

Kitchen. Design & Technology

User manual

Instructions Topas 904K.. Studio

IT	Istruzioni per l'uso e il montaggio
CS	Návod k použití a montáž
HU	Használati és összeszerelési útmutató
SL	Navodila za uporabo in montažo

Contenuto

1. Generalità.....	2
1.1 Qui trovate.....	2
1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso	2
2. Istruzioni di sicurezza e avvertenze	3
2.1 Per il collegamento e il funzionamento	3
2.2 Per il piano di cottura in generale.....	3
2.3 Per le persone.....	4
2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze	5
3. Descrizione dell'apparecchio.....	6
3.1 Uso dei tasti a sensore.....	7
3.2 Informazioni relative allo Slider (campo di regolazione)	7
4. I comandi	8
4.1 Il piano di cottura.....	8
4.2 Rilevamento pentola	8
4.3 Limitazione della durata di funzionamento.....	8
4.4 Altre funzioni.....	8
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
5. Pulizia e manutenzione.....	16
5.1 Dimensioni del piano di cottura in vetroceramica.....	16
5.2 Particolari tipi di sporco	16
6. Che fare in caso di problemi?.....	17
7. Istruzioni di montaggio.....	18
7.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina	18
7.2 Ventilazione.....	18
7.3 Possibilità di montaggio: Incasso appoggiato	19
7.4 Possibilità di montaggio: Incasso a paro.....	19
7.5 Collegamento elettrico	20
7.6 Dati tecnici.....	21
7.7 Messa in funzione	21
8. Messa fuori servizio, smaltimento.....	21
8.1 Mettere fuori servizio.....	21
8.2 Smaltimento dell'imballo	21
8.3 Smaltimento degli apparecchi usati	21

1. Generalità**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!
- Spegnerle sempre una zona di cottura dopo l'uso utilizzando il dispositivo di regolazione e/o controllo e non utilizzando il solo rilevamento della pentola.
- 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! Spegnerlo 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. Spegnerle 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!

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.

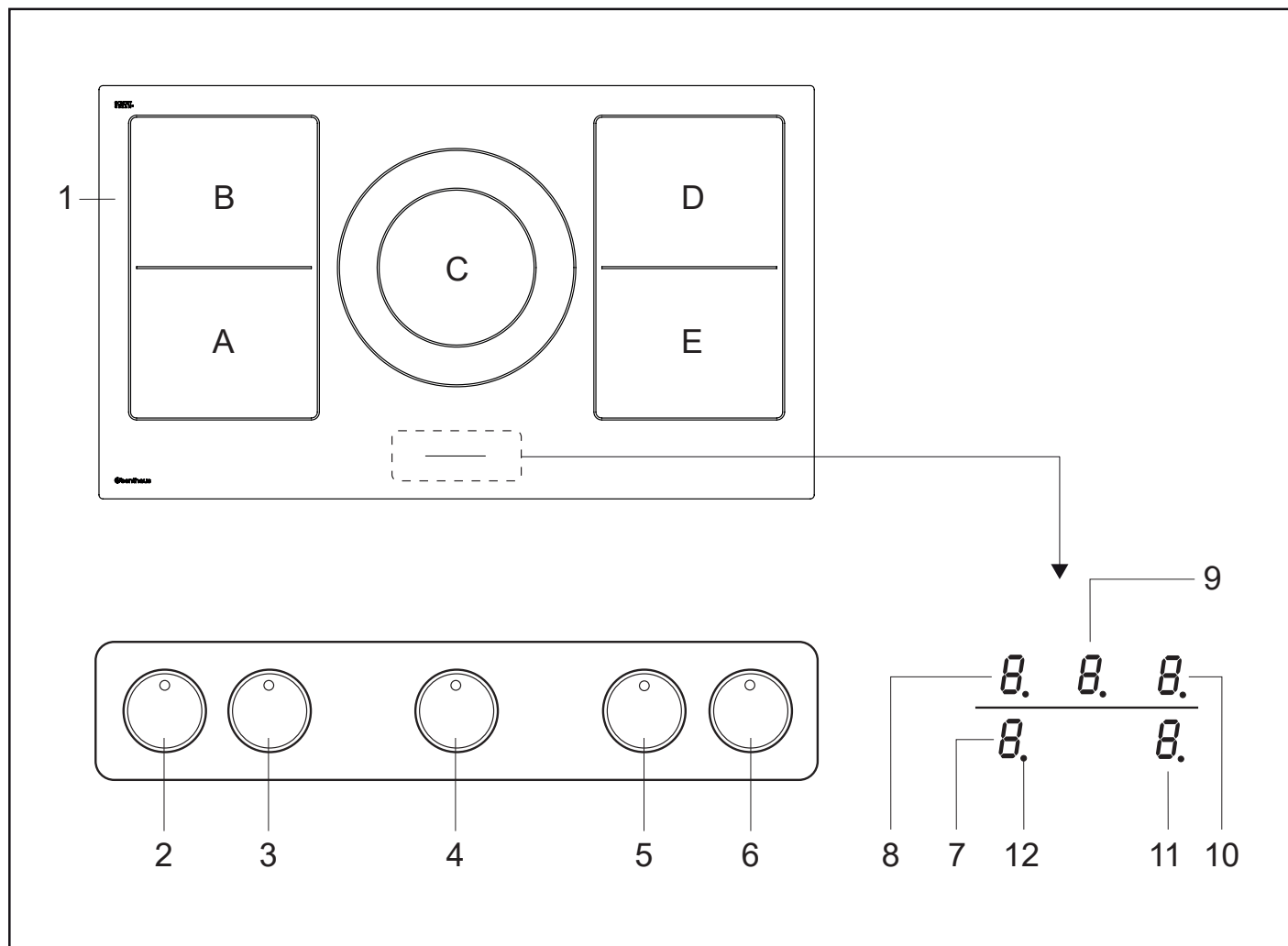
I testi segnaletici hanno diversi significati

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

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

	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! SUPERFICI SCOTTANTI! Questo simbolo è posizionato su superfici che diventano caldissime. Pericolo di scottatura o ustione Queste superfici rimangono calde anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.
	RISPETTARE LE DISPOSIZIONI PER LA MANIPOLAZIONE DI ELEMENTI E COMPONENTI SOGGETTI A CARICHE ELETTROSTATICHE (ESD) 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.

- A Zona di cottura ad induzione A
- B Zona di cottura ad induzione B
- C Zona di cottura ad induzione C
- D Zona di cottura ad induzione D
- E Zona di cottura ad induzione E

- 1 Piano di cottura in vetroceramica
- 2 Regolatore della zona di cottura A
- 3 Regolatore della zona di cottura B
- 4 Regolatore della zona di cottura C
- 5 Regolatore della zona di cottura D
- 6 Regolatore della zona di cottura E

- 7 Indicazione del livello di cottura A
- 8 Indicazione del livello di cottura B
- 9 Indicazione del livello di cottura C
- 10 Indicazione del livello di cottura D
- 11 Indicazione del livello di cottura E
- 12 Spia di funzionamento

3.1 Funzionamento con regolatori

L'uso del piano di cottura in vetroceramica avviene tramite i regolatori sul pannello. Sono regolabili senza graduazione e possono essere girati fuori giro a destra e a sinistra. Questo fuorigiro attiva diverse funzioni.

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.

Indicazione del livello di cottura (7) (8) (9) (10) (11)

Questo indicatore visualizza il livello selezionato oppure

	Calore residuo
	Livello Power
	Rilevamento pentole
	Cottura con avvio rapido
	Sicurezza bambini
	Funzione Ponte
	Livelli di mantenimento in caldo 42°C/ 70°C/ 94°C

Calore residuo

Attenzione, pericolo d'ustioni! La visualizzazione della H dopo lo spegnimento significa che si può usufruire del calore residuo.

Livello Power

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

Rilevamento pentole

Indica se all'accensione della zona di cottura non è presente alcuna pentola.

Cottura con avvio rapido

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

Sicurezza bambini

Il comando è bloccato.

Funzione Ponte

Le due zone di cottura destra e sinistra possono essere collegate per un processo di cottura

Livelli di mantenimento in caldo

Per far sciogliere, stemperare, riscaldare

4. I comandi**4.1 Il piano di cottura**

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 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 appare 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
180/260	125/250

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

Se una o più manopole vengono premute a lungo o contemporaneamente (ad es. il fuorigiro per la funzione power) non si attiva nessuna delle funzioni di accensione.

Il simbolo  comincia a lampeggiare e dopo alcuni secondi si disattiva il piano di cottura.

Per disattivare il simbolo  attivare ancora una volta lo stesso regolatore 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.

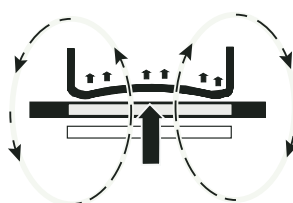
Test del magnete:

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
	Fondere  42°C
	Mantenere in caldo  70°C
	Riscaldare  94°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



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 regolatore solo dopo che è stata rilevata una pentola sul piano cottura e il display del livello di cottura mostra 0.

4.11 Accensione del piano e della zona di cottura

1. Girare verso destra il rispettivo regolatore.

L'indicazione mostra:

 1 2 3 4 5 7 8 9

2. 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».

4.12 Spegnimento della zona di cottura

3. Girare il regolatore a sinistra fino a 0.

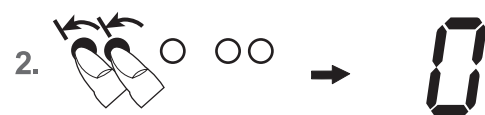
4.13 Sicurezza per bambini

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. Girare a sinistra fino all'arresto contemporaneamente i regolatori delle zone di cottura sinistra e tenerli per circa 2 secondi.

Gli indicatori dei livelli di cottura visualizzano  per «Child-Lock» (blocco sensori); i comandi sono bloccati e il piano di cottura si disattiva.

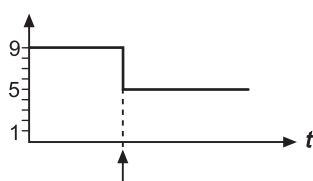
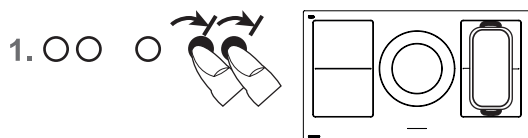


Disattivazione della sicurezza bambini

Girare a sinistra fino all'arresto contemporaneamente i regolatori delle due zone di cottura a sinistra e tenerli per circa 2 secondi per disattivare la sicurezza bambini.  si spegne.

Indicazioni

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



Livello per il proseguimento di cottura	Cottura con avvio rapido Tempo (min:sec)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	4:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-



2. 120 Min.

4.14 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.

- Per attivare la funzione ponte, girare a destra fino all'arresto contemporaneamente i regolatori delle zone di cottura sinistra e destra e tenerli per circa 2 secondi. La funzione ponte è attivata, appare il simbolo .
L'uso avviene tramite il regolatore della zona di cottura anteriore.
- Per spegnere attivare ancora contemporaneamente i due stessi regolatori 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.

4.15 Cottura con avvio rapido

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).

- Girare a sinistra fino all'arresto il rispettivo regolatore e tenerlo per circa 2 secondi.
- Subito dopo posizionare il regolatore sul livello di potenza desiderato per continuare la cottura. Con ciò la «Cottura con avvio rapido» è attivata.

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.

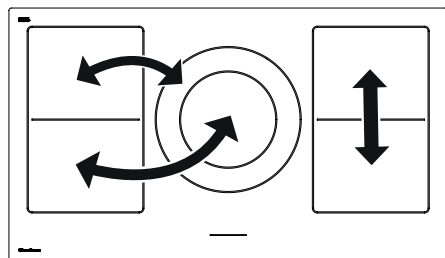
Indicazione

- 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.

4.16 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.

- Girare il regolatore a destra fino al raggiungimento della funzione desiderata:
 - corrisponde a ca. 42°C
 - corrisponde a ca. 70°C
 - corrisponde a ca. 94°C
- La funzione scaldavivande è disponibile solo per 120 minuti, al termine dei quali il piano di cottura si spegne.



Moduli (gestione potenza)

4.17 Funzione Power **P**

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. Girare a destra fino all'arresto il rispettivo regolatore e tenerlo per circa 2 secondi. L'indicazione mostra **P**. Il livello Power è ora attivo.
2. Il livello Power si disattiva automaticamente dopo 10 minuti. Il **P** si spegne e si attiva il livello di cottura 9.

Nota!

Per disinserire anticipatamente la funzione Power basta spegnere la zona di cottura oppure regolare il livello di cottura desiderato.

4.18 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.

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

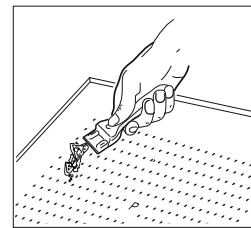
1. Pulire sempre il piano di cottura quando è sporco, preferibilmente dopo ogni uso. Per la pulizia servirsi di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano. Asciugare quindi il piano di cottura con un panno pulito per rimuovere i possibili resti di detersivo dalla superficie in vetroceramica.

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 incrostati** 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?

Interpellate 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.
- I tasti a sensori sono bloccati (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 di errore E6?

Verificare che non sia scattato il fusibile domestico.
Il cavo di collegamento alla rete è collegato correttamente secondo lo schema di collegamento?

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 riscalerà 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.

Se la pentola si trova su una zona di cottura e non è stata attivata (livello 1-9/P), si sente un leggero clic ogni 3 secondi?

Ciò è dovuto a ragioni tecniche, in quanto il piano di cottura è dotato di un sistema di rilevamento permanente delle pentole. Controllando costantemente il segnale di rilevamento della pentola, si verificano i cambiamenti nella zona di cottura.

Rimedio: Togliere la pentola dalla zona di cottura o accendere la zona di cottura (livello 1-9/ P).

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. Spegnerne immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.

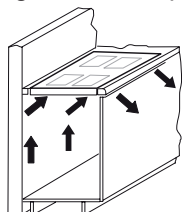
7. Istruzioni di montaggio

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.

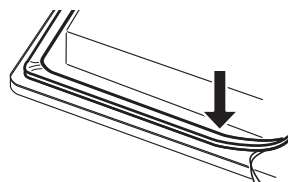
Incasso

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.

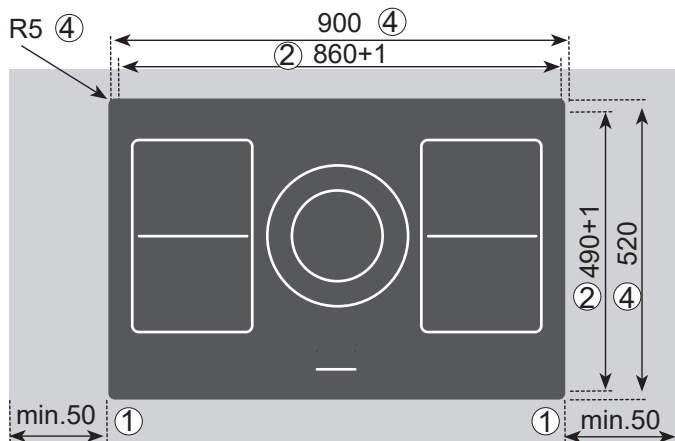
Intaglio del piano di lavoro

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.

7.3 Possibilità di montaggio:**Incasso appoggiato**

Misure in mm



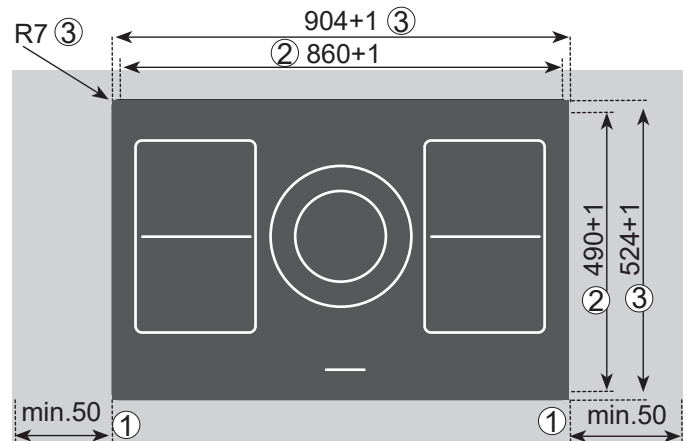
- ① Distanza minima dalle pareti adiacenti
- ② Dimensione di ritaglio
- ③ Dimensione di fresatura
- ④ Misure esterne del piano di cottura

Importante!

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

7.4 Possibilità di montaggio:**Incasso a paro**

Misure in mm



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.

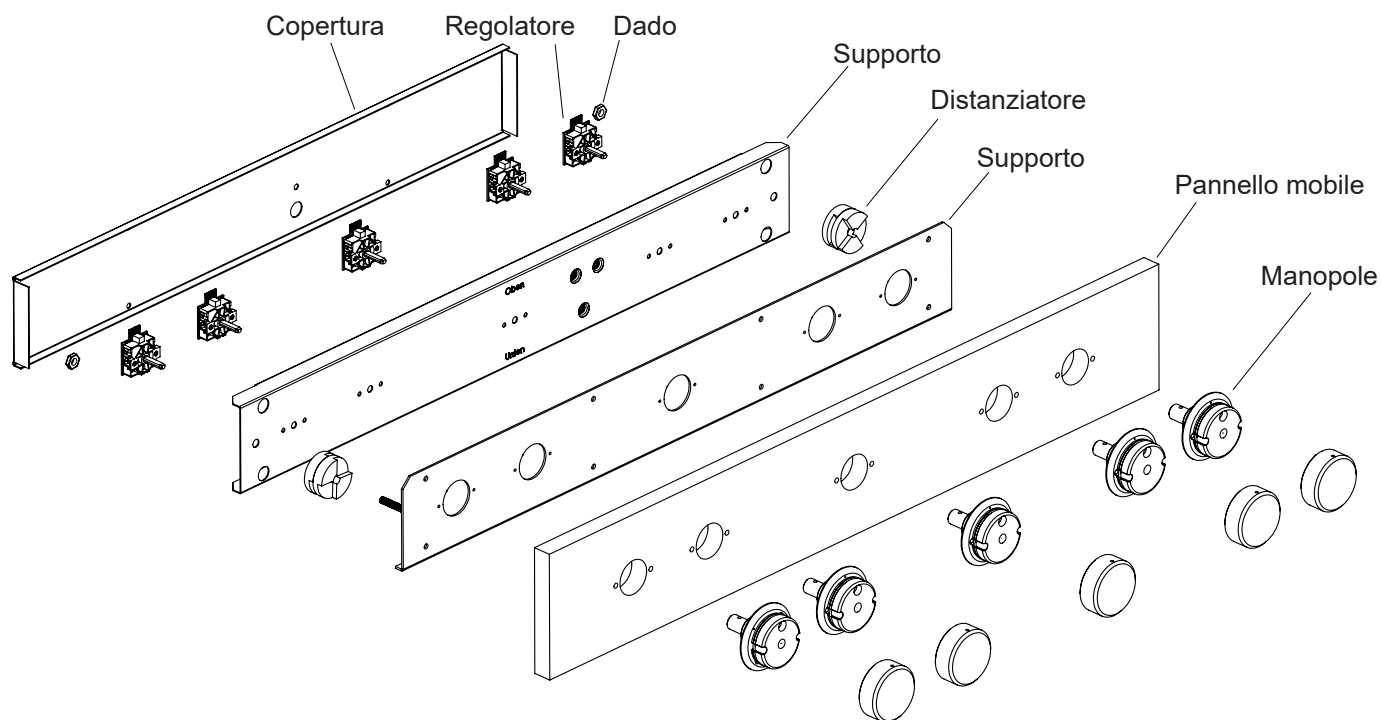
Importante!

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.

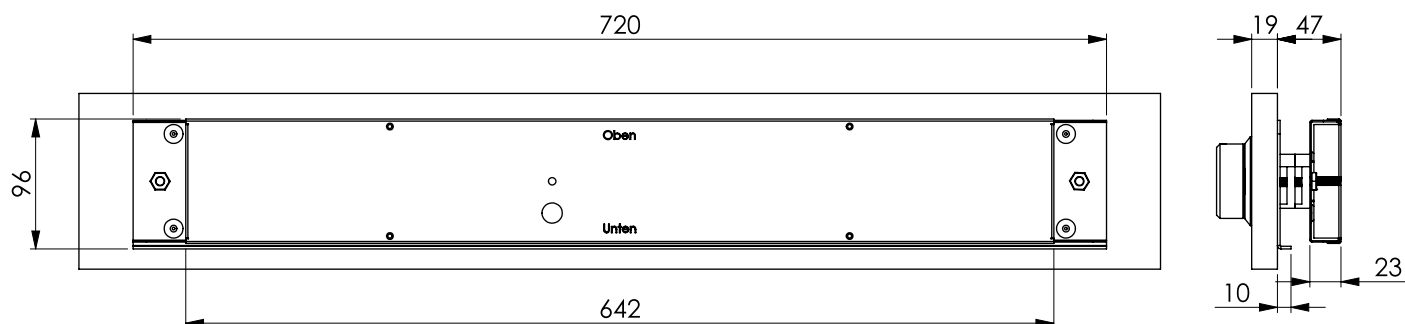


7.5 Comando a manopola

Per installare le manopole rotanti: vedere le istruzioni di installazione separate.

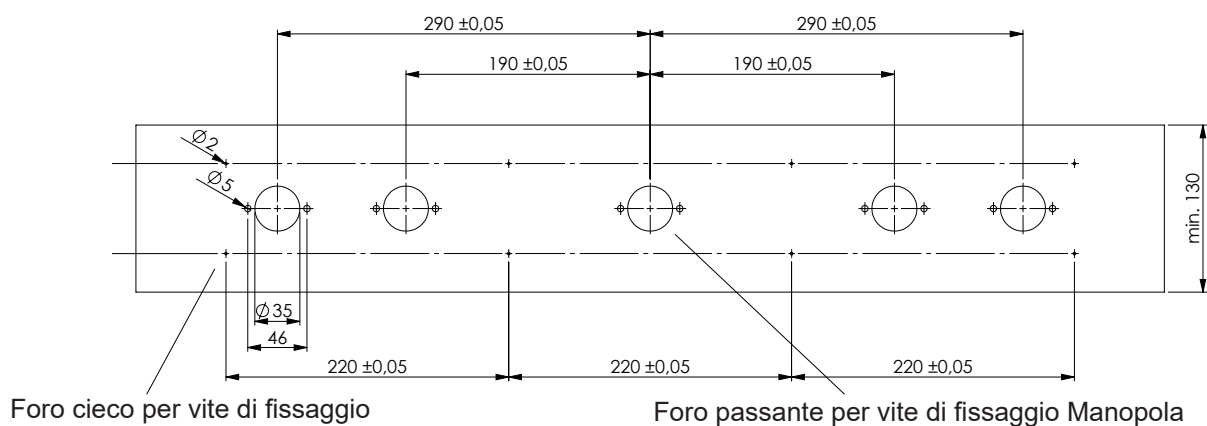


Vista di dietro



Pannello mobile

Vista di dietro



7.6 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.

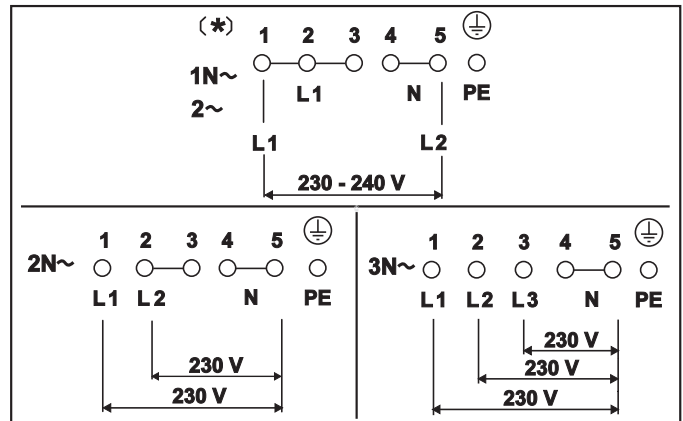
- L'allacciamento elettrico del piano di cottura deve essere effettuato da un tecnico autorizzato.
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Per l'allacciamento bisogna utilizzare un dispositivo che consenta di separare tutti i poli 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 3N~, 50/60Hz

Tensione nominale dei componenti 220-240V

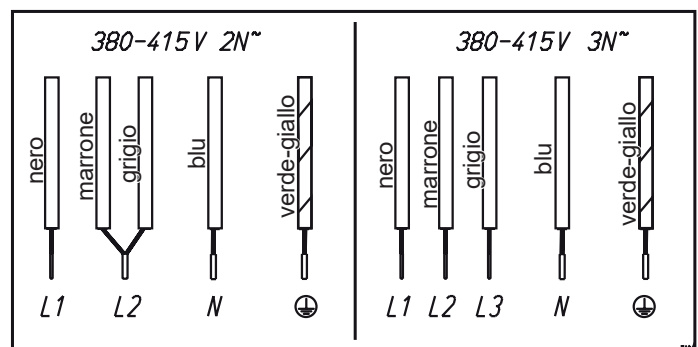
Possibilità di collegamento: collegamento a 6 poli



* 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.



7.7 Dati tecnici

Dimensioni del piano di cottura Altezza /larghezza / profondità..... mm	50 x 900 x 520
Zone di cottura anteriore sinistra cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
posteriore sinistra cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
centrale..... cm / kW	18/27/ 1,85 (2,3)*/ 3,0 (5,5)*
posteriore destra cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
anteriore destra cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Piano di cottura..... kW	11,1

* Potenza con funzione Power attiva

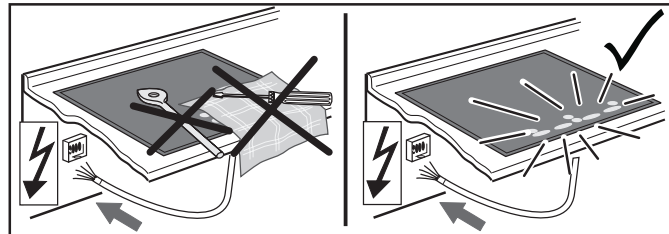
Regolamento UE n. 66/2014

Marchio		benthaus
Identificazione del modello		Topas 904K.. Studio
Tipo di piano cottura		Piano cottura da incasso
Numero di zone e/o superfici di cottura		5
Tecnologia di riscaldamento		Induzione
Ø zona di cottura V	mm	180 / 270
Zona di cottura non circolare I (LxL)	mm	190 x 220
Zona di cottura non circolare II (LxL)	mm	190 x 220
Zona di cottura non circolare III (LxL)	mm	190 x 220
Zona di cottura non circolare IV (LxL)	mm	190 x 220
EC _{electric cooking} I per kg	Wh/kg	177,6
EC _{electric cooking} II per kg	Wh/kg	185,4
EC _{electric cooking} III per kg	Wh/kg	184,0
EC _{electric cooking} IV per kg	Wh/kg	168,5
EC _{electric cooking} V per kg	Wh/kg	175,1
EC _{electric hob} per kg	Wh/kg	178,1

7.8 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.

8. Messa fuori servizio, smaltimento

8.1 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.

8.2 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.

8.3 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

1. Všeobecné	20
1.1 Zde naleznete... ..	20
1.2 Použití v souladu s účelem určení	20
2. Bezpečnostní pokyny a výstrahy	21
2.1 Pro připojení a funkci	21
2.2 Obecně pro varnou desku	21
2.3 Pro osoby	22
2.4 Vysvětlení symbolů a pokynů	23
3. Popis přístroje	24
3.1 Ovládání pomocí koleček	24
4. Obsluha	25
4.1 Varná deska	25
4.2 Rozpoznání hrnce	25
4.3 Omezení provozní doby	26
4.4 Jiné funkce	26
4.5 Ochrana před přehřátím (indukce)	26
4.6 Nádobí pro indukční varnou desku	26
4.7 Tipy pro úsporu energie	27
4.8 Stupně ohřevu	27
4.9 Ukazatel zbytkového tepla	27
4.10 Trvalé rozpoznání hrnce	28
4.11 Zapnutí varné desky a varné zóny	28
4.12 Vypnutí varné zóny	28
4.13 Dětská pojistka	28
4.14 Funkce můstku	29
4.15 Nahřívací automatika	29
4.16 Funkce ohřívání	29
4.17 Stupeň Power	30
4.18 Power-management	30
5. Čištění a péče	31
5.1 Sklokeramická varná deska	31
5.2 Speciální nečistoty	31
6. Co dělat při problémech?	32
7. Montážní návod	33
7.1 Bezpečnostní pokyny pro montéra kuchyňského nábytku	33
7.2 Odvětrání	33
7.3 Variabilní možnosti vestavby: uložená vestavba	34
7.4 Variabilní možnosti vestavby: montáž se zapuštěním	34
7.5 Ovládání pomocí otočného knoflíku	35
7.6 Elektrická přípojka	36
7.7 Technické údaje	37
7.8 Uvedení do provozu	37
8. Vyřazení z provozu, likvidace	37
8.1 Vyřazení z provozu	37
8.2 Likvidace obalu	37
8.3 Likvidace starých přístrojů	37

1. Všeobecné

1.1 Zde naleznete...

Informace v tomto sešitu si pečlivě přečtěte 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, přečtěte 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 snídaní
- 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 po použití vždy vypínejte pomocí regulačního a/nebo ovládacího zařízení, nikoli pouze pomocí detekce pánve.
- 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 roumem.
- 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 senzorová tlačítka nikdy nepokládejte předměty (hrnce, utěrky atd.)!
- Pokud hrnce překypí až na senzorová tlačítka, stiskněte tlačítko pro vypnutí.
- Horké hrnce a pánve neposouvejte do blízkosti senzorových tlačítek, respektive je jimi nezakrývejte. V takovém případě se přístroj automaticky vypne.
- Hrnců vždy postavte doprostřed varné zóny.
- Pokud je to možné, používejte velké hrnce na zadních varných zónách, aby nedošlo k přehřátí senzorových 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!

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.

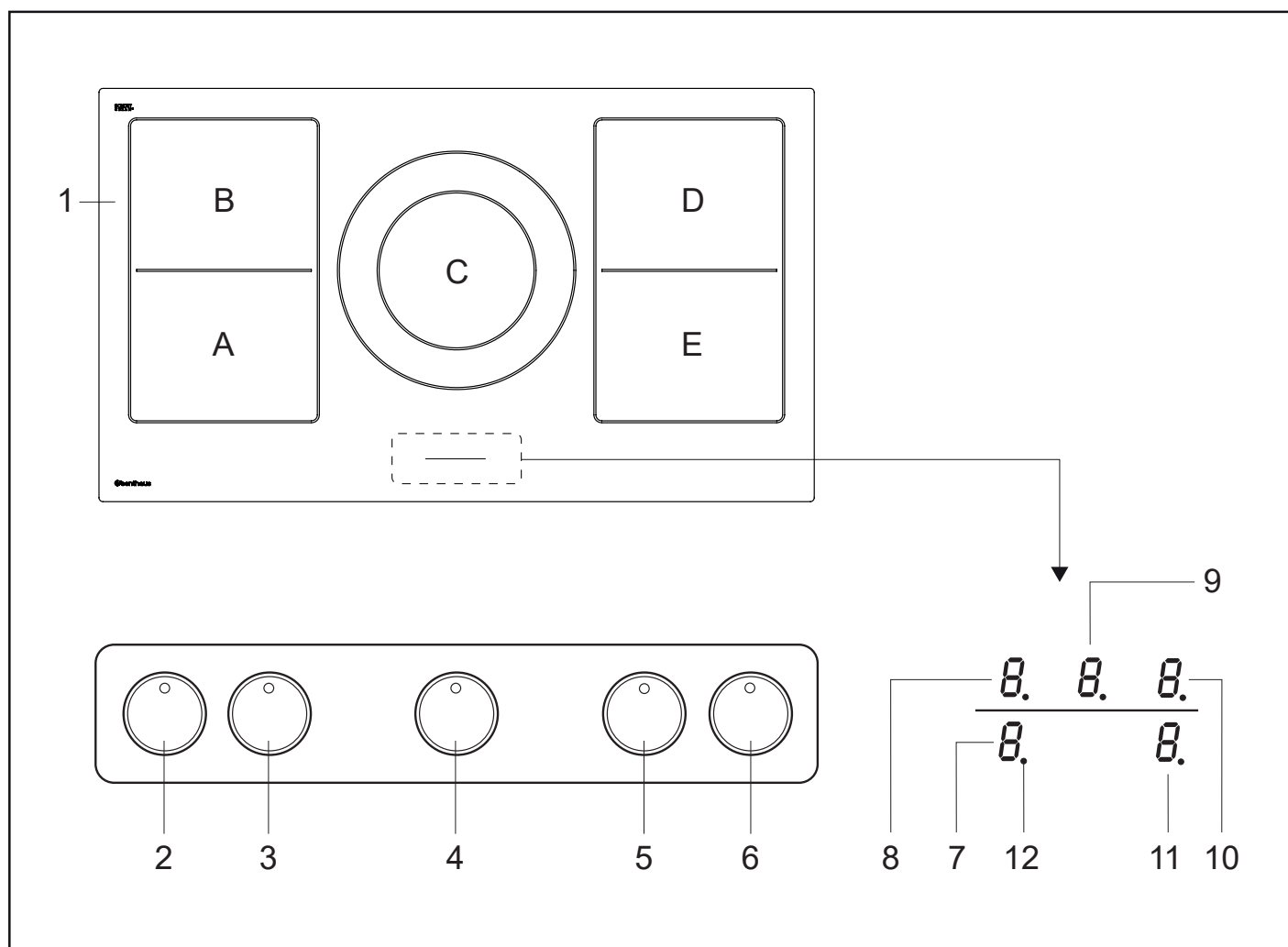
Označená místa v textu mají různý význam:

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

Dále jsou na několika místech použity následující výstražné symboly:

	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.
	OPATRNĚ! HORKÉ POVRCHY! Tento symbol je umístěn na površích, které se zahřívají. Hrozí nebezpečí těžkého popálení nebo opaření. Povrchy mohou být horké i po vypnutí přístroje.
	ŘÍDTE SE PŘEDPISY O ZACHÁZENÍ S ELEKTROSTATICKY CITLIVÝMI KONSTRUKČNÍMI PRVKY A SKUPINAMI (ESD). 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.

- A Indukční varná zóna A
- B Indukční varná zóna B
- C Indukční varná zóna C
- D Indukční varná zóna D
- E Indukční varná zóna E

- 1 Sklokeramická varná deska
- 2 Kolečko varná zóna A
- 3 Kolečko varná zóna B
- 4 Kolečko varná zóna C
- 5 Kolečko varná zóna D
- 6 Kolečko varná zóna E

- 7 Indikátor úrovně vaření A
- 8 Indikátor úrovně vaření B
- 9 Indikátor úrovně vaření C
- 10 Indikátor úrovně vaření D
- 11 Indikátor úrovně vaření E
- 12 Bod pohotovosti

3.1 Ovládání pomocí koleček

Sklokeramická varná deska se ovládá kolečky na desce. Jsou bezestupňová a lze jimi otáčet vpravo a vlevo. Přetočením na doraz se aktivují různé funkce.

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.

Zobrazení stupňů ohřevu (7) (8) (9) (10) (11)

Zobrazení stupňů ohřevu indikuje zvolený stupeň ohřevu nebo:

	 Zbytkové teplo
	 Stupeň Power
	 Rozpoznání hrnce
	 Nahřívací automatika
	 Dětská pojistka
	 Funkce můstku
	 Udržovaná teplota 42 °C/ 70 °C/ 94 °C

Zbytkové teplo

Trvá nebezpečí popálení! Dokud se po vypnutí rozsvítí kontrolka H, lze zbytkové teplo používat.

Stupeň Power

Stupeň Power poskytuje indukčním varným zónám dodatečný výkon.

Rozpoznání hrnce

Indikuje, zda není při zapnuté varné zóně umístěna žádná pánev.

Nahřívací automatika

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

Dětská pojistka

Provoz je zablokován.

Funkce můstku

Dvě levé a dvě pravé varné zóny lze přepínat společně pro jeden varný proces.

Udržovaná teplota

K udržování teploty a pomalému vaření.

4. Obsluha**4.1 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, přeteklý jídlo se nepřipaluje,
- rychlá, jemná regulace přívodu energie.

4.2 Rozpoznání hrnce

Není-li při zapnuté varné zóně na varné zóně žádný nebo příliš malý hrnec, nedojde k přenosu energie. Upozorňuje na to symbol  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 .

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
180/260	125/250

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 rozeznání 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

Pokud je jeden nebo více knoflíků stisknuto na delší dobu nebo současně (např. přetočení koleček na funkci Power) neproběhne žádná spínací funkce.

Rozbliká se symbol  a po několika sekundách se vypne.

Pro zrušení symbolu  aktivujte stejné kolečko nebo zapněte a vypněte varnou desku.

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 chladičové otvory v nábytku. Případně je nutno 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.

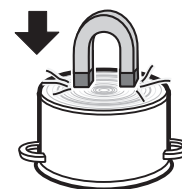
Vhodné varné nádoby	Nevhodné varné nádoby
Smaltované ocelové nádoby se silným dnem	Nádoby z mědi, nerezové oceli, hliníku, varného skla, dřeva, keramiky popř. terakoty
Litinové nádoby se smaltovaným dnem	
Nádoby z vícevrstvé oceli, nerezové feritové oceli popř. hliníku se speciálním dnem	

Vhodnost nádoby můžete zjistit následovně:

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

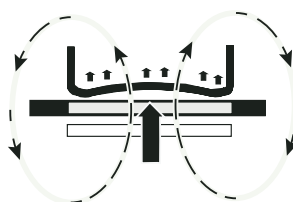
Test magnetem:

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
	Rozmrazování  42 °C
	Udržování teploty  70 °C
	Pomalé vaření  94 °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



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 Zapnutí varné desky a varné zóny

- Dotyčným kolečkem otočte doprava.
Ukazatel stupně ohřevu zobrazí:
 1 2 3 4 5 7 8 9
- Okamžitě na to postavte 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.

4.12 Vypnutí varné zóny

- Otočte kolečkem doleva na 0.

4.13 Dětská pojistka

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

Zapnutí dětské pojistky

- Otočte knoflíky na obou levých varných zónách současně doleva až na doraz a podržte je přibližně 2 sekundy.
Na ukazatelích stupně ohřevu se zobrazí jako znak pro Child-Lock; ovládání je zablokováno.

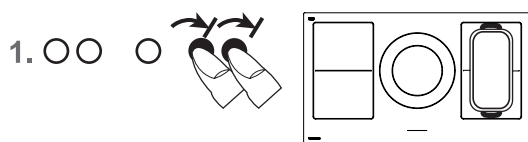
Vypnutí dětské pojistky

Otočte současně knoflíky na obou levých varných zónách opět doleva až na doraz a podržte je stisknuté přibližně 2 sekundy, aby se uvolnila dětská pojistka. zhasne.

Upozornění

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





4.14 Funkce můstku

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

1. Pro zapnutí funkce můstku otočte kolečky přední a zadní varné zóny současně doprava na doraz a podržte cca 2 s.

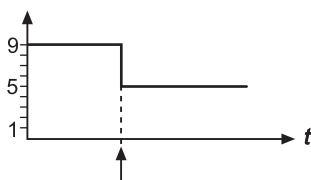
Funkce můstku je zapnuta, zobrazí se symbol .

Ovládání se provádí kolečkem na přední varné zóně.

2. Pro deaktivaci opět současně aktivujte obě kolečka nebo vypněte varnou desku.

Upozornění

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



4.15 Nahřívací automatika

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.

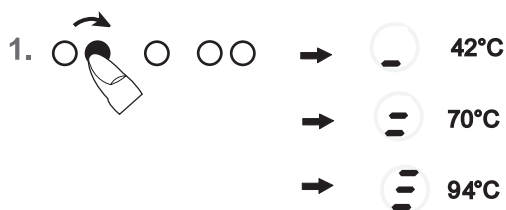
Nahřívací automatika je vhodná pro jídla, která se na desku postaví studená, vysokým výkonem se ohřejí a pro další vaření na následný stupeň ohřevu nemusí být neustále sledována (např. vaření polévkového masa).

1. Otočte příslušným otočným knoflíkem doleva tak daleko, jak to půjde, a podržte jej po dobu přibližně 2 sekund.
2. Ihned poté otočte kolečky zpět na požadovaný stupeň dalšího varu. Tím je aktivována nahřívací automatika. 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	-

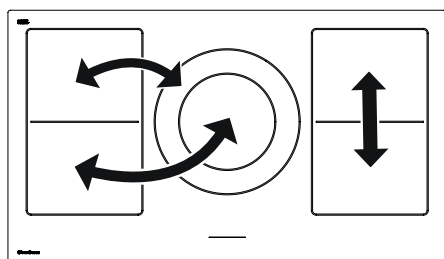


2. 120 Min.

4.16 Funkce ohřívání

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

1. Otočte kolečkem doprava na požadovanou funkci:
 - odpovídá cca 42 °C
 - odpovídá cca 70 °C
 - odpovídá cca 94 °C
2. Funkce udržování tepla je k dispozici po dobu 120 minut, potom se varná zóna vypne.



Modul (Power-management)

4.17 Stupeň Power **P**

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

1. Otočte příslušným otočným knoflíkem doprava tak daleko, jak to půjde, a podržte jej po dobu přibližně 2 sekund. Ukazatel stupně ohřevu zobrazí **P**. Stupeň Power je zapnutý.
2. Po 10 minutách se stupeň Power automaticky vypne. **P** zhasne a provede se přepnutí zpět na stupeň ohřevu 9.

Upozornění:

Pro předčasné vypnutí stupně Power varné zóny, resp. nastavení požadovaného stupně ohřevu.

4.18 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.

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

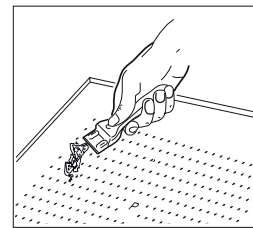
1. Celou varnou desku čistěte vždy, když je zašpiněná - nejlépe po každém použití. Použijte k tomu vlhký hadřík a trochu prostředku na ruční mytí nádobí. Potom varnou desku vytřete suchým hadříkem, aby na povrchu nezůstaly zbytky mycího prostředku.

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.



Vyteká jídla nejprve změkčete mokrým 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 je 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?
- Nejsou senzorická tlačítka uzamčena (dětská pojistka)?
- Jsou senzorová tlačítka částečně zakryta vlhkým hadříkem, tekutinou nebo kovovým předmětem? Odstraňte je.
- Používá se špatné nádobí? Viz kapitola „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 E6?

Zareagoval jistič v domovní instalaci (pojistková skříň)?

Je síťový přívodní kabel správně zapojen podle schématu zapojení?

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 nádoba stojí na varné zóně a nebyla aktivována (stupeň 1–9/P), je slyšet každé 3 sekundy mírné cvakání?

Důvody jsou technické, protože varná deska má nastavené trvalé rozpoznání hrnce. Neustálá kontrola signálu detekce hrnce kontroluje změny na varné zóně.

Náprava: Odeberte hrnec z varné zóny nebo varnou zónu zapněte (stupeň 1-9/P).

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.

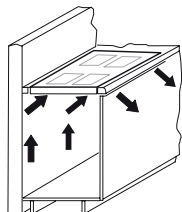
7. Montážní návod

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 traversovou lištu v celé šíři varné desky, aby byla zajištěna lepší výměna vzduchu.



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

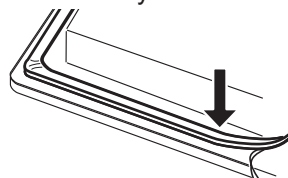
Vestavba

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.

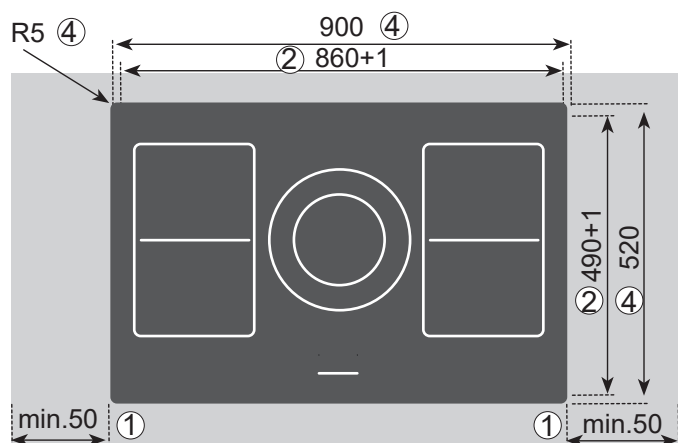
Výřez pracovní desky

Výřez v pracovní desce by měl být co nejpresnější, 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 překontrolovat bezvadnou přiléhavost a dosednutí varné desky bez mezer.

7.3 Variabilní možnosti vestavby: uložená vestavba

Míry v mm



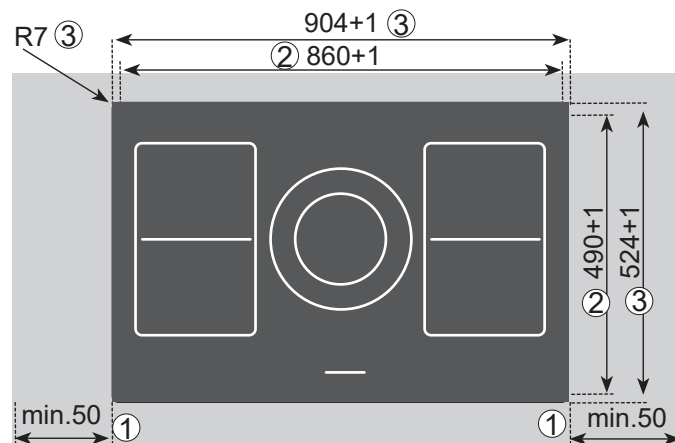
- ① Minimální vzdálenost od sousedních stěn
- ② Rozměr výřezu
- ③ Rozměr vyfrézování
- ④ Vnější rozměr varné desky

Důležité!

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

7.4 Variabilní možnosti vestavby: montáž se zapuštěním

Míry v mm



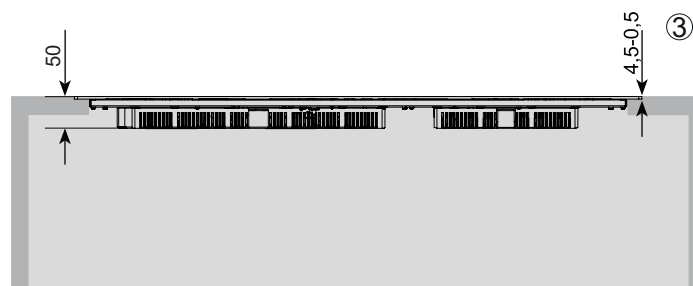
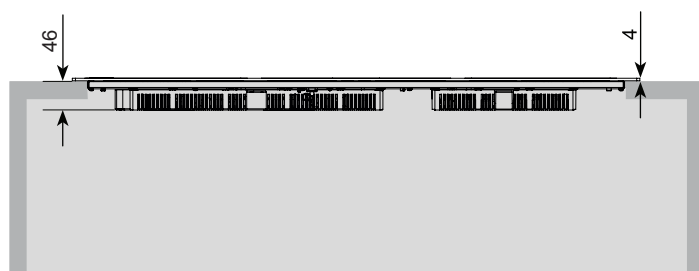
Těsnicí pásku vlepíte do rohu dosedací hrany pracovní desky tak, aby se pod varnou desku nemohlo protlačit žádné silikonové lepidlo.

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.

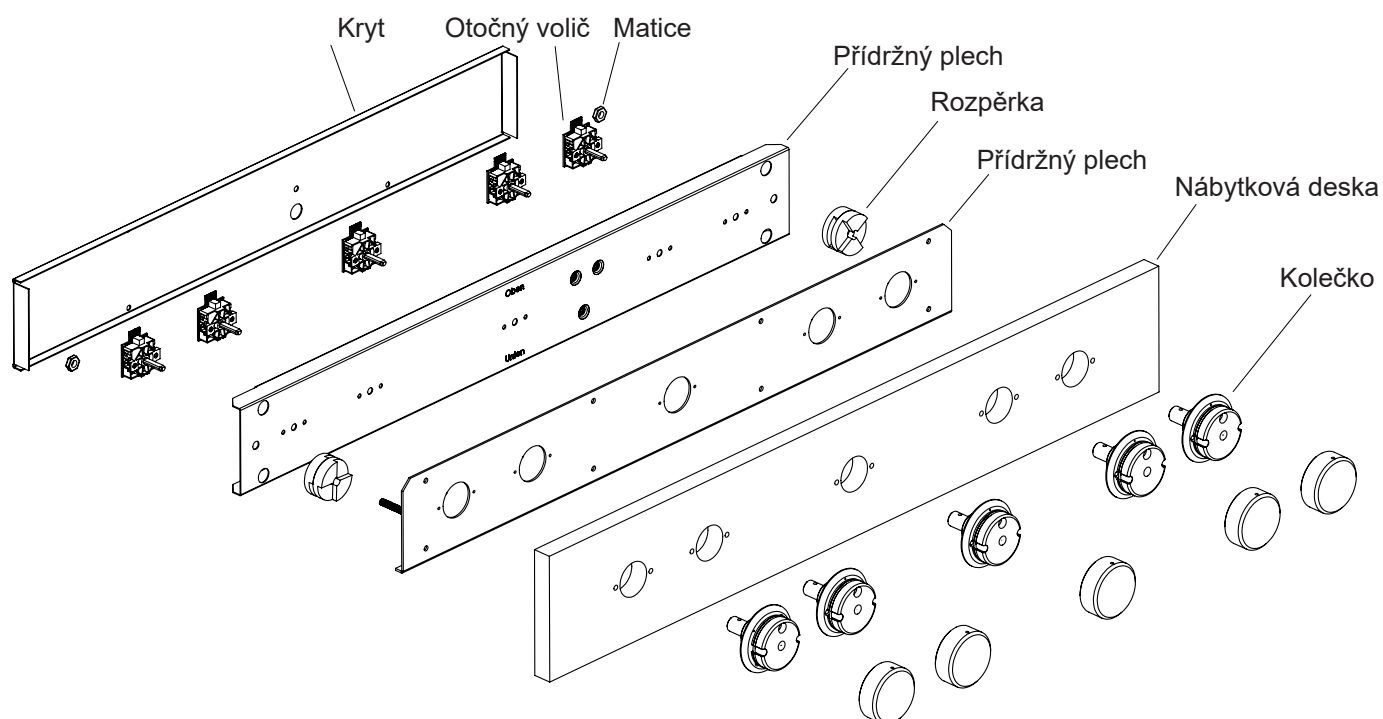
Důležité!

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!

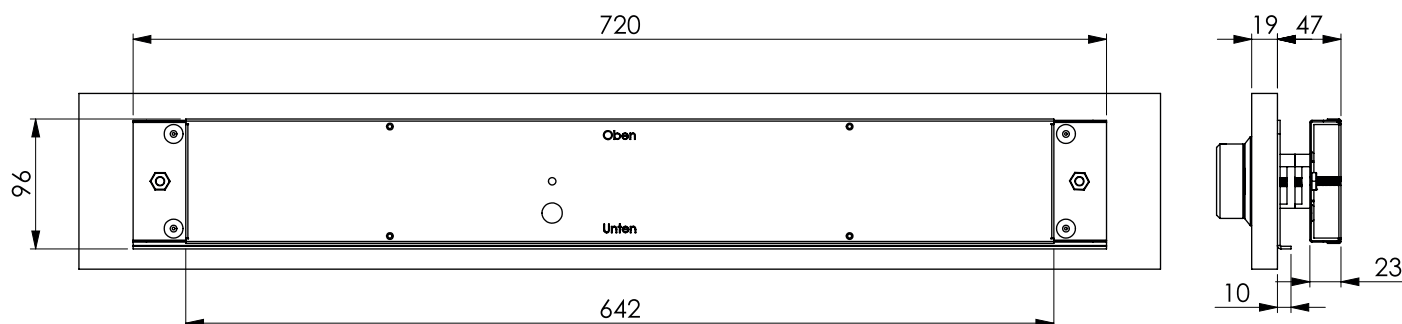


7.5 Ovládání pomocí otočného knoflíku

Instalaci otočných knoflíků naleznete v samostatném návodu k instalaci.

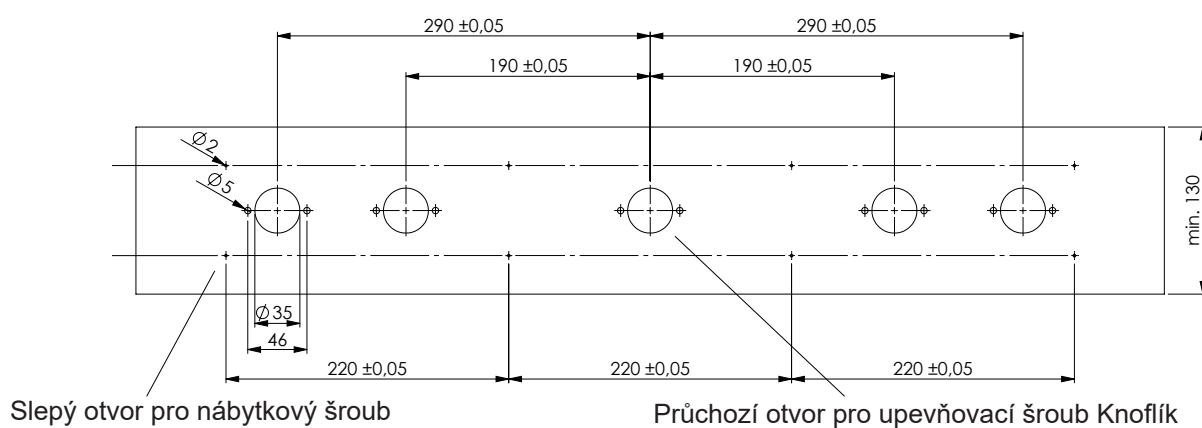


Pohled zezadu



Nábytková deska

Pohled zezadu



7.6 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.

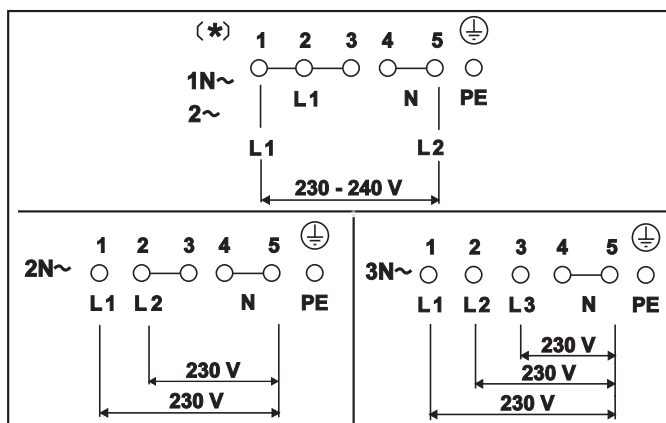
- Elektrická přípojka smí být provedena pouze autorizovaným odborníkem!
- Musí být kompletně dodrženy zákonné předpisy a podmínky pro připojení místního podniku, dodávajícího elektrickou energii.
- Při připojování přístroje je třeba počítat se zařízením, které umožní přístroj o šířce kontaktního otvoru 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 3N~, 50/60Hz

Jmenovité napětí komponentů: 220-240V

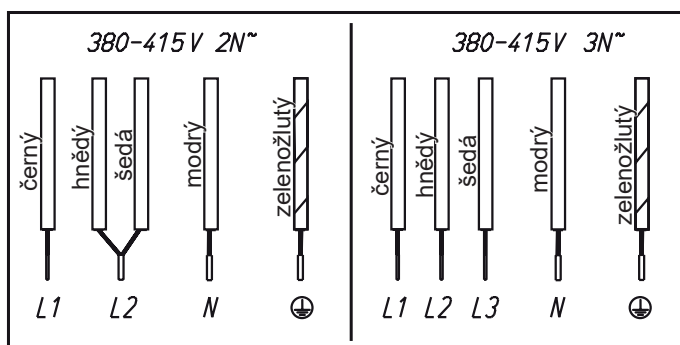
Možnosti připojení: 6 pólové připojení



* 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.



7.7 Technické údaje

Rozměry varné desky	
Výška/šířka/hloubka mm	50 x 900 x 520
Varné zóny	
vpředu vlevo cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
vzadu vlevo..... cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
střed Ř cm / kW	18/27/ 1,85 (2,3)*/ 3,0 (5,5)*
vzadu vpravo cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
vpředu vpravo... cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Varná deska..... kW	11,1

* Výkon při zapnutém stupni Power

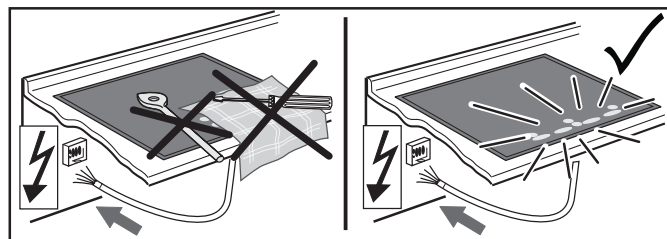
Nařízení EU č. 66/2014

Obchodní značka		benthaus
Obchodní Název modelu		Topas 9O4K.. Studio
Typ varné desky		Vestavná varná deska
Počet varných zón a/nebo varných ploch		5
Technologie ohřevu		Indukční
Ø Varná zóna V	mm	180 / 270
Nekruhová varná zóna I (DxŠ)	mm	190 x 220
Nekruhová varná zóna II (DxŠ)	mm	190 x 220
Nekruhová varná zóna III (DxŠ)	mm	190 x 220
Nekruhová varná zóna IV (DxŠ)	mm	190 x 220
EC _{electric cooking} I na kg	Wh/kg	177,6
EC _{electric cooking} II na kg	Wh/kg	185,4
EC _{electric cooking} III na kg	Wh/kg	184,0
EC _{electric cooking} IV na kg	Wh/kg	168,5
EC _{electric cooking} V na kg	Wh/kg	175,1
EC _{electric hob} na kg	Wh/kg	178,1

7.8 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.

8. Vyřazení z provozu, likvidace

8.1 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.

8.2 Likvidace obalu

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

8.3 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.

Tartalom

1. Általános ismertetés	38
1.1 Itt találja	38
1.2 Rendeltetésszerű használat	38
2. Biztonsági előírások és figyelmeztetések	39
2.1 Bekötés és működés	39
2.2 A főzőlapról általánosságban	39
2.3 Személyek	40
2.4 Szimbólumok és tudnivalók ismertetése	41
3. A készülék leírása	42
3.1 Kezelés forgatógombbal	42
4. Kezelés	43
4.1 A főzőlap	43
4.2 Edényfelismerés	43
4.3 Üzemidő-korlátozás	44
4.4 Egyéb funkciók	44
4.5 Túlhevülés elleni védelem (indukció)	44
4.6 Indukciós főzőlaphoz használható edények	44
4.7 Energiatakarékossági tippek	45
4.8 Főzőfokozatok	45
4.9 Maradék hő-kijelző	45
4.10 Permanens edényfelismerés	46
4.11 A főzőlap és a főzőzóna bekapcsolása	46
4.12 Főzőzóna kikapcsolása	46
4.13 Gyerekzár	46
4.14 Híd-funkció	47
4.15 Előfűzési automatika	47
4.16 Melegentartó funkció	47
4.17 Power fokozat	48
4.18 Powermanagement	48
5. Tisztítás és ápolás	49
5.1 Üvegkerámia-főzőlap	49
5.2 Különlleges szennyeződések	49
6. Mi a teendő probléma esetén?	50
7. Szerelési útmutató	51
7.1 Biztonsági tudnivalók a konyhabútor-szerelő számára	51
7.2 Szellőzés	51
7.3 Változó beszerelési lehetőség: felfekvő beépítés	52
7.4 Változó beszerelési lehetőség: síkban történő beépítés	52
7.5 Forgatógombos vezérlés	53
7.6 Elektromos bekötés	54
7.7 Műszaki adatok	55
7.8 Üzembe vétel	55
8. Üzemen kívül helyezés, ártalmatlanítás	55
8.1 Üzemen kívül helyezés	55
8.2 A csomagolás újrahasznosítása	55
8.3 A régi készülék újrahasznosítása	55

1. Általános ismertetés

1.1 Itt találja...

Kérjük olvassa át alaposan az információkat ebben a füzetben, mielőtt a főzőlapot használatba veszi. Fontos tudnivalókat talál itt az Ön biztonságával, a készülék használatával, kezelésével és karbantartásával kapcsolatban, hogy sokáig öröme legyen a készülékében.

Ha valamikor üzemzavar lépne fel, kérjük nézzen utána először a Mi a teendő probléma esetén? fejezetben. Kiseb üzemzavarokat gyakran Ön saját maga el tud hárítani, és így a fölösleges szervizköltségeket megtakaríthatja.

Gondosan őrizze meg ezt az útmutatót. Kérjük adja tovább ezt a használati és szerelési utasítást az új tulajdonosoknak tájékoztatásuk és biztonságuk érdekében.

1.2 Rendeltetésszerű használat

A főzőlap csak ételek háztartásban és hasonló területen történő elkészítésére használandó. Hasonló területek:

- Felhasználás üzletben, irodában és más hasonló munkakörnyezetben
- Felhasználás mezőgazdasági üzemben
- Ügyfelek általi felhasználás szállodában, motelben és további tipikus lakókönyezetben
- Felhasználás
- Nem szabad más célra igénybe venni, és csak felügyelet mellett szabad használni.

2. Biztonsági előírások és figyelmeztetések

2.1 Bekötés és működés

- A készülék az ide vonatkozó biztonsági előírások szerint készült.
- A készülék hálózati bekötését, karbantartását és javítását csak arra jogosított szakember végezheti az érvényben levő biztonsági előírásoknak megfelelően. A szakszerűtlenül elvégzett munka veszélyezteti az Ön biztonságát.
- Amennyiben a készülék hálózati csatlakozó kábele megsérül, a balesetveszély elkerülése érdekében a gyártó, annak vevőszolgálat vagy hasonlóképpen szakképzett személy által kell lecseréltetni.
- A készüléket nem szabad külső időkapcsoló órával vagy külső távműködtető rendszerrel üzemeltetni.

2.2 A főzőlapról általánosságban

- Magas főzési fok beállításánál a nagyon gyors reakció miatt az indukciós főzőlapot felügyelet nélkül nem szabad üzemeltetni!
- Főzésnél vegye figyelembe a főzőzónák felmelegedésének gyorsaságát. Kerülje el az edények üresre forrását, mert akkor azok túlhevülésének veszélye áll fenn!
- A fazekakat és serpenyőket ne állítsa üresen bekapcsolt főzőzónára.
- Kettős falú főzőedények használatánál óvatosan kell eljárni. Az ilyen edényekből észrevétlenül kifogyhat a víz! Ennek következményeképpen az edény és a főzőlap is megsérülhet. Ezért nem vállalunk felelősséget!
- Használat után mindig kapcsolja ki a főzőzónát a szabályozó és/ vagy vezérlő eszközzel, és ne csak a serpenyőérzékelővel.
- Túlhevített zsírok és olajok maguktól meggyulladhatnak. Zsír- és olajtartalmú ételeket csak felügyelet mellett főzzön. Meggyulladt zsírokat és olajokat sohasem szabad vízzel oltani! Kapcsolja ki a készüléket, majd a lángokat óvatosan, pl. fedéllel vagy oltótakaróval fedje le.
- Az üvegkerámia-felület nagyon ellenállóképes. Mégis ügyeljen arra, hogy az üvegkerámia-felületre kemény tárgyak ne essenek. A pontszerű ütésterhelés a főzőlap töréséhez vezethet.

- Az üvegkerámia törése, hasadása, repedése vagy más sérülése esetén áramütés veszélye áll fenn. A készüléket azonnal üzemem kívül kell helyezni. A háztartási biztosítékot azonnal le kell kapcsolni és a vevőszolgálatot hívni.
- Ha a főzőlapot a szenzoros vezérlő hibája miatt nem lehet kikapcsolni, a háztartási biztosítékot azonnal ki kell kapcsolni és a vevőszolgálatot hívni.
- Vigyázat a háztartási gépekkel végzett munka során! A hálózati csatlakozó vezetékeknek nem szabad érintkezésbe kerülniük a forró főzőzónákkal.
- Tűzveszély: sohasem tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- Az üvegkerámia főzőlapot nem szabad lerakóhelyként használni.
- Alufóliát illetve műanyagot ne tegyen a főzőzónákra. A forró főzőzónától mindent távol kell tartani, ami megolvadhat, pl. műanyagokat, fóliát, különösen cukrot és erősen cukortartalmú ételeket. A cukrot a sérülések elkerülése végett az üvegkerámia főzőzónáról azonnal, forró állapotban, speciális üvegkaparóval teljes mértékben el kell távolítani.
- Fémtárgyakat (konyhaedényeket, evőeszközöket ...) soha sem szabad az indukciós főzőlapra lerakni, mert felforrósodhatnak. Égési sérülés veszélye!
- Ne helyezzen tűzveszélyes, könnyen gyúlékony vagy hő hatására deformálódó tárgyakat közvetlenül a főzőlap alá.
- Testen hordott fémtárgyak az indukciós főzőlap közvetlen közelében felforrósodhatnak. Vigyázat, égési sérülés veszélye! Nem mágnesezhető tárgyakra (pl. arany- vagy ezüstgyűrűkre) ez nem vonatkozik.

- Zárt konzervdobozt és kötött rétegű csomagolást főzőzónán nem szabad felhevíteni. Az energiaközlés miatt ezek szétpattanhatnak!
- A szenzorgombokat tartsa tisztán, mivel a szennyeződések a készülék ujjérintésnek ismerheti fel. Tárgyakat (edényeket, konyharuhát stb.) sohasem szabad a szenzor-gombokra helyezni!
- Ha az edény a szenzor-gombok felületén túlra kifut, javasoljuk a kikapcsoló gomb működtetését.
- Forró edényt és serpenyőt ne toljon a szenzorgombok közelébe, ill. ne fedje le azokat. Ebben az esetben a készülék automatikusan kikapcsol.
- Az edényt mindig a főzőzóna közepére állítsa.
- Nagy edényeket lehetőség szerint a hátsó főzőzónákon használjon, hogy a szenzorgombok ne forrósodjanak fel (Touch-Control túlhevülés; E2 hibaüzenet, Touch-Control lekapcsolása).
- Ha háziállatok vannak a lakásban, amelyek a főzőlapra juthatnak, aktiválni kell a gyerekzárát.
- Beépített sütők pirolízis-üzeme közben az indukciós főzőlapot nem szabad használni.
- Az üvegkerámia-főzőlapot semmi esetre sem szabad gőztisztítóval vagy hasonló készülékkel tisztítani!

2.3 Személyek

- Ezeket a készülékeket 8 éves kor feletti gyermekek, valamint korlátozott testi, érzékelési vagy szellemi képességgel rendelkező illetve tapasztalat és/vagy ismeret híján lévő személyek használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára betanították őket és az abból eredő veszélyeket megértették. Gyermekeknek nem szabad a készülékkel játszani. A felhasználó általi tisztítást és karbantartást gyermekeknek nem szabad elvégezni, kivéve, ha felügyelet alatt állnak.
- A melegítő- és főzőhelyek felületei üzemeltetés közben felforrósodnak. Ezért a kisgyermekeket mindenképpen távol kell tartani.
- Csak a főzőlapgyártó főzőlap-védőrácsát vagy főzőlap-takaróját, vagy a készülék használati utasításában a gyártó által engedélyezett főzőlap-védőrácsot vagy főzőlap-takarót szabad használni. Nem megfelelő főzőlap-védőrács vagy főzőlap-takaró használata balesethez vezethet.
- Szívritmusszabályzóval vagy implantált inzulinszivattyúval élő személyeknek meg kell arról bizonyosodniuk, hogy implantátumukat az indukciós főzőlap nem befolyásolja (az indukciós főzőlap frekvenciatartománya 20-50 kHz).

2.4 Szimbólumok és tudnivalók ismertetése

A készülék a technika jelenlegi állása szerint készült. Ennek ellenére a gép olyan kockázatokat jelent, amelyet a tervezéssel nem lehet elkerülni.

A kezelő elegendő biztonságának szavatolásához kiegészítő biztonsági előírásokat adunk meg, amelyeket a következőkben leírt szövegkiemelések jeleznek.

Csak ezek figyelembe vételével szavatolt a kielégítő biztonság az üzemeltetés során.

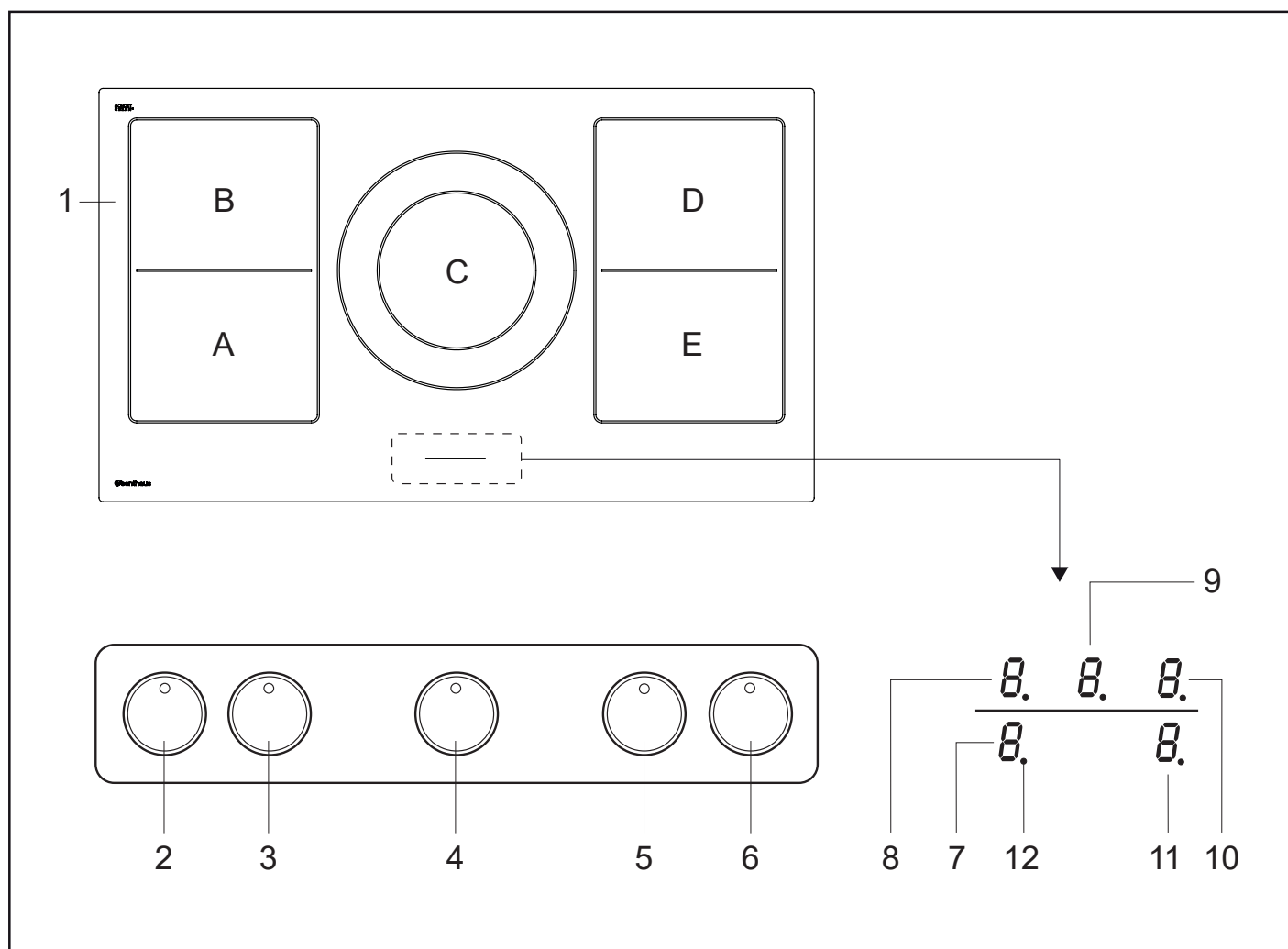
A megjelölt szövegrészek különböző jelentéssel rendelkeznek:

	VESZÉLY Megjegyzés, ami olyan közvetlenül fenyegető veszélyre utal, amelynek halál vagy súlyos sérülés lehet a következménye.
	FIGYELEM Megjegyzés, ami olyan lehetséges veszélyes helyzetre utal, amelynek halál vagy súlyos sérülés lehet a következménye.
	FIGYELEM Megjegyzés, ami olyan lehetséges veszélyes helyzetre utal, amelynek könnyű sérülés vagy a készülék megrongálódása lehet a következménye.
	MEGJEGYZÉS Megjegyzés, amelynek figyelembe vétele megkönnyíti a készülék kezelését.

Ezen túlmenően egyes helyeken a következő veszélyszimbólumokat használjuk:

	FIGYELEM! ELEKTROMOS ENERGIA! ÉLETVESZÉLY ÁLL FENN! Ezen szimbólum közelében feszültség alatt álló alkatrészek vannak elhelyezve. Az ezzel jelölt fedeleket csak elismert villamos szakembernek szabad eltávolítani.
	VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET! Ez a szimbólum olyan felületeken látható, amelyek felforrósodnak. Ekkor súlyos égési sérülés vagy leforrzás veszélye áll fenn. A felületek a készülék kikapcsolása után is forrók lehetnek.
	FIGYELEM! KELL VENNİ AZ ELEKTROSZTATIKUSAN ÉRZÉKENY ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK (ESD) KEZELÉSÉRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOKAT. A mellékelt szimbólummal jelölt burkolatok mögött elektrosztatikusan veszélyeztetett alkatrészek és részegységek találhatók. A dugaszcsatlakozók, vezetópályák és alkatrészlabák megérintését feltétlenül el kell kerülni. Csak ESD-ismeretekkel rendelkező szakszemélyzet illetékes beavatkozás elvégzésére!

3. A készülék leírása



A megjelenés az ábrától eltérhet.

- A Indukciós főzősáv A
- B Indukciós főzősáv B
- C Indukciós főzősáv C
- D Indukciós főzősáv D
- E Indukciós főzősáv D

- 1 Üvegkerámia-főzőlap
- 2 Forgatógomb főzőzóna A
- 3 Forgatógomb főzőzóna B
- 4 Forgatógomb főzőzóna C
- 5 Forgatógomb főzőzóna D
- 6 Forgatógomb főzőzóna E

- 7 Főzési szintjelző A
- 8 Főzési szintjelző B
- 9 Főzési szintjelző C
- 10 Főzési szintjelző D
- 11 Főzési szintjelző E
- 12 Készenlét-pont

3.1 Kezelés forgatógombbal

Az üvegkerámia főzőlap kezelése a kezelősávon elhelyezett forgatógombokkal történik. Ezek fokozatmentesek és balra és jobbra túlforgathatóak. Az ütközésen túli forgatással különböző funkciók aktiválhatók.

Permanens edényfelismerés

Ha a főzőlap permanens edényfelismeréssel rendelkezik, akkor főzőfokozatot a szenzormezőn csak akkor lehet bekapcsolni, miután megtörtént az edény felismerése a főzőhelyen és a főzőfokozat kijelzője 0-t mutat.

Főzőfokozat-kijelző (7) (8) (9) (10) (11)

A főzőfokozat-kijelzőn a választott főzőfokozat látható, vagy:

-  Maradékhő
 Power fokozat
 Edényfelismerés
 Előfőzési automatika
 Gyerekzár
 Híd-funkció
 Melegentartó fokozatok 42°C/ 70°C/ 94°C

Maradékhő

Égésveszély! Amíg a H kikapcsolás után világít, a maradék hő felhasználható.

Power fokozat

A power fokozat további teljesítményt nyújt az indukciós főzőzónáknak.

Edényfelismerés

Jelzi, ha a főzőzóna bekapcsolásakor nincs serpenyő elhelyezve.

Előfőzési automatika

Az előfőzési automatikánál az előfőzés a 9-es főzőfokozaton történik. Meghatározott idő után automatikus visszakapcsolás történik egy alacsonyabb továbbfőző fokozatra (1 ... 8).

Gyerekzár

A működés blokkolva van.

Híd-funkció

A két bal és a két jobb oldali főzőzóna egy főzési folyamathoz együtt kapcsolható.

Melegentartó fokozatok

Felolvasztáshoz, melegentartáshoz és lassú főzéshez.

4. Kezelés**4.1 A főzőlap**

A főzőfelület indukciós főzőlappal van ellátva. Az indukciós tekercs az üvegkerámia főzőfelület alatt változó elektromágneses mezőt hoz létre, amely az üvegkerámián áthatol és az edény aljában a hő létrehozó áramot indukálja.

Az indukciós főzőzónánál a meleg már nem egy fűtőelemről kerül át a főzőedényen át a készített ételre, hanem a szükséges meleg indukált áramok segítségével közvetlenül a főzőedényben alakul ki.

Az indukciós főzőlap előnyei

- energiatakarékos főzés az energiának az edényre történő közvetlen átvitelével (megfelelő edény szükséges mágnesezhető anyagból),
- fokozott biztonság, mivel az energia csak a feltett edénybe kerül át,
- magas hatásfokú energiaátvitel az indukciós főzőzóna és az edény alja között,
- gyors felfűtés,
- csekély égésveszély, mivel a főzőfelület csak az edény aljától melegszik fel, a kifutó főznivaló nem ég rá,
- gyors, finomszabályozott energiabevitel.

4.2 Edényfelismerés

Ha bekapcsolt főzőzóna esetén nincs edény a főzőzónán, vagy az túl kicsi, úgy nem kerül sor energiaátvitelre. Erre a  szimbólum utal a főzőfokozat-kijelzőn.

Ha megfelelő edény kerül a főzőzónára, akkor a beállított fokozat bekapcsol és a főzési fokozat jelzője világít. Az energiabevitel megszakad, amikor az edényt eltávolítja, és a főzőfokozat-kijelzőjén  jelenik meg.

Amennyiben kisebb edényt vagy serpenyőt tesz fel, amelyeknél azonban az edényfelismerés még bekapcsol, csak annyi teljesítményt ad le a készülék, amennyire ezeknek szükségük van.

Megjegyzés

A permanens edényfelismerés felismeri, melyik főzőzónán van edény és a megfelelő főzőfokozat-kijelzőn 0 látható.

Edényfelismerési határok

Főzőzóna-átmérő (mm)	Edénytalp ajánlott min. átmérője (mm)
220 x 190	115
180/260	125/250

A főzőedény nem lehet meghatározott talpátmérőnél kisebb, különben az indukció nem kapcsol be. Az edényt mindig a főzőzóna középre állítsa a legjobb hatásfok eléréséhez.

Fontos: Az edényminőségtől függően változhat az edényfelismerés bekapcsolásához szükséges minimális átmérő!

4.3 Üzemidő-korlátozás

Az indukciós főzőlap automatikus üzemidő-korlátozással rendelkezik.

Mindegyik főzőzóna folyamatos használati ideje a választott főzőfokozattól függ (lásd a táblázatot).

Ennek feltétele, hogy a használati idő során a főzőzóna beállításán semmi változtatás ne történjen.

Amikor az üzemidő-korlátozás aktiválódott, a főzőzóna lekapcsol, rövid hangjelzés hallható és a kijelzőn H jelenik meg.

A lekapcsoló automatikának elsőbbsége van az üzemidő-korlátozással szemben, azaz a főzőzóna csak akkor kapcsol le, amikor a kikapcsolási automatika ideje letelt (pl. kikapcsolási automatika 99 perccel és 9-es főzőfokozat lehetségesek).

Üzemidő-korlátozás

Beállított főzőfokozat	Üzemidő-korlátozás percben
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

4.4 Egyéb funkciók

Ha egy vagy több gombot hosszan vagy egyszerre nyom meg (pl. a forgatógombok túlforgatásakor a Power-funkció számára) semmilyen kapcsolási funkció nem megy végbe.

Ekkor villog a szimbólum és néhány másodperc után bekövetkezik a lekapcsolás.

A szimbólum törléséhez működtesse ugyanazt a forgatógombot, vagy kapcsolja ki, majd be a főzőlapot.

4.5 Túlhevülés elleni védelem (indukció)

A főzőfelület teljes teljesítménnyel történő hosszabb idejű használatánál magas környezeti hőmérséklet mellett az elektronika már nem lehet a szükséges mértékben hűtve.

Azért, hogy az elektronikában ne lépjenek fel túl magas hőmérsékletek, adott esetben a készülék a főzőzóna teljesítményét önműködően le szabályozza. Amennyiben a főzőfelület szokásos használatánál, normál környezeti hőmérsékleten gyakran jelenik meg E2 jelzés, úgy a hűtés valószínűleg nem elegendő.

Ennek oka a bútorban hiányzó szellőzőnyílások lehetnek. Adott esetben ellenőrizze a beépítést (lásd a Szellőzés fejezetet).

4.6 Indukciós főzőlaphoz használható edények

Az indukciós főzőfelületre használt főzőedénynek fémből kell lennie, és mágneses tulajdonságokkal, valamint az aljának elegendő felülettel kell rendelkeznie.

Csakis indukcióra alkalmas aljú edényeket használjon.

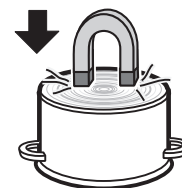
Alkalmas főzőedények	Nem alkalmas főzőedények
Zománcozott acéledények vastag aljjal	Edények rézből, rozsdamentes acélból, alumíniumból, tűzálló üvegből, fából, kerámiából ill. terrakottából
Öntöttvas edények zománcozott aljjal	
Edények rozsdamentes többrétegű acélból, rozsdamentes ferritacélból ill. alumíniumból különleges aljjal	

Így tudja az edény alkalmasságát megállapítani:

Végezze el a következőkben leírt mágnesesztést, vagy bizonyosodjon meg arról, hogy az edény az indukciós árammal történő főzésre vonatkozó alkalmassági jelzést viseli.

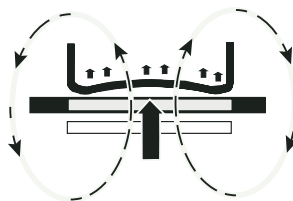
Mágnesesztés:

Tegyen mágneszt főzőedényének talpához. Ha magához vonzza, úgy használhatja a főzőedényt az indukciós főzőfelületen.



Megjegyzés:

Egyes gyártók indukcióra alkalmas edényeinek használata során zaj léphet fel, amely ezen edények szerkezetére vezethető vissza.



Hiba: az edény talpa domború. A hőmérsékletet az elektronika nem tudja korrekt módon megállapítani.

4.7 Energiatakarékossági tippek

A következőkben néhány fontos tudnivalót talál, hogy új indukciós főzőlapjával és az edényekkel energiatakarékosan és hatékonyan tudjon bántani.

- A edényalj átmérőjének lehetőleg ugyanakkorának kell lennie, mint a főzőzóna átmérője.
- Edényvásárlásnál figyeljen arra, hogy gyakran az edény felső átmérője van megadva. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény alja.
- A kuktafazekak a zárt párolótérnek és a túlnyomásnak köszönhetően különösen idő- és energiatakarékosak. A rövid időtartamú párolás megkíméli a vitaminokat.
- Ügyeljen arra, hogy a kuktafazékban mindig elegendő folyadék legyen, mivel üresre főzött fazék esetén a főzőzóna és a fazék a túlhevítés miatt megsérülhet.
- A főzőedényeket lehetőség szerint mindig megfelelő fedővel kell lezárni.
- Minden ételmennyiséghez a megfelelő edényt ajánlott használni. Egy nagy, alig megtöltött edény sok energiát igényel.

4.8 Főzőfokozatok

A főzőzónák fűtési teljesítményét több fokozatban lehet beállítani. A táblázatban felhasználási példákat talál az egyes fokozatokra.

Főzőfokozat	Alkalmazás
0	Kikapcsolt helyzet, a megmaradt hő használata
	Felolvasztás  42°C
	Melegentartás  70°C
	Lassú főzés  94°C
1-2	Kis mennyiségek továbbfőzése
3	Továbbfőzés
4-5	Nagy mennyiségek továbbfőzése, nagyobb darabok tovább sütése
6	Sütés, rántás készítése
7-8	Sütés
9	Előfőzés, elősütés, sütés
P	Power fokozat (legmagasabb teljesítmény)

Fedő nélküli edényeknél esetleg magasabb főzőfokozatot kell választani.

4.9 Maradékhő-kijelző

Az üvegkerámia-főzőlap H maradékhő-kijelzővel van ellátva.



Amíg a H a kikapcsolás után világít, a maradékhő ételek olvasztására és melegen tartására használható.

Miután a H betű kialszik, a főzőzóna még forró lehet. Égésveszély!

Indukciós főzőzóna esetén az üvegkerámia nem közvetlenül, hanem csak az edény által leadott hőtől melegszik fel.

4.10 Permanens edényfelismerés

Ha a főzőlap permanens edényfelismeréssel rendelkezik, akkor főzőfokozatot a forgatógombbal csak akkor lehet bekapcsolni, miután megtörtént az edény felismerése a főzőhelyen és a főzőfokozat kijelzője 0-t mutat.



4.11 A főzőlap és a főzőzóna bekapcsolása

1. Forgassa a megfelelő forgatógombot jobbra.
A főzőfokozat-kijelzőn ez látható:
 1 2 3 4 5 7 8 9
2. Mindjárt ezután helyezzen megfelelő, indukcióra alkalmas főzőedényt a főzőzónára. Az edényfelismerés bekapcsolja az önindukciós tekercset. Az edény felmelegszik.
Ameddig nincs főzőedény a főzőzónára állítva, a kijelzés váltakozva mutatja a beállított főzőfokozatot és a szimbólumot. Edény nélkül a főzőzóna biztonsági okból 10 perc után kikapcsol. Ehhez vegye figyelembe az „Edényfelismerés” fejezetet.

4.12 Főzőzóna kikapcsolása

3. Forgassa a forgatógombot balra 0 állásba.

4.13 Gyerekzár

A gyerekzár feladata megakadályozni azt, hogy az indukciós főzőlapot gyerekek tévedésből vagy szándékosan bekapcsolják. Ehhez a kezelést le kell tiltani.

Gyerekzár bekapcsolása

1. A két bal oldali főzőzóna gombjait egyszerre balra elfordítja a megállásig, és kb. 2 másodpercig lenyomva tartja.
A főzőfokozat-kijelzőkön megjelenik egy (Child-Lock); a kezelés le van tiltva.

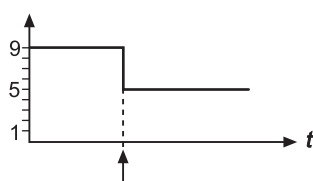
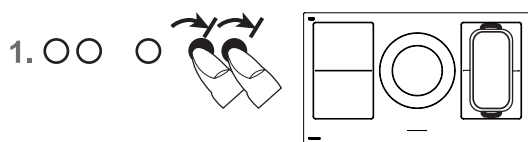
Gyerekzár kikapcsolása

A gyermekzár kikapcsolásához fordítsa a két bal oldali főzőzóna gombjait egyszerre balra, az ütközőig, és tartsa kb. 2 másodpercig lenyomva. A kialszik.

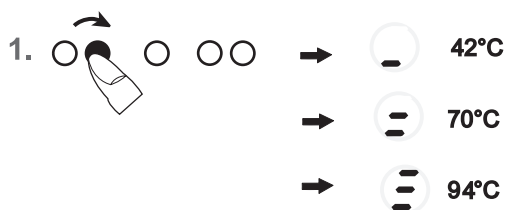
Megjegyzések

- Áramszünet esetén a bekapcsolt gyerekzár megszűnik, vagyis inaktíválva van.





Beállított Főzőfokozat	Előfőzési automatika idő (perc:mp)
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	-



2. 120 Min.

4.14 Híd-funkció

Az előfőzési és a hátsó főzőzóna a főzési folyamatra összekapcsolható (híd-funkció) így lehetséges nagy edény használata.

1. A híd-funkció bekapcsolásához az előfőzési és a hátsó főzőzóna forgatógombját egyidejűleg forgassa jobbra ütközésig és kb. 2 másodpercig tartsa. A híd-funkció be van kapcsolva, megjelenik a szimbólum. A kezelés az előfőzési főzőzóna forgatógombján keresztül történik.
2. A kikapcsoláshoz működtesse a két forgatógombot újra egyszerre, vagy kapcsolja ki a főzőlapot.

Megjegyzés

Ahhoz, hogy az edényfelismerés a sütőtálat, ill. az edényt felismerje, annak a felhasznált főzőzónákat legalább félig le kell fednie!

4.15 Előfőzési automatika

Az előfőzési automatikánál az előfőzés a 9-es főzőfokozaton történik. Meghatározott idő után automatikus visszakapcsolás történik egy alacsonyabb továbbfőző fokozatra (1 ... 8).

Az előfőzési automatika felhasználásakor csak azt a továbbfőző fokozatot kell kiválasztani, amellyel a főzni / sütnivalót tovább kell főzni / sütni, mivel az elektronika önállóan visszakapcsol.

Az előfőzési automatika alkalmazható olyan ételekhez, amelyeket hidegen feltéve, magas teljesítménnyel felhevítve a továbbfőző fokozaton nem kell állandóan figyelni (pl. levest főzésére).

1. A megfelelő forgatógombot forgassa balra ütközésig és kb. 2 másodpercig tartsa.
2. Rögtön ezután forgassa vissza a forgatógombot a kívánt továbbfőző fokozatra. Az előfőzési automatika ezzel aktiválva van.

Az előfőzési automatika programszerűen fut le. Meghatározott idő után (lásd a táblázatot) a főzés a továbbfőző fokozattal folytatódik. Az A szimbólum kialszik.

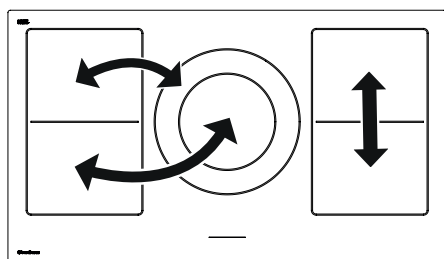
Megjegyzés

- Az előfőzési automatika működése közben emelhető a továbbfőző fokozat. A továbbfőző fokozat csökkentése kikapcsolja az előfőzési automatikát.

4.16 Melegentartó funkció

A melegentartó funkcióval a kész ételek meghatározott hőmérsékleten melegen tarthatók. A főzőzóna kis teljesítménnyel üzemel.

1. A forgatógomb jobbra forgatása a kívánt funkcióra:
 - megfelel kb. 42°C-nak
 - megfelel kb. 70°C-nak
 - megfelel kb. 94°C-nak
2. A melegentartó fokozat 120 percig áll rendelkezésre, azután a főzőzóna kikapcsol.



Modulok (Powermanagement)

4.17 Power fokozat P

A power fokozat további teljesítményt nyújt az indukciós főzőzónáknak. Nagy mennyiségű vizet gyorsan fel lehet így forralni.

1. A megfelelő forgatógombot forgassa jobbra ütközésig és kb. 2 másodpercig tartsa. A főzőfokozat-kijelzőn P látható. A power fokozat be van kapcsolva.
2. A power fokozat 10 perc után automatikusan kikapcsol. A P kialszik és a készülék visszakapcsol a 9-es főzőfokozatra.

Megjegyzés!

A power fokozat idő előtti lekapcsolásához kapcsolja ki a főzőzónát, ill. állítsa be a kívánt főzőfokozatot.

4.18 Powermanagement

Két-két főzőzóna műszaki okból egy modullá van összefogva és így maximális teljesítménnyel rendelkezik.

Ha ez a teljesítményhatárt a készülék magas főzőfokozat, vagy a power-funkció bekapcsolásával túllépi, a powermanagement csökkenti a hozzátartozó modul-főzőzóna főzőfokozatát.

Ennek a főzőzónának a kijelzője először villog, azután folyamatosan a lehetséges legnagyobb főzőfokozat jelenik meg.

5. Tisztítás és ápolás

- Tisztítás előtt a főzőlapot kapcsolja ki és hagyja lehűlni.
- Az üvegkerámia-főzőlapot semmi esetre sem szabad gőztisztítóval vagy hasonló készülékkel tisztítani!
- A tisztításnál ügyelni kell arra, hogy a be-/kikapcsoló gomb letörlése csak rövid végighúzással történjen. A téves bekapcsolás így elkerülhető!

5.1 Üvegkerámia-főzőlap

Fontos! Soha ne használjon agresszív tisztítószeret, így pl. durva súrolószert, karcoló edénytisztítót, rozsd- és folteltávolítót stb.

Tisztítás használat után

1. Az egész főzőlapot tisztítsa meg mindig akkor, ha az beszennyeződött – a legjobb, ha minden használat után. Ehhez használjon nedves törlőkendőt és egy kevés kézi mosogatószert. Utána dörzsölje szárazra a főzőlapot egy tiszta törlőkendővel, hogy ne maradjon vissza a felületen semmilyen öblítőszer-maradék.

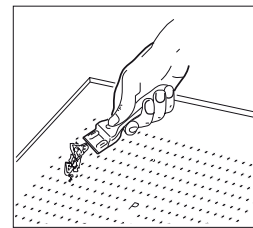
Hetenkénti ápolás

2. Hetente egyszer alaposan tisztítsa meg és ápolja a teljes főzőlapot szokásos üvegkerámia-tisztítószerrel. Feltétlenül vegye figyelembe a megfelelő gyártó előírásait. A tisztítószer felvitelüknél védőfilm-réteget képeznek, amely víz- és szennytaszító hatású. Az összes szennyeződés a filmen marad és így utána könnyebben eltávolítható. Ezt követően a felületet egy tiszta törlőkendővel szárazra kell dörzsölni. A felületen nem szabad tisztítószer-maradékot hagyni, mert az felhevülésnél agresszívan hat és megváltoztatja a felületet.

5.2 Különleges szennyeződések

Erős szennyeződéseket

és foltokat (vízkőfoltokat, gyöngyházszerűen csillogó foltokat) akkor lehet a legjobban eltávolítani, amikor a főzőlap még kézmeleg. Használjon ehhez szokásos tisztítószeret. Úgy járjon el, ahogyan az a 2. pontban le van írva.



A **kifutott ételt** először egy nedves törlőkendővel puhítsa meg, majd a szennymaradékot üvegkerámia-főzőlapokhoz készült speciális üvegkaparóval távolítsa el. Utána a felületet tisztítsa meg a 2. pontban leírtak szerint.

A **beleégett cukrot** és ráolvadt műanyagot azonnal - még forró állapotban - távolítsa el üvegkaparóval. Utána a felületet tisztítsa meg a 2. pontban leírtak szerint.

A burgonyahámzás vagy salátatisztítás közben esetlegesen a főzőfelületre kerülő **homokszemek** az edények elmozdításakor megkarcolhatják a felületet. Ezért ügyeljen arra, hogy a felületen ne maradjon homokszem.

A **főzőlap színváltozásai** semmilyen hatással nincsenek az üvegkerámia funkciójára és stabilitására. Ezek nem a főzőlap sérülései, hanem az el nem távolított és emiatt beleégett maradékok.

A főzőlap felületén az edények alja általi okozott karcolás, főként alumínium aljú főzőedények használatánál, vagy nem megfelelő tisztítószer miatt **csillogó részek** alakulnak ki. Ezek a szokásos tisztítószerrel csak fáradtságosan távolíthatóak el. A tisztítást esetleg többször meg kell ismételni. Agresszív tisztítószer használata következtében és a dörzsölő edényaljak miatt a dekoráció idővel ledörzsölődik és sötét foltok keletkeznek.

6. Mi a teendő probléma esetén?

A készüléken végzett szakszerűtlen beavatkozás és javítás veszélyes, mert áramütés és rövidzárlat veszélye áll fenn. Ezért azokat a balesetek és a készülék károsodásának elkerülése végett mellőzni kell. Csak villamossági szakemberre, pl. egy műszaki vevőszolgálatra bízva az ilyen munkát.

Kérjük, vegye figyelembe

Ha készülékén üzemzavar lép fel, kérjük ellenőrizze ennek a használati útmutatónak az alapján, hogy az okot nem tudja-e saját maga elhárítani.

A továbbiakban néhány tippet adunk az üzemzavarok megszüntetésére.

A biztosítékok többször kikapcsolnak?

Hívjon műszaki vevőszolgálatot vagy villanyszerelőt!

Nem lehet bekapcsolni az indukciós főzőlapot?

- A házi biztosíték (biztosítékdoboz) működésbe lépett?
- A hálózati csatlakozó kábel be van kötve?
- Reteszelve vannak a szenzorgombok (gyerekzár)?
- A szenzorgombok el vannak részben fedve nedves törülközővel, folyadékkal vagy fémtárggyal? Kérjük távolítsa el őket.
- Nem alkalmas edényt használ? L. ebben a fejezetben: „Indukciós főzőlaphoz használható edények“.

A szimbólum villó, és időben korlátozott folyamatos jelzőhang hallható.

Kifutott ételek, főzőedények, vagy más tárgyak miatt a touch-control szenzorgombok állandóan működésben vannak.

Tipp: a felületet tisztítsa meg, vagy a tárgyat távolítsa el. A szimbólum törléséhez működtesse ugyanazt a gombot, vagy kapcsolja ki, majd be a főzőlapot.

Az E2 hibakód látható?

Az elektronika túl forró. A főzőlap beépítését ellenőrizni kell, különösen ügyelve a jó szellőzésre.

Lásd a túlhevülés elleni védelemről szóló fejezetet.
Lásd a szellőzésről szóló fejezetet.

Az E6 hibakód látható?

A házi biztosíték (biztosítékdoboz) működésbe lépett?
A hálózati csatlakozó kábel a bekötési rajz szerint helyesen van bekötve?

Az E8 hibakód látható?

Hiba a bal vagy jobb oldali ventilátorban. A beszívónyílás el van zárva ill. le van fedve, vagy a ventilátor hibás. A főzőlap beépítését ellenőrizni kell, különösen ügyelve a jó szellőzésre.

Lásd a túlhevülés elleni védelemről szóló fejezetet.
Lásd a szellőzésről szóló fejezetet.

Az U400 hibakód látható?

A főzőlap rosszul van bekötve. A vezérlés 1 mp után kikapcsol és folyamatos hangjelzés hallható. A helyes hálózati feszültséget kell bekötni.

Hiba-kód (ERxx vagy Ex) látható?

Műszaki hiba lépett fel. Kérjük, hívja a vevőszolgálatot.

Edényjelzés jelenik meg?

Egy főzőzóna be lett kapcsolva és a főzőlap várja alkalmas edény ráhelyezését (edényfelismerés). Csak ezután történik teljesítményleadás.

Az edényjelzés továbbra is megjelenik, bár tett rá edényt?

A főzőedény indukcióra alkalmatlan, vagy túl kicsi az átmérője.

A használt főzőedények zajt bocsátanak ki?

Ennek műszaki oka van; az indukciós főzőlapra ill. az edényre nem áll fenn semmilyen veszély.

A hűtőventilátor kikapcsolás után még fut?

Ez normális jelenség, mivel az elektronika lehűtése történik.

A főzőlap zajt (kattanó ill. roppanó zajt) ad ki?

Ennek műszaki oka van, és nem lehet elkerülni.

Főzőedény áll az egyik, nem aktivált főzőzónán (1-9/P fokozat) és halk kattogó hang hallható 3 másodperces ütemben?

Ennek műszaki oka van, mivel a főzőlap permanens edényfelismeréssel rendelkezik. Az edényfelismerési jel folyamatos felülvizsgálatával történik a főzőzónán bekövetkezett változások ellenőrzése.

Megoldás: Vegye le az edényt a főzőzónáról, vagy kapcsolja be a főzőzónát (1-9/P fokozat).

A főzőlapon repedés vagy törés látható?

Az üvegkerámia törése, hasadása, repedése vagy más sérülése esetén áramütés veszélye áll fenn. A készüléket azonnal üzemén kívül kell helyezni. A háztartási biztosítékot azonnal le kell kapcsolni és a vevőszolgálatot hívni.

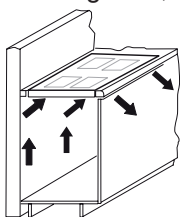
7. Szerelési útmutató

7.1 Biztonsági tudnivalók a konyhabútor-szerelő számára

- A környező bútorok furnérjának, ragasztójának ill. műanyagburkolatának hőállónak (min. 75°C) kell lennie. Amennyiben a furnérok vagy a burkolatok nem eléggé hőállóak, akkor deformálódhatnak.
- A beépítéssel az érintésvédelemnek garantálva kell lennie.
- Tömörfából készült fali szegélylécet felhasználása a munkalapon, a főzőlap mögött megengedett, amennyiben be vannak tartva a beépítési vázlatrajzok szerinti legkisebb távolságok.
- Be kell tartani a főzőlap-kivágások hátrafelé számított legkisebb távolságait a beépítési vázlatrajz szerint.
- Közvetlenül felsőszekrény melletti beépítésnél legalább 50 mm-es biztonsági távolságot kell tartani. A felsőszekrény oldallapját hőálló anyaggal kell burkolni. Munkatechnikai okokból azonban a távolságra legalább 300 mm javasolt.
- A főzőlap és a páraelszívó közötti távolságnak legalább akkorának kell lennie, mint ami a páraelszívó szerelési útmutatójában elő van írva.
- A csomagolóanyagokat (műanyagfóliákat, hablemeket, szegeket stb.) gyermekektől távol kell tartani, mert ezek a tárgyak potenciális veszélyforrást jelentenek. Apró részeik lenyelhetők és a fóliák fulladásveszélyt jelentenek.

7.2 Szellőzés

- Az indukciós főzőlap ventilátorral rendelkezik, ami automatikusan be- és kikapcsol. Ha az elektronika hőmérsékletértékei bizonyos küszöböt meghaladnak, a ventilátor kis sebességgel indul. Az indukciós főzőlap intenzív használata esetén a ventilátor nagyobb sebességre kapcsol. Amikor az elektronika elegendő mértékben lehűlt, a ventilátor csökkenti sebességét és ismét automatikusan kikapcsol.
- Az indukciós főzőlap és a konyhabútorok ill. a beépített készülékek közötti távolságot úgy kell megválasztani, hogy az indukcióhoz elegendő levegő be- és kivezetése lehetséges legyen.
- Ha egy főzőzóna teljesítménye gyakran automatikusan alacsonyabbra kapcsol vagy kikapcsol (l. a Túlhevülés elleni védelem c. fejezetben), akkor valószínűleg nem elégséges a hűtés. Ebben az esetben ajánlatos kinyitni az alsószekrény hátsó falát a munkalap-kivágás környékén, továbbá eltávolítani a bútordarab elülső keresztlécét a főzőlap teljes szélességében, hogy jobb legyen a légcsere.



A főzőlap jobb szellőzéséhez elől egy legalább 5 mm-es légrés ajánlott.

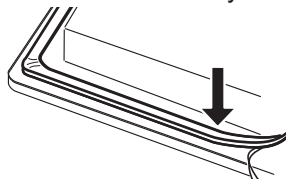
Beépítés

Fontos tudnivalók

- Kerülni kell az alulról érkező túlzott hőfejlődést, pl. egy keresztáramú ventilátor nélküli sütőtől.
- Beépített sütők pirolízis-üzeme közben az indukciós főzőlapot nem szabad használni.
- Fiók fölé történő beépítés esetén ügyelni kell arra, hogy a fiókban lehetőleg semmiféle hegyes tárgy ne legyen tárolva. Ezek beszorulhatnak a főzőlap alsó részébe és akadályozhatják a fiók kihúzását.
- Ha közbelső felület van a főzőlap alatt, annak legalább 20 mm távolságban kell lennie a főzőlap alsó feléhez a főzőlap elegendő szellőzése érdekében.
- A főzőlap hűtőkészülék, mosogatógép, továbbá mosó- és szárítógép fölé való beépítése nem megengedett.
- Gondoskodni kell arról, hogy tűzveszélyes, könnyen gyúlékony, vagy hő hatására deformálódó tárgyak a tűzveszély miatt ne legyenek közvetlenül a főzőlap mellé vagy alá elhelyezve, ill. téve.

Főzőlap-szigetelés

A beépítés előtt a mellékelt főzőlap-szigetelést hézagmentesen be kell helyezni.



- Meg kell akadályozni, hogy a főzőlap pereme és a munkalap, vagy a munkalap és a fal között folyadék juthasson be az esetleg az alá beépített villamos készülékekbe.
- A főzőlap nem sima, pl. kerámia vagy hasonló burkolatú (csempézett stb.) munkalapba való beépítésénél a főzőlapon esetleg található szigetelést el kell távolítani és a főzőfelület munkalaptól való elszigetelését képlékeny szigetelő anyaggal (kitt) kell elvégezni.
- A főzőlapot semmi esetre sem szabad szilikonnal beragasztani! A főzőlap későbbi roncsolásmentes kiserelése ekkor már nem lehetséges.

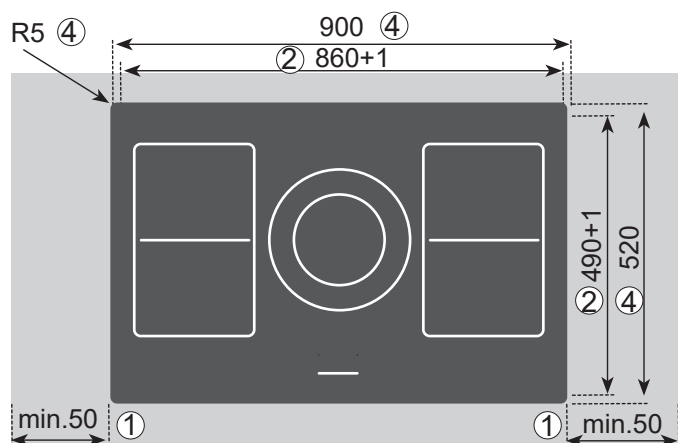
Munkalap-kivágás

A munkalapban a kivágást a lehető legpontosabban kell elvégezni, jó, egyenes fűrészlappal, vagy felsőmaróval. Ezután le kell zárni a vágási felületeket, hogy ne hatolhasson be nedvesség.

A főzőlap-kivágást az ábrának megfelelően kell elkészíteni. Az üvegkerámia-főzőfelületnek feltétlenül egyenletesen és színelőn kell felfeküdnie. A feszülés az üveglap töréséhez vezethet. Ellenőrizze a főzőfelület szigetelésének kifogástalan illeszkedését és hézagmentes felfekvését.

7.3 Változó beszerelési lehetőség: felfekvő beépítés

Méretetek mm-ben



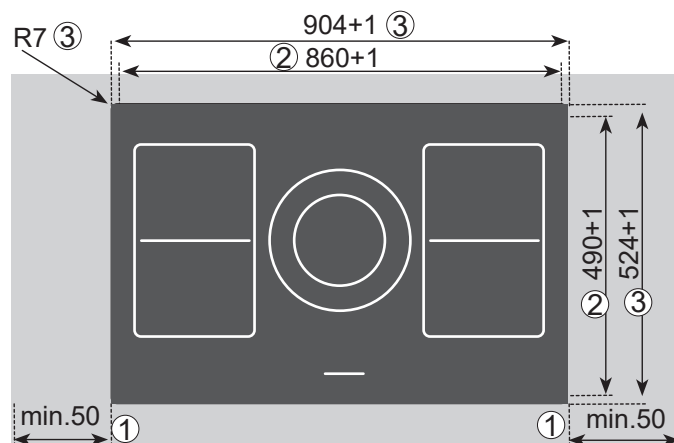
- ① szomszédos falaktól mért legkisebb megengedett távolság
- ② kivágási méret
- ③ kimarási méret
- ④ főzőlap külső mérete

Fontos!

A ferde felfekvés vagy a megfeszítés miatt az üvegkerámia-főzőlap beépítésekor törésveszély áll fenn!

7.4 Változó beszerelési lehetőség: síkban történő beépítés

Méretetek mm-ben



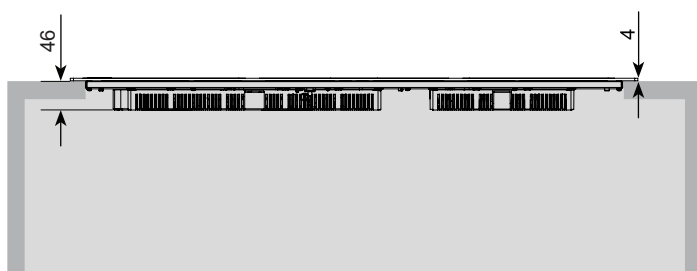
A tömítőszalagot ragassza a munkalap felfekvő élének sarkába, hogy ne nyomódhasson át szilikonragasztó a főzőlap alá.

A főzőlapot ragasztó nélkül helyezze be a munkalap kivágásába és állítsa be. Adott esetben helyezzen alá magasságkiegészítő lapokat.

A főzőlap és a munkalap közötti hézagot hőálló szilikonragasztóval fugázza ki.

Fontos!

A szilikonragasztónak egyetlen helyen sem szabad a főzőlap felfekvő felülete alá nyomódnia. A főzőlap későbbi roncsolásmentes kiszérése egyébként már nem lehetséges. Ennek figyelmen kívül hagyása esetén megszűnik a szavatosság!



7.6 Elektromos bekötés

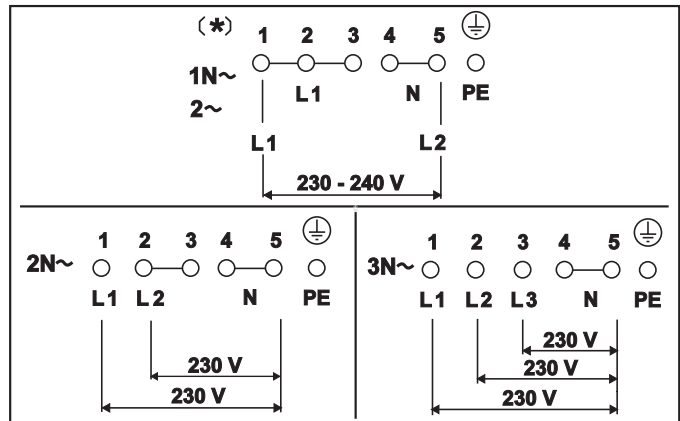


FIGYELEM! ELEKTROMOS ENERGIA! ÉLETVESZÉLY ÁLL FENNI!

Ezen szimbólum közelében feszültség alatt álló alkatrészek vannak elhelyezve. Az ezzel jelölt fedeleket csak elismert villamos szakembernek szabad eltávolítania.

- Az elektromos bekötést csak erre jogosított szakember végezheti el!
- A törvényes előírásokat és a helyi áramszolgáltató vállalat csatlakoztatási feltételeit teljes mértékben be kell tartani.
- A készülék bekötésénél olyan berendezésről kell gondoskodni, amely lehetővé teszi, hogy a készüléket legalább 3 mm-es kontaktus-nyílásszélességgel az összes póluson a hálózattól el lehessen választani. Alkalmos szétválasztó berendezésnek számítnak vonalvédő kapcsolók, biztosítékok és mágneskapcsolók. Bekötésnél és javításnál a készüléket ezen berendezések egyikével áramtalanítani kell.
- A védővezetéket olyan hosszúságúra kell méretezni, hogy az a húzásmegszakítás megszűnése esetén csak a csatlakozó kábel áramot vezető erei után legyen húzásra igénybe véve.
- A fölösleges kábelhosszúságot a készülék alatti beépítési részből ki kell húzni.
- Kérjük győződjön meg arról, hogy a meglévő hálózati feszültség megegyezik a típustáblán levő értékkel.
- A teljes érintésvédelmet a beépítés útján kell biztosítani.
- Figyelem: a hibás bekötés az erősáramú elektronika tönkremeneteléhez vezethet.
- A készülék csak rögzített csatlakozásra van engedélyezve. Védőérintkezős dugasszal történő csatlakoztatás nem megengedett.

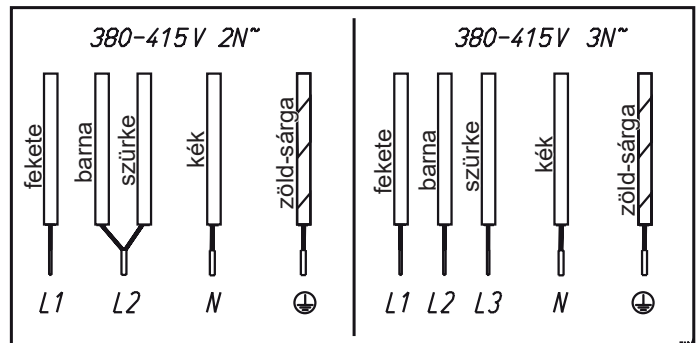
Bekötési lehetőségek: 6 pólusú csatlakozás



* Ezt a bekötési változatot Svájcban az SEV nem engedélyezi.

Csatlakozóvezetéket a gyártó szállítja

- A főzőlap a gyár részéről hőálló csatlakozó vezetékkel van ellátva.
- A hálózati csatlakoztatást a bekötési vázlat szerint kell elvégezni.
- Ha ezen készülék hálózati csatlakozó vezetéke megsérül, ki kell cserélni másik speciális vezetékkel. Veszélyeztetések elkerülése végett a cserét csak a gyártónak, vagy a gyártó vevőszolgálatának szabad elvégezni.



Hálózati értékek

Hálózati feszültség: 380-415V 3N~, 50/60Hz

Komponensek névleges feszültsége: 220-240V

7.7 Műszaki adatok

A főzőlap méretei	
Magasság/szélesség/mélység mm	50 x 900 x 520
Főzőzónák	
elöl balról cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
hátsó balról cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
középen cm / kW	18/27/ 1,85 (2,3)*/ 3,0 (5,5)*
hátsó jobbról cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
elöl jobbról cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Főzőlap kW	11,1

* Teljesítmény bekapcsolt power-fokozatnál

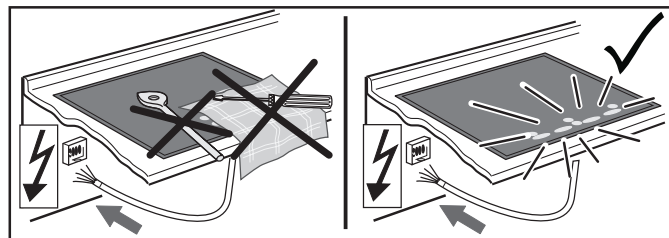
66/2014/EU rendelet 66/2014

Márka		benthaus
Modell azonosító		Topas 904K.. Studio
Főzőlap típusa		Beépített főzőlap
Főzőzónák és/vagy főzőfelületek száma		5
Fűtési technológia		Indukciós
Ø Főzőzóna V	mm	180 / 270
Nem kör alakú főzőzóna I (HxSz)	mm	190 x 220
Nem kör alakú főzőzóna II (HxSz)	mm	190 x 220
Nem kör alakú főzőzóna III (HxSz)	mm	190 x 220
Nem kör alakú főzőzóna IV (HxSz)	mm	190 x 220
EC _{electric cooking} I kg-onként	Wh/kg	177,6
EC _{electric cooking} II kg-onként	Wh/kg	185,4
EC _{electric cooking} III kg-onként	Wh/kg	184,0
EC _{electric cooking} IV kg-onként	Wh/kg	168,5
EC _{electric cooking} V kg-onként	Wh/kg	175,1
EC _{electric hob} kg-onként	Wh/kg	178,1

7.8 Üzembe vétel

A lap beépítése és a tápfeszültség rákapcsolása (hálózati csatlakozás) után először a vezérlés öntesztje megy végbe és szervíz-információ jelenik meg a vevőszolgálat számára.

Fontos: Hálózati bekapcsolásnál semmilyen tárgyat nem szabad hagyni a touch control szenzorgombokon!



A főzőlap felületét szivaccsal és öblítővízzel röviden törölje át, és utána dörzsölje szárazra.

8. Üzemen kívül helyezés, ártalmatlanítás

8.1 Üzemen kívül helyezés

Amikor a készülék egy napon eléri élettartama végét, üzemen kívül kell helyezni.

- Kapcsolja ki a biztosítót az épület elektromos rendszerében az áramütés veszélyének elkerülésére.
- A kiszerelem után ártalmatlanítsa a főzőlapot környezetkímélő módon.

8.2 A csomagolás újrahasznosítása

A szállítócsomagolást lehetőleg környezetvédelmi szempontok szerint hasznosítsa újra. Ha a csomagolóanyagokat visszavezeti az anyagkörforgásba, nyersanyagokat takarít meg, és csökkenti a keletkező hulladék mennyiségét.

8.3 A régi készülék újrahasznosítása



A terméken vagy a csomagoláson található jel azt mutatja, hogy az nem kezelhető szokásos háztartási hulladékként, hanem elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyen kell leadni.

A termék megfelelő ártalmatlanításával hozzájárul a környezet és embertársai egészségének védelméhez. A helytelen ártalmatlanítás veszélyezteti a környezetet és az egészséget. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosításáról, kérjük lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a szemétszállítóval vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

Vsebina

1. Splošno	56
1.1 Tukaj boste našli ...	56
1.2 Ustrezna uporaba	56
2. Varnostni napotki in opozorila	57
2.1 Za priključitev in delovanje	57
2.2 Splošno za kuhališče	57
2.3 Za osebe	58
2.4 Razlaga simbolov in nasvetov	59
3. Opis naprave	60
3.1 Upravljanje z gumbom	60
4. Uporaba	61
4.1 Kuhališče	61
4.2 Zaznavanje posode	61
4.3 Omejitev trajanja delovanja	62
4.4 Druge funkcije	62
4.5 Zaščita pred pregrevanjem (indukcija)	62
4.6 Posoda za indukcijsko kuhališče	62
4.7 Nasveti za varčevanje z energijo	63
4.8 Stopnje moči kuhanja	63
4.9 Prikazovalnik preostanka toplote	63
4.10 Trajno zaznavanje posode	64
4.11 Vključitev kuhališča in kuhalnih polj	64
4.12 Izključitev kuhalnega polja	64
4.13 Varovalo za otroke	64
4.14 Povezovalna funkcija	65
4.15 Avtomatika za hitro ogrevanje	65
4.16 Funkcija ohranjanja toplote	65
4.17 Stopnja Power	66
4.18 Upravljanje maksimalne moči	66
5. Čiščenje in vzdrževanje	67
5.1 Steklokeramično kuhališče	67
5.2 Posebna umazanija	67
6. Kaj narediti v primeru težav?	68
7. Navodila za montažo	69
7.1 Varnostni napotki za monterja kuhinjskih elementov	69
7.2 Prezračevanje	69
7.3 Spremenljiva možnost vgradnje: naležna vgradnja	70
7.4 Spremenljiva možnost vgradnje: vgradnja v ravnino s površino	70
7.5 Upravljanje z vrtljivimi gumbi	71
7.6 Priključitev na električno omrežje	72
7.7 Tehnični podatki	73
7.8 Zagon	73
8. Demontaža, odstranjevanje	73
8.1 Demontaža	73
8.2 Odlaganje embalaže med odpadke	73
8.3 Odlaganje starih naprav med odpadke	73

1. Splošno

1.1 Tukaj boste našli ...

Prosimo, da pred uporabo kuhališča pozorno preberete informacije v tej brošuri. Tukaj boste našli pomembne napotke za vašo varnost ter za uporabo, čiščenje in vzdrževanje naprave, da boste z njo dolgo časa zadovoljni.

Če bi kdaj prišlo do motenj, najprej preberite poglavje »Kaj narediti v primeru težav?«. Majhne okvare lahko pogosto odpravite sami in tako prihranite nepotrebne stroške servisiranja.

Ta navodila skrbno shranite. Navodila za uporabo in montažo predajte za informacijo in varnost tudi novim lastnikom naprave.

1.2 Ustrezna uporaba

Kuhališče je namenjeno samo za pripravo jedi v gospodinjstvu in podobnih območjih. Podobna območja so:

- Uporaba v trgovinah, pisarnah in druga podobna delovna okolja
- Uporaba v gospodarskih obratih
- Uporaba s strani strank v hotelih, motelih in ostalih tipičnih stanovanjskih okoliših
- Uporaba v penzionih, kjer nudijo zajtrke
- Ne sme se uporabljati v druge namene. Uporabljajte le pod nadzorom.

2. Varnostni napotki in opozorila

2.1 Za priključitev in delovanje

- Naprave so izdelane v skladu z ustreznimi varnostnimi predpisi.
- Priključitev na omrežje, vzdrževanje in popravila naprave lahko izvaja le pooblaščen strokovnjak v skladu z veljavnimi varnostnimi predpisi. Neustrezno izvedena dela ogrožajo vašo varnost.
- Če je električni kabel te enote poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba oziroma podobno usposobljena oseba, da bi se izognili nevarnostim.
- Naprave ne upravljajte z zunanjim časovnikom ali zunanjim daljinskim upravljalnikom.

2.2 Splošno za kuhališče

- Indukcijsko kuhališče se pri visoki stopnji moči kuhanja zelo hitro segreje, zato ga vedno uporabljajte pod nadzorom!
- Pri kuhanju upoštevajte zelo hitro segrevanje kuhalnih površin. Ne kuhajte praznih posod, saj se lahko posoda pri tem pregreje!
- Praznih loncev in ponev ne polagajte na vklopljena kuhalna polja.
- Bodite previdni pri uporabi posod z dvojnim dnom. Takšne posode lahko neopazno ostanejo brez vode! Posledice so poškodbe na posodi in kuhališču. Za take primere ne prevzemamo odgovornosti!
- Kuhalno območje po uporabi vedno izklopite s pomočjo regulacijske in/ali krmilne naprave in ne samo z zaznavanjem ponve.
- Pregreta olja in maščobe se lahko sama vžgejo. Jedi z maščobo in oljem pripravljajte le pod nadzorom. Vnetega olja in maščobe nikoli ne gasite z vodo! Izklopite napravo in nato npr. s pokrovom ali z gasilno odejo previdno pokrijte plamene.
- Steklokeramična površina je zelo odporna. Vendarle pa preprečite, da bi na ploščo padli trdi predmeti. Točkasti udarci lahko povzročijo, da kuhališče poči.

- V primeru loma, razpoke, zareze ali drugih poškodb na steklokeramični plošči obstaja nevarnost električnega udara. Napravo takoj izklopite iz električnega omrežja. Takoj izklopite glavno varovalko in pokličite servisno službo.
- Če kuhališča zaradi okvare senzorskega upravljalnika ne bi bilo mogoče izklopiti, takoj izklopite glavno varovalko in pokličite servisno službo.
- Pri delu z gospodinjskimi aparati bodite pozorni! Priključni vodi ne smejo priti v stik z vročimi kuhalnimi površinami.
- Nevarnost požara: nikoli ne odlagajte predmetov na kuhališče.
- Steklokeramičnega kuhališča ni dovoljeno uporabljati kot odlagalno površino.
- Na kuhalno polje ne polagajte aluminijaste folije oz. plastike. Vroči kuhalni površini ne približujte ničesar, kar bi se lahko stopilo, npr. plastike, folije, posebej pa sladkorja in močno sladkanih jedi. Sladkor v vročem stanju takoj popolnoma odstranite s steklokeramičnega kuhališča s posebnim strgalom za steklo, da preprečite poškodbe na plošči.
- Kovinskih predmetov (kuhinjska posoda, jedilni pribor ...) nikoli ne smete odlagati na indukcijsko kuhališče, saj se lahko segrejejo. Nevarnost opeklin!
- Gorljivih, lahko vnetljivih in plastičnih predmetov ne odlagajte neposredno pod kuhališče.
- Nakit, ki ga nosite, lahko v neposredni bližini indukcijskega kuhališča postane vroč. Pozor, nevarnost opeklin. Ne velja za nakit, ki nima magnetnih lastnosti (npr. zlati ali srebrni prstani).

- Na kuhalnem polju nikoli ne pogrevajte zaprtih pločevink in laminirane embalaže. Z dodajanjem energije lahko počijo!
- Senzorske tipke naj bodo vedno čiste, saj lahko naprava zazna umazanijo kot pritisk s prstom. Na senzorske tipke nikoli ne postavljajte predmetov (posode, kuhinjskih krp itd.)!
- Če iz posode vsebina steče na senzorske tipke, priporočamo, da ploščo izklopite.
- Vročih loncev in posod ne premikajte v bližino senzorskih tipk oz. tipke prekrijte. V tem primeru se naprava sama izklopi.
- Lonec zmeraj postavite na sredino kuhalnega polja.
- Če je mogoče, uporabljajte večje lonce na zadnjih kuhalnih poljih, da se senzorske tipke ne bodo preveč segrele (pregretje upravljanja na dotik; sporočilo o napaki E2, izklop upravljanja na dotik).
- Če imate v stanovanju živali, ki bi lahko prišle do kuhališča, vklopite varovalo za otroke.
- Če pri vgradnih pečicah poteka proces pirolize, indukcijskega kuhališča ni dovoljeno uporabljati.
- Steklokeramičnega kuhališča pod nobenim pogojem ni dovoljeno čistiti s parnim čistilnikom ali podobno napravo!

2.3 Za osebe

- Te naprave lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti naprej ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja, če so pod nadzorom ali če so bile poučene o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki lahko izhajajo iz tega. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenja in vzdrževanja, ki ju mora izvajati uporabnik, ne smejo opravljati otroci, razen če so pod nadzorom.
- Površine grelnih in kuhalnih delov se pri uporabi segrejejo. Zato naj se jim majhni otroci ne približujejo.
- Uporabljati je dovoljeno le zaščitne mreže ali pokrove za kuhalne površine proizvajalca kuhalnih površin ali zaščitne mreže ali pokrove za kuhalne površine, ki jih je proizvajalec odobril v navodilih za uporabo naprave. Uporaba neprimernih zaščitnih mrež ali pokrovov za kuhalne površine lahko povzroči nesrečo.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom ali z inzulinsko črpalko se morajo prepričati, da indukcijsko kuhališče (frekvenčno območje indukcijskega kuhališča je 20-50 kHz) ne vpliva na njihove vsadke.

2.4 Razlaga simbolov in nasvetov

Naprava je bila izdelana v skladu s trenutnim stanjem tehnike. Kljub temu pa naprava predstavlja tveganja, ki se jim ni mogoče konstruktivno izogniti.

Da bi zagotovili zadostno varnost za operaterja, so podana dodatna varnostna navodila, ki so v nadaljevanju opredeljena s poudarjenimi besedili.

Zadostna varnost je zagotovljena samo, če se ti poudarki med upravljanjem upoštevajo.

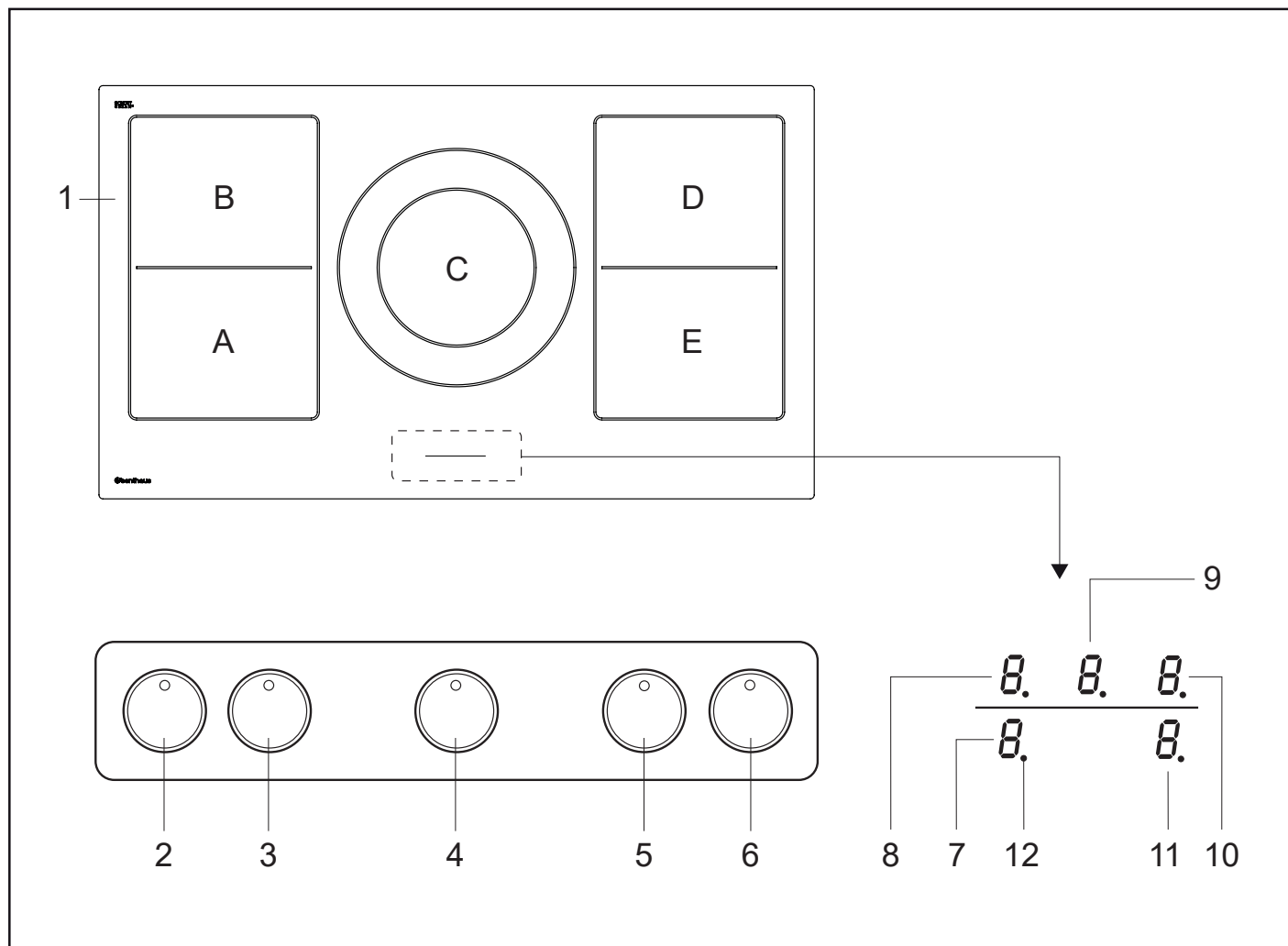
Označeni deli besedila imajo različne pomene:

	NEVARNOST Opomba, ki označuje neposredno nevarnost, katere posledice so lahko smrt ali resne poškodbe.
	PREVIDNO Opomba, ki označuje potencialno nevarno situacijo, katere posledice so lahko smrt ali resne poškodbe.
	POZOR Opomba, ki označuje potencialno nevarno situacijo, katere posledice so lahko lažje poškodbe oseb ali materialna škoda.
	OPOMBA Opomba, katere upoštevanje olajša ravnanje z napravo.

Poleg tega se na nekaterih mestih uporabljajo naslednji simboli za preteče nevarnosti:

	OPOZORILO PRED ELEKTRIČNO ENERGIJO! ŽIVLJENJSKO NEVARNO! V bližini tega simbola so nameščeni deli, ki prevajajo tok. Pokrove, ki so označeni s tem simbolom, lahko odstrani le kvalificirani električar.
	PREVIDNO! VROČE POVRŠINE! Ta simbol je nameščen na površinah, ki postanejo vroče. Obstaja nevarnost hudih opeklin ali oparin. Površine so lahko vroče tudi po izklopu naprave.
	UPOŠTEVAJTE NAVODILA ZA RAVNANJE Z ELEKTROSTATIČNO OBČUTLJIVIMI SESTAVNIMI DELI IN SKLOPI (ESD). Za pokrovi, ki so označeni s tem simbolom, se nahajajo elektrostatično občutljive komponente in sklopi. Nujno je treba preprečiti stik z vtičnicami, vodniki in zatiči komponent. Posreduje lahko samo pooblaščen osebje z znanjem o elektrostatični razelektritvi!

3. Opis naprave



Dekor se lahko razlikuje od prikazanega na slikah.

- A Indukcijska kuhalna A
- B Indukcijska kuhalna B
- C Indukcijska kuhalna C
- D Indukcijska kuhalna D
- E Indukcijska kuhalna E

- 1 Steklokeramično kuhališče
- 2 Gumb za kuhanje na območju A
- 3 Gumb za kuhanje na območju B
- 4 Gumb za kuhanje na območju C
- 5 Gumb za kuhanje na območju D
- 6 Gumb za kuhanje na območju E

- 7 Indikator stopnje kuhanja A
- 8 Indikator stopnje kuhanja B
- 9 Indikator stopnje kuhanja C
- 10 Indikator stopnje kuhanja D
- 11 Indikator stopnje kuhanja E
- 12 Pika za stanje pripravljenosti

3.1 Upravljanje z gumbom

Upravljanje steklokeramične kuhalne plošče se izvaja z upravljalnimi gumbi na obrobi. So brezstopenjski in jih lahko obračate levo in desno.

Z obračanjem do zaustavitve se aktivirajo različne funkcije.

Trajno zaznavanje posode

Če ima kuhališče funkcijo trajnega zaznavanja posode, lahko kuhalno stopnjo preko senzorskega polja nastavite šele, ko je posoda na kuhalni površini zaznana in se prikaže 0 za kuhalno stopnjo.

Prikaz stopnje moči kuhanja (7) (8) (9) (10) (11)

Prikaz stopnje moči kuhanja prikazuje izbrano stopnjo moči kuhanja ali:

-  Preostanek toplote
-  Stopnja Power
-  Zaznavanje posode
-  Avtomatika za hitro ogrevanje
-  Varovalo za otroke
-  Povezovalna funkcija
-  Stopnje ohranjanja toplote
42°C/ 70°C/ 94°C

Preostanek toplote

Obstaja nevarnost opeklin! Če se po izklopu prižge lučka H, lahko uporabljate preostalo toploto.

Stopnja Power

Stopnja Power zagotavlja indukcijskim kuhalnim poljem dodatno moč.

Zaznavanje posode

Označuje, če ob vklopu kuhalnega območja ni postavljena nobena ponev.

Avtomatika za hitro ogrevanje

Pri avtomatiki za hitro ogrevanje se pogrevanje začne s stopnjo moči kuhanja 9. Po določenem času se izvede preklon na manjšo stopnjo moči kuhanja (1 do 8).

Varovalo za otroke

Delovanje je blokirano.

Povezovalna funkcija

Dve levi in dve desni kuhalni coni lahko preklomite skupaj za en postopek kuhanja.

Stopnje ohranjanja toplote

Za taljenje, ohranjanje toplote in rahlo vrenje.

4. Uporaba

4.1 Kuhališče

Kuhalna površina je opremljena z indukcijskim kuhališčem. Indukcijska tuljava pod steklokeramično površino ustvarja izmenično elektromagnetno polje, ki prodira skozi steklokeramično ploščo in v dno posode inducira toplotni tok.

Pri indukcijskem kuhalnem polju se toplota ne prenaša več iz grelnega telesa preko kuhinjske posode na jedi, ki se pripravljajo, temveč se razpoložljiva toplota prenese neposredno na posodo s pomočjo indukcijskih tokov.

Prednosti indukcijskega kuhališča

- Energijsko varčno kuhanje zaradi neposrednega prenosa energije v posodo (potrebna je primerna posoda iz magnetnega materiala)
- Večja varnost, saj prenos energije poteka le, ko je pristavljena posoda
- Visoko učinkovit prenos energije med indukcijskim kuhalnim poljem in dnom posode
- Zelo hitro segrevanje
- Nevarnost opeklin je majhna, saj se kuhalna površina segreje le zaradi toplega dna posode, prevreता hrana se ne prime
- Hitro, natančno uravnavanje dovajanja energije

4.2 Zaznavanje posode

Če na vklopljenem kuhalnem polju ni posode ali je ta premajhna, se energija ne bo prevajala. To nakazuje simbol  v prikazu kuhalne stopnje.

Ko na kuhalno polje postavite ustrezno posodo, začne polje delovati z nastavljenjo močjo, prikazovalnik stopnje moči kuhanja pa zasveti. Ko posodo odstranite, se prekine napajanje kuhalne površine, na prikazu kuhalne stopnje pa se prikaže simbol .

Če ste na kuhalno površino položili manjši lonec ali ponev in se zaznavanje posode kljub temu vklopi, se oddaja preveč energije, kot je dejansko potrebno.

Opomba

Trajno zaznavanje posode zazna, na katerem kuhalnem polju je posoda, in na ustreznem prikazu kuhalne stopnje kaže 0.

Meje zaznavanja posode

Premjer kuhalnih polj (mm)	Priporočen najmanjši premer dna posode (mm)
220 x 190	115
180/260	125/250

Posoda ne sme preseči določenega premera dna, sicer se indukcija ne vklopi. Posodo zmeraj postavite na sredino kuhalnega polja, da bo izkoristek najboljši.

Pomembno: Glede na kakovost posode lahko najmanjši premer, ki je potreben za aktiviranje zaznavanja posode, odstopa!

4.3 Omejitev trajanja delovanja

Indukcijsko kuhališče ima avtomatsko omejitev trajanja delovanja.

Neprekinjeno trajanje delovanja vsakega kahalnega polja je odvisno od izbrane stopnje moči kuhanja (glejte tabelo).

Pogoj je, da med uporabo ne spreminjate nastavitev kahalnega polja.

Če se je vklopila omejitev trajanja delovanja, se kahalno polje izklopi, zasliši se kratek zvočni signal in na prikazovalniku se pokaže H.

Avtomatika za izklop ima prednost v primerjavi z omejitvijo trajanja delovanja, tj. kahalno polje se izklopi šele, ko poteče čas avtomatike za izklop (npr. možna je avtomatika za izklop z 99 minutami in stopnjo moči kuhanja 9).

Omejitev trajanja delovanja

Nastavljena stopnja moči kuhanja	Omejitev trajanja delovanja v minutah
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

4.4 Druge funkcije

Če je eden ali več gumbov pritisnjenih dlje časa ali sočasno (npr. pretirano obračanje gumbov za funkcijo Power), se funkcija preklopa ne izvede.

Simbol  utripa in se po nekaj sekundah izklopi.

Za brisanje simbola  uporabite isti upravljalni gumb ali izklopite in vklopite kuhališče.

4.5 Zaščita pred pregrevanjem (indukcija)

Pri daljši uporabi kuhališča s polno močjo se pri visoki temperaturi prostora elektronika ne more več dovolj ohladiti.

Da ne bi prišlo do previsokih temperatur v elektroniki, se moč kahalnega polja po potrebi samodejno zniža. V primeru, da se pri normalni uporabi kahalne površine in normalni temperaturi prostora pogosto prikaže E2, hlajenje verjetno ni zadostno.

Vzrok so lahko manjkajoče odprtine za hlajenje v pohištvo. Po potrebi preverite izvedbo vgradnje (glejte poglavje »Prezračevanje«).

4.6 Posoda za indukcijsko kuhališče

Posoda za indukcijsko kuhališče mora biti iz kovine, imeti mora magnetne lastnosti in dovolj veliko površino dna.

Uporabljajte samo posode z dnom, primernim za indukcijsko kuhanje.

Primerne posode	Neprimerne posode
Emajlirane jeklene posode z debelim dnom	Posode iz bakra, nerjavečega jekla, aluminija, ognjevarnega stekla, keramike ali lončevine
Posode iz litega železa z emajliranim dnom	
Posode iz nerjavnega večplastnega jekla, nerjavnega feritnega jekla oz. aluminija s posebnim dnom	

Primernost posode lahko ugotovite tako:

Izvedite v nadaljevanju opisani magnetni test ali pa preverite, ali je na posodi znak, da je posoda primerna za kuhanje z indukcijskim tokom.

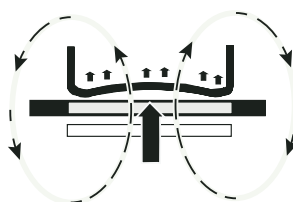
Magnetni test:

Postavite magnet ob dno vaše posode. Če dno privlači magnet, je posoda primerna za indukcijsko kahalno površino.



Opomba:

Pri uporabi posod, ki so primerne za indukcijsko kuhanje, se lahko pojavijo določeni zvoki. To je odvisno od proizvajalca posode in od načina izdelave posode.



Napačno: dno posode je ukrivljeno. Elektronika ne more pravilno prevajati temperature.

4.7 Nasveti za varčevanje z energijo

V nadaljevanju boste našli pomembne napotke za energijsko varčno in učinkovito ravnanje z vašim novim indukcijskim kuhališčem in s posodami.

- Premer dna posode naj bo enak premeru kahalnega polja.
- Pri nakupu posode bodite pozorni na to, da je pogosto naveden zgornji premer posode. Ta je običajno večji od dna posode.
- Lonci na pritisk so zaradi zaprtega prostora za kuhanje in nadtlaka še posebej varčni, tako glede časa kot energije. S krajšim časom kuhanja se ohranijo vitamini.
- Bodite pozorni na to, da je v loncu na pritisk vedno zadostna količina tekočine, saj se pri praznem loncu zaradi pregretja lahko poškodujeta kahalno polje in lonec.
- Lonce po možnosti vedno pokrijte s primerno pokrovko.
- Za vsako količino jedi uporabljajte ustrezno posodo. Velika, a skoraj prazna posoda, porabi precej energije.

4.8 Stopnje moči kuhanja

Grelno moč kahalnih polj lahko nastavite na več stopenj.

V tabeli so prikazani primeri uporabe za posamezne stopnje.

Kahalna stopnja	Primerno za
0	Položaj »izklop«, uporaba preostanka toplote
	Tajanje  42 °C
	Ohranjanje toplote  70 °C
	Počasno kuhanje  94 °C
1-2	Nadaljevanje kuhanja majhnih količin hrane
3	Nadaljevanje kuhanja
4-5	Nadaljevanje kuhanja večjih količin hrane, nadaljevanje pečenja večjih kosov
6	Pečenje, priprava prežganke
7-8	Pečenje
9	Pogrevanje, popečenje, pečenje
P	Stopnja Power (najvišja stopnja moči)

Kadar kuhate z lonci brez pokrova, boste po potrebi morali izbrati višjo kahalno stopnjo.

4.9 Prikazovalnik preostanka toplote

Steklokeramično kuhališče je opremljeno s prikazovalnikom preostanka toplote H.



Dokler po izklopu sveti H, lahko preostanek toplote uporabljate za odtajanje in ohranjanje toplote jedi.

Tudi ko črka »H« ugasne, je lahko kahalno polje še vroče. Obstaja nevarnost opeklin!

Na indukcijskem kahalnem polju se steklokeramična plošča ne segreje neposredno, temveč samo preko toplote posode.

4.10 Trajno zaznavanje posode

Če ima kuhališče funkcijo trajnega zaznavanja posode, lahko kuhalno stopnjo preko senzorskega polja nastavite šele, ko je posoda na kuhalni površini zaznana in se prikaže 0 za kuhalno stopnjo.



4.11 Vključitev kuhališča in kuhalnih polj

- Obrnite upravljalni gumb na desno. Prikazovalnik moči kuhanja kaže:
 1 2 3 4 5 7 8 9
- Nato na kuhalno polje takoj postavite posodo, primerno za indukcijo. Zaznavanje posode vklopi indukcijsko tuljavo. Posoda se segreje. Dokler na kuhalno polje ne postavite posode, se na prikazovalniku izmenično prikazujeta stopnja moči kuhanja in simbol . Brez posode se kuhalno polje zaradi varnosti po 10 minutah izklopi. Preberite poglavje »Zaznavanje posode«.

4.12 Izklop kuhalnega polja

- Upravljalni gumb obrnite na levo na 0.

4.13 Varovalo za otroke

Varovalo za otroke preprečuje, da bi otroci pomotoma ali namerno vklopili indukcijsko kuhališče. Upravljanje je zato zavarovano pred vklopom.

Vključitev varovala za otroke

- Hkrati obrnite gumba obeh levih kuhalnih območij v levo do konca in ju držite približno 2 sekundi. V prikazovalnikih stopenj kuhanja se pojavi za varovalo za otroke; upravljanje je zaklenjeno.

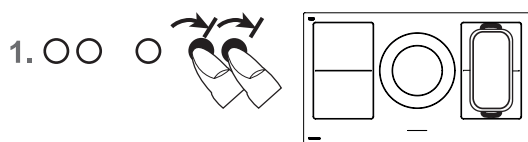


Izklop varovala za otroke

Za izklop zaščite pred otroki obrnite gumba obeh levih kuhalnih območij hkrati v levo do konca in ju držite približno 2 sekundi. se izklopi.

Opombe

- V primeru izpada električne napetosti se izklopi tudi varovalo za otroke, t.j. se deaktivira.



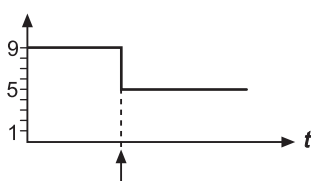
4.14 Povezovalna funkcija

Med kuhanjem lahko sprednje in zadnje kuhalno polje vklopite istočasno (povezovalna funkcija). Pri tem lahko uporabljate veliko posodo.

1. Za vklop povezovalne funkcije upravljalna gumba sprednjega in zadnjega kuhalnega polja sočasno obrnite do konca v desno in ju držite približno 2 sekunde. Povezovalna funkcija je vklopljena in prikaže se simbol . Upravljanje se izvede prek upravljalnega gumba sprednje kuhalne površine.
2. Za deaktiviranje ponovno istočasno obrnite oba upravljalna gumba ali izklopite kuhalno ploščo.

Opomba

Funkcija zaznavanja posode bo pekač oz. posodo prepoznala šele takrat, ko bo pokrita najmanj polovica kuhalnega polja!



4.15 Avtomatika za hitro ogrevanje

Pri avtomatiki za hitro ogrevanje se pogrevanje začne s stopnjo moči kuhanja 9. Po določenem času se izvede prekop na manjšo stopnjo moči kuhanja (1 do 8).

Pri uporabi avtomatike za hitro ogrevanje morate izbrati le kuhalno stopnjo, na kateri se bo jed kuhala naprej, saj bo elektronika samodejno znižala stopnjo.

Avtomatika za hitro ogrevanje je primerna za jedi, ki so na začetku mrzle, se nato z visoko močjo segrejejo in jih na naslednji stopnji moči kuhanja ni treba stalno nadzorovati (npr. kuhanje mesa za juho).

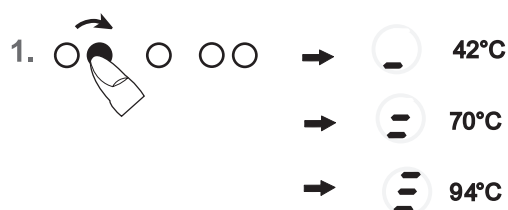
1. Ustrezni gumb obrnite v levo do konca in ga držite približno 2 sekunde.
2. Nato upravljalni gumb zasučite nazaj na zeleno stopnjo nadaljnega kuhanja. Na tak način aktivirate avtomatiko za hitro ogrevanje.

Avtomatika za hitro ogrevanje poteka po programu. Po določenem času (glejte tabelo) se kuhanje nadaljuje z nastavljenimi stopnjo moči kuhanja. Simbol A ugasne.

Opomba

- Med potekom avtomatike za hitro ogrevanje lahko povišate nadaljnjo stopnjo moči kuhanja. Če nadaljnjo stopnjo moči kuhanja znižate, se avtomatika za hitro ogrevanje izklopi.

Nastavljena Kuhalna stopnja	Avtomatika za hitro ogrevanje Čas (min:kes)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-

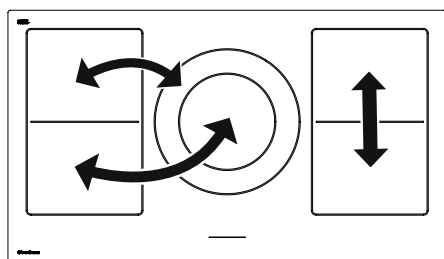


2. 120 Min.

4.16 Funkcija ohranjanja toplote

S funkcijo ohranjanja toplote lahko gotove jedi ohranjate tople z določeno temperaturo. Kuhalno polje deluje z manjšo močjo.

1. Upravljalni gumb obrnite na desno na zeleno funkcijo:
 - ustreza pribl. 42 °C
 - ustreza pribl. 70 °C
 - ustreza pribl. 94 °C
2. Funkcija ohranjanja toplote je na voljo 120 minut, nato se kuhalno polje izklopi.



Moduli (upravljanje maksimalne moči Power)

4.17 Stopnja Power **P**

Stopnja Power zagotavlja indukcijskim kuhalnim poljem dodatno moč. S to stopnjo lahko hitro zavrete veliko količino vode.

1. Ustrezni upravljalni gumb obrnite v desno do konca in ga držite približno 2 sekunde. Prikaz kuhalne stopnje pokaže **P**. Stopnja Power je vklopljena.
2. Po 10 minutah se stopnja Power samodejno izklopi. **P** se izklopi in preklopi nazaj na kuhalno stopnjo 9.

Opomba:

Za predčasen izklop stopnje moči izklopite kuhalno površino, oz. nastavite želeno stopnjo kuhanja.

4.18 Upravljanje maksimalne moči

Po dve kuhalni polji sta tehnično povezani v en modul in razpolagata z največjo močjo.

Če je ta maksimalna dovoljena moč ob vklopu višje stopnje moči kuhanja ali stopnje Power prekoračena, modul za upravljanje ustrezno zniža stopnjo moči kuhanja na pripadajočem kuhalnem polju modula.

Prikaz za to kuhalno polje utripa, nato pa je stalno prikazana največja možna stopnja moči kuhanja.

5. Čiščenje in vzdrževanje

- Pred čiščenjem kuhališče izklopite in pustite, da se ohladi.
- Steklokeramičnega kuhališča pod nobenim pogojem ni dovoljeno čistiti s parnim čistilnikom ali podobno napravo!
- Pri čiščenju pazite, da tipko za vklop/izklop samo rahlo obrišete. Tako preprečite, da bi napravo pomotoma vklopili!

5.1 Steklokeramično kuhališče

Pomembno! Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, kot so groba sredstva za čiščenje, čistilne gobice, odstranjevalci rje in madežev itd.

Čiščenje po uporabi

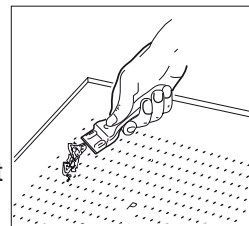
1. Celotno kuhališče očistite vedno, ko je umazano – najbolje po vsaki uporabi. Za to uporabite vlažno krpo in malo detergenta za ročno pomivanje posode. Nato kuhališče s čisto krpo obrišite do suhega, tako da s površine odstranite ostanke detergenta.

Tedensko čiščenje

2. Enkrat tedensko temeljito očistite celotno kuhališče z običajnimi čistili za steklokeramiko. Obvezno upoštevajte napotke proizvajalca. Čistilna sredstva ustvarijo zaščitni film, ki deluje vodoodporno in odbija umazanijo. Vsa umazanija ostane na filmu in se kasneje lažje odstrani. Nato s čisto krpo površino obrišite do suhega. Ostanki detergenta ne smejo ostati na površini, ker pri segrevanju delujejo agresivno in spremenijo površino.

5.2 Posebna umazanija

Trdovratno umazanijo in madeže (madeži od apnenca, vodni madeži) je najbolje odstraniti, ko je kuhalna plošča še mlačna. Za to uporabite običajna čistilna sredstva. Pri tem ravnajte tako, kot je opisano v točki 2.



Prevreite jedi najprej razmehčajte z mokro krpo, nato pa ostanke umazanije odstranite s posebnim strgalom za steklo, namenjenim za steklokeramična kuhališča. Nato očistite površino tako, kot je opisano v točki 2.

Zapečeni sladkor in stopljeno plastiko takoj odstranite – še v vročem stanju – s strgalom za steklo. Nato očistite površino tako, kot je opisano v točki 2.

Zrnca peska, ki pri lupljenju krompirja ali čiščenju solate padejo na kuhalno površino, lahko pri premikanju posode povzročijo praske. Zato pazite, da zrnca peska ne ostanejo na površini.

Sprememba barve kuhališča ne vpliva na delovanje in stabilnost steklokeramične plošče. Pri tem ne gre za poškodbo kuhališča, temveč za neočiščene in zažgane ostanke hrane.

Svetleča mesta nastanejo z ribanjem dna posode, še posebej pri uporabi posode z aluminijastim dnom, ter zaradi neustreznih čistilnih sredstev. Z običajnimi čistili jih je težko odstraniti. Po potrebi čiščenje večkrat ponovite. Zaradi uporabe agresivnih čistil in drgnjenja dna posod se dekor sčasoma zdrgne in nastanejo temni madeži.

6. Kaj narediti v primeru težav?

Neustrezni posegi in popravila na napravi so nevarni, ker obstaja nevarnost električnega udara in kratkega stika. Preprečite telesne poškodbe in poškodbe na napravi. Takšna dela lahko opravi le električar, kot je npr. tehnična servisna služba.

Upoštevajte

Če na napravi zaznate motnje, v teh navodilih za uporabo preverite, ali lahko sami odpravite vzrok.

V nadaljevanju najdete nasvete za odpravo motenj.

Varovalke večkrat pregorijo?

Obrnite se na tehnično službo za pomoč strankam ali elektroinstalaterja!

Indukcijskega kuhališča ni mogoče vklopiti?

- Ali je v hišni instalaciji (električna omarica) ustrezna varovalka?
- Ali je priključen električni kabel?
- So senzorske tipke zaklenjene (varovalo za otroke)?
- Ali so senzorske tipke deloma pokrite z mokro krpo, tekočino ali kovinskim predmetom? Odstranite jih.
- Ali uporabljate neustrezno posodo? Glejte poglavje »Posoda za indukcijsko kuhališče«.

Simbol prične utripati in zasliši se daljši časovno omejen zvočni signal.

Signal se je sprožil z daljšim dotikom senzorskih tipk zaradi prevrelih jedi, posode ali drugih predmetov.

Ukrep: očistite površino ali odstranite predmet. Za brisanje simbola pritisnite na isto tipko ali pa izklopite in ponovno vklopite kuhališče.

Ali je prikazana koda za napako E2?

Elektronika je prekomerno ogreta. Preverite vgradnjo kuhališča, še posebej bodite pozorni na dobro prezračevanje.

Glejte poglavje »Zaščita pred pregrevanjem«.

Glejte poglavje »Prezračevanje«.

Ali je prikazana koda za napako E6?

Ali je v hišni instalaciji (električna omarica) ustrezna varovalka?

Ali je električni kabel pravilno priključen glede na priključno shemo?

Ali je prikazana koda za napako E8?

Napaka na ventilatorju desno ali levo. Sesalna odprtina je blokirana oz. prekrita ali pa je ventilator pokvarjen.

Preverite vgradnjo kuhališča, še posebej bodite pozorni na dobro prezračevanje.

Glejte poglavje »Zaščita pred pregrevanjem«.

Glejte poglavje »Prezračevanje«.

Ali je prikazana koda za napako U400?

Kuhališče je napačno priključeno. Upravljalnik se po 1 sekundi izklopi in sproži se trajen zvočni signal. Priključite na pravo omrežno napetost.

Prikaže se koda napake (ERxx ali Ex)?

Prišlo je do tehnične okvare. Pokličite servisno službo.

Pojavi se znak za posodo ?

Vklopljeno je bilo kuhavno polje in kuhališče čaka, da nanj postavite ustrezno posodo (Prepoznavanje posode). Šele nato se začne oddajati moč.

Znak za lonec je še vedno prikazan, čeprav ste na ploščo položili posodo?

Posoda ni primerna za indukcijsko ali pa ima premajhen premer.

Uporabljena posoda oddaja zvoke?

To je tehnično pogojeno; ni nevarnosti za indukcijsko kuhališče ali posodo.

Ventilatorsko hlajenje dela tudi po izklopu?

To je običajno, saj se elektronika ohlaja.

Kuhališče oddaja zvoke (klik oz. pokaanje)?

To je tehnično pogojeno in tega ni mogoče preprečiti.

Posoda je na kahalnem polju, vendar ni aktivacije (stopnja 1–9/P), sliši se rahlo pokaanje v 3-sekundnih intervalih?

To je tehnično pogojeno, ker ima kahalno polje trajno zaznavanje posode. S stalnim preverjanjem signala za zaznavanje posode se preverjajo spremembe na kahalnem polju.

Ukrep: Lonec vzemite s kahalnega polja ali pa vklopite kahalno polje (stopnja 1–9/P).

Kuhališče ima praske ali razpoke?

V primeru loma, razpoke, zareze ali drugih poškodb na steklokeramični plošči obstaja nevarnost električnega udara. Napravo takoj izklopite iz električnega omrežja. Takoj izklopite glavno varovalko in pokličite servisno službo.

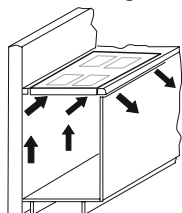
7. Navodila za montažo

7.1 Varnostni napotki za monterja kuhinjskih elementov

- Furnir, lepila oz. umetne obloge na sosednjem pohištju morajo biti toplotno obstojni (vsaj 75°C). Če furnir in obloge niso dovolj toplotno obstojni, lahko spremenijo obliko.
- Z ustrezno vgradnjo zagotovite zaščito pred dotikom.
- Uporaba stenskih zaključnih letev iz masivnega lesa na delovnem pultu za kuhališčem je dovoljena, če ostane razmik tolikšen, kot je označeno na slikah za vgradnjo.
- Najmanjši razmiki izrezov za korito zadaj morajo biti tolikšni, kot je označeno na skicah za vgradnjo.
- Pri vgradnji neposredno zraven visoke omare upoštevajte najmanj 50mm varnostne razdalje. Stranice visoke omare zaščitite z materialom, ki ni občutljiv na toploto. Iz tehničnih razlogov naj znaša razmik najmanj 300 mm.
- Razmik med kuhališčem in napo mora biti vsaj tolikšen, kot je naveden v navodilih za montažo nape.
- Embalažo (plastično folijo, stiropor, žeblje itd.) odstranite zunaj dosega otrok, saj so lahko ti deli nevarni. Majhne dele lahko pogoltnejo, obstaja pa tudi nevarnost zadušitve s folijo.

7.2 Prezračevanje

- Indukcijsko kuhališče ima namizno napo, ki se samodejno vklopi in izklopi. Če vrednosti temperature elektronike presežejo določen prag, se namizna kuhinjska napa zažene z majhno hitrostjo. Če indukcijsko kuhališče veliko uporabljate, namizna kuhinjska napa preklopi na večjo hitrost. Če je elektronika dovolj ohlajena, namizna kuhinjska napa zmanjša svojo hitrost in se ponovno samodejno izklopi.
- Razmik med indukcijskim kuhališčem in kuhinjskim pohištjom ali vgradnimi napravami mora biti izdelan tako, da je zagotovljeno zadostno prezračevanje indukcije.
- Če se kuhališče pogosto samodejno ohlaja ali izklaplja (glejte poglavje »Zaščita pred pregrevanjem«), po vsej verjetnosti ni zadostnega hlajenja. V tem primeru priporočamo, da odprete zadnjo steno elementa, ki se nahaja pod delovno ploščo, in odstranite sprednjo prečno letev elementa po celotni širini kuhališča, tako da boste zagotovili boljši pretok zraka.



Da se kuhališče bolje prezračuje, je spredaj priporočena reža velikosti vsaj 5 mm.

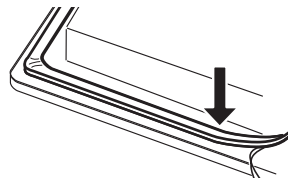
Vgradnja

Pomembne opombe

- Preprečite prekomerno segrevanje od spodaj, npr. od pečice brez zračenja.
- Če pri vgradnih pečicah poteka proces pirolize, indukcijskega kuhališča ni dovoljeno uporabljati.
- Če boste kuhhalno ploščo vgradili nad predal, zagotovite, da v predalu ne bodo shranjeni ostri predmeti. Le-ti se lahko zataknejo ob spodnjo stran kuhališča in blokirajo predal.
- Če se pod kuhališčem nahaja vmesna polica, mora biti le-ta od spodnje strani kuhališča oddaljena vsaj 20 mm, da je zagotovljeno zadostno prezračevanje kuhališča.
- Vgradnja kuhališča nad hladilnimi napravami, pomivalnimi stroji ter pralnimi oz. sušilnimi stroji ni dovoljena.
- Zaradi nevarnosti požara morate poskrbeti za to, da v neposredni bližini kuhališča ali na samo kuhališče ne odlagate gorljivih, lahko vnetljivih predmetov ali predmetov, ki se lahko zaradi toplote stopijo.

Tesnilo kuhališča

Pred vgradnjo dosledno vstavite priloženo tesnilo kuhališča.



- Potrebno je preprečiti, da bi tekočina prodrla med robom kuhališča in delovnim pultom ali med delovnim pultom in steno v morebitne spodaj vgrajene električne naprave.
- Pri vgradnji kuhališča v neraven delovni pult, npr. s keramično ali podobno oblogo (ploščice itd.) po potrebi odstranite nameščeno tesnilo in zatesnite prostor med kuhališčem in delovnim pultom s plastičnim tesnilnim materialom (kit).
- Kuhališča v nobenem primeru ne lepite s silikonom! Kuhališča pozneje ni več mogoče demontirati brez uničenja.

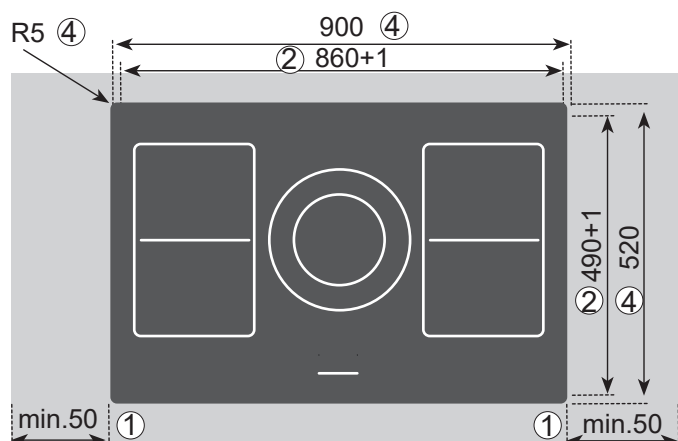
Izrez delovnega pulta

Delovni pult je treba izrezati čim bolj natančno, z ravno žago ali namiznim rezkalnikom. Prerezane površine je treba nato zatesniti, da vlaga ne more prodrati v notranjost.

Izrez kuhališča izdelajte tako, kot kažejo slike. Steklokeramična kuhhalna površina mora obvezno biti ravna in izravnana. Steklena plošča lahko poči, če mere ne ustrezajo. Preverite, ali je tesnilo kuhhalne površine brezhibno nameščeno in v sloju tesnila ni lukenj.

7.3 Spremenljiva možnost vgradnje: naležna vgradnja

Mere v mm



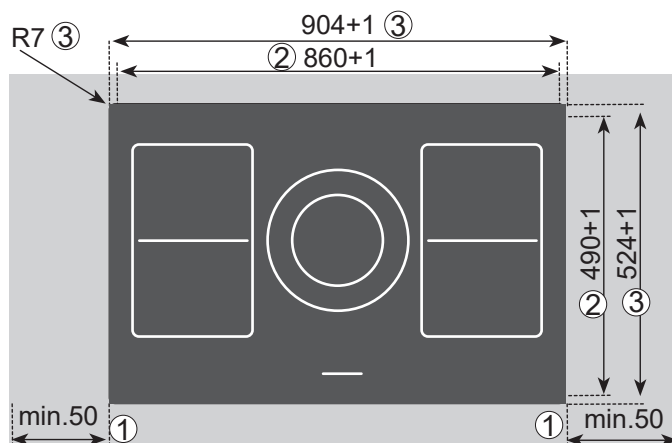
- ① Najmanjši razmik od sosednjih sten
- ② Mera izreza
- ③ Zunanja mera
- ④ Zunanja mera kuhališča

Pomembno!

Zaradi napačne lege ali neustreznih mer lahko steklokeramično kuhališče pri vgradnji počí!

7.4 Spremenljiva možnost vgradnje: vgradnja v ravnini s površino

Mere v mm



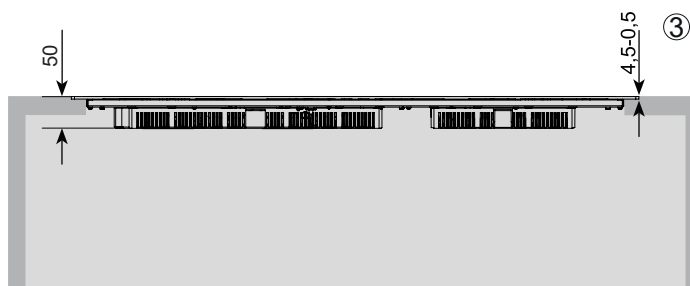
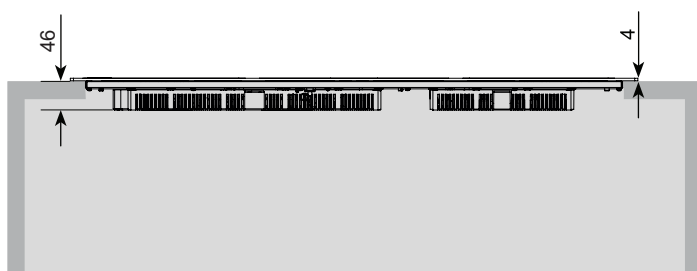
Tesnilni trak nalepite v kot podpornega roba delovnega pulta, tako da silikonsko lepilo ne more prodreti pod kuhališče.

Kuhalno ploščo vstavite in poravnajte v izrez delovnega pulta brez lepila. Po potrebi podložite ploščice za izravnavanje višine.

Režo med kuhhalno ploščo in delovnim pultom zafugirajte s toplotno odpornim silikonskim lepilom.

Pomembno!

Silikonskega lepila ne nobeni točki ne smete pritisniti pod podporno površino kuhališča. Kasnejša odstranitev potem več ni mogoča. V primeru neupoštevanja ni garancije!



7.6 Priključitev na električno omrežje


OPOZORILO PRED ELEKTRIČNO ENERGIJO!
ŽIVLJENJSKO NEVARNO!

V bližini tega simbola so nameščeni deli, ki prevajajo tok. Pokrove, ki so označeni s tem simbolom, lahko odstrani le kvalificirani električar.

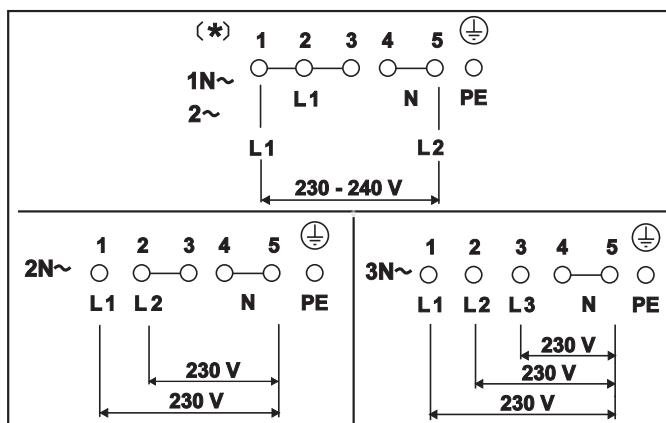
- Priključitev na električno omrežje lahko izvede le pooblaščen strokovnjak!
- Potrebno je v celoti upoštevati veljavne predpise in pogoje priključitve, ki jih določa lokalno podjetje za oskrbo z elektriko.
- Pri priključitvi naprave je treba predvideti pripravo, ki omogoča izklop enote iz električnega omrežja na vseh polih s širino kontaktne odprtine najmanj 3 mm. Primerne ločilne naprave so odklopniki, varovalke in kontaktorji. Pred priklopom in popraviljem naprave prekinite dovod električne energije z eno od teh priprav.
- Zaščitni vod mora biti tako dolg, da je v primeru odpovedi razbremenilnika napetosti podvržen natezni obremenitvi šele za tokovodnimi žilami priključnega kabla.
- Odvečno dolžino kabla izvlecite iz vgradnega območja pod napravo.
- Pazite, da je obstoječa omrežna napetost enaka napetosti, navedeni na tipski tablici.
- Z ustrezno vgradnjo zagotovite popolno zaščito pred dotikom.
- Pozor: Napačna priključitev lahko uniči elektroniko naprave.
- Naprava je dovoljena le za fiksni priključek. Ne sme biti priključena na vtičnico (zaščitni kontaktni vtič).

Priključne vrednosti

Omrežna napetost: 380-415V 3N~, 50/60Hz

Napetost komponent: 220-240V

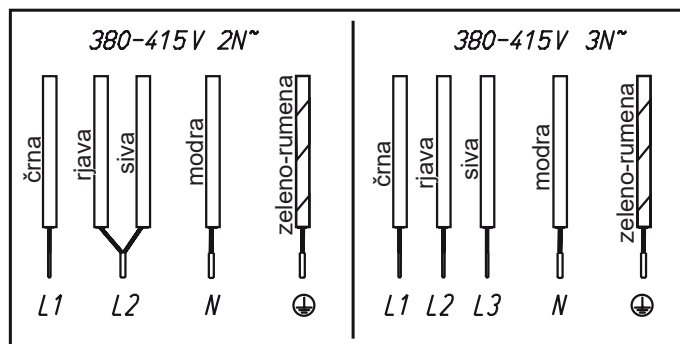
Možnosti priključitve: 6-polni priključek



* Ta možnost priključitve v Švici zaradi SEV ni dovoljena.

Priključna napeljava je v tovarniškem obsegu dobave

- Kuhališče je tovarniško opremljeno s toplotno odporno priključno napeljavo.
- Priključitev na električno omrežje se izvede glede na priključno shemo.
- Če se električna napeljava te naprave poškoduje, jo je potrebno nadomestiti s posebno električno napeljavo. Da bi preprečili škodo, sme to izvesti le proizvajalec ali servisna služba.



7.7 Tehnični podatki

Dimenzije kuhališča	
Višina/širina/globina. mm	50 x 900 x 520
Kuhalna polja	
spredaj levo cm/kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
zadaj levo cm/kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
vse cm/kW	18/27/ 1,85 (2,3)*/ 3,0 (5,5)*
zadaj desno cm/kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
spredaj desno cm/kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Kuhališče kW	11,1

* Moč pri vklopljeni stopnji Power

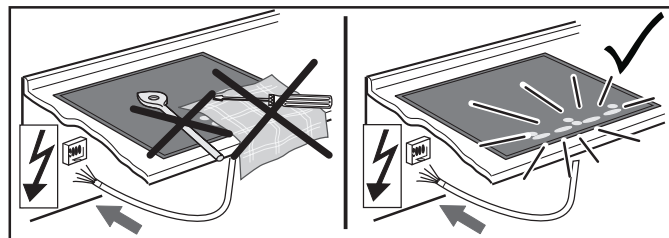
Uredba EU 66/2014

Blagovna znamka		benthaus
Oznaka modela		Topas 904K.. Studio
Vrsta kuhalne plošče		Vgradna kuhalna plošča
Število kuhalnih območij in/ali kuhalnih površin		5
Tehnologija ogrevanja		Indukcija
Ø Kuhalna cona V	mm	180 / 270
Neokrogla kuhalna cona I (DxŠ)	mm	190 x 220
Neokrogla kuhalna cona II (DxŠ)	mm	190 x 220
Neokrogla kuhalna cona III (DxŠ)	mm	190 x 220
Neokrogla kuhalna cona IV (DxŠ)	mm	190 x 220
EC _{electric cooking} I na kg	Wh/kg	177,6
EC _{electric cooking} II na kg	Wh/kg	185,4
EC _{electric cooking} III na kg	Wh/kg	184,0
EC _{electric cooking} IV na kg	Wh/kg	168,5
EC _{electric cooking} V na kg	Wh/kg	175,1
EC _{electric hob} na kg	Wh/kg	178,1

7.8 Zagon

Po vgradnji plošče in priključitvi napetosti (omrežni priključek) najprej sledi samopreizkus upravljalnika in prikaz servisnih informacij za servisno službo.

Pomembno: Pri priključitvi na omrežje se ne smejo na senzorskih tipkah za upravljanje na dotik nahajati nobeni predmeti!



Z gobico in milnico rahlo obrišite površino kuhališča, nato pa ga obrišite še s suho krpo.

8. Demontaža, odstranjevanje

8.1 Demontaža

Ko se naprava nekega dne preneha uporabljati, se opravi demontaža.

- Izklopite varovalko v hišni napeljavi, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Kuhališče po demontaži zavržite na okolju prijazen način.

8.2 Odlaganje embalaže med odpadke

Transportno embalažo zavržite na okolju prijazen način. Z vračanjem embalaže v krožni tok materiala zmanjšate porabo surovin in količino odpadkov.

8.3 Odlaganje starih naprav med odpadke



Simbol na izdelku oz. embalaži pomeni, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z navadnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga je treba oddati na zbirnem mestu za recikliranje električnih in elektronskih naprav.

Z ustreznim odlaganjem tega izdelka med odpadke varujete okolje in zdravje soljudi. Z neustreznim odlaganjem odpadkov ogrožate okolje in zdravje. Več informacij glede recikliranja tega izdelka lahko dobite pri pristojnem lokalnem organu, v komunalnem podjetju ali v trgovini, kjer ste kupili izdelek.



All products and
instructions can be found on our
website



+49 2773 91890-02
kundendienst@benthaus.kitchen
www.benthaus.kitchen

Kalteiche-Ring 56
35708 Haiger

© Copyright benthaus 2025

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.

240 518 0001 Q21