkového tepla ("H") je zhasnutý.**

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte drsné houbičky nebo drátěnky. Jejich používání by časem mohlo poničit sklo.

- Po každém použití nechte varnou desku vychladnout a odstraňte připečené nečistoty nebo skvrny.
- Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru poškozuji varnou desku a je nutné je ihned odstranit.
- Sůl, cukr a písek mohou sklo varné desky poškrábat.
- K čištění používejte měkký hadřík, savý kuchyňský papír anebo speciální prostředky na čištění sklokeramických varných desek (řiďte se pokyny výrobce).

JAK ODSTRANIT PORUCHU

- Pozorně si přečtěte a dodržujte pokyny v části "Pokyny k použití".
- Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
- Po vyčištění varnou desku pečlivě osušte.
- Jestliže se po zapnutí varné desky na displeji zobrazí alfanumerické kódy, postupujte podle následující tabulky.
- Pokud se po použití varné desky nepodaří desku vypnout, ihned ji odpojte od elektrické sítě.

CHYBOVÝ KÓD	POPIS	MOŽNÉ PŘÍČINY	ODSTRANĚNÍ ZÁVADY
Varná deska se vypne a po 30 vteřinách zní každé 4 vteřiny zvukový signál.	Stálý tlak na ovládacím panelu.	Voda nebo kuchyňské náčiní na ovládacím panelu.	Vyčistěte ovládací panel.
C81, C82	Ovládací panel se vypnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických částí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, až se varná deska ochladí.
F42 nebo F43	Připojení varné desky nemá správné napětí.	Čidlo zjistilo jiné napětí, než je připojovací napětí.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Zavolejte do servisu a sdělte zobrazený chybový kód.		

SERVIS

Než zavoláte do servisního střediska

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problémy sami pomocí bodů popsanych v "Jak odstranit poruchu".
2. Vypněte a znovu zapněte spotřebič, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Jestliže porucha trvá i po provedení výše uvedených kroků, zavolejte do nejbližšího servisu.

Uveďte:

- stručný popis poruchy;
- typ a přesný model spotřebiče;
- servisní číslo (číslo za slovem Service na typovém štítku) umístěné na spodní straně spotřebiče (na kovové destičce). Servisní číslo je uvedeno i na záručním listě;
- svoji úplnou adresu;
- své telefonní číslo s předvolbou.

SERVICE 0000 000 00000



Zde nalepte jeden z lepicích štítků s údaji o spotřebiči, který najdete ve dvojím provedení v záruční příručce.

Jestliže je nutná oprava, obraťte se na **autorizované servisní středisko** (které je zárukou použití originálních náhradních dílů a správné opravy). Náhradní díly jsou k dispozici 10 let.

TABULKA VÝKONŮ

Stupeň výkonu		Způsob vaření	Použití varného stupně (použití závisí na zkušenostech a kuchařských návycích)
Max. výkon	Boost (Rychlý var)	Rychlý ohřev	Ideální k rychlému zvýšení teploty jídla, rychlému uvedení vody do varu nebo rychlému ohřevu tekutin na vaření.
	8-9	Smažení - udržení varu	Ideální k osmáhnutí do růžova, začátku vaření, smažení mražených výrobků, rychlému varu.
Vysoký výkon	7-8	Osmáhnutí do růžova - opečení - udržení varu - grilování	Ideální k opečení, udržení prudkého varu, vaření a grilování (po krátkou dobu, 5-10 minut)
	6-7	Osmáhnutí do růžova - vaření - dušení - opečení - grilování	Ideální k opečení, udržení lehkého varu, vaření a grilování (po středně dlouhou dobu, 10-20 minut, předehtí příslušenství)
Střední výkon	4-5	Vaření - dušení - opečení - grilování	Ideální k opečení, udržení jemného varu, vaření (po dlouhou dobu). Povaření těstovin s máslem
	3-4	Vaření - začátek varu - zahuštění - povaření s máslem	Ideální k delšímu vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) s tekutinami (např. s vodou, vínem, vývarem, mlékem), rozpuštění másla na těstovinách.
	2-3		Ideální k delšímu vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) s tekutinami (např. s vodou, vínem, vývarem, mlékem), rozpuštění másla na těstovinách)
Nízký výkon	1-2	K udržení teploty - povaření s máslem	Ideální ke změknutí másla, opatrnému rozpouštění čokolády, rozmrazování malých kousků a k udržení teploty právě uvařených jídel (např. šťáv, řídkých i hustých polévek)
	1		Ideální k udržení malých, právě uvařených porcí jídel v teple, zahřátí podávacích talířů, nebo rozpouštění másla na rizotu)
OFF (VYP)	Nulový výkon	Odkladová plocha	Varná deska v poloze klidového stavu nebo vypnuto (může být zbytkové teplo z vaření signalizované ukazatelem H)

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

VAŠA BEZPEČNOSŤ A BEZPEČNOSŤ INÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

V tomto návode a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité správy týkajúce sa bezpečnosti, ktoré si musíte prečítať a vždy presne dodržiavať.



Toto je symbol nebezpečenstva týkajúci sa bezpečnosti, ktorý upozorňuje na možné riziká pre používateľa a pre iné osoby.

Všetky správy týkajúce sa bezpečnosti budú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:



NEBEZPEČENSTVO

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredídete, spôsobí vážne poranenia.



VAROVANIE

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredídete, môže spôsobiť vážne poranenia.

Všetky správy týkajúce sa bezpečnosti špecifikujú potenciálne nebezpečenstvo, ktorého sa týkajú a uvádzajú, ako znížiť riziko poranení, poškodení a úrazov elektrickým prúdom a poučujú o správnom používaní spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pred akýmkoľvek zásahom pri inštalácii musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania.
- Inštaláciu alebo údržbu smie vykonať iba špecializovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a za dodržiavania platných vnútroštátnych bezpečnostných predpisov. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie.
- Uzemnenie spotrebiča je podľa zákona povinné.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa spotrebič, zabudovaný do kuchynskej linky, dal zapojiť do elektrickej siete.
- Aby inštalácia spotrebiča vyhovovala platným normám, treba zapojiť bipolárny spínač s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm.
- Nepoužívajte rozbojky ani predlžovacie káble.
- Netiahajte za elektrický kábel spotrebiča.
- Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom.
- Spotrebič je určený výhradne na prípravu jedál v domácnosti. Nie je povolené iné používanie (napr. vykurovanie miestností). Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neprimeraným používaním alebo nesprávnym nastavením ovládacích prvkov.
- Tento spotrebič nie je určený, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami ani osoby, ktoré nemajú dostatok skúseností a poznatkov bez toho, že by boli pod dozorom alebo že by boli dostatočne poučené o obsluhu spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Prístupné časti spotrebiča sa počas jeho činnosti môžu veľmi zohriať. Nedovoľte, aby sa deti priblížili ku spotrebiču a dohliadajte, aby sa s ním nehrali.
- Počas a po používaní sa nedotýkajte ohrevných článkov spotrebiča. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s utierkami alebo iným horľavým materiálom, kým sa časti spotrebiča dostatočne neochladia.
- Na spotrebič ani v jeho blízkosti nikdy nekladte horľavý materiál.
- Prehriaty tuk a oleje sa môžu ľahko vznietiť. Pri príprave jedál obsahujúcich veľké množstvo tuku a oleja na ne dohliadajte.
- Na varnú zónu nekladte kovové predmety, ako kuchynské pomôcky (nože, vidličky, lyžice, pokrievky a pod.), pretože by sa mohli veľmi zohriať.
- V priestore pod spotrebičom musíte nainštalovať oddeľovací panel, ktorý nie je súčasťou výbavy.
- V prípade, že sa povrch varnej dosky poškodí (praskliny alebo rozbitie skla), spotrebič nepoužívajte a zavolajte servisné stredisko.
- Spotrebič sa nesmie zapínať prostredníctvom externého časovača ani samostatným diaľkovým ovládačom.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Likvidácia obalu

Materiál obalu je 100% recyklovateľný, ako to potvrdzuje symbol recyklácie (♻️). Rôzne časti obalu nevyhadzujte do odpadu, ale do príslušných nádob na recykláciu alebo ich odovzdajte v zberných strediskách druhotných surovín, v súlade s miestnymi predpismi.

Likvidácia výrobku

Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (WEEE).

Zabezpečením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

Symbol  na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v zbernom stredisku pre elektrické a elektronické zariadenia.

Úspora energie

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, odporúčame Vám:

- Používajte hrnce a panvice, ktorých spodný priemer je rovnaký ako priemer varnej zóny.
- Používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom.
- Ak je to možné, prikryte hrnce počas varenia pokrievkami.
- Používajte tlakový hrniec, dosiahnete ešte väčšiu úsporu energie a skrátime dobu varenia.
- Hrnec umiestnite do stredu varnej zóny nakreslenej na varnej doske.

VYHLÁSENIE O ZHODE

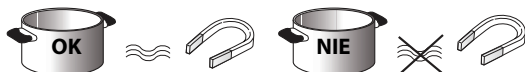
- Tento spotrebič, ktorý prichádza do styku s potravinami, vyhovuje nariadeniu ( ) č. 1935/2004 a bol navrhnutý, skonštruovaný a uvedený na trh v súlade s bezpečnostnými požiadavkami smernice „o nízkom napätí“ 2006/95/ES (ktorá nahrádza 73/23/EHS v znení nasledujúcich úprav) a s ochrannými požiadavkami smernice „EMC“ 2004/108/ES.

PRED POUŽÍVANÍM



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: ak hrnce nemajú správnu veľkosť, varné zóny sa nezapnú. Používajte výhradne hrnce so symbolom „INDUKČNÝ SYSTÉM“ (Ako na obrázku vedľa). Pred zapnutím varnej dosky položte hrniec na želanú varnú zónu.

NÁDOBY, KTORÉ MÁTE DOMA



Aby ste skontrolovali, či je nádoba vhodná na varenie na varnej doske, použite magnet: nádoby nie sú vhodné, ak nepritiahujú magnet.

- Dávajte pozor, aby dno hrncov nebolo drsné, pretože by mohlo poškriabať povrch varnej dosky. Skontrolujte riad.
- Horúce hrnce a panvice nikdy nekladte na ovládací panel varnej dosky. Mohli by ho poškodiť.

ODPORÚČANÉ ROZMERY DNA HRNCA

 XL Ø 28 cm	 17 cm → 28 cm	 M Ø 18 cm	 12 cm → 18 cm
 L Ø 21 cm	 15 cm → 21 cm	 S Ø 14,5 cm	 10 cm → 14,5 cm

INŠTALÁCIA

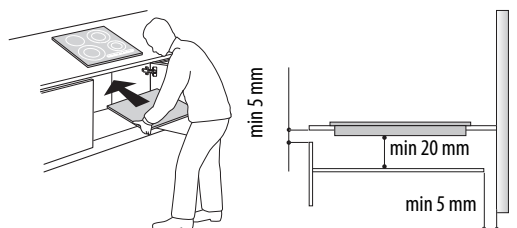
Po vybalení spotrebiča skontrolujte, či sa počas prepravy nepoškodil a v prípade problémov zavolajte predajcu alebo servisné stredisko.

Príprava otvoru na zabudovanie



VAROVANIE

- Pod varnú dosku nainštalujte oddeľovací panel.
- Spodná časť spotrebiča nesmie byť po inštalácii prístupná.
- V prípade, že pod varnou doskou bude nainštalovaná rúra, oddeľovací panel nainštalujte.



- Vzdialenosť medzi spodnou stranou spotrebiča a oddeľovacím panelom pod ním musí zodpovedať rozmerom uvedeným na obrázku.
- Aby bola zaručená správna činnosť spotrebiča, nezakrývajte minimálnu medzeru medzi pracovnou plochou a hornou časťou dosky kuchynskej linky (min. 5 mm).
- Ak pod varnú dosku nainštalujete rúru, uistite sa, že je rúra vybavená chladiacim systémom.
- Vyhybajte sa inštalácii varnej dosky nad umývačkou riadu alebo práčkou, aby elektronické obvody neprichádzali do kontaktu s parou alebo vlhkosťou, pretože by sa mohli poškodiť.
- V prípade inštalácie, kedy je spotrebič v kontakte, zavolajte servisné stredisko a vyžiadať si montážnu súpravu skrutiek 4801 211 00112.
- Pri vyberaní varnej dosky z pracovnej plochy použite pri odblokovani pružín zo spodnej strany spotrebiča skrutkovač (nedodáva sa).

ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE



VAROVANIE

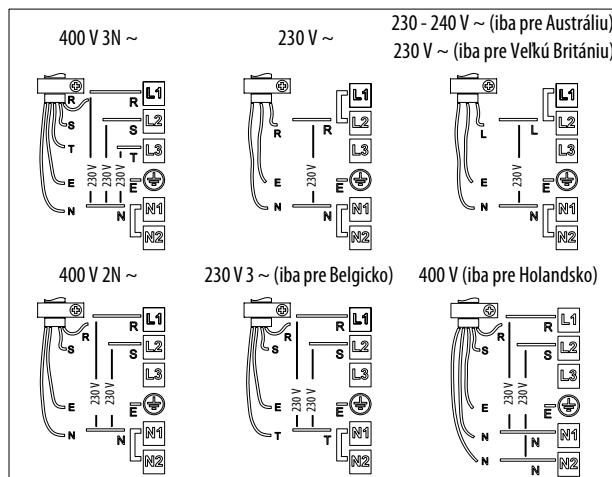
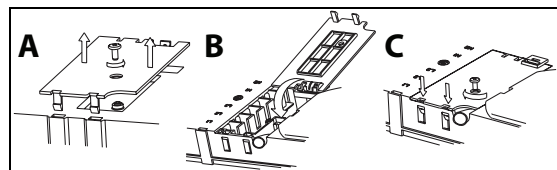
- Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Inštaláciu spotrebiča musí vykonať kvalifikovaný technik, ktorý dodržiava všetky bezpečnostné predpisy a pokyny na inštaláciu.

- Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za poranenie osôb, zvierat a škody na majetku v prípade nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa varná doska dala vybrať z pracovnej plochy.
- Skontrolujte, či napätie uvedené na výrobnom štítku nachádzajúcom sa na spodnej strane spotrebiča zodpovedá napätiu elektrickej siete v domácnosti, ku ktorej bude spotrebič pripojený.

Pripojenie k svorkovnici

Pri elektrickom zapojení použite kábel typu H05RR-F, podľa údajov v tabuľke dolu.

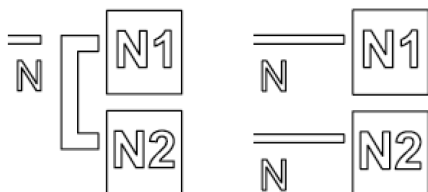
Vodiče	Počet x veľkosť
230 V ~ +	3 x 4 mm ²
230 - 240 V ~ +	3 x 4 mm ² (iba pre Austráliu)
230 V 3 ~ +	4 x 1,5 mm ²
400 V 3N ~ +	5 x 1,5 mm ²
400 V 2N ~ +	4 x 1,5 mm ²



Dôležité upozornenie:

- Nechajte alebo odstráňte mechanické mostíky medzi skrutkami svorkovnice L1-L2 a N1-N2 podľa schémy zapojení (pozri obrázky).
- Uistite sa, že po zapojení káblov ste utiahli všetkých šesť skrutiek svorkovnice.

Príklad existujúceho (vľavo) alebo odstráneného (vpravo) mostíka. Details pozrite na schéme zapojenia (mostíky môžu byť medzi L1-L2 a medzi N1-N2).



Zapojte uzemňovací žlto-zelený vodič ku koncovke so symbolom $\oplus$.

Uvedený vodič musí byť dlhší ako ostatné.

1. Otvorte kryt svorkovnice (A) odskrutkovaním skrutky a vložte kryt do závesu (B) svorkovnice.
2. Potom vsuňte elektrický prívodný kábel do úchytky a zapojte vodiče ku svorkovnici, ako je uvedené v schéme zapojenia zobrazenej vedľa samotnej svorkovnice.
3. Prívodný elektrický kábel upevnite pomocou úchytky.
4. Zatvorte kryt (C) a zaskrutkujte ho ku svorkovnici skrutkou, ktorú ste vybrali.

Po každom zapojení do elektrickej siete varná doska vykoná automatickú kontrolu trvajúcu niekoľko sekúnd.

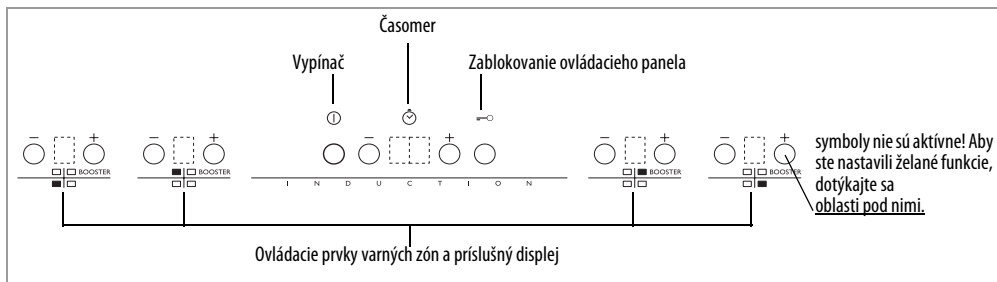
V prípade, že varná doska je už vybavená prívodným elektrickým káblom, postupujte podľa pokynov na prívodnom elektrickom kábli. Spotrebič zapojte k elektrickej sieti prostredníctvom multipolárneho spínača s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm.

NÁVOD NA POUŽITIE



Popis ovládacieho panela

Ovládací panel



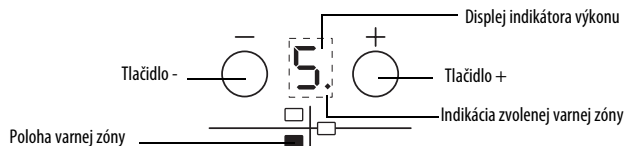
Zapnutie/vypnutie varnej dosky

Aby ste varnú dosku zapli, stlačte na približne 2 sekundy tlačidlo ①, kým sa nerozsvieti displej varných zón. Aby ste varnú dosku vypli, dotknite sa toho istého tlačidla, kým displej nezhasne. Všetky varné zóny sa vypnú.

Po použití varnej dosky indikátor zvyškového tepla „H“ ostane svietiť, kým varná zóna nevychladne.

Ak do 10 sekúnd po zapnutí varnej dosky nezvolíte žiadnu funkciu, varná doska sa automaticky vypne.

Aktivácia a regulácia varných zón



Po zapnutí varnej dosky a položení hrncu na zvolenú varnú zónu nastavte výkon tlačidlom +. Pri zapnutí sa na displeji zobrazí úroveň 5.

Každá varná zóna má k dispozícii rôzne úrovne výkonu, ktoré sa dajú nastaviť tlačidlami +/-, a to od „1“: minimálna úroveň výkonu po „9“: maximálna úroveň výkonu. Niektoré varné zóny sú vybavené funkciou rýchleho varu (Booster), ktorá sa zobrazuje na displeji písmenom „P“.

Funkcia rýchleho varu (Booster)

Funkcia je k dispozícii iba pre niektoré varné zóny a umožňuje maximálne využiť výkon varnej dosky (napríklad na rýchle zovretie vody). Aby ste funkciu aktivovali, podržte stlačené tlačidlo „+“, až kým sa na displeji nezobrazí „P“ alebo, po zapnutí varnej dosky, stlačte priamo tlačidlo „-“ pre zvolenú varnú zónu. Aj v tomto prípade sa na displeji zobrazí „P“. Po 10 minútach používania funkcie prídavného ohrevu booster spotrebič automaticky nastaví úroveň varnej zóny na 9.

Vypnutie varných zón

Stlačením tlačidla „+“ alebo „-“ zvolte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť (na displeji vpravo dolu sa zobrazí bodka úrovne výkonu).

Podržte stlačené tlačidlo „-“, až kým nedosiahnete „0“.

Varnú zónu môžete vypnúť aj súčasným stlačením tlačidiel „+“ a „-“. Varná zóna sa vypne a zobrazí sa indikátor zvyškového tepla „H“.

Zablokovanie ovládacieho panela

Funkcia blokuje ovládacie prvky varnej dosky, aby sa predišlo tomu, že deti náhodne zapnú varnú dosku. Aby ste ovládací panel zablokovali, zapnite varnú dosku a tri sekundy podržte stlačené tlačidlo $\text{---} \bigcirc$: aktiváciu signalizujú zvukový signál a svetelná kontrolka pod symbolom kľúča. Ovládací panel je zablokovaný, s výnimkou funkcie vypnutia. Aby ste zablokovanie funkcií zrušili, zopakujte postup ako pri aktivácii. Svetelná kontrolka zhasne a ovládací panel bude znovu aktívny.

Prítomnosť vody po čistení varnej dosky, vykypaná kvapalina z hrncov alebo akýkoľvek predmet položený na tlačidlo pod symbolom môžu spôsobiť náhodnú aktiváciu alebo vypnutie ovládačov zablokovania panela.

Časomer



Časomer je časový vypínač, ktorý umožňuje nastavenie doby varenia na maximálne 99 minút (1 hodinu a 39 minút) a ktorý možno nastaviť iba s jednou varnou zónou.

Zvoľte varnú zónu, s ktorou chcete použiť časomer (na displeji sa vedľa indikátora výkonu vpravo dolu zobrazí svetelná bodka), potom nastavte želanú dobu pomocou tlačidiel „+“ a „-“ (pozrite obrázok hore). Po niekoľkých sekundách od posledného dotyku začne časomer odpočítavať čas (svetelná bodka varnej zóny začne blikať). Po uplynutí doby zaznie zvukový signál a varná zóna sa automaticky vypne.

Aby ste časomer zrušili, podržte stlačené tlačidlo „-“, až kým sa na displeji nezobrazí „0:0“ alebo stlačte súčasne tlačidlá „+“ a „-“ časomeru.

Dôležité upozornenie: Časomer možno nastaviť naraz iba pre jednu varnú zónu.

Minútky

Môžete použiť pri vypnutej varnej doske na odpočítavanie doby po max. 99 min.

Stlačte tlačidlo „+“ pod indikátormi časomeru: na displeji sa zobrazia minúty na nastavenie.

Želanú dobu nastavte tlačidlami + a -.

Po niekoľkých sekundách sa začne odpočítavanie času, po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukový signál.

Dôležité upozornenie: Funkciu minútok možno používať iba s vypnutým spotrebičom, zapnutie varnej dosky bude znamenať vynulovanie minútok.

Upozornenia ovládacieho panelu

Indikátor zvyškového tepla.



Varná doska je vybavená indikátorom zvyškového tepla pre každú varnú zónu. Uvedený indikátor signalizuje, ktoré varné zóny sú ešte horúce.

Ak sa na displeji zobrazuje , varná zóna je ešte horúca. Na uvedenej varnej zóne môžete, napríklad, nechať jedlo, aby ostalo teplé alebo použiť ju na rozpustenie masla.

Po ochladení varnej zóny displej zhasne.

Indikátor nevhodnej alebo chýbajúcej nádoby.



Varná doska je vybavená automatickým systémom zisťovania prítomnosti nádoby účinným pre všetky varné zóny. Ak systém nádobu nezistí, displej s úrovňou výkonu varnej zóny bude blikať. Skontrolujte správnu polohu nádoby a či spĺňa požiadavky uvedené v časti „Pred používaním“.

ČISTENIE



VAROVANIE

- Na čistenie spotrebiča nikdy nesmiete použiť prístroje pôsobiace prúdom pary.

- Pred čistením skontrolujte, či sú varné zóny vypnuté a či sa vypol indikátor zvyškového tepla („H“).

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte abrazívne špongie ani drôtenky. Ich používanie by časom mohlo zničiť sklo.

- Po každom použití nechajte varnú dosku ochladiť a očistite ju, aby ste odstránili zvyšky jedál a škvrny od jedál.
- Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru varnú dosku poškodia, preto ich treba ihneď odstrániť.
- Soľ, cukor a piesok by mohli poškrábať povrch skla.
- Používajte mäkkú utierku, papierové kuchynské utierky alebo špeciálne výrobky určené na čistenie varnej dosky (dodržiavajte pokyny výrobcu).

PRÍRUČKA NA ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV

- Prečítajte si a dodržiavajte pokyny uvedené v časti „Pokyny na používanie“.
- Skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektriny.
- Po čistení povrch varnej dosky dôkladne osušte.
- Ak sa po zapnutí varnej dosky na displeji zobrazí alfanumerické kódy, postupujte podľa pokynov v tabuľke.
- Ak varnú dosku po použití nedokážete vypnúť, odpojte ju od elektrickej siete.

KÓD CHYBY	POPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	ODSTRÁNENIE CHYBY
Varná doska sa vypne a po 30 sekundách zaznie zvukový signál, vždy po 4 sekundách.	Neustály tlak na oblasť s ovládacími prvkami	Voda alebo kuchynské pomôcky na oblasti s ovládacími prvkami	Očistite oblasť s ovládacími prvkami
C81, C82	Oblasť s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty	Vnútorná teplota elektronických častí je príliš vysoká	Pred opätovným použitím varnej dosky počkajte, kým nevychladne
F42 alebo F43	Varná doska nie je zapojená do siete so správnym napätím	Senzor zistil napätie odlišné od napätia na zapojenie	Odpojte varnú dosku a skontrolujte zapojenie
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Zavolajte servisné stredisko a oznámte kód chyby		

SERVIS

Skôr ako zavoláte servis

1. Skontrolujte, či problém neviete vyriešiť sami podľa bodov popísaných v kapitole "Príručka na odstraňovanie problémov".
2. Vypnite a znovu zapnite spotrebič, skontrolujte, či sa problém neodstránil.

Ak porucha pretrváva aj po hore uvedených kontrolách, spojte sa s najbližším servisným strediskom.

Nahláste tieto údaje:

- krátky popis poruchy;
- presný typ a model varnej dosky;
- servisné číslo (t.j. číslo uvedené po slove „Service“ na výrobnom štítku), umiestnenom pod varnou doskou (na kovovej platničke). Servisné číslo sa uvádza aj na záručnom liste;
- vašu úplnú adresu;
- Vaše telefónne číslo a smerový kód.

SERVICE 0000 000 00000



Tu nalepte jednu z nálepiek s údajmi o spotrebiči, ktoré sa v dvoch výťlačkoch nachádzajú v záručnom liste.

Ak je potrebná oprava, spojte sa s **autorizovaným servisným strediskom** (aby ste zaručili, že budú použité originálne náhradné diely a že opravy budú vykonané odborne). Náhradné diely budú k dispozícii počas 10 rokov.

TABUĽKA VÝKONOV

Úroveň výkonu		Druh varenia	Používanie úrovne (indikácia je iba orientačná, pomôžu vám aj skúsenosti a zvyky pri varení)
Max výkon	Boost	Rýchly ohrev	Ideálny na ohrev jedla v krátkej dobe až do varu a rýchle zovretie vody alebo kvapalín
	8-9	Smaženie - varenie	Ideálne na osmaženie, uvedenie do varu na začiatku prípravy jedla, smaženie mrazených jedál, rýchle zovretie vody
Vysoký výkon	7-8	Osmáženie - opečenie - varenie - grilovanie	Ideálny na osmaženie, udržiavanie silnejšieho varu, varenie a grilovanie (na krátku dobu, 5-10 minút)
	6-7	Osmáženie - varenie - dusenie - opečenie - grilovanie	Ideálny na osmaženie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie (na strednú dobu, 10-20 minút), predohrejte nádoby
Stredný výkon	4-5	Varenie - dusenie - opečenie - grilovanie	Ideálny na dusenie, udržiavanie mierneho varu, varenie (počas dlhej doby). Dovarenie cestovín spolu s omáčkou
	3-4	Varenie - pomalý var - zahustenie - dovarenie cestovín s omáčkou	Ideálny na dlhé varenie (ryža, omáčky, dusené mäso, ryby) v šťave alebo s prídavkom inej kvapaliny (napr. voda, víno, vývar, mlieko), dovarenie cestovín
	2-3		Ideálny na dlhé varenie (ryža, omáčky, dusené mäso, ryby) v šťave alebo s prídavkom inej kvapaliny (napr. voda, víno, vývar, mlieko)
Nízky výkon	1-2	Rozpúšťanie - rozmrazovanie - udržiavanie v teple - dovarenie jedla	Ideálny na zmäčenie masla, pomalé rozpustenie čokolády, rozmrazenie malých kusov potravín a udržanie tepla práve uvarených jedál (napr. omáčky, husté polievky, zeleninové polievky)
	1		Ideálny na udržiavanie tepla práve uvareného jedla, dovarenie rizota a udržiavanie tepla jedál pred podávaním (v nádobe vhodnej pre indukčnú varnú dosku)
VYP	Nulový výkon	Odkladacia plocha	Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla na konci varenia, signalizované písmenom H)

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

Ez a kézikönyv és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket nyújt, amelyeket el kell olvasni és mindenkor figyelembe kell venni.



Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra. Minden biztonsági figyelmeztetést megelőző a veszély szimbólum és a következő kifejezések egyike:



VESZÉLY

Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okoz.



FIGYELMEZTETÉS

Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okozhat.

Minden biztonsági figyelmeztetés specifikusan részletezi a meglévő potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni. Gondosan tartsa be a következő utasításokat:

- A készüléket le kell választani az elektromos táphálózatról bármilyen üzembe helyezési munka végzése előtt.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve ne cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A készülék földelése kötelező.
- A elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek az elektromos hálózathoz történő csatlakoztatásához.
- Az érvényes biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében a beszerelésnél legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú sokpólusú megszakítót kell használni.
- Ne használjon többdugaszos elosztót, illetve hosszabbítót.
- Tilos húzni a készülék hálózati zsinórját.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Egyéb használat nem megengedett (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.
- A készüléket bármilyen fizikai, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) nem használhatják, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt teszik, vagy ha ilyen személyek a készülék használatára nézve instrukciókat adtak.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyermeket távol kell tartani a készüléktől, és felügyelettel kell gondoskodni arról, hogy ne játszanak a készülékkel.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a sütő belsejében levő fűtőelemekhez. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens kellőképpen le nem hűlt.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a készülékbe vagy annak közelébe.
- A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra lobbannak. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Ne tegyen a főzőfelületre olyan fémtárgyakat, mint evőeszközök (kések, villák, kanalak, fedők stb.), mert ezek felforrósodhatnak.
- A készülék alatt található térbe kötelező beszerelni egy elválasztó panelt (nem tartozék).
- Ha a főzőlap felülete megsérül (eltörik vagy megreped az üveg), akkor ne használja tovább a készüléket és forduljon a vevőszolgálathoz.
- Kialakításából adódóan a készülék bekapcsolása nem lehetséges külső időzítő szerkezet vagy külön távirányító útján.

Környezetvédelmi tanácsok

A csomagolóanyag hulladékba helyezése

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (). A csomagolóanyagokkal ne szennyezze a környezetet, hanem a helyi hatóságok utasításai szerint járjon el.

A termék kiselejtezése

A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak. A hulladékká vált készülék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezetre és az emberi egészségre esetlegesen gyakorolt káros következményeket.

A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

Energiatakarékosság

A legjobb eredmények eléréséhez javasoljuk a következőket:

- Olyan fazekakat és serpenyőket használjon, melyek alsó átmérője megegyezik a főzőterület átmérőjével.
- Csak sík fenekű fazekat és serpenyőt használjon.
- Ha lehetséges, a főzés során fedje le az edényeket.
- A kukta lehetővé teszi, hogy még több energiát és időt takarítson meg.
- A lábost mindig a főzőlapon kialakított főzési zóna közepére helyezze.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

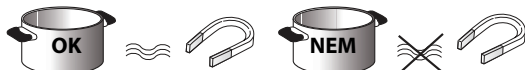
- Ez a készülék – amely rendeltetése szerint élelmiszerekkel kerül érintkezésbe – megfelel az 1935/2004 számú rendeletnek (), kialakítása, előállítása és forgalmazása pedig teljesíti a 2006/95/EK számú (a 73/23/EGK számú irányelv és annak módosításai helyébe lépő) "Kisfeszültség" irányelv biztonsági követelményeit és a 2004/108/EK számú "EMC" irányelv védelmi előírásait.

HASZNÁLAT ELŐTT



FONTOS: A főzőzónák nem kapcsolnak be, ha a lábosok mérete nem megfelelő. Kizárólag "INDUKCIÓS RENDSZER" jelzéssel ellátott lábosokat használjon (lásd az ábrát). Mielőtt bekapcsolná a főzőlapot, helyezze a lábost a kívánt főzőzónára.

MÁR MEGLEVŐ EDÉNYEK



Mágnes segítségével ellenőrizheti azt, hogy az adott edény alkalmas-e az indukciós főzőlapon való használatra: az erre nem alkalmas edények nem vonzzák a mágneset.

- Ügyeljen arra, hogy a lábosok alja ne legyen érdes, mert ellenkező esetben megkarcolhatják a főzőlap felületét. Minden edényt ellenőrizzen.
- Soha nem helyezzen meleg lábosokat vagy serpenyőket a kezelőkapra. Ezek ugyanis sérülést okozhatnak.

A LÁBOSOK ALJÁNAK AJÁNLOTT ÁTMÉRŐI

 Ø 28 cm	 Ø 17 cm → 28 cm	 Ø 18 cm	 Ø 12 cm → 18 cm
 Ø 21 cm	 Ø 15 cm → 21 cm	 Ø 14,5 cm	 Ø 10 cm → 14,5 cm

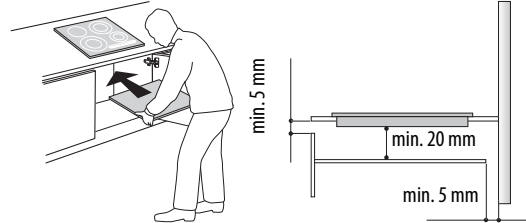
ÜZEMBE HELYEZÉS

A kicsomagolást követően ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a készülék, és probléma esetén forduljon a viszonteladóhoz vagy a vevőszolgálathoz.

A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

FIGYELMEZTETÉS

- Építsen be egy elválasztó panelt a főzőlap alá.
- A beszerelést követően a készülék alsó része ne legyen hozzáférhető.
- Ne tegyen be elválasztó panelt, ha a főzőlap alá sütő kerül beszerelésre.



- A készülék alsó része és az elválasztó panel közötti távolságot illetően az ábrán feltüntetett méreteket kell betartani.
- A készülék helyes működése érdekében a munkalap és a bútor felső szegélye közötti minimális nyílást nem szabad eltönni (min. 5 mm).
- Ha a főzőlap alá sütő kerül beszerelésre, akkor fontos, hogy a sütőnek legyen hűtése.
- Ne építse be a főzőlapot mosogatógép vagy mosógép fölé, hogy az elektromos áramkörök ne érhesse nedvesség vagy gőz, mivel ez a károsodásukat okozhatja.
- Sülyesztett beépítés esetén forduljon a vevőszolgálathoz, és kérje a 4801 211 00112 számú szerelőkészletet.
- A munkaasztalról az asztallap eltávolításához használjon csavarhúzó (a csomag nem tartalmazza), hogy a készülék alján a rugókat kiengedje.

CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

FIGYELMEZTETÉS

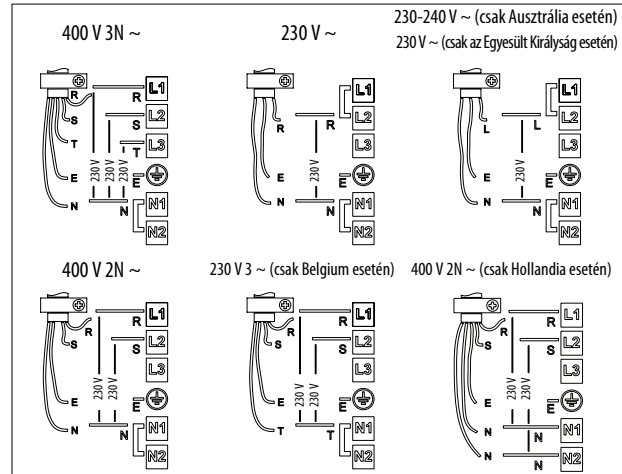
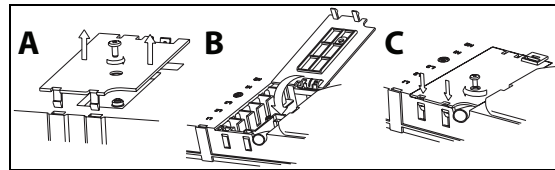
- Válassza le a készüléket az áramforrásról.
- Az üzembe helyezést szakképzett szerelőnek kell végeznie az érvényes üzembe helyezési és biztonsági előírások szerint.

- A gyártó nem vállal felelősséget az említett rendelkezések be nem tartása miatt személyekben, állatokban vagy tárgyakban bekövetkező sérülésekért vagy károkért.
- A hálózati zsinórnak elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a főzőlapot ki lehessen venni a munkalapból.
- Ellenőrizze, hogy a készülék alján elhelyezett adattáblán szereplő feszültségérték egyezik-e az üzembe helyezés helyszínén érvényes hálózati feszültséggel.

Csatlakoztatás a kapcsolódobozhoz

Az elektromos bekötéshez használja az alábbi táblázat szerinti H05RR-F típusú vezetékét.

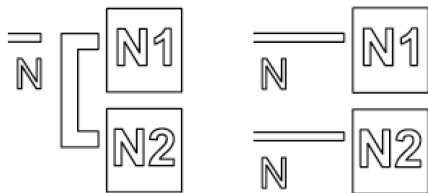
Vezetékek	Szám x méret
230 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm ²
230-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm ² (csak Ausztrália esetén)
230 V 3 ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm ²
400 V 3N ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm ²
400 V 2N ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm ²



Fontos:

- A kapcsolási rajznak megfelelően (lásd az ábrát) tartsa meg vagy távolítsa el a kapcsoléc csavarjai közötti fémhidakat (L1-L2 és N1-N2).
- Ügyeljen arra, hogy a vezetékek bekötése után a kapcsoléc mind a hat csavarja meg legyen húzva.

Példa a meglévő (bal) és az eltávolított (jobb) hídra. A részleteket lásd a kapcsolási rajzon (a hidak lehetnek az L1 és L2, illetve az N1 és N2 között).



A sárga/zöld földvezetékét a  jelzésű kivezetéshez kell bekötni.

Az említett vezetéknek a többinél hosszabbnak kell lennie.

1. A csavart kicsavarva vegye le a kapocsléc fedelét (A) és illessze be a fedelet a kapocsléc forgópántjába (B)
2. Ezután illessze be a tápvezetékét a kábelcszórítóba, majd a kapocsléc mellett elhelyezett kapcsolási rajz utasításait követve kösse be a vezetékeket a kapocslécbe.
3. A tápvezetékét a kábelcszórító segítségével rögzítse.
4. Zárja le a fedelet (C), és csavarozza azt rá a kapocslécre az eltávolított csavarral.

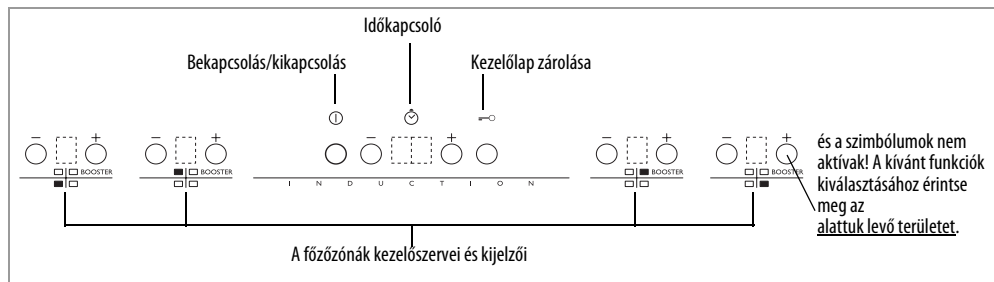
Az elektromos hálózatba való bekötések alkalmával a főzőlap mindig automatikusan elvégze egy néhány másodperces ellenőrzést.

Ha a főzőlapnak már van tápvezetéke, akkor kövesse az arra vonatkozó utasításokat. A csatlakoztatást olyan többpólusú megszakítókapcsolóval végezze, amelynél az érintkezők közötti távolság legalább 3 mm.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A kezelőlap bemutatása

Kezelőpanel



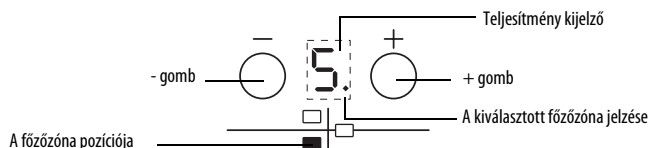
A főzőlap bekapcsolása/kikapcsolása

A készülék bekapcsolásához tartsa lenyomva legalább 2 másodpercig a  gombot, amíg nem kezdenek világítani a főzőzónák kijelzői. A kikapcsoláshoz addig nyomja ugyanazt a gombot, amíg ki nem alszanak a kijelzők. Ekkor az összes főzőzóna kikapcsolódik.

Amikor a főzőlap már használatban volt, a maradványhő "H" jelzése egészen a főzőzónák kihűléséig látható marad.

Ha a főzőlap bekapcsolásától számított 10 másodpercen belül nem történik funkcióválasztás, akkor a készülék automatikusan kikapcsol.

A főzőzónák aktiválása és szabályozása



Miután bekapcsolta a főzőlapot és rátette a lábot az előre kiválasztott zónára, állítsa be a teljesítményt a + gombbal. A bekapcsoláskor a kijelzőn megjelenik az 5. fokozat.

Az egyes főzőzónákhoz tartozó különböző teljesítmények "1." (minimális teljesítmény) és "9." (maximális teljesítmény) fokozat között állíthatók a +/- gombokkal. Egyes főzőzónáknak gyorsforralás (booster) funkciójuk is van, amire a kijelzőn látható "P" betű utal.

Gyorsforralás (booster) funkció

Ez a csak egyes főzőzónáknál elérhető funkció lehetővé teszi a főzőlap teljesítményének maximális kihasználását (például a víz gyors felforralása érdekében). A funkció aktiválásához a "P" betű megjelenéséig nyomja a "+" gombot, vagy - a főzőlap bekapcsolását követően - nyomja meg közvetlenül a kiválasztott zónához tartozó "-" gombot. Ebben az esetben is megjelenik a "P" betű a kijelzőn. A booster funkció 10 perces használatát követően a készülék automatikusan 9. fokozatra állítja a zónát.

A főzőzóna leállítása

A "+" vagy "-" gomb megnyomásával válassza ki a leállítandó főzőzónát (világító pont jelenik meg jobboldalt alul a teljesítményszint fokozat kijelzésénél).

A "-" gombot nyomva állíthatja be a "0." fokozatot.

A főzőzónát a "+" és a "-" gomb egyidejű megérintésével is le lehet állítani. Ekkor kikapcsolódik a főzőzóna és megjelenik a maradványhő "H" jelzése.

Kezelőlap zárolása

Ez a funkció lezárja a főzőlap kezelőszerveit, így akadályozva meg a készülék gyermekek által történő véletlen bekapcsolását. A kezelőlap zárolásának aktiválásához kapcsolja be a főzőlapot és tartsa lenyomva a  gombot három másodpercig: az aktiválás megtörténte hangjelzés és a kulcs szimbólum alatt megjelenő világító pont utal. Ekkor a kikapcsolási funkció kivételével a kezelőlap le van zárva. A kezelőlap lezárásának feloldásához ismételve meg az aktiválási lépéseket. Ekkor kiálszik a világító pont és a főzőlap ismét használható.

A tisztításhoz használt víz jelenléte, a lábosokból kikerült folyadék vagy a szimbólum alatti gombra helyezett bármilyen tárgy akaratlanul is előidézheti a kezelőlap zárolása funkció be- vagy kikapcsolását.

Időzítő (timer)



A timer egy olyan időkapcsoló, amelynek segítségével legfeljebb 99 perc (1 óra és 39 perc) hosszúságú főzési időtartamot lehet beállítani, de csak egyetlen főzőzónához.

Válassza ki az időkapcsolóhoz hozzárendelendő főzőzónát (világító pont jelenik meg jobboldalt alul a teljesítményfokozat kijelzésénél), majd a timer funkció "+" és "-" gombjával állítsa be a kívánt hosszúságú időtartamot (lásd a fenti ábrát). Néhány másodperccel az utolsó érintés után a timer megkezdheti a visszaszámlálást (a főzőzóna kiválasztását mutató pont villogni kezd). A beállított időtartam lejáratakor hangjelzés hallható és a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

A timer leállításához a "0:0" megjelenéséig tartsa lenyomva a "-" gombot, vagy egyidejűleg nyomja meg a timer "+" és "-" gombjait.

Fontos: A timer egyszerre csak egy főzőzónához rendelhető hozzá.

Percszámláló

Csak használaton kívüli főzőfelület mellett használható, és maximum 99 perc időtartam állítható be rajta.

Nyomja meg a timer kijelzők alatti "+" gombot: ekkor láthatóvá válik a beállítandó percérték.

A + és - gombokkal kiválaszthatja a kívánt időtartamot.

Néhány másodperc múlva elindul a visszaszámlálás, majd a beállított időtartam elteltével hangjelzés hallható.

Fontos: A percszámlálás funkció csak a készülék kikapcsolt állapotában használható, tehát a főzőfelület bekapcsolása nullázza a percszámláló beállítását.

A kezelőlap figyelmeztetései

A maradványhő kijelzése.



A készülék minden főzőlapjánál külön kijelző mutatja a maradványhőt. Ez a kijelző mutatja, hogy a főzőzónák közül melyiknek magas még a hőmérséklete.

A kijelzőn látható "H" azt jelzi, hogy a főzőzóna még meleg. Az ezt a jelzést mutató főzőzónán lehetőség van - például - az ételt melegen tartani vagy vajat olvasztani.

A főzőzóna kihűlésekor a jelzés kialszik.

Nem megfelelő vagy hiányzó lábos jelzése.



A készülék mindegyik főzőzóna esetében automatikusan jelzi a lábos jelenlétét. Ha a készülék nem érzékeli lábos jelenlétét, akkor villogni kezd az adott főzőzóna teljesítmény kijelzője. Ellenőrizze, hogy a lábos jól van-e feltéve és hogy rendelkezik-e a „Használat előtt” című részben felsorolt jellemzőkkel.

TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS

Gőztisztító berendezések használata tilos.

A tisztítási művelet megkezdése előtt ellenőrizze, hogy megtörtént-e a főzőzónák kikapcsolása és hogy eltűnt-e a maradványhő ("H") jelzése.

FONTOS: Ne használjon súrolószivacsokat vagy dörzspárnákat. Ezek ugyanis idővel sérülést okozhatnak az üvegen.

- A készüléket minden használat után hagyja kihűlni, majd tisztítsa meg a rászült ételmaradékok miatti lerakódásoktól és foltoktól.
- Azonnal távolítsa el az esetlegesen ráfolyó cukrot vagy nagy cukortartalmú ételmaradékokat, mert ezek károsítják a főzőlapot.
- A só, a cukor és a homok megkarcolhatja az üveg felületét.
- A főzőlap tisztításához puha ruhát, konyhai papírtörítőt vagy speciális tisztítószerket használjon (tartsa be a gyártó utasításait).

HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

- Figyelmesen olvassa el és kövesse a "Használati útmutató" című részben foglaltakat.
- Ellenőrizze, hogy nincsenek-e áramkimaradások.
- A tisztítást követően jól szárítsa meg a főzőlap felületét.
- Ha a főzőlap bekapcsolásakor a kijelzőn alfanumerikus kódok jelennek meg, kövesse az alábbi táblázat utasításait.
- Ha a használat után nem sikerül kikapcsolnia a főzőlapot, akkor csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról.

HIBAKÓD	LEÍRÁS	LEHETSÉGES OK	A HIBA MEGSZÜNTETÉSE
A főzőlap kikapcsol, és 30 másodperc után hangjelzést hallat 4 másodpercenként	Állandó nyomás a kezelőlap területén	Víz vagy konyhaeszközök jelenléte a kezelőlap területén	Tisztítsa le a kezelőlap területét
C81, C82	Magas hőmérséklet esetén kikapcsol a kezelőlap	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete	Az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőlap lehűljön
F42 vagy F43	A főzőlap csatlakoztatása nem a helyes feszültségen történt	Az érzékelő szerint a feszültség eltér a csatlakozási feszültségtől	Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és ellenőrizze a csatlakoztatást
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Forduljon a vevőszolgálatához és adja meg a hibakódot		

VEVŐSZOLGÁLAT

A vevőszolgálat értesítése előtt

1. Ellenőrizze, hogy nem lehet-e a problémát a "Hibakeresési útmutató" című részben foglalt pontok alapján megoldani.
2. Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, és ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.

Ha a fenti ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.

Mindig adja meg:

- a hiba rövid ismertetését;
- a termék pontos típusa és modellszáma;
- a szervizszám (az adattáblán a Service szó után álló szám) a készülék alján (a fémlapon). A szervizszám a garanciafüzetben is megtalálható;
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

SERVICE 0000 000 00000



Ragassa ide a garanciafüzetben két példányban található, a készülék adatait tartalmazó öntapadó matricák egyikét.

Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon javításra **felhatalmazott vevőszolgálathoz** (ez a garancia arra, hogy a javításhoz eredeti alkatrészeket használnak fel és a javítási munkát megfelelően elvégzik). A tartalék alkatrészek 10 évig rendelkezésre állnak.

TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

Teljesítményszint		A művelet jellege	Használoi szint (az ételkészítési tapasztalatok és szokások jelzése)
Max. teljesítmény	Boost	Gyors melegítés	Ideális az étel rövid idő alatti felmelegítéséhez, a víz gyors felforralásához vagy az ételkészítési folyadékok hirtelen felhevítéséhez
	8-9	Sütés - forralás	Ideális pirításhoz, egy ételkészítés kezdéséhez, gyorsfagyasztott termékek sütéséhez, gyors forraláshoz
Nagy teljesítmény	7-8	Pirítás - lassú pirítás - forralás - grillezés	Ideális lassú pirításhoz, erős forrásban tartáshoz, főzéshez és grillezéshez (rövid, 5-10 perc időtartamra)
	6-7	Pirítás - főzés - párolás - lassú pirítás - grillezés	Ideális lassú pirításhoz, közepes forrásban tartáshoz, főzéshez és grillezéshez (közepes, 10-20 perc időtartamra), tartozékok előmelegítéséhez
Közepes teljesítmény	4-5	Főzés - párolás - lassú pirítás - grillezés	Ideális lassú pirításhoz, enyhe forrásban tartáshoz, főzéshez (hosszú időtartamra). Tészta elkeverése
	3-4	Főzés - lassú forralás - sűrítés - elkeverés	Ideális hosszabb főzésekhez (rizs, mártások, sülték, hal) kísérő folyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej), tészta elkeveréséhez
	2-3		Ideális hosszabb főzésekhez (egy liter alatti mennyiségek: rizs, mártások, sülték, hal) kísérő folyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej)
	1-2	Olvasztás - kiolvasztás - melegen tartás - elkeverés	Ideális vaj lágyításához, csokoládé finom megolvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához és az éppen elkészült ételek (pl. mártások, levesek, főzelékek) melegen tartásához
Kis teljesítmény	1		Ideális az éppen elkészült kis ételek melegen tartásához, rizottó elkeveréséhez, tálalóedények melegen tartásához (indukciós tartozékkal)
OFF	Nulla teljesítmény	Tartófelület	Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt helyzetben (főzés utáni maradványhő lehetséges, H betűvel jelezve)