

Kitchen. Design & Technology

# User manual

# Instructions Kristall

**IT** Istruzioni per l'uso e il montaggio

**CS** Návod k použití a montáž

## Contenuto

|                                                                      |           |                                                                             |           |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Linee generali</b> .....                                        | <b>2</b>  | <b>7 Istruzioni di montaggio</b> .....                                      | <b>20</b> |
| 1.1 Qui trovate.....                                                 | 2         | 7.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio<br>dei mobili da cucina ..... | 20        |
| 1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso .....                  | 2         | 7.2 Ventilazione .....                                                      | 20        |
| <b>2 Istruzioni di sicurezza e avvertenze</b> .....                  | <b>3</b>  | 7.3 Incasso .....                                                           | 20        |
| 2.1 Per il collegamento e il funzionamento.....                      | 3         | 7.4 Montaggio variabile: incasso appoggiato .....                           | 21        |
| 2.2 Per il piano di cottura in generale.....                         | 3         | 7.5 Montaggio variabile:<br>montaggio per l'incasso a paro.....             | 21        |
| 2.3 Per le persone .....                                             | 4         | 7.6 Incasso del sistema di ventilazione .....                               | 22        |
| 2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze .....                 | 5         | 7.7 Connettore a 6 poli per l'allacciamento<br>al ventilatore .....         | 24        |
| <b>3 Descrizione dell'apparecchio</b> .....                          | <b>6</b>  | 7.8 Collegamento contatto finestra /<br>relè di collegamento .....          | 24        |
| 3.1 Uso dei tasti a sensore .....                                    | 7         | 7.9 Collegamento elettrico.....                                             | 25        |
| 3.2 Informazioni relative allo Slider (campo di<br>regolazione)..... | 7         | <b>8 Dati tecnici</b> .....                                                 | <b>26</b> |
| <b>4 I comandi</b> .....                                             | <b>8</b>  | <b>9 Messa in funzione</b> .....                                            | <b>26</b> |
| 4.1 Il piano di cottura ad induzione.....                            | 8         | <b>10 Messa fuori servizio, smaltimento</b> .....                           | <b>27</b> |
| 4.2 Rilevamento pentola .....                                        | 8         | 10.1 Mettere fuori servizio .....                                           | 27        |
| 4.3 Limitazione della durata di funzionamento .....                  | 8         | 10.2 Smaltimento dell'imballo.....                                          | 27        |
| 4.4 Altre funzioni.....                                              | 8         | 10.3 Smaltimento degli apparecchi usati.....                                | 27        |
| 4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione).....                  | 8         |                                                                             |           |
| 4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione..              | 9         |                                                                             |           |
| 4.7 Consigli per il risparmio d'energia .....                        | 9         |                                                                             |           |
| 4.8 Livelli di cottura.....                                          | 9         |                                                                             |           |
| 4.9 Indicatore del calore residuo .....                              | 9         |                                                                             |           |
| 4.10 Rilevamento permanente delle pentole.....                       | 10        |                                                                             |           |
| 4.11 Comando a tasti.....                                            | 10        |                                                                             |           |
| 4.12 Accensione del piano e della zona di cottura ...                | 10        |                                                                             |           |
| 4.13 Spegnimento della zona di cottura .....                         | 10        |                                                                             |           |
| 4.14 Spegnimento del piano di cottura.....                           | 10        |                                                                             |           |
| 4.15 Funzione STOP .....                                             | 11        |                                                                             |           |
| 4.16 Funzione di richiamo .....                                      | 11        |                                                                             |           |
| 4.17 Sicurezza per bambini .....                                     | 12        |                                                                             |           |
| 4.18 Funzione ponte .....                                            | 12        |                                                                             |           |
| 4.19 Spegnimento automatico (timer) .....                            | 13        |                                                                             |           |
| 4.20 Orologio contaminuti .....                                      | 13        |                                                                             |           |
| 4.21 Cottura con avvio rapido .....                                  | 14        |                                                                             |           |
| 4.22 Funzione scaldavivande .....                                    | 14        |                                                                             |           |
| 4.23 Bloccaggio sensori .....                                        | 15        |                                                                             |           |
| 4.24 Funzione Power .....                                            | 15        |                                                                             |           |
| 4.25 Gestione potenza .....                                          | 15        |                                                                             |           |
| 4.26 Usare la ventola .....                                          | 16        |                                                                             |           |
| 4.26.1 Accensione e spegnimento della ventola .....                  | 16        |                                                                             |           |
| 4.26.2 Tempo di alimentazione successiva .....                       | 17        |                                                                             |           |
| 4.26.3 Tempo di alimentazione successiva .....                       | 17        |                                                                             |           |
| <b>5 Pulizia e manutenzione</b> .....                                | <b>18</b> |                                                                             |           |
| 5.1 Dimensioni del piano di cottura in vetroceramica                 | 18        |                                                                             |           |
| 5.2 Particolari tipi di sporco .....                                 | 18        |                                                                             |           |
| <b>6 Che fare in caso di problemi?</b> .....                         | <b>19</b> |                                                                             |           |

**1 Linee generali****1.1 Qui trovate...**

Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio. In questo manuale sono contenute importanti indicazioni relative la vostra sicurezza, l'uso, la cura e la manutenzione dell'apparecchio, affinché ne possiate rimanere soddisfatti a lungo.

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il capitolo «Cosa fare in caso di problemi?». Spesso è possibile riparare piccoli guasti in modo autonomo evitando così i costi che si devono normalmente sostenere per la riparazione.

Conservare con cura questo manuale d'uso e di montaggio. Consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

**1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso**

Il piano cottura è destinato unicamente alla preparazione di cibi in ambito domestico o in ambiti analoghi. Ambiti analoghi sono:

- l'utilizzo in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro analoghi
- l'utilizzo in aziende agricole
- l'utilizzo da parte di clienti negli hotel, nei motel e in altri tipici ambienti di dimora
- l'utilizzo in pensioni con servizio di prima colazione
- Il piano cottura non deve essere utilizzato per scopi diversi da quelli previsti e deve essere utilizzato soltanto sotto sorveglianza.

## 2 Istruzioni di sicurezza e avvertenze

### 2.1 Per il collegamento e il funzionamento

- Gli apparecchi corrispondono alle attuali prescrizioni di sicurezza.
- Solo un tecnico specializzato è autorizzato a collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ad eseguire operazioni di manutenzione ordinaria o a riparare l'apparecchio, attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia. Lavori eseguiti in modo inappropriato possono mettere in pericolo la vostra incolumità.
- Se il cavo di allacciamento dell'apparecchio dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo Servizio Tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare pericoli di qualsiasi genere.
- Non operare l'apparecchio con un timer o telecomando esterno.

### 2.2 Per il piano di cottura in generale

- A causa della rapida reazione in presenza di gradi di cottura estremamente elevati non lasciare mai incustodito il piano di cottura ad induzione acceso!
- Fare attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare di fare cuocere a vuoto le pentole, perché possono surriscaldarsi!
- Non mettere pentole e padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Fare attenzione durante l'uso di pentole per «bagnomaria», perché potrebbero cuocere a vuoto senza che ce ne si renda conto! Possono verificarsi danni alla pentola e al piano di cottura di cui non ci assumiamo la responsabilità!
- Dopo l'uso, spegnere immediatamente la zona di cottura premendo il rispettivo tasto Meno e non solo tramite il riconoscimento delle pentole.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Si raccomanda pertanto di non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnerlo mai con acqua! Spegner l'apparecchio e poi coprire le fiamme con prudenza, per esempio con un coperchio o una coperta estinguente.
- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti. Evitare però che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura se appuntiti.
- Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegner immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Se a causa di un difetto nel comando dei sensori non si può più spegnere il piano di cottura, disinserire immediatamente il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici addizionali! I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
- Pericolo di incendio: non riporre mai oggetti sul piano cottura.
- La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio!
- Non appoggiare sulla superficie di cottura né fogli di alluminio, né materiale plastico. Tenere lontano dal piano di cottura caldo tutto ciò che possa fondere, come p.es. oggetti di plastica, film protettivi e specialmente zucchero o cibi molto zuccherati. Per evitare che la superficie si danneggi, rimuovere immediatamente e con cautela lo zucchero dalla zona di cottura ancora calda servendosi di un apposito raschietto per vetro.
- Non appoggiare oggetti metallici, come stoviglie o posate, sulla superficie del piano di cottura ad induzione perché potrebbero surriscaldarsi. Pericolo di ustionarsi!
- Non mettere mai oggetti infiammabili, facilmente esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.
- Fare attenzione agli oggetti metallici che si portano a diretto contatto con il corpo, perché possono surriscaldarsi nelle immediate vicinanze del piano di cottura. Attenzione, pericolo d'ustione! Gli oggetti non magnetizzabili (ad es. gli anelli d'oro o di argento) non sono interessati.
- Non riscaldare mai scatole di conserva ancora chiuse e confezioni multistrati sulle zone di cottura. L'apporto di energia potrebbe farle scoppiare!

- Assicurarsi che i tasti a sensore siano sempre puliti, perché l'apparecchio potrebbe interpretare le macchie di sporco come un contatto digitale voluto. Non appoggiare mai oggetti (pentole, asciugamani ecc.) sui sensori!
- Se i cibi traboccati dovessero ricadere sui sensori, si consiglia di spegnere l'apparecchio con il tasto di spegnimento.
- Le pentole e i tegami non devono coprire i tasti sensori, perché altrimenti l'apparecchio si disattiva automaticamente.
- Posizionare la pentola possibilmente nel centro della zona di cottura!
- Se possibile mettere le pentole più grandi sulle zone posteriori per non far riscaldare troppo i tasti (surriscaldamento dell'elettronica, Errore E2, spegnimento del touch control).
- Attivare la sicurezza bambini in presenza di animali domestici in grado di raggiungere il piano di cottura.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.
- Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!
- Assicurarsi che non ci siano oggetti (ad es. asciugamani ecc.) nelle dirette vicinanze della cappa aspirante poiché essi possono essere aspirati. In linea di principio vanno tenuti lontani dall'apparecchio i liquidi e le piccole parti.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il filtro per i grassi inserito.
- Filtri con un deposito eccessivo di grasso comportano pericolo di incendio!
- È consentito friggere solamente sotto costante osservazione, è vietato fiammeggiare !
- Per l'esercizio di focolari a legna, a carbone, a gas o gasolio con camino si deve provvedere a una sufficiente ventilazione. La depressione nel locale dove sono presenti tali fuochi non deve superare i 4 PA (0,04mbar), altrimenti si corre il rischio di avvelenamento.

### 2.3 Per le persone

- Questi apparecchi possono essere usati da bambini di età minima di 8 anni e da persone ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza se le suddette persone sono sorvegliate o se hanno ricevuto istruzioni riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che ne derivano. È vietato lasciar giocare con l'apparecchio i bambini. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguiti da bambini, salvo il caso in cui i bambini siano sorvegliati.
- Le superfici delle zone di cottura si riscaldano durante l'uso. Per questo motivo tenere lontani i bambini.
- Si devono utilizzare unicamente griglie di protezione dei fuochi o coperchi dei fuochi del produttore del piano cottura ovvero quelli autorizzati dal produttore nelle istruzioni per l'uso. L'utilizzo di griglie di protezione dei fuochi o coperchi dei fuochi non idonei può essere causa di incidenti.
- I portatori di pacemaker o di microinfusore devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo (la gamma di frequenza del campo induttivo è compresa tra 20 e 50 kHz).

## 2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze

L'apparecchio è stato costruito secondo lo stato attuale della tecnica. Le macchine comportano tuttavia dei rischi che non sono evitabili sotto il profilo costruttivo.

Per garantire all'operatore una sicurezza sufficiente, vengono fornite in aggiunta avvertenze per la sicurezza che sono contrassegnate con i testi segnaletici qui di seguito descritti.

Solo se si presta attenzione a questi testi segnaletici è garantita una sufficiente sicurezza durante l'uso della macchina.

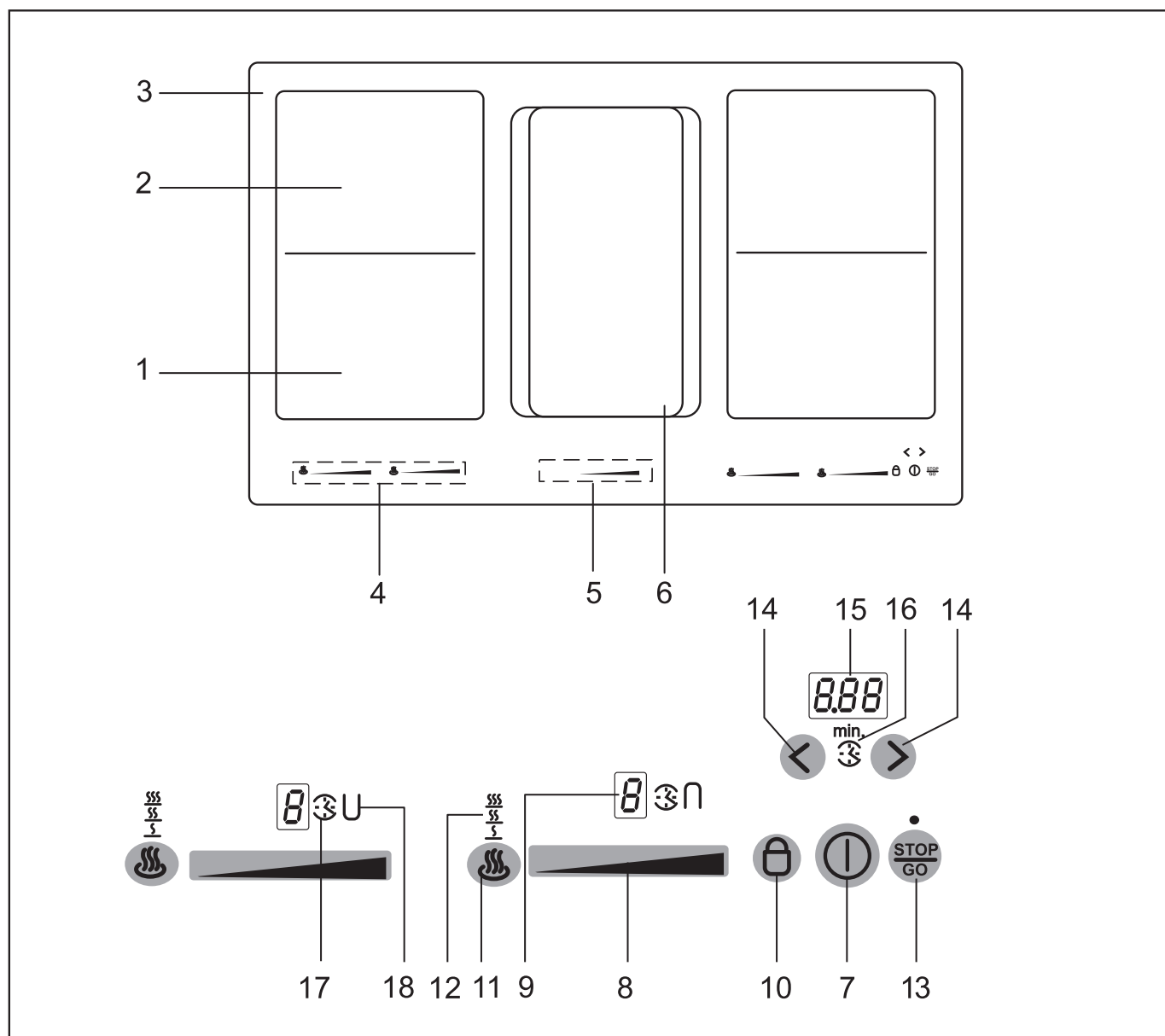
I testi segnaletici hanno diversi significati

|                                                                                     |                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>PERICOLO</b><br>Annotazione che indica un pericolo imminente e diretto le cui possibili conseguenze sono mortali o comportano lesioni gravissime.               |
|    | <b>ATTENZIONE!</b><br>Annotazione che indica una situazione potenzialmente pericolosa le cui possibili conseguenze sono mortali o comportano lesioni gravissime.   |
|  | <b>ATTENZIONE!</b><br>Annotazione che indica una situazione pericolosa le cui possibili conseguenze comportano lesioni lievi o il danneggiamento dell'apparecchio. |
|  | <b>AVVERTENZA</b><br>Annotazione che consente un utilizzo più agevole dell'apparecchio.                                                                            |

In più ci si trovano anche i seguenti simboli di pericolo:

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ATTENZIONE! ENERGIA ELETTRICA! PERICOLO DI MORTE!</b><br>Questo simbolo mette in guardia dalle parti sotto tensione. Solo un tecnico autorizzato ha il permesso di rimuovere tali coperchi contrassegnati.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>ATTENZIONE! SUPERFICI SCOTTANTI!</b><br>Questo simbolo è posizionato su superfici che diventano caldissime. Pericolo di scottatura o ustione<br>Queste superfici rimangono calde anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>RISPETTARE LE DISPOSIZIONI PER LA MANIPOLAZIONE DI ELEMENTI E COMPONENTI SOGGETTI A CARICHE ELETTROSTATICHE (ESD)</b><br>Dietro le coperture che sono contrassegnate con questo simbolo sono componenti e unità sensibili alle scariche elettrostatiche Evitare assolutamente qualsiasi contatto con collegamenti a spina, piste per circuiti stampati e pin di componenti! Esclusivamente il personale specializzato in possesso di nozioni di ESD è autorizzato ad effettuare interventi! |

### 3 Descrizione dell'apparecchio



La decorazione del piano può differire dalle illustrazioni.

- |                                                         |                                                                  |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1. Zona di cottura ad induzione anteriore               | 10. Tasto di bloccaggio (sensori)                                |
| 2. Zona di cottura ad induzione posteriore              | 11. Tasto scaldavivande                                          |
| 3. Piano di cottura in vetroceramica                    | 12. Indicazione dei livelli di mantenimento in caldo (3 livelli) |
| 4. Pannello comandi Touch-Control                       | 13. Tasto STOP (indicazione pausa)                               |
| 5. Comando del ventilatore                              | 14. Tasto Meno/Più del timer                                     |
| 6. Ventilatore                                          | 15. Indicazione timer                                            |
| 7. Tasto di accensione/spegnimento del piano di cottura | 16. Indicazione contaminuti                                      |
| 8. Campo di regolazione                                 | 17. Indicazione per timer contaminuti                            |
| 9. Indicazione del livello di cottura                   | 18. Funzione Ponte                                               |

### 3.1 Uso dei tasti a sensore

L'uso del piano di cottura in vitroceramica avviene tramite i tasti a sensore Touch-Control. Basta toccare leggermente un simbolo della superficie in vitroceramica. Ogni tocco corretto è confermato da un segnale acustico. Per semplificare chiamiamo il tasto a sensore Touch-Control in seguito semplicemente «tasto».

#### Rilevamento permanente delle pentole

Se il piano di cottura ha il rilevamento permanente della pentola, il processo di cottura può essere attivata tramite il campo di regolazione solo dopo che è stata rilevata una pentola sul piano cottura e il display del livello di cottura mostra 0.

#### Tasto di accensione/spegnimento ① (7)

Con questo tasto si mette l'apparecchio pronto per l'uso. Questo tasto è in pratica l'interruttore principale.

#### Indicazione del livello di cottura B(9)

Questo indicatore visualizza il livello selezionato oppure

- H ..... Calore residuo.
- P ..... Livello Power
- U ..... Rilevamento pentole
- R ..... Cottura con avvio rapido
- II ..... Funzione Stop
- U ..... Funzione scaldavivande
- L ..... Sicurezza bambini

#### Simboli

- ☒ ☒ ☒ ..... Livelli di mantenimento in caldo  
42°C/ 70°C/ 94°C
- ⌚ ..... Funzione timer, spegnimento automatico
- ⌚ ..... Orologio contaminuti
- UN ..... Funzione Ponte

#### Tasto di bloccaggio Ⓟ (10)

Serve per bloccare i sensori.

#### Tasto scaldavivande ☼ (11)

Per far sciogliere, stemperare, riscaldare

#### Livello Power nel campo di regolazione

La funzione Power mette a disposizione delle zone di cottura ad induzione delle potenze supplementari.

#### Tasto STOP (13)

Il processo di cottura può essere brevemente interrotto mediante la funzione STOP.

#### Funzione di richiamo (Funzione di riabilitazione) (13)

Dopo che si sarà spento involontariamente il piano di cottura è possibile riabilitare l'ultima impostazione.

### 3.2 Informazioni relative allo Slider (campo di regolazione)

Lo Slider funziona in linea di massima come i tasti a sensore con l'unica differenza che il dito può essere posizionato sulla superficie in vitroceramica e in seguito scosso. Il campo di regolazione riconosce il movimento e aumenta o riduce il valore (livello di cottura) in base alla direzione di movimento.

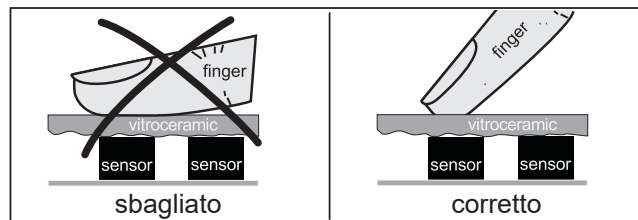
La definizione «slider» [ingl. «slide»: scorrere, scivolare] verrà in seguito sostituita con campo sensorico.



Campo di regolazione

#### Cosa si deve sapere durante l'uso?

Non appoggiare il dito troppo piatto sulla superficie perché altrimenti i sensori/tasti adiacenti potrebbero reagire per sbaglio.

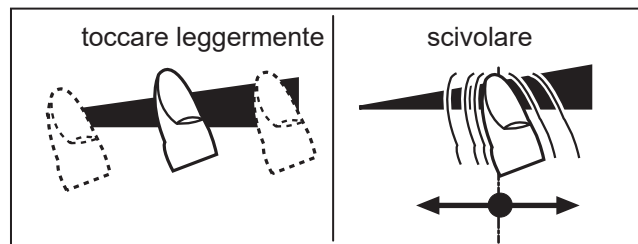


#### Toccare leggermente il campo di regolazione o far scorrere il dito appoggiato

Toccando leggermente il campo di regolazione con il dito, cambia il valore passo per passo.

Appoggiando il dito sul campo di regolazione e facendolo scorrere a destra o a sinistra cambia il valore in modo ininterrotto.

Più veloce il movimento più veloce il cambiamento del valore.



## 4 I comandi

### 4.1 Il piano di cottura ad induzione

Il piano di cottura è dotato di un campo di cottura ad induzione. Una bobina di induzione situata sotto la superficie di cottura in vetroceramica origina un campo elettromagnetico alternativo che penetra nella vetroceramica ed induce una corrente termica sulla base della pentola. Nella zona di cottura ad induzione il calore non viene più trasmesso da un radiatore ai cibi passando per il recipiente di cottura, bensì il calore necessario viene creato direttamente all'interno del recipiente dalle correnti induttive.

#### Vantaggi del piano di cottura ad induzione

- Cottura a risparmio energetico grazie alla trasmissione diretta dell'energia alla pentola (sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili).
- Maggiore sicurezza grazie alla trasmissione di energia solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.
- Elevato rendimento nella trasmissione di energia dalla zona di cottura ad induzione alla base della pentola.
- Rapida velocità di riscaldamento,
- Ridotto pericolo di bruciature poiché la superficie di cottura viene riscaldata solo dalla base della pentola; i cibi traboccati non si attaccano
- Regolazione rapida e precisa dell'apporto di energia.

### 4.2 Rilevamento pentola

Qualora su una zona di cottura non vi sia alcuna pentola o se la pentola dovesse essere troppo piccola, non è trasmessa alcuna energia. Il mancato funzionamento viene indicato dal lampeggiare del simbolo  sull'indicatore del livello di cottura.

Se sulla zona di cottura c'è una pentola adatta, il sistema di riconoscimento ne rileva la presenza ed accende il piano al livello di cottura impostato. La trasmissione di energia viene interrotta anche quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura; nell'indicatore del livello di cottura lampeggia il simbolo .

Qualora si dovesse attivare la funzione di riconoscimento pentola nonostante le dimensioni ridotte delle pentole o delle padelle appoggiate sulla zona di cottura, verrà trasmessa solo l'energia necessaria.

#### Indicazione

Il rilevamento permanente delle pentole riconosce su quale zona di cottura è impostata una pentola e mostra uno 0 nel display del livello di cottura corrispondente.

#### Limiti nel rilevamento pentola

| Diametro zona di cottura (mm) | Diametro minimo del fondo pentola (mm) |
|-------------------------------|----------------------------------------|
| 220 x 190                     | 115                                    |

Se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la zona ad induzione non funziona. Per il più elevato rendimento, centrare sempre bene il recipiente al centro della zona di cottura.

Importante! A seconda della qualità della pentola può variare il diametro minimo che aziona la funzione «Rilevamento pentole».

### 4.3 Limitazione della durata di funzionamento

Il piano di cottura ad induzione ha un dispositivo automatico che limita la durata di funzionamento.

La durata di funzionamento di ogni singola zona di cottura dipende dal livello di cottura selezionato (vedi tabella). Il presupposto è che non si modifichino le impostazioni della zona di cottura durante il suo funzionamento. Quando si attiva il dispositivo per la limitazione della durata di funzionamento, la zona di cottura si spegne, viene emesso un breve segnale acustico e visualizzata una H.

La funzione di spegnimento automatico ha in ogni modo precedenza rispetto al dispositivo di limitazione; la zona di cottura si spegne solo dopo che è terminato il tempo impostato per lo spegnimento automatico (è possibile, per esempio, uno spegnimento dopo 99 minuti e un livello di cottura 9).

#### Limitazione della durata di funzionamento

| Livello di cottura impostato                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Limitazione della durata di funzionamento, indicazione in minuti |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|     | 120                                                              |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 520                                                              |
| 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 402                                                              |
| 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 318                                                              |
| 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 260                                                              |
| 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 212                                                              |
| 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 170                                                              |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 139                                                              |
| 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 113                                                              |
| 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 90                                                               |
| P                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 10                                                               |

### 4.4 Altre funzioni

L'azionamento contemporaneo o prolungato di due o più sensori – ad es. a causa di una pentola appoggiata involontariamente su di essi – non attiva nessuna delle funzioni di accensione.

Il simbolo  comincia a lampeggiare e viene emesso un breve segnale acustico. Dopo alcuni secondi si disattiva il piano di cottura. Rimuovere l'oggetto dai tasti.

Per disattivare il simbolo  premere ancora una volta lo stesso tasto o spegnere e accendere il piano di cottura.

### 4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione)

Utilizzando il piano di cottura a piena potenza per un lungo periodo, l'elettronica può avere difficoltà di raffreddamento se la temperatura ambiente è elevata.

Per evitare che nell'elettronica si formano temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene abbassata automaticamente. Se durante il normale utilizzo del piano di cottura e a normali temperature ambiente dovesse essere visualizzata spesso l'abbreviazione E2, significa che il raffreddamento è probabilmente insufficiente.

Le cause possono essere ricercate in insufficienti aperture di raffreddamento. Controllare eventualmente l'incasso (vedi capitolo «Ventilazione»).

#### 4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione

I recipienti utilizzati per la superficie di cottura ad induzione devono essere di metallo, avere proprietà magnetiche e un fondo di dimensioni sufficienti.

Utilizzare solo pentole con fondi adatti per la cottura ad induzione.

| Recipienti adatti                                                                          | Recipienti inadatti                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Recipienti di acciaio smaltato con fondo spesso                                            | Recipienti in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta |
| Recipienti in ghisa con fondo smaltato                                                     |                                                                                              |
| Recipienti in acciaio inox multistrato, acciaio inox, ferri e alluminio con fondo speciale |                                                                                              |

#### Come determinare se state utilizzando la pentola giusta

Eseguire il test del magnete descritto di seguito oppure accertatevi che il recipiente abbia il marchio che certifica che è adatto per la cottura con corrente di induzione.

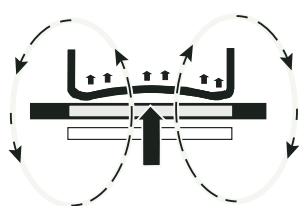
##### Test del magnete:

Avvicinare il magnete al fondo del vostro recipiente di cottura. Se il magnete viene attratto, potete utilizzare il recipiente sul piano di cottura a induzione.



##### Nota!

Durante l'utilizzo delle pentole per cottura ad induzione di alcuni produttori si possono sentire dei fruscii che sono da ricondurre alle modalità di fabbricazione delle pentole stesse.



Sbagliato: il fondo pentola è incurvato. L'elettronica non può rilevare esattamente la temperatura.

#### 4.7 Consigli per il risparmio d'energia

In seguito vi diamo alcuni consigli su come adoperare il nuovo piano di cottura ad induzione in modo efficace ed economico.

- Il diametro della base della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura.
- Durante l'acquisto di una pentola verificare se il diametro indicato si riferisce al fondo o alla parte superiore del recipiente, perché quest'ultimo è quasi sempre più grande di quello del fondo.
- Quando si preparano piatti dai lunghi tempi di cottura, è possibile risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione, la quale permette inoltre di conservare le vitamine contenute negli alimenti.
- Assicurarsi che la pentola a pressione contenga sufficiente liquido, perché il surriscaldamento provocato dalla sua mancanza potrebbe danneggiare la pentola e la zona di cottura.
- Quando possibile, chiudere sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Scegliere la pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. Una pentola grande ma semi vuota comporta un dispendio d'energia.

#### 4.8 Livelli di cottura

La potenza della zona di cottura può essere regolata su vari livelli. Nella tabella sono elencate le indicazioni relative ai diversi tipi di cottura.

| Livello di cottura | Idoneo per                                                             |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 0                  | Posizione OFF, uso del calore residuo                                  |
| U                  | Fondere $\underline{\underline{42^{\circ}\text{C}}}$                   |
| U                  | Mantenere in caldo $\underline{\underline{70^{\circ}\text{C}}}$        |
| U                  | Riscaldare $\underline{\underline{94^{\circ}\text{C}}}$                |
| 1-2                | Cottura di minori quantità                                             |
| 3                  | Proseguimento di cottura                                               |
| 4-5                | Cottura di grandi quantità di cibo, arrostitimento di pezzi più grandi |
| 6                  | Arrostitimento, soffritto con farina                                   |
| 7-8                | Cottura al forno                                                       |
| 9                  | Arrostire / rosolare, cuocere                                          |
| P                  | Livello Power (potenza massima)                                        |

Se si utilizzano pentole senza coperchio, selezionare un livello di cottura superiore.

#### 4.9 Indicatore del calore residuo **H**

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo dal simbolo H.

La visualizzazione della H dopo lo spegnimento significa che si può usufruire del calore residuo per mantenere in caldo i cibi o scioglierli.

Anche dopo che si è spenta la visualizzazione della H, la zona di cottura può essere ancora calda. Attenzione, pericolo d'ustioni!

La superficie in vetroceramica non si riscalda direttamente, ma è riscaldata solo indirettamente dalle basi delle pentole.



#### 4.10 Rilevamento permanente delle pentole

Se il piano di cottura ha il rilevamento permanente della pentola, il processo di cottura può essere attivata tramite il campo di regolazione solo dopo che è stata rilevata una pentola sul piano cottura e il display del livello di cottura mostra 0.

#### 4.11 Comando a tasti

Per attivare il comando qui descritto si deve prima premere un tasto di selezione e quindi subito dopo un altro.

Il secondo tasto deve essere premuto entro 10 secondi, perché altrimenti si disattiva la selezione desiderata.

#### 4.12 Accensione del piano e della zona di cottura

1. Premere il tasto di accensione/spegnimento ① (ca. 1 sec.) fino a che gli indicatori non mostrano 0 e si sente un breve segnale acustico. Il comando è pronto per l'uso.
2. Subito dopo azionare il campo di regolazione  di una zona di cottura. Si accende con il determinato livello di cottura.

|                                                                                   |               |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|
|  | .....sinistro | livello di cottura 0. |
|  | .....centro   | livello di cottura 6. |
|  | .....destro   | livello di potenza P* |

Vedi il capitolo «Informazioni relative allo Slider (campo sensorico)». Per cambiare il livello di potenza o per accendere un'altra zona di cottura toccare il rispettivo campo di regolazione .

3. Mettere subito una pentola idonea all'induzione sulla zona di cottura. Il riconoscimento pentola aziona la bobina di induzione. La pentola viene riscaldata. Fino a quando non si appoggia una pentola sulla zona di cottura, vengono indicati alternativamente il livello di cottura impostato e il simbolo . Per motivi di sicurezza la zona di cottura viene disattivata se non si appoggia una pentola entro 10 minuti. Vedi il capitolo «Riconoscimento pentola».

#### 4.13 Spegnimento della zona di cottura

4. a) Azionare il campo di regolazione  tutto a sinistra oppure  
b) spostare a sinistra il dito appoggiato sul campo di regolazione  per impostare il grado di proseguimento di cottura fino a 0  
c) toccare il tasto di accensione / spegnimento ①. Le rispettive zone di cottura vengono spente.

#### 4.14 Spegnimento del piano di cottura

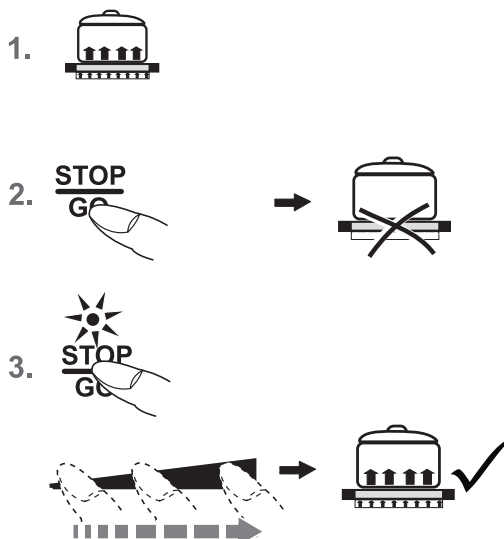
5. Azionare il tasto di accensione/spegnimento ①.  
Il piano di cottura viene completamente disattivato indipendentemente dalle impostazioni attive al momento.

Nota!

Spegnendo tutte le zone di cottura manualmente (livello di cottura 0) senza che in seguito venga azionato un ulteriore tasto/campo di regolazione, il piano di cottura si spegnerà automaticamente dopo 10 secondi.

\*Il livello Power verrà attivato.

Vedi il capitolo «Livello Power»



#### 4.15 Funzione STOP STOP GO

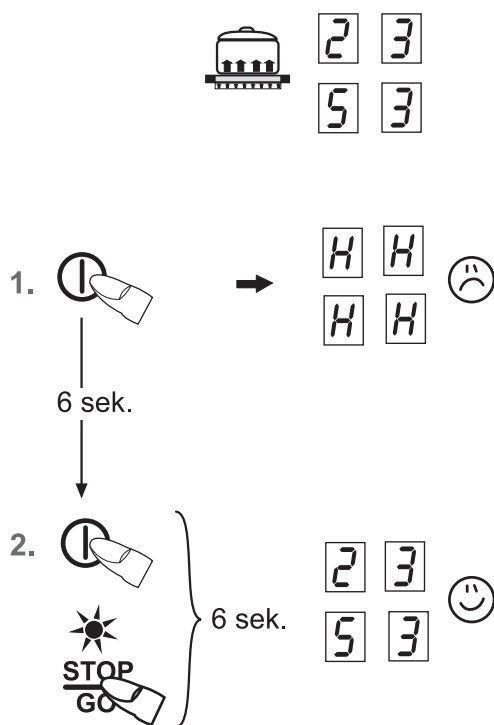
Il processo di cottura può essere brevemente interrotto mediante la funzione STOP (p.e. per andare a rispondere al telefono). Per poter poi riprendere il processo di cottura allo stesso livello di cottura, bisogna disattivare la funzione STOP. Il timer che era stato eventualmente impostato si blocca per poi riprendere da dove si era fermato.

Per motivi di sicurezza questa funzione è disponibile solo per 10 minuti, trascorsi i quali il piano di cottura viene spento.

1. Gli utensili di cottura si trovano sulle zone di cottura e sono stati impostati i livelli di cottura desiderati.
2. Azionare il tasto STOP STOP GO. Invece del livello di cottura, si accende il simbolo della pausa **||**.
3. Si termina l'interruzione premendo innanzi tutto il tasto STOP e quindi il campo di regolazione lampeggiante  accanto al tasto STOP STOP GO.

Per azionare il campo di regolazione scivolare lungo tutto il campo di regolazione (to slide).

Il secondo tasto deve essere premuto entro 10 secondi, perché altrimenti la funzione STOP rimane attivata.



#### 4.16 Funzione di richiamo STOP GO

##### (Funzione di riabilitazione)

Dopo che si sarà spento involontariamente il piano di cottura è possibile riabilitare l'ultima impostazione.

La funzione può essere attivata soltanto dopo aver accesa almeno una zona di cottura.

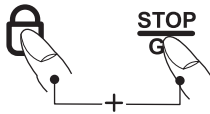
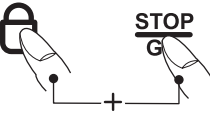
1. Il piano di cottura è stato spento involontariamente con il tasto di accensione/spegnimento ①
2. Dopo lo spegnimento, premere di nuovo il tasto di accensione/spegnimento ① entro 6 secondi. Lampeggia l'indicazione del tasto STOP. Premere subito dopo il tasto STOP STOP GO. I livelli di cottura originali vengono riabilitati. Il processo di cottura continua.

##### Vengono riabilitati:

- I livelli di cottura di tutte le zone di cottura
- I minuti e i secondi dei timer programmati delle zone di cottura
- Cottura con avvio rapido
- Funzione Power

##### Non vengono riabilitati:

- Contatore della limitazione della durata di funzionamento (ricomincia da 0)

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 
6. 

#### 4.17 Sicurezza per bambini

Questo dispositivo di sicurezza serve per prevenire un'accensione involontaria o non appropriata del piano di cottura ad induzione da parte dei bambini. Il dispositivo blocca i comandi.

##### Attivazione della sicurezza bambini

1. Azionare il tasto di accensione/spegnimento ① del piano di cottura (ca. 1 s.) per spegnere completamente il piano di cottura.
2. Premere quindi contemporaneamente il tasto di bloccaggio  e il tasto STOP .
3. Premere poi il tasto di bloccaggio  per attivare la sicurezza bambini. Gli indicatori dei livelli di cottura visualizzano una L per «Child-Lock» (blocco sensori); i comandi sono bloccati e il piano di cottura si disattiva.

##### Disattivazione della sicurezza bambini

4. Azionare il tasto di accensione/spegnimento ①.
5. Premere quindi contemporaneamente il tasto di bloccaggio  e il tasto STOP .
6. Premere poi solo il tasto STOP  per disattivare la sicurezza bambini. La L si spegne.

##### Disattivazione della sicurezza bambini per un unico processo di cottura.

Il presupposto è che sia attiva la sicurezza bambini (vedi punti 1-3).

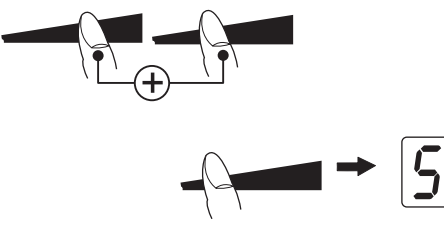
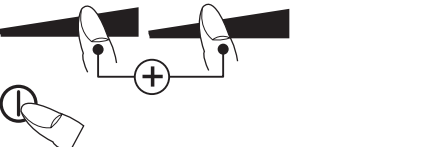
- Azionare il tasto di accensione/spegnimento ①.
- Premere quindi contemporaneamente il tasto di bloccaggio  e il tasto STOP .

A questo punto si può accendere una zona di cottura.

Dopo che si sarà spento il piano di cottura, si riattiverà automaticamente la sicurezza bambini.

##### Indicazioni

- Una caduta di corrente provoca la disattivazione della sicurezza bambini impostata.

1. 
2. 
3. 

#### 4.18 Funzione ponte

Le zone di cottura anteriore e posteriore possono essere collegate per un processo di cottura (funzione ponte). Così è possibile usare stoviglie grosse.

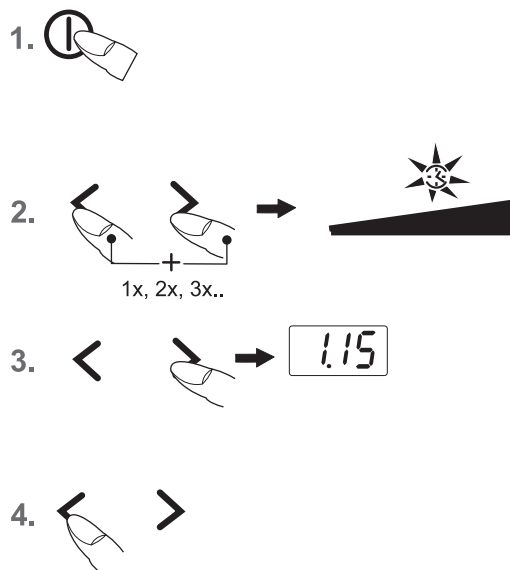
1. Accendere il piano di cottura.
2. Toccare contemporaneamente il campo di regolazione  delle zone anteriore e posteriore per attivare la funzione ponte. La funzione ponte è attivata, appare il simbolo . L'uso avviene tramite il campo di regolazione  della zona di cottura anteriore.
3. Per spegnere premere ancora contemporaneamente i due campi di regolazione  oppure spegnere direttamente il piano di cottura.

##### Indicazione

Perché la pentola possa essere riconosciuta dalla funzione rilevamento pentole, essa deve coprire almeno metà della zona di cottura.

### 4.19 Spegnimento automatico (timer)

Lo spegnimento automatico disattiva ogni zona di cottura accesa al termine di un periodo di tempo predeterminato. Possono essere regolati tempi di cottura tra 10 secondi (0.10) e 1.59 ore (1.59).



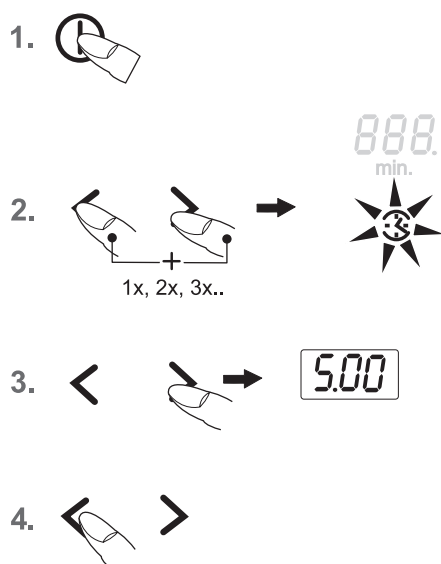
1. Accendere il piano di cottura. Accendere una o più zone di cottura e selezionare il livello di cottura desiderato.
2. Premere contemporaneamente i tasti Più > e Meno < fino a che non si accende il simbolo della zona di cottura desiderata.
3. Per l'impostazione del tempo premere il tasto Più > o Meno < .  
Dopo pochi secondi l'impostazione è stata memorizzata e inizia il decorso. Il punto decimale lampeggia.
4. La zona di cottura si spegne allo scadere del periodo di tempo impostato. È emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo i tasti Più > e Meno < .

#### Indicazioni

- Ripetere i passi 2 a 3 per programmare lo spegnimento automatico per un'altra zona di cottura.
- Per controllare il tempo trascorso (spegnimento automatico) premere contemporaneamente più volte i tasti Più > e Meno < fino a quando non inizia a lampeggiare il simbolo ⌚ per la zona di cottura desiderata. Il valore indicato può essere modificato.
- Per l'interruzione anticipata dello spegnimento automatico, Premere contemporaneamente i tasti Più e Meno < per selezionare una zona di cottura e cancellare il tempo azionando il tasto Meno < (0).
- Quando sono programmate diverse zone di cottura con spegnimento automatico, nell'indicazione del timer è indicata sempre la zona di cottura con il tempo più breve.

### 4.20 Orologio contaminuti

Le zone di cottura sono bloccate.



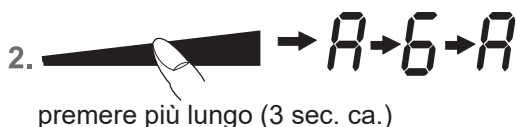
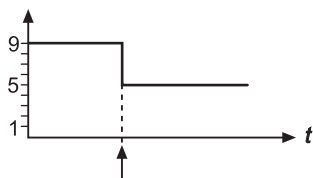
1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere quindi contemporaneamente i tasti Più > e Meno < fino a che non si accende il simbolo dell'indicazione del timer ⌚.
3. Per l'impostazione del tempo premere il tasto Più > o Meno < .  
Dopo pochi secondi l'impostazione è stata memorizzata e inizia il decorso. Il punto decimale lampeggia.
4. Allo scadere del tempo impostato viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo il tasto Più > o Meno < .

#### Impostazione dell'orologio contaminuti con zone di cottura già accese

- Premere contemporaneamente i tasti Più > e Meno < fino a che non si accende il simbolo ⌚ dell'indicazione del timer.
- Per l'impostazione del tempo premere il tasto Più > o Meno < .
- Allo scadere del tempo impostato viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo il tasto Più > o Meno < .

#### Nota!

L'orologio contaminuti funziona anche dopo che si è spento il piano di cottura. Accendere il piano di cottura per cambiare l'ora.



#### 4.21 Cottura con avvio rapido **A**

Con questa funzione la cottura inizia al livello 9 per poi diminuire automaticamente (da 8 a livello 1) trascorso un determinato periodo di tempo.

Quando si attiva la funzione di cottura con avvio rapido, si deve impostare anche il livello per il proseguimento di cottura che sarà selezionato automaticamente dall'elettronica.

La cottura automatica con avvio rapido è adatta per piatti che da freddi devono riscaldarsi velocemente e che possono poi continuare a cuocere senza dover essere controllati continuamente (p.e. i bolliti di carne).

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere il campo di regolazione più a lungo (3 secondi circa) per attivare la funzione o per selezionare un determinato ulteriore livello per il proseguimento di cottura.
  - .. a sinistra .... livello per il proseguimento 1
  - .. centro ..... livello per il proseguimento 6
  - .. a destra ..... livello per il proseguimento 8
 La A e il livello per il proseguimento di cottura selezionato lampeggiano ad intermittenza.
3. La cottura con avvio rapido sta funzionando correttamente e, trascorso un determinato periodo di tempo (vedi tabella), la cottura proseguirà al livello di cottura impostato. Il simbolo A si spegne.

##### Indicazione

- Si può aumentare il livello di cottura successiva selezionato durante la fase della cottura con avvio rapido. Se si diminuisce il livello di cottura, la cottura con avvio rapido si disattiva.

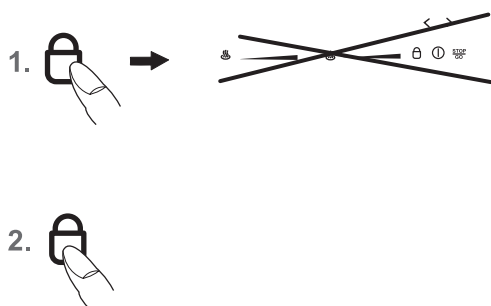
#### 4.22 Funzione scaldavivande

Con questa funzione scaldavivande è possibile mantenere in caldo dei cibi già pronti con una determinata temperatura. La zona di cottura funziona a potenza minima.



1. La pentola è appoggiata su una zona di cottura ed è stato impostato un livello di cottura (ad es. 3).
2. Premendo ripetutamente il tasto scaldavivande per scegliere un determinato livello di mantenimento in caldo:
  - .....corrisponde a ca. 42°C
  - .....corrisponde a ca. 70°C
  - .....corrisponde a ca. 94°C
3. Per disattivare, sfiorare il lato sinistro del campo di regolazione o il tasto scaldavivande .

La funzione scaldavivande è disponibile solo per 120 minuti, al termine dei quali il piano di cottura si spegne.



#### 4.23 Bloccaggio sensori

Con questa funzione si possono bloccare i tasti e l'impostazione di un livello di cottura. Unicamente il tasto di accensione / spegnimento rimane attivo per spegnere il piano di cottura.

##### Accensione del bloccaggio sensori

1. Premere il tasto di bloccaggio . La spia di controllo sopra il tasto si accende.

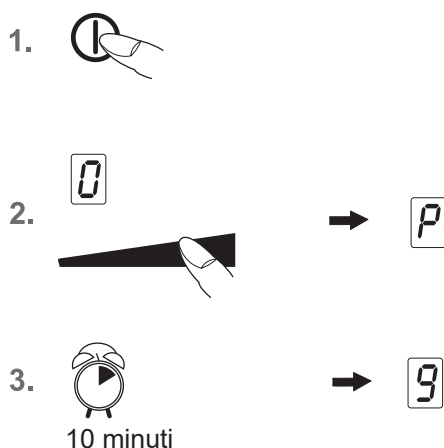
##### Spegnimento del bloccaggio sensori

2. Premere il tasto di bloccaggio . La spia di controllo sopra il tasto si spegne.

##### Indicazioni

Il bloccaggio sensori rimane acceso anche dopo lo spegnimento del piano di cottura. Lo si deve quindi disattivare prima di iniziare il seguente processo di cottura.

Una caduta di corrente provoca la disattivazione del bloccaggio impostato.



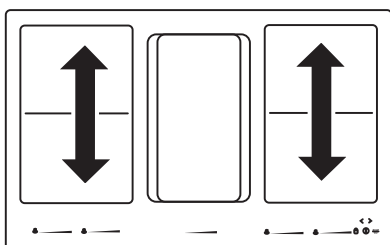
#### 4.24 Funzione Power

La funzione Power mette a disposizione delle zone di cottura ad induzione delle potenze supplementari. Si può, per esempio, far bollire velocemente una grande quantità d'acqua.

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere il campo di regolazione  della zona di cottura desiderata a destra in posizione tutto a destra. L'indicazione mostra . Il livello Power è ora attivo.
3. Il livello Power si disattiva automaticamente dopo 10 minuti. Il  si spegne e si attiva il livello di cottura 9.

##### Indicazione

Per disinserire anticipatamente la funzione Power basta premere il campo di regolazione.

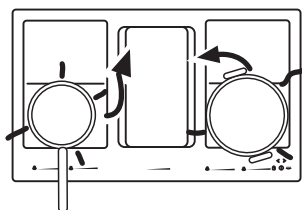


Moduli (gestione potenza)

#### 4.25 Gestione potenza

Per motivi tecnici le zone di cottura sono riunite due a due in un modulo e dispongono di una potenza massima. Se questo ambito di potenza viene superato attivando un livello di cottura superiore o la funzione Power, la gestione di potenza riduce il livello di cottura della rispettiva zona appartenente al modulo.

A questo punto lampeggia l'indicazione di questa zona di cottura ed in seguito viene indicato il livello di cottura massimo possibile.



## 4.26 Usare la ventola

La ventola si trova nel centro del piano di cottura con lo scarico verso il basso.

### Importante!

**Non mettere il copriventilatore sul piano cottura a induzione! Pericolo di ustionarsi!**

### 4.26.1 Accensione e spegnimento della ventola

1. Premere il tasto di accensione/spegnimento ① (ca. 1 sec.) fino a che gli indicatori non mostrano 0 e si sente un breve segnale acustico. Il comando è pronto per l'uso.

2. Subito dopo azionare il campo di regolazione . Si accende con il determinato livello di potenza.

● ..... a sinistra ..... livello di potenza 0  
 ● ..... centro ..... livello di potenza 5  
 ● ..... a destra ..... livello di potenza P

Per impostare l'ora premere il rispettivo campo di regolazione.

### Modo automatico

1. Selezionare le zone di cottura ed il rispettivo livello di cottura.
2. Per selezionare la modalità automatica, premere il campo di regolazione della ventola (3 sec. circa) fino a quando sul display compare una A per la modalità automatica.
3. La fase di ventilazione viene ora controllata automaticamente in base alle regolazioni di cottura impostate.

Il modo automatico regola leggermente ritardato e gradualmente in base ai livelli di cottura impostati.

È possibile tornare alla modalità manuale in qualsiasi momento premendo il campo di regolazione.

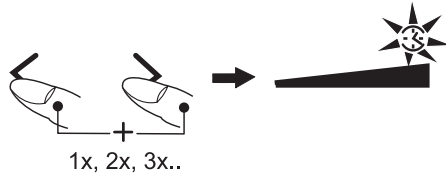
### Suggerimento

Perché l'aspirazione funzioni bene anche con pentole alte (ad es. per asparagi), si può mettere un cucchiaino da cucina sotto il coperchio della pentola di cottura dalla parte del ventilatore.



premere e tenere premuto



1. 
2. 
3. 
4. 

#### 4.26.2 Tempo di alimentazione successiva

Il ventilatore lavora anche dopo lo spegnimento per eliminare gli odori di cottura. Oltre a ciò si asciugano i filtri nel ventilatore.

##### Regolazione del tempo di alimentazione successiva del ventilatore

1. Selezione il livello di potenza del ventilatore sul campo di regolazione.
2. Premere contemporaneamente i tasti Più > e Meno < fino a che non si accende il simbolo  dell'indicatore del ventilatore.
3. Per l'impostazione del tempo premere il tasto Più > o Meno < . Dopo pochi secondi l'impostazione è stata memorizzata e inizia il decorso. Il punto decimale lampeggia.
4. La ventola si spegne allo scadere del periodo di tempo impostato. Viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo i tasti Più > e Meno < .

##### Indicazioni

Se una zona di cottura è attivata, il timer funziona solo dopo che la zona di cottura è stata disattivata.

Se il piano di cottura viene spento durante il tempo di alimentazione successiva del ventilatore, il livello del ventilatore torna a 1, ma può essere aumentato nuovamente tramite il campo di regolazione.

#### 4.26.3 Tempo di alimentazione successiva

Il motore del ventilatore dovrebbe rimanere acceso per 10 - 20 minuti dopo ogni processo di cottura. Se il ventilatore è in funzione, dopo lo spegnimento ha luogo un funzionamento automatico a un livello basso

per garantire un funzionamento ottimo e l'eliminazione completa dei vapori.

Per raggiungere una ottimale rimozione degli odori, regolare il funzionamento successivo del ventilatore sempre a 10 - 60 minuti.

I casi molto rari può succedere che al momento della riaccensione del ventilatore le molecole di odore memorizzate si connettono con il vapore d'acqua e sono poi di nuovo percepibili. Questi odori residui scompaiono durante il funzionamento successivo.

##### Importante

In modalità ventilata occorre provvedere a un sufficiente ricircolo dell'aria al fine di dissipare l'umidità.

##### Cambiamento del filtro

Se un filtro a carbone esistente deve essere pulito o sostituito, questo è indicato sul display del ventilatore con il simbolo .

All'accensione del ventilatore viene cancellata la visualizzazione di un processo di cottura.

Per azzerare l'indicazione del ventilatore, premere il campo di regolazione per circa 3 secondi.

Se non viene utilizzato alcun filtro a carbone, anche il display  deve essere azzerato.

## 5 Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare la superficie di cottura prima di procedere alla pulizia.
- Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!
- Fare attenzione a strofinare soltanto brevemente sul tasto di accensione/spegnimento, per evitare di accendere involontariamente il piano di cottura.

### 5.1 Dimensioni del piano di cottura in vetroceramica

**Importante!** Per la pulizia non utilizzare mai detergenti aggressivi, come prodotti o spugne abrasive, prodotti antiruggine, smacchiatori, ecc.

#### Pulizia dopo l'uso

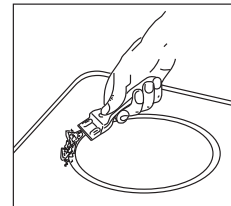
1. Pulire sempre il piano di cottura quando è sporco, preferibilmente dopo ogni uso. Per la pulizia servirsi di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano. Asciugare quindi il piano di cottura con un panno pulito per rimuovere i possibili resti di detersivo dalla superficie in vetroceramica.

#### Manutenzione settimanale

2. Pulire e curare il piano di cottura una volta la settimana con un prodotto normale per la pulizia della vetroceramica. Rispettare sempre le indicazioni del produttore. Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva idrorepellente e antisporco. Tutte le impurità rimangono sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugare quindi la superficie con un panno pulito. Fare attenzione a che non rimangano resti di detergente sulla superficie di cottura perché avrebbero un effetto aggressivo quando la si riscalda e potrebbero quindi modificarne la struttura.

### 5.2 Particolari tipi di sporco

Eliminare lo **sporco più difficile** e le macchie persistenti (ad es. di calcare) al termine della cottura, quando la zona di cottura è ancora tiepida. Usare un detersivo comune reperibile in commercio e procedere come descritto al punto 2.



Rimuovere inizialmente i **cibi**

**incrostat**i dalla superficie di cottura con un panno bagnato ed eliminare quindi quanto rimane servendosi di uno speciale raschietto per superfici in vetroceramica. Continuare quindi la pulizia come descritto al punto 2.

Rimuovere immediatamente **zucchero o materiale plastico** dalla superficie di cottura ancora calda con un raschietto per vetro. Continuare quindi la pulizia come descritto al punto 2.

I **granelli di sabbia** che possono essere caduti sul piano di cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiarla quando si spostano le pentole! Rimuovere quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura.

I **cambiamenti cromatici** non influiscono sul funzionamento e la stabilità della vetroceramica. Non si tratta, infatti, di modifiche del materiale del piano di cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati.

Lo sfregamento dei fondi delle pentole sulla superficie potrebbe causare la **formazione di aree lucide**, specialmente se le pentole sono d'alluminio o se si sono utilizzati detergenti non appropriati. La loro rimozione, abbastanza difficile, può essere eseguita con comuni detergenti. Pulire quindi, se necessario, più volte il piano. L'utilizzo di detergenti aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano di cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie scure.

## 6 Che fare in caso di problemi?

Modifiche e riparazioni all'apparecchio non a regola d'arte possono essere pericolose, perché si corre il rischio di scosse elettriche e cortocircuiti. La non osservanza di questa regola potrebbe provocare danni alla persona e all'apparecchio. Fare pertanto eseguire i lavori soltanto da un elettricista specializzato come ad es. da uno del Servizio Tecnico.

### Nota bene!

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il presente manuale d'uso per verificare se può essere rimosso personalmente.

### Seguono alcuni consigli su come eliminare i possibili problemi.

#### I fusibili scattano ripetutamente?

Interpellare il Servizio Tecnico o un'elettricista.

#### Il piano di cottura ad induzione non si accende?

- Verificare che non sia scattato il fusibile domestico.
- Controllare che sia stato collegato il cavo di alimentazione.
- Viene visualizzata una L? Controllare che non sia attiva la sicurezza bambini.
- I tasti sono parzialmente coperti da un panno umido, un liquido o un oggetto metallico? Rimuovere l'oggetto.
- Sono state utilizzate delle pentole non adatte? Vedi capitolo «Pentole per il piano di cottura ad induzione».

#### Il simbolo comincia a lampeggiare e viene emesso un breve segnale acustico.

Si è in presenza di un azionamento dei tasti a sensore causato da cibi caduti sul piano di cottura, da pentole o da altri oggetti,

pulire la superficie o rimuovere l'oggetto. Per disattivare il simbolo  premere ancora una volta lo stesso tasto o spegnere e accendere il piano di cottura.

#### E' visualizzato il codice di errore E2?

L'elettronica è troppo calda. Controllare l'incasso del piano di cottura ed assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.

Vedi capitolo «Protezione da surriscaldamento». Vedi capitolo «Ventilazione».

#### E' visualizzato il codice d'errore E8?

Errore al ventilatore destro o sinistro. L'apertura di aspirazione è bloccata o coperta oppure è difettoso il ventilatore.

Controllare l'incasso del piano di cottura ed assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.

Vedi capitolo «Protezione da surriscaldamento». Vedi capitolo «Ventilazione».

#### È visualizzato il codice d'errore U400?

Il piano di cottura non è stato collegato in modo corretto. I comandi si disattivano dopo 1 sec. e viene emesso un segnale acustico. Collegare la corretta tensione di alimentazione.

#### È visualizzato un codice di errore ERxx o Ex?

Si è in presenza di un difetto tecnico. Mettersi in contatto con il Servizio Tecnico.

#### È visualizzato il simbolo ?

È stata accesa una zona di cottura, ma non vi è stata ancora appoggiata una pentola (riconoscimento pentola). La zona si riscalderà solo in presenza della pentola.

#### Continua ad essere visualizzato il simbolo nonostante sia stata appoggiata una pentola sulla zona di cottura?

La pentola non è idonea alla cottura ad induzione o ha un fondo troppo piccolo.

#### Le pentole usate emettono rumori?

I rumori sono dovuti a motivi tecnici. Non ci sono pericoli per il piano di cottura o la pentola.

#### Il ventilatore di raffreddamento continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura?

È normale perché si deve raffreddare l'elettronica.

#### Si sentono rumori come se qualcosa scricchiolasse o scattasse?

È dovuto a motivi tecnici e non può essere evitato.

#### Sono presenti rotture o incrinature sul piano di cottura?

Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.

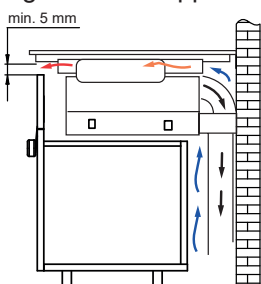
## 7 Istruzioni di montaggio

### 7.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina

- Impiallacciature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (min. 75°C). Se non sono sufficientemente termoresistenti, potrebbero deformarsi nel tempo.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione dal contatto accidentale con i cavi elettrici.
- Se si rispettano le distanze minime prescritte è permesso applicare dei pannelli decorativi in legno massiccio sul bordo posteriore del piano di lavoro.
- Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle illustrazioni di montaggio.
- Mantenere una distanza di sicurezza laterale dai pensili di almeno 50 mm. Il rivestimento laterale del pensile deve essere di materiale resistente al calore. Per esigenze tecniche di lavoro, la distanza laterale dai pensili deve essere di almeno 300 mm.
- La distanza minima da osservare tra le cappe aspiranti e la superficie di cottura deve corrispondere come minimo a quella indicata nelle istruzioni di montaggio della cappa aspirante.
- I materiali di imballo (p.es. fogli di plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) devono essere tenuti lontani dai bambini, perché potrebbero risultare pericolosi per la loro incolumità. Potrebbero, infatti, inghiottire le parti piccole o rischiare il soffocamento giocando con le pellicole di plastica.

### 7.2 Ventilazione

- Il piano di cottura ad induzione è dotato di un ventilatore che si accende e spegne automaticamente. Si avvia a bassa velocità appena i valori di temperatura dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia. Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, la ventola funziona ad alta velocità. La ventola funziona più lentamente appena i dispositivi elettronici si sono sufficientemente raffreddati.
- La distanza tra il piano di cottura ad induzione e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.
- Se la potenza di una zona di cottura aumenta e riduce automaticamente (v. il capitolo Protezione contro il surriscaldamento), questo significa che possibilmente il raffreddamento non risulta sufficiente. Occorre aprire la parete posteriore del mobile nell'area dell'apertura del piano di lavoro e di rimuovere la traversina frontale del mobile affinché si crei un'apertura per la circolazione dell'aria sotto il piano di lavoro per tutta la larghezza dell'apparecchio.



Raccomandiamo uno spazio anteriore di almeno 5 mm, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.

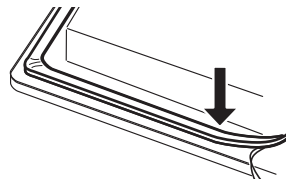
### 7.3 Incasso

#### Avvertenze importanti

- Evitare un eccessivo surriscaldamento inferiore, causato per esempio da forni sprovvisti di ventilatore a corrente trasversale.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.
- Realizzando il montaggio sopra un cassetto, si deve prestare attenzione che possibilmente non ci sono oggetti appuntiti. Questi oggetti potrebbero angolarsi alla parte inferiore del piano di cottura e bloccare il cassetto.
- Se si trova una parete intermedia al di sotto del piano di cottura essa deve essere montata con una distanza minima di 20 mm dal fondo inferiore del piano di cottura per garantire una circolazione ottimale dell'aria attorno al piano di cottura.
- Il montaggio del piano di cottura sopra refrigeratori, lavastoviglie e lavatrici o asciugatori non è permesso.
- A causa del rischio d'incendio, assicuratevi che non ci siano mai oggetti infiammabili o deformabili per apporto di calore sotto o in diretta prossimità del piano di cottura.

#### Guarnizione del piano di cottura

Controllare, prima del montaggio, che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.



- Si devono evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, oppure tra il piano di cottura e la parete, che potrebbero ricadere sugli elettrodomestici sottostanti.
- Se il piano di cottura è montato in una superficie di lavoro non piana, come p.e. quelle con rivestimenti di ceramica o simili (piastrelle etc.), si deve provvedere alla rimozione della guarnizione che si trova eventualmente sul piano di cottura e all'ermetizzazione della superficie di cottura utilizzando materiali per guarnizione di plastica.
- Non fissare il piano di cottura utilizzando silicone! Tale fissaggio danneggerebbe, infatti, il piano di cottura se lo si dovesse smontare.

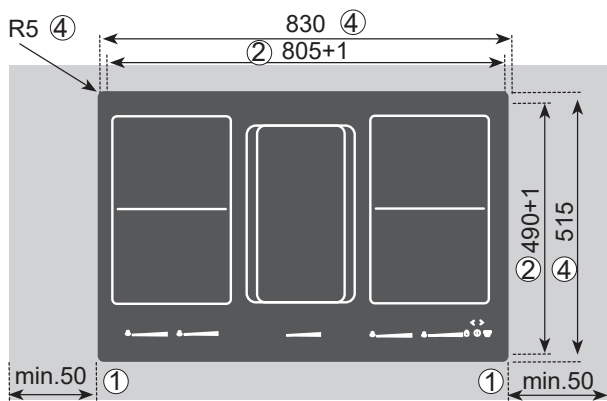
#### Intaglio del piano di lavoro

Ritagliare il piano di lavoro in modo preciso servendosi di una sega dalla lama rettilinea e resistente o di una fresatrice verticale. Le superfici dell'intaglio devono quindi essere sigillate per evitare la penetrazione di umidità.

Il piano di cottura deve essere ritagliato attenendosi agli schemi allegati. La superficie di cottura in vetroceramica deve essere in perfetta posizione orizzontale e a filo con il perimetro dell'intaglio. Un'installazione sotto tensione potrebbe significare la rottura della piastra. Controllare che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.

### 7.4 Montaggio variabile: incasso appoggiato

Misure in mm



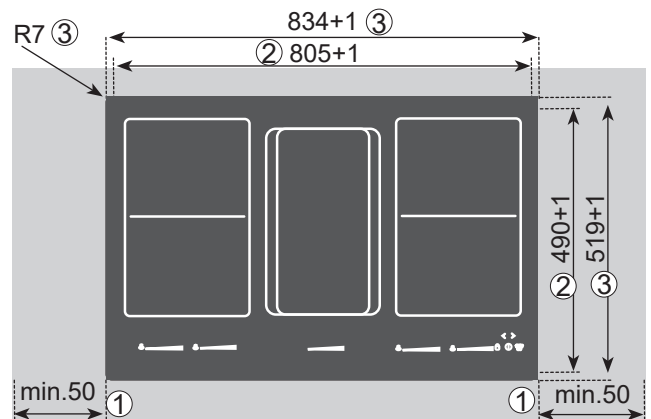
Inserire ed allineare il piano di cottura.

- ① Distanza minima dalle pareti adiacenti
- ② Dimensione di ritaglio
- ③ Dimensione di fresatura
- ④ Misure esterne del piano di cottura

#### Importante!

Se il supporto dovesse essere inclinato o sotto tensione, il piano di cottura in vetroceramica si potrebbe rompere durante il montaggio.

### 7.5 Montaggio variabile: montaggio per l'incasso a paro

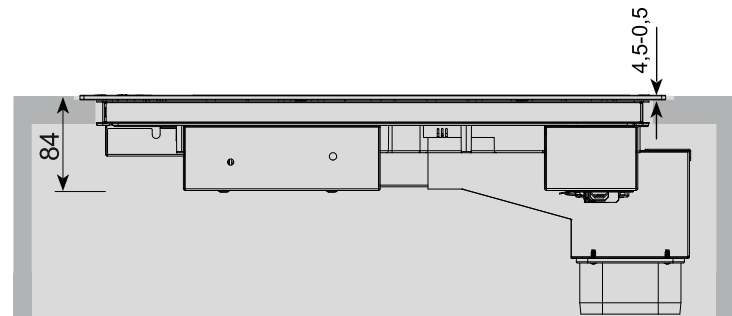
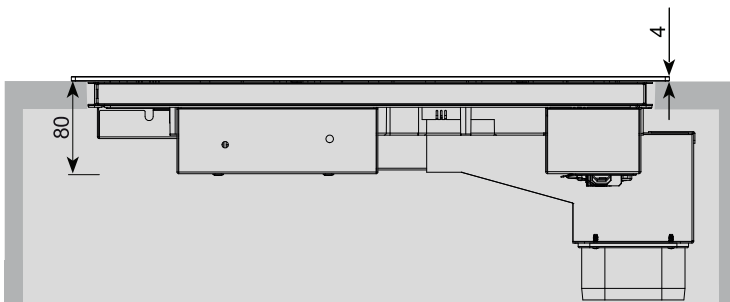


Incollare il nastro ermetico nell'angolo dello spigolo d'appoggio del piano di lavoro, in modo che la colla siliconica non possa fuoriuscire da sotto il piano di cottura.

Inserire il piano di cottura nel ritaglio del piano di lavoro e allineare. Eventualmente mettere una piastra spessore. Compilare la fessura tra piano di cottura e piano di lavoro con un collante resistente al calore.

#### Importante!

La colla siliconica non deve fuoriuscire da sotto il piano di cottura. Più avanti, una eventuale estrazione del piano di cottura non sarà più possibile. La garanzia perde di validità se non sono osservate le presenti indicazioni.



## 7.6 Incasso del sistema di ventilazione

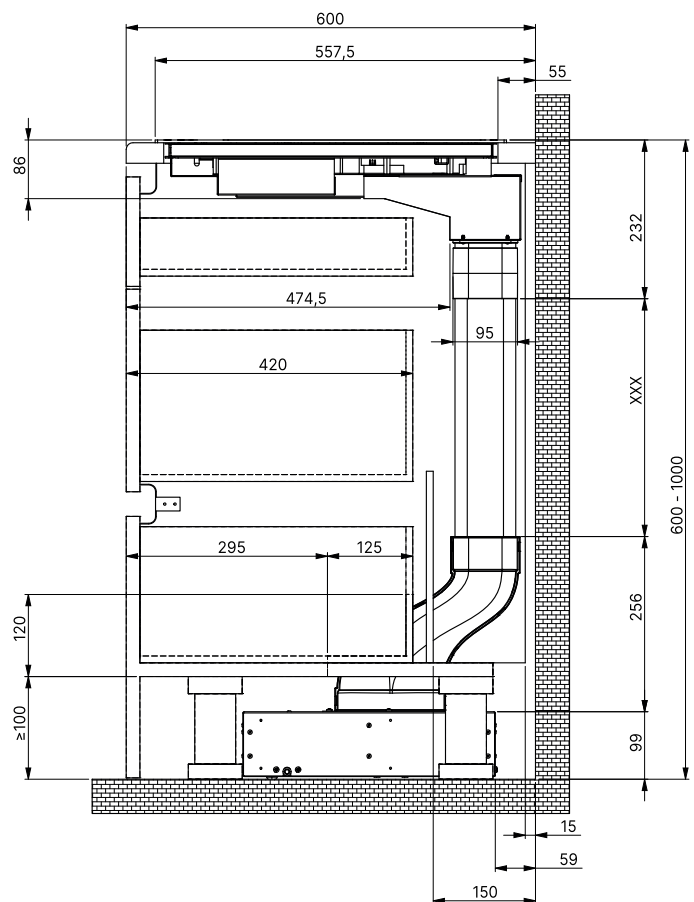
- L'allacciamento alle rete elettrica e il collegamento degli allacciamento per l'aria di scarico del prodotto può essere eseguito solo da un tecnico specializzato e abilitato e in base alle norme in materia valide! L'installatore è responsabile per il corretto funzionamento nel luogo di installazione!
- Fare attenzione alle norme e disposizioni per il montaggio dei singoli paesi e dell'ente responsabile per l'approvvigionamento dell'energia.
- La cappa / ventilatore funziona a sfiato e ad aria di ricircolo.
- Condurre l'aria di scarico in un apposito canale attraverso il muro all'esterno.
- Non condurre l'aria in un camino di sfiato e per il fumo già usato. In caso di dubbi, chiedere lo spazzacamino responsabile.
- Se nelle vicinanze del ventilatore vengono gestiti dispositivi di combustione collegati ad un camino come stufe a carbone o olio e caldaie a gas, assicurarsi che affluisca sempre sufficiente aria fresca, altrimenti si corre il rischio di avvelenamento. Il funzionamento sicuro del ventilatore del piano cottura è garantito se la pressione negativa causata dal ventilatore del piano cottura non supera 0,04 mbar (4 Pa) e se nella stanza può affluire sufficiente aria di alimentazione.
- I condotti di scarico dei fumi devono essere conformi alla classe di incendio B 1 DIN 4102.
- Prestare attenzione a che la larghezza nominale minima del supporto di allacciamento dell'apparecchio non venga ridotta.
- Dovrebbe essere sempre impiegato il sistema di ventilazione, consigliato e compatibile con l'aspirazione del piano cottura. Raccomandiamo l'uso di componenti **optimAIRo** per un flusso d'aria ottimale.
- La larghezza nominale dei tubi di ricircolo dell'aria non dovrà essere inferiore a 150 mm.
- I condotti di scarico dei fumi dovranno essere il più corti possibile, non dovranno avere una forma a gomito di 90 gradi ma dovranno descrivere un ampio arco e non dovranno avere riduzioni della sezione.
- Non scegliere mai tubi con diametro minore di 150 mm. A 50 cm davanti all'elemento ventola non dovranno essere posate curve/gomiti.
- Tra due gomiti/curve inserire sempre un pezzo dritto di ca. 50 cm.

- Le cassette in muratura, così come l'incasso nella mascherina che fa da zoccolo, dovranno avere una sezione che corrisponda almeno al condotto di scarico dei fumi. Deve essere presente un'uscita del tubo di almeno 500 cm<sup>2</sup>. Accorciare i listelli dello zoccolo in altezza oppure apportarvi adeguate aperture.
- Durante l'installazione, fare attenzione a lasciare accessibile l'unità di ricircolo dell'aria anche quando il montaggio della cucina sia completo.
- Se necessario, spostare i piedi zoccolini degli armadi.

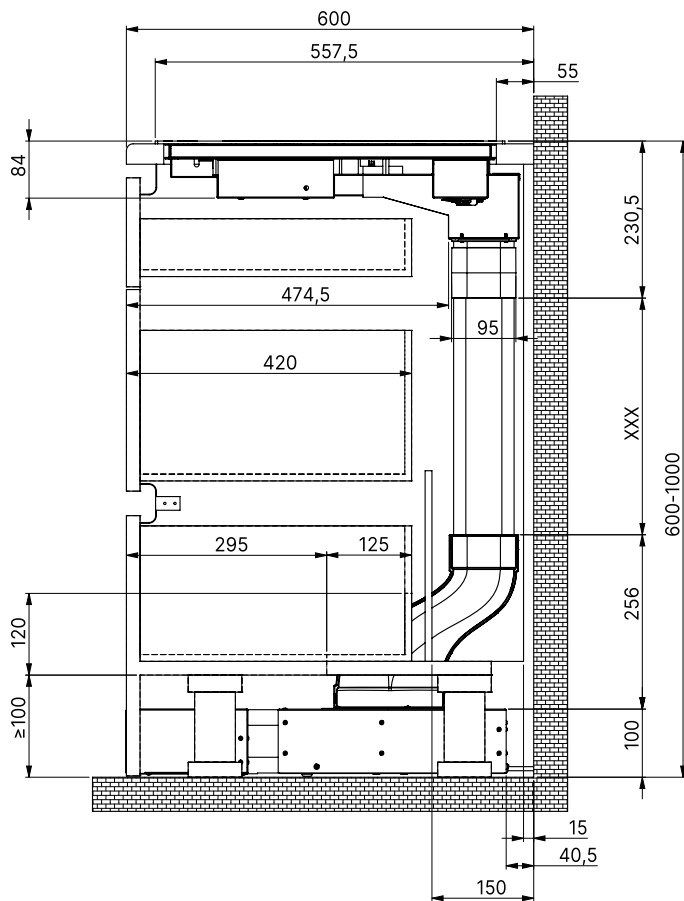


### AVVERTENZA

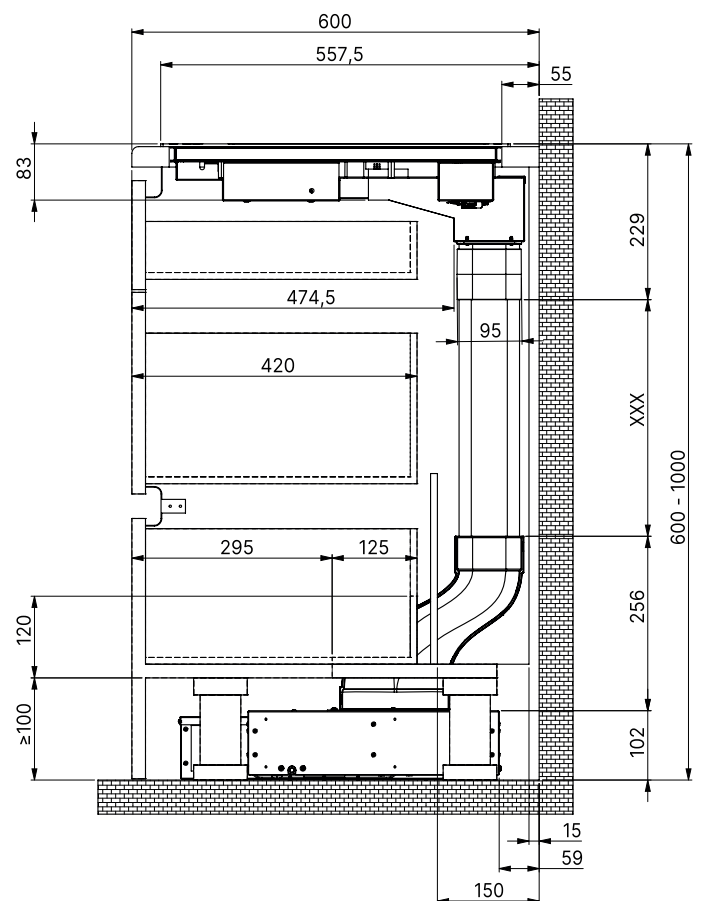
In modalità ventilata occorre provvedere a un sufficiente ricircolo dell'aria al fine di dissipare l'umidità.



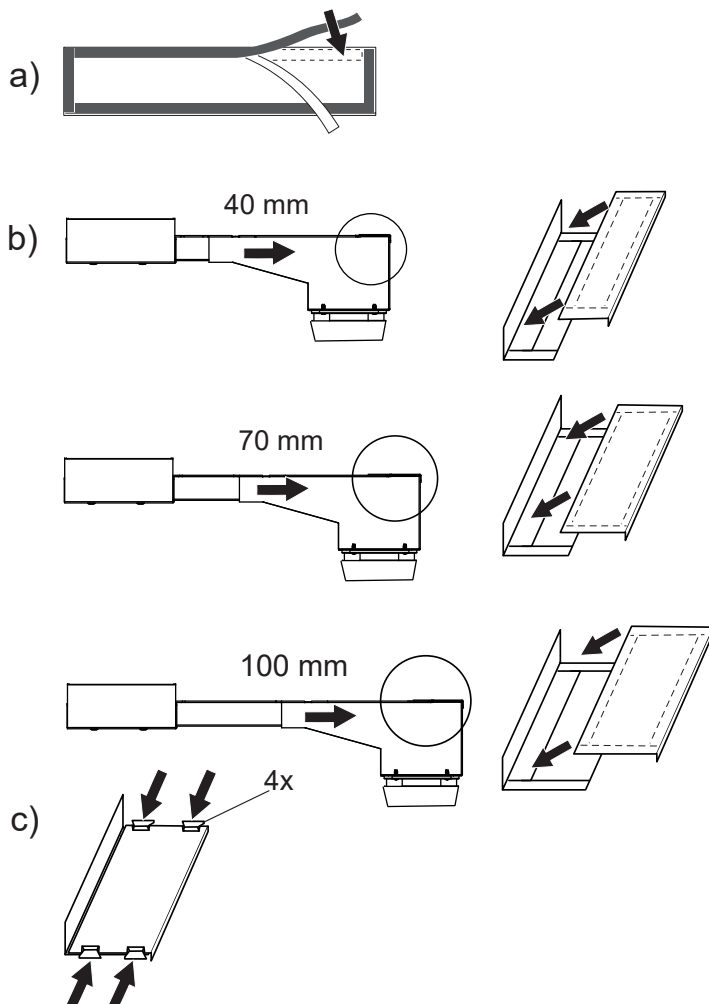
Installazione del sistema di scarico laterale dell'aria



Sistema di ricircolo incorporato con griglia per zoccolo



Installazione sistema di ricircolo con filtro a carbone in zoccolo



## 7.7 Connettore a 6 poli per l'allacciamento al ventilatore



### PERICOLO

#### Lesione da corrente elettrica

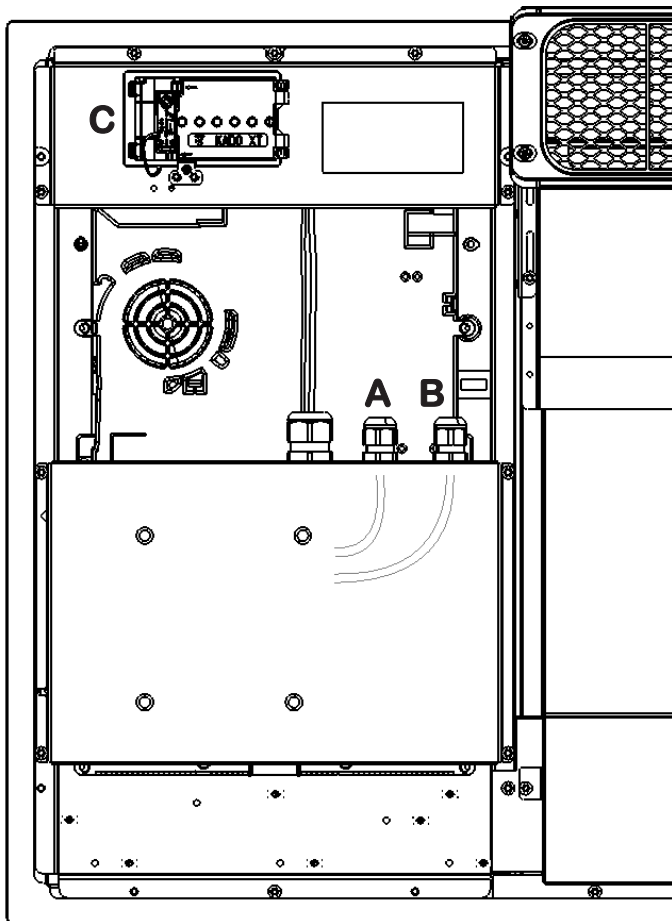
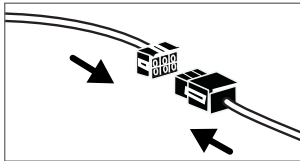
Collegare il ventilatore prima dell'allacciamento alla rete elettrica!  
Prima di aprire i connettori è necessario disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica. Realizzare il collegamento alla rete elettrica sempre dopo il collegamento dei connettori.

Accendere il piano di cottura solo dopo l'inserimento del ventilatore e della sicurezza del connettore.

### Procedimento

Per il collegamento al ventilatore abbinare i due connettori a 6 poli.

Aprire la sicurezza al connettore a 6 poli del ventilatore del piano di cottura e poi inserire il controconnettore fino a che incastra.



## 7.8 Collegamento contatto finestra / relè di collegamento



### ATTENZIONE! ENERGIA ELETTRICA! PERICOLO DI MORTE!

Questo simbolo mette in guardia dalle parti sotto tensione. Solo un tecnico autorizzato ha il permesso di rimuovere tali coperchi contrassegnati.

Attenzione! Il collegamento del relè potrebbe essere sotto tensione di rete! Danni alle persone a causa di scosse elettriche! Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica prima di collegare il sistema di commutazione.

L'allacciamento elettrico deve essere effettuato soltanto da un tecnico autorizzato.

Osservare le istruzioni riportate al punto 7.9 Collegamento elettrico!

### Interruttore a contatto finestra (A)

Tensione DC 16V, max. DC 20V

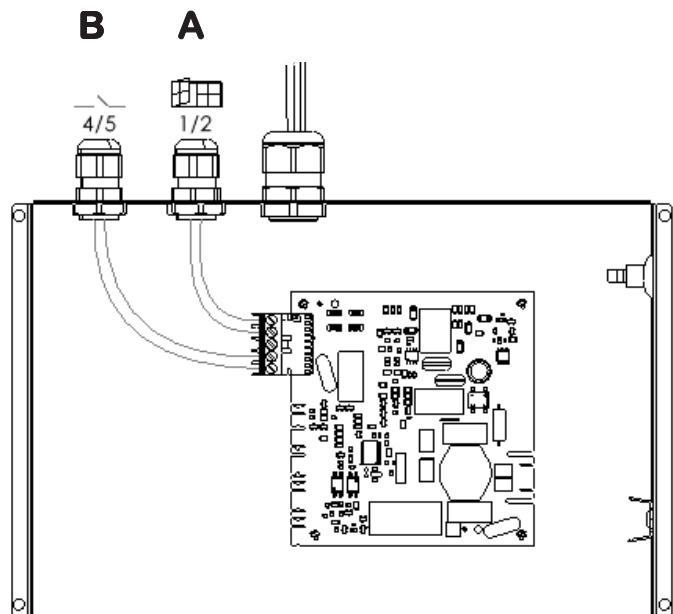
Al circuito di contatto possono essere collegati solo interruttori a finestra omologati con contatto a potenziale zero. Il contatto deve essere chiuso quando la finestra è aperta.

### Collegamento relè (B)

Capacità di commutazione max. 240V, 4A

Contatto a relè senza potenziale

### Scatola di giunzione (C)



## 7.9 Collegamento elettrico



### ATTENZIONE! ENERGIA ELETTRICA! PERICOLO DI MORTE!

Questo simbolo mette in guardia dalle parti sotto tensione. Solo un tecnico autorizzato ha il permesso di rimuovere tali coperchi contrassegnati.

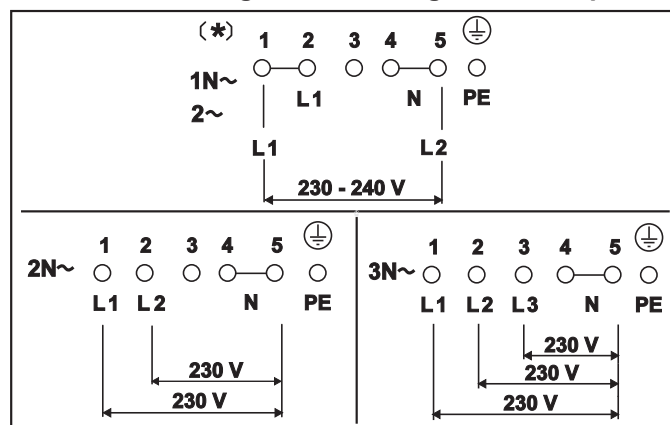
- L'allacciamento elettrico del piano di cottura deve essere effettuato da un tecnico autorizzato.
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Per l'allacciamento bisogna utilizzare un dispositivo che consenta di separare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete per mezzo di un angolo di apertura di contatto di almeno 3 mm. Come dispositivi di sconnessione si possono utilizzare gli interruttori LS, i fusibili e le sicurezze. Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica, utilizzando uno di questi dispositivi, quando lo si vuole collegare all'alimentazione o riparare.
- Il filo di messa a terra deve avere una lunghezza maggiore a quella dei fili di conduzione della corrente, in maniera tale che, in caso di strappo della presa del cavo di alimentazione, sia l'ultimo a staccarsi.
- Le parti del cavo in eccesso devono essere estratte dalla zona ad incasso sotto l'apparecchio.
- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione da contatto accidentale con cavi elettrici.
- Attenzione! I controlli elettronici potrebbero danneggiarsi irrimediabilmente se il collegamento non viene eseguito a regola d'arte.
- L'apparecchio è ammesso solo per un raccordo fisso. Semplici connettori provvisti di contatto per la messa a terra non sono ammessi.

### Valori di collegamento

Tensione di rete 380-415V 2N~, 50/60Hz

Tensione nominale dei componenti 220-240V

### Possibilità di collegamento: collegamento a 6 poli

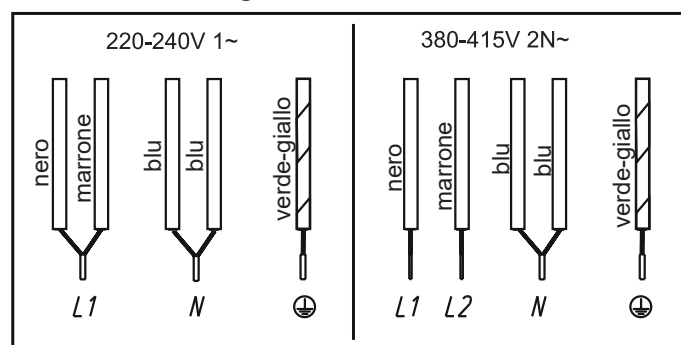


\* In Svizzera, questo modo di collegamento non è ammesso da parte del SEV.

### Collegamento da parte della fabbrica

- Il piano di cottura è dotato in sede di fabbricazione di un cavo di linea resistente al calore.
- Il collegamento alla rete viene effettuato secondo lo schema di collegamento.
- Se il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di collegamento speciale. Per evitare l'esposizione a rischi, la sostituzione deve essere effettuata unicamente dal produttore o dal suo servizio clienti.

### Possibilità di collegamento



## 8 Dati tecnici

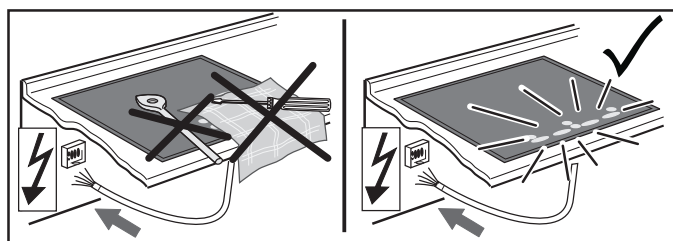
|                                        |                   |
|----------------------------------------|-------------------|
| <b>Dimensioni del piano di cottura</b> |                   |
| Altezza /larghezza /profonditàmm       | 192,5 x 830 x 515 |
| <b>Zone di cottura</b>                 |                   |
| tutte.....Ø cm / kW                    | 19x22/ 2,1 (3,7)* |
| Ventilatore ..... kW                   | 0,168             |
| Piano di cottura..... kW               | 7,2               |

\* Potenza con funzione Power attiva

## 9 Messa in funzione

Dopo il montaggio del piano e dopo l'allacciamento dell'alimentazione (collegamento alla rete) viene eseguito innanzitutto un test automatico dell'unità di comando e viene visualizzata un'informazione di servizio per il Servizio Tecnico.

Importante! Assicurarsi che non si trovino oggetti sui sensori durante il collegamento alla rete elettrica!



Pulire la superficie di cottura con una spugna umida e quindi asciugarla.

## 10 Messa fuori servizio, smaltimento

### 10.1 Mettere fuori servizio

Quando l'apparecchio un giorno cessa il suo servizio giornaliero, avviene la sua messa fuori servizio.

- Per evitare scosse elettriche, spegnere il fusibile di casa.
- Dopo lo smontaggio, smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

### 10.2 Smaltimento dell'imballo

Smaltire gli imballi per il trasporto nel rispetto dell'ambiente. La rimessa dell'imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità di rifiuti.

### 10.3 Smaltimento degli apparecchi usati



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Smaltendo in modo appropriato questo prodotto si contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente e alla salute della collettività. Si mettono in pericolo l'ambiente e la salute delle persone smaltendo i prodotti in modo non adeguato. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

## Obsah

|                                                                 |           |                                                                     |           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Všeobecné.....</b>                                         | <b>28</b> | <b>7 Montážní návod .....</b>                                       | <b>46</b> |
| 1.1 Zde naleznete.....                                          | 28        | 7.1 Bezpečnostní pokyny pro montéra<br>kuchyňského nábytku .....    | 46        |
| 1.2 Použití v souladu s účelem určení.....                      | 28        | 7.2 Odvětrání.....                                                  | 46        |
| <b>2 Bezpečnostní pokyny a výstrahy.....</b>                    | <b>29</b> | 7.3 Vestavba.....                                                   | 46        |
| 2.1 Pro připojení a funkci.....                                 | 29        | 7.4 Variabilní možnosti vestavby:<br>uložená vestavba.....          | 47        |
| 2.2 Obecně pro varnou desku .....                               | 29        | 7.5 Variabilní možnosti vestavby:<br>plošně lícující vestavba ..... | 47        |
| 2.3 Pro osoby .....                                             | 30        | 7.6 Vestavba ventilátoru varné desky.....                           | 48        |
| 2.4 Vysvětlení symbolů a pokynů .....                           | 31        | 7.7 6pólový konektor přípojky ventilátoru .....                     | 50        |
| <b>3 Popis přístroje .....</b>                                  | <b>32</b> | 7.8 Připojení okenního kontaktu/reléové přípojky ....               | 50        |
| 3.1 Ovládání pomocí sensorových tlačítek.....                   | 33        | 7.9 Elektrická přípojka .....                                       | 51        |
| 3.2 Co byste měli vědět o posuvníku<br>(senzorickém poli) ..... | 33        | <b>8 Technické údaje.....</b>                                       | <b>52</b> |
| <b>4 Obsluha .....</b>                                          | <b>34</b> | <b>9 Uvedení do provozu .....</b>                                   | <b>52</b> |
| 4.1 Indukční varná deska .....                                  | 34        | <b>10 Vyřazení z provozu, likvidace.....</b>                        | <b>53</b> |
| 4.2 Rozpoznání hrnce .....                                      | 34        | 10.1 Vyřazení z provozu.....                                        | 53        |
| 4.3 Omezení provozní doby .....                                 | 34        | 10.2 Likvidace obalu.....                                           | 53        |
| 4.4 Jiné funkce .....                                           | 34        | 10.3 Likvidace starých přístrojů.....                               | 53        |
| 4.5 Ochrana před přehřátím (indukce) .....                      | 34        |                                                                     |           |
| 4.6 Nádobí pro indukční varnou desku.....                       | 35        |                                                                     |           |
| 4.7 Tipy pro úsporu energie.....                                | 35        |                                                                     |           |
| 4.8 Stupně ohřevu .....                                         | 35        |                                                                     |           |
| 4.9 Ukazatel zbytkového tepla .....                             | 35        |                                                                     |           |
| 4.10 Trvalé rozpoznání hrnce .....                              | 36        |                                                                     |           |
| 4.11 Stisknutí tlačítek.....                                    | 36        |                                                                     |           |
| 4.12 Zapnutí varné desky a varné zóny .....                     | 36        |                                                                     |           |
| 4.13 Vypnutí varné zóny.....                                    | 36        |                                                                     |           |
| 4.14 Vypnutí varné desky .....                                  | 36        |                                                                     |           |
| 4.15 Funkce STOP .....                                          | 37        |                                                                     |           |
| 4.16 Funkce Recall .....                                        | 37        |                                                                     |           |
| 4.17 Dětská pojistka .....                                      | 38        |                                                                     |           |
| 4.18 Funkce mŕstku .....                                        | 38        |                                                                     |           |
| 4.19 Vypínací automatika (časovač) .....                        | 39        |                                                                     |           |
| 4.20 Budík (minutka) .....                                      | 39        |                                                                     |           |
| 4.21 Nahřívací automatika .....                                 | 40        |                                                                     |           |
| 4.22 Funkce ohřívání .....                                      | 40        |                                                                     |           |
| 4.23 Zablokování .....                                          | 41        |                                                                     |           |
| 4.24 Stupeň Power .....                                         | 41        |                                                                     |           |
| 4.25 Power-management.....                                      | 41        |                                                                     |           |
| 4.26 Použití ventilátoru.....                                   | 42        |                                                                     |           |
| 4.26.1 Zapnutí a vypnutí ventilátoru .....                      | 42        |                                                                     |           |
| 4.26.2 Doběh ventilátoru .....                                  | 43        |                                                                     |           |
| 4.26.3 Doba doběhu.....                                         | 43        |                                                                     |           |
| <b>5 Čištění a péče .....</b>                                   | <b>44</b> |                                                                     |           |
| 5.1 Sklokeramická varná deska .....                             | 44        |                                                                     |           |
| 5.2 Speciální nečistoty .....                                   | 44        |                                                                     |           |
| <b>6 Co dělat při problémech? .....</b>                         | <b>45</b> |                                                                     |           |

## 1 Všeobecné

## 1.1 Zde naleznete...

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

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

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

## 1.2 Použití v souladu s účelem určení

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

- Použití v obchodech, kancelářích a podobném pracovním prostředí
- Použití v zemědělských provozech
- Používání zákazníky v hotelech, motelech a dalších typických pobytových zařízeních
- Použití v penzionech se snídání
- Nesmí být používána k jinému účelu a pouze pod dohledem.

## 2 Bezpečnostní pokyny a výstrahy

### 2.1 Pro připojení a funkci

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

### 2.2 Obecně pro varnou desku

- Kvůli příliš rychlé reakci při vysokém nastavení stupně ohřevu nesmí být indukční varná deska provozována bez dozoru!
- Při vaření sledujte vysokou rychlost ohřevu varných zón. Předcházejte vyvaření hrnců do sucha, protože při tom vzniká nebezpečí přehřátí hrnců!
- Nestavte prázdné hrnce a pánve na zapnuté varné zóny.
- Pozor při používání hrnců s dvojitým dnem. Hrnce s dvojitým dnem se mohou nepozorovaně vyvařit! To vede následně k poškození hrnce a varné desky. Za tyto případy nelze převzít záruku!
- Varnou zónu vypněte po použití bezpodmínečně pomocí tlačítka mínus a ne pouze pomocí funkce rozpoznání hrnce.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou samy vznítit. Jídla s tuky a oleji připravujte pouze pod dohledem. Vznícené tuky a oleje nikdy nehaste vodou! Přístroj vypněte a pak plameny opatrně zakryjte např. víkem nebo hasicím rounem.
- Sklokeramická plocha je velmi odolná. I přesto předcházejte pádu tvrdých předmětů na sklokeramickou plochu. Bodová nárazová zatížení mohou vést k prasknutí varné desky.

- V případě výskytu lomů, prasklin, trhlin nebo jiných poškození sklokeramiky existuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Přístroj ihned vypněte. Okamžitě vypněte pojistky v domácnosti a zavolejte zákaznický servis.
- Pokud by kvůli závadě senzorového ovládání nebylo možno varnou desku vypnout, okamžitě vypněte domovní jistič a zavolejte zákaznický servis.
- Pozor při pracích s domácími přístroji! Napájecí kabely nesmí přijít do styku s horkými varnými zónami.
- Nebezpečí požáru: Na varné ploše neskladujte žádné předměty.
- Sklokeramická varná deska nesmí být používána jako odkládací plocha.
- Na varné zóny nepokládejte hliníkovou fólii ani plasty. Zabraňte kontaktu varné zóny se vším, co se může roztavit, např. s plasty, fóliemi, zejména cukrem a pokrmami obsahujícími velké množství cukru. Cukr okamžitě odstraňte ze sklokeramické varné desky pomocí speciální škrabky na sklo, dokud je horký, aby se předešlo poškození.
- Kovové předměty (kuchyňské nádobí, příbory...) nesmí být nikdy odkládány na indukční varnou desku, protože se mohou zahřát. Nebezpečí popálení!
- Hořlavé, snadno zápalné nebo deformovatelné předměty nepokládejte přímo pod varnou desku.
- Kovové předměty, nošené na těle, se mohou v bezprostřední blízkosti indukční varné desky zahřívat. Opatrně, nebezpečí popálení. Předměty neschopné magnetizace (např. zlaté nebo stříbrné prstýnky) tím nejsou dotčeny.
- Na varných zónách nikdy neohřívejte konzervy a potraviny ve vícevrstvých obalech. Přívod energie může způsobit jejich prasknutí!

- Senzorová tlačítka udržujte čistá, protože znečištění může být přístrojem rozpoznáno jako kontakt prstem. Na sensorová tlačítka nikdy nepokládejte předměty (hrnce, utěrky atd.)!
- Pokud hrnce překypí až na sensorová tlačítka, stiskněte tlačítko pro vypnutí.
- Horké hrnce a pánve neposouvejte do blízkosti sensorových tlačítek, respektive je jimi nezakrývejte. V takovém případě se přístroj automaticky vypne.
- Hrnec vždy postavte doprostřed varné zóny.
- Pokud je to možné, používejte velké hrnce na zadních varných zónách, aby nedošlo k přehřátí sensorových tlačítek (přehřátí dotykového ovládání; chybové hlášení E2, vypnutí Touch-Control).
- Pokud jsou v bytě domácí zvířata, která mohou dosáhnout na varnou desku, je třeba aktivovat dětskou pojistku.
- Pokud u vestavných sporáků probíhá režim pyrolýzy, nesmí se indukční varná deska používat.
- Sklokeramická varná deska nesmí být za žádných okolností čištěna parním čističem nebo podobnými přístroji!
- Dbejte na to, aby se v bezprostřední blízkosti odtahu varné desky nenacházely žádné předměty (např. čisticí utěrky). Proudění vzduchu byl je mohlo nasát. Zásadně braňte kontaktu kapalin a malých dílů s přístrojem.
- Přístroj nikdy neprovozujte bez použití filtru mastnoty.
- Filtry s nadměrným množstvím tuku představují nebezpečí požáru!
- Fritování je dovoleno pouze za neustálého sledování, flambování není dovoleno!
- Při provozu ohnišť na dřevo, uhlí, plyn nebo olej závislých na komínu, je třeba zajistit dostatečný přívod vzduchu. Maximální přípustný podtlak vyvolaný digestoří v prostoru ohniště závislého na komínu nesmí překročit 4 Pa (0,04 mbar), v opačném případě hrozí nebezpečí otravy.

### 2.3 Pro osoby

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

## 2.4 Vysvětlení symbolů a pokynů

Přístroj byl vyroben podle aktuálního stavu techniky. Přesto jsou stroje zdroji rizik, kterým nelze konstrukčně předejít.

Pro zajištění dostatečné bezpečnosti pro obsluhu byly vydány dodatečné bezpečnostní pokyny, které jsou označeny dále popsanými textovými zdůrazněními.

Dostatečnou bezpečnost při provozu lze zajistit pouze, když je budete dodržovat.

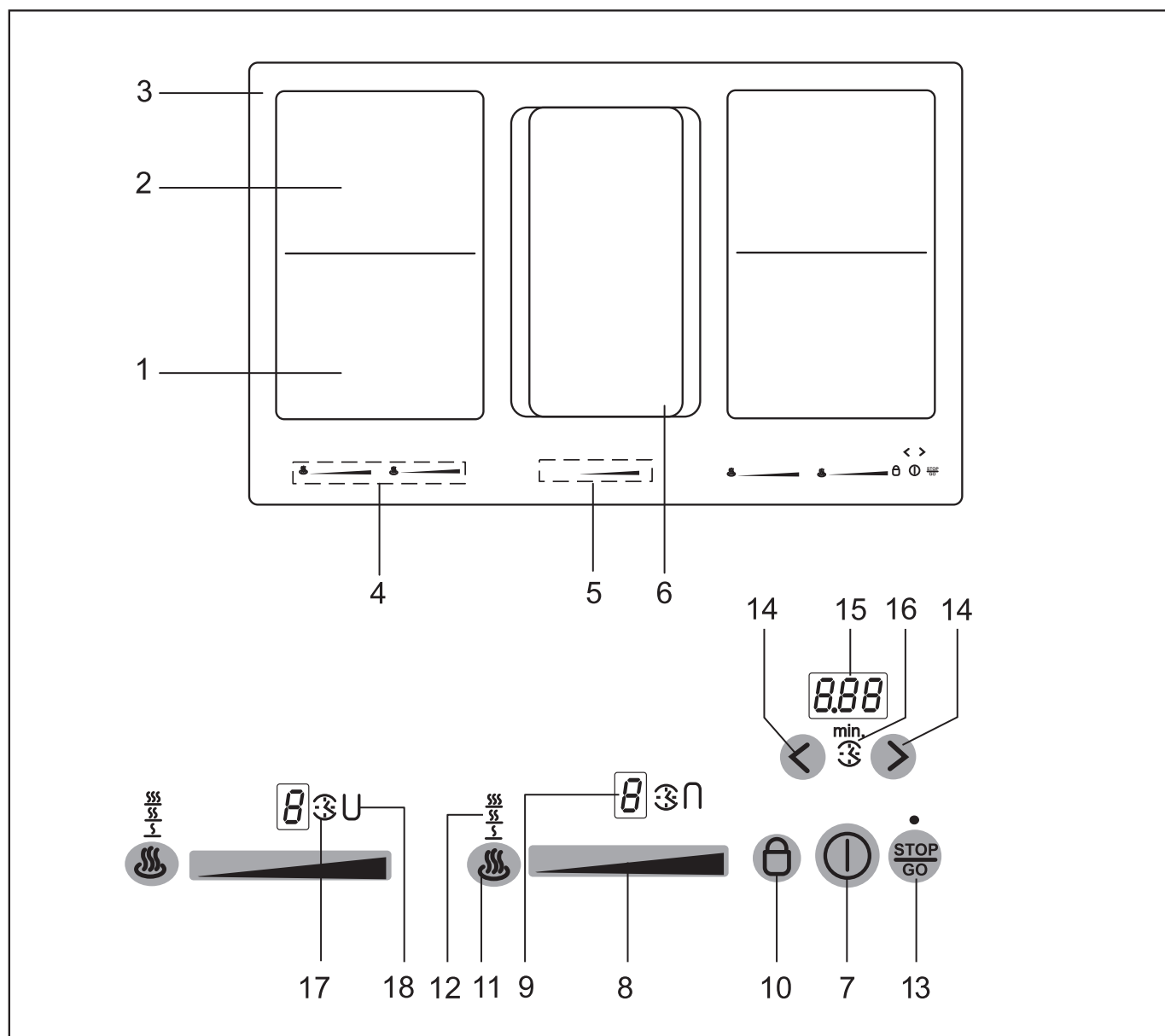
Označená místa v textu mají různý význam:

|                                                                                     |                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>NEBEZPEČÍ</b><br>Poznámka, která upozorňuje na bezprostředně hrozící nebezpečí, jejichž možnými následky jsou smrt nebo nejtěžší zranění. |
|    | <b>OPATRNĚ</b><br>Poznámka, která upozorňuje na potenciálně nebezpečnou situaci, jejímž možným následkem jsou smrt nebo nejtěžší zranění.    |
|   | <b>POZOR</b><br>Poznámka, která upozorňuje na nebezpečnou situaci, jejímž možným následkem jsou lehká zranění nebo poškození přístroje.      |
|  | <b>UPOZORNĚNÍ</b><br>Poznámka, jejíž dodržení usnadňuje zacházení s přístrojem.                                                              |

Dále jsou na několika místech použity následující výstražné symboly:

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>VAROVÁNÍ PŘED ELEKTRICKOU ENERGIÍ!<br/>HROZÍ NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA!</b><br>V blízkosti tohoto symbolu jsou nainstalovány díly vedoucí napětí. Kryty, které jsou takto označeny, smí odstraňovat pouze kvalifikovaní elektrikáři.                                                                                                                                                                          |
|  | <b>OPATRNĚ! HORKÉ POVRCHY!</b><br>Tento symbol je umístěn na površích, které se zahřívají. Hrozí nebezpečí těžkého popálení nebo opaření. Povrchy mohou být horké i po vypnutí přístroje.                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>ŘÍDTE SE PŘEDPISY O ZACHÁZENÍ S ELEKTROSTATICKY CITLIVÝMI KONSTRUKČNÍMI PRVKY A SKUPINAMI (ESD).</b><br>Za kryty označenými symbolem uvedeným vedle se nacházejí elektrostaticky ohrožené konstrukční prvky a skupiny. Bezpodmínečně předcházejte dotyku zásuvkových a konektorových přípojek, vodivých drah a kolíků konstrukčních dílů. Takové zásahy smí provádět pouze odborný personál se znalostmi ESD! |

### 3 Popis přístroje



Dekor se může odchylovat od vyobrazení.

1. Indukční varná zóna vpředu
2. Indukční varná zóna vzadu
3. Sklokeramická varná deska
4. Dotykové spínače TOUCH CONTROL
5. Ovládání ventilátoru
6. Ventilátor
7. Tlačítko ZAP/VYP (varná deska)
8. Senzorické pole
9. Zobrazení stupně ohřevu

10. Tlačítko pro uzamčení
11. Tlačítko udržování teploty
12. Ukazatel stupně udržování teploty (3 stupně)
13. Tlačítko STOP (symbol pauzy)
14. Tlačítko Mínus / Plus časovače
15. Indikace časovače
16. Ukazatel odpočítávání času
17. Ukazatel pro časovač varné plochy
18. Funkce můstku

### 3.1 Ovládání pomocí senzorových tlačítek

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

Dále je sensorové tlačítko Touch Control označováno jako "tlačítko".

#### Trvalé rozpoznání hrnce

Pokud je varná deska vybavena funkcí trvalého rozpoznání hrnce, je možné pomocí senzorových tlačítek zapnout varný stupeň poté, co je na varném poli rozpoznán hrnec a na indikátoru varného stupně je zobrazena hodnota 0.

#### Tlačítko ZAP/VYP (7)

Tímto tlačítkem se přístroj zapne do provozní pohotovosti. Tlačítko je vlastně hlavním vypínačem.

#### Zobrazení stupňů ohřevu (9)

Zobrazení stupňů ohřevu indikuje zvolený stupeň ohřevu nebo:

- H** ..... Zbytkové teplo
- P** ..... Stupeň Power
- U** ..... Rozpoznání hrnce
- A** ..... Nahřívací automatika
- II** ..... Funkce Stop
- U** ..... Funkce udržování tepla
- L** ..... Dětská pojistka

#### Symbols

- ..... Udržovaná teplota 42 °C / 70 °C / 94 °C
- ..... Funkce časovače, vypínací automatika
- ..... Minutka
- ..... Funkce můstku

#### Tlačítko pro uzamčení (10)

Tlačítkem pro uzamčení je možné tlačítka uzamknout.

#### Tlačítko udržování teploty (11)

K udržování teploty a pomalému vaření

#### Stupeň Power v sensorovém poli

Stupeň Power poskytuje indukčním varným zónám dodatečný výkon.

#### Tlačítko STOP (13)

Proces vaření lze krátkodobě přerušit pomocí funkce STOP.

#### Funkce Recall (13) (funkce obnovení)

Po nechtěném vypnutí varné desky můžete obnovit poslední nastavení.

### 3.2 Co byste měli vědět o posuvníku (senzorickém poli)

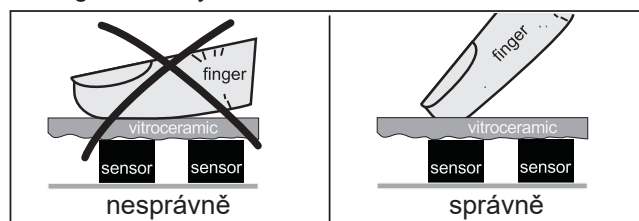
Posuvník funguje zásadně jako sensorická tlačítka s tím rozdílem, že prst se položí na sklokeramickou desku a poté se posouvá. Sensorové pole tento pohyb rozpozná a zvyšuje nebo snižuje zobrazenou hodnotu (varný stupeň) podle pohybu.

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



#### Na co je třeba dbát při ovládání?

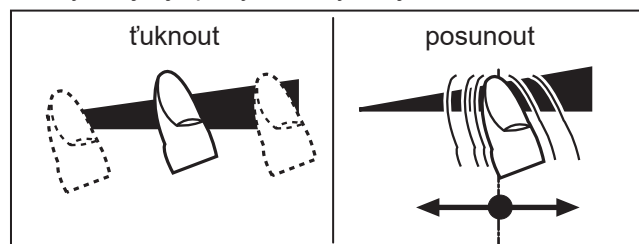
Prst nepokládejte na povrch sklokeramické desky příliš naplocho, aby sousední tlačítka/senzorová pole nereagovala omylem.



#### Klikněte na sensorové pole nebo posuňte přitisknutý prst

Na sensorické pole lze prstem ťuknout – pak se zobrazená hodnota (varný stupeň) mění po krocích. Jestliže nasadíte prst na sensorické pole a poté ho posunete doprava nebo doleva, zobrazená hodnota se mění plynule.

Čím rychlejší je pohyb, tím rychleji se mění zobrazení.



## 4 Obsluha

### 4.1 Indukční varná deska

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

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

#### Výhody indukční varné desky

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

### 4.2 Rozpoznání hrnce

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

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

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

#### Upozornění

Trvalé rozpoznání hrnce identifikuje, na které varné zóně je postaven hrnec a zobrazí na příslušném indikátoru stupně ohřevu hodnotu 0.

#### Hranice rozpoznání hrnce

| Průměr varné zóny (mm) | Doporučený minimální průměr dna hrnce (mm) |
|------------------------|--------------------------------------------|
| 220 x 190              | 115                                        |

Průměr dna nádobí nesmí být menší než určený průměr dna, protože se jinak nezapne indukce. K docílení nejlepší účinnosti hrnec vždy postavte doprostřed varné zóny.

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

### 4.3 Omezení provozní doby

Indukční varná deska má automatické omezení provozní doby.

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

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

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

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

#### Omezení provozní doby

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

### 4.4 Jiné funkce

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

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

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

### 4.5 Ochrana před přehřátím (indukce)

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

Aby nedocházelo k výskytu příliš vysokých teplot v elektronice, výkon varné zóny se případně automaticky sníží. Pokud by při normálním používání varné desky a normální teplotě místnosti bylo často zobrazováno E2, potom je pravděpodobně nedostačující chlazení.

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

#### 4.6 Nádobí pro indukční varnou desku

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

Používejte pouze hrnce se dnem vhodným k indukčnímu ohřevu.

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

#### Vhodnost nádoby můžete zjistit následovně:

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

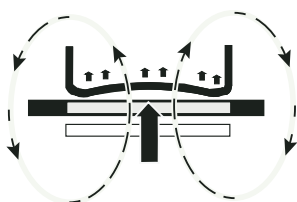
##### Test magnetem:

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



##### Upozornění:

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



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

#### 4.7 Tipy pro úsporu energie

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

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

#### 4.8 Stupně ohřevu

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

| Stupeň ohřevu | Vhodný pro                                                     |
|---------------|----------------------------------------------------------------|
| 0             | Poloha VYP, využití zbytkového tepla                           |
| U             | Rozmrazování $\underline{\underline{42}}^{\circ}\text{C}$      |
| U             | Udržování teploty $\underline{\underline{70}}^{\circ}\text{C}$ |
| U             | Pomalé vaření $\underline{\underline{94}}^{\circ}\text{C}$     |
| 1-2           | Vaření malých množství                                         |
| 3             | Var                                                            |
| 4-5           | Vaření větších množství, pečení větších kusů                   |
| 6             | Pečení, výroba jíšky                                           |
| 7-8           | Pečení                                                         |
| 9             | Ohřev, opékání, pečení                                         |
| P             | Stupeň Power (nejvyšší výkon)                                  |

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

#### 4.9 Ukazatel zbytkového tepla **H**

Sklokeramická varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla H.

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

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

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

#### 4.10 Trvalé rozpoznání hrnce

Pokud je varná deska vybavena funkcí trvalého rozpoznání hrnce, je možné pomocí sensorových tlačítek zapnout varný stupeň poté, co je na varném poli rozpoznán hrnec a na indikátoru varného stupně je zobrazena hodnota 0.

#### 4.11 Stisknutí tlačítek

Ovládání zde popsané vyžaduje po stisknutí jednoho (výběrového) tlačítka následné stisknutí dalšího tlačítka. Stisknutí následujícího tlačítka musí být zahájeno zásadně během 10 vteřin, jinak se výběr zruší.



#### 4.12 Zapnutí varné desky a varné zóny

1. Tlačítko ZAP/VYP ① přidržíte tak dlouho (cca 1 s), dokud se na ukazateli stupně ohřevu nezobrazí 0 a nezazní krátký signální tón. Ovládání je připraveno k provozu.

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

 ..... vlevo ..... stupeň ohřevu 0

 ..... uprostřed ..... stupeň ohřevu 6

 ..... vpravo ..... stupeň ohřevu P\*

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

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

3. Ihned na to postavit pro indukci vhodné varné nádobí na varnou zónu. Rozpoznání velikosti hrnce zapne indukční cívku. Nádoba se zahřívá.

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

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

#### 4.13 Vypnutí varné zóny

4. a) Použijte sensorické pole  zcela vlevo nebo

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

c) použijte tlačítko ZAP/VYP ①. Odpovídající varné zóny se vypnou.

#### 4.14 Vypnutí varné desky

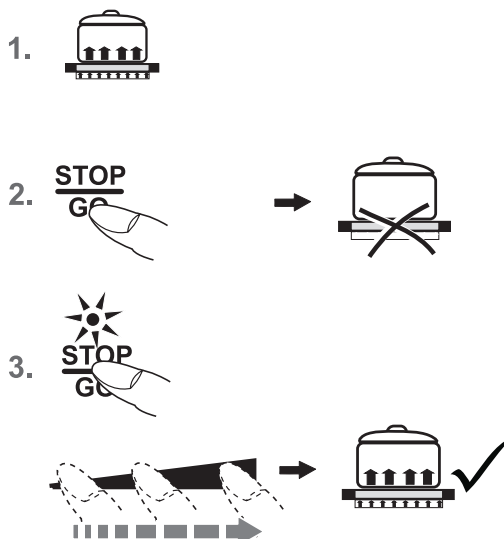
5. Použijte tlačítko ZAP/VYP ①. Varná deska se vypne nezávisle na nastavení.

Upozornění:

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

\*Stupeň Power se ihned aktivuje.

Viz odstavec „Stupeň Power“



#### 4.15 Funkce STOP <sup>STOP</sup><sub>GO</sub>

Proces vaření lze krátkodobě přerušit pomocí funkce STOP, např. pokud někdo zvoní u dveří. Pro pokračování vaření se stejným stupněm ohřevu musí být funkce STOP zrušena. Případně nastavený časový spínač se pozastaví a potom běží dále.

Z bezpečnostních důvodů je tato funkce k dispozici pouze 10 minut. Potom se varná deska vypne.

1. Varné nádobí stojí na varných zónách a jsou nastaveny zvolené stupně ohřevu.
2. Stiskněte tlačítko STOP <sup>STOP</sup><sub>GO</sub>. Místo vybraných stupňů ohřevu se rozsvítí symbol pauzy **||**.
3. Přerušení se ukončí tak, že se nejprve stiskne tlačítko STOP <sup>STOP</sup><sub>GO</sub>, a poté blikající senzorické pole  vlevo vedle tlačítka STOP. Při aktivaci senzorového pole (slide) přejeďte přes celé senzorové pole. Stisknutí druhého tlačítka musí následovat do 10 sekund, jinak zůstane funkce STOP aktivní.

#### 4.16 Funkce Recall <sup>STOP</sup><sub>GO</sub>

(funkce obnovení)

Po nechtěném vypnutí varné desky můžete obnovit poslední nastavení.

Funkce Recall je funkční pouze za předpokladu, že je zapnuta minimálně jedna varná zóna.

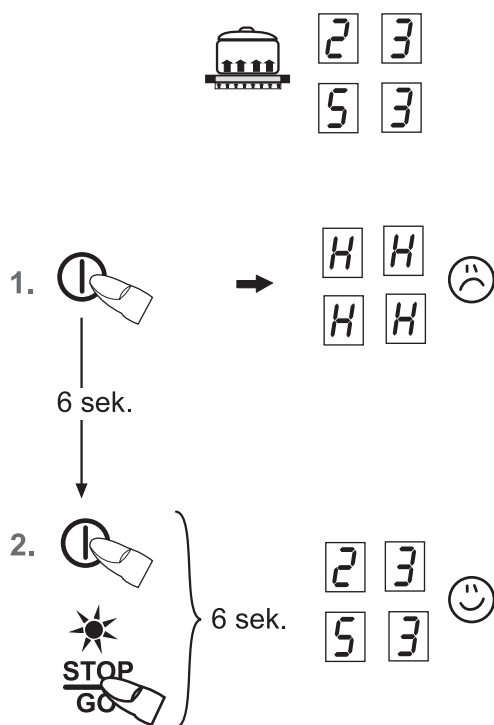
1. Vypnuli jste omylem varnou desku pomocí tlačítka ZAP/VYP ①.
2. Do 6 s po vypnutí znovu stiskněte tlačítko ZAP/VYP ①. Rozsvítí se dioda LED tlačítka STOP. Hned poté stiskněte tlačítko časovače <sup>STOP</sup><sub>GO</sub>. Obnoví se původní stupně ohřevu. Proces vaření pokračuje.

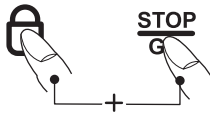
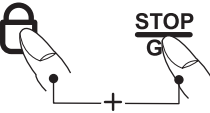
**Obnoveny jsou tyto charakteristiky:**

- Varné stupně u všech varných zón
- Minuty a vteřiny naprogramovaných časovačů jednotlivých varných míst
- Nahřívací automatika
- Stupeň Power

**Obnoveny nebudou tyto charakteristiky:**

- počítadlo omezení doby provozu (počítá se opět od hodnoty 0)



1. 
2. 
3. 
4. 
5. 
6. 

#### 4.17 Dětská pojistka L

Dětská pojistka má zabránit tomu, aby děti z nedopatření nebo úmyslně zapnuly indukční varnou desku. Za tímto účelem je ovládání zablokováno.

##### Zapnutí dětské pojistky

1. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP ① (cca 1 s), abyste zapnuli celou varnou desku.
2. Hned poté stiskněte současně tlačítko zablokování  a tlačítko STOP .
3. Následně stiskněte tlačítko zablokování  pro aktivaci dětské pojistky. Na ukazateli stupně ohřevu se zobrazí L jako znak pro Child-Lock; ovládání je zablokováno a varná deska se vypne.

##### Vypnutí dětské pojistky

4. Použijte tlačítko ZAP/VYP ①.
5. Hned poté stiskněte současně tlačítko zablokování  a tlačítko STOP .
6. Následně stiskněte tlačítko STOP  pro vypnutí dětské pojistky. L zhasne.

##### Zrušení dětské pojistky pouze pro jeden proces vaření

Předpoklad: Dětská pojistka je zapnuta podle bodu 1-3.

- Použijte tlačítko ZAP/VYP ①.
  - Hned poté stiskněte současně tlačítko zablokování  a tlačítko STOP .
- Nyní může uživatel zapnout jednu varnou zónu.  
Po vypnutí varné desky je dětská pojistka opět aktivní (zapnutá).

##### Upozornění

- Při výpadku sítě se dětská pojistka odblokuje, tzn. deaktivuje.

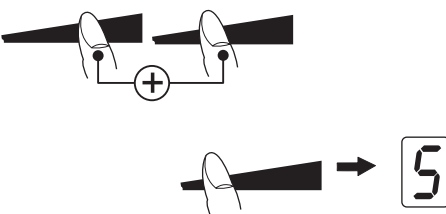
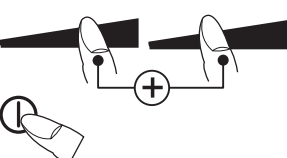
#### 4.18 Funkce můstku U

Přední a zadní varnou zónu můžete pro některé způsoby vaření aktivovat společně (funkce propojení můstkem). Díky tomu budete moci použít větší nádoby.

1. Zapněte varnou desku.
2. Pro zapnutí funkce můstku stiskněte senzorické pole  přední a zadní varné zóny současně. Funkce můstku je zapnuta, zobrazí se symbol U . Obsluhu provádíte pomocí senzorického pole  přední varné zóny.
3. K deaktivaci opět současně stiskněte obě senzorická pole  nebo varnou desku vypněte.

##### Upozornění

Aby funkce rozeznávání hrnců rozeznala hrnec nebo pekáč, musí být používané varné zóny zakryty alespoň do poloviny!

1. 
2. 
3. 

#### 4.19 Vypínací automatika (časovač)

Vypínací automatikou se každá zapnutá varná zóna po uběhnutí nastaveného času automaticky vypne. Lze nastavit doby vaření 10 s (0.10) až 1 hod. 59 min (1.59).

1. Zapněte varnou desku. Zapněte jednu nebo více varných zón a nastavte požadované stupně ohřevu.
2. Stiskněte současně tlačítka Plus a Minus , dokud se nerozsvítí symbol pro požadovanou varnou zónu.
3. Pro nastavení doby stiskněte tlačítko Plus nebo Minus . Po několika sekundách je zadání zpracováno a proces se rozběhne. Desetinná čárka bliká.
4. Po uplynutí času se varná zóna vypne. Zazní časově omezený signální tón, který lze vypnout tlačítkem Plus a Minus .

Upozornění

- Pro naprogramování automatického vypnutí další zóny opakujte kroky 2 až 3.
- Pro kontrolu uplynulého času (vypínací automatika) stiskněte současně tlačítka Plus a Minus tolikrát, dokud se nerozsvítí odpovídající symbol pro požadovanou varnou zónu. Zobrazenou hodnotu je možné odečíst a změnit.
- Předčasné zrušení vypínací automatiky: Současným stisknutím tlačítek Plus a Minus zvolte dotyčnou varnou zónu a čas smažte tlačítkem Minus („0“).
- Je-li naprogramováno několik varných zón s vypínací automatikou, ukazatel časovače zobrazuje stále varnou zónu s nejkratším nastaveným časem.

#### 4.20 Budík (minutka)

Varné zóny jsou vypnuté

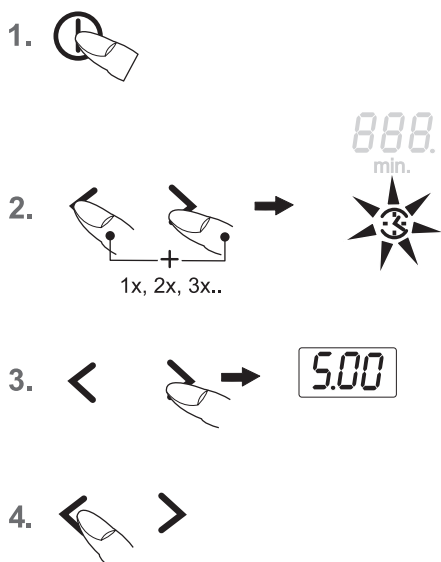
1. Zapněte varnou desku.
2. Stiskněte současně tlačítka Plus a Minus , dokud se pod ukazatelem časovače nerozsvítí symbol .
3. Pro nastavení doby stiskněte tlačítko Plus nebo Minus . Po několika sekundách je zadání zpracováno a proces se rozběhne. Desetinná čárka bliká.
4. Po uběhnutí času zazní časově omezený signální tón, který lze vypnout tlačítkem Plus nebo Minus .

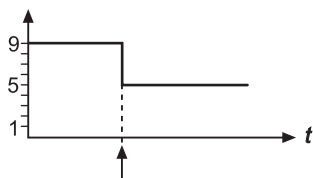
**Nastavení minutky pokud jsou již varné zóny v provozu**

- Stiskněte současně tlačítka Plus a Minus tolikrát, dokud se pod ukazatelem časovače nerozsvítí symbol .
- Pro nastavení doby stiskněte tlačítko Plus nebo Minus .
- Po uběhnutí času zazní časově omezený signální tón, který lze vypnout tlačítkem Plus nebo Minus .

Upozornění:

Budík zůstává v provozu i po vypnutí sklokeramické varné desky. Pro změnu času zapněte varnou desku.





#### 4.21 Nahřívací automatika **A**

U nahřívací automatiky následuje nahřívání se stupněm ohřevu 9. Po určité době automaticky dojde k přepnutí na nižší stupeň následného ohřevu (1 až 8).

Při použití nahřívací automatiky je třeba zvolit pouze stupeň následného ohřevu, při kterém se má jídlo vařit dále, protože elektronika sníží stupeň samočinně.

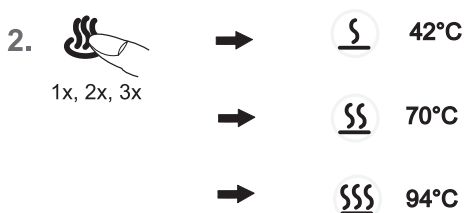
Nahřívací automatika je vhodná pro jídla, která se na desku postaví studená, vysokým výkonem se ohřejí a pro další vaření na následný stupeň ohřevu nemusí být neustále sledována (např. vaření polévkového masa).

1. Zapněte varnou desku.
2. Stiskněte dlouze senzorické pole (cca 3 s) pro aktivaci funkce a pro současné zvolení určitého stupně následného ohřevu.
  - ... vlevo.....stupeň následného ohřevu 1
  - ... uprostřed.....stupeň následného ohřevu 6
  - ... vpravo .....stupeň následného ohřevu 8
 A a zvolený stupeň následného ohřevu střídavě bliká.
3. Nahřívací automatika běží podle programu. Po určité době (viz tabulku) bude proces vaření pokračovat stupněm následného ohřevu. Symbol A zhasne.

#### Upozornění

- Během chodu nahřívací automatiky je možné zvýšit stupeň následného ohřevu. Snížení stupně následného ohřevu vypne nahřívací automatiku.

| Nastavený stupeň ohřevu | Nahřívací automatika Čas (min:s) |
|-------------------------|----------------------------------|
| 1                       | 0:40                             |
| 2                       | 1:12                             |
| 3                       | 2:00                             |
| 4                       | 2:56                             |
| 5                       | 4:16                             |
| 6                       | 7:12                             |
| 7                       | 2:00                             |
| 8                       | 3:12                             |
| 9                       | -                                |

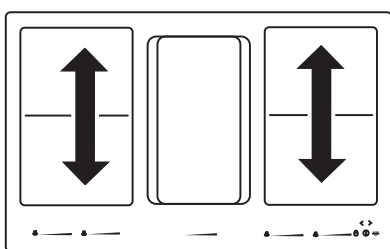


#### 4.22 Funkce ohřívání

Funkce ohřívání umožňuje udržovat určitou teplotu hotových jídel. Varná zóna je provozována na malý výkon.

1. Varná nádoba stojí na varné zóně a je zvolen varný stupeň (např. 3).
2. Několikanásobným stisknutím tlačítka udržování teploty zvolte požadovaný stupeň udržování teploty:
  - .....odpovídá cca 42 °C
  - .....odpovídá cca 70 °C
  - .....odpovídá cca 94 °C
3. K vypnutí použijte senzorické pole vlevo nebo tlačítko udržování teploty .

Funkce udržování tepla je k dispozici po dobu 120 minut, potom se varná zóna vypne.



Modul (Power-management)

#### 4.23 Zablokování

Pomocí blokování lze zablokovat ovládání tlačítek a nastavení varného stupně. Dále je ovladatelné pouze tlačítko ZAP/VYP, aby bylo možno varnou desku vypnout.

##### Zapnutí blokování

1. Stiskněte tlačítko zablokování . Rozsvítí se dioda LED v tlačítku zablokování.

##### Vypnutí zablokování

2. Stiskněte tlačítko zablokování . Dioda LED nad tlačítkem zablokování zhasne.

##### Upozornění

Zapnuté zablokování zůstává aktivní i při vypnutí varné desce. Proto se pro další vaření musí nejprve vypnout! Při výpadku sítě se blokování zruší, tzn. vypne.

#### 4.24 Stupeň Power

Stupeň Power poskytuje indukčním varným zónám dodatečný výkon. Je možno rychle uvařit velké množství vody.

1. Zapněte varnou desku.
2. K zapnutí použijte senzorické pole  zcela vpravo při max. požadované varné zóny. Ukazatel stupně ohřevu zobrazí . Stupeň Power je zapnutý.
3. Po 10 minutách se stupeň Power automaticky vypne.  zhasne a provede se přepnutí zpět na stupeň ohřevu 9.

##### Upozornění

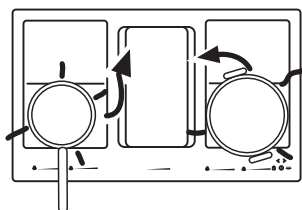
Pro předčasné vypnutí stupně Power stiskněte příslušné senzorické pole .

#### 4.25 Power-management

Vždy dvě varné zóny jsou – technicky podmíněně – spojeny do jednoho modulu a disponují maximálním výkonem.

Jestliže je tato oblast výkonu při zapnutí vysokého stupně ohřevu nebo funkce Power překročena, redukuje Power-management stupeň ohřevu příslušné modulové varné zóny.

Indikace této varné zóny nejprve bliká, poté se konstantně zobrazuje maximální možný stupeň ohřevu.



## 4.26 Použití ventilátoru

Uprostřed varné desky se nachází ventilátor s odtahem dolů.

**Důležité:**

**Kryt neodkládejte na indukční varnou desku! Nebezpečí popálení!**

### 4.26.1 Zapnutí a vypnutí ventilátoru

1. Tlačítko vypínače ZAP/VYP ① přidržte tak dlouho (cca 1 s), dokud se na ukazateli ventilátoru nezobrazí hodnota 0 a nezazní krátký zvukový signál. Ovládání je připraveno k provozu.
2. Následně stiskněte senzorické pole . Zapne se výkonový stupeň ventilátoru.
  -  ..... vlevo..... stupeň výkonu 0
  -  ..... uprostřed... stupeň výkonu 5
  -  ..... vpravo ..... stupeň výkonu P

Pro nastavení času stiskněte senzorové pole.

### Automatický režim

1. Vyberte varné plotny a nastavte varný stupeň..
2. K výběru automatického režimu podržte senzorické pole ventilátoru (cca 3 s), dokud se nezobrazí hlášení A, které informuje o automatickém režimu.
3. Nyní dojde k automatické regulaci výkonového stupně ventilátoru v souladu s nastaveným varným stupněm.

Automatický režim reguluje v souladu s nastaveným varným stupněm s mírnou prodlevou a postupně.

Stisknutím senzorického pole můžete opět kdykoliv přejít do ručního režimu.

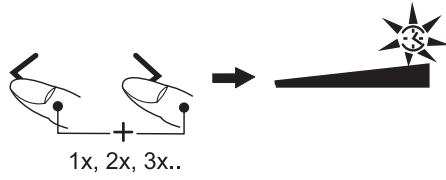
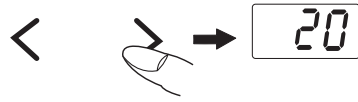
### Tip

Aby odtah dobře fungoval i u vysokých hrnců (např. hrnec na chřest), můžete na straně ventilátoru položit pod pokličku hrnce vařečku.



Stiskněte a podržte



1. 
2. 
3. 
4. 

#### 4.26.2 Doběh ventilátoru

Doběh ventilátoru se používá po vaření pro odstranění zápachů z vaření. Kromě toho se vysuší filtry ve ventilátoru.

##### Nastavení doběhu ventilátoru

1. Pomocí senzorického pole vyberte stupeň ventilátoru.
2. Stiskněte současně tlačítka Plus > a Mínus <, dokud se nerozsvítí symbol 3 v ukazateli ventilátoru.
3. Pro nastavení doby stiskněte tlačítko Plus > nebo Mínus <. Po několika sekundách je zadání zpracováno a proces se rozběhne. Desetinná čárka bliká.
4. Po uplynutí času se ventilátor vypne. Zazní časově omezený signální tón, který lze vypnout tlačítkem Plus > nebo Mínus <.

##### Upozornění

Pokud je zapnuta některá varná zóna, doběhne časovač až po vypnutí varného místa.

Pokud se během doběhu ventilátoru vypne varná deska, přepne se stupeň ventilátoru zpátky na 1, lze jej však pomocí senzorického pole zvýšit.

#### 4.26.3 Doba doběhu

Po každém vaření by měl doběh motoru ventilátoru probíhat 10 – 20 minut. Pokud je ventilátor v provozu, proběhne po vypnutí automatický doběh na nízký stupeň.

Tak je zajištěna optimální funkce a odstranění zbytkových výparů z vaření.

Při provozu s filtrem cirkulačního vzduchu po vaření, prosím, vždy využijte dobu doběhu 10 - 60 minut, abyste dosáhli optimálního odstranění zápachu.

Při opětovném zapnutí ventilátoru může řídce dojít k tomu, že se molekuly zápachu zachycené ve filtru spojí s vodní párou a budou opět cítit. Tyto zbytkové pachy při dalším provozu zmizí.

##### Důležité

Při provozu s oběhem vzduchu je třeba zajistit dostatečné větrání a odvětrávání, aby se odvedla vzdušná vlhkost.

##### Výměna filtru

Pokud je nutné případně instalovaný uhlíkový filtr vyčistit nebo vyměnit, je tato informace indikována na indikátoru ventilátoru hlášením .

Zapnutím ventilátoru bude vymazána indikace procesu vaření.

Pro reset indikátoru ventilátoru je třeba stisknout senzorické pole na cca 3 s.

Pokud je používán uhlíkový filtr, bude rovněž resetována indikace .

## 5 Čištění a péče

- Před čištěním varnou desku vypněte a nechte ji vychladnout.
- Sklokeramická varná deska nesmí být za žádných okolností čištěna parním čističem nebo podobnými přístroji!
- Při čištění dbejte na to, abyste tlačítko ZAP/VYP otírali jen krátkou dobu. Tím předejdete nechtěnému zapnutí!

### 5.1 Sklokeramická varná deska

**Důležité!** Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, jako např. hrubá abraziva, drátěnky na hrnce, odstraňovač rzi nebo skvrn atd.

#### Čištění po použití

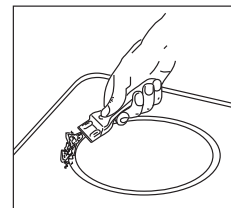
1. Celou varnou desku čistěte vždy, když je zašpiněná - nejlépe po každém použití. Použijte k tomu vlhký hadřík a trochu prostředku na ruční mytí nádobí. Potom varnou desku vytřete suchým hadříkem, aby na povrchu nezůstaly zbytky mycího prostředku.

#### Týdenní ošetřování

2. Celou varnou desku jednou týdně důkladně vyčistěte a ošetřete běžným prostředkem na čištění sklokeramiky. Dodržujte bezpodmínečně pokyny daného výrobce. Čisticí prostředky vytvářejí po nanesení ochranný film, který odpuzuje vodu a nečistotu. Veškeré nečistoty zůstávají na filmu a lze je potom snadněji odstranit. Plochu potom dosucha vytřete čistou utěrkou. Na povrchu nesmí zůstat žádné zbytky čisticích prostředků, protože při zahřátí působí agresivně a mění povrch.

### 5.2 Speciální nečistoty

**Silné znečištění a skvrny** (vápenaté skvrny, perleťově se lesknoucí skvrny) lze nejlépe odstranit, dokud je varná deska ještě mírně teplá. Použijte k tomu běžné čisticí prostředky. Postupujte tak, jak je popsáno v bodu 2.



**Vytekla jídla** nejprve změkčete mokřým hadříkem a poté zbytky nečistot odstraňte speciální skleněnou škrabkou pro sklokeramické varné desky. Potom plochu vyčistěte jak je popsáno v bodě 2.

**Připálený cukr** a roztavený plast odstraňte ihned - ještě za horka - pomocí skleněné škrabky. Potom plochu vyčistěte jak je popsáno v bodě 2.

**Zrnka písku**, která případně spadnou na varnou plochu při loupání brambor nebo čištění salátu, mohou při posouvání hrnců vytvořit škrábance. Dbejte proto, aby na povrchu nezůstala zrnka písku.

**Barevné změny** varné desky nemají žádný vliv na funkci a stabilitu sklokeramiky. Nejedná se o poškození varné desky, nýbrž o neodstraněné a proto připálené zbytky.

**Lesklá místa** vznikají otěrem dna hrnce, zejména při používání varného nádobí s hliníkovým dnem nebo nevhodnými čisticími prostředky. Běžnými čisticími prostředky lze odstranit jen obtížně. Případně je třeba čištění opakovat několikrát. Používáním agresivních čisticích prostředků a drsnými dny hrnců se dekor časem setře a vznikají tmavé skvrny.

## 6 Co dělat při problémech?

Nekvalifikované zásahy a opravy přístroje jsou nebezpečné, protože hrozí nebezpečí zasažení proudem a zkratu. Nesmí být prováděny, aby bylo zabráněno tělesnému poškození nebo škodám na přístroji. Proto je třeba takové práce nechat provést pouze odborníkem na elektrické práce, např. zákaznickým servisem.

### Upozornění

Pokud se na Vašem přístroji vyskytnou závady, přesvědčte se za pomoci tohoto návodu k použití, zda nemůžete příčinu odstranit sami.

**Dále najdete tipy na odstranění závad.**

### Vypadávají často jističe?

Zavolejte zákaznický servis nebo elektroinstalatéra!

### Nelze zapnout indukční varnou desku?

- Zareagoval jistič v domovní instalaci (pojistková skříň)?
- Je připojen síťový kabel?
- Je dětská pojistka zapnutá, tzn. zobrazuje se L?
- Jsou senzorová tlačítka částečně zakryta vlhkým hadříkem, tekutinou nebo kovovým předmětem? Odstraňte je.
- Používá se špatné nádobí? Viz kapitolu „Nádobí pro indukční varnou desku“.

### Bliká symbol a zazní časově omezený nepřerušovaný signální tón.

Došlo k trvalé aktivaci senzorových tlačítek Touch-Control vyteklým jídlem, nádobím nebo jinými předměty.

Náprava: Vyčistěte povrch nebo odstraňte předmět. Pro zrušení symbolu  stiskněte stejné tlačítko nebo varnou desku zapněte a vypněte.

### Zobrazuje se chybový kód E2?

Elektronika je příliš horká. Překontrolujte zabudování varné desky, zejména dbejte na dobré větrání.

Viz kapitolu Ochrana před přehřátím. Viz kapitolu Ventilace.

### Zobrazuje se chybový kód E8?

Porucha ventilátoru vpravo nebo vlevo. Sací otvor je blokován resp. je zakrytý nebo je defektní ventilátor. Překontrolujte zabudování varné desky, zejména dbejte na dobré větrání.

Viz kapitolu Ochrana před přehřátím. Viz kapitolu Ventilace.

### Zobrazuje se chybový kód U400?

Varná deska je chybně připojena. Ovládání vypne po 1 sekundě a zazní nepřerušovaný signální tón. Připojit správné síťové napětí.

### Zobrazuje se chybový kód (ERxx nebo Ex)?

Došlo k technické závadě. Zavolejte prosím zákaznický servis.

### Zobrazil se symbol hrnce ?

Byla zapnuta varná zóna a varná deska čeká na postavení vhodného hrnce (rozpoznávání hrnce). Teprve poté je zajištěn výkon.

### Znak hrnce je zobrazen i nadále, i když byla varná nádoba postavena?

Varná nádoba je nevhodná pro indukci nebo má příliš malý průměr.

### Používané varné nádoby vydávají zvuky?

Je to podmíněno technicky, nebezpečí pro indukční varnou desku popř. nádobu nehrozí.

### Po vypnutí dobíhá větrák chlazení?

Je to normální, protože se chladí elektronika.

### Varná deska vydává zvuky (ťukání, resp. praskání)?

Je to technicky podmíněno a nedá se tomu předejít.

### Varná deska má trhliny nebo praskliny?

V případě výskytu lomů, prasklin, trhlin nebo jiných poškození sklokeramiky existuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Přístroj ihned vypněte. Okamžitě vypněte pojistky v domácnosti a zavolejte zákaznický servis.

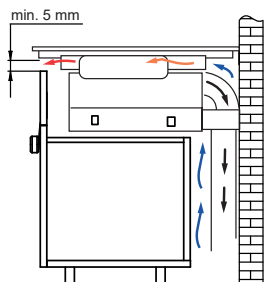
## 7 Montážní návod

### 7.1 Bezpečnostní pokyny pro montéra kuchyňského nábytku

- Dýhy, lepidla, resp. plastové povrchy sousedního nábytku musí být tepelně odolné (min. 75°C). Pokud nejsou dýhy a povrchy dostatečně teplotně odolné, mohou se deformovat.
- Dotyková ochrana musí být zabezpečena vestavbou.
- Použití koncových nástěnných lišt z masivního dřeva na pracovní desce za varnou deskou je přípustné, pokud jsou dodrženy minimální vzdálenosti podle skic pro vestavbu.
- Je třeba dodržet minimální vzdálenosti výřezů směrem dozadu podle nákresu pro vestavbu.
- Při vestavbě přímo vedle vysoké skříňky je třeba dodržet bezpečnostní vzdálenost nejméně 50 mm. Boční plocha vysoké skříňky musí být potažena tepelně odolným materiálem. Z pracovních technických důvodů by však měla vzdálenost činit alespoň 300 mm.
- Vzdálenost mezi varnou deskou a odsavačem par musí být minimálně tak velká, jak je uvedeno v montážním návodu odsavače par.
- Obalové materiály (plastové fólie, polystyren, hřebíky, atd.) musí být odstraněny z dosahu dětí, protože tyto součásti představují možné zdroje nebezpečí. Malé díly mohou být spolknuty a hrozí nebezpečí zadušení.

### 7.2 Odvětrání

- Indukční varná deska se automaticky zapíná a vypíná prostřednictvím ventilátoru. Pokud teplota v elektronickém systému překročí určitou prahovou hodnotu, bude aktivován ventilátor na nízký výkon. Je-li indukční varná deska intenzivně využívána, ventilátor se přepne na vyšší rychlost. Je-li elektronika dostatečně ochlazována, sníží ventilátor svou rychlost a zase se automaticky vypne.
- Vzdálenost mezi indukční varnou deskou a kuchyňským nábytkem popř. vestavnými přístroji musí být zvolena tak, aby bylo zajištěno dostatečné větrání a odvětrávání indukce.
- Dochází-li často k samovolnému zapínání nebo vypínání varné zóny (viz kapitola Ochrana proti přehřátí), pak pravděpodobně není chlazení dostatečné. V tom případě se doporučuje otevřít zadní stěnu dolní skříňky v oblasti výřezu pracovní desky, jakož i odstranit přední nábytkovou traverzovou lištu v celé šíři varné desky, aby byla zajištěna lepší výměna vzduchu.



K lepšímu odvětrávání varné desky se vpředu doporučuje vzduchová štěrbina min. 5 mm.

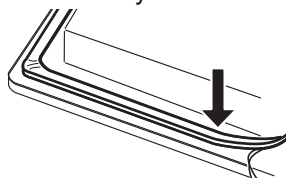
### 7.3 Vestavba

#### Důležité pokyny

- Je třeba předejít nadměrnému vyvíjení tepla zespodu např. z pečicí trouby bez příčného větráku.
- Pokud u vestavných sporáků probíhá režim pyrolýzy, nesmí se indukční varná deska používat.
- Při vestavbě nad zásuvku je nutné dbát na to, aby v zásuvce nebyly skladovány pokud možno žádné špičaté předměty. Tyto by se mohly zaklínit o dolní stranu varné desky a zablokovat zásuvku.
- Nachází-li se pod varnou deskou mezilehlé dno, musí vzdálenost od dolní strany varné desky činit minimálně 20 mm, aby bylo zajištěno dostatečné větrání varné desky.
- Vestavba varné desky nad chladničky, myčky nádobí, pračky a sušičky není přípustná.
- Z důvodu nebezpečí požáru je třeba zajistit, aby přímo vedle varné desky nebo pod ní nebyly umístěny, resp. položeny, hořlavé, snadno zápalné nebo teplem deformovatelné předměty.

#### Těsnění varné desky

Před vestavbou je třeba bez mezery vložit přiložené těsnění varné desky.



- Musí být zabráněno vniknutí kapalin, jež by mohly protéci mezi okrajem varné desky a pracovní deskou nebo mezi pracovní deskou a stěnou, do elektrických přístrojů, které jsou případně vestavěny pod pracovní desku.
- Při vestavbě varné desky do nerovné pracovní desky, např. s keramickým nebo podobným povrchem (kachle apod.) je třeba těsnění u varné desky odstranit a varnou desku a pracovní plochu utěsnit plastickým těsnícím materiálem (tmel).
- Varnou desku v žádném případě nelepte silikonem! Pozdější nedestruktivní vymontování varné desky už potom není možné.

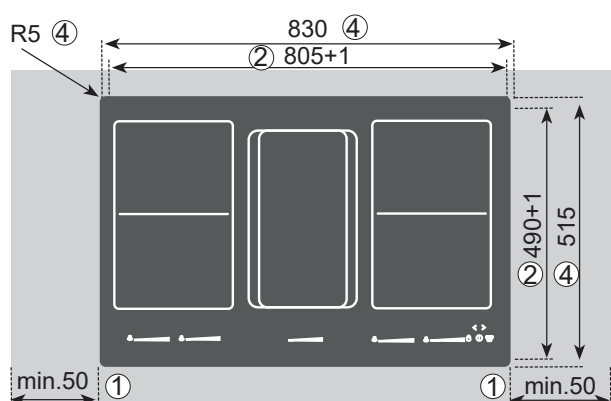
#### Výřez pracovní desky

Výřez v pracovní desce by měl být co nejpřesnější, provedený dobrou, rovnou pilou nebo horní frézou. Řezné plochy by potom měly být utěsněny, aby do nich nemohla vnikat vlhkost.

Výřez pro varnou desku proveďte podle zobrazení. Sklokeramická varná deska musí dosedat bezpodmínečně rovně a tak, aby lícovala. Pnutí může vést k prasknutí skleněné desky. Je třeba přezkontrolovat bezvadnou přiléhavost a dosednutí varné desky bez mezer.

## 7.4 Variabilní možnosti vestavby: uložená vestavba

Míry v mm



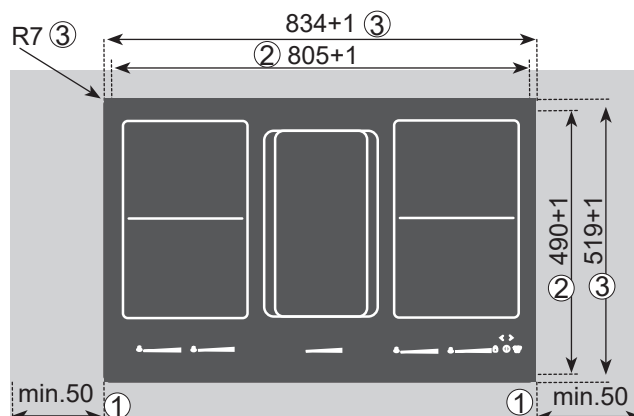
Nasadíte a vyrovnejte varnou desku.

- ① Minimální vzdálenost od sousedních stěn
- ② Rozměr výřezu
- ③ Rozměr vyfrézování
- ④ Vnější rozměr varné desky

### Důležité!

Šikmé dosednutí nebo pnutí způsobuje při vestavbě sklokeramické desky nebezpečí rozlomení!

## 7.5 Variabilní možnosti vestavby: plošně líčující vestavba



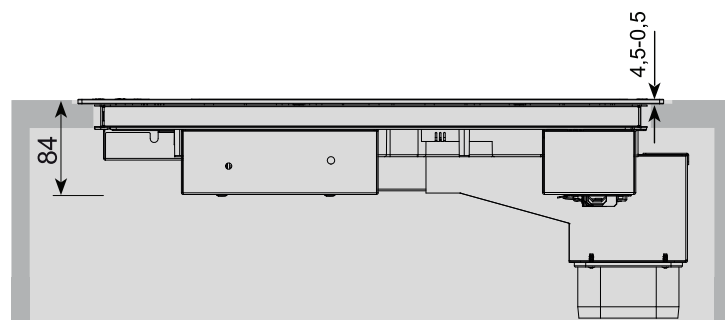
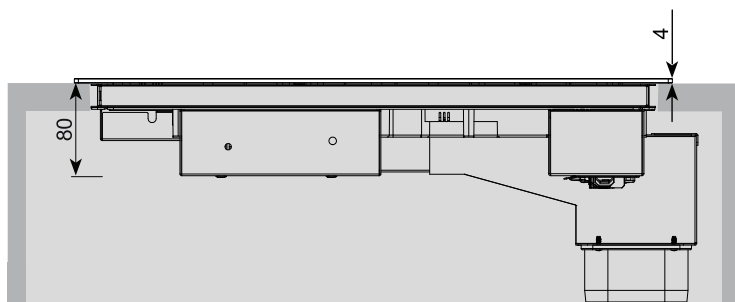
Těsnicí pásku vlepíte do rohu dosedací hrany pracovní desky tak, aby se pod varnou desku nemohlo protlačit žádné silikonové lepidlo.

Varnou desku vložte bez lepidla do výřezu pracovní desky a vyrovnejte. Případně podložte destičkami pro výškové vyrovnání.

Mezeru mezi varnou deskou a pracovní deskou vyplňte silikonovým lepidlem odolným proti teple.

### Důležité!

Silikonové lepidlo se nesmí na žádném místě protlačit pod dosedací plochu varné desky. Pozdější vyjmutí varné desky pak již není možné. Při nedodržení zaniká nárok na záruku!



## 7.6 Vestavba ventilátoru varné desky

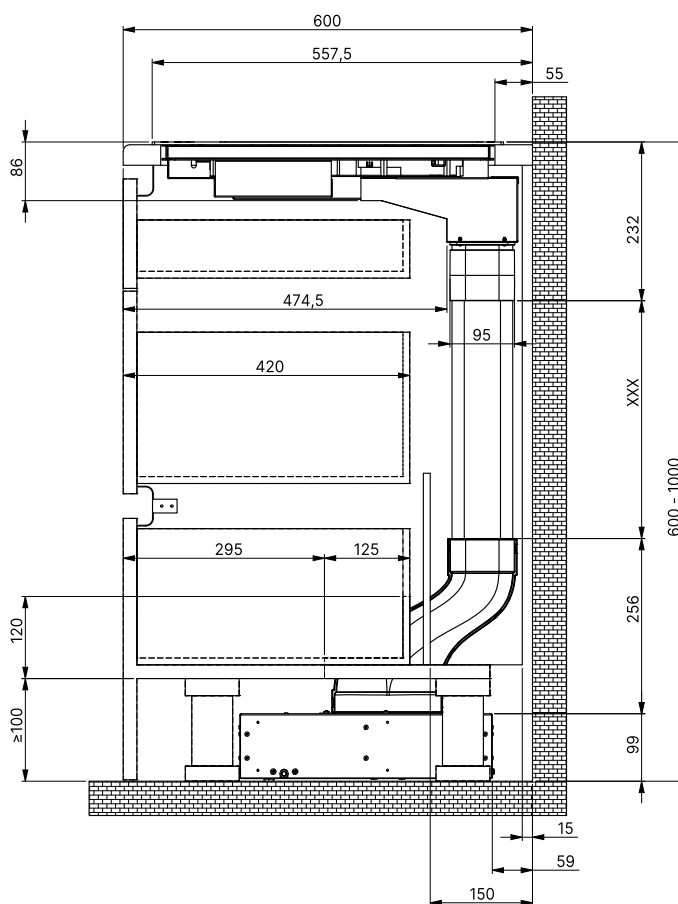
- Výrobek smí připojit pouze kvalifikovaný odborník s přihlédnutím k místním platným předpisům, to samé platí pro přípojky na odvádění vzduchu. Instalatér odpovídá za bezvadné fungování na místě instalace!
- Při vestavbě dodržujte příslušné předpisy stavebního nařízení zemí a energetického podniku.
- Ventilátor varné desky lze provozovat v odváděném i cirkulujícím vzduchu.
- Odváděný vzduch ved'te do k tomuto účelu zřízené ventilační šachty nebo skrze stěnu domu ven.
- Odváděný vzduch nesmí být veden do používaného komína pro vedení spalín a kouře. V případě pochybností kontaktujte kominíka.
- Pokud se v blízkosti ventilátoru varné desky provozuje ohniště závislé na komínu (uhlí, dřevo, olej, plyn), pak je třeba zajistit dostatek přiváděného vzduchu, v opačném případě hrozí nebezpečí otravy. Bezpečný provoz ventilátoru varné desky je zajištěn, když není překračován podtlak vyvinutý ventilátorem varné desky 0,04 mbar (4 Pa) a do místnosti může proudit dostatek přiváděného vzduchu.
- Vedení odváděného vzduchu musí odpovídat třídě požáru B 1 DIN 4102.
- Dbejte na to, aby nedošlo ke snížení minimální jmenovité světlosti připojovacího hrdla přístroje.
- Je třeba vždy použít systém doporučený k vedení vzduchu kompatibilní s odtahem varné desky. Pro optimální vedení vzduchu doporučujeme používat konstrukční díly **optimAIRo®**.
- Jmenovitá světlost trubky cirkulačního vzduchu nesmí být nižší než 150 mm.
- Vedení odváděného vzduchu by měla být co možná nejkratší, vedena bez úhlů 90°, nýbrž v měkkých obloucích a bez zmenšení průřezu.
- Průměr trubky nevyberte nikdy méně než 150 mm. 50 cm před konstrukčním celkem ventilátoru nesmí být žádné oblouky/úhly.
- Mezi dva úhly/oblouky vždy vložte rovný kus cca 50 cm.
- Větrací skříňky a výřez v krytu podstavce musí průřezem odpovídat minimálně vedení odváděného vzduchu. K dispozici musí být výfukový otvor minimálně 500 cm<sup>2</sup>. Zkraťte délku lišt soklu nebo proveďte odpovídající otvory.

- Při instalaci dbejte na to, aby jednotka oběhového vzduchu zůstala přístupná i po dokončení montáže kuchyně.
- Případně se musí posunout patky kuchyňských skříní.

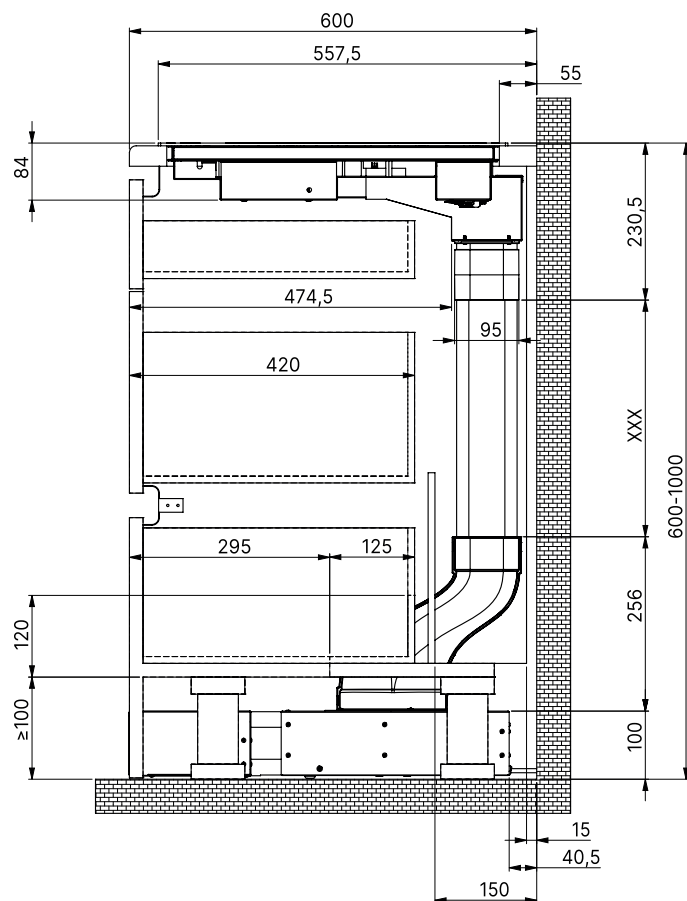


## UPOZORNĚNÍ

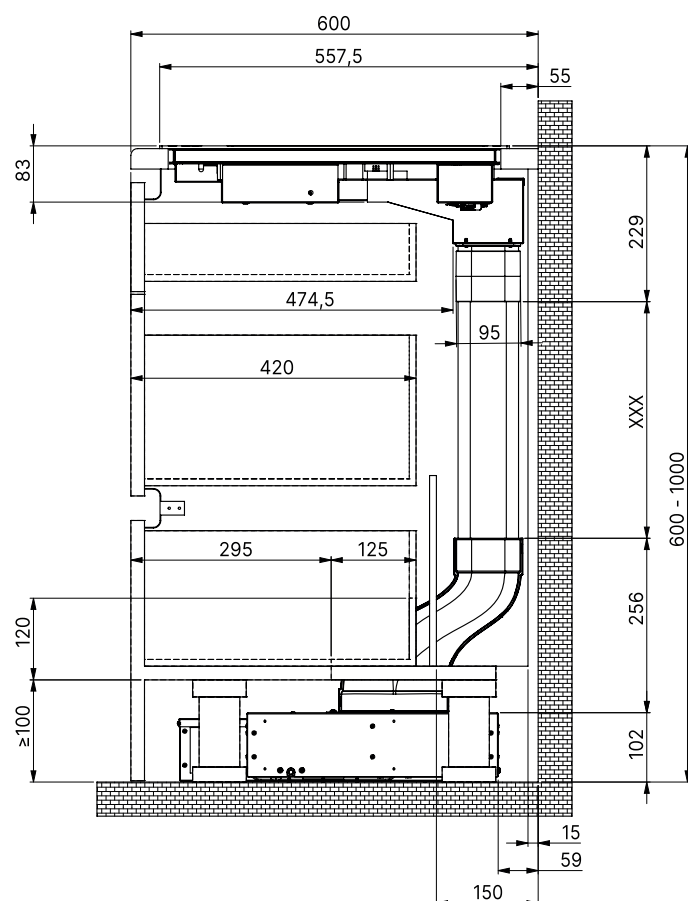
Při provozu s oběhem vzduchu je třeba zajistit dostatečné větrání a odvětrávání, aby se odvedla vzdušná vlhkost.



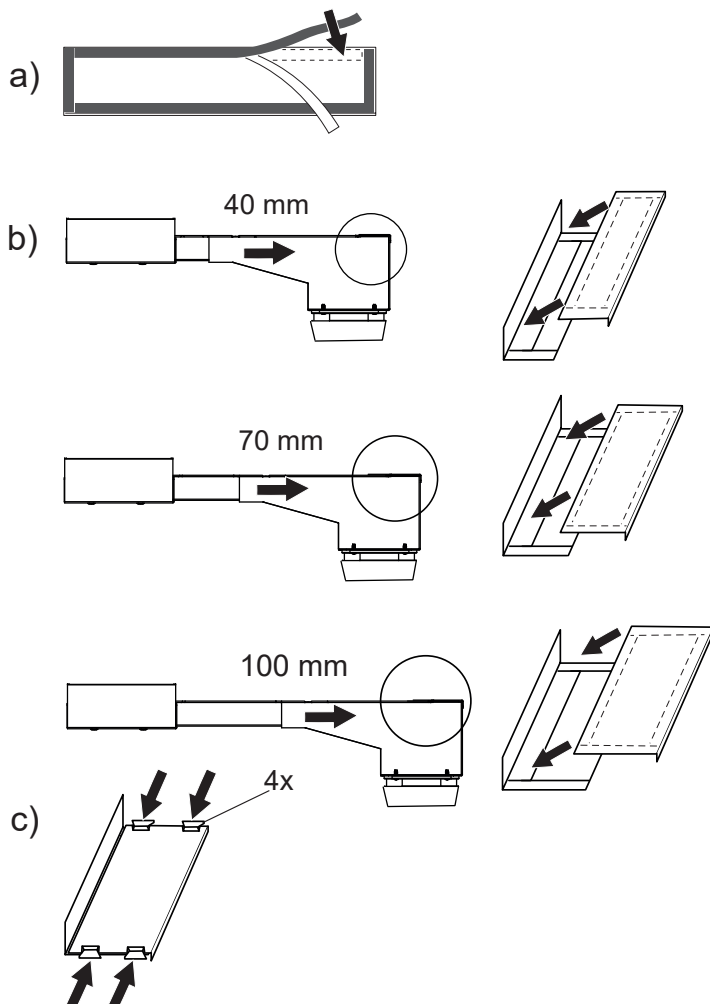
## Instalace systému bočního odsávání vzduchu



Vestavěný recirkulační systém s mřížkou pro soklovou lištu



Instalace recirkulačního systému s uhlíkovým filtrem v podstavci



## 7.7 6pólový konektor přípojky ventilátoru



### NEBEZPEČÍ

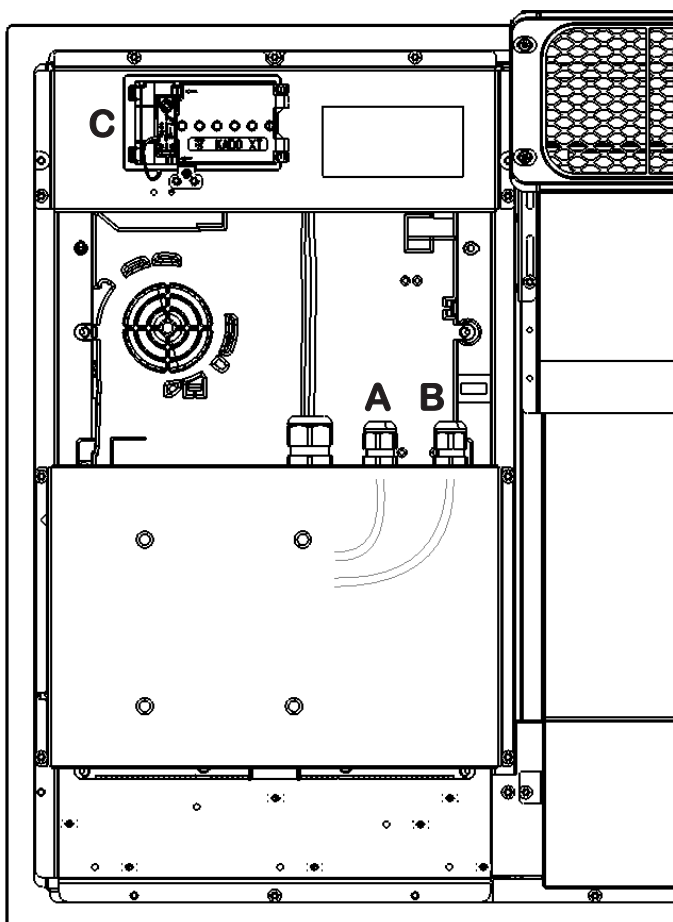
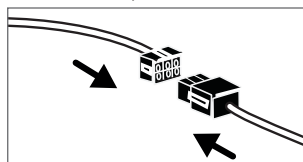
**Nebezpečí zasažení elektrickým proudem**

Připojení konektorů ventilátoru musí proběhnout před připojením do sítě! Před dalším otevřením konektorového připojení přístroj bezpodmínečně odpojte od napájení elektrickým proudem. K připojení do sítě smí dojít teprve poté, co bylo provedeno konektorové připojení.

Varná deska se smí zapnout teprve, když je párový konektor ventilátoru bezpečně zapojen a je uzavřená pojistka.

### Postup

Pro připojení ventilátoru použijte oba 6pólové konektory. Otevřete pojistku na 7pólovém konektoru (ventilátor) varné desky a připojte 6pólový párový konektor ventilátoru, až zacvakne.



## 7.8 Připojení okenního kontaktu/reléové přípojky



**VAROVÁNÍ PŘED ELEKTRICKOU ENERGIÍ!**

**HROZÍ NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA!**

V blízkosti tohoto symbolu jsou nainstalovány díly vedoucí napětí. Kryty, které jsou takto označeny, smí odstraňovat pouze kvalifikovaní elektrikáři.

Pozor! Připojení relé může být pod napětím sítě! Nebezpečí úrazu zasažením elektrickým proudem! Před připojením systému spínačů musíte odpojit varnou desku od elektrické energie.

Připojení smí provést pouze autorizovaný odborník!

Dodržujte pokyny v části 7.9 Elektrické připojení!

### Okenní kontaktní spínač (A)

Napětí DC 16 V, max. DC 20 V

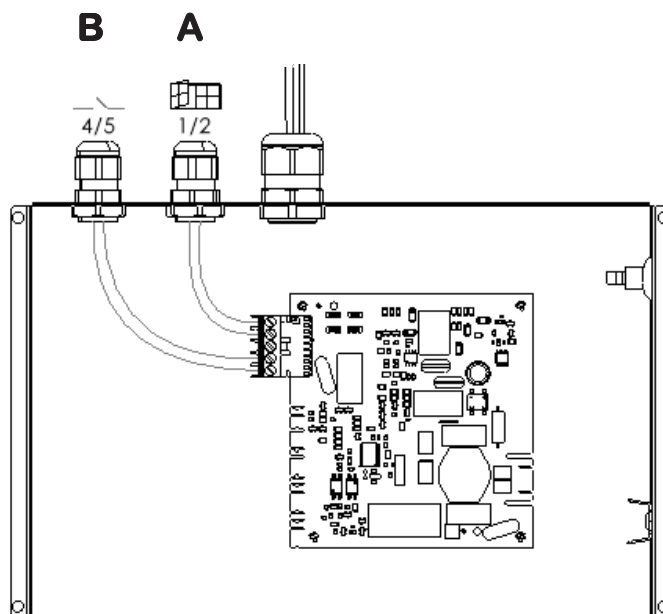
K indukční smyčce se smí připojit pouze schválené okenní kontaktní spínače s bezpotenciálovým kontaktem. Při otevřeném okně musí být kontakt sepnutý.

### Reléová přípojka (B)

Max. spínací výkon 240 V, 4 A

Bezpotenciálový kontakt relé

### Elektrická zásuvka (C)



## 7.9 Elektrická přípojka



**VAROVÁNÍ PŘED ELEKTRICKOU ENERGIÍ!**  
**HROZÍ NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA!**

V blízkosti tohoto symbolu jsou nainstalovány díly vedoucí napětí. Kryty, které jsou takto označeny, smí odstraňovat pouze kvalifikovaní elektrikáři.

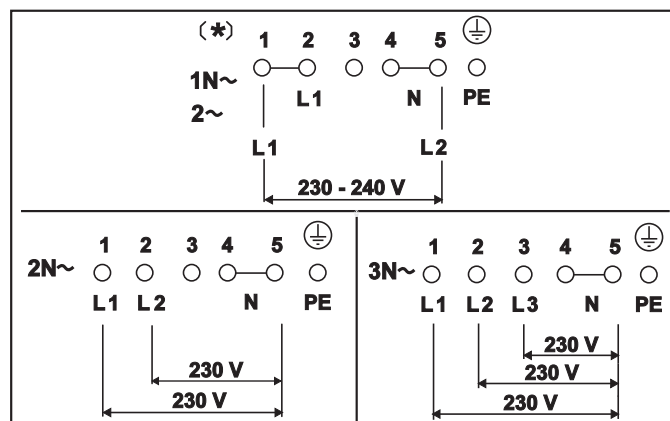
- Elektrická přípojka smí být provedena pouze autorizovaným odborníkem!
- Musí být kompletně dodrženy zákonné předpisy a podmínky pro připojení místního podniku, dodávajícího elektrickou energii.
- Při připojování přístroje je třeba počítat se zařízením, které umožní přístroj o šířce kontaktního otvoru minimálně 3 mm odpojit ve všech pólech od sítě. Za vhodná odpojovací zařízení se považují spínače LS, pojistky a stykače. Při připojování a opravě odpojte přístroj od proudu pomocí některého z těchto zařízení.
- Ochranný vodič musí být vyměřen tak dlouhý, aby byl při selhání odlehčen v tahu namáhán tahem teprve až po žilách přívodního kabelu, které vedou proud.
- Přebytečná délka kabelu musí být vytažena z prostoru vestavby pod přístrojem.
- Dbejte laskavě na to, aby stávající síťové napětí souhlasilo s napětím uvedeným na typovém štítku.
- Vestavbou musí být zabezpečena kompletní dotyková ochrana.
- Pozor: Chybné připojení může vést ke zničení výkonové elektroniky.
- Přístroj je schválený pouze pro pevné připojení. Nesmí být připojen zástrčkou s ochrannými kontakty.

### Instalovaný příkon

Síťové napětí: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Jmenovité napětí komponentů: 220-240V

### Možnosti připojení: 6 pólové připojení

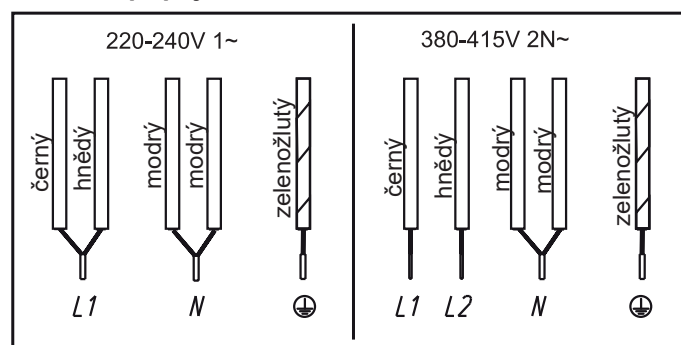


\* Tato varianta připojení není povolena předpisy SEV ve Švýcarsku.

### Napájecí kabel je k dispozici z výroby

- Varná deska je z výroby vybavena teplotně odolným napájecím kabelem.
- Síťový přívod je proveden podle připojovacího schématu.
- Poškozený síťový přívod tohoto přístroje musí být nahrazen speciálním napájecím kabelem. Aby nedošlo k ohrožení, smí výměnu provést pouze výrobce nebo jeho zákaznický servis.

### Možnosti připojení



## 8 Technické údaje

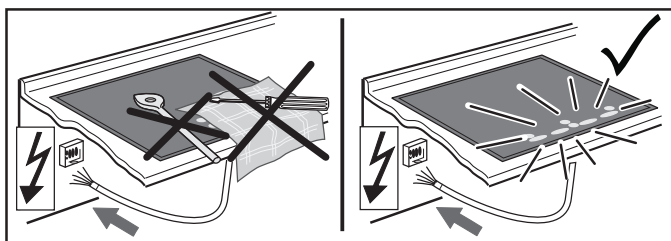
|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| <b>Rozměry varné desky</b>   |                   |
| Výška/šířka/hloubka ..... mm | 192,5 x 830 x 515 |
| <b>Varné zóny</b>            |                   |
| všechny ..... cm / kW        | 19x22/ 2,1 (3,7)* |
| Ventilátor..... kW           | 0,168             |
| Varná deska..... kW          | 7,2               |

\* Výkon při zapnutém stupni Power

## 9 Uvedení do provozu

Po vestavbě desky a připojení napájecího napětí (síťová přípojka) nejprve proběhne autotest ovládání a zobrazí se servisní informace pro zákaznický servis.

Důležité: K připojení sítě nesmí být na senzorových tlačítkách Touch Control žádné předměty!



Povrch varné desky krátce přetřete vodou a houbou a potom jej dosucha otřete.

## 10 Vyřazení z provozu, likvidace

### 10.1 Vyřazení z provozu

Když přístroj jednoho dne doslouží, proběhne vyřazení z provozu.

- Vypněte domovní pojistku, abyste vyloučili ohrožení elektrickým proudem.
- Varnou desku po demontáži ekologicky zlikvidujte.

### 10.2 Likvidace obalu

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

### 10.3 Likvidace starých přístrojů



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

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







All products and  
instructions can be found on our  
website



+49 2773 91890-09  
info@benthaus.style  
www.benthaus.style

Kalteiche-Ring 56  
35708 Haiger

© Copyright benthaus 2021

All rights reserved. We reserve the right to make  
color deviations due to the photo and printing, as  
well as changes in the interest of technical progress.