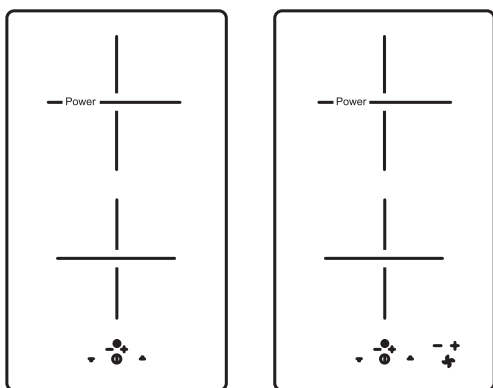


- Ⓓ **Gebrauchs- und Montageanweisung
Induktions-Glaskeramik-Kochfeld**
- ⒼⒷ **Instructions for fitting and use
Glass ceramic induction hob**
- ⒶⓀ **Návod na použitie a montáž
Indukčný sklokeramický varný panel**



Verpackungs-Entsorgung

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

Altgeräte-Entsorgung



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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Es darf nicht zweckentfremdet und nur unter Aufsicht verwendet werden.

Hier finden Sie...

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

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

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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise und Warnungen	2
Für Anschluss und Funktion	2
Für das Kochfeld allgemein	3
Für Personen	3
Gerätebeschreibung	4
Bedienung durch Sensortasten	4
Bedienung	5
Das Kochfeld	5
Topferkennung	5
Betriebsdauerbegrenzung	5
Sonstige Funktionen	5
Überhitzungsschutz (Induktion)	5
Geschirr für Induktionskochfeld	6
Energiespartipps	6
Kochstufen	6
Restwärmanzeige	6
Tastenbetätigung	7
Kochfeld und Kochzone einschalten	7
Kochzone ausschalten	7
Kochfeld abschalten	7
Powerstufe	8
Kindersicherung	8
Abschaltautomatik (Timer)	9
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr) (Kochzone ausgeschaltet)	9
Lüfter verwenden	10
Lüfternachlauf	10
Reinigung und Pflege	11
Glaskeramik-Kochfeld	11
Spezielle Verschmutzungen	11
Was tun bei Problemen?	12
Montageanleitung	13
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	13
Belüftung	13
Einbau	13
Elektrischer Anschluss	15
Technische Daten	15
Inbetriebnahme	15

Sicherheitshinweise und Warnungen

Für Anschluss und Funktion

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

- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem betrieben werden.

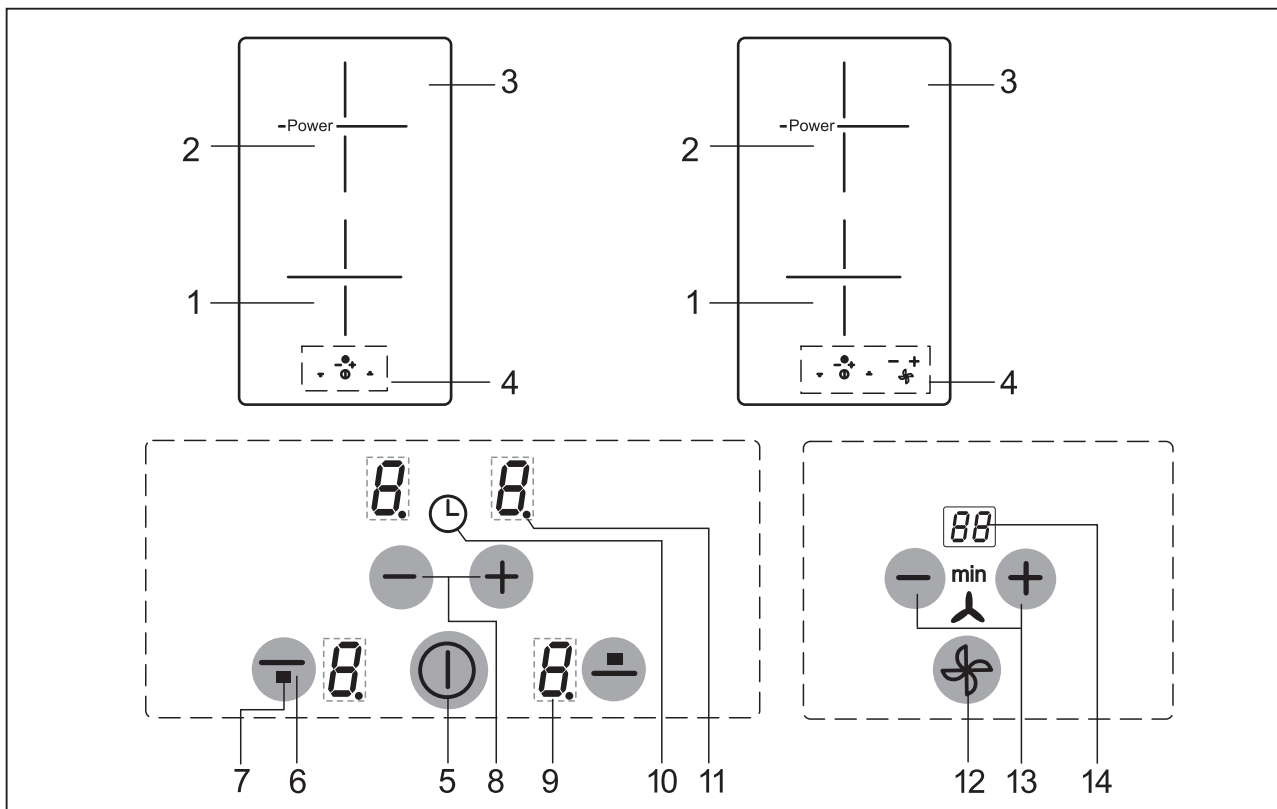
Für das Kochfeld allgemein

- Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!
- Beachten Sie beim Kochen die hohe Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen.

- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt durch die Minus-Taste ab und nicht allein durch die Topferkennung.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Brandgefahr: niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glaschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Metallgegenstände (Küchengeschirr, Besteck ...) dürfen nie auf dem Induktionskochfeld abgelegt werden, weil sie heiß werden könnten. Verbrennungsgefahr!
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Metallgegenstände die am Körper getragen werden, können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnte. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen! Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Sensortasten nicht abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Große Töpfe nach Möglichkeit auf den hinteren Kochzonen verwenden, damit die Sensortasten nicht zu stark erwärmt werden (Überhitzung Touch-Control; Fehlermeldung E2).
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!

Für Personen

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



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

1. Induktionskochzone vorne
2. Induktionskochzone hinten
3. Glaskeramik-Kochfeld
4. Touch-Control Bedienfeld
5. Ein-/Aus-Taste
6. Kochzonenauswahl-Taste
7. Symbol zur Zuordnung der Lage der Kochzone auf dem Glaskeramik-Kochfeld
8. Plus-Taste (erhöhen) / Minus-Taste (verringern)
9. Kochstufen-Anzeige
10. Symbol für Timerfunktion
11. Kochtrollampe: leuchtet bei Timerfunktion

Kochfeld mit Lüftersteuerung

12. Ein-/ Aus-Taste Lüfter
13. Minus- /Plus-Taste Lüfter
14. Anzeige Lüfter

Bedienung durch Sensortasten

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

Ein-/Aus-Taste (5)

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

Kochzonenauswahl-Taste; z.B. vorne (6)

Durch Betätigung einer der zur Verfügung stehenden Kochzonenauswahl-Tasten wird eine Kochzone ausgewählt, für die anschließend mit der Plus-Taste oder Minus-Taste eine Kochstufe eingestellt werden kann.

Minus-Taste – / Plus-Taste + (8)

Mit diesen Tasten werden die Einstellungen der Kochstufen, der Abschaltautomatik und des Kurzzeitweckers vorgenommen. Durch die Minus-Taste wird der Anzeigewert verringert, durch die Plus-Taste erhöht.

Kochstufen-Anzeige (9)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder: leuchtet hell.....Kochzone ist ausgewählt (selektiert)

HRestwärmeanzeige

PPowerstufe

LKindersicherung

ER03Fehlermeldung

Kontrolllampe:  Timerfunktion

Kochfeld mit Lüftersteuerung

Ein-/Aus-Taste (12) und Minus- /Plus-Taste Lüfter (13)

Mit diesen Tasten wird der Lüfter (Dunstabzug) bedient. Er kann unabhängig vom Kochfeld betrieben werden.

Anzeige Lüfter (14)

 Lüfterstufe

min Lüfternachlauf

Das Kochfeld


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


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

Vorteile des Induktionskochfeldes

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

Topferkennung

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

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

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

Topferkennungsgrenzen

Kochzonen-Durchmesser (mm)	Empfohlener Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
160	110
160 P	110

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

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

Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.

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

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

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

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

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung in Stunden
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Sonstige Funktionen

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

Es ertönt ein Signalton und ER03 wird angezeigt. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

Überhitzungsschutz (Induktion)

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

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

Sollten bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig E2 oder ER21 angezeigt werden, so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend.

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

Geschirr für Induktionskochfeld

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

Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.

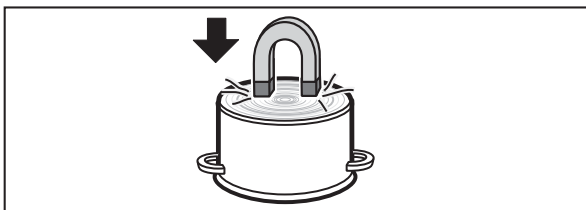
Geeignete Kochgefäße	Ungeeignete Kochgefäße
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus Kupfer, rostfreiem Stahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik bzw. Terrakotta
Gusseiserne Gefäße mit emaillierten Boden	
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium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

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

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

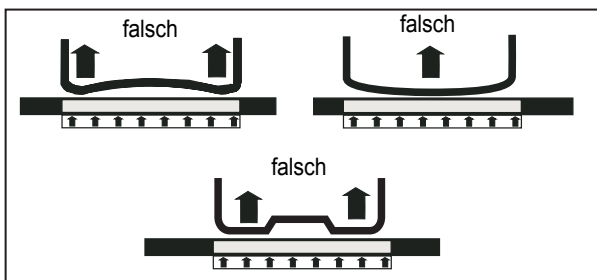
Magnettest:

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

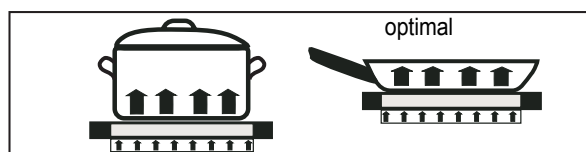


Hinweis:

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



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



Richtig: gutes Kochgeschirr!

Energiespartipps

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

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

Kochstufen

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

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

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

Restwärmeanzeige

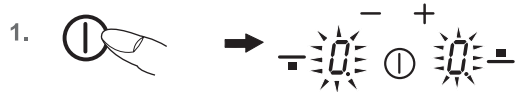
Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.

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

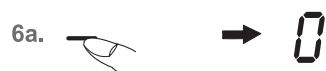
Nach dem Erlöschen des Buchstabens H kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!

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





Kochzonenauswahl-Tasten



Tastenbetätigung

Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer (Auswahl-) Taste **anschließend** die Betätigung einer nachfolgenden Taste.

Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich **innerhalb von 10 Sekunden begonnen werden**, ansonsten erlischt die Auswahl.




Die Plus-/ Minus-Tasten können einzeln angetippt werden oder permanent gedrückt gehalten werden.

Kochfeld und Kochzone einschalten


1. **Ein-/Aus-Taste**  solange betätigen, bis die Kochstufenanzeigen 0 zeigen. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Anschließend eine **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B.  für vorne). Die ausgewählte Kochstufenanzeige leuchtet hell.
3. Mit der **Plus-Taste**  oder **Minus-Taste**  eine Kochstufe auswählen. Durch die Plus-Taste wird die Kochstufe 1 eingeschaltet, durch die Minus-Taste die Kochstufe 9.
4. Gleich anschließend geeignetes **induktionstaugliches Kochgeschirr** auf die Kochzone setzen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. Das Gefäß wird aufgeheizt.
So lange kein metallischer Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, erscheint das Symbol .
Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung“ beachten.

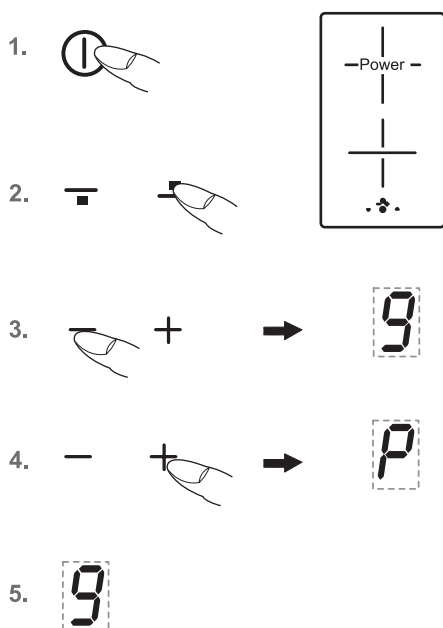
Um zeitgleich auf anderen Kochzonen zu kochen, die Punkte 2 bis 4 wiederholt durchführen.

Kochzone ausschalten

5. Die gewünschte Kochzonenauswahl-Taste betätigen (z.B.  für vorne). Die ausgewählte Kochstufenanzeige leuchtet hell.
6. a) **Minus-Taste**  mehrmals betätigen, bis die Kochstufenanzeige 0 anzeigt, oder
6. b) **Ein-/Aus-Taste**  betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

Kochfeld abschalten

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



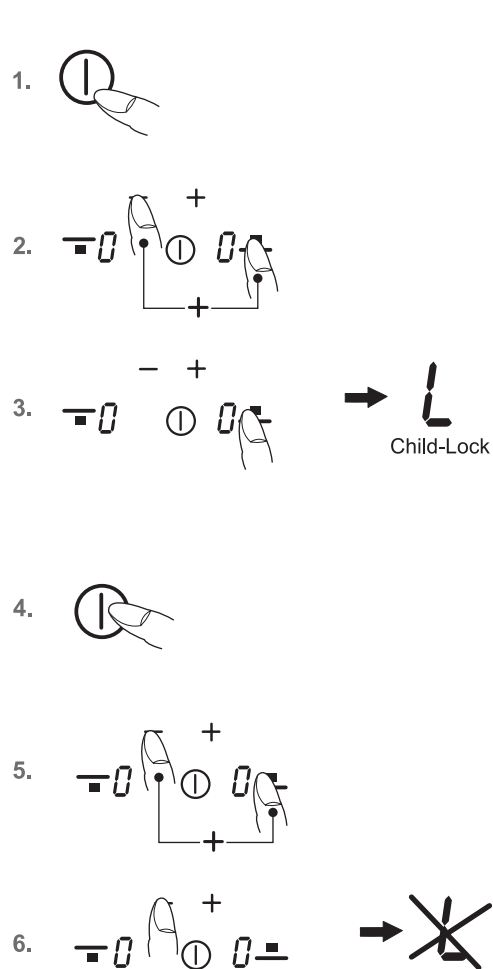
Powerstufe P (Kochzonen mit „Power“)

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Eine große Menge Wasser kann schnell zum Kochen gebracht werden. Die Powerstufe arbeitet für 5 Minuten, anschließend wird automatisch auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Anschließend eine **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B. für hinten). Die ausgewählte Kochstufenanzeige leuchtet hell.
3. **Minus-Taste** einmal betätigen, um die höchste Kochstufe 9 einzustellen.
4. **Plus-Taste** einmal betätigen, um die Powerstufe zu aktivieren. Die Kochstufenanzeige zeigt ein P.
5. Nach 5 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das P erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

Hinweise:

- Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe die Minus-Taste betätigen.
- **Achtung, Überhitzungsgefahr!** Kein Öl/ Frittierfett mit der Powerstufe erhitzen.



Kindersicherung L

Die Kindersicherung soll verhindern, dass Kinder versehentlich oder absichtlich das Kochfeld einschalten. Dazu wird die Bedienung gesperrt.

Kindersicherung einschalten

1. **Ein/Aus-Taste** betätigen um das Kochfeld einzuschalten.
2. Gleich darauf **Minus-Taste** und die **Kochzonenauswahl-Taste hinten** gleichzeitig betätigen.
3. Anschließend die **Kochzonenauswahl-Taste hinten** betätigen, um die Kindersicherung zu aktivieren. In den Kochstufen-Anzeigen erscheint ein L für Child-Lock; die Bedienung ist gesperrt und das Kochfeld schaltet ab.

Kindersicherung ausschalten

4. **Ein/Aus-Taste** betätigen.
5. Gleich darauf **Minus-Taste** und die **Kochzonenauswahl-Taste hinten** gleichzeitig betätigen.
6. Anschließend die **Minus-Taste** betätigen, um die Kindersicherung auszuschalten. Das L erlischt.

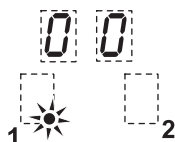
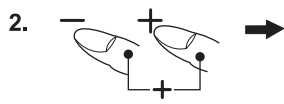
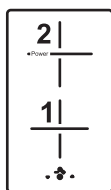
Kindersicherung nur für einen Kochvorgang aufheben

Voraussetzung: Die Kindersicherung ist nach Punkt 1-3 eingeschaltet.

- **Ein/Aus-Taste** betätigen.
- Gleich darauf **Minus-Taste** und die **Kochzonenauswahl-Taste hinten** gleichzeitig betätigen. Nachdem das L erloschen ist kann vom Benutzer eine Kochzone eingeschaltet werden.
- Nach dem Ausschalten des Kochfeldes ist die Kindersicherung wieder aktiv (eingeschaltet).

Hinweis

Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung nicht aufgehoben, d.h. sie bleibt erhalten (aktiviert).



Kontrollleuchte (Dezimalpunkt)

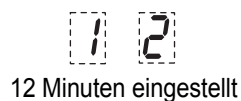
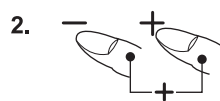
Abschaltautomatik (Timer) ⌚

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

1. Das Kochfeld einschalten. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
2. Die **Plus-Taste** + und **Minus-Taste** - gleichzeitig so oft betätigen, bis die Kontrollleuchte (Dezimalpunkt) der gewünschten Kochzone leuchtet. Die hinteren Kochstufenanzeigen zeigen 00, die vorderen gehen aus.
3. Gleich darauf durch die **Plus-Taste** + oder **Minus-Taste** - die Kochzeit eingeben.
Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die **Plus-Taste** + und **Minus-Taste** - gleichzeitig so oft betätigen, bis die Kontrollleuchte (Dezimalpunkt) der jeweiligen Kochstufenanzeige leuchtet.
4. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

Hinweise

- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die **Plus-Taste** + und **Minus-Taste** - gleichzeitig so oft betätigen, bis die Kontrollleuchte (Dezimalpunkt) der jeweiligen Kochstufenanzeige leuchtet. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Die jeweilige Kochzone anwählen und durch die **Minus-Taste** - 0 einstellen.

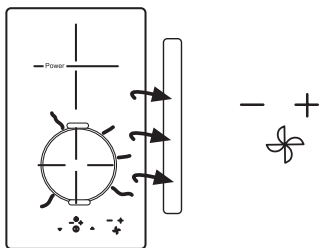


Kurzzeitwecker (Eier-Uhr) ⌚ (Kochzone ausgeschaltet)

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Die **Plus-Taste** + und **Minus-Taste** - gleichzeitig einmal betätigen. Die hinteren Kochstufenanzeigen zeigen 00. Die vorderen Kochstufenanzeigen gehen aus.
3. Gleich darauf durch die **Plus-Taste** + oder **Minus-Taste** - die Zeit in Minuten einstellen.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

Hinweis:

- Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn das Glaskeramik-Kochfeld ausgeschaltet ist.



1. → 0
2. → 1
 → 3
3. → 0

1. → 9'
2. → 59
- 3.

Kochfeld mit Lüftersteuerung

Lüfter verwenden

Auf dem Touch Control Bedienfeld befinden sich rechts die Tasten für den Lüfter.

Lüfter ein- und ausschalten

1. **Ein/Aus-Taste Lüfter** betätigen (ca. 1 Sek.)
2. Die **Plus-Taste** **+** **vom Lüfter** betätigen.
Danach kann durch die **Plus- +** **oder Minus-Taste -** eine gewünschte Leistungsstufe 1, 2, 3 oder 4 gewählt werden. Es leuchtet das Symbol für den Lüfter .
Die Intensivstufe 4 bleibt für 10 Minuten eingeschaltet, danach wird automatisch auf Stufe 3 zurückgeschaltet.
3. Zum Ausschalten die **Minus-Taste -** vom Lüfter betätigen bis 0 angezeigt wird.

Lüfternachlauf

Der Lüfternachlauf wird nach dem Kochen verwendet, um Kochgerüche zu beseitigen. Außerdem werden die Filter im Lüfter getrocknet.

Lüfternachlauf einstellen

1. Die **Plus- +** **und Minus-Taste -** vom Lüfter gleichzeitig betätigen. Der Lüfternachlauf von 10 Minuten ist eingestellt. Es leuchtet das Symbol für Nachlauf min.
2. Durch erneutes gleichzeitiges Betätigen der **Plus- +** **und Minus-Taste -** werden 60 Minuten eingestellt.
3. Durch erneutes gleichzeitiges Betätigen wird der Nachlauf ausgeschaltet.



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

Glaskeramik-Kochfeld

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

Reinigung nach Gebrauch

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

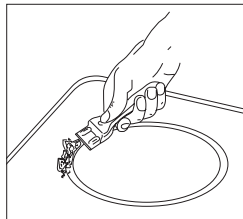
Wöchentliche Pflege

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

Spezielle Verschmutzungen

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

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



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

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

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

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



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

Bitte beachten

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

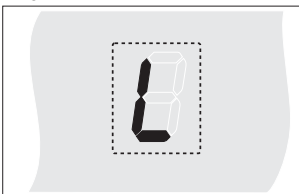
Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet, d.h. ein L wird angezeigt?



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

Es wird der Fehlercode ER03 angezeigt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

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

Abhilfe: die Oberfläche reinigen oder den Gegenstand entfernen.

Der Fehlercode E2 oder ER21 wird angezeigt?

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

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz.

Der Fehlercode U400 wird angezeigt?

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

Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?

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

Es erscheint das Topfzeichen \underline{U} ?

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

Das Topfzeichen \underline{U} erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

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

Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

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

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten nach?

Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

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

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

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

Pulsierendes Kochverhalten?

Die Induktionsheizkörper können Ihre Leistung nur bis zu einer bestimmten Kochstufe herunter regeln. Unterhalb dieser Kochstufe fängt der Heizkörper an zu Takten.

Das bedeutet, dass der Induktionsheizkörper abhängig von der gewählten Kochstufe in einer bestimmten Zeit ein- und wieder ausschaltet. Dieses Taktverhalten ist hörbar und wird beim Kochen durch Aufsteigen und Versiegen von Bläschen am Topfboden sichtbar.

Das pulsierende Kochverhalten bei bestimmten Kochstufen ist normal und hat keine negativen Auswirkungen auf das Kochergebnis.

Abhilfe:

Möglichst auf Töpfe und Pfannen mit starkem Topfboden und somit guter Wärmespeicherung und Verteilung achten.

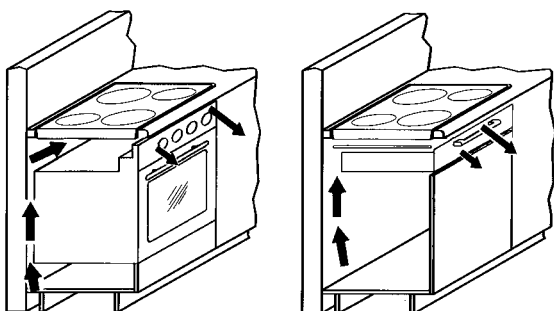
Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen. Beim Kochen ohne Deckel geht sehr viel Energie verloren.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

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

Belüftung

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



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

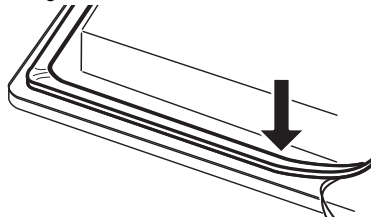
Einbau

Wichtige Hinweise

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

Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.



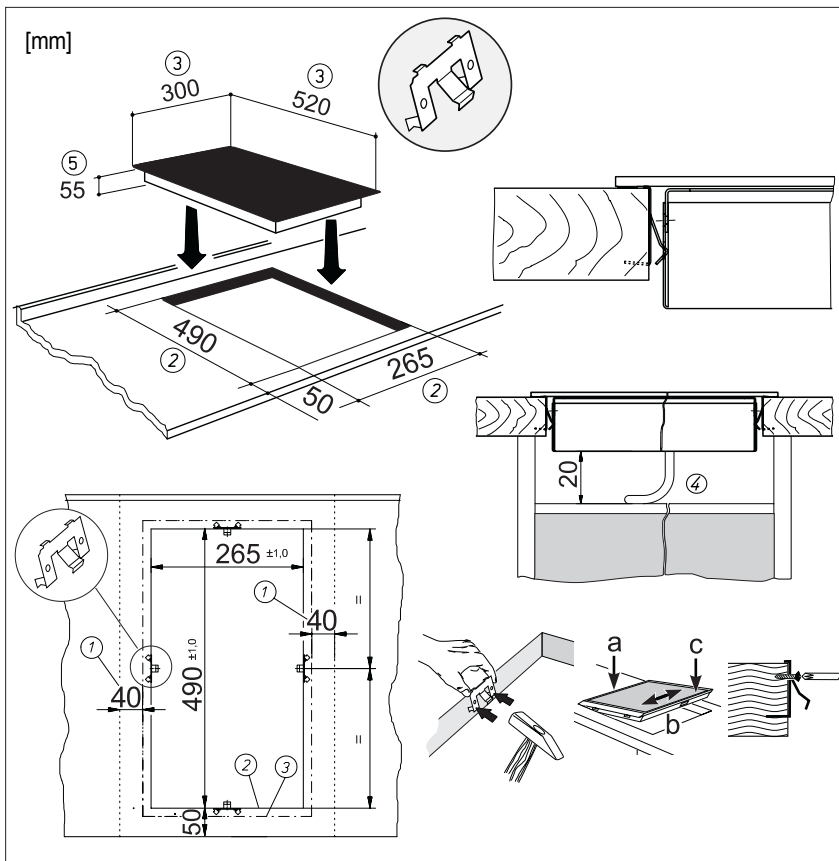
- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln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

Arbeitsplattenausschnitt

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

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

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



Clipse

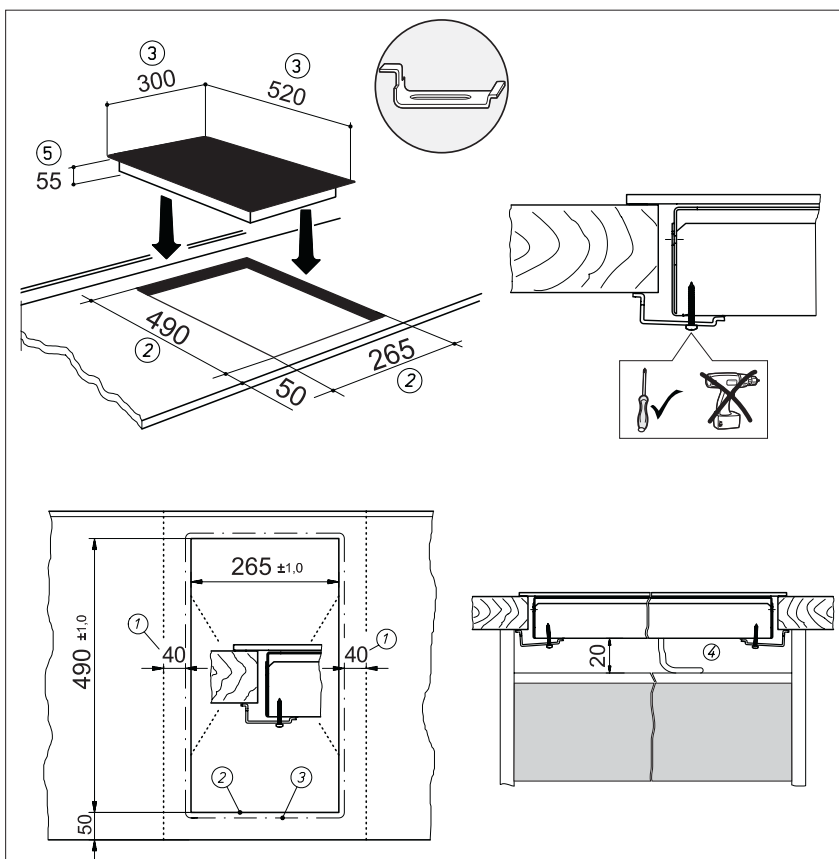


- Die Clipse in den angegebenen Abständen in den Arbeitsplatten-Ausschnitt einschlagen. Durch den horizontalen Anschlag ist keine Höhenausrichtung erforderlich.
- Wichtig: der horizontale Anschlag der Clipse muss bündig auf der Arbeitsplatte aufliegen. (Bruchgefahr vermeiden)
- Gemäß Abbildung die Kochfläche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

Wichtig:

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

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



Lasche



- Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.
- Von unten die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungslöchern einsetzen, ausrichten und festziehen.
- Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschrauber verwenden.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten achten.

Wichtig:

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

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

Elektrischer Anschluss

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

Anschlusswerte

Netzspannung: 220-240V ~, 50/60 Hz

Komponentennennspannung: 220-240V

Keine Anschlussleitung werkseitig vorhanden

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

Anschlussleitung werkseitig vorhanden

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

Technische Daten

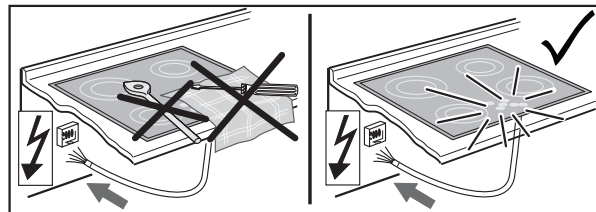
Abmessungen Kochfeld Höhe/ Breite/ Tiefe. . . . mm	55x300x520	
Kochzonen		
vorne Ø cm / kW	16/ 1,4	
hinten. Ø cm / kW	16/ 1,4 (2,0)*	
Kochfeld gesamt kW	3,4 + max. 0,3 (Lüfter und Filter)	

* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

Inbetriebnahme

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

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



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

Disposing of the packaging

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

Disposing of old appliances



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

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

Appropriate use

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

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

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

For your information...

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

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

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

Contents

Safety Instructions and Warnings	16
For connection and operation	16
General information on the hob	17
For persons	17
Appliance description	18
Operating the hob with the sensor keys.....	18
Operation	19
The hob.....	19
Pan recognition	19
Operation time limit.....	19
Other functions.....	19
Protection against overheating (induction).....	19
Cookware for induction hobs	20
How to cut power consumption.....	20
Power settings	20
Residual heat display.....	20
Operating the keys.....	21
Switching on the hob and cooking zones.....	21
Switching off a cooking zone	21
Switching off the hob.....	21
Power boost setting	22
Childproof lock	22
Automatic switch-off (timer)	23
Minute minder (egg timer) (cooking zone switched off)	23
Using the fan.....	24
Running the fan.....	24
Cleaning and care	25
Glass ceramic hob	25
Specific soiling	25
What to do if trouble occurs	26
Instructions for assembly	27
Safety instructions for kitchen unit fitters	27
Ventilation	27
Installation.....	27
Electrical connection.....	29
Technical data	29
Putting the appliance into operation.....	29

Safety Instructions and Warnings

For connection and operation

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

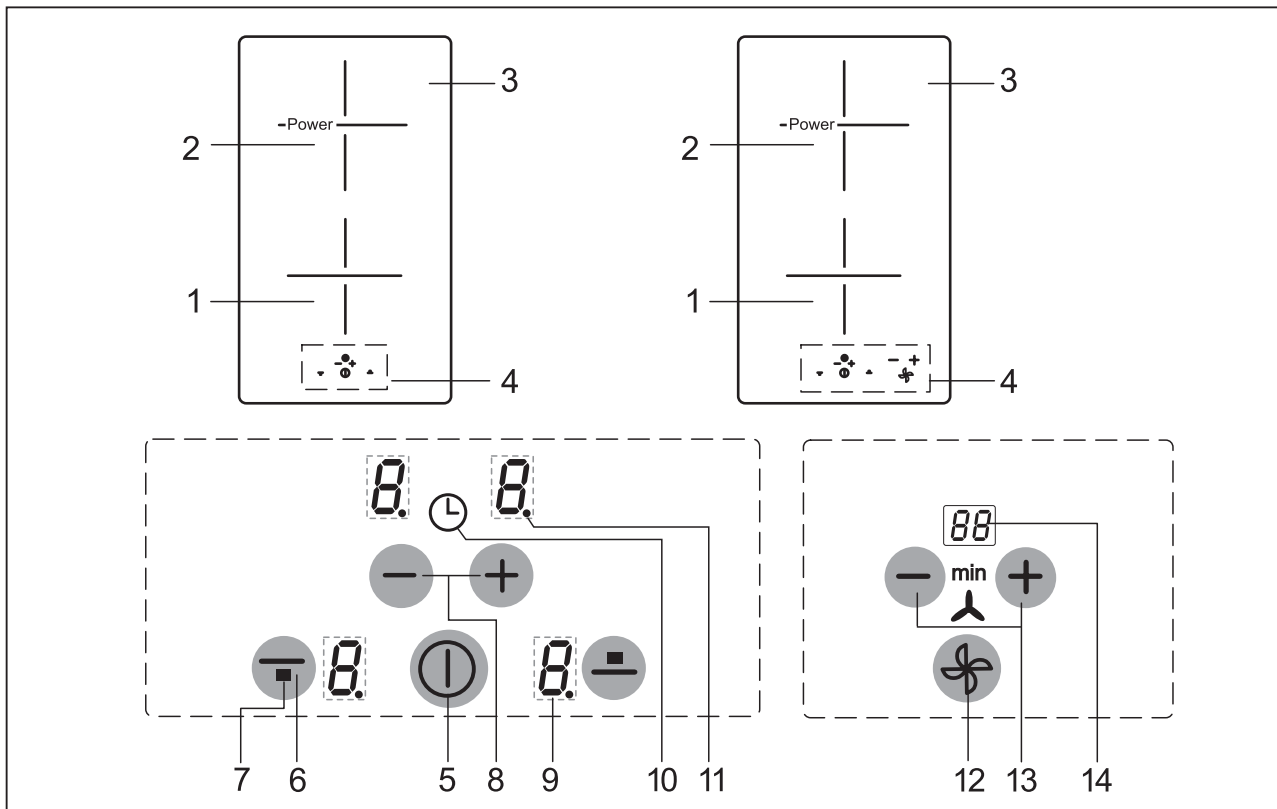
General information on the hob

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

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

For persons

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



The decorative design may deviate from the illustrations.

1. Induction cooking zone front
2. Induction cooking zone back
3. Glass ceramic hob
4. Touch-control operating panel
5. ON/OFF key
6. Cooking zone selection key
7. Symbol for locating the position of a cooking zone on the glass ceramic hob
8. Plus key (raise) / Minus key (lower)
9. Power setting display
10. Symbol for timer function
11. Control lamp: lights up when the timer function is on

Hob with fan control

12. Fan key ON/Off
13. Fan minus and plus key
14. Display fan

Operating the hob with the sensor keys

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

ON/OFF key (5)

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

Cooking zone selection key; e.g. front (6)

Pressing one of the cooking zone selection keys available will select a cooking zone, for which the Plus key or the Minus key may be used to set the cooking level.

Minus key - / Plus key + (8)

These keys are used to set the cooking levels, the automatic switch-off device and the minute minder. The Minus key reduces the setting and the Plus key raises it.

Power setting display (9)

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

Lights up brightlyCooking zone has been selected

HResidual heat display

PPower boost setting

LChildproof lock

ER03Error message

Control lamp (11)Timer function

Hob with fan control

Fan key ON/Off (12) and fan minus-/plus key (13)

For using of the fan use these buttons (extractor). It can be operated independently to the hob.

Display fan (14)

(12)Fan speed

minFan run

The hob


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


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

Advantages of the induction hob

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

Pan recognition

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

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

If the pots and pans placed on the cooking zone are of smaller dimension, and the pan recognition still switches on, less power will be supplied.

Pan recognition limits

Cooking zone diameter (mm)	Recommended pan base minimum diameter (mm)
160	110
160 P	110

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

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

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

Operation time limit

The induction hob has an automatic time limit function.

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

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

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

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

Power setting	Operation time limit in hours
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Other functions

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

An acoustic signal sounds and ER03 will appear. After a few seconds the appliance will switch off. Please remove the item located in front of the sensor keys.

Protection against overheating (induction)

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

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

Should E2 or ER21 be displayed frequently during normal use of the hob and at normal room temperature, it is likely that cooling is not sufficient.

The reason may be that there are no openings for cooling purposes in the kitchen units. It may be necessary to check the installation of the hob (see the section on Ventilation).

Cookware for induction hobs

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

Only use pots with a base suitable for induction.

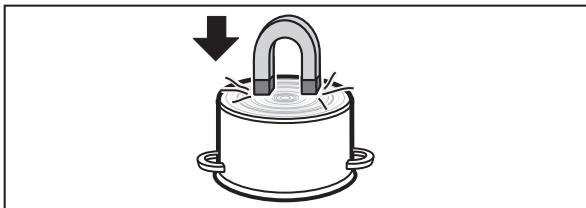
Suitable cookware	Unsuitable cookware
Enamelled steel pots with a thick base	Pots made of copper, stainless steel, aluminium, oven-proof glass, wood, ceramic and terracotta
Cast iron pots with an enamelled base	
Pots made of multi-layer stainless steel, stainless ferrite steel and aluminium with special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

This is how to establish the suitability of a pot

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

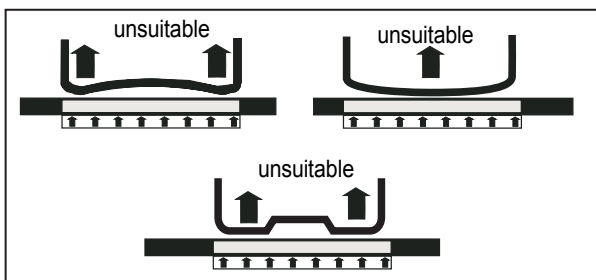
Magnet test:

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

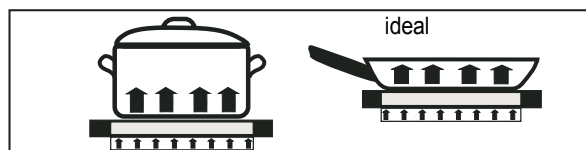


Please note:

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



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



Right: suitable cookware!

How to cut power consumption

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

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

Power settings

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

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

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

Residual heat display

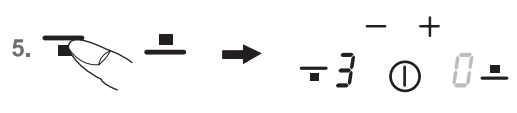
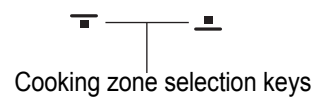
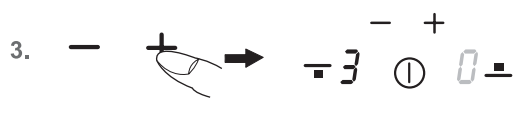
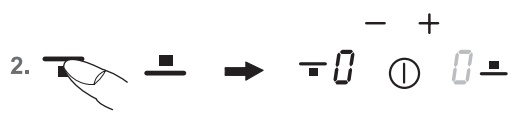
The glass ceramic hob is equipped with an H as a residual heat display.



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

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

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



Operating the keys

The controls described here expect the pressing of a (selection) key **to be followed** by the pressing of a subsequent key.

The next key will need to be pressed **within 10 seconds**, otherwise the selection will be deleted.

The Plus/ Minus keys can be touched individually or be permanently pressed.

Switching on the hob and cooking zones

1. Press the **ON/OFF key** until the power setting displays indicate 0. The controls are ready for operation.
2. Then press a cooking zone selection key (e.g. for front). The selected power setting display will light up brightly.
3. Use the **Plus key** **+** or **Minus key** **-** to select a power setting. The Plus key will activate power setting 1 and the Minus key power setting 9.
4. Immediately put **cookware suitable for induction cooking** onto the cooking zone. The pan recognition device will activate the induction coil. The pot or pan will be heated up. The symbol will appear until a metal cooking pot is placed onto the cooking zone. If no pot is placed on the cooking zone it will switch off after 10 minutes for reasons of safety. Please observe the section on "Pan recognition" here.

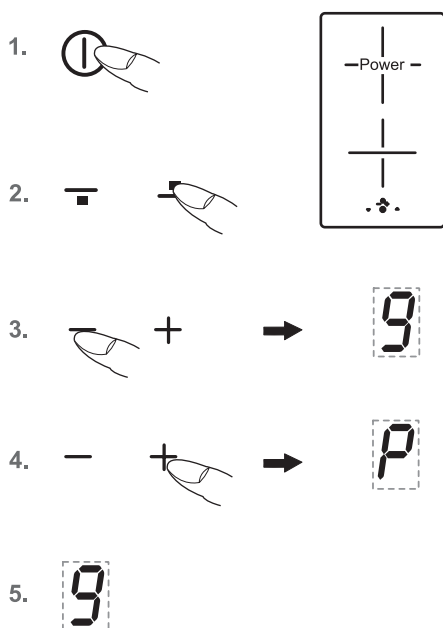
Repeat items 2 to 4 in order to cook on other cooking zones at the same time.

Switching off a cooking zone

5. Press the required cooking zone selection key (e.g. for front). The selected power setting display will light up brightly.
6. a) Press the **Minus key** **-** several times until the power setting display shows 0, or
6. b) Press the **ON/OFF key** . The entire hob will be switched off (all the cooking zones are switched off).

Switching off the hob

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



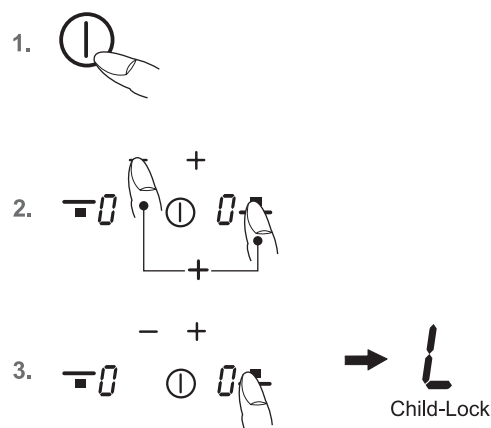
Power boost setting **P** (cooking zones marked with "Power")

The power boost setting makes additional power available for induction cooking zones. A large quantity of water can be brought to the boil very quickly. The power boost setting operates for 5 minutes, after which the power level is automatically reduced to power setting 9.

1. Switch on the hob.
2. Then press a **cooking zone selection key** (e.g. **■** for back). The selected power setting display will light up brightly.
3. Press the **Minus key** **—** once in order to set the highest power setting 9.
4. Press the **Plus key** **+** once in order to activate the power boost setting. The power display will show a **P**.
5. After 5 minutes the power boost setting will switch off automatically. The **P** will go off and the power level will switch down to 9.

For your information:

- Press the minus key to prematurely de-activate the power setting.
- **Attention. Risk of overheating!** Do not heat up any oil/frying fat with the power boost setting.



Childproof lock **L**

The childproof lock serves to prevent children from switching on the hob accidentally or intentionally. The controls are blocked here.

Switching on the childproof lock

1. Press the **ON/OFF key** **I** in order to switch on the childproof lock.
2. Then immediately press the **Minus key** **—** and the **cooking zone selection key for back** **■** simultaneously.
3. Then press the **cooking zone selection key for back** **■** in order to activate the childproof lock. The power setting displays will indicate an **L** for child lock, the controls will be inaccessible and the hob will switch off.

Switching off the childproof lock

4. Press the **ON/OFF key** **I**.
5. Then immediately press the **Minus key** **—** and the **cooking zone selection key for back** **■** simultaneously.
6. Then press the **Minus key** **—** in order to deactivate the childproof lock. The **L** will go off.

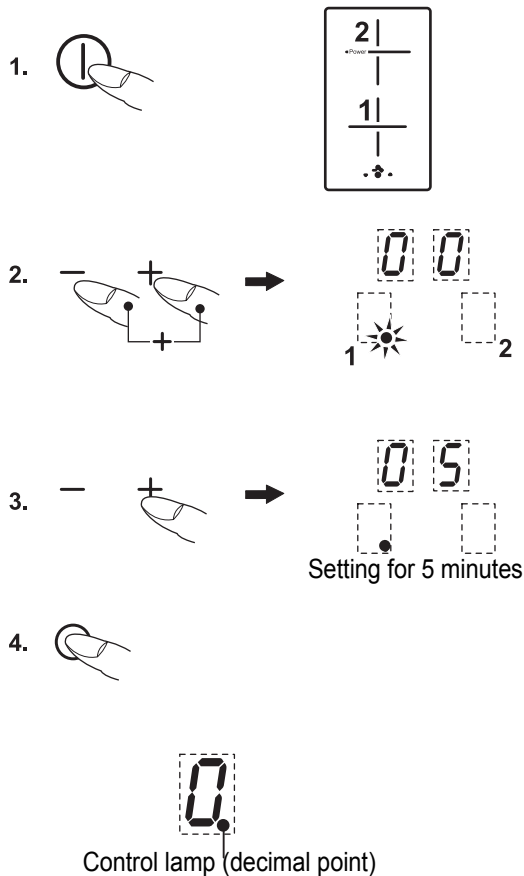
De-activating the childproof lock for one cooking procedure only

This is only possible if the childproof lock has been switched on according to points 1-3.

- Press the **ON/OFF key** **I**.
- Then immediately press the **Minus key** **—** and the **cooking zone selection key for back** **■** simultaneously. Once the **L** has gone off, the user may switch a cooking zone on.
- When the hob is switched off the childproof lock will be activated again (switched on).

Please note

In the event of a power cut the childproof lock will not be cancelled, i.e. it remains activated.



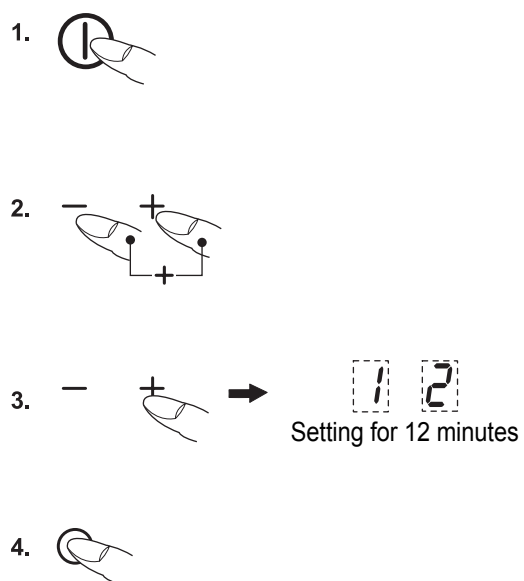
Automatic switch-off (timer)

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

1. Switch on the hob. Switch on one or more cooking zones and select the required power settings.
2. Repeatedly press the **Plus key +** and the **Minus key -** simultaneously until the control lamp (decimal point) of the cooking zone of your choice lights up. The rear cooking zone displays show 00 and the front displays will go off.
3. Then immediately press the **Plus key +** or the **Minus key -** to enter the cooking time.
In order to programme the automatic switch-off device for another cooking zone, repeatedly press the **Plus key +** and the **Minus key -** simultaneously until the control lamp (decimal point) of the respective power level display lights up.
4. The cooking zone will be switched off when the time has lapsed. A signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except the ON/OFF key).

For your information:

- In order to check on the time that has lapsed (automatic switch-off device), repeatedly press the **Plus key +** and the **Minus key -** simultaneously until the control lamp (decimal point) of the respective cooking zone lights up. The setting displayed can be read and changed.
- Terminating the function of the timer: Select the respective cooking zone and use the **Minus key -** to set 0.

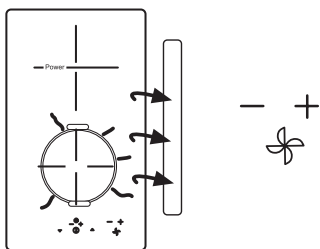


Minute minder (egg timer) (cooking zone switched off)

1. Switch on the hob.
2. Press the **Plus key +** and the **Minus key -** simultaneously once. The rear cooking zone displays will show 00. The front cooking zone displays will go off.
3. Then immediately use the **Plus key +** or the **Minus key -** to set the time in minutes.
4. Once the time has lapsed a signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except the OFF key).

Please note:

- The minute minder remains in operation when the glass ceramic hob is switched off.



1. →
2. →
 -
3. →

1. →
 -
- 3.

Hob with fan control Using the fan

The buttons for the fan are located on the right side of the Touch Control.

Switching the fan on and off

1. Press the **fan key ON/Off** for about 1 sec.
2. Press the **plus key** **+** of the fan.
You can then select using the **plus** **+** or **minus key** **-** the desired power level 1, 2, 3 or 4. The fan symbol lights up.
The maximum level 4 will run for 10 minutes, then it will automatically revert to level 3.
3. To switch the fan off, press the **minus key** **-** until 0 is displayed.

Running the fan

The fan operates following cooking to eliminate any odours, as well as drying the filters in the fan itself.

Setting the fan running time

1. Press the **plus** **+** and **minus keys** **-** of the fan simultaneously. This sets the fan run for 10 minutes. The Min symbol **min** for fan run lights up.
2. To set the fan run for 60 minutes, press the **plus** **+** and **minus keys** **-** again simultaneously.
3. To switch the fan off, press the keys again simultaneously.



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

Glass ceramic hob

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

Cleaning after use

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

Weekly cleaning

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

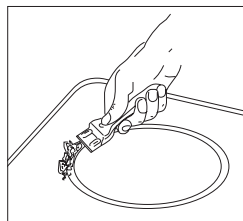
Please follow the manufacturer's instructions carefully.

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

Specific soiling

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

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



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

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

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

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



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

Please note

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

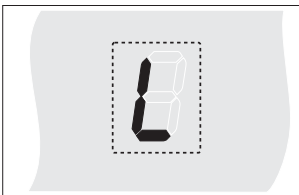
You may be able to rectify some problems yourself. They are described below.

The fuses blow regularly?

Contact a technical customer service or an electrician!

You can't switch your induction hob on?

- Has the wiring system (fuse box) in the house blown a fuse?
- Has the hob been connected to the mains?
- Is the childproof lock activated, i.e. does the display show an "L"?



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

An error code ER03 is indicated and a time-limited continuous signal will sound.

Food which has boiled over, cookware or other items are causing the touch control sensor keys to be consistently operated.
Remedy: clean the surface or remove the item.

Error code E2 or ER21 is indicated?

The electronic unit is too hot. Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation.
See the section on "Protection against overheating".

Error code U400 is indicated?

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

An error code (ERxx or Ex) is indicated?

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

The pot sign appears?

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

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

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

Is the cookware you are using making noises?

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

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

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

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

This is for technical reasons and cannot be avoided.

Does the hob have tears or cracks?

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

Pulsating cooking?

The induction heating elements can only switch their power down to a certain power setting. The heating element will start to clock below this power setting.

This means that the induction heating element will switch on and then off again at certain intervals irrespectively of the selected power setting. This clocking can be heard and will become visible when you are cooking through bubbles forming on the bottom of the pan and then disappearing again.

This pulsating cooking is normal at certain power levels and will not have any negative effect on the results of cooking.

Remedy:

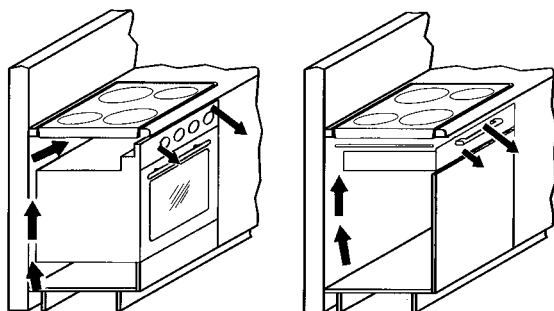
Make sure that pots and pans have a thick base so that they have good heat retention and distribution properties. Always close cooking pots with a suitable lid. A lot of energy is lost when cooking pots without a lid are used.

Safety instructions for kitchen unit fitters

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

Ventilation

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



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

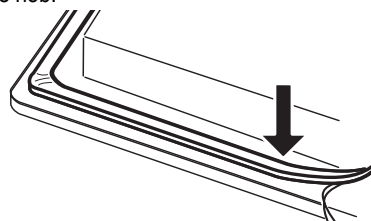
Installation

Important information

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

Sealing of the hob

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

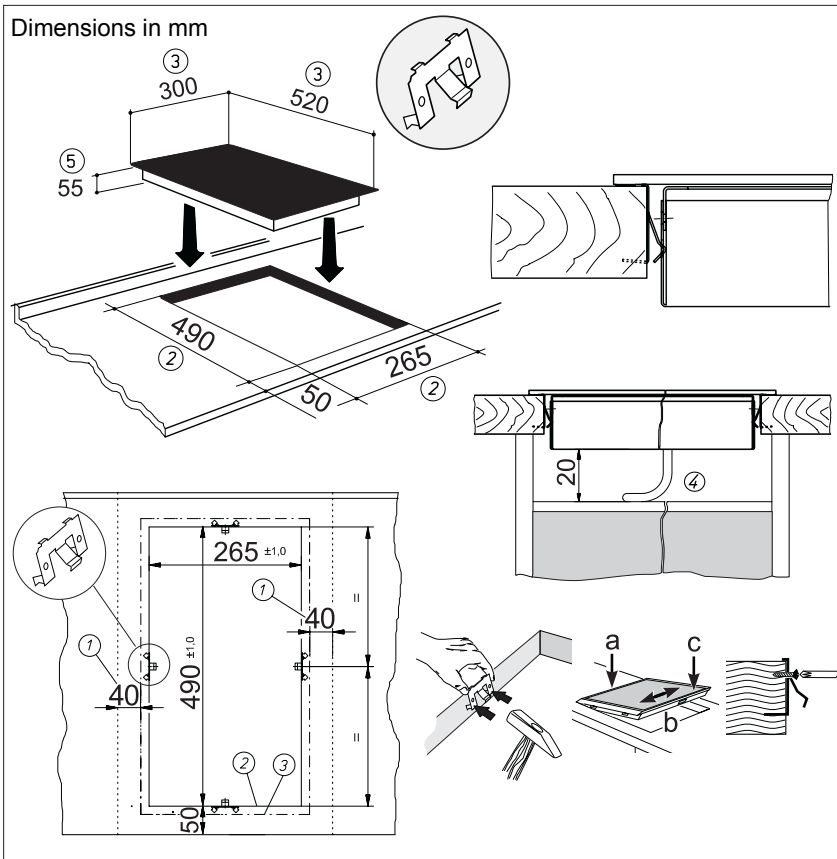


- No liquids may penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances.
- When installing a hob into an uneven worktop, e.g. with a ceramic or similar covering (tiles etc.), the seal on the hob is to be removed and the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

Working surface cut-out

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

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



Clips

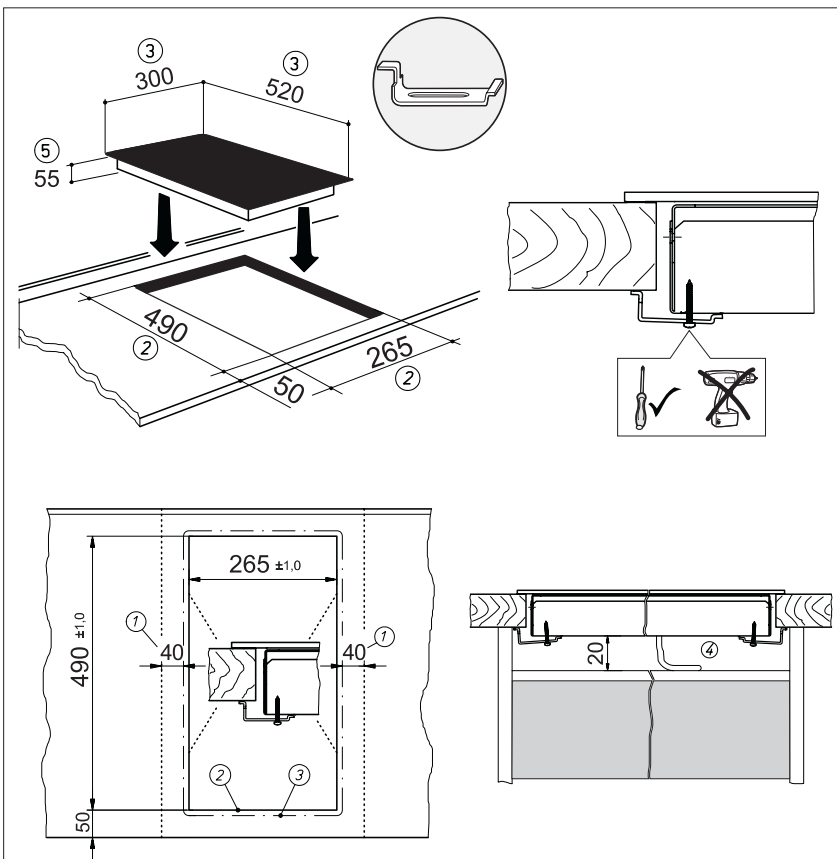


- Drive the clips into the worktop cut-out at the intervals indicated. It is not necessary to adjust the height due to the horizontal stop.
- Important: The horizontal drive of the clips must be flush with the worktop (avoid the risk of fractures).
- Position the hob according to the illustration on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

Important:

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

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



Bracket



- Insert the hob and align it.
- From the bottom, insert the brackets with screws in the holes provided for fastening the brackets, align the brackets and screw them tight.
- Tighten the screws with a hand screw driver only; do not use a battery-operated screw driver.
- In the case of thin worktops make sure that the brackets are correctly positioned. A metric screw must be used on the bracket to balance it.

Important:

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

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

Electrical connection

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

Power supply

Mains voltage: 220-240V ~, 50/60 Hz
Component rated voltage: 220-240V

No mains cable present in the factory

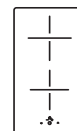
- To connect the appliance, unscrew the cover of the connection socket on the underside of the appliance in order to be able to access the terminal. After connecting the appliance, replace the cover and secure the connection cable with the strain relief clamp.
- The connection cable must be at least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

Mains cable available in the factory

- The hob has been fitted with a temperature-resistant connection cable in the factory.
- Connection to the mains is carried out in accordance with the circuit diagram, unless the connection cable is already fitted with a plug.
- If the mains cable of this appliance is damaged it will need to be replaced with a special connection cable. In order to avoid any risks, this must be carried out by the manufacturer or his Customer Service.

Technical data

Hob dimensions		
height/ width/ depth mm		55x300x520
Cooking zones		
front Ø cm / kW		16/ 1.4
back Ø cm / kW		16/ 1.4 (2.0)*
Hob total kW		3.75 + max (fan and filter)

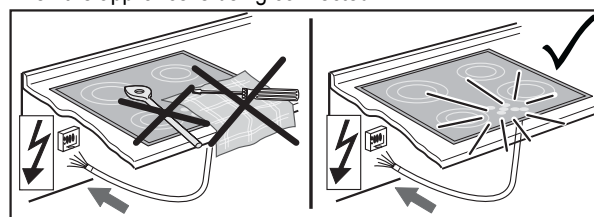


* Power when the power boost function is activated

Putting the appliance into operation

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

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



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

Likvidácia obalu

Prepravný obal likvidujte podľa možnosti s ohľadom na životné prostredie. Privedenie obalových materiálov späť do materiálového kolobehu šetrí suroviny a redukuje vznik odpadu.

Likvidácia starých prístrojov



Symbol na výrobku alebo na jeho obale upozorňuje na to, že s týmto výrobkom sa nezaobchádza ako s normálnym domácim odpadom, ale musí sa odovzdať v zbernom stredisku pre recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.

Svojím príspevom k správnej likvidácii tohto výrobku chránite životné prostredie a zdravie svojich blízkych. Nesprávna likvidácia ohrozuje životné prostredie a zdravie. Ďalšie informácie o recyklácii tohto výrobku dostanete na Vašom obecnom/mestskom úrade, u Vašej organizácie odpadového hospodárstva alebo v predajni, kde ste výrobok kúpili.

Použitie na určený účel

Varný panel sa môže používať len na prípravu jedál v domácnosti a podobných oblastiach. Podobnými oblastami sú:

- Použitie v predajniach, kanceláriách a podobnom pracovnom prostredí
- Použitie v poľnohospodárskych podnikoch
- Použitie zákazníkmi v hoteloch, motelloch a inom typickom obytnom prostredí
- Použitie v penziónoch s raňajkami

Nesmie sa používať v rozpore s určením a používanie je možné iba pod dohľadom.

Tu nájdete...

Prečítajte si, prosím, starostlivo informácie v tomto zošite predtým, než uvediete svoj varný panel do prevádzky. Nájdete tu dôležité bezpečnostné pokyny, pokyny na používanie, starostlivosť a údržbu prístroja, aby ste z Vášho prístroja mali dlhotrvajúce potešenie.

Ak by sa niekedy vyskytla porucha, najprv si pozrite kapitolu „Čo robiť pri problémoch?“ Menšie poruchy často môžete odstrániť sami a ušetriť tým zbytočné servisné náklady.

Tento návod starostlivo uschovajte. Odovzdajte tento návod na použitie a montáž novým majiteľom pre informáciu a bezpečnosť.

Obsah

Bezpečnostné pokyny a upozornenia	30
Pre zapojenie a činnosť	30
Pre varný panel všeobecne	31
Pre osoby.....	31
Popis prístroja	32
Obsluha senzorovými tlačidlami	32
Ovládanie	33
Varný panel.....	33
Rozpoznávanie hrnca	33
Obmedzenie prevádzkovej doby.....	33
Iné funkcie.....	33
Ochrana pred prehriatím (indukcia)	33
Riad pre indukčný varný panel.....	34
Tipy na šetrenie energiou	34
Varné stupne.....	34
Indikácia zvyškového tepla	34
Ovládanie tlačidiel.....	35
Zapnutie varného panela a varnej zóny.....	35
Vypnutie varnej zóny.....	35
Vypnutie varného panela	35
Stupeň Power	36
Detská poistka	36
Vypínacia automatika (časovač)	37
Signálne hodiny (minútky)	
(varná zóna vypnutá)	37
Použitie ventilátora.....	38
Dobeh ventilátora.....	38
Čistenie a starostlivosť	39
Sklokeramický varný panel	39
Špeciálne znečistenia	39
Čo robiť pri problémoch?	40
Návod na montáž	41
Bezpečnostné pokyny pre montéra	
kuchynského nábytku	41
Vetranie.....	41
Montáž	41
Elektrická prípojka.....	43
Technické údaje.....	43
Uvedenie do prevádzky	43

Bezpečnostné pokyny a upozornenia

Pre zapojenie a činnosť

- Prístroje sú konštruované podľa príslušných bezpečnostných ustanovení.
- Pripojenie na sieť, údržbu a opravy prístrojov smie vykonávať len autorizovaný odborník podľa platných bezpečnostných ustanovení. Neodborne vykonané práce ohrozujú Vašu bezpečnosť.
- Keď sa napájacie vedenie tohto prístroja poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákazník servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniam.

- Prístroj sa nesmie prevádzkovať s externými spínacími hodinami alebo s externým systémom diaľkového riadenia.

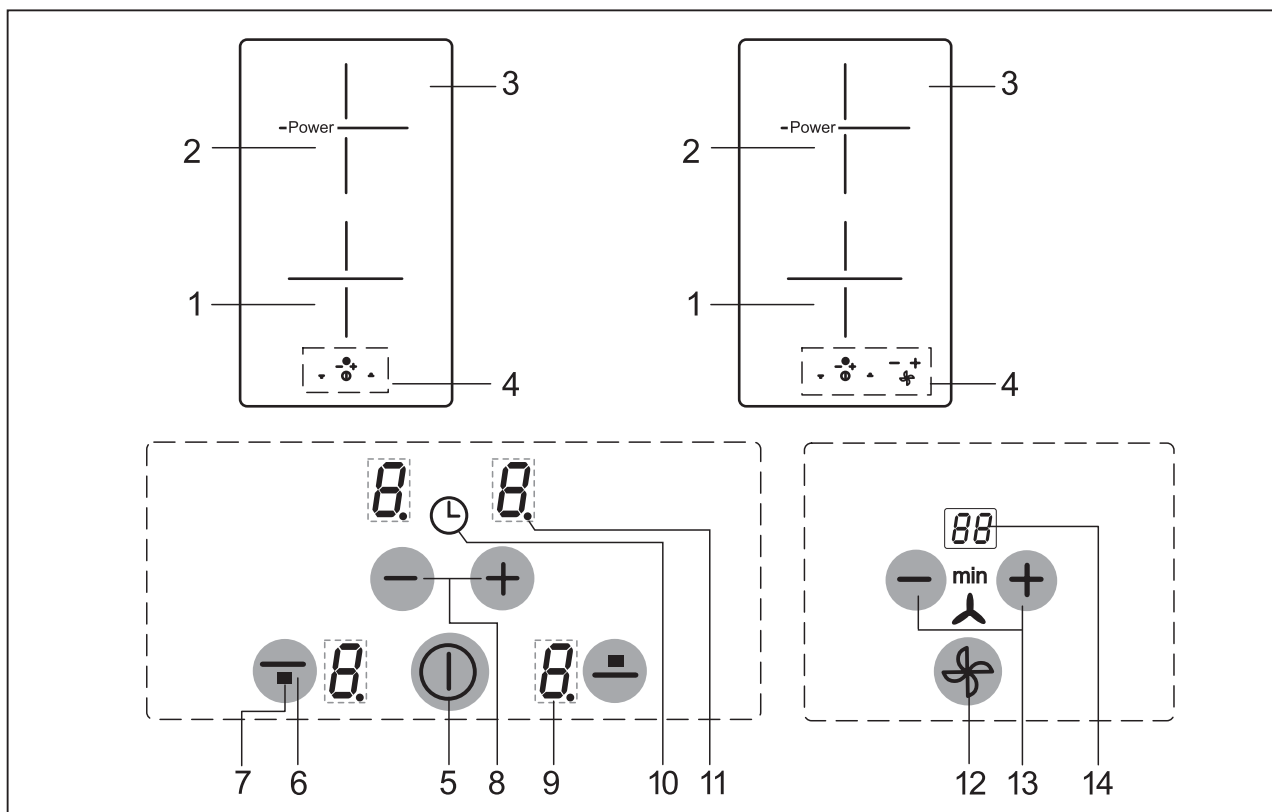
Pre varný panel všeobecne

- **Kvôli veľmi rýchlej reakcii pri nastavení vysokého varného stupňa neprevádzkujte indukčný varný panel bez dozoru!**
- Pri varení si uvedomte vysokú rýchlosť ohrevu varných zón. Zabráňte vyvareniu obsahu z hrncov, pretože pritom dochádza k nebezpečenstvu prehriatia hrncov!

- Nekladte prázdne hrnce a panvice na zapnuté varné zóny.
- Pozor pri používaní dvojstenných hrncov. Z dvojstenných hrncov sa môže obsah nepozorovane vyvariť! Toto následne vedie k poškodeniu hrnca a varného panelu. Za takéto poškodenia sa nepreberá záruka!
- Po použití varnú zónu bezpodmienečne vypnite tlačidlom mínus a nie iba rozpoznávaním hrnca.
- Prepálené tuky a oleje sa môžu samy vznietiť. Jedlá s tukmi a olejmi pripravujte len pod dohľadom. Zapálené tuky a oleje nikdy nehaste vodou! Vypnite prístroj a následne opatrne zakryte plamene napríklad pokrievkou alebo dekou na hasenie.
- Sklokeramická plocha je veľmi odolná. Zabráňte však pádu tvrdých predmetov na sklokeramickú plochu. Bodové rázové zaťaženia môžu viesť k prasknutiu varného panela.
- Pri puklinách, trhlinách, prasklinách alebo iných poškodeniach sklokeramiky dochádza k riziku zasiahnutia elektrickým prúdom. Zariadenie okamžite odstavte z prevádzky. Ihneď vypnite domovú poistku a zavolajte Služby zákazníkom.
- Ak by sa varný panel pre poruchu sensorového riadenia už nedal vypnúť, ihneď vypnite domovú poistku a zavolajte Služby zákazníkom.
- Pozor pri práci s domácimi spotrebičmi! Napájacie vedenia nesmú prísť do styku s horúcimi varnými zónami.
- Nebezpečenstvo požiaru: nikdy nenechávajte predmety na varnej ploche.
- Sklokeramický varný panel sa nesmie používať ako odkladacia plocha.
- Nekladte na varné zóny hliníkovú fóliu, resp. umelú hmotu. Nedávajte do blízkosti horúcej varnej zóny nič, čo sa môže topiť, napr. umelé hmoty, fóliu a najmä nie cukor a jedlá s vysokým obsahom cukru. Na zabránenie poškodeniam cukor ešte v horúcom stave ihneď úplne odstráňte zo sklokeramického varného panelu špeciálnou škrabkou na sklo.
- Kovové predmety (kuchynský riad, príbor ...) sa nikdy nesmú odkladať na indukčný varný panel, lebo by mohli zostať horúce. Nebezpečenstvo popálenia!
- Nekladte priamo pod varný panel horľavé, ľahko zápalné alebo deformovateľné predmety.
- Kovové predmety, ktoré sa nosia na tele, sa môžu v bezprostrednej blízkosti indukčného varného panela zohriať do horúca. Pozor, nebezpečenstvo popálenia.
Netýka sa to nemagnetických predmetov (napr. zlaté alebo strieborné prstene).
- Na varných zónach nikdy nezohrievajte zatvorené plechovky konzerv a viacvrstvové obaly. V dôsledku prívodu energie by mohli explodovať!
- Sensorové tlačidlá udržiavajte v čistote, pretože prístroj by mohol nečistoty rozpoznať ako prstový kontakt. Nikdy nekladte na sensorové tlačidlá predmety (hrnce, utierky na riad atď.)!
Ak z hrncov vykipí obsah až na sensorové tlačidlá, stlačte vypínacie tlačidlo.
- Horúce hrnce a panvice nesmú prekryvať sensorové tlačidlá. V takomto prípade sa prístroj automaticky vypne.
- Veľké hrnce použite podľa možnosti na zadných varných zónach, aby sa sensorové tlačidlá neohrievali príliš silno (prehriatie Touch-Control; chybové hlásenie E2).
- Ak sa v byte nachádzajú domáce zvieratá, ktoré by sa mohli dostať k varnému panelu, je potrebné aktivovať detskú poistku.
- Ak sa zabudované sporáky prevádzkujú s pyrolýzou, nesmie sa používať indukčný varný panel.
- Sklokeramický varný panel sa nesmie v žiadnom prípade čistiť prístrojom na parné čistenie ani podobným!

Pre osoby

- Tieto prístroje môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, sensorickými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí v tom prípade, ak bude na ne dohliadať iná osoba, alebo ak od nej dostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania prístroja a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcich z používania tohto prístroja. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Povrchy ohrievacích a varných miest sa pri prevádzke zohrievajú. Z tohto dôvodu je zásadne potrebné zamedziť prístup malým deťom.
- Používať sa smú len ochranné mriežky dosky sporáka alebo kryty dosky sporáka od výrobcu dosky sporáka alebo ochranné mriežky dosky sporáka alebo kryty dosky sporáka schválené výrobcom v návode na použitie dosky sporáka. Použitie nevhodných ochranných mriežok dosky sporáka alebo krytov dosky sporáka môže mať za následok úrazy.
- Osoby s kardiostimulátormi alebo implantovanými inzulínovými pumpičkami sa musia uistiť, že ich implantáty nie sú nepriaznivo ovplyvňované indukčným varným panelom (frekvenčné pásmo indukčného varného panela je 20-50 kHz).



Dekor sa môže od vyobrazení odlišovať.

1. Indukčná varná zóna vpredu
2. Indukčná varná zóna vzadu
3. Sklokeramický varný panel
4. Ovládací panel Touch-Control
5. Zapínacie/vypínacie tlačidlo
6. Tlačidlo výberu varnej zóny
7. Symbol priradenia pozície varnej zóny na sklokeramickom varnom paneli
8. Tlačidlo plus (zvýšenie) / Tlačidlo mínus (zníženie)
9. Indikácia varného stupňa
10. Symbol funkcie časovača
11. Kontrolka: svieti pri funkcii časovača

Varný panel s ovládaním ventilátora

12. Zapínacie/vypínacie tlačidlo pre ventilátor
13. Tlačidlo mínus/plus pre ventilátor
14. Indikátor ventilátora

Obsluha senzorovými tlačidlami

Obsluha sklokeramického varného panela prebieha pomocou senzorových tlačidiel Touch-Control. Sensorové tlačidlá fungujú nasledujúcim spôsobom: špičkou prsta sa krátko dotknite symbolu na sklokeramickom povrchu. Každé správne stlačenie potvrdí zvukový signál. Ďalej sa senzorové tlačidlo Touch-Control označuje ako „tlačidlo“.

Zapínacie/vypínacie tlačidlo (5)

Týmto tlačidlom sa zapína a vypína celý varný panel. Toto tlačidlo je takpovediac hlavným vypínačom.

Tlačidlo výberu varnej zóny; napr. vpredu (6)

Stlačením jedného z tlačidiel výberu varnej zóny, ktoré sú k dispozícii, sa vyberie varná zóna, pre ktorú sa následne dá nastaviť varný stupeň pomocou tlačidla plus alebo tlačidla mínus.

Tlačidlá mínus – / tlačidlá plus + (8)

Týmito tlačidlami sa vykonávajú nastavenia varných stupňov, vypínacej automatiky a signálnych hodín. Tlačidlom mínus sa indikovaná hodnota zníži, tlačidlom plus zvýši.

Indikácia varného stupňa (9)

Indikácia varného stupňa ukazuje zvolený varný stupeň alebo:
Svieti jasno.....Varná zóna je zvolená (vybraná)

H.....Indikácia zvyškového tepla

P.....Stupeň Power

L.....Detská poistka

ER03.....Chybové hlásenie

Kontrolka (B).....Funkcie časovača

Varný panel s ovládaním ventilátora

Zapínacie/vypínacie tlačidlo (12) a tlačidlo mínus/plus pre ventilátor (13)

Pomocou týchto tlačidiel sa ovláda ventilátor (odsávač výparov) Môže sa ovládať nezávisle od varného panelu.

Indikátor ventilátora (14)

(fan icon).....Stupeň ventilátora

min.....Dobeh ventilátora

Varný panel


Varná plocha je vybavená indukčným varným panelom. Indukčná cievka pod sklokeramicou varnou plochou vytvára elektromagnetické striedavé pole, ktoré preniká sklenenou keramikou a na dne riadu indukuje prúd, produkujúci teplo.


Pri indukčnej varnej zóne sa teplo neprenáša z ohrievacieho prvku cez varnú nádobu na pripravované jedlo, ale potrebné teplo sa pomocou indukčných prúdov vyrába priamo vo varnej nádobe.

Výhody indukčného varného panelu

- Varenie, šetriace energiu priamym prenosom energie na hrniec (je nevyhnutný vhodný riad z magnetického materiálu),
- zvýšená bezpečnosť, pretože energia sa prenáša len pri postavenom hrnci,
- prenos energie medzi indukčnou varnou zónou a dnom hrnca s vysokou účinnosťou,
- vysoká rýchlosť ohrevu,
- nebezpečenstvo popálenia je malé, pretože varnú plochu zohrieva len dno hrnca, vykypená strava sa nepripáli,
- rýchla, jemná regulácia prívodu energie.

Rozpoznávanie hrnca

Ak pri zapnutej varnej zóne nestojí na varnej zóne žiaden alebo len príliš malý hrniec, nedochádza k prenosu energie. Upozorňuje na to symbol  na ukazovateli varného stupňa.

Ak sa na varnú zónu položí vhodný hrniec, zapne sa nastavený stupeň a rozsvieti sa ukazovateľ varných stupňov. Keď sa nádoba odstráni, preruší sa prívod energie, na ukazovateli varných stupňov sa objaví .

Ak sú na paneli položené menšie hrnce alebo panvice, pri ktorých sa však ešte Rozpoznávanie hrncov zapne, odovzdá sa iba toľko výkonu, koľko tieto hrnce potrebujú.

Hranice rozpoznávania hrnca

Priemer varnej zóny (mm)	Odporúčaný minimálny priemer dna hrnca (mm)
160	110
160 P	110

Kuchynský riad nesmie mať menší priemer ako určitý priemer dna, pretože sa indukcia nezapne. Hrniec umiestňujte vždy do stredu varnej zóny, aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť.

Dôležité: V závislosti od kvality hrnca sa môže líšiť potrebný minimálny priemer na aktivovanie rozpoznávania hrnca!

Obmedzenie prevádzkovej doby

Indukčný varný panel má automatické obmedzenie prevádzkovej doby.

Nepretržitá doba používania každej varnej zóny je závislá od zvoleného varného stupňa (pozri tabuľku).

Predpokladom je, že počas doby používania sa nevykoná žiadna zmena nastavenia varnej zóny.

Keď sa aktivuje obmedzenie prevádzkovej doby, varná zóna sa vypne, zaznie krátky zvukový signál a na indikácii sa objaví H.

Vypínacia automatika má prednosť pred obmedzením prevádzkovej doby, t.j. varná zóna sa vypne až vtedy, keď uplynie čas vypínacej automatiky (napr. je možná vypínacia automatika na 99 minút pri varnom stupni 9).

Nastavený varný stupeň	Obmedzenie prevádzkovej doby v hodinách
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Iné funkcie

Pri dlhšom alebo súčasnom stlačení jedného alebo viacerých senzorových tlačidiel (napr. kvôli hrncu omylom položenému na senzorové tlačidlá) nenastane žiadna spínacia funkcia.

Zaznie zvukový signál a zobrazí sa ER03. Po niekoľkých sekundách sa prístroj vypne. Odstráňte predmet zo senzorových tlačidiel.

Ochrana pred prehriatím (indukcia)

Pri dlhšom používaní varnej plochy na plný výkon sa elektronika pri vysokej teplote miestnosti už nedokáže chladit' v potrebnom rozsahu.

Aby v elektronike nedochádzalo k príliš vysokým teplotám, výkon varnej zóny sa príp. samočinne zníži.

Ak by sa pri normálnom používaní varnej plochy a normálnej teplote miestnosti často zobrazovalo E2 alebo ER21, chladenie pravdepodobne nie je dostatočné.

Príčinou môžu byť chýbajúce chladiace otvory v nábytku.

Príp. skontrolujte zabudovanie (pozri kapitolu Vetrание).

Riad pre indukčný varný panel

Varná nádoba, používaná na indukčnej varnej ploche, musí byť z kovu, mať magnetické vlastnosti a dostatočnú plochu dna.

Používajte len hrnce s dnom vhodným na indukčný ohrev.

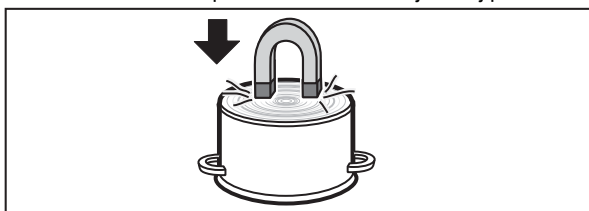
Vhodné varné nádoby	Nevhodné varné nádoby
Emailové oceľové nádoby s hrubým dnom	Nádoby z medi, nehrdzavejúcej ocele, hliníka, žiaruvzdorného skla, dreva, keramiky, resp. terakoty
Liatinové nádoby s emailovými dnami	
Nádoby z nehrdzavejúcej viacvrstvovej ocele, nehrdzavejúcej feritovej ocele, resp. hliníka so špeciálnymi dnami	

Takto môžete zistiť vhodnosť nádoby:

Vykonajte dolu popísaný magnetický test alebo sa uistite, že nádoba má značku o vhodnosti na varenie s indukčným prúdom.

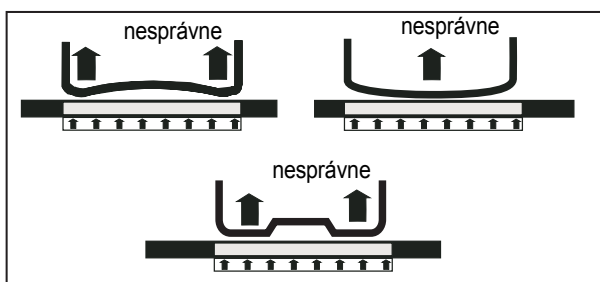
Magnetický test:

Priblížte magnet ku dnu Vašej varnej nádoby. Ak je priťahovaný, môžete varnú nádobu používať na indukčnej varnej ploche.

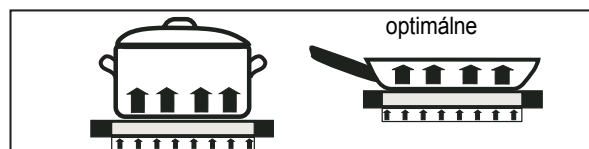


Upozornenie:

Pri používaní hrncov, vhodných na indukčný ohrev, od niektorých výrobcov, sa môžu vyskytnúť zvuky, ktoré vyplývajú z konštrukcie týchto hrncov.



Nesprávne: dno riadu je vyklenuté. Teplota sa nedá správne zistiť elektronikou.



Správne: dobrý riad na varenie!

Tipy na šetrenie energiou

Ďalej nájdete niekoľko dôležitých pokynov na efektívne zaobchádzanie s Vaším novým indukčným varným panelom a riadom na varenie z hľadiska šetrenia energiou.

- Priemer dna hrnce by mal byť rovnaký ako priemer varnej zóny.
- Pri nákupe hrncov si uvedomte, že často sa udáva horný priemer hrnce. Tento je väčšinou väčší ako dno hrnce.
- Tlakové hrnce sú pre uzavretý priestor na dusenie a pretlak obzvlášť časovo a energeticky nenáročné. Z dôvodu krátkeho času dusenia sa šetria vitamíny.
- Dbajte vždy na dostatok tekutiny v tlakovom hrnci, pretože pri vyvarení obsahu z hrnce by sa varná zóna a hrniec mohli poškodiť v dôsledku prehriatia.
- Hrnce na varenie podľa možnosti vždy prikryte vhodnou pokrievkou.
- Na každé množstvo jedla by sa mal použiť správny hrniec. Veľký, sotva naplnený hrniec si vyžaduje veľa energie.

Varné stupne

Ohrevný výkon varných zón sa dá nastaviť vo viacerých stupňoch. V tabuľke nájdete príklady použitia jednotlivých stupňov.

Varný stupeň	Vhodný na
0	Vypínacia poloha, využitie zvyškového tepla
1-2	Pokračujúce varenie menších množstiev (najnižší výkon)
3	Pokračujúce varenie
4-5	Pokračujúce varenie veľkých množstiev, pokračujúce praženie väčších kusov
6	Praženie, príprava zápražky
7-8	Praženie
9	Počiatočná fáza varenia, počiatočná fáza praženia, praženie
P	Stupeň Power (najvyšší výkon)

Pri hrncoch na varenie bez pokrievky sa musí príp. zvoliť vyšší varný stupeň.

Indikácia zvyškového tepla

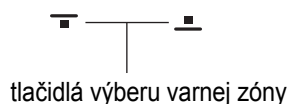
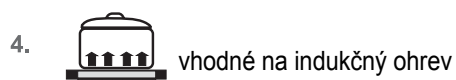
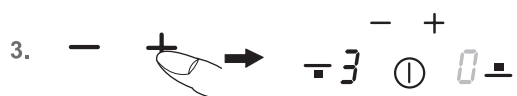
Sklokeramický varný panel je vybavený indikáciou zvyškového tepla H.



Pokiaľ po vypnutí svieti H, dá sa zvyškové teplo využiť na rozpúšťanie a udržiavanie teploty pokrmov.

Po zhasnutí písmena H môže byť varná zóna ešte horúca. Jestvuje nebezpečenstvo popálenia!

Pri indukčnej varnej zóne sa nezohrieva sklenená keramika priamo, ale sa zohrieva len spätným teplom nádoby.



Ovládanie tlačidiel

Pri ovládaní, ktoré je tu popísané, sa očakáva po stlačení tlačidla (výberu) **následné** stlačenie ďalšieho tlačidla.

Stlačenie ďalšieho tlačidla sa musí uskutočniť zásadne **do 10 sekúnd**, inak výber zhasne.

Tlačidlá plus / mínus sa môžu stláčať jednotlivo alebo držať permanentne stlačené.

Zapnutie varného panela a varnej zóny

1. **Zapínacie/vypínacie tlačidlo** stláčajte tak dlho, kým indikácie varného stupňa neukazujú 0. Ovládanie je pripravené na prevádzku.
2. Následne stlačte **tlačidlo výberu varnej zóny** (napr. pre varnú zónu vpredu). Zvolený ukazovateľ varných stupňov jasno svieti.
3. Pomocou **tlačidla plus** alebo **tlačidla mínus** zvolte varný stupeň.
Pomocou tlačidla Plus sa zapne varný stupeň 1, pomocou tlačidla Mínus varný stupeň 9.
4. Hneď potom postavte na varnú zónu **riad na varenie vhodný na indukčný ohrev**. Rozpoznávanie hrncov zapne indukčnú cievku. Nádoba sa nahreje.
Kým sa na varnú zónu nepostaví kovový hrniec na varenie, neobjaví sa symbol .
Z bezpečnostných dôvodov sa varná zóna bez hrnca po 10 minútach vypne. K tomu si pozrite kapitolu „Rozpoznávanie hrncov“.

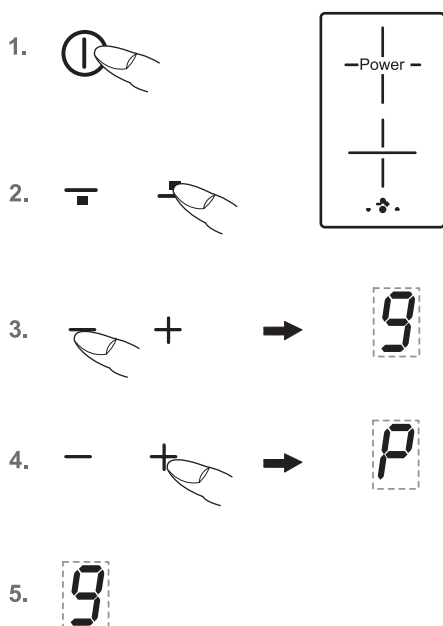
Na súčasné varenie na iných varných zónach opakovane vykonajte body 2 až 4.

Vypnutie varnej zóny

5. Stlačte požadované tlačidlo výberu varnej zóny (napr. pre varnú zónu vpredu). Zvolený ukazovateľ varných stupňov jasno svieti.
6. a) Viackrát stlačte **tlačidlo mínus** , kým ukazovateľ varného stupňa neukazuje 0 alebo
6. b) Stlačte **zapínacie/vypínacie tlačidlo** . Vypne sa celý varný panel (vypnú sa všetky varné zóny).

Vypnutie varného panela

7. **Stlačte zapínacie/vypínacie tlačidlo** . Varný panel sa úplne vypne nezávisle od nastavenia.



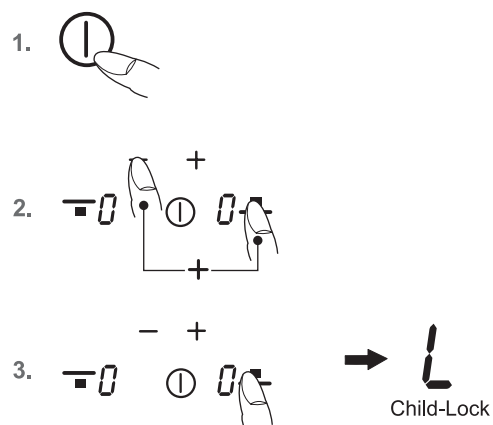
Stupeň Power P (varné zóny s Power)

Stupeň Power poskytuje indukčným varným zónam prídavný výkon. Je možné rýchlejšie nechať zovrieť väčšie množstvo vody. Stupeň Power pracuje 5 minút, následne sa prepne späť na varný stupeň 9.

1. Zapnite varný panel.
2. Následne stlačte **tlačidlo výberu varnej zóny** (napr. **-** pre varnú zónu vzadu). Zvolený ukazovateľ varných stupňov jasno svieti.
3. **Stlačte raz tlačidlo mínus -** pre nastavenie najvyššieho varného stupňa 9.
4. **Stlačte raz tlačidlo plus +** pre aktivovanie stupňa Power. Indikácia varného stupňa zobrazuje jedno P.
5. Po 5 minútach sa stupeň Power automaticky vypne. P zhasne a varný stupeň sa prepne späť na 9.

Upozornenie:

- Pre skoršie vypnutie stupňa Power stlačte tlačidlo mínus.
- **Pozor, nebezpečenstvo prehriatia!** Na stupni Power nezohrievajte olej/ fritovací tuk.



Detská poistka L

Detská poistka má zabrániť tomu, aby deti omylom alebo úmyselne zapli varný panel. Za týmto účelom sa uzamkne ovládanie.

Zapnutie detskej poistky

1. **Stlačte zapínacie/vypínacie tlačidlo Ⓜ** na zapnutie varného panela.
2. Hneď potom stlačte súčasne **tlačidlo mínus -** a **tlačidlo výberu varnej zóny vzadu -** .
3. Následne stlačte **tlačidlo výberu varnej zóny vzadu -** na aktiváciu detskej poistky.
Na indikáciách varných stupňov sa objaví L ako Child-Lock; ovládanie je uzamknuté a varný panel sa vypne.

Vypnutie detskej poistky

4. **Stlačte zapínacie/vypínacie tlačidlo Ⓜ** .
5. Hneď potom stlačte súčasne **tlačidlo mínus -** a **tlačidlo výberu varnej zóny vzadu -** .
6. Následne stlačte **tlačidlo mínus -** na vypnutie detskej poistky. L zhasne.

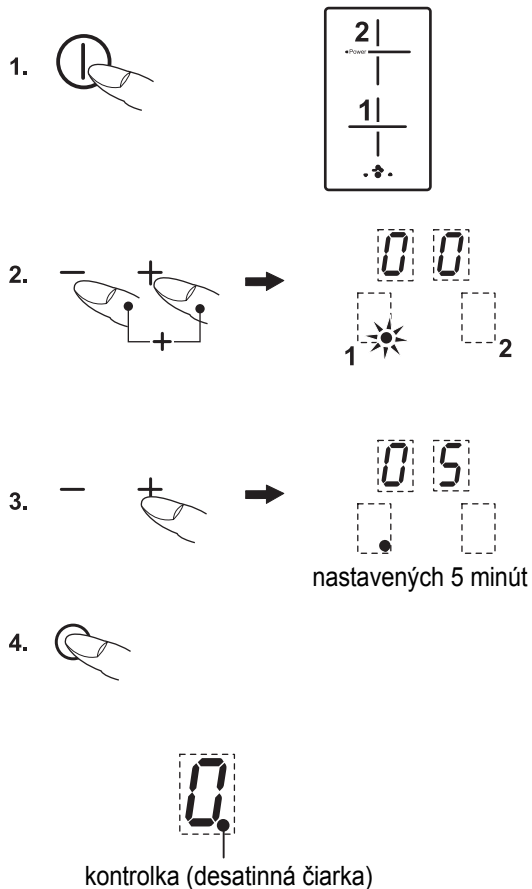
Zrušenie detskej poistky len na jedno varenie

Predpoklad: Detská poistka je zapnutá podľa bodu 1-3.

- **Stlačte zapínacie/vypínacie tlačidlo Ⓜ** .
- Hneď potom stlačte súčasne **tlačidlo mínus -** a **tlačidlo výberu varnej zóny vzadu -** .
Po zhasnutí L môže používateľ zapnúť varnú zónu.
- Po vypnutí varného panela je detská poistka znovu aktívna (zapnutá).

Upozornenie

Pri výpadku siete sa zapnutá detská poistka nedeaktivuje, t. j. zostane zachovaná (aktívovaná).



kontrolka (desatinná čiarka)

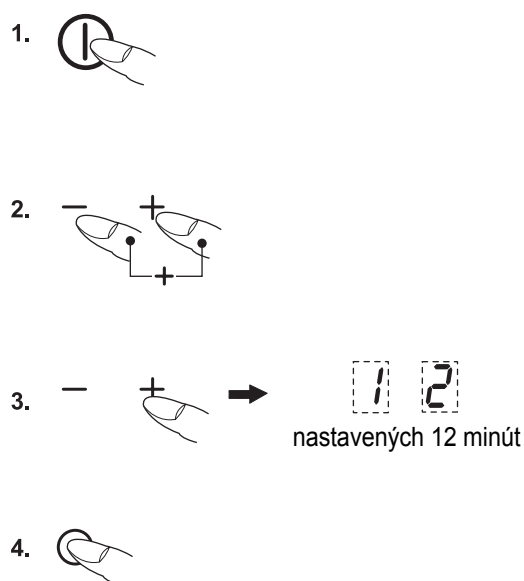
Vypínacia automatika (časovač) ⌚

Pomocou vypínacej automatiky sa každá zapnutá varná zóna po nastaviteľnom čase automaticky vypne. Dajú sa nastaviť časy varenia od 01 do 99 minút.

1. Zapnite varný panel. Zapnite jednu alebo viaceré varné zóny a zvolte požadované varné stupne.
2. **Tlačidlo plus +** a **tlačidlo mínus -** stláčajte súčasne dovedy, kým sa nerozsvieti kontrolka (desatinná čiarka) požadovanej varnej zóny. Zadné ukazovatele varných stupňov ukazujú 00, predné sa vypnú.
3. Hneď potom pomocou **tlačidla plus +** alebo **tlačidla mínus -** zadajte čas varenia. Na naprogramovanie vypínacej automatiky pre ďalšiu varnú zónu stláčajte **tlačidlo plus +** a **tlačidlo mínus -** súčasne dovedy, kým sa nerozsvieti kontrolka (desatinná čiarka) príslušného ukazovateľa varných stupňov.
4. Po uplynutí času sa varná zóna vypne. Zaznie časovo obmedzený zvukový signál, ktorý sa dá vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla (s výnimkou zapínacieho/vypínacieho tlačidla).

Upozornenie

- Na kontrolu uplynutého času (vypínacia automatika) súčasne stláčajte **tlačidlo plus +** a **tlačidlo mínus -** dovedy, kým sa nerozsvieti kontrolka (desatinná čiarka) príslušného ukazovateľa varných stupňov. Indikovaná hodnota sa dá odčítať a zmeniť.
- Predčasné vymazanie vypínacej automatiky: Zvoľte príslušnú varnú zónu a **tlačidlom mínus -** nastavte 0.

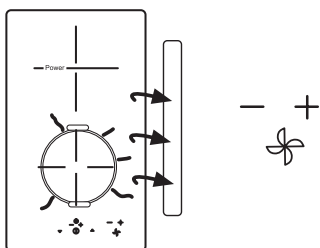


Signálne hodiny (minútky) ⌚ (varná zóna vypnutá)

1. Zapnite varný panel.
2. Stlačte súčasne raz **tlačidlo plus +** a **tlačidlo mínus -**. Zadné ukazovatele varných stupňov ukazujú 00. Predné ukazovatele varných stupňov sa vypnú.
3. Hneď potom pomocou **tlačidla plus +** alebo **tlačidla mínus -** nastavte čas v minútach.
4. Po uplynutí času zaznie časovo obmedzený zvukový signál, ktorý sa dá vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla (s výnimkou Vypínacieho tlačidla).

Upozornenie:

- Signálne hodiny zostávajú v prevádzke aj vtedy, keď je sklokeramický varný panel vypnutý.



1. →
2. →
 →
3. →

Varný panel s ovládaním ventilátora

Použitie ventilátora

Na ovládacom paneli Touch Control sa vpravo nachádzajú tlačidlá pre ventilátor.

Zapnutie a vypnutie ventilátora

1. **Stlačte zapínacie/vypínacie tlačidlo** (cca 1 s)
2. Stlačte **tlačidlo plus + ventilátora**.
Následne sa môže stlačením **tlačidla plus + alebo mínus —** zvoliť požadovaný výkonový stupeň 1, 2, 3 alebo 4. Svetí symbol pre ventilátor .
Stupeň 4 zostane zapnutý 10 minút, následne sa prepne späť na varný stupeň 3.
3. Na vypnutie stlačte **tlačidlo mínus —** ventilátora, kým sa nezobrazí 0.

Dobeh ventilátora

Dobeh ventilátora sa používa po varení na odstránenie zápachu z varenia. Okrem toho sa vysušia filtre vo ventilátore.

Nastavenie dobehu ventilátora

1. → ^{min}
2. → ^{min}
- 3.

1. Súčasne stlačte tlačidlo **plus + a mínus —** ventilátora. Je nastavený dobeh ventilátora 10 minút. Svetí symbol pre dobeh **min**.
2. Opätovným súčasným stlačením **tlačidla plus + a mínus —** sa nastaví 60 minút.
3. Opätovným súčasným stlačením sa vypne dobeh.



- Pred čistením varný panel vypnite a nechajte vychladnúť.
- Sklokeramický varný panel sa nesmie v žiadnom prípade čistiť prístrojom na parné čistenie ani podobným!
- Pri čistení dbajte na to, aby sa **zapínacie/vypínacie tlačidlo** utieralo len krátko. Tým sa zabráni nechcenému zapnutiu!

Sklokeramický varný panel

Dôležité! Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, ako napr. hrubé prostriedky na drhnutie, abrazívne čističe hrncov, odstraňovače hrdze a škvŕn atď.

Čistenie po použití

1. Celý varný panel čistite vždy vtedy, keď je znečistený - najlepšie po každom použití. Používajte vlhkú handru a trochu prostriedku na ručné umývanie riadu. Potom vytrite varný panel čistou utierkou do sucha tak, aby na povrchu nezostali žiadne zvyšky čistiaceho prostriedku.

Týždenná starostlivosť

2. Raz za týždeň dôkladne vyčistite a ošetríte celý varný panel bežnými čistiacimi prostriedkami na sklokeramiku.

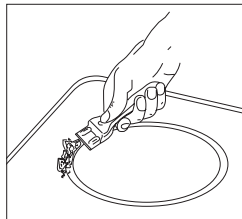
Bezpodmienečne dodržte pokyny príslušného výrobcu.

Čistiace prostriedky vytvárajú pri nanášaní ochranný film, ktorý pôsobí odpudivo na vodu a nečistoty. Všetky nečistoty zostávajú na filme a následne sa dajú ľahšie odstrániť. Potom plochu vytrite do sucha čistou utierkou. Na povrchu nesmú zostať žiadne pozostatky čistiacich prostriedkov, pretože pri zohriatí pôsobia agresívne a menia povrch.

Špeciálne znečistenia

Silné znečistenia a škvŕny (vápenaté škvŕny, perleťovo lesklé škvŕny) sa dajú najlepšie odstrániť, keď má varný panel ešte teplotu príjemnú na dotyk. Za týmto účelom používajte bežné čistiace prostriedky. Prítom postupujte tak, ako je popísané v bode 2.

Vykypené jedlá najprv namočte vlhkou handrou a následne odstráňte zvyšky nečistôt špeciálnou škrabkou na sklo pre sklokeramické varné panely. Potom plochu vyčistite, ako je popísané v bode 2.



Pripálený cukor a roztavenú umelú hmotu odstráňte ihneď - ešte v horúcom stave - škrabkou na sklo. Potom plochu vyčistite, ako je popísané v bode 2.

Zrnká piesku, ktoré prípadne padnú na varnú plochu pri škrabaní zemiakov alebo čistení šalátu, môžu pri posúvaní hrncov spôsobiť škrabance. Preto dbajte na to, aby na povrchu nezostávali žiadne zrnká piesku.

Farebné zmeny varného panela nemajú žiaden vplyv na funkčnosť a stabilitu sklokeramiky. Nejde pritom o poškodenie varného panela, ale o neodstránené a preto pripálené zvyšky.

Lesklé miesta vznikajú oderom dna hrncov, najmä pri používaní riadu na varenie s hliníkovým dnom alebo používaním nevhodných čistiacich prostriedkov. Dajú sa len ťažko odstrániť bežnými čistiacimi prostriedkami. Čistenie prípadne viackrát opakujte. Používaním agresívnych čistiacich prostriedkov a oderom dnami hrncov sa dekor časom obrúsi a vzniknú tmavé škvŕny.



Nekvalifikované zásahy a opravy prístroja sú nebezpečné, pretože hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom a nebezpečenstvo skratu. Nevykonávajte ich v záujme zamedzenia telesných úrazov a poškodení prístroja. Takéto práce preto nechajte vykonávať len odborníka na elektriку, ako napr. Technické služby zákazníkom.

Všimnite si, prosím

Ak by sa na Vašom prístroji vyskytli poruchy, preverte podľa tohto návodu na použitie, či nedokázate príčiny odstrániť sami.

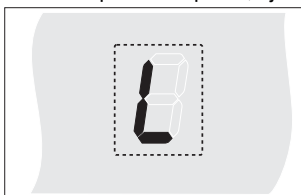
Ďalej nájdete tipy na odstraňovanie porúch.

Poistky opakovane vypadávajú?

Zavolajte Technické služby zákazníkom alebo elektroinštalatéra!

Indukčný varný panel sa nedá zapnúť?

- Neaktivovala sa poistka domovej inštalácie (poistková skrinka)?
- Je zapojený napájací kábel?
- Je detská poistka zapnutá, t.j. zobrazuje sa L?



- Nie sú sensorové tlačidlá čiastočne prekryté vlhkou utierkou, tekutinou alebo kovovým predmetom? Odstráňte ich.
- Nepoužívate nesprávny riad? Pozri kapitolu „Riad pre indukčný varný panel“.

Zobrazí sa chybový kód ER03 a zaznie časovo ohraničený trvalý zvukový signál.

Ide o trvalé stlačenie sensorových tlačidiel Touch-Control vyvretými jedlami, riadom na varenie alebo inými predmetmi.

Odstránenie: Vyčistite povrch alebo odstráňte predmet.

Zobrazuje sa chybový kód E2 alebo ER21?

Elektronika je príliš horúca. Skontrolujte zabudovanie varného panela, obzvlášť dbajte na dobré vetranie.

Pozri kapitolu Poistka proti prehriatiu.

Zobrazuje sa chybový kód U400?

Varný panel je nesprávne pripojený. Ovládanie sa vypne po 1 s a ozve sa trvalý zvukový signál. Pripojte správne sieťové napätie.

Zobrazuje sa chybový kód (ERxx alebo Ex)?

Vyskytla sa technická porucha. Zavolajte Služby zákazníkom.

Zobrazuje sa znak hrnca ?

Bola zapnutá varná zóna a varný panel očakáva, že na ňu postavíte vhodný hrniec (rozpoznávanie hrncov). Až potom sa spustí výkon.

Znak hrnca sa naďalej zobrazuje, aj keď ste postavili varnú nádobu?

Varná nádoba nie je vhodná na indukciu alebo má príliš malý priemer.

Vydávajú použité varné nádoby zvuky?

Je to technicky podmienené; nepredstavuje to žiadne nebezpečenstvo pre indukčný varný panel, resp. nádobu.

Chladiaci ventilátor dobieha aj po vypnutí?

To je normálne, pretože sa chladí elektronika.

Varný panel vydáva zvuky (klikanie, resp. praskanie)?

Toto je technicky podmienené a nedá sa vylúčiť.

Má varný panel trhliny alebo praskliny?

Pri puklinách, trhlinách, prasklinách alebo iných poškodeniach sklokeramiky dochádza k riziku zasiahnutia elektrickým prúdom. Zariadenie okamžite odstavte z prevádzky. Ihneď vypnite domovú poistku a zavolajte Služby zákazníkom.

Pulzujúce správanie pri varení?

Indukčné ohrevné telesá môžu svoj výkon regulovať iba po určitý nižší varný stupeň. Pod týmto varným stupňom začne ohrevné teleso pulzovať.

To znamená, že sa indukčné ohrevné teleso na určitý čas zapína a znova vypína v závislosti od zvoleného varného stupňa. Toto pulzujúce správanie je počuteľné a pri varení je viditeľné prostredníctvom vystupovania a miznutia bublínok na dne hrnca. Pulzujúce správanie pri varení je pri určitých varných stupňoch normálne a nemá negatívne účinky na výsledok varenia.

Odstránenie:

Podľa možnosti používajte hrnce a panvice s hrubým dnom, ktoré majú dobrú akumuláciu a rozdeľovanie tepla.

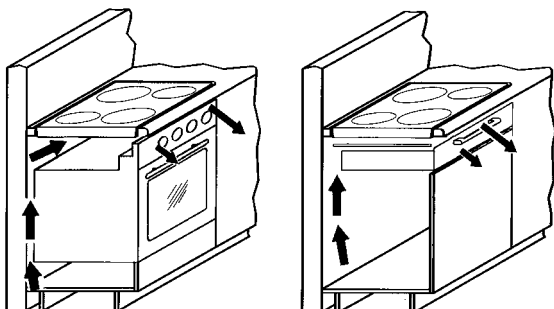
Hrnce na varenie podľa možnosti vždy prikryte vhodnou pokrievkou. Pri varení bez pokrievky sa stráca veľmi veľa energie.

Bezpečnostné pokyny pre montéra kuchynského nábytku

- Dyhy, lepidlo, resp. umelohmotné povrchy susediaceho nábytku musia byť odolné voči teplote (min. 75 °C). Ak dyhy a povrchy nie sú voči teplote dostatočne odolné, môžu sa deformovať.
- Ochrana pred dotykom musí byť zaručená pomocou zabudovania.
- Použitie zakončovacích lišt od steny z masívneho dreva na pracovnej doske za varným panelom je prípustné, pokiaľ sa dodržia minimálne vzdialenosti podľa montážnych náčrtov.
- Je potrebné dodržať minimálne vzdialenosti drážkových výrezov dozadu podľa montážneho náčrtu.
- Pri zabudovaní priamo vedľa vysokej skrine je potrebné dodržať bezpečnostnú vzdialenosť najmenej 50 mm. Bočná plocha vysokej skrine musí byť opláštená tepelne odolným materiálom. Z pracovno-technických dôvodov by však vzdialenosť mala byť najmenej 300 mm.
- Vzdialenosť medzi varným panelom a odsávačom pár musí byť najmenej taká veľká, ako je zadané v návode na montáž odsávača pár.
- Obalové materiály (plastové fólie, polystyrén, klinge atď.) musia byť odstránené z dosahu detí, pretože tieto diely predstavujú možné zdroje nebezpečenstva. Malé časti by mohli byť prehnuté a fólie predstavujú nebezpečenstvo zadusenia.

Vetrание

- Indukčný varný panel je vybavený ventilátorom, ktorý sa zapína a vypína automaticky. Ak teplota elektroniky prekročí určitú hraničnú hodnotu, spustí sa ventilátor s malou rýchlosťou. Ak sa indukčný varný panel používa intenzívne, prepne sa ventilátor na vyššiu rýchlosť. Ak je elektronika dostatočne vychladnutá, zníži ventilátor svoju rýchlosť a automaticky sa vypne.
- Vzdialenosť medzi indukčným varným panelom a kuchynským nábytkom, resp. zabudovanými spotrebičmi sa musí zvoliť tak, aby bol zaručený dostatočný prívod vzduchu a odvetrávanie indukcie.
- Ak výkon niektorej zóny variča často samočinne klesne, alebo ak sa úplne vypne (pozri kapitolu Ochrana pred prehriatím), zrejme nie je zabezpečené dostatočné chladenie. V takom prípade sa odporúča otvoriť zadnú stranu spodnej skrine v oblasti výrezu pracovných platničiek, ako aj odstrániť prednú priečkovú lištu nábytku po celej šírke variča, aby sa tak zabezpečilo lepšie prúdenie vzduchu.



Na lepšie vetranie varného panela sa vpredu odporúča vzduchová medzera 20 mm.

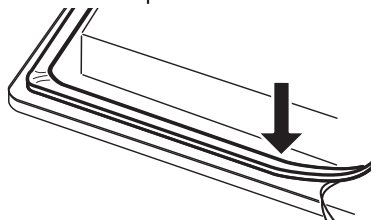
Montáž

Dôležité pokyny

- Treba zamedziť nadmernému vývinu tepla zospodu, napr. od rúry na pečenie bez priečného vetráka.
- Ak sa zabudované sporáky prevádzkujú s pyrolýzou, nesmie sa používať indukčný varný panel.
- Pri montáži nad zásuvkou treba dbať na to, aby sa v zásuvke podľa možnosti nenachádzali žiadne ostré predmety. Tieto by sa mohli vzpriechiť na spodnej strane variča a zablokovat zásuvku.
- Ak sa pod varičom nachádza dvojité dno, musí byť od spodnej strany variča vzdialené minimálne 20 mm, aby bolo zabezpečené dostatočné vetranie variča.
- Namontovanie variča nad chladiace zariadenia, umývačku riadu, práčku a sušičku je neprípustné.
- Je potrebné zabezpečiť, aby sa kvôli riziku vzniku požiaru priamo vedľa variča alebo pod varičom nenachádzali ani neuskladňovali žiadne nebezpečné, horľavé predmety, prípadne také predmety, ktoré sa v dôsledku tepla ľahko deformujú.

Utesnenie varného panela

Pred montážou je potrebné bez medzier uložiť priložené tesnenie varného panela.



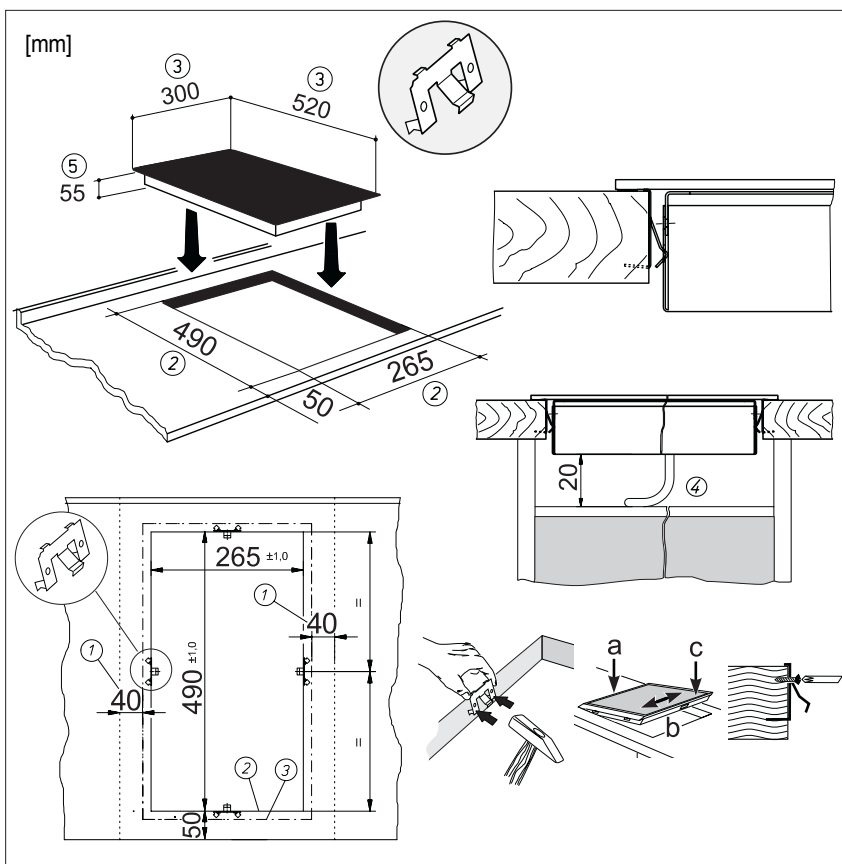
- Musí sa zabrániť vniknutiu kvapalín medzi okrajom varného panela a pracovnou doskou alebo medzi pracovnou doskou a stenou do elektrických spotrebičov prípadne zabudovaných pod nimi.
- Pri zabudovaní varného panela do nerovnej pracovnej dosky, napr. s keramickým alebo podobným obkladom (kachličky atď.) je potrebné odstrániť tesnenie, príp. sa nachádzajúce na varnom paneli a vykonať utesnenie varnej plochy od pracovnej dosky plastickými tesniacimi materiálmi (tmel).
- **Varný panel v žiadnom prípade neoblepujte silikónom!** V takomto prípade sa znemožní neskoršia demontáž varného panela bez jeho zničenia.

Výrez pracovnej dosky

Výrez pracovnej dosky by sa mal vykonať podľa možnosti presne, dobrým rovným pílovým listom alebo hornou frézkou. Rezné plochy by sa následne mali prelakovať, aby sa do nich nemohla dostať vlhkosť.

Výrez pre varný panel sa vyhotovuje podľa obrázkov. Sklokeramická varná plocha musí bezpodmienečne dosadať v rovine a lícovať. Prepnutie môže viesť k zlomeniu sklenej dosky. Skontrolujte bezchybné dosadenie a položenie tesnenia varnej plochy bez medzier.

Sklokeramický varný panel sa upevňuje buď svorkami alebo styčnicami.



Svorky

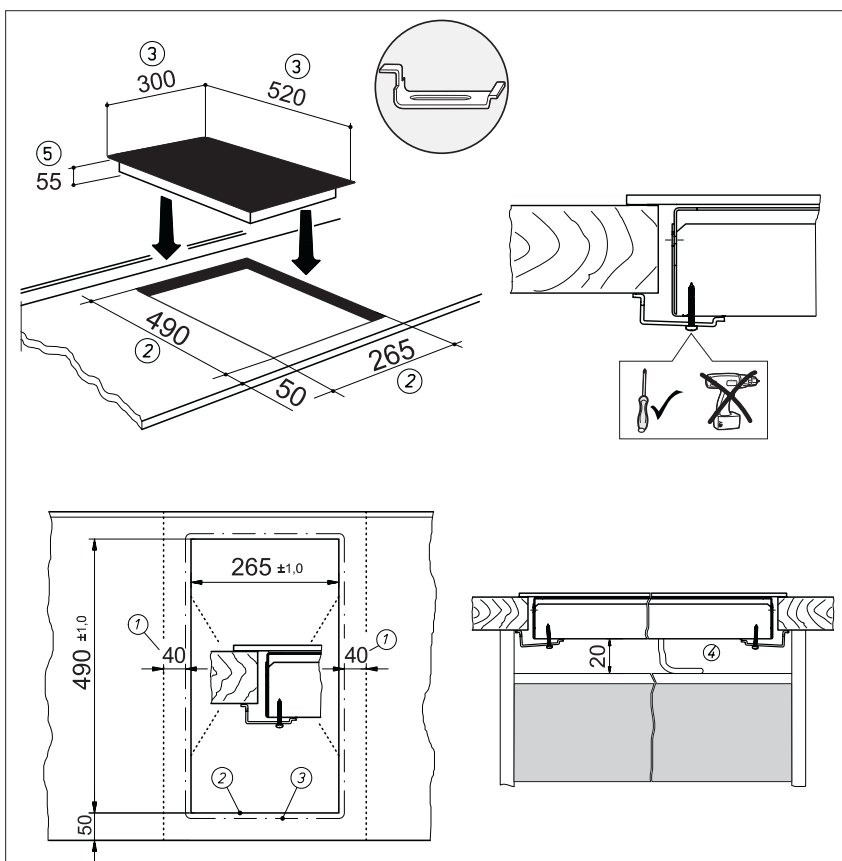


- Svorky zatlačte v zadaných odstupoch do výrezu pracovnej dosky. Z dôvodu vodorovného dorazu nie je potrebné výškové zameranie.
- Dôležité: vodorovný doraz svoriek musí lícovať s pracovnou plochou. (zabránenie nebezpečenstvu zlomenia)
- Podľa obrázku priložte varnú plochu vľavo (a), vyrovnajte (b) a zasvorkujte (c).
- Na zaistenie svoriek sa môžu použiť skrutky.

Dôležité:

Šikmé uloženie alebo prepnutie pri zabudovaní sklokeramického varného panelu spôsobuje nebezpečenstvo zlomenia!

- ① Minimálna vzdialenosť od susedných stien
- ② Rozmer vyfrézovania
- ③ Vonkajší rozmer varného panelu
- ④ Priechodka kábla v zadnej stene
- ⑤ Montážna výška



Styčnica



- Varný panel nasadíte a vyrovnajte.
- Zospodu nasadíte styčnice so skrutkami na pripravené upevňovacie diery, vyrovnajte a dotiahnite.
- Skrutky doťahujte len ručným skrutkovačom; nepoužívajte akumulátorový skrutkovač.
- Dbajte na správnu polohu styčnice pri tenkých pracovných doskách.

Dôležité:

Šikmé uloženie alebo prepnutie pri zabudovaní sklokeramického varného panelu spôsobuje nebezpečenstvo zlomenia!

- ① Minimálna vzdialenosť od susedných stien
- ② Rozmer vyfrézovania
- ③ Vonkajší rozmer varného panelu
- ④ Priechodka kábla v zadnej stene
- ⑤ Montážna výška

Elektrická prípojka

- Elektrické zapojenie smie vykonať len autorizovaný odborník!
- Záonné predpisy a podmienky zapojenia miestneho rozvodného podniku musia byť bezpodmienečne dodržané.
- Pri zapájaní prístroja je potrebné počítať so zariadením, ktoré umožní odpojenie prístroja so šírkou otvoru kontaktu najmenej 3 mm od siete vo všetkých póloch. Za vhodné deliace zariadenie sa považuje istič vedenia, poistky a istenia. Pri zapájaní a opravách odpojte prístroj pomocou jedného z týchto zariadení od prúdu.
- Ochranný vodič musí byť dimenzovaný v takej dĺžke, aby pri zlyhaní odľahčenia od t'ahu bol namáhaný t'ahom až po žilách napájacieho kábla, ktoré sú pod prúdom.
- Prebytočná dĺžka kábla sa musí vytiahnuť zo zabudovanej oblasti pod prístrojom.
- Dbajte na to, aby existujúce sieťové napätie bolo zhodné s napätím na typovom štítku.
- Kompletná ochrana pred dotykom musí byť zaručená pomocou zabudovania.
- **Výstraha: Nesprávne zapojenie môže viesť k zničeniu ovládacej elektroniky.**

Pripájacie hodnoty

Sieťové napätie: 220-240V ~, 50/60 Hz

Menovité napätie komponentov: 220-240V

Nie je vybavený originálnym napájacím vedením

- Pri zapájaní sa musí uvoľniť kryt prípojnej zásuvky na spodnej časti prístroja, aby bolo možné dostať sa k pripájacej svorke. Po zapojení sa musí kryt zasa upevniť a napájacie vedenie sa musí zaistiť odľahčovacou sponou.
- Napájacie vedenie musí zodpovedať najmenej typu H05 RR-F.

Vybavený originálnym napájacím vedením

- Varný panel je od výrobcu vybavený napájacím vedením odolným proti teplote.
- Pripojenie na sieť sa vykonáva podľa schémy pripojenia, okrem napájacieho vedenia, ktoré je už vybavené zástrčkou.
- Ak je sieťový prívod tohto prístroja poškodený, musí sa vymeniť za osobitný sieťový prívod. Kvôli zamedzeniu vzniku ohrozenia smie túto výmenu vykonať iba výrobca alebo jeho zákaznícky servis.

Technické údaje

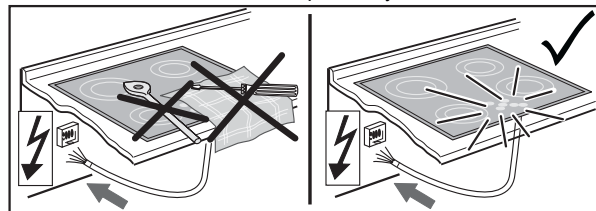
Rozmery varného panelu výška/ šírka/ hĺbka . . . mm	55x300x520	
Varné zóny vpredu Ø cm / kW vzadu Ø cm / kW	16/ 1,4 16/ 1,4 (2,0)*	
Varný panel celkom . . kW	3,4 + max. 0,3 (ventilátor a filter)	

* Výkon pri zapnutom stupni Power

Uvedenie do prevádzky

Po zabudovaní panela a po zapojení napájacieho napätia (sieťová prípojka) sa najprv uskutoční samočinný test ovládania a zobrazí sa servisná informácia pre zákaznícky servis.

Dôležité: Pre pripojenie k sieti nesmú byť na senzorových tlačidlách Touch-Control žiadne predmety!



Povrch varného panelu krátko pretrite hubkou a oplachovacou vodou a následne ho vytrite dosucha.

