



Bedienungsanleitung

Kochfeld



Instruction Manual

Hob



Mode d'emploi

Table de cuisson



Návod na obsluhu

Varná doska



Návod k obsluze

Varná deska

ST-IF2BG



Deutsch
English
Français
Slovenská
Česky

Seite 2
Page 46
Page 82
Strana 126
Stránka 165

www.stengel-steelconcept.de

Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

Inhalt

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise.....	8
1.1 Signalwörter.....	10
1.2 Sicherheitsanweisungen.....	11
2. Installation.....	16
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts.....	17
2.2 Anforderungen vor der Installation.....	17
2.3 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben	17
2.4 Einbau des Kochfeldes.....	19
2.5 Elektrischer Anschluss.....	22
3. Bedienung.....	23
3.1 Kochfeld und Bedienfeld.....	24
3.2 Bedienung der Sensoren.....	26
3.3 Vor der ersten Benutzung.....	26
3.4 Geeignetes Kochgeschirr.....	26
3.5 Einen Kochvorgang beginnen.....	27
3.6 Nach Beendigung eines Kochvorgangs	28
3.7 Tastensperre / Kindersicherung.....	29
3.8 Benutzung des Timers	30
3.9 Booster - Funktion (beschleunigtes Aufheizen).....	31
3.10 Warnung vor Restwärme.....	33
3.11 Automatische Abschaltung	33

4. Hinweise für das Kochen	34
4.1 Kochtipps	34
4.2 Leistungsstärken	35
4.3 Energie sparen	36
5. Reinigung und Pflege	37
6. Problembehandlung	39
7. Fehler Codes	42
8. Technische Daten	43
9. Entsorgung	44
10. Garantiebedingungen	45
1. Safety information	47
1.1 Signal words	48
1.2 Safety instructions	48
2. Installation	52
2.1 Unpacking and positioning	53
2.2 Pre-installation requirements	53
2.3 Selection of installation equipment / Dimensions	54
2.4 Installation of the hob	56
2.5 Electrical connection	58
3. Operation	60
3.1 Hob and control panel	60
3.2 Use of the touch control	62
3.3 Before initial use	62
3.4 Suitable cookware	62
3.5 How to start cooking	63
3.6 How to stop cooking	65
3.7 Key lock / Child protection	65
3.8 Timer	66
3.9 Boost function (accelerated heating)	68
3.10 Residual heat warning	69
3.11 Automatic switch-off	69
4. Cooking guidelines	70

4.1Cooking tips	70
4.2Power levels	71
4.3Saving of energy	72
5. Cleaning and maintenance	73
6. Trouble shooting	75
7. Error Code	77
8. Technical data.....	78
9. Waste management.....	79
10. Guarantee conditions.....	80
The guarantee claim does not cover:.....	80
1. Consignes de sécurité.....	82
1.1 Mots de signalisation.....	83
1.2 Instructions de sécurité.....	84
2. Installation	89
2.2 Décompression et choix de l'emplacement	90
2.2 Exigences avant l'installation de.....	90
2.3 Choix de l'environnement d'installation / dimensions.....	91
2.4 Installation de la table de cuisson.....	93
2.5 Raccordement électrique	96
3. Utilisation	97
3.1 Table de cuisson et panneau de commande.....	98
3.2 Utilisation des capteurs.....	100
3.3 Avant la première utilisation	100
3.4 Ustensiles de cuisine appropriés.....	100
3.5 Commencer une cuisson	101
3.6 Après avoir terminé une cuisson.....	102
3.7 Verrouillage du clavier / sécurité enfants	103
3.8 Utilisation de la minuterie	105
4. Indications pour la cuisine.....	109
4.1 Conseils de cuisine.....	109
4.2 Puissances	110
4.3 Économiser l'énergie.....	112
5. Nettoyage et Entretien	113

6. Nettoyage et Entretien	113
7. Dépannage	117
8. Codes d'erreur.....	121
9. Données techniques	122
10. Élimination	123
11. Conditions de garantie	124
1. Bezpečnostné pokyny	125
1.1 Signálne slová	127
1.2 Bezpečnostné pokyny	128
2. Inštalácia.....	133
2.1 Vybalenie a výber miesta.....	134
2.2 Požiadavky pred inštaláciou	134
2.3 Výber inštalačného prostredia / rozmerov	134
2.4 Inštalácia varnej dosky.....	136
2.5 Elektrické pripojenie.....	139
3. Operácia.....	140
3.1 Varná doska a ovládací panel.....	141
3.2 Ovládanie snímačov	143
3.3 Pred prvým použitím	143
3.4 Vhodný kuchynský riad	143
3.5 Spustenie procesu varenia	144
3.6 Na konci varenia	145
3.7 Zámok na kľúč / detský zámok.....	146
3.8 Používanie časovača.....	147
3.9 Funkcia Booster (zrýchlený ohrev).....	149
3.9.1 Upozornenie na zvyškové teplo	150
3.9.2 Automatické vypnutie	150
4 Tipy na varenie	151
4.1 Tipy na varenie.....	151
4.2 Silné stránky výkonu	152
4.3 Úspora energie	153
5 Čistenie a starostlivosť	154
6 Riešenie problémov	156

7 Kódy chýb.....	159
8 Technické údaje	160
9 Likvidácia odpadu	161
10 Záručné podmienky	161
1. Bezpečnostní pokyny	163
1.1 Signální slova	165
1.2 Bezpečnostní pokyny	166
2. Instalace	171
2.1 Vybalení a výběr umístění.....	172
2.2 Požadavky před instalací.....	172
2.3 Výběr instalačního prostředí / rozměrů.....	172
2.4 Instalace varné desky.....	174
2.5 Elektrické připojení.....	177
3. Operace	178
3.1 Varná deska a ovládací panel.....	179
3.2 Ovládání senzorů.....	181
3.3 Před prvním použitím.....	181
3.4 Vhodné nádobí.....	181
3.5 Spuštění procesu vaření.....	182
3.6 Na konci vaření.....	183
3.7 Zámek na klíč / dětská pojistka.....	184
3.8 Použití časovače	185
3.9 Funkce Booster (zrychlený ohřev).....	186
3.10 Varování před zbytkovým teplem.....	188
3.11 Automatické vypnutí.....	188
4. Tipy pro vaření	189
4.1 Tipy na vaření.....	189
4.2 Silné stránky výkonu	190
4.3 Úspora energie	191
5. Čištění a péče	192
6. Řešení problémů	194
7. Chybové kódy	198

8. Technická data	199
9. Likvidace odpadu	200
10. Záruční podmínky	201



Entsorgen Sie dieses Gerät nicht zusammen mit ihrem Hausmüll. Das Gerät darf nur über eine Sammelstelle für wiederverwendbare elektrische und elektronische Geräte entsorgt werden. Entfernen Sie nicht die Symbole / Aufkleber am Gerät.

- i** Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Gerätes abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten.
- i** Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- i** Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können. Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- ★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
- ★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

1. Sicherheitshinweise

LESEN SIE VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DES GERÄTES DIE GESAMTEN SICHERHEITSHINWEISE UND SICHERHEITSANWEISUNGEN GRÜNDLICH DURCH.

Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Sicherheitsanweisungen kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- i** Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu Ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- i** Das Gerät darf in Wohnmobilen/Campingwagen bei Festeinbau unter Einhaltung der TÜV-Vorschriften mit 230V AC betrieben werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- i** Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG MUSS FÜR JEDE PERSON, WELCHE DAS GERÄT BETREIBT, STETS ZUGÄNGLICH SEIN; VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM BETRIEB DES GERÄTES GELESEN UND VERSTANDEN WURDE.

Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Sicherheitsanweisungen kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- i** Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- i** Das Gerät darf in Wohnmobilen/Campingwagen bei Festeinbau unter Einhaltung der TÜV-Vorschriften mit 230V AC betrieben werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- i** Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG MUSS FÜR JEDE PERSON, WELCHE DAS GERÄT BETREIBT, STETS ZUGÄNGLICH SEIN; VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM BETRIEB DES GERÄTES GELESEN UND VERSTANDEN WURDE.

FÜR TRÄGER VON HERZSCHRITTMACHERN ODER ANDERER AKTIVER IMPLANTATE:

Das Gerät entspricht den derzeitigen Bestimmungen hinsichtlich elektromagnetischer Störungen. Es entspricht im vollen Umfang allen gesetzlichen Anforderungen (2004/108/EG). Es ist so konzipiert, keine anderen elektrischen Geräte in ihrer Funktion zu beeinträchtigen, vorausgesetzt, dass diese dieselben Voraussetzungen erfüllen.

⚠ GEFAHR! DIESES GERÄT GENERIERT MAGNETFELDER IN SEINER UNMITTELBAREN UMGEBUNG.

Ihr Herzschrittmacher muss in Übereinstimmung mit den entsprechenden Bestimmungen entwickelt worden sein, sodass es zu keinen Störungen des Herzschrittmachers beim Betreiben des Induktions-Kochfeldes kommen kann.

i Konsultieren Sie den Hersteller des Herzschrittmachers oder Ihren Arzt, um festzustellen, ob der Herzschrittmacher diesen Bestimmungen entspricht oder es zu Störungen am Herzschrittmacher während des Betriebs eines Induktions-Kochfeldes kommen kann.

1.1 Signalwörter

⚠ GEFAHR! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

⚠ WARNUNG! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

VORSICHT! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

HINWEIS! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Gerätes zur Folge hat.

1.2 Sicherheitsanweisungen

GEFAHR!

Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und / oder kann das Gerät beschädigen.
2. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
3. Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
4. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
5. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
6. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
7. Berühren Sie den Netzanschlusstecker, den Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen.
STROMSCHLAGGEFAHR!

WARNING!

Zur Verringerung der Verbrennungsgefahr, Stromschlaggefahr, Feuergefahr oder von Personenschäden:

1. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 - 240 V AC / 50 Hz.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
3. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
4. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
5. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen **nur** von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
6. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Melden Sie die Fehlfunktion ihrem Kundendienst, damit diese umgehend behoben werden kann.
7. Reparieren Sie das Gerät niemals selbst. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Nehmen Sie stattdessen immer Verbindung zu Ihrem Kundendienst auf. Lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.
8. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel. **BRANDGEFAHR!**
9. Falls die Oberfläche des Gerätes Risse aufweisen sollte, schalten Sie es umgehend aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
10. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
11. Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
12. Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
13. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
14. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 100 °C widersteht.

15. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
16. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
17. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
18. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 760 mm** betragen.
19. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 650 mm** betragen.
20. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld. **BRANDGEFAHR!**
21. Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
22. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. **BRANDGEFAHR.**
23. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
24. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. **STROMSCHLAGGEFAHR.**
25. Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmanzeige nicht erloschen ist. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
26. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Kochfeldes werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
27. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
28. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.

29. Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
30. Erlauben Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn sie vorher in einer solchen Art und Weise im Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden, dass sie das Gerät sicher bedienen können und sich der Gefahren, die durch eine unsachgemäße Bedienung entstehen, unbedingt bewusst sind.
31. Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung **nicht** in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **VERLETZUNGSGEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!**
32. Verwenden Sie nur Herdwächter, die vom Hersteller des Kochfeldes entwickelt wurden oder in der Bedienungsanweisung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Herdwächter kann zu Unfällen führen!

VORSICHT!

1. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen des Gerätes, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
2. Schalten Sie das Kochfeld nicht an, bevor Sie ein Kochgeschirr darauf gestellt haben.
3. Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
4. Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
5. Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.
6. Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab, falls Schäden oder Fehlfunktionen auftreten.
7. Lassen Sie kein Kochgeschirr, das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.

8. Die Klingen von Kochfeld-Reinigungsschabern sind äußerst scharf. Schneiden Sie sich nicht an den Klingen, wenn Sie deren Sicherheitsabdeckung entfernt haben.
9. Metallene Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten **nicht auf die Oberfläche des Gerätes gelegt werden**, da diese heiß werden können.
10. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Gerätes während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
3. Benutzen Sie ausschließlich für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.
4. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
5. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
7. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
8. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!**

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG GRÜNDLICH DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE SICHER AUF.

★ Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen wird keinerlei Haftung für Personen- oder Materialschäden übernommen.

2. Installation

⚠ GEFAHR! Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet. Führen Sie die Installation **niemals** eigenständig aus. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ GEFAHR! Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ WARNUNG! Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 760 mm** betragen.

⚠ WARNUNG! Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 650 mm** betragen.

⚠ VORSICHT! Das Gerät darf nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülmaschinen und Wäschetrocknern installiert werden.

⚠ VORSICHT! Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.

⚠ VORSICHT! Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.

⚠ VORSICHT! Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Gerätes in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer zugewiesenen und ordnungsgemäß geerdeten Anschlussdose an.
5. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
6. Schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung an.

2.2 Anforderungen vor der Installation

- Die Arbeitsplatte muss rechteckig und eben sein und aus hitzeresistentem Material bestehen. Es dürfen keine Bauteile die Installationsfläche beeinträchtigen.
- Die Installation muss allen Sicherheitsanforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Verwenden Sie hitzeresistente und leicht zu reinigende Wandabschlüsse wie Keramikfliesen für die das Kochfeld umgebende Wandoberfläche.
- Schranktüren und Schubladen dürfen nicht mit dem Netzanschlusskabel in Kontakt kommen.
- Das Gerät benötigt eine angemessene Frischluftzufuhr von außen zu seiner Unterseite.
- Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen über eine Gehäusekühlung verfügen.
- Installieren Sie eine Thermalschutzsperre unterhalb der Unterseite des Gerätes, wenn Sie es über einer Schublade oder einem Schrank einbauen.
- Der Trennschutzschalter muss leicht zugänglich sein.

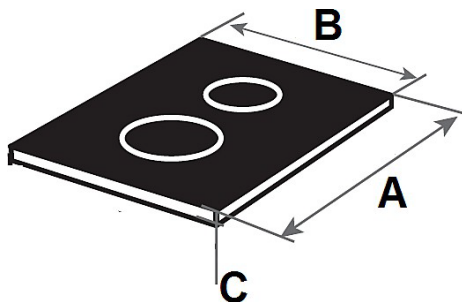
2.3 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben

Schneiden Sie die Einbauöffnung entsprechend der Angaben der Zeichnung in die Arbeitsplatte. Stellen Sie für die Installation und Benutzung einen Mindestfreiraum von 50 mm um die Öffnung herum bereit. Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Verwenden Sie für die Arbeitsplatte ausschließlich hitzeresistentes Material, um Deformationen aufgrund der Wärmeabstrahlung des Kochfeldes zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG! Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 760 mm** betragen.

⚠️ WARNUNG! Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 650 mm** betragen.

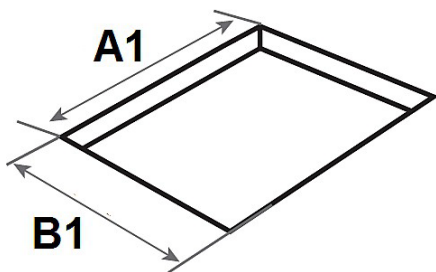
MABE DES KOCHFELDES:



A = TIEFE / B = BREITE / C = HÖHE

A	B	C
520 mm	290 mm	62 mm

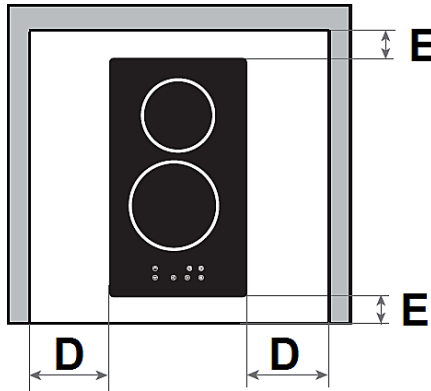
MABE DER EINBAUÖFFNUNG:



A 1 = TIEFE / B 1 = BREITE

A 1	B 1
490 mm	270 mm

ERFORDERLICHER MINDESTFREIRAUM UM DIE EINBAUÖFFNUNG HERUM:



D	E
mind. 50 mm	mind. 50 mm

2.4 Einbau des Kochfeldes

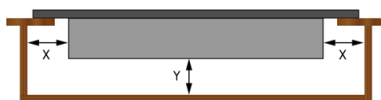
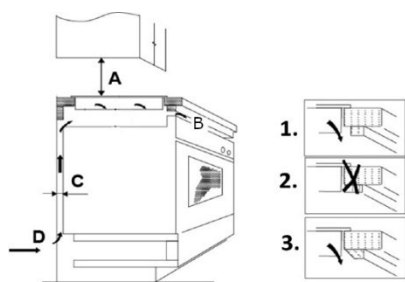
⚠ GEFAHR! Das Kochfeld **muss von einer qualifizierten Fachkraft** installiert werden. Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

- i** Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 760 mm** betragen.
- i** Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 650 mm** betragen.
- i** Das Gerät darf nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülmaschinen und Wäschetrocknern installiert werden.

- ❗ Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
 - ❗ Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
 - ❗ Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.
- ❖ Das Kochfeld muss unbedingt ordnungsgemäß belüftet werden. Der Lufteinlass (**D**) und Luftauslass (**E**) dürfen in keiner Weise blockiert sein (s. Abb. unten). Das Gerät muss sich immer im ordnungsgemäßen Zustand befinden.

MINDESTABSTÄNDE FÜR EINE ORDNUNGSGEMÄßE BELÜFTUNG:

D = BELÜFTUNGSSCHLITZ / B = LUFTAUSSLASS



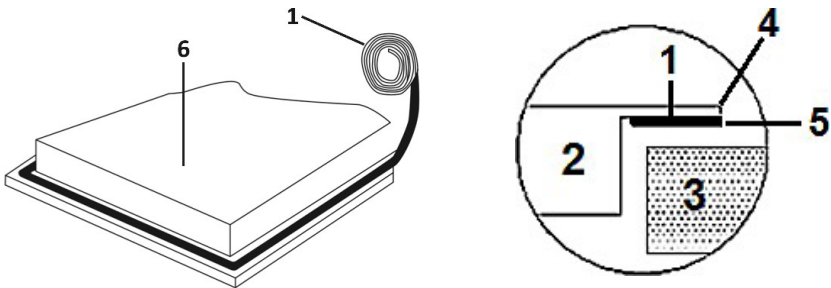
A		C	D	B
Schrank				
➤ mind. 760 mm				
Dunstabzugshaube				
➤ mind. 650 mm		mind. 20 mm	Lufteinlass	mind. 5 mm

- ❖ Die obere Abschlusskante des Einbaumöbels (1) darf nicht direkt an die Einbauöffnung anschließen (2). Bringen Sie die Abschlusskante versetzt an (1) oder schrägen Sie die Abschlusskante ab (3).

X	➤ mind. 150 mm
Y	➤ mind. 20 mm

EINBAU DES KOCHFELDES:

1. **Bevor** Sie das Kochfeld in die Arbeitsplatte einbauen befestigen Sie die selbstklebende Dichtung ordnungsgemäß an der **unteren** Kante des Kochfeldes.
- i** Die Dichtung muss ordnungsgemäß befestigt werden. Die äußere Seite der Dichtung muss mit der äußeren unteren Kante des Kochfeldes übereinstimmen (s. Abb. unten). Die Dichtung muss fest an der Unterkante des Kochfeldes anliegen (keine Überlappungen, keine Lücken etc.) um zu verhindern, dass später Flüssigkeit etc. in die Einbauöffnung eindringen kann.

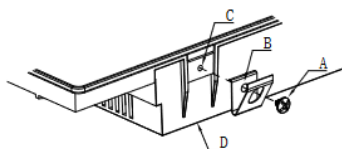
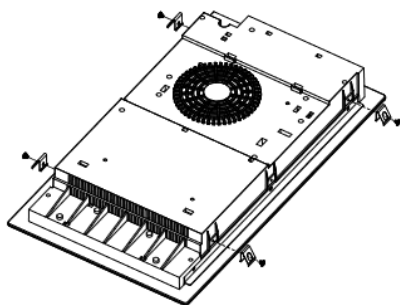


1	Dichtung
2	Kochfeld
3	Arbeitsplatte
4	Äußere Kante des Kochfeldes
5	Äußere Seite der Dichtung
6	Unterseite des Kochfeldes

2. Setzen Sie das Kochfeld in die Einbauöffnung ein und drücken Sie es vorsichtig nach unten, bis es fest auf der Arbeitsplatte aufliegt.
3. Befestigen Sie das Kochfeld mit den Halteklammern auf der Unterseite der Arbeitsplatte (s. unten / BEFESTIGUNG DER HALTEKLAMMERN).

BEFESTIGUNG DER HALTEKLAMMERN:

1. Befestigen Sie die Halteklammern mit den dazugehörigen Schrauben an der **Unterseite des Kochfeldes**, indem Sie das **eine Ende** der Halteklammern in die vorgebohrten Löcher einschrauben (wie unten in Abbildung 1 oder 2 gezeigt).



A	Schraube
B	Halteklammer
C	Schraubloch
D	Unterseite des Kochfelds

2. Befestigen Sie das **andere Ende** der Halteklammern mit den dazugehörigen Schrauben an der **Unterseite der Arbeitsplatte**, um das Kochfeld fest und sicher zu installieren.

2.5 Elektrischer Anschluss

⚠ GEFAHR! Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ GEFAHR! Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ GEFAHR! Führen Sie die Installation **niemals** eigenständig aus. STROMSCHLAGGEFAHR!

HINWEISE FÜR DIE QUALIFIZIERTE FACHKRAFT (ELEKTROTECHNIKER/-IN):

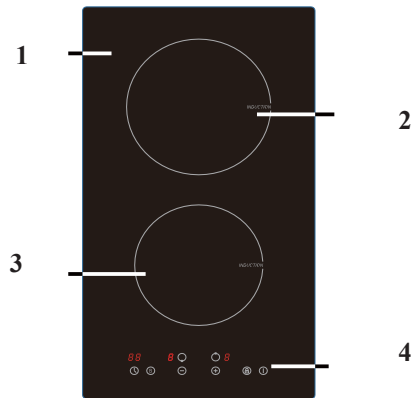
1. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes ausschließlich einen Schuko-Stecker und eine ordnungsgemäß geerdete Sicherheits-Netzanschlussdose.
2. Ihr Hausstromnetz muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet sein.
3. Die Stromspannung muss den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
4. Das Netzanschlusskabel muss den auf dem Typenschild angegebenen Werten widerstehen können.
5. Verwenden Sie zum Anschluss keine Adapter, Spannungsminderer oder Verzweigungsvorrichtungen, da diese zu einer Überhitzung führen können. **BRANDGEFAHR!**
6. Das Netzanschlusskabel darf keine heißen Bereiche berühren und muss dergestalt verlegt werden, dass seine Temperatur 75°C nicht übersteigt.
7. Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder ein Festanschluss des Gerätes erforderlich ist**, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335). Die Stromversorgung des Gerätes muss über einen 16 A Sicherungsautomaten erfolgen. Fragen Sie im Zweifelsfall die örtlichen Baubehörde um Rat und informieren Sie sich über die entsprechenden Rechtsvorschriften.
8. Das Netzanschlusskabel darf nicht geknickt oder gepresst werden.
9. Überprüfen Sie das Netzanschlusskabel regelmäßig. Das Netzanschlusskabel **darf nur** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

3. Bedienung

-  Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät erstmalig in Betrieb nehmen. **Beachten Sie hierbei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise!**
-  Entfernen Sie **alle** Schutzfolien, die sich noch an dem Gerät befinden können.

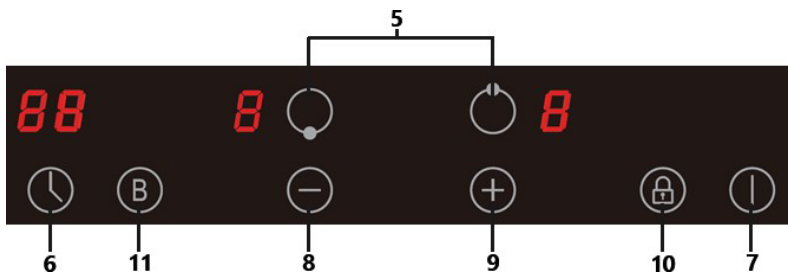
3.1 Kochfeld und Bedienfeld

KOCHFELD:



1	GLASKERAMIKPLATTE
2	KOCHZONE / Ø 180 mm / max. 1800 / 2200 W
3	KOCHZONE / Ø 160 mm / max. 1200 / 1500 W
4	BEDIENFELD (s. unten)

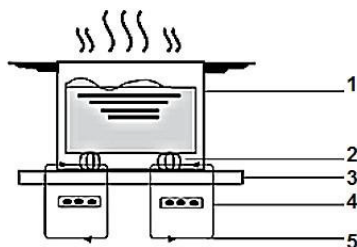
BEDIENFELD:



5	Sensortasten zur AUSWAHL DER KOCHZONEN
6	TIMER
7	Sensortaste: AN / AUS
8	<u>SENSORTASTE: -</u> ➤ Zur Auswahl der Leistungsstufen der Kochzonen (1 - 9) ➤ Zur Einstellung des Timers
9	<u>SENSORTASTE: +</u> ➤ Zur Auswahl der Leistungsstufen der Kochzonen (1 - 9) ➤ Zur Einstellung des Timers
10	TASTENSPERRE / KINDERSICHERUNG
11	<u>SENSORTASTE: B</u> ➤ Dient zur Aktivierung der BOOSTER-FUNKTION (beschleunigtes Aufheizen.

INDUKTION:

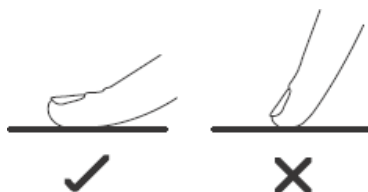
- ❖ Induktionskochen ist sicher, fortschrittlich effizient und ökonomisch. Elektromagnetische Schwingungen generieren die Hitze direkt im Kochgeschirr. Die Glasplatte kann nur dann heiß werden, wenn sie durch ein heißes Kochgeschirr aufgeheizt wird.



1	Kochgeschirr
2	Magnetischer Energiekreislauf
3	Glaskeramikplatte
4	Induktionsspule
5	Induktionsstrom

3.2 Bedienung der Sensoren

- Die Sensortasten reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen Druck ausüben brauchen.
- Berühren Sie die Sensoren mit der Unterseite des oberen Fingerglieds, nicht aber mit der Fingerspitze (siehe Abbildung unten).
- Sie hören nach jeder erfolgreichen Eingabe ein akustisches Signal¹ (Piepen).
- Halten Sie den Kontrollbereich immer sauber und trocken. Lassen Sie keine Gegenstände wie Kochutensilien oder Lappen den Kontrollbereich abdecken. Schon ein dünner Film aus Wasser kann die Benutzung der Sensortasten schwierig machen.



3.3 Vor der ersten Benutzung

- ❖ Reinigen Sie die Oberfläche des Gerätes (siehe Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE).

3.4 Geeignetes Kochgeschirr

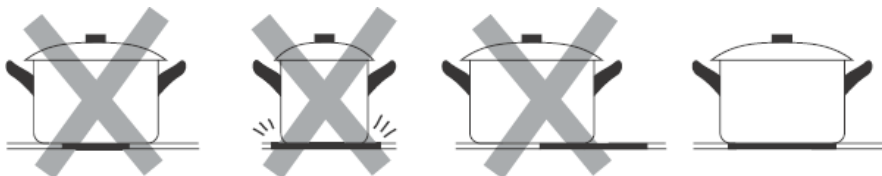
- i** Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für Glaskeramik geeigneten Boden aufweist.



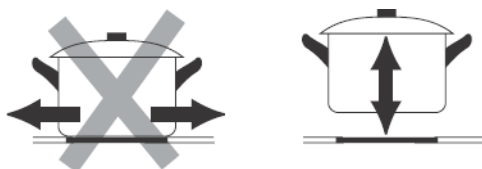
- ❖ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen oder scharfen Kanten und rauen oder gekrümmten Böden.

¹ Ausstattung abhängig vom Modell

- ❖ Der Boden Ihres Kochgeschirrs sollte gerade sein, flach auf der Glaskeramik aufliegen und denselben Durchmesser wie die ausgewählte Kochzone aufweisen. Zentrieren Sie das Kochgeschirr immer auf der Kochzone.



- ❖ Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf dem Kochfeld bewegen. Schieben Sie es nicht über die Glaskeramik, da Sie diese ansonsten verkratzen können.



3.5 Einen Kochvorgang beginnen

⚠ WARNUNG! Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

- i** Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, ertönt das akustische Signal einmal; alle Anzeigen zeigen . Daran erkennen Sie, dass sich das Gerät nun im Stand-by-Modus befindet.

1. Berühren Sie den AN / AUS Sensor.	
2. Das Display zeigt  .	
3. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die GEWÜNSCHTE KOCHZONE. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.	

4. Wählen Sie eine Kochzone mit der entsprechenden Sensortaste für die AUSWAHL DER KOCHZONE. Die entsprechende Anzeige blinkt für 5 Sekunden.



5. Stellen Sie die Leistungsstärke mit dem + und - Sensor ein.



➤ Jede Kochzone ist mit 9 Leistungsstufen ausgestattet (1 - 9).

1 - 9

6. Wenn Sie innerhalb **1 Minute** keine Einstellung vornehmen, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Sie begannen nun wieder mit Schritt 1.

7. Sie können die Einstellung der Leistungsstärke während des Kochens **jederzeit** ändern.

WENN DAS DISPLAY ABWECHSELND UND DIE ANZEIGE DER LEISTUNGSSTÄRKE ANZEIGT:

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf die richtige Kochzone gestellt, oder
- Sie verwenden für Induktionskochen ungeeignetes Kochgeschirr, oder
- Sie haben ein zu kleines Kochgeschirr in Verwendung bzw. das Kochgeschirr nicht ordnungsgemäß auf der Kochzone zentriert.

 Solange Sie kein geeignetes Kochgeschirr verwenden, findet keine Aufheizung statt. Die Anzeige erlischt automatisch nach 1 Minute, auch wenn Sie kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt haben.

3.6 Nach Beendigung eines Kochvorgangs

1. Berühren Sie in der AUSWAHL DER KOCHZONEN den Sensor der Kochzone, die Sie abschalten wollen.



2. Schalten Sie nun die ENTSPRECHENDE KOCHZONE aus, indem Sie sie mit dem - Sensor auf **0** stellen.



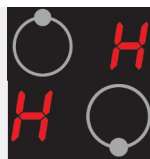
3. Überprüfen Sie, ob die Anzeige **0** und dann **H** anzeigt.

0/ 

4. Schalten Sie das Gerät mit dem AN / AUS Sensor ab.



5. Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Ein **H** zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind. Das **H** erlischt, sobald die entsprechende Kochzone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.



6. Sie können die **Restwärme** auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.

3.7 Tastensperre / Kindersicherung

- ❖ Sie können die Sensortasten sperren, um diese gegen unbeabsichtigte Benutzung als auch gegen die Benutzung durch Kinder zu sichern.

SPERREN DER SENSORTASTEN:

1. Berühren und halten Sie die TASTENSPERRE / KINDERSICHERUNG.



2. Im Display leuchtet LO auf.



3. **Alle** Tasten außer dem AN / AUS SENSOR sind gesperrt.

ENTSPERREN DER SENSORTASTEN:

1. Überprüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist.



2. Berühren und halten Sie die TASTENSPERRE / KINDERSICHERUNG für einige Zeit.



3. Das LO im Display erlischt.

4. Alle Tasten sind wieder freigegeben.

5. Sie können das Gerät nun wie gewohnt benutzen.

HINWEIS! Wenn die Sensortasten gesperrt sind, sind **alle** Sensoren **außer** dem AN / AUS SENSOR außer Funktion gesetzt. Sie können das Gerät mit dem AN / AUS SENSOR jederzeit in einem Notfall abschalten, sollten aber die Sensortasten danach zuerst entsperren.

3.8 Benutzung des Timers

- ❖ Der Timer schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeit die entsprechende Kochzone automatisch ab.
- Die maximal wählbare Zeitspanne beträgt 99 Minuten.
- Falls die gewählte Zeitspanne 99 Minuten überschreitet, springt der Timer automatisch auf 0.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG EINER KOCHZONE:

1. Berühren Sie mittels AUSWAHL DER KOCHZONEN den Sensor der Kochzone, für die Sie den Timer einstellen wollen.



2. Berühren Sie den Sensor des TIMERS.



3. Die ANZEIGE DES TIMERS zeigt **10** an und die einzelne **0** fängt zu blinken an.



4. Stellen Sie die Zeit mit dem + und - Sensor ein.

- Berühren Sie + oder - einmal, wird der Wert um **1 Minute** erhöht / vermindert.



5. Berühren Sie den Sensor des TIMERS. Nun blinkt die Ziffer, die die Zehnerstelle darstellt.



6. Stellen Sie die Zeit mit dem + und - Sensor ein.

- Berühren Sie + oder - einmal, wird der Wert um **1 Minute** erhöht / vermindert.



7. Berühren und halten Sie + oder -, wird der Wert im Schnelllauf um **1 Minute** erhöht / vermindert.

8. Nach dem Einstellen der Zeit beginnt der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.



9. Um anzuzeigen welche Kochzone ausgewählt wurde (obere / untere Kochzone), leuchtet neben der TIMERANZEIGE ein roter Punkt auf.



10. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönt für 30 Sekunden ein akustisches Signal und die entsprechende Kochzone schaltet sich automatisch ab.



⚠ WARNUNG! Die andere Kochzone bleibt in Betrieb, falls sie vorher eingeschaltet wurde.

DEAKTIVIEREN DER TIMER-FUNKTION:

1. Berühren Sie den - SENSOR, um die noch verbleibende Zeit auf 0 zurückzustellen.



2. Wenn das Display -00- anzeigt, ist die TIMER-FUNKTION deaktiviert.

00

3.9 Booster - Funktion (beschleunigtes Aufheizen)

❖ Das Kochfeld ist mit einer BOOSTER - FUNKTION (beschleunigtes Aufheizen) ausgestattet.

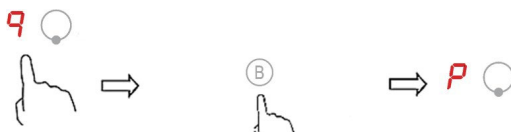
- ❖ Die BOOSTER - FUNKTION bewirkt, dass eine Kochzone innerhalb einer Sekunde **für 5 Minuten** auf eine höhere Leistungsstärke gesetzt wird. Dieses ermöglicht ein schnelleres und leistungsfähigeres Kochen.

AKTIVIERUNG DER BOOSTER - FUNKTION:

1. Wählen Sie mit den TASTEN ZUR AUSWAHL DER KOCHZONEN die Kochzone aus, für die Sie die BOOSTER - FUNKTION aktivieren möchten. Die Anzeige neben der Taste blinkt.



2. **Berühren** Sie die **B TASTE**  Die BOOSTER - FUNKTION ist nun aktiviert. Auf der Leistungsstärkenanzeige wird der Buchstabe "P" angezeigt.



3. Das beschleunigte Aufheizen durch die BOOSTER - FUNKTION dauert **5 Minuten** an. Danach arbeitet die Kochzone wieder in der vorherigen Einstellung. Auf der Leistungsstärkenanzeige wechselt die Anzeige von "P" zu der Einstellung "9".



VORZEITIGE DEAKTIVIERUNG DER BOOSTER - FUNKTION:

- i** Die BOOSTER - FUNKTION wird nach **5 Minuten** automatisch deaktiviert.

1. Wenn Sie das beschleunigte Aufheizen innerhalb der 5 Minuten abbrechen möchten, wählen Sie mit den TASTEN ZUR AUSWAHL DER KOCHZONEN () die Kochzone aus, für die Sie die BOOSTER - FUNKTION deaktivieren möchten. Die Anzeige neben der Taste blinkt.

2. **Berühren** Sie die - TASTE . Die BOOSTER - FUNKTION ist nun deaktiviert. Danach arbeitet die Kochzone mit der Einstellung "9" weiter (s. Abb. unten).



3.10 Warnung vor Restwärme

Wenn das Gerät einige Zeit in Betrieb war, strahlen die verwendeten Kochzonen auch nach dem Abschalten Restwärme aus. Zur Warnung erscheint der Buchstabe "H".

3.11 Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung stellt eine Sicherheitsfunktion Ihres Gerätes dar. Die automatische Abschaltung findet immer dann statt, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone nach deren Benutzung abzuschalten.

Die voreingestellten **automatischen Abschaltzeiten** finden Sie in der folgenden Tabelle:

LEISTUNGSSTÄRKE	AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG (STUNDEN)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4. Hinweise für das Kochen

⚠️ WARNUNG! Lassen Sie beim Braten und Frittieren äußerste Vorsicht walten, da Öle und Fette sehr schnell erhitzen, besonders bei einer hohen Einstellung der Leistungsstärke. Extrem heiße Öle und Fette entzünden sich spontan und stellen somit eine ernsthafte Brandgefahr dar.

⚠️ WARNUNG! Versuchen Sie **NIEMALS**, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.

4.1 Kochtipps

- ❖ Stellen Sie die Leistungsstärke niedriger, wenn ein Topf seine Kochtemperatur erreicht hat.
- ❖ Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Kochhitze zurückgehalten wird.
- ❖ Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeiten oder Fett, um die Kochzeit zu verringern.
- ❖ Beginnen Sie den Kochvorgang auf einer hohen Leistungsstärke. Reduzieren Sie dann die Leistungsstärke, wenn das zu kochende Lebensmittel erhitzt ist.

AUF KLEINER FLAMME KOCHEN / REIS KOCHEN

- ❖ Auf kleiner Flamme kochen bedeutet köcheln bei ca. 85 °C, wenn gerade Bläschen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Köcheln ist die ideale Art und Weise zur Zubereitung delikater Suppen und Eintöpfe, da sich die Aromen ohne Überhitzung der Lebensmittel frei entfalten können. Sie sollten Saucen auf Eierbasis und mittels Mehl angedickte Saucen ebenfalls unter dem Siedepunkt zubereiten.
- ❖ Einige Kochvorgänge, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode (= dem kompletten Verbrauch des zugeführten Wassers), bedürfen möglicherweise einer Einstellung oberhalb der niedrigsten Leistungsstärke, damit das Kochgut ordnungsgemäß innerhalb der empfohlenen Zubereitungszeit gegart wird.

STEAKS ANBRATEN

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Anbraten ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie eine kleine Menge an Öl in die heiße Pfanne und geben Sie dann das Fleisch in die Pfanne.
4. Wenden Sie das Fleisch während der Zubereitung nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks sowie Ihrer persönlichen Vorliebe hinsichtlich des Garpunkts ab (medium, medium rare, etc.). Die Garzeit kann also von 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um den Garpunkt zu überprüfen - je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.
5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen; so wird es vor dem Servieren richtig zart.

ANSCHWENKEN

1. Wählen Sie einen für Glaskeramik geeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten vor und legen Sie die benötigten Kochutensilien bereit. Das Anschwenken sollte schnell von statten gehen. Falls Sie eine große Menge zubereiten wollen, teilen Sie das Kochgut in mehrere Teile auf.
3. Heißen Sie den Wok / die Pfanne kurz vor und geben Sie 2 Esslöffel Öl dazu.
4. Bereiten Sie Fleisch zuerst zu. Legen Sie es an die Seite und halten Sie es warm.
5. Schwenken Sie das Gemüse an. Wenn das Gemüse heiß, aber immer noch knackig ist, stellen Sie die Leistungsstärke niedriger ein. Geben Sie nun das Fleisch wieder hinzu und gegebenenfalls eine Sauce.
6. Schwenken Sie alles nochmals vorsichtig an, damit die Bestandteile auch heiß sind.

4.2 Leistungsstärken

LEISTUNGSSTÄRKEN:	EIGNUNG (BEISPIELE):
Stufe 1 - 2	➤ Sanftes Aufwärmen kleiner Mengen an Lebensmitteln. ➤ Schmelzen von Schokolade, Butter etc. ➤ Lebensmittel, die schnell anbrennen. ➤ Schonendes Köcheln. ➤ Langsames Aufwärmen.
Stufe 3 - 4	➤ Nachwärmen. ➤ Schnelles Köcheln. ➤ Reis kochen.

LEISTUNGSSTÄRKEN:	EIGNUNG (BEISPIELE):
Stufe 5 - 6	➤ Pfannkuchen.
Stufe 7 - 8	➤ Sautieren. ➤ Nudeln kochen.
Stufe 9	➤ Anschwenken. ➤ Anbraten. ➤ Suppe zum Kochen bringen. ➤ Wasser kochen.

4.3 Energie sparen

- ❖ Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.
- ❖ Kochgeschirr mit einem dicken und geraden Boden kann bis zu einem Drittel an Energie sparen. Decken Sie ihr Kochgeschirr ab, wenn möglich; andernfalls verbrauchen Sie das 4-fache an Energie.
- ❖ Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als der Durchmesser des verwendeten Kochrings sein.
- ❖ Sorgen Sie dafür, dass der Kochring und der Boden des Kochgeschirrs sauber sind.
- ❖ Verunreinigungen können den Wärmeaustausch negativ beeinträchtigen. Mehrfach eingebrannte Verunreinigungen können oft nur noch mit umweltschädlichen Hilfsmitteln entfernt werden.
- ❖ Decken Sie ihr Kochgeschirr nicht zu oft auf (ein beobachteter Topfinhalt beginnt niemals, zu kochen).
- ❖ Sie können die Restwärme der Kochzonen als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.

5. Reinigung und Pflege

⚠️ VARNUNG! Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen unbedingt aus und lassen Sie es **vollständig abkühlen**. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)!

⚠️ VARNUNG! Benutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann in Kontakt mit elektrischen Teilen kommen und so einen Kurzschluss auslösen. **STROMSCHLAGEFAHR!**

REINIGUNGSMITTEL:

- Benutzen Sie **keine** Scheuermittel!
- Benutzen Sie **keine** organischen Reinigungsmittel! ²
- Benutzen Sie **keine** ätherischen Öle!
- Benutzen Sie **niemals** Lösungsmittel!

REINIGUNG DES KOCHFELDES:

- Entfernen Sie Verunreinigungen wie Kochgutrückstände von der Glasoberfläche. Benutzen Sie dazu ein weiches Tuch.
- Scheuern Sie die Glaskeramik nicht.
- Benutzen Sie zur Reinigung heißes Wasser und einen Speziaalschwamm für die Reinigung von Glaskeramik. Verwenden Sie an den verunreinigten Stellen ein spezielles Produkt zur Reinigung von Glaskeramik (erhältlich im Supermarkt) und wischen Sie diese dann mit einem weichen Tuch trocken.
- Benutzen Sie einen Schaber, der für die Verwendung auf Glaskeramik geeignet ist, zur Entfernung möglicher Rückstände. Ein entsprechendes Produkt aus Silikon ist zum Schutz der Glaskeramik am geeignetsten.

² Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

ART DER VERUNREINIGUNG

VORGEHENSWEISE	SICHERHEITSHINWEISE
ALLTÄGLICHE VERUNREINIGUNGEN DER GLASKERAMIK (FINGERABDRÜCKE, FLECKEN DURCH LEBENSMITTEL ODER NICHT ZUCKERHALTIGE SPRITZER).	
1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Verwenden Sie einen geeigneten Glaskeramik-Reiniger, während die Glaskeramik noch warm - aber nicht heiß! - ist. 3. Mit einem weichen Tuch / Küchenpapier und klarem Wasser abwaschen und dann trockenwischen. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Gerätes wieder ein.	➤ Wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, leuchtet die Restwärmanzeige nicht. Die Kochzonen können somit trotzdem heiß sein. Seien Sie äußerst vorsichtig! ➤ Topfreiniger, Nylonreiniger und Scheuermittel können die Glaskeramik verkratzen. Lesen Sie immer die Produktinformationen Ihrer Reinigungsmittel hinsichtlich deren Eignung für Glaskeramik. ➤ Belassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Glas, da dieses dadurch nachhaltig fleckig werden kann.
ÜBERGEKOCHTES, GESCHMOLZENES UND FLECKEN DURCH ERHITZTE ZUCKERHALTIGE RÜCKSTÄNDE AUF DER GLASKERAMIK.	
❖ Entfernen Sie solche Verunreinigungen umgehend mit einem geeigneten Glaskeramik-Schaber. Achten Sie auf noch heiße Kochzonen! 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Halten Sie den Schaber in einem 30°-Winkel und kratzen Sie die Verunreinigungen von der Glaskeramik zu einem nicht warmen Bereich. 3. Reinigen Sie die Verunreinigungen mit einem Geschirrtuch / Küchenpapier. 4. Folgen Sie den Schritten 2 - 4 des ersten Abschnitts dieser Tabelle.	➤ Entfernen Sie solche Verunreinigungen so schnell wie möglich. Wenn diese auf der Glaskeramik abkühlen, können Sie nachher nur noch schwer zu entfernen sein und auch die Glaskeramik-Oberfläche dauerhaft beschädigen. ➤ Verwenden Sie den Glaskeramik-Schaber äußerst vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Klinge schneiden, besonders dann, wenn Sie die Sicherheitsabdeckung zurückgeschoben haben.

ART DER VERUNREINIGUNG	
VORGEHENSWEISE	SICHERHEITSHINWEISE
VERUNREINIGUNGEN AUF DEN SENSORTASTEN.	
1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Nehmen Sie die Verunreinigung auf. 3. Wischen Sie die Sensortasten mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den gesamten Bereich mit Küchenpapier trocken. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Gerätes wieder ein.	Das Gerät kann piepen und sich abschalten. Die Sensortasten können nicht ordnungsgemäß arbeiten, wenn sich Flüssigkeit auf ihnen befindet. Wischen Sie das Bedienfeld gut trocken, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

6. Problembehandlung

GEHEN SIE BEI EINEM NOTFALL ODER EINER FEHLFUNKTION WIE FOLGT VOR:

1. Schalten Sie das Gerät komplett ab.
 2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung).
 3. Kontaktieren Sie das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.
- Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben, kontaktieren.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
DAS GERÄT KANN NICHT EINGESCHALTET WERDEN.	
➤ Eine Unterbrechung der Stromzufuhr.	➤ Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Kontrollieren Sie Ihren Haushalts-Sicherungskasten. Liegt ein Stromausfall in Ihrem Wohngebiet vor?
DIE SENSORTASTEN REAGIEREN NICHT.	
➤ Die Sensortasten sind gesperrt.	➤ Entsperren Sie die Sensortasten.
DIE SENSORTASTEN LASSEN SICH NUR SCHWER BEDIENEN.	
➤ Ein Flüssigkeitsfilm befindet sich auf den Sensortasten. ➤ Sie haben zum Benutzen die Fingerspitze benutzt.	➤ Trocknen Sie die Sensortasten. ➤ Benutzen Sie die Fingerkuppe.
DIE GLASKERAMIK IST VERKRATZT.	
➤ Sie haben ungeeignetes Kochgeschirr mit rauen und scharfen Kanten verwendet. ➤ Sie haben ungeeignete Reinigungsmittel wie z.B. Scheuermittel verwendet.	➤ Verwenden Sie für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr. ➤ Verwenden Sie für Glaskeramik geeignete Reinigungsmittel.
EINIGE PFANNEN / TÖPFE ERZEUGEN KRACKENDE ODER KLIKENDE GERÄUSCHE.	
➤ Diese können durch die Herstellungsart Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen).	➤ Das ist bei solchem Kochgeschirr normal und weist nicht auf einen Fehler hin.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
SUMMENDES GERÄUSCH BEI HOHER LEISTUNGSEINSTELLUNG.	
➤ Wird durch das Induktionskochen verursacht.	➤ Normaler Betriebszustand, aber das Summen sollte leiser werden oder aufhören, wenn Sie die Leistungsstärke verringern.
VENTILATIONSGERÄUSCHE DRINGEN AUS DEM GERÄT.	
➤ Der eingebaute Ventilator schützt die Elektronik vor Überhitzung und kann auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Zeit lang weiterlaufen.	➤ Normaler Betriebszustand. Trennen Sie bei laufendem Ventilator das Gerät nicht von der Stromversorgung.
KOCHGESCHIRR WIRD NICHT AUFGEHEIZT / DIE ANZEIGE AUF DEM DISPLAY LEUCHTET.	
➤ Kochgeschirr wird nicht erkannt, wenn es ungeeignet oder zu klein oder falsch positioniert ist.	➤ Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr mit einem der Kochzone entsprechenden Durchmesser. Stellen Sie es zentral auf die Kochzone.
DAS GERÄT ODER EINE KOCHZONE SCHALTET SICH UNERWARTET AB, EIN AKUSTISCHES SIGNAL ERTÖNT UND ES WIRD EIN FEHLER-KODE ANGEZEIGT³ (MEIST ALTERNIEREND MIT EIN ODER ZWEI ZAHLEN AUF DEM TIMER-DISPLAY).	
➤ Technische Fehlfunktion.	➤ Schreiben Sie den Fehlercode auf, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie das Geschäft, indem Sie das Gerät erworben haben.

³ Ausstattung abhängig vom Modell

- i** Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, setzen Sie sich mit dem Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben, in Verbindung.

7. Fehler Codes

Anzeige	Mögliches Problem	Mögliche Lösung
E1	Verbindung fehlgeschlagen	Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst.
E2/E3	Unnormal hohe/niedrige Eingangsspannung	Hören Sie auf zu Kochen und warten Sie bis die Eingangsspannung wieder normal ist. Sollte das nicht geschehen kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
E4/E5/E6	Ausfall des Thermistores	Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst.
E7	Unnormale hohe Temperatur (trockenes Brennen)	Schalten sie die Stromzufuhr ab, warten sie für 30 Minuten und schalten Sie das Kochfeld wieder ein. Sollte das Problem weiter bestehen kontaktieren Sie den Kundendienst.
E8/E9	Fehler des IGBT Sensor	Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst.
E0	IGBT Überhitzung	Bitte überprüfen Sie ob die Lüftung läuft. Sollte dies nicht gegeben sein kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
EE	Display Platinen Fehler	Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst

8. Technische Daten

Gerätetyp	Induktion - Doppelkochfeld
Bedienfeld	Touch Control
Material	Glaskeramik
Anzahl Kochzonen	2
Durchmesser Kochzonen vorne / hinten	180 mm / 160 mm
Leistung Kochzonen vorne / hinten	1*1800 / 2200 W / 1*1200 / 1500 W
Maximale Leistung	3600 W
Eingangsspannung	220 - 240 V AC
Frequenz	50 Hz
Restwärmearzeige	☐
Timer / einstellbare Zeit	✓ / bis zu 99 Minuten
Kabellänge	250 cm
Heizstufen	9 pro Kochzone
Abmessungen Aussäguug B*T in cm	27,00*49,00
Einbautiefe in cm	5,80
Produktmaße H*B*T in cm	6,20*29,00*52,00
Gewicht netto / brutto in kg	4,20 / 4,60

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

9. Entsorgung

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR!
2. Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
3. Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen.
4. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
5. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
6. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
7. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

10. Garantiebedingungen

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.

Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und **unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.

Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der Stengel-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Gerätes durch ein Stengel-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.

Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.

Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.



Do not dispose of this appliance together with your domestic waste. The appliance must be disposed of at a collecting centre for recyclable electric and electronic appliances. Do not remove the symbol from the appliance.

- i** The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless follow the instructions in such a case.
- i** Any modifications, which do not influence the functions of the appliance, shall remain reserved by the manufacturer. Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- i** The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid. Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

EU - DECLARATION OF CONFORMITY

- ★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonized regulations.
- ★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

1. Safety information

READ THE SAFETY INFORMATION AND SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE YOU OPERATE THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety information and safety instructions, you will endanger your health and life.

-  Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
-  Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
-  The appliance is intended for private use only.
-  The appliance is intended for cooking in a private household only.
-  The appliance can be used with 230 V AC in RVs/caravans when built-in according to all TÜV-regulations.
-  The appliance is intended for indoor-use only.
-  The appliance is not intended to be operated for commercial purposes and in public transport.
-  Operate the appliance in accordance with its intended use only.
-  Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
-  This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE APPLIANCE.

IMPORTANT INFORMATION FOR PERSONS WITH A PACEMAKER OR ANY OTHER MEDICAL IMPLANT:

The appliance complies with the current electromagnetic interference regulations. It fully complies with all legal requirements (2004/108/EG). It designed to not interfere with the functions of other electric appliances, provided they comply with identical regulations.

 DANGER! THIS INDUCTION HOB GENERATES A MAGNETIC FIELDS IN ITS IMMEDIATE VICINITY.

Your pacemaker must be designed in compliance with the corresponding regulations so it will not cause any interferences between the pacemaker and the appliance.

 Consult the manufacturer of your pacemaker or your doctor to decide whether it meets the forced requirements or if any incompatibilities do exist.

1.1 Signal words

 DANGER! indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

 WARNING! indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

 CAUTION! indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

1.2 Safety instructions

DANGER!

To reduce the risk of electrocution:

1. Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the appliance.
2. The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.

3. All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations
4. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
5. Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the shop you purchased the appliance at. Original spare parts should be used only.
6. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.
7. **Never** touch the power plug, the power switch or other electrical components with wet or damp hands. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

 WARNING!

To reduce the risk of burns, electrocution, fire or injury to persons:

1. Operate the appliance with 220 ~ 240 V AC / 50 Hz only.
2. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
3. The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
4. The appliance must always be grounded and protected corresponding to the requirements of your local energy supplier. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
5. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
6. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains. Report the malfunction to your service centre so it can be repaired.
7. If any cracks occur on the glass-ceramic , switch off the appliance and disconnect it from the mains. **RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**
8. Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
9. Do not carry out any modifications to your appliance.
10. Do not repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. Always contact the nearest service centre. Only original spare-parts should be used for repairs.
11. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.

12. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100 °C.
13. Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
14. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
15. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
16. The safety distance between the hob and a **wall/cupboard** above should be **at least 760 mm**.
17. The safety distance between the hob and an **extractor hood** above should be **at least 650 mm**.
18. Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
19. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. RISK OF FIRE!
20. Do not store any objects on the hob. RISK OF FIRE!
21. Household equipment and connection leads must not touch the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
22. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. RISK OF ELECTRICAL SHOCK!
23. Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!
24. After use, always switch off the cooking zones as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the auto- detection feature to switch off the cooking zones when you remove the cookware.
25. The appliance is not allowed to be operated with an external timer or a separate remote-control-system.
26. The accessible parts of the appliance become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
27. Children must not play with the appliance.
28. Always supervise children when they are near the appliance.

29. This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.
30. Only allow children to use the appliance without supervision, when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
31. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!**
32. Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

 CAUTION!

1. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp- edged items to clean the appliance. Otherwise you may scratch the surface and damage the glass.
2. Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.
3. The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
4. Protect the hob against corrosion.
5. Switch off soiled cooking zones.
6. Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
7. Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on a operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
8. The blades of scrapers for cleaning an induction hob are very sharp. Do not cut yourself, especially when you have removed the safety cover of the scraper.
9. Metal-made items such as knives, forks, spoons and pan lids should not be put on the appliance, because they may become hot.

10. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating**.

NOTICE!

1. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
2. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
3. When you unpack the appliance, you should take note of the position of its components in case you have to repack and transport it at a later point of time.
4. Do not put any heavy items on the hob.
5. Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass; otherwise you will damage the appliance.
6. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
7. The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
8. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

★ The manufacturer and distributor are not responsible for any damage or injury in the event of failure to comply with these instructions.

2. Installation

⚠ DANGER! The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier. Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

DANGER! All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ WARNING! The safety distance between the hob and a **wall cupboard** above should be **at least 760 mm**.

⚠ WARNING! The safety distance between the hob and an **extractor hood** above should be **at least 650 mm**.

⚠ CAUTION! Do not install the appliance above cooling equipment, dish washers or laundry dryers.

⚠ CAUTION! When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.

⚠ CAUTION! The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.

⚠ CAUTION! To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.

2.1 Unpacking and positioning

1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter WASTE MANAGEMENT.
2. The appliance may be equipped with the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance and the power cord are not damaged.
4. Connect the appliance to a dedicated socket only.
5. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
6. Connect the appliance to the mains properly.

2.2 Pre-installation requirements

- The worktop must be rectangular and plane and made of heat-resisting material. Structural elements should not interfere with the installation area.

- The installation must meet the safety requirements as well as the legal rules and regulations.
- The wall sat the hob should be covered with heat-resistant material, e.g. ceramic tiles.
- The power cable must not come into contact with cabinet doors or drawers.
- The appliance must be supplied with an adequate flow of fresh air from outside the cabinet to the base of the hob.
- If the hob is installed above an oven, the oven must be equipped with a cooling system.
- Install a thermal protection below the bottom of the appliance when installing it above a drawer or a cupboard.
- The circuit breaker must be easily accessible.

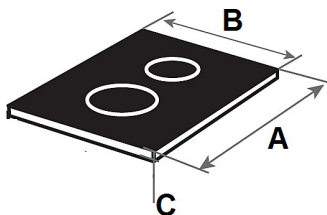
2.3 Selection of installation equipment / Dimensions

Cut out the installation hole as described on the drawing below. For installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole. The thickness of the work top should be at least 30 mm. Choose heat-resistant materials for the work top only to avoid any deformation caused by the heat-radiation of the appliance.

⚠ WARNING! The safety distance between the hob and a **wall cupboard** above should be **at least 760 mm**.

⚠ WARNING! The safety distance between the hob and an **extractor hood** above should be **at least 650 mm**.

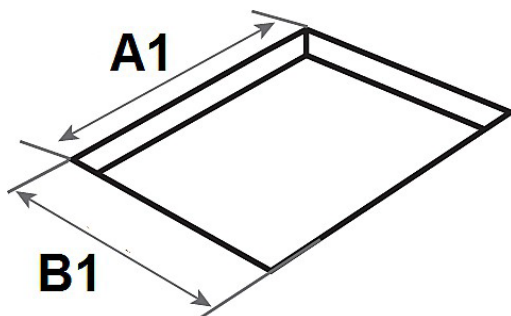
DIMENSIONS OF THE HOB:



A = DEPTH / B = WIDTH / C = HEIGHT

A	B	C
520 mm	290 mm	62 mm

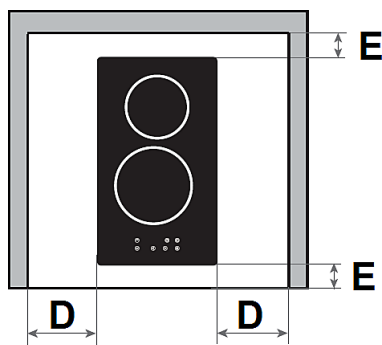
DIMENSIONS OF THE INSTALLATION OPENING:



A 1= DEPTH / B 1= WIDTH

A 1	B 1
490 mm	270 mm

MINIMUM CLEAR SPACE REQUIRED AROUND THE INSTALLATION OPENING:



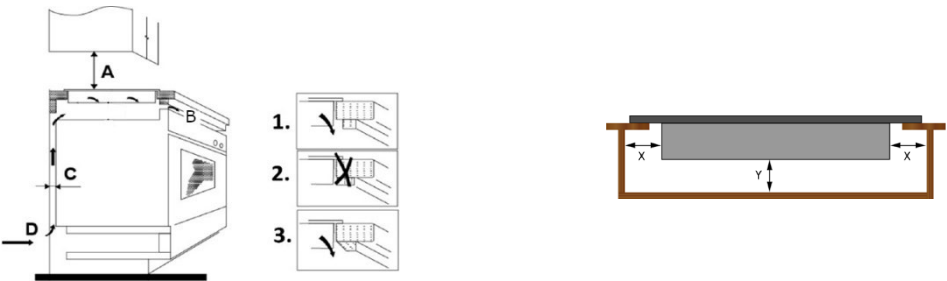
D	E
min. 50 mm	min. 50 mm

2.4 Installation of the hob

⚠ DANGER! The hob must be installed **by a qualified professional only**. Do not carry out the installation yourself. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- i** The safety distance between the hob and a **wall cupboard** above should be **at least 760 mm**.
 - i** The safety distance between the hob and an **extractor hood** above should be **at least 650 mm**.
 - i** Do not install the appliance above cooling equipment, dish washers or laundry dryers.
 - i** When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
 - i** The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
 - i** To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.
- ❖ The hob must be ventilated properly. The air inlet (**D**) and outlet (**E**) must never be blocked or covered (s. fig. below). Always keep the appliance in proper condition.

MINIMUM DISTANCES REQUIRED FOR PROPER VENTILATION:



C= VENTILATION SLOT / B= AIR OUTLET

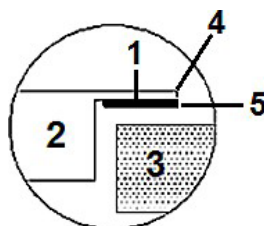
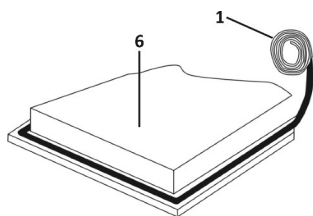
A	C	D	B
WALL CUPBOARD			
➤ min. 760 mm	min. 20 mm	Air inlet	min. 5 mm
Extractor hood			
➤ min. 650 mm			

- ❖ The top closing edge of the cabinet (1) must not be flush with the installation opening (2). Install the closing edge in offset positioning (1) or bevel the closing edge (3).

X	➤ min. 150 mm
Y	➤ min. 20 mm

INSTALLATION OF THE HOB:

- Before installing the hob to the worktop, the adhesive seal has to be fixed on the **bottom** edge of the hob properly.
- i** The seal has to be fixed properly. The outer side of the seal must match the bottom outer edge of the hob (s. fig. below). The seal **must be** fitted tightly on the bottom edge of the hob (no overlaps, no gaps etc.) to prevent liquids etc. from entering the installation opening subsequently.

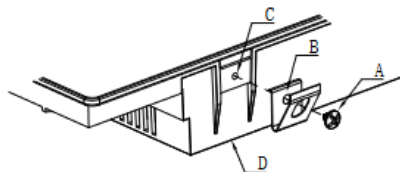
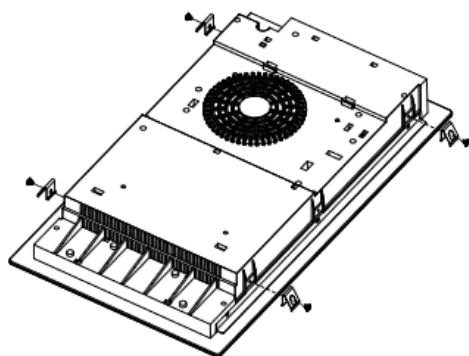


1	Seal
2	Hob
3	Worktop
4	Outer edge of the hob
5	Outer side of the seal
6	Bottom of the hob

- Insert the hob into the installation opening and push it downward carefully until the hob is in firm contact to the worktop.
- Fix the hob at the bottom of the worktop using the fixing brackets (s. below).

MOUNTING OF THE FIXING BRACKETS:

1. Mount the fixing brackets **at the bottom of the hob** using the appropriate screws.
2. Screw **one end of the fixing brackets** into the predrilled holes **at the bottom of the hob** (as shown below in fig 1 or 2).



A	Screw
B	Fixing bracket
C	Screw hole
D	Bottom of the Hob

3. Mount the other end of the fixing brackets at the bottom of the worktop using the appropriate screws to fix the hob tightly and safely.

2.5 Electrical connection

⚠ DANGER! The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier. Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ DANGER! All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ DANGER! Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER (QUALIFIED PROFESSIONAL):

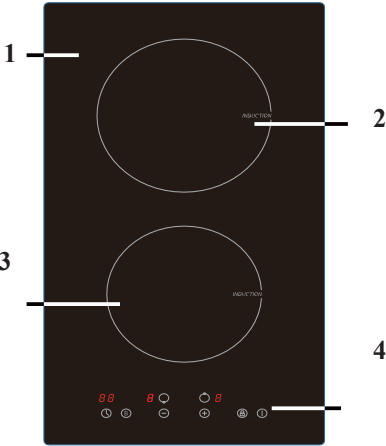
1. The appliance is equipped with a Schuko safety plug. Only use a Schuko safety plug and a properly-grounded safety socket for connecting the appliance to the mains.
2. Your household power supply must meet the power consumption of the appliance.
3. The voltage must meet the values on the nameplate.
4. The power cord must withstand the values on the nameplate.
5. When connecting do not use adapters, reducers and branching devices as they cause overheating. RISK OF FIRE!
6. The power cord must not touch hot areas and its temperature must not exceed 75 °C.
7. When the socket is not accessible for the user **or a fixed electrical connection of the appliance is required**, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335). Read the information on the nameplate and the connection diagram before connecting the appliance to the mains. The electricity supply must be performed via a 16A automatic cut-out. If in doubt, always contact the local building authorities and consult the relevant legal provisions.
8. Do not bend or compress the power cord.
9. Check the power cord regularly. The power cord **must be** replaced by a qualified professional **only**!

3. Operation

-  Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. **Strictly observe the safety guidelines!**
-  Remove the **complete** protective film!

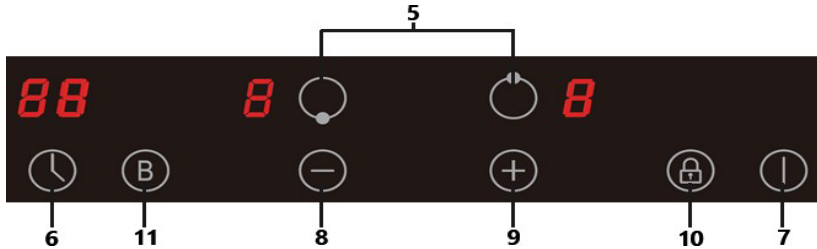
3.1 Hob and control panel

HOB:



1	GLASS CERAMIC PLATE
2	COOKING ZONE / Ø 180 mm / max. 1800 / 2200 W
3	COOKING ZONE / Ø 160 mm / max. 1200 / 1500 W
4	CONTROL PANEL (s. below)

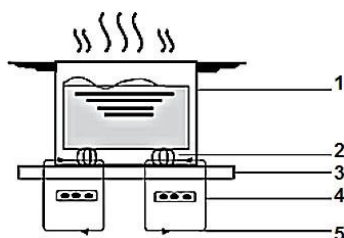
CONTROL PANEL:



5	Sensor buttons for the SELECTION OF THE COOKING ZONES
6	TIMER
7	Sensor button: ON / OFF
8	<u>SENSOR BUTTON: -</u> ➤ For the selection of the POWER LEVELS of the cooking zones (1 - 9) ➤ For the setting of the TIMER
9	<u>SENSOR BUTTON: +</u> ➤ For the selection of the POWER LEVELS of the cooking zones (1 - 9) ➤ For the setting of the TIMER
10	KEY LOCK / CHILD PROTECTION
11	<u>SENSOR BUTTON: B</u> ➤ This sensor is used for the activation of the BOOST-FUNCTION

INDUCTION:

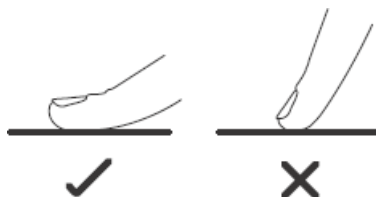
- ❖ Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works via electromagnetic vibrations generating heat directly in the cookware. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



1	Cookware
2	Magnetic circuit
3	Glass-ceramic panel
4	Induction coil
5	Induction current

3.2 Use of the touch control

- The sensor keys respond to touches so you do not need to press them.
- Touch the sensors with the bottom side of your top phalanx but not with your fingertip (see figure below).
- You will hear a beep⁴ after each effective input.
- Always keep the touch control clean and dry. Cooking utensils and cloths should not cover the touch control. A thin water film may already complicate operating the sensors.



3.3 Before initial use

- ❖ Clean the glass-ceramic (look at chap. CLEANING AND MAINTENANCE).

3.4 Suitable cookware

i Use glass-ceramic suitable cookware only.

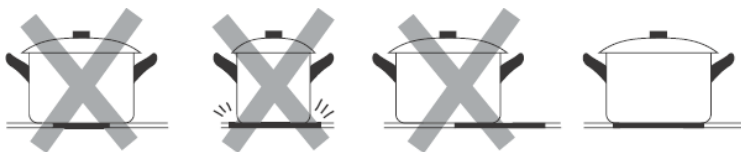
i The base of cookware must have a minimum diameter relevant to the diameter of the cooking zone you use the cookware on.

- ❖ Do not use cookware with rough edges or a curved base.

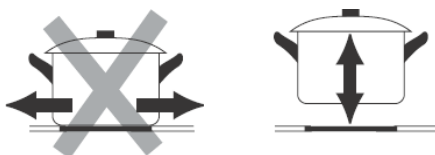
⁴ depending on model



- ❖ The base of your cookware should be flat, contact the glass ceramic completely and have the same diameter as the relevant cooking zone. Always centre the cookware on the cooking zone.



- ❖ Always lift your cookware, when you want to move it on the glass ceramic. Do not push cookware as you may scratch the glass ceramic.



3.5 How to start cooking

WARNING! Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!

 When the power is on, an acoustic signal sounds once; all indicators show . Now the appliance has entered the stand-by mode.

1. Touch the ON / OFF sensor



2. The display indicates



3. Place a proper cookware on the **DESIRED COOKING ZONE**. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.



4. Select the desired cooking zone by touching the **SELECTION OF COOKING ZONE** sensor. The indicator flashes for 5 seconds.



5. Set the power level using the + and - sensor.



➤ Each cooking zone is equipped with 9 power levels (1 - 9)

1 - 9

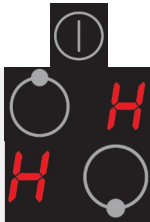
6. When you do not set a power level within **1 minute**, the appliance will switch off automatically. You have to start at step 1 again.

7. While cooking, the power level can be changed **at any time**.

THE DISPLAY INDICATES INDICATOR OF THE POWER LEVEL ALTERNATELY.

- You have not placed the cookware on the correct zone, or
 - You use unsuitable cookware, or
 - You use cookware which is too small or not centred properly on the cooking zone.
- i** While using unsuitable cookware the cooking zone does not heat up. The display goes off automatically after 1 minute even if you have not placed suitable cookware on the cooking zone

3.6 How to stop cooking

1. Touch the SELECTION OF COOKING ZONE-sensor of the cooking zone you want to switch off.	
2. Switch off the RELEVANT COOKING ZONE by setting the - sensor to 0.	
3. Check that the indicator displays 0 and then H.	
4. Switch off the appliance with the ON / OFF sensor.	
5. Beware of the hot surfaces of the cooking zones! An H indicates which cooking zones are still hot. The H disappears as soon as the relevant cooking zone has cooled down.	
6. You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.	

3.7 Key lock / Child protection

- ❖ You can lock the sensors to protect them from unintentional operation or operation by children.

LOCKING OF THE SENSORS:

1. Touch the KEY LOCK / CHILD PROTECTION.	
---	---

2. The Display will show LO.



3. All sensors except ON / OFF are deactivated.

UNLOCKING OF THE SENSORS:

1. Check that the appliance is switched on.



2. Touch and hold the KEY LOCK / CHILD PROTECTION for 3 seconds.



3. The LO in the Display goes off.

4. All sensor buttons are released again.

5. Now you can proceed operation as normal.

NOTICE! When the sensors have been locked, all sensors except ON/OFF are deactivated. You can switch off the appliance with the ON/OFF sensor in case of emergency, but you should unlock the sensors afterwards.

3.8 Timer

- ❖ The timer switches off the relevant cooking zones as soon as the set time has elapsed.
- The max. selectable period of time is 99 minutes.
- When the selected period of time exceeds 99 minutes, the timer will be set back to 0.

AUTOMATIC SWITCH-OFF FUNCTION OF ONE COOKING ZONE:

1. Touch the SELECTION OF COOKING ZONE-sensor you want to control via the timer.



2. Touch the sensor button of the TIMER.



3. The INDICATOR OF THE TIMER will show in the timer display

10 and single digit **0** flashes.



4. Set the desired minutes using the + and - sensor.

➤ Touch + or - once to increase / decrease the value by **1 minute**.



5. Touch the sensor button of the TIMER again, then the number to represent tens digit will flash.



6. Set the desired dozens of minutes using the + and - sensor.

➤ Touch + or - once to increase / decrease the value by **1 minute**.



7. When you have finished the setting, the count-down of the set time starts. The display indicates the remaining time.



8. To indicate which cooking zone (upper / lower cooking zone) has been enabled a red dot next to the INDICATOR OF THE TIMER goes on.



9. When the set time has elapsed, the relevant cooking zone is switched off automatically.



⚠ WARNING! Other cooking zones will keep operating if they have been turned on previously.

DEACTIVATING OF THE TIMER FUNCTION:

1. Touch the -SENSOR to set the remaining time back to 0.



2. The TIMER FUNCTION is deactivated when the display indicates -00-.

00

3.9 Boost function (accelerated heating)

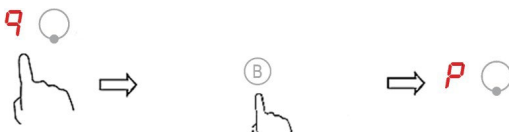
- ❖ Your induction hob is equipped with a BOOST FUNCTION (accelerated heating).
- ❖ The BOOST FUNCTION enables one cooking zone to operate with higher power for **5 minutes**. This allows a faster and more powerful cooking.

HOW TO ACTIVATE THE BOOST FUNCTION:

1. Select the cooking zone the BOOST FUNCTION of which you want to activate using the SENSORS FOR THE SELECTION OF THE COOKING ZONES. The indicator next to the sensor flashes.



2. **Touch** the **B** SENSOR . The BOOST FUNCTION is now activated. The power level indicator displays the letter "P".



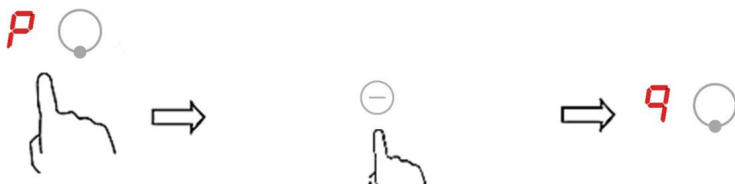
3. The maximum operating period of the BOOST FUNCTION is **5 minutes**, then the relevant cooking zone will operate in the previous setting. The display of the power level indicator changes from "P" to level. "9".



HOW TO DEACTIVATE THE BOOST FUNCTION PREMATURELY:

i After **5 minutes** the BOOST FUNCTION switches off automatically.

1. If you want to cancel the BOOST FUNCTION within these 5 minutes, select the cooking zone the BOOST FUNCTION of which you want to deactivate using the SENSORS FOR THE SELECTION OF THE COOKING ZONES (**1**). The indicator next to the sensor flashes.
2. **Touch** the - SENSOR . The BOOST FUNCTION is deactivated. The relevant cooking zone will operate in the power level "9" (s. fig. below).



3.10 Residual heat warning

If the appliance has been operated for a while, the cooking zones will emit residual heat even after operation. In such a case the letter "H" is indicated.

3.11 Automatic switch-off

The automatic switch-off represents a safety component of your appliance. The automatic switch-off is activated, when you forgot to switch off a cooking zone after operation. The default times are described on the schedule below.

The **default times** are described on the schedule below:

POWER LEVEL	AUTO SWITCH-OFF (HOURS)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4. Cooking guidelines

⚠ WARNING! Be very careful when frying, because oil and fat heat up very fast especially when operating a high power level. Extremely hot oil and fat inflame spontaneously and represent a serious fire risk.

⚠ WARNING! **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

4.1 Cooking tips

- ❖ Decrease the power level as soon as the desired cooking temperature is reached.
- ❖ Use pot-lids to shorten cooking times and save energy.
- ❖ Minimize the amount of cooking liquids or fat / oil to shorten cooking times.
- ❖ Select a high power level, when you start cooking. Reduce the power level, when your food has been heated up.

SIMMERING / COOKING OF RICE

- ❖ Simmering is cooking with a temperature of approx. 85 °C. At this temperature small bubbles ascend to the surface of the cooking liquid. Simmering is a perfect way to cook delicious soups and stews as the flavours of the food unfold completely without being over-heated. You should also cook egg-based sauces and sauces thickened with flour in this way.

- ❖ Some cooking procedures, including the cooking of rice with the absorption-method (= the water is consumed completely), require a setting above the lowest power level, so the food is cooked within the recommended cooking time.

STEAKS

1. Take the meat out of the fridge and let it rest at room temperature for approx. 20 minutes.
2. Heat up a pan with a heavy base.
3. Rub both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and place the steak into the pan.
4. Turn the meat just once while cooking. The exact cooking time depends from the size of your steak and your individual preferences (medium, medium rare etc.). So the cooking time of each side may vary from 2 to 8 minutes. Press the steak to check the cooking result - a firm steak is well done.
5. Leave the steak on a warm plate for a few minutes; so it will become tender.

ASIAN-STYLE COOKING

1. Choose a wok with a flat base or a big pan.
2. Prepare all ingredients and the cooking utensils you need. Asian-style cooking should work fast. If you want to cook a big amount of food, you should divide the food into several portions.
3. Preheat the wok / pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first. Put it aside and keep it warm.
5. Now cook the vegetable. When the vegetable is hot but still crisp, reduce the power level. Add the meat and, if desired, a sauce.
6. Sauté the complete food carefully so all components are hot.
7. Serve immediately.

4.2 Power levels

POWER LEVEL:	SUITABILITY (EXAMPLES):
Level 1 - 2	➤ Delicate warming of small amounts of food. ➤ Melting of chocolate, butter etc. ➤ Food which burns quickly. ➤ Gentle simmering. ➤ Slow warming.

POWER LEVEL:	SUITABILITY (EXAMPLES):
Level 3 - 4	➤ Reheating. ➤ Fast simmering. ➤ Rice.
Level 5 - 6	➤ Pancakes.
Level 7 - 8	➤ Sautéing. ➤ Pasta.
Level 9	➤ Asian-style. ➤ Frying. ➤ Reaching of the boiling point of soup / water.

4.3 Saving of energy

- ❖ Use proper cookware for cooking.
- ❖ Cookware with thick, flat bases can save up to 1/3 of electric energy. Remember to cover your cookware if possible; otherwise you will use four times as much energy!
- ❖ Match the size of the cookware to the surface of the heating plate. A cookware should never be smaller than a heating plate.
- ❖ Ensure that the heating plates and the cookware are clean.
- ❖ Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products, which will damage the environment, only.
- ❖ Do not uncover the cookware too often (a watched pot-content will never boil!).
- ❖ You can use the **residual heat** for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

5. Cleaning and maintenance

⚠ WARNING! Switch off the appliance and let it cool down before cleaning. Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)!

⚠ WARNING! Do not use a steam cleaner. Risk of electric shock! The steam can damage the electric components of the appliance.

DETERGENTS:

- Do not use any abrasive detergents!
- Do not use any organic detergents! ⁵
- Do not use essential oils!
- Never use solvents!

CLEANING OF THE HOB:

- Clean the hob after use.
- Clean the glass-ceramic with a commercially available detergent for glass-ceramic. Use a special sponge and warm water.
- Remove residuals on the glass-ceramic with a soft cloth.
- Do not scrub the glass-ceramic.
- Remove residuals with a silicon-made scraper, which is suitable for glass-ceramic. Such scrapers are commercial available.

⁵ Detergents such as vinegar, citric acid etc.

KIND OF CONTAMINATION	
STRATEGY	SAFETY GUIDELINES
DAILY CONTAMINATION OF THE GLASS CERAMIC (FINGERPRINTS, STAINS CAUSED BY FOOD, NON-SUGARY SPILLAGES).	
1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Use a suitable detergent for glass ceramic while the glass ceramic is still warm - but not hot! 3. Clean with a soft cloth / kitchen paper and water, then dry carefully. 4. Connect the appliance to the mains again.	➤ While the appliance is disconnected from the mains the residual heat indicator does not work, so the cooking zones may be still hot. Be very careful. ➤ Scourers, nylon-scourers and abrasive detergents can scratch the glass ceramic. Read the product information of these detergents, so you know if they are suitable to clean glass ceramic. ➤ Do not leave any residuals of a detergent on the glass ceramic as it can turn stained permanently.
OVERCOOKED OR MELTED FOOD AND STAINS CAUSED BY HEATED SUGAR-CONTAINING FOOD ON THE GLASS CERAMIC.	
❖ Remove such a contamination immediately with a suitable glass ceramic scraper. Beware of cooking zones which are still hot! 1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Hold the scraper in a 30⁰-angle and scrape off the contamination to a cold area. 3. Clean the contaminated area with a dish towel / kitchen paper. 4. Proceed as described in steps 2 - 4 in the previous section.	➤ Remove such contaminations as soon as possible. When they cool down on the glass ceramic, they are difficult to remove and may damage the glass ceramic permanently. ➤ Be very careful when using the scraper so that you do not cut yourself (especially, when you have removed the safety cover).

KIND OF CONTAMINATION	
STRATEGY	SAFETY GUIDELINES
CONTAMINATION OF THE CONTROL PANEL.	
1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Take away the contamination. 3. Wipe the sensors with a damp sponge or cloth. 4. Dry the sensors with kitchen paper. 5. Connect the appliance to the mains again.	The appliance may beep and automatically turn off. The sensors may not work properly when they are wet. Dry the control panel carefully before you put it into operation again.

6. Trouble shooting

EMERGENCY MEASURES:

1. Switch off the entire appliance.
 2. Disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply).
 3. Contact the shop you purchased the appliance at.
- Check the schedule below before you contact the shop you purchased the appliance at.

ERROR	
CAUSES	MEASURES
THE APPLIANCE CANNOT BE SWITCHED ON.	
➤ Break in the power supply.	➤ Check that the appliance is connected to the mains. Check the household fuse box. Is there a power failure at your place of residence?

ERROR	
CAUSES	MEASURES
THE SENSORS DO NOT RESPOND.	
➤ The sensors are locked.	➤ Unlock the sensors.
THE SENSORS ARE DIFFICULT TO OPERATE.	
➤ Liquid on the sensors. ➤ You used your fingertip.	➤ Dry the sensors. ➤ Use the bottom of your top phalanx.
THE GLASS CERAMIC IS SCRATCHED.	
➤ You used unsuitable cookware with sharp edges. ➤ You used an unsuitable detergent, e.g. an abrasive.	➤ Use suitable cookware. ➤ Use suitable detergents.
SOME COOKWARE MAKE CRACKING OR CLICKING NOISE.	
➤ Your cookware is produced with layers made of different kinds of metal.	➤ This is normal for such a cookware and does not indicate a malfunction.
THE APPLIANCE MAKES HUMMING NOISE WHEN USED ON A HIGH HEAT SETTING.	
➤ Caused by induction-cooking.	➤ Normal operating condition, but the noise should decrease or disappear after decreasing the heat setting.
NOISE CAUSED BY THE FAN INSIDE THE APPLIANCE.	
➤ The cooling-fan the appliance is equipped with protects the electronics from being overheated. It may continue to run even after you have switched the appliance off.	➤ Normal operating condition. Do not disconnect the appliance from the mains while the fan is running.

ERROR	
CAUSES	MEASURES
COOKWARE DOES NOT BECOME HOT AND THE RELEVANT SYMBOL IS DISPLAYED.	
➤ Cookware cannot be detected, because it is unsuitable, too small or improperly positioned on the cooking zone.	➤ Use suitable cookware which meets the diameter of the cooking zone. Place cookware on the centre of the cooking zone.
THE APPLIANCE OR A COOKING ZONE HAS BEEN SWITCHED OFF AUTOMATICALLY AND UNEXPECTEDLY, AN ACOUSTIC SIGNAL SOUNDS AND AN ERROR CODE IS DISPLAYED⁶ (TYPICALLY ALTERNATING WITH ONE OR TWO DIGITS ON THE TIMER-DISPLAY).	
➤ Technical malfunction.	➤ Note the complete error-code, disconnect the appliance from the mains and contact the shop you purchased the appliance at

- i** If the appliance shows a malfunction not noted on the schedule above or if you have checked all items on the above schedule but the problem still exists, please contact the shop you purchased the appliance at.

7. Error Code

- i** If an abnormality comes up, the hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes.

Problem	Possible causes	What to do
E1	Signal lost (PCB failure)	Please contact after sales service.
E2/E3	Abnormal high/Low input voltage	Stop cooking and wait until input voltage back to normal. If not please contact service center.
E4/E5/E6	Thermistor failure.	Please contact service center to repair.

⁶ depending on model

Problem	Possible causes	What to do
E7	Abnormal high temperature (dry burning)	Cut off power, wait for 30min and switch on. If still not working, please contact service.
E8/E9	Failure of IGBT sensor	Please contact service center to repair.
E0	IGBT Overheat	Check if the fan is still working. If not please contact service center to repair.
EE	Display PCB failure.	Please contact service center.

8. Technical data

Model	Induction Hob
Control panel	Touch Control
Material	Glass ceramic
Cooking zones	2
Power of cooking zones front / rear	1*1800 / 2200 W / 1*1200 / 1500 W
Diameter of cooking zones front / rear	180 mm / 160 mm
Maximum power	3600 W
Voltage	220 - 240 V AC
Frequency	50 Hz
Residual heat indicator	□
Power levels	9 per cooking zone
Power cable	250 cm
Timer / adjustable time	✓ / up to 99 minutes
Dim. installation opening B*T in cm	27.00*49.00
Installation depth in cm	5.80
Dim. installation H*B*T in cm	6.20*29.00*52.00
Weight net / gross in kg	4.20 / 4.60

❖ Technical modifications reserved.

9. Waste management

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **CHOKING HAZARD!**
2. Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
3. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately.
4. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
5. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
6. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
7. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.

10. Guarantee conditions

This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication. The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee. Any guarantee claim has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee. The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction. Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the Stengel -products concerning their authorized condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a Stengel-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

The guarantee claims neither extend the guarantee period nor initiate a new guarantee period. The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

Chère cliente, cher client ! Chère cliente, cher client ! Nous tenons à vous remercier chaleureusement d'avoir décidé d'acheter un produit de notre riche gamme. Veuillez lire l'intégralité du mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour une utilisation future. Si vous cédez l'appareil, vous devez également remettre ce mode d'emploi.

Ne jetez pas cet appareil avec vos ordures ménagères. L'appareil ne doit être éliminé que dans un point de collecte pour appareils électriques et électroniques réutilisables. Ne retirez pas les symboles/autocollants apposés sur l'appareil.

i Les illustrations contenues dans ce mode d'emploi peuvent différer dans certains détails du design réel de votre appareil. Dans un tel cas, suivez néanmoins les faits décrits.

i Le fabricant se réserve le droit de procéder à de telles modifications qui n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil. Éliminez les matériaux d'emballage conformément à la réglementation locale en vigueur dans votre lieu de résidence.

i L'appareil que vous avez acheté a peut-être été amélioré entre-temps et présente donc peut-être des différences par rapport au mode d'emploi. Néanmoins, les fonctions et les conditions d'utilisation sont identiques, ce qui vous permet d'utiliser le mode d'emploi dans son intégralité. Sous réserve de modifications techniques ou d'erreurs d'impression.

CE - Déclaration de conformité

★ Les produits décrits dans ce mode d'emploi sont conformes à toutes les exigences harmonisées.

★ Les documents pertinents peuvent être demandés par les autorités compétentes par l'intermédiaire du vendeur du produit.

1. Consignes de sécurité

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS, LISEZ ATTENTIVEMENT L'ENSEMBLE DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.

Les informations qu'il contient visent à protéger votre santé. Le non-respect des consignes de sécurité et des instructions de sécurité peut avoir des conséquences graves sur votre santé et, dans le pire des cas, entraîner la mort.

Conservez ce mode d'emploi de manière à pouvoir le consulter à tout moment en cas de besoin. Suivez attentivement toutes les instructions afin d'éviter les accidents ou d'endommager l'appareil.

Dans tous les cas, vérifiez également l'environnement technique de l'appareil ! Tous les câbles ou conduites qui mènent à votre appareil sont-ils en bon état ? Ou sont-ils vétustes et ne résistent plus à la puissance de l'appareil ? C'est pourquoi un spécialiste qualifié (électrotechnicien) doit vérifier les raccordements existants et nouveaux. Tous les travaux nécessaires au raccordement de l'appareil à l'alimentation électrique ne peuvent être effectués que par un spécialiste qualifié (électrotechnicien).

L'appareil est exclusivement destiné à un usage privé.

L'appareil est exclusivement destiné à la cuisson dans un ménage privé.

L'appareil peut être utilisé en 230V AC dans les camping-cars/caravanes en cas d'installation fixe et dans le respect des prescriptions du TÜV.

L'appareil est exclusivement destiné à être utilisé à l'intérieur de locaux fermés.

Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ni dans les transports en commun.

Utilisez l'appareil exclusivement dans le sens de l'usage auquel il est destiné.

Ne permettez pas à quelqu'un qui ne connaît pas le mode d'emploi d'utiliser l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

CE MODE D'EMPLOI DOIT TOUJOURS ÊTRE ACCESSIBLE À TOUTE PERSONNE QUI UTILISE L'APPAREIL ; ASSUREZ-VOUS QUE LE MODE D'EMPLOI A ÉTÉ LU ET COMPRIS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

POUR LES PORTEURS DE STIMULATEURS CARDIAQUES OU D'AUTRES IMPLANTS ACTIFS :

L'appareil est conforme aux dispositions actuelles en matière d'interférences électromagnétiques. Il est entièrement conforme à toutes les exigences légales (2004/108/CE). Il est conçu de manière à ne pas perturber le fonctionnement d'autres appareils électriques, à condition que ceux-ci remplissent les mêmes conditions.

⚠ DANGER ! CET APPAREIL GÉNÈRE DES CHAMPS MAGNÉTIQUES DANS SON ENVIRONNEMENT IMMÉDIAT.

Votre stimulateur cardiaque doit avoir été conçu conformément aux dispositions correspondantes, de sorte qu'il ne puisse pas y avoir d'interférences avec le stimulateur cardiaque lors de l'utilisation de la table de cuisson à induction.

i Consultez le fabricant du stimulateur cardiaque ou votre médecin pour savoir si le stimulateur cardiaque est conforme à ces dispositions ou s'il peut y avoir des interférences avec le stimulateur cardiaque pendant l'utilisation d'une table de cuisson à induction.

1.1 Mots de signalisation

D

⚠ DANGER fait référence à une situation de danger qui, si elle n'est pas évitée, entraîne un risque immédiat pour la vie et la santé.

⚠ AVERTISSEMENT ! indique une situation de danger qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner un danger imminent pour la vie et la santé.

⚠ ATTENTION ! indique une situation de danger qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures moyennes ou mineures.
peut.

REMARQUE ! fait référence à une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner un endommagement de l'appareil.

1.2 Instructions de sécurité

DANGER !

Pour réduire le risque d'électrocution :

1. Le non-respect des instructions de ce mode d'emploi met en danger la vie et la santé de l'utilisateur de l'appareil et / ou peut endommager l'appareil.
2. L'appareil ne doit être raccordé à l'alimentation électrique que par un spécialiste qualifié (électrotechnicien) qui connaît parfaitement et respecte scrupuleusement les dispositions légales en vigueur dans le pays et les prescriptions complémentaires des entreprises locales de distribution d'électricité.
3. Tous les travaux électriques doivent être effectués par un professionnel qualifié (électrotechnicien). Aucune modification ou changement arbitraire ne doit être effectué sur l'alimentation électrique. Le raccordement doit être effectué en conformité avec les dispositions légales locales en vigueur.
4. Ne branchez en aucun cas l'appareil à l'alimentation électrique si l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche d'alimentation présentent des dommages visibles.
5. N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures graves et des dommages. Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, contactez le magasin où vous l'avez acheté. Ne faites installer que des pièces de rechange d'origine.
6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé exclusivement par le fabricant ou par un service après-vente agréé par le fabricant ou par un professionnel qualifié (électrotechnicien).
7. Ne touchez jamais la fiche de raccordement au réseau, l'interrupteur d'alimentation ou d'autres composants électriques avec des mains mouillées ou humides. RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

AVERTISSEMENT !

Pour réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie ou de dommages corporels :

1. Ne faites fonctionner l'appareil que sur 220 - 240 V AC / 50 Hz.
2. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien sur l'appareil.
3. Les caractéristiques techniques de votre alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique. Votre courant domestique doit être équipé d'un coupe-circuit pour l'arrêt d'urgence de l'appareil.
4. L'appareil doit toujours être mis à la terre conformément aux exigences de l'alimentation électrique concernée. Le circuit électrique principal doit être équipé d'un dispositif de coupure de sécurité intégré.
5. Tous les travaux nécessaires au raccordement de l'appareil à l'alimentation électrique ne peuvent être effectués que par un spécialiste qualifié (électrotechnicien/ne).
6. Si un dysfonctionnement quelconque devait survenir en raison d'un défaut technique, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique (coupez le fusible domestique correspondant). Signalez le dysfonctionnement à votre service après-vente afin qu'il puisse y remédier immédiatement.
7. Ne réparez jamais l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures graves et des dommages. Contactez toujours votre service après-vente. Ne faites installer que des pièces de rechange d'origine.
8. N'utilisez pas d'adaptateurs, de multiprises ou de rallonges pour brancher l'appareil. DANGER D'INCENDIE !
9. Si la surface de l'appareil présente des fissures, éteignez-le immédiatement et débranchez-le de l'alimentation électrique. RISQUE D'ÉLECTROCUTION !
10. Ne procédez à aucune modification de l'appareil.
11. Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'une télécommande indépendante de l'appareil.
12. Après utilisation, éteignez toujours l'appareil comme décrit dans ce mode d'emploi.
13. L'espace de la cuisine doit être sec et bien aéré. Lorsque l'appareil est installé, tous les éléments de contrôle et de commande doivent être facilement accessibles.
14. Les placages des armoires doivent être fixés à l'aide d'une colle thermorésistante qui résiste à des températures de 100⁰ C. Les placages des armoires ne doivent pas être collés à l'aide d'une colle thermorésistante.

15. Les meubles adjacents et tous les matériaux utilisés pour l'installation doivent pouvoir résister à une température supérieure d'au moins 85° C à la température ambiante de la pièce dans laquelle l'appareil est installé, pendant le fonctionnement de l'appareil.
16. Ne branchez pas l'appareil dans une pièce ou un endroit où se trouvent des matériaux inflammables tels que de l'essence, du gaz ou de la peinture, ou à proximité de ceux-ci. Cet avertissement concerne également les vapeurs dégagées par ces matériaux.
17. Les hottes aspirantes doivent être installées conformément aux instructions de leurs fabricants.
18. La distance de sécurité entre la surface de cuisson et une armoire située au-dessus doit être d'au moins 760 mm.
19. La distance de sécurité entre la surface de cuisson et une hotte aspirante placée au-dessus doit être d'au moins 650 mm.
20. Ne rangez pas d'objets sur la table de cuisson. **DANGER D'INCENDIE !**
21. La cuisson sans surveillance avec des huiles et des graisses peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu alimenté par de l'huile ou de la graisse avec de l'eau. Au lieu de cela, éteignez l'appareil et étouffez le feu à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
22. Ne branchez pas l'appareil à proximité de rideaux ou de meubles rembourrés. **DANGER D'INCENDIE.**
23. Les équipements ménagers ainsi que les câbles électriques de tout type ne doivent jamais entrer en contact avec l'appareil, car leur matériau d'isolation peut être endommagé ou détruit par des températures élevées.
24. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur peut endommager durablement le système électrique de l'appareil. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION.**
25. Ne touchez jamais les zones de cuisson / plaques de cuisson tant que l'indicateur de chaleur résiduelle n'est pas éteint. **RISQUE DE BRÛLURE !**
26. Les zones et parties accessibles de la table de cuisson deviennent très chaudes lors de l'utilisation. Les enfants doivent donc être tenus à l'écart de l'appareil pendant son utilisation. Toucher l'appareil pendant son fonctionnement peut entraîner de graves brûlures.
27. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
28. Surveillez toujours les enfants lorsqu'ils se trouvent à proximité de **l'appareil.**

29. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques qui en découlent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
30. N'autorisez pas les enfants à utiliser l'appareil sans surveillance, à moins qu'ils n'aient été préalablement formés à l'utilisation de l'appareil de manière à ce qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité et qu'ils soient absolument conscients des risques liés à une utilisation incorrecte.
31. Lors du déballage, veillez impérativement à ce que les composants de l'emballage ne soient pas à la portée des enfants et des animaux. **RISQUE DE BLESSURE ! RISQUE D'ÉTOUFFEMENT !**
32. N'utilisez que des contrôleurs de cuisinière conçus par le fabricant de la table de cuisson ou indiqués comme adaptés dans le mode d'emploi ou intégrés dans l'appareil. L'utilisation de contrôleurs de cuisinière non adaptés peut entraîner des accidents !

ATTENTION !

1. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou corrosifs ni d'objets à arêtes vives pour nettoyer l'appareil, car ils rayeraient la surface et provoqueraient ainsi des fissures dans le verre.
2. N'allumez pas la table de cuisson avant d'y avoir placé un ustensile.
3. Maintenez toujours la table de cuisson propre. Les zones sales ne transmettent pas complètement la chaleur de cuisson.
4. Protégez la table de cuisson contre les impuretés.
5. Éteignez immédiatement les zones contaminées.
6. Éteignez l'ensemble de la table de cuisson en cas de dommages ou de dysfonctionnements.
7. Ne laissez pas sans surveillance sur une zone de cuisson allumée un ustensile de cuisson contenant des aliments préparés avec de la graisse ou de l'huile. Les graisses ou huiles chaudes peuvent s'enflammer spontanément.

8. Les lames des racloirs de nettoyage pour table de cuisson sont extrêmement tranchantes. Ne vous coupez pas avec les lames si vous avez retiré leur couvercle de sécurité.
9. Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de l'appareil, car ils peuvent devenir chauds.
10. L'appareil est conforme à la législation européenne actuelle en matière de sécurité. Nous tenons toutefois à souligner que cette conformité ne change rien au fait que les surfaces de l'appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation et qu'elles émettent encore de la chaleur résiduelle après la fin de l'utilisation.

REMARQUE !

1. Lorsque vous déplacez l'appareil, tenez-le toujours par le bas et soulevez-le avec précaution. Maintenez l'appareil en position verticale.
2. Ne placez pas d'objets lourds sur la table de cuisson.
3. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés à la vitrocéramique, sinon vous risquez d'endommager l'appareil.
4. L'appareil doit être transporté et raccordé par au moins deux personnes.
5. Mémorisez les positions de toutes les pièces de l'appareil lorsque vous le déballez, au cas où vous devriez l'emballer et le transporter à nouveau.
6. N'utilisez pas l'appareil tant que toutes les pièces qui le composent ne sont pas correctement placées dans leurs emplacements respectifs.
7. Les ouvertures d'aération de l'appareil ou de son dispositif de montage (si votre appareil est adapté à un montage encastré) doivent toujours être dégagées et non recouvertes.
8. La plaque signalétique ne doit jamais être rendue illisible ou enlevée ! Si la plaque signalétique est rendue illisible ou enlevée, tout droit à la garantie est annulé !

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI ET CONSERVEZ-LE EN LIEU SÛR.

★ Le non-respect de ces instructions n'entraîne aucune responsabilité pour les dommages corporels ou matériels.

2. Installation

DANGER

L'appareil ne doit être raccordé à l'alimentation électrique que par un spécialiste qualifié (électrotechnicien) qui connaît parfaitement et respecte scrupuleusement les dispositions légales en vigueur dans le pays et les prescriptions complémentaires des entreprises locales de distribution d'électricité. N'effectuez jamais l'installation vous-même. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

DANGER ! Tous les travaux électriques doivent être effectués par un professionnel qualifié (électrotechnicien). Aucune modification ou changement arbitraire ne doit être effectué sur l'alimentation électrique. Le raccordement doit être effectué en conformité avec les dispositions légales locales en vigueur. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

AVERTISSE

La distance de sécurité entre la surface de cuisson et une armoire située au-dessus doit être d'au moins 760 mm.

AVERTISSE

La distance de sécurité entre la surface de cuisson et une hotte aspirante placée au-dessus doit être d'au moins 650 mm.

ATTENTIO

Le site appareil ne doit pas être pas au-dessus de être installé sur des réfrigérateurs, des lave-vaisselle et des sèche-linge.

ATTENTIO

Faites installer l'appareil de manière à permettre un rayonnement optimal de la chaleur pour maintenir la sécurité de fonctionnement.

ATTENTIO

Le mur et les zones d'influence du rayonnement thermique au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.



ATTENTIO

Pour éviter de dommages il faut que les couches composites et les colles résistent à la chaleur.

2.2 Décompression et choix de l'emplacement

1. Déballez l'appareil avec précaution. Respectez impérativement les consignes d'élimination de l'appareil figurant dans ce mode d'emploi.
2. Il se peut que l'appareil soit protégé par des sécurités de transport pour le transport. Retirez-les complètement. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs pour enlever les restes des sécurités de transport.
3. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que le câble de raccordement au réseau ou l'appareil lui-même ne présentent pas de dommages.
4. Ne branchez l'appareil qu'à une boîte de jonction attribuée et correctement mise à la terre.
5. Ne placez pas l'appareil dans un endroit où il pourrait entrer en contact avec de l'eau ou de la pluie, afin de ne pas endommager les isolations du système électrique.
6. Branchez correctement l'appareil à l'alimentation électrique.

2.2 Exigences avant l'installation de

- Le plan de travail doit être rectangulaire, plat et constitué d'un matériau résistant à la chaleur. Aucun élément ne doit empiéter sur la surface d'installation.
- L'installation doit être conforme à toutes les exigences de sécurité et aux normes et dispositions légales pertinentes.
- Utilisez des finitions murales résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer, comme des carreaux de céramique, pour la surface murale entourant la table de cuisson.
- Les portes d'armoire et les tiroirs ne doivent pas entrer en contact avec le câble d'alimentation.
- L'appareil a besoin d'une arrivée d'air frais adéquate de l'extérieur vers sa face inférieure.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, le four doit disposer d'un système de refroidissement du boîtier.
- Installez une barrière thermique sous le bas de l'appareil si vous l'installez au-dessus d'un tiroir ou d'une armoire.
- Le disjoncteur doit être facilement accessible.

2.3 Choix de l'environnement d'installation / dimensions

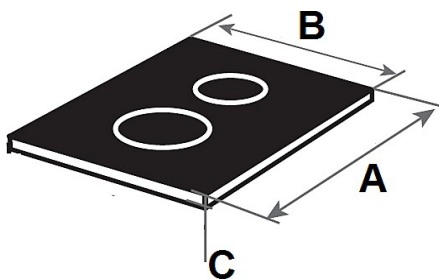
Découpez l'ouverture d'encastrement dans le plan de travail conformément aux indications du dessin. Prévoyez un espace libre minimum de 50 mm autour de l'ouverture pour l'installation et l'utilisation. L'épaisseur du plan de travail doit être d'au moins 30 mm. Utilisez uniquement un matériau résistant à la chaleur pour le plan de travail afin d'éviter les déformations dues à la chaleur émise par la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT ! La distance de sécurité entre la surface de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être d'au moins 760 mm.

⚠ AVERTISSE

La distance de sécurité entre la surface de cuisson et une hotte aspirante placée au-dessus doit être d'au moins 650 mm.

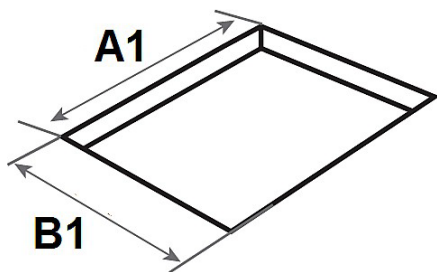
DIMENSIONS DE LA CUISINE :



A = PROFONDEUR / B = LARGEUR / C = HAUTEUR

A	B	C
520 mm	290 mm	62 mm

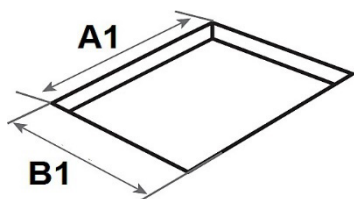
DIMENSIONS DE L'OUVERTURE DE MISE EN PLACE :



A = PROFONDEUR / B = LARGEUR / C = HAUTEUR

A	B	C
520 mm	290 mm	62 mm

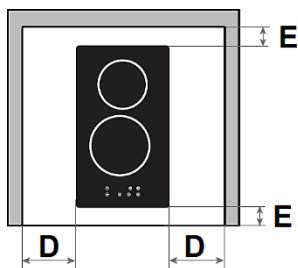
DIMENSIONS DE L'OUVERTURE DE MISE EN PLACE :



A 1 = PROFONDEUR / B 1 = LARGEUR

A 1	B 1
490 mm	270 mm

ESPACE LIBRE MINIMAL REQUIS AUTOUR DE L'OUVERTURE DE MONTAGE :

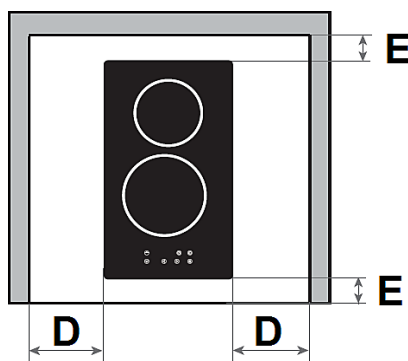


D	E
au moins 50 mm	au moins 50 mm

A 1 = PROFONDEUR / B 1 = LARGEUR

A 1	B 1
490 mm	270 mm

ESPACE LIBRE MINIMAL REQUIS AUTOUR DE L'OUVERTURE DE MONTAGE :



D	E
au moins 50 mm	au moins 50 mm

2.4 Installation de la table de cuisson

⚠ DANGER

La table de cuisson doit être installée par un professionnel qualifié. N'effectuez jamais l'installation vous-même. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

i La distance de sécurité entre la surface de cuisson et une armoire située au-dessus doit être d'au moins 760 mm.

i La distance de sécurité entre la surface de cuisson et une hotte aspirante placée au-dessus doit être d'au moins 650 mm.

i L'appareil ne doit pas être installé au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge.

i Faites installer l'appareil de manière à permettre un rayonnement optimal de la chaleur pour maintenir la sécurité de fonctionnement.

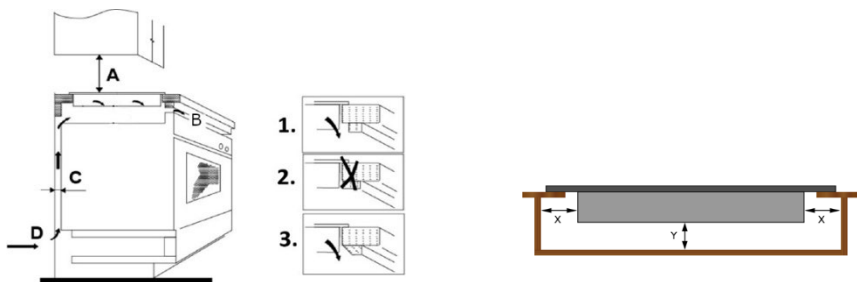
i Le mur et les zones d'influence du rayonnement thermique au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.

i Pour éviter tout dommage, les couches composites et les colles doivent être résistantes à la chaleur.

❖ La table de cuisson doit impérativement être correctement ventilée. L'entrée d'air (D) et la sortie d'air (E) ne doivent en aucun cas être obstruées (voir illustration ci-dessous). L'appareil

doit toujours être en bon état.

DIMENSIONS MINIMALES POUR UNE VENTILATION RÉGULIÈRE :



D = fente d'aération / B = sortie d'air

A	C	D	B
<u>Armoire</u>			
➤ min. 760 mm	au moins 20 mm	Entrée d'air	min. 5 mm
<u>Hotte d'aspiration</u>			
➤ au moins 650 mm			

❖ Le bord supérieur du meuble encastré (1) ne doit pas être directement adjacent à l'ouverture de montage (2). Installez le bord de finition de manière décalée (1) ou biseautez le bord de finition (3).

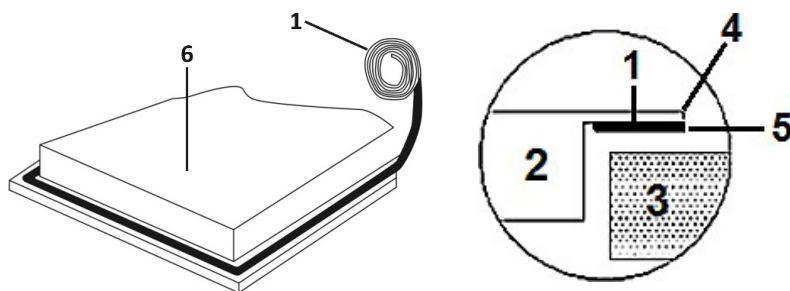
X
Y

➤ au moins 150 mm

INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON :

1. Avant d'encastrer la table de cuisson dans le plan de travail, fixez correctement le joint autocollant sur le bord inférieur de la table de cuisson.

❗ Le joint doit être correctement fixé. Le côté extérieur du joint doit correspondre au bord inférieur extérieur de la table de cuisson (voir illustration ci-dessous). Le joint doit être fermement appliqué contre le bord inférieur de la table de cuisson (pas de chevauchement, pas d'espace, etc.) afin d'éviter que du liquide, etc. ne s'infilte ultérieurement dans l'ouverture de montage.

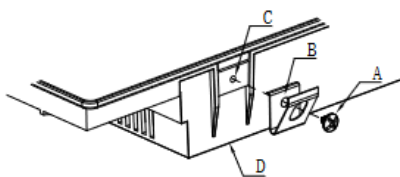
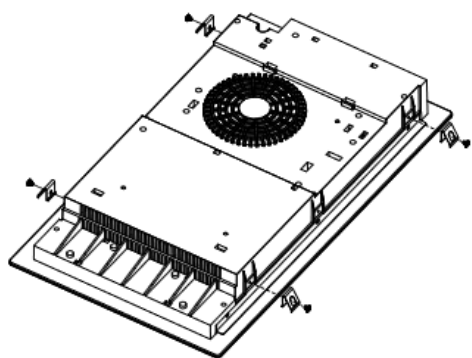


1	Joint d'étanchéité
2	Table de cuisson
3	Plan de travail
4	Bord extérieur de la table de cuisson
5	Côté extérieur du joint
6	Dessous de la table de cuisson

2. Insérez la table de cuisson dans l'ouverture d'encastrement et poussez-la doucement vers le bas jusqu'à ce qu'elle repose fermement sur le plan de travail.

FIXATION DES ATTACHES DE MAINTIEN :

3. Fixez la table de cuisson sur la partie inférieure du plan de travail à l'aide des pinces de maintien (voir ci-dessous / FIXATION DES PINCES DE SUPPORT).
1. Fixez les supports de fixation avec les vis correspondantes sur la partie inférieure de la table de cuisson en vissant une extrémité des supports de fixation dans les trous pré-perçés (comme indiqué sur la figure 1 ou 2 ci-dessous).



A	Vis
B	Agrafe de maintien
C	Trou de vis
D	Dessous de la table de cuisson

- Fixez l'autre extrémité des attaches de maintien au bas du plan de travail à l'aide des vis correspondantes pour installer la table de cuisson de manière solide et sûre.

2.5 Raccordement électrique

⚠ DANGER

L'appareil ne doit être raccordé à l'alimentation électrique que par un spécialiste qualifié (électrotechnicien) qui connaît parfaitement et respecte scrupuleusement les dispositions légales en vigueur dans le pays et les prescriptions complémentaires des entreprises locales de distribution d'électricité. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

⚠ DANGER

Tous les travaux électriques doivent être effectués par un professionnel qualifié (électrotechnicien). Aucune modification ou changement arbitraire ne doit être effectué sur l'alimentation électrique. Le raccordement doit être effectué en conformité avec les dispositions légales locales en vigueur. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

⚠ DANGER

N'effectuez jamais l'installation de votre propre chef.

RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

INDICATIONS POUR LE SPÉCIALISTE QUALIFIÉ (ÉLECTROTECHNICIEN/NE) :

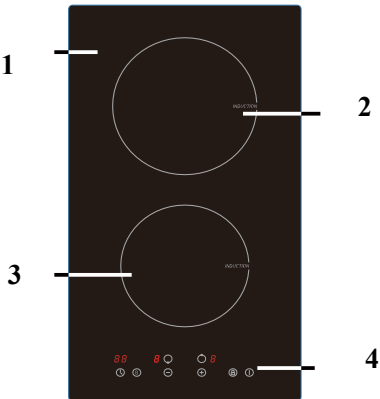
1. Pour le raccordement de l'appareil, utilisez exclusivement une fiche de sécurité et une prise de courant de sécurité correctement mise à la terre.
2. Votre réseau électrique domestique doit être adapté à la puissance absorbée par l'appareil.
3. La tension électrique doit correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
4. Le câble de raccordement au réseau doit pouvoir résister aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
5. N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs de tension ou de dispositifs de dérivation pour le raccordement, car ils peuvent entraîner une surchauffe.
DANGER D'INCENDIE !
6. Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des zones chaudes et doit être posé de telle sorte que sa température ne dépasse pas 750 °C.
7. Si la prise secteur n'est plus accessible à l'utilisateur ou si un raccordement fixe de l'appareil est nécessaire, un dispositif de séparation doit être installé pour chaque pôle lors de l'installation. Par dispositif de sectionnement, on entend les interrupteurs dont l'ouverture des contacts est d'au moins 3 mm. Il s'agit notamment des interrupteurs LS, des fusibles et des contacteurs (EN 60335).
L'alimentation électrique de l'appareil doit être assurée par un disjoncteur de 16 A. En cas de doute, demandez conseil à l'autorité locale en matière de construction et informez-vous sur la législation correspondante.
8. Le câble d'alimentation ne doit pas être plié ou comprimé.
9. Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation. Le câble de raccordement au réseau ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié (électrotechnicien).

3. Utilisation

-  Lisez l'intégralité du mode d'emploi avant de mettre l'appareil en service pour la première fois. Tenez particulièrement compte des consignes de sécurité et des avertissements !
-  Retirez tous les films de protection qui peuvent encore se trouver sur l'appareil.

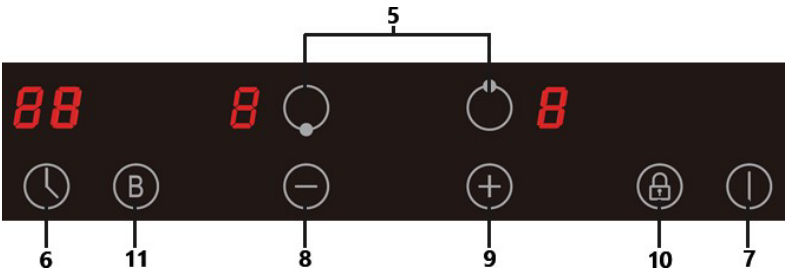
3.1 Table de cuisson et panneau de commande

TABLE DE CUISSON :



1	Plaque en vitrocéramique
2	ZONE DE CUISSON / Ø 180 mm / max. 1800 / 2200 W
3	ZONE DE CUISSON / Ø 160 mm / max. 1200 / 1500 W
4	PANNEAU DE COMMANDE (voir ci-dessous)

PANNEAU DE COMMANDE :

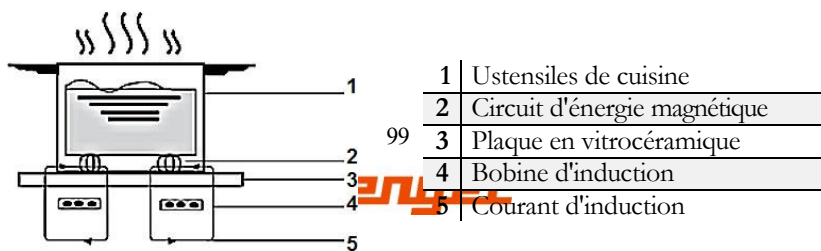


5	Touches sensibles pour la SÉLECTION DES ZONES DE CUISSON
6	Minuteur
7	Touche de capteur : ON / OFF
8	<u>Bouton tactile : -</u> ➤ Pour sélectionner les niveaux de puissance des zones de cuisson (1 - 9) ➤ Pour régler la minuterie
9	<u>Touche du capteur : +</u> ➤ Pour sélectionner les niveaux de puissance des zones de cuisson (1 - 9) ➤ Pour régler la minuterie
10	Verrouillage du clavier / sécurité enfants
11	<u>Touche du capteur : B</u> ➤ Sert à activer la FONCTION BOOSTER (chauffage accéléré).

Induction :

- ❖ La cuisson par induction est sûre, efficace et économique. Les vibrations électromagnétiques génèrent la chaleur directement dans l'ustensile de cuisine.

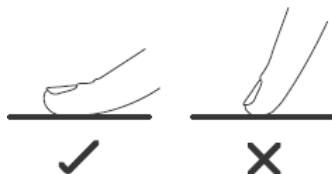
La plaque de verre ne peut devenir chaude que si elle est chauffée par un ustensile de cuisine chaud.



3.2 Utilisation des capteurs

- Les touches sensibles réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une pression.
- Touchez les capteurs avec la partie inférieure de la phalange supérieure, mais pas avec le bout du doigt (voir illustration ci-dessous).
- Vous entendez un signal sonore¹ (bip) après chaque saisie réussie.
- Gardez toujours la zone de contrôle propre et sèche. Ne laissez pas d'objets tels que des ustensiles de cuisine ou des chiffons recouvrir la zone de contrôle. Déjà

une fine pellicule d'eau peut rendre l'utilisation des touches sensibles difficile.



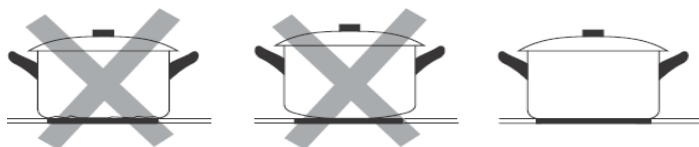
3.3 Avant la première utilisation

- ❖ Nettoyez la surface de l'appareil (voir chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

3.4 Ustensiles de cuisine appropriés

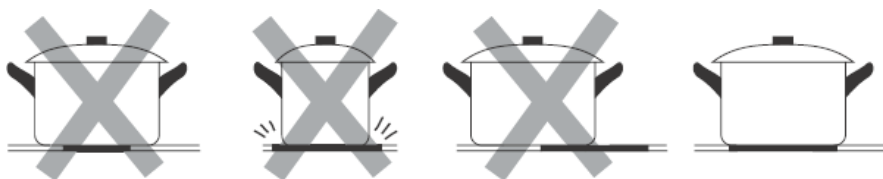
❑ N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la vitrocéramique.

- ❖ N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords dentelés ou tranchants et aux fonds rugueux ou courbés.

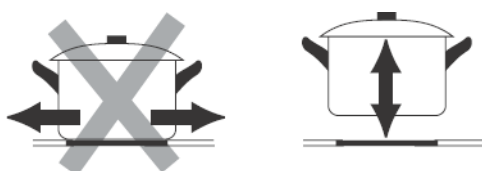


¹ Équipement dépendant du modèle

❖ Le fond de votre ustensile de cuisine doit être droit, reposer à plat sur la vitrocéramique et avoir le même diamètre que la zone de cuisson sélectionnée. Centrez toujours l'ustensile de cuisine sur la zone de cuisson.



❖ Soulevez toujours l'ustensile de cuisine lorsque vous le déplacez sur la table de cuisson. Ne le faites pas glisser sur la vitrocéramique, vous risqueriez de la rayer. peuvent.



3.5 Commencer une cuisson

⚠ AVERTISSE

Ne touchez jamais les zones de cuisson / plaques de cuisson tant que l'indicateur de chaleur résiduelle n'est pas éteint. **RISQUE DE BRÛLURE !**

i Après avoir allumé l'appareil, le signal sonore retentit une fois et tous les affichages indiquent . Cela signifie que l'appareil est maintenant en mode stand-by.

1. touchez le capteur MARCHE / ARRÊT



2. l'écran affiche  .



3. placez un récipient de cuisson approprié sur la zone de cuisson souhaitée. Le dessous de l'ustensile et la zone de cuisson doivent toujours être propres et secs.



4. sélectionnez une zone de cuisson à l'aide de la touche sensitive correspondante pour la **SÉLECTION DE LA ZONE DE CUISSON**. Le voyant correspondant clignote pendant 5 secondes.



5. Réglez le niveau de puissance à l'aide des capteurs + et -.



➤ Chaque zone de cuisson est équipée de 9 niveaux de puissance (1 - 9).

1 - 9

Si vous n'effectuez aucun réglage dans la minute qui suit, l'appareil s'éteint automatiquement. Vous recommencez alors à l'étape 1.

7. vous pouvez modifier le réglage de la puissance à tout moment pendant la cuisson.
changer.

SI L'ÉCRAN

ALTERNENT L'AFFICHAGE DES

INDIQUE LE NIVEAU DE PERFORMANCE :

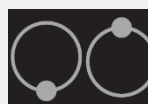
- vous n'avez pas placé l'ustensile de cuisine sur la bonne zone de cuisson, ou
- vous utilisez des ustensiles de cuisine non adaptés à la cuisson par induction ou
- Vous utilisez un ustensile de cuisson trop petit ou vous ne le centrez pas correctement sur la zone de cuisson.

i Tant que vous n'utilisez pas d'ustensile de cuisine adapté, il n'y a pas de chauffage.

L'affichage s'éteint automatiquement au bout d'une minute, même si vous n'avez pas placé d'ustensile de cuisson approprié sur la zone de cuisson.

3.6 Après avoir terminé une cuisson

1. dans la **SÉLECTION DES ZONES DE CUISSON**, touchez le capteur de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



2. éteignez maintenant la **ZONE DE CUISSON** CORRESPONDANTE en la réglant sur 0 à l'aide du capteur -.



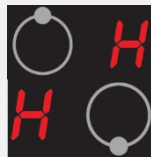
3. vérifiez que l'affichage indique 0 puis H



4. éteignez l'appareil avec le capteur **MARCHE / ARRÊT**



5. prenez garde à la surface chaude de la zone de cuisson ! Un H indique quelles zones de cuisson sont encore chaudes. Le H s'éteint dès que la zone de cuisson correspondante a refroidi à une température sûre.



6. vous pouvez également utiliser la chaleur résiduelle comme fonction d'économie d'énergie en commençant d'autres processus de cuisson sur des zones de cuisson qui sont encore chaudes / chaudes.

3.7 Verrouillage du clavier / sécurité enfants

❖ Vous pouvez verrouiller les touches sensibles afin d'éviter toute utilisation involontaire et toute utilisation par des enfants.

Verrouillage des touches sensibles :

1. toucher et maintenez le site le site
VERROUILLAGE DU CLAVIER /
SÉCURITÉ ENFANTS.



2. LO s'allume sur l'écran.



3. tous les boutons sont bloqués, sauf le **SENSOR MARCHE/ARRÊT**

Déverrouillage des touches du capteur :

1. vérifiez que l'appareil est allumé



2. toucher et maintenir le site le site
VERROUILLAGE DU TOUCHER /
SÉCURITÉ ENFANTS pendant un certain temps.



3. le LO de l'écran s'éteint

2. toutes les touches sont à nouveau libérées

5. vous pouvez maintenant utiliser l'appareil comme d'habitude.

REMARQUE ! Lorsque les touches des capteurs sont verrouillées, tous les capteurs, à l'exception du capteur MARCHE/ARRÊT, sont désactivés. Vous pouvez éteindre l'appareil à tout moment en cas d'urgence à l'aide du capteur MARCHE/ARRÊT, mais vous devez ensuite déverrouiller les touches du capteur.

3.8 Utilisation de la minuterie

- ❖ La minuterie éteint automatiquement la zone de cuisson correspondante une fois le temps programmé écoulé.
- La durée maximale pouvant être sélectionnée est de 99 minutes.
- Si la durée sélectionnée dépasse 99 minutes, la minuterie passe automatiquement à 0.

ARRÊT AUTOMATIQUE D'UNE ZONE DE CUISSON :

1. à l'aide de **SÉLECTIONNER LES ZONES DE CUISSON**, touchez le capteur de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.



2. touchez le capteur du **TIMER**.



3. **L'AFFICHAGE DU TEMPORISATEUR** indique 10 et l'unique 0 se met à clignoter.



4. Réglez l'heure à l'aide des capteurs + et -.



- Touche + ou - une fois, la valeur est augmentée / diminuée d'une minute.

5. touchez le capteur du **TIMER**. Le chiffre clignote, qui représente le chiffre des dizaines.



6. Réglez l'heure à l'aide des capteurs + et -.

- Touche + ou - une fois, la valeur est augmentée / diminuée d'une minute.



7. Si vous touchez + ou - et que vous le maintenez enfoncé, la valeur augmente / diminue d'une minute en mode rapide.

8. après le réglage de l'heure, le compte à rebours commence. L'écran affiche le temps restant.



9. pour indiquer quelle zone de cuisson a été sélectionnée (supérieure

/ zone de cuisson inférieure), un point rouge s'allume à côté de l'INDICATEUR TEMPORISE.



10. lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit pendant 30 secondes et la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



AVERTISSE

DÉSACTIVER LA FONCTION DE MINUTERIE :

L'autre zone de cuisson reste en fonction si elle a été allumée auparavant.

1. touchez le - SENSOR pour réinitialiser le temps restant à 0.



2. lorsque l'écran affiche -00-, la FONCTION TIMER est désactivée.

00

2.1 Fonction booster (chauffage accéléré)

- ❖ La table de cuisson est équipée d'une FONCTION BOOSTER (chauffage accéléré).

❖ La **FONCTION BOOSTER** fait en sorte qu'une zone de cuisson se transforme en une zone de cuisson en une seconde.

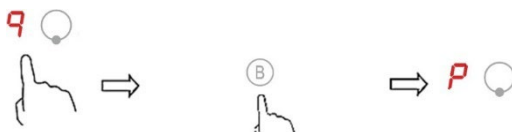
est mis à un niveau de puissance supérieur pendant 5 minutes. Celui-ci permet une cuisson plus rapide et plus performante.

Activation de la fonction Booster :

Sélectionnez la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez activer la fonction **BOOSTER** à l'aide des touches de sélection des zones de cuisson. L'affichage à côté de la touche clignote.



2. appuyez sur la touche **B**  La **FONCTION BOOSTER** est maintenant activée. La lettre "**P**" s'affiche sur l'indicateur de puissance.



3. le **accélééré** **Chauffage** par le **la FONCTION BOOSTER dure 5 minutes**. Ensuite, la zone de cuisson fonctionne à nouveau selon le réglage précédent. Sur l'affichage de la puissance, l'indication passe de "**P**" au réglage "**9**".

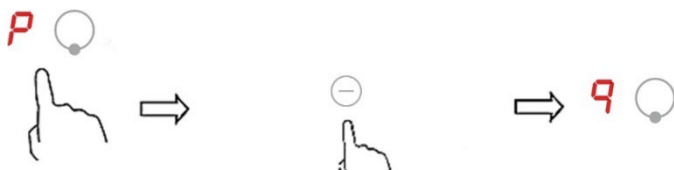


DÉSACTIVATION PRÉMATURÉE DE LA FONCTION BOOSTER :

❗ La **FONCTION BOOSTER** est automatiquement désactivée au bout de 5 minutes.

1. Si vous souhaitez annuler le chauffage accéléré dans les 5 minutes, utilisez les touches de **SÉLECTION DES ZONES DE CUISSON** () pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez désactiver la **FONCTION BOOSTER**. L'affichage à côté de la touche clignote.

2. Appuyez sur la touche . La FONCTION BOOSTER est maintenant désactivée. La zone de cuisson continue ensuite à fonctionner avec le réglage "9" (voir fig. ci-dessous).



2.2 Avertissement de chaleur résiduelle

Si l'appareil a été utilisé pendant un certain temps, les zones de cuisson utilisées émettent également de la chaleur résiduelle après l'arrêt de l'appareil. La lettre "H" s'affiche en guise d'avertissement.

2.3 Arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de sécurité de votre appareil. L'arrêt automatique a lieu chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson après l'avoir utilisée.

Vous trouverez les heures d'arrêt automatique prédéfinies dans le tableau suivant :

Puissance	Arrêt automatique (heures)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4. Indications pour la cuisine

AVERTISSE

Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous faites frire ou griller des aliments, car les huiles et les graisses chauffent très rapidement, surtout si vous réglez la puissance à un niveau élevé. Les huiles et les graisses extrêmement chaudes s'enflamment spontanément et présentent donc un sérieux risque d'incendie.

AVERTISSE

N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu alimenté par de l'huile ou de la graisse avec de l'eau. Au lieu de cela, éteignez l'appareil et étouffez le feu à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

4.1 Conseils de cuisine

- ❖ Baissez le niveau de puissance lorsqu'une casserole a atteint sa température de cuisson.
- ❖ L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie, car la chaleur de cuisson est retenue.
- ❖ Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- ❖ Commencez la cuisson à un niveau de puissance élevé. Réduisez ensuite la puissance lorsque l'aliment à cuire est chaud.

Cuisson à feu doux / Cuisson du riz

- ❖ Cuire à feu doux signifie mijoter à environ 850 C, lorsque des bulles commencent tout juste à remonter à la surface du liquide de cuisson. Le mijotage est la méthode idéale

C'est une manière de préparer des soupes et des ragoûts délicats, car les arômes peuvent se développer librement sans surchauffe des aliments. Les sauces à base d'œufs et les sauces épaissies avec de la farine doivent également être préparées en dessous du point d'ébullition.

- ❖ Certains processus de cuisson, y compris la cuisson du riz selon la méthode d'absorption (= la consommation complète de l'eau ajoutée),

peuvent nécessiter un réglage supérieur à la puissance la plus faible pour que les aliments soient cuits correctement dans le temps de préparation recommandé.

Faire revenir les steaks

1. Laissez la viande reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la saisir.

2. Chauffez une poêle à frire à fond épais.
3. Frottez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis mettez la viande dans la poêle.
4. Ne retournez la viande qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak ainsi que de vos préférences personnelles en matière de cuisson (à point, mi-rôti, etc.). Le temps de cuisson peut donc varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour vérifier le point de cuisson - plus il est ferme au toucher, plus il est cuit à cœur.
5. Laissez le steak reposer quelques minutes sur une assiette chaude ; il sera ainsi bien tendre avant d'être servi.

Pivoter

1. Choisissez un wok à fond plat adapté à la vitrocéramique ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et préparez les ustensiles de cuisine nécessaires. La cuisson doit être rapide. Si vous souhaitez préparer une grande quantité, divisez les aliments à cuire en plusieurs parties.
3. Préchauffez brièvement le wok / la poêle et ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile.
4. Préparez d'abord la viande. Mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites tourner les légumes. Lorsque les légumes sont chauds mais encore croquants, réglez la puissance à un niveau inférieur. Ajoutez maintenant à nouveau la viande et, si nécessaire, une sauce.
6. Tournez à nouveau le tout avec précaution pour que les ingrédients soient également chauds.

4.2 Puissances

Puissances :	Aptitude (exemples) :
Niveau 1 - 2	➤ Douceur Échauffement petit quantités d'aliments. ➤ Faire fondre du chocolat, du beurre, etc. ➤ Aliments qui brûlent rapidement. ➤ Cuisson douce.

➤ Échauffement lent.

Niveau 3 - 4

➤ Réchauffer.

➤ Cuisson rapide.

➤ Faire cuire du riz.

Puissances :	Aptitude (exemples) :
Niveau 5 - 6	➤ Des crêpes.
Niveau 7 - 8	➤ Sauter. ➤ Faire cuire les pâtes.
Niveau 9	➤ Pivoter. ➤ Faire revenir. ➤ Porter la soupe à ébullition. ➤ Faire bouillir de l'eau.

4.3 Économiser l'énergie

- ❖ Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés.
- ❖ Les ustensiles de cuisine avec un fond épais et droit peuvent économiser jusqu'à un tiers de l'énergie. Couvrez vos ustensiles de cuisine si possible ; sinon vous consommez 4 fois plus d'énergie.
- ❖ Le diamètre de l'ustensile de cuisson ne doit pas être inférieur au diamètre du cercle de cuisson utilisé.
- ❖ Veillez à ce que le cercle de cuisson et le fond de l'ustensile soient propres.
- ❖ Les impuretés peuvent avoir un impact négatif sur l'échange thermique. Les impuretés cuites plusieurs fois ne peuvent souvent plus être éliminées qu'avec des produits polluants.

Les produits de nettoyage peuvent être enlevés à l'aide d'un produit de nettoyage.

- ❖ Ne découvrez pas trop souvent votre ustensile de cuisine (un contenu de casserole observé ne commence jamais à bouillir).
- ❖ Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle des zones de cuisson comme fonction d'économie d'énergie en commençant d'autres processus de cuisson sur des zones de cuisson qui sont encore chaudes / chaudes.

5. Nettoyage et Entretien

⚠ AVERTISSEMENT ! avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le impérativement et laissez-le refroidir complètement. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance (coupez le fusible correspondant dans la boîte à fusibles de l'alimentation électrique de la maison) !

⚠ AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur. La vapeur peut entrer en contact avec des pièces électriques et provoquer ainsi un court-circuit.
RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

les produits de nettoyage :

- N'utilisez pas de produits abrasifs !
- N'utilisez pas de produits de nettoyage organiques ! 2
- N'utilisez pas d'huiles essentielles !
- N'utilisez jamais de solvants !

Nettoyage de la table de cuisson :

- Enlevez les impuretés comme les résidus de cuisson de la surface du verre. Utilisez pour cela un chiffon doux.
- Ne frottez pas la vitrocéramique.
- Pour le nettoyage, utilisez de l'eau chaude et une éponge spéciale pour le nettoyage de la vitrocéramique. Utilisez sur les parties souillées un

produit spécial pour nettoyer les vitrocéramiques (disponible en supermarché), puis essuyez-les avec un chiffon doux.

- Utilisez un grattoir adapté à une utilisation sur vitrocéramique pour éliminer les éventuels résidus. Un produit correspondant en silicone est

le plus approprié pour protéger la vitrocéramique.

6. Nettoyage et Entretien

⚠ AVERTISSEMENT ! avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le impérativement et laissez-le refroidir complètement. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance (coupez le fusible correspondant dans la boîte à fusibles de l'alimentation électrique de la maison) !

⚠ AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur. La vapeur peut entrer en contact avec des pièces électriques et provoquer ainsi un court-circuit.
RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

les produits de nettoyage :

- N'utilisez pas de produits abrasifs !
- N'utilisez pas de produits de nettoyage organiques ! 2
- N'utilisez pas d'huiles essentielles !
- N'utilisez jamais de solvants !

Nettoyage de la table de cuisson :

- Enlevez les impuretés comme les résidus de cuisson de la surface du verre. Utilisez pour cela un chiffon doux.
- Ne frottez pas la vitrocéramique.
- Pour le nettoyage, utilisez de l'eau chaude et une éponge spéciale pour le nettoyage de la vitrocéramique. Utilisez sur les parties souillées un produit spécial pour nettoyer les vitrocéramiques (disponible en supermarché), puis essuyez-les avec un chiffon doux.
- Utilisez un grattoir adapté à une utilisation sur vitrocéramique pour éliminer les éventuels résidus. Un produit correspondant en silicone est le plus approprié pour protéger la vitrocéramique.

2 Par exemple, le vinaigre, l'acide citrique, etc.

Type de contamination	
Procédure	Consignes de sécurité
Les salissures quotidiennes de la vitrocéramique (empreintes digitales, taches dues à des aliments ou à des éclaboussures non sucrées).	
1. Déconnectez l'appareil de la Alimentation électrique (fusible domestique). 2. Utilisez un nettoyeur pour vitrocéramique adapté pendant que la vitrocéramique est encore chaude - mais pas brûlante ! - est encore chaud. 3. laver avec un chiffon doux / du papier absorbant et de l'eau claire et puis essuyer. 4. Rétablissez l'alimentation électrique de l'appareil.	➤ Lorsque l'appareil est débranché de l'alimentation électrique l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas. Les zones de cuisson peuvent donc quand même être chaudes. Soyez extrêmement prudent ! ➤ Les nettoyeurs pour casseroles, les nettoyeurs en nylon et les abrasifs peuvent rayer la vitrocéramique. Lisez toujours les informations sur le produit de vos nettoyeurs pour savoir s'ils sont adaptés à la vitrocéramique. ➤ Ne laissez jamais de résidus de produits de nettoyage sur le verre, car celui-ci peut ainsi se tacher durablement.
Les aliments trop cuits, fondus ou tachés par des aliments chauffés sont à éviter. résidus sucrés sur la vitrocéramique.	

❖ Supprimer Vous pouvez consulter le site immédiatement de telles impuretés avec un grattoir approprié pour la vitrocéramique. Attention aux zones de cuisson encore chaudes ! 1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique (fusible domestique). 2. Tenez le grattoir à un angle de 300 et grattez les impuretés de la vitrocéramique vers une zone non chaude. 3. Nettoyez les impuretés avec un torchon / papier essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 - 4 du premier paragraphe de ce tableau.	➤ Supprimer vous de telles impuretés dès que possible possible. Si elles refroidissent sur la vitrocéramique, elles peuvent ensuite être difficiles à enlever et endommager durablement la surface en vitrocéramique. ➤ Utilisez le grattoir en vitrocéramique avec précaution afin d'éviter de vous blesser. ne pas se couper avec la lame, surtout si vous avez repoussé le couvercle de sécurité
--	---

Type de contamination	
Procédure	Consignes de sécurité
impuretés sur les touches du capteur.	

1. Déconnectez l'appareil de la Alimentation électrique (fusible domestique). 2. Ramassez les impuretés. 3. Essuyez les touches du capteur avec une éponge ou un chiffon humide. 4. Essuyez toute la zone avec du papier absorbant. 5. Rétablissez l'alimentation électrique de l'appareil.	L'appareil peut émettre des bips et se de l'éteindre. Les touches sensibles ne peuvent pas fonctionner correctement s'il y a du liquide dessus. Essuyez bien le panneau de commande avant de remettre l'appareil en service.
---	---

7. Dépannage

En cas d'urgence ou de dysfonctionnement, procédez comme suit :

- 1. Éteignez complètement l'appareil.**
 - 2. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique (fusible correspondant dans la boîte à fusibles de l'alimentation électrique de la maison).**
 - 3. Contactez le magasin où vous avez acheté l'appareil.**
- **Vérifiez les données du tableau avant de contacter le magasin où vous avez acheté l'appareil.**

Erreur	
Cause possible	MESURES
L'appareil ne peut pas être mis en marche.	
➤ Une interruption de l'alimentation électrique.	➤ Vérifiez que l'appareil est bien branché sur le secteur. Contrôlez votre boîte à fusibles domestique. S'il y a une panne de courant dans votre quartier avant ?
Les touches sensibles ne répondent pas.	
➤ Les touches sensibles sont verrouillées.	➤ Déverrouiller les touches du capteur.
Les touches sensibles sont difficiles à utiliser.	
➤ Un film liquide se trouve sur les touches du capteur. ➤ Vous ont pour utiliser utilisé le bout du doigt	➤ Sécher les touches du capteur. ➤ Utilisez le bout du doigt.
La vitrocéramique est rayée.	
➤ Vous avez des ustensiles de cuisine inadaptés avec des bords rugueux et tranchants est utilisé. ➤ Vous vous avez des produits de nettoyage inappropriés comme par exemple	➤ Utiliser consultez pour des ustensiles de cuisine adaptés à la vitrocéramique ➤ Utiliser consultez pour des produits de nettoyage adaptés à la vitrocéramique

de produits abrasifs.	
Certaines poêles/casseroles produisent des craquements ou des clics. des bruits.	
➤ Ces peuvent être par le mode de fabrication de votre ustensile de cuisine (couches de différents métaux).	➤ C'est normal pour ce type d'ustensile et cela n'indique pas un problème de cuisson. erreur.
Erreur	
Cause possible	MESURES
Bruit de bourdonnement lorsque le réglage de la puissance est élevé.	
➤ Est causée par la cuisson par induction.	➤ État de fonctionnement normal, mais le bourdonnement devrait être moins fort ou s'arrêter, si vous réduire le niveau de performance.
Des bruits de ventilation s'échappent de l'appareil.	
➤ Le ventilateur intégré protège l'électronique d'une surchauffe et peut continuer à fonctionner pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil.	➤ État de fonctionnement normal. Lorsque le ventilateur est en marche, débranchez le Appareil pas de l'alimentation électrique.
L'ustensile de cuisson ne chauffe pas / l'indication sur l'écran LUMINEUX.	

➤ Les ustensiles de cuisine ne sont pas détectés s'ils sont inadaptés ou trop petits. ou mal positionné.	➤ Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés avec un des Zone de cuisson du diamètre correspondant. Placez-le au centre de la zone de cuisson.
L'appareil ou une zone de cuisson s'éteint de manière inattendue, un un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche³ (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'écran de la minuterie).	
➤ Dysfonctionnement technique.	➤ Notez le code d'erreur, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Alimentation et contact le magasin où vous avez acheté l'appareil.

i Si l'appareil présente des dysfonctionnements autres que ceux décrits ci-dessus, ou si vous avez vérifié tous les points de la liste mais que vous n'avez pas pu résoudre le problème, contactez le magasin où vous avez acheté l'appareil.

³ Équipement dépendant du modèle

8. Codes d'erreur

Annonce	Problème possible	Solution possible
E1	Échec de la connexion	Veuillez contacter le Service après-vente.
E2/E3	Tension d'entrée anormalement élevée/basse	Arrêtez de cuisiner et attendez que la tension d'entrée revienne à la normale. Si cela ne Si vous avez des questions, veuillez contacter le service clientèle.
E4/E5/E6	Panne de la thermistance	Veuillez contacter le Service après-vente.
E7	Hauteur anormale Température (brûlure sèche)	Coupez l'alimentation électrique attendez 30 minutes et rallumez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez vous le service clientèle.
E8/E9	Erreur du capteur IGBT	Veuillez contacter le Service après-vente.
E0	Surchauffe de l'IGBT	Veuillez vérifier si les la ventilation fonctionne. Si ce n'est pas le cas, veuillez contacter le service clientèle.
EE	Erreur de carte d'affichage	Veuillez contacter le Service à la clientèle

9.Données techniques

Type d'appareil	Induction - Plaque de cuisson double
Panneau de commande	Contrôle tactile
Matériau	Vitrocéramique
Nombre de zones de cuisson	2
Diamètre des zones de cuisson avant / arrière	180 mm / 160 mm
Puissance zones de cuisson avant / arrière	1*1800 /2200 W / 1*1200 / 1500 W
Puissance maximale	3600 W
Tension d'entrée	220 - 240 V AC
Fréquence	50 Hz
Indicateur de chaleur résiduelle	✓
Minuterie / temps réglable	✓ / jusqu'à 99 minutes
Longueur du câble	250 cm
Niveaux de chauffage	9 par zone de cuisson
Dimensions de la découpe L*P en cm	27,00*49,00
Profondeur d'encastrement en cm	5,80
Dimensions du produit H*L*P en cm	6,20*29,00*52,00
Poids net / brut en kg	4,20 / 4,60

❖ Sous réserve de modifications techniques.

10.Élimination

1. Lors du déballage, veuillez impérativement à ce que les composants de l'emballage (sacs en polyéthylène, morceaux de polystyrène) ne soient pas à la portée des enfants et des animaux. **RISQUE D'ASPHYXIE !**
2. Les appareils qui ne sont plus utilisés et les anciens appareils doivent être remis au centre de recyclage compétent. Ne jamais exposer à une flamme nue.
3. Avant de jeter un appareil usagé, il faut absolument le rendre inopérant ! Cela signifie qu'il faut toujours débrancher la fiche secteur, puis couper le câble de raccordement électrique de l'appareil et l'enlever directement avec la fiche secteur avant de le jeter.
4. Déposez le papier et le carton dans les conteneurs prévus à cet effet.
5. Éliminez les plastiques dans les conteneurs prévus à cet effet.
6. S'il n'y a pas de conteneurs d'élimination appropriés à proximité de votre domicile, apportez ces matériaux à un point de collecte communal adéquat.
7. Pour plus d'informations, contactez votre revendeur ou les services municipaux d'élimination des déchets.



Tous les matériaux marqués de ce symbole sont recyclables.



Vous pouvez obtenir toutes les informations disponibles sur le tri des déchets auprès de vos autorités locales.

11. Conditions de garantie

Le fabricant garantit au consommateur des matériaux et une fabrication sans défaut pendant une durée de 24 mois à compter de la date d'achat.

Outre les droits découlant de la garantie, le consommateur bénéficie des droits de garantie légaux dont il dispose à l'encontre du vendeur auprès duquel il a acheté l'appareil. Ces droits ne sont pas limités par la garantie.

Le droit à la garantie doit être prouvé par l'acheteur en présentant le justificatif d'achat avec la date d'achat et/ou de livraison et doit être communiqué immédiatement après la constatation et dans les 24 mois suivant la livraison au premier acheteur final.

La garantie ne donne pas droit à l'annulation du contrat de vente ou à une réduction (diminution du prix d'achat). Les pièces remplacées ou les appareils échangés deviennent notre propriété.

La garantie ne couvre pas

1. les pièces fragiles telles que le plastique ou le verre ou les ampoules ;
2. de légères différences entre les produits Stengel et la qualité théorique, qui n'ont aucune influence sur la valeur d'usage du produit ;
3. les dommages résultant d'une erreur de fonctionnement ou d'utilisation,
4. Dommages causés par des influences environnementales agressives, des produits chimiques, des produits de nettoyage ;
5. les dommages causés au produit par une installation ou un transport non conformes aux règles de l'art ;
6. les dommages résultant d'une utilisation non conforme aux usages domestiques ;
7. les dommages causés en dehors de l'appareil par un produit Stengel - dans la mesure où une responsabilité n'est pas obligatoirement ordonnée par la loi.

La validité de la garantie prend fin à :

1. Non-respect des instructions d'installation et d'utilisation ;
2. Réparation par des personnes non qualifiées ;
3. les dommages causés par le vendeur, l'installateur ou des tiers
4. une installation ou une mise en service incorrecte ;
5. un manque d'entretien ou un entretien incorrect ;
6. des appareils qui ne sont pas utilisés conformément à leur destination ;
7. les dommages causés par des cas de force majeure ou des catastrophes naturelles, notamment, mais pas exclusivement, en cas d'incendie ou d'explosion

Les prestations de garantie n'ont pas pour effet de prolonger la période de garantie et ne font pas courir une nouvelle période de garantie.

Le champ d'application territorial de la garantie s'étend aux appareils achetés et utilisés en Allemagne, en Autriche, en Belgique, au Luxembourg et aux Pays-Bas.

Vážení zákazníci! Vážení zákazníci! Radi by sme sa Vám poďakovali za zakúpenie výrobku z nášho širokého sortimentu. Pred prvým použitím spotrebiča si, prosím, prečítajte celý návod na obsluhu. Tento návod na obsluhu si uschovajte na bezpečnom mieste, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť. Ak spotrebič odovzdáte inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod na obsluhu.



Nevyhadzujte tento spotrebič do domového odpadu. Prístroj sa môže likvidovať len prostredníctvom zberného miesta pre opätovne použiteľné elektrické a elektronické zariadenia. Neodstraňujte symboly/nálepky na zariadení.

- i** Obrázky uvedené v tomto návode na obsluhu sa môžu v niektorých detailoch líšiť od skutočného vyhotovenia vášho spotrebiča. V takom prípade však postupujte podľa opísaných skutočností.
- i** Výrobca si vyhradzuje právo na zmeny, ktoré nemajú vplyv na prevádzku spotrebiča. Obalový materiál zlikvidujte v súlade s miestnymi predpismi platnými v mieste vášho bydliska.
- i** Spotrebič, ktorý ste si zakúpili, mohol byť medzitým vylepšený, a preto sa môže líšiť od návodu na obsluhu. Napriek tomu sú funkcie a prevádzkové podmienky zhodné, takže návod na obsluhu môžete používať v plnom rozsahu. Vyhradzuje si právo na technické zmeny alebo tlačové chyby.

ES - VYHLÁSENIE O ZHODE

- ★ Výrobky opísané v tomto návode na obsluhu spĺňajú všetky harmonizované požiadavky.
- ★ Príslušné dokumenty si môžu príslušné orgány vyžiadať prostredníctvom predajcu výrobku.

1. Bezpečnostné pokyny

PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA SI POZORNE PREČÍTAJTE VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE A BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.

Informácie v ňom obsiahnuté sú určené na ochranu vášho zdravia. Nedodržanie bezpečnostných informácií a bezpečnostných pokynov môže viesť k vážnemu poškodeniu vášho zdravia a v najhoršom prípade k smrti.

- i** Tento návod na obsluhu uchovávajte na bezpečnom mieste, aby ste ho mali v prípade potreby vždy po ruke. Starostlivo dodržiavajte všetky pokyny, aby ste predišli nehodám alebo poškodeniu spotrebiča.
- i** Nezabudnite skontrolovať technické prostredie spotrebiča! Sú všetky káble alebo vedenia vedúce k spotrebiču v poriadku? Alebo sú zastarané a už nevládajú výkon spotrebiča? **Kvalifikovaný odborník (elektrotechnik)** preto musí skontrolovať existujúce aj nové pripojenia. Všetky práce potrebné na pripojenie spotrebiča k elektrickej sieti môže vykonávať len **kvalifikovaný elektrikár**. Zariadenie je určené výlučne na súkromné použitie. Spotrebič je určený výlučne na varenie v súkromnej domácnosti.
- i** Spotrebič sa môže prevádzkovať s 230 V AC v obytných vozidlách/kemperoch,
- i** ak je pevne nainštalovaný v súlade s predpismi TÜV.
- i** Spotrebič je určený výlučne na prevádzku v uzavretých priestoroch. Toto zariadenie sa nesmie používať na komerčné účely ani vo verejnej doprave.
- i** Spotrebič používajte len v súlade s jeho určením. Nedovoľte, aby spotrebič používala osoba, ktorá nie je oboznámená s návodom na obsluhu.
- i** Tento spotrebič môžu používať **deti od 8 rokov** a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak boli pod dohľadom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú príslušným nebezpečenstvám. **Deti** sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a **užívateľskú údržbu** nesmú vykonávať **deti** bez dozoru.

TENTO NÁVOD NA OBSLUHU MUSÍ BYŤ VŽDY PRÍSTUPNÝ KAŽDEJ OSOBE OBSLUHUJÚCEJ SPOTREBIČ; PRED UVEDENÍM SPOTREBIČA DO PREVÁDZKY SA UISTITE, ŽE STE SI NÁVOD NA OBSLUHU PREČÍTALI A POROZUMELI MU.

PRE NOSITEĽOV KARDIOSTIMULÁTOROV ALEBO INÝCH AKTÍVNYCH IMPLANTÁTOV:

Spotrebič spĺňa platné predpisy týkajúce sa elektromagnetického rušenia. Plne spĺňa všetky právne požiadavky (2004/108/ES). Je navrhnutý tak, aby nenarušoval funkciu iných elektrických zariadení za predpokladu, že spĺňajú rovnaké požiadavky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! TOTO ZARIADENIE VYTVÁRA VO SVOJEJ BEZPROSTREDNEJ BLÍZKOSTI MAGNETICKÉ POLIA.

Váš kardiostimulátor musí byť vyvinutý v súlade s príslušnými predpismi, aby pri prevádzke indukčnej varnej dosky nemohlo dôjsť k rušeniu kardiostimulátora.

- i** Porad'te sa s výrobcom kardiostimulátora alebo so svojím lekárom, aby ste zistili, či kardiostimulátor vyhovuje týmto predpisom alebo či môže počas prevádzky indukčnej varnej dosky dôjsť k poruche kardiostimulátora.

1.1 Signálne slová

⚠ NEBEZPE

označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, bude mať za následok bezprostredné ohrozenie života a zdravia.

⚠ VAROVANIE!

označuje nebezpečnú situáciu, ktorá môže mať za následok bezprostredné ohrozenie života a zdravia, ak sa jej nezabráni.

UPOZORNENIE!

označuje nebezpečnú situáciu, ktorá by mohla mať za následok stredne ťažké alebo ľahké zranenie.

UPOZORNENIE!

označuje nebezpečnú situáciu, ktorá môže viesť k poškodeniu spotrebiča, ak sa jej nevyhnete.

1.2 Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO!

Aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom:

1. Nedodržanie pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu ohrozuje život a zdravie obsluhu spotrebiča a/alebo môže spotrebič poškodiť.
2. Spotrebič môže k elektrickej sieti pripojiť len kvalifikovaný odborník (elektrotechnik), ktorý pozná a starostlivo dodržiava vnútroštátne právne predpisy a ďalšie predpisy miestnych energetických spoločností.
3. Všetky elektrické práce musí vykonávať kvalifikovaný elektrikár. Na elektrickom napájaní sa nesmú vykonávať žiadne zmeny ani svojvoľné úpravy. Pripojenie sa musí vykonať v súlade s miestne platnými právnymi predpismi.
4. **Nikdy nepripájajte** spotrebič k elektrickej sieti, ak je spotrebič, sieťový kábel alebo sieťová zástrčka viditeľne poškodená.
5. Nikdy sa nepokúšajte spotrebič opravovať sami. Opravy vykonávané nekvalifikovanými osobami môžu viesť k vážnemu zraneniu a poškodeniu. Ak spotrebič nefunguje správne, obráťte sa na predajňu, v ktorej ste spotrebič zakúpili. Nechajte si namontovať iba originálne náhradné diely.
6. Ak je sieťový pripojovací kábel poškodený, môže ho vymeniť iba výrobca alebo zákaznícke servisné stredisko autorizované výrobcom alebo kvalifikovaný odborník (elektrotechnik).
7. **Nikdy sa nedotýkajte** sieťovej zástrčky, sieťového vypínača **ani** iných elektrických komponentov mokрыmi alebo vlhkými rukami. **RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

⚠VAROVANIE!

Aby ste znížili riziko popálenia, úrazu elektrickým prúdom, požiaru alebo zranenia osôb:

1. Spotrebič prevádzkujte len s napätím 220 - 240 V AC / 50 Hz.
2. Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou spotrebiča ho odpojte od elektrickej siete.
3. Technické údaje vášho elektrického napájania musia zodpovedať hodnotám uvedeným na typovom štítku. Váš domáci zdroj elektrickej energie musí byť vybavený automatickým ističom na núdzové vypnutie spotrebiča.
4. Spotrebič musí byť vždy uzemnený v súlade s požiadavkami príslušného napájania. Hlavný obvod musí mať zabudovaný bezpečnostný vypínač.
5. Všetky práce potrebné na pripojenie spotrebiča k elektrickej sieti môže vykonávať **len kvalifikovaný odborník (elektrotechnik)**.
6. Ak dôjde k akejkoľvek poruche v dôsledku technickej závady, okamžite odpojte spotrebič od elektrickej siete (vypnite príslušnú domácu poistku). Poruchu nahláste zákazníkemu servisu, aby mohla byť okamžite odstránená.
7. Spotrebič nikdy neopravujte sami. Opravy vykonávané nekvalifikovanými osobami môžu viesť k vážnemu zraneniu a poškodeniu. Namiesto toho sa vždy obráťte na zákaznícke servisné stredisko. Nechajte si namontovať iba originálne náhradné diely.
8. Na pripojenie spotrebiča nepoužívajte adaptéry, viacnásobné zásuvky ani predlžovacie káble. **NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!**
9. Ak je povrch spotrebiča prasknutý, okamžite ho vypnite a odpojte od elektrickej siete. **RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**
10. Na zariadení nevykonávajte žiadne zmeny.
11. Tento spotrebič sa nesmie prevádzkovať pomocou externého časovača alebo diaľkového ovládania, ktoré je nezávislé od spotrebiča.
12. Po použití spotrebič vždy vypnite, ako je popísané v tomto návode na obsluhu.
13. Priestor kuchyne musí byť suchý a dobre vetraný. Keď je spotrebič nastavený, všetky ovládacie a prevádzkové prvky musia byť ľahko prístupné.
14. ⁰Dýhy skriniek musia byť pripevnené žiaruvzdorným lepidlom, ktoré odoláva teplotám 100 C.

- 15.⁰Príľahlý nábytok a všetky materiály použité na inštaláciu musia počas prevádzky spotrebiča odolávať teplote minimálne o 85 C vyššej ako je teplota miestnosti, v ktorej je spotrebič nainštalovaný.
16. Spotrebič nepripájajte v miestnostiach alebo na miestach, kde sa nachádzajú horľavé materiály, ako je benzín, plyn alebo farba. Toto upozornenie sa vzťahuje aj na výpary uvoľňované týmito materiálmi.
17. Odsávacie kapoty sa musia inštalovať v súlade s pokynmi výrobcu.
18. Bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou plochou a **skrinou** nad ňou musí byť **minimálne 760 mm**.
19. Bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou plochou a **krytom odsávača** nad ňou musí byť **najmenej 650 mm**.
20. Na varnú dosku neodkladajte žiadne predmety. **NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!**
21. Varenie s olejmi a tukmi bez dozoru môže byť nebezpečné a viesť k požiaru. **NIKDY** sa nepokúšajte uhasiť oheň spôsobený olejom alebo tukom vodou. Namiesto toho spotrebič vypnite a oheň uduste pokrievkou alebo protipožiarnou prikrývkou.
22. Spotrebič nepripájajte v blízkosti záclon alebo čalúneného nábytku. **NEBEZPEČENSTVO POŽIARU.**
23. Zariadenia pre domácnosť a elektrické káble všetkých druhov sa nikdy nesmú dotýkať spotrebiča, pretože ich izolačný materiál sa vysokými teplotami poškodí alebo zničí.
24. Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte parný čistič. Výpary môžu trvalo poškodiť elektrický systém spotrebiča. **NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM.**
25. **Nikdy** sa **nedotýkajte** varných zón/platní, kým nezhasne ukazovateľ zvyškového tepla. **NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!**
26. Prístupné oblasti a časti varnej dosky sú počas používania veľmi horúce. Deti sa preto musia počas používania spotrebiča zdržiavať mimo jeho dosahu. Dotyk spotrebiča počas prevádzky môže viesť k vážnym popáleninám.
27. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
28. Vždy dohliadajte na deti, keď sa nachádzajú v blízkosti spotrebiča.

29. Tento spotrebič môžu používať **deti** od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak boli pod dohľadom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú príslušným nebezpečenstvám. **Deti** sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a **užívateľskú údržbu** nesmú vykonávať **deti** bez dozoru.
30. Deťom dovoľte používať spotrebič bez dozoru len vtedy, ak boli predtým poučené o používaní spotrebiča takým spôsobom, aby mohli spotrebič bezpečne obsluhovať a boli si plne vedomé nebezpečenstiev vyplývajúcich z nesprávnej obsluhy.
31. Pri rozbaľovaní sa bezpodmienečne uistite, že súčasti obalu sú **mimo** dosahu detí a zvierat. **RIZIKO PORANENIA! NEBEZPEČENSTVO UDUSENIA!**
32. Používajte iba kryty varnej dosky, ktoré boli vyvinuté výrobcom varnej dosky alebo sú uvedené ako vhodné v návode na obsluhu, alebo sú integrované v spotrebiči. Používanie nevhodných strážcov varnej dosky môže viesť k nehodám!

 POZOR!

1. Na čistenie spotrebiča nepoužívajte žiadne agresívne alebo korozívne čistiace prostriedky ani predmety s ostrými hranami, pretože by poškriabali povrch a spôsobili praskliny na skle.
2. Varnú dosku nezapínajte skôr, ako na ňu položíte kuchynský riad.
3. Varnú dosku udržiavajte vždy čistú. Znečistené plochy neprenášajú teplo pri varení v plnom rozsahu.
4. Chráňte varnú dosku pred znečistením.
5. Kontaminované oblasti okamžite vypnite.
6. Ak dôjde k poškodeniu alebo poruche, vypnite celú varnú dosku.
7. Na zapnutej varnej zóne nenechávajte bez dozoru žiadny riad obsahujúci potraviny s tukom alebo olejom. Horúce tuky alebo oleje sa môžu samovoľne vznietiť.

8. Čepele škrabiek na čistenie varnej dosky sú mimoriadne ostré. Neporežte sa o čepele, ak ste odstránili bezpečnostný kryt.
9. Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, by sa **nemali umiestňovať na povrch spotrebiča**, pretože sa môžu zahriať.
10. Spotrebič je v súlade s platnými európskymi bezpečnostnými predpismi. Chceli by sme však zdôrazniť, že tento súlad nič nemení na skutočnosti, že povrchy spotrebiča **sa počas používania zahrievajú** a po použití naďalej **vyžarujú zvyškové teplo**.

POZOR!

1. Pri premiestňovaní spotrebiča ho vždy držte za spodný koniec a opatrne ho zdvihnite. Spotrebič pritom udržiavajte vo vzpriamenej polohe.
2. Na varnú dosku nepokladajte žiadne ťažké predmety.
3. Používajte len riad vhodný pre sklokeramiku, inak spotrebič poškodíte.
4. Spotrebič musia prepravovať a pripájať najmenej **dve osoby**.
5. Pri vybalovaní spotrebiča si zapíšte polohu všetkých jeho častí pre prípad, že by ste ho museli znovu baliť a prepravovať.
6. Spotrebič nepoužívajte, kým nie sú všetky súvisiace časti správne umiestnené na určených miestach.
7. Ventilačné otvory spotrebiča alebo jeho inšalačného zariadenia (ak je váš spotrebič vhodný na inštaláciu) musia byť vždy voľné a nezakryté.
8. Výrobný štítok **nesmie byť nikdy** poškodený alebo odstránený! **Ak bol výrobný štítok poškodený alebo odstránený, všetky záručné nároky sú neplatné!**

POZORNE SI PREČÍTAJTE TIETO POKYNY A USCHOVAJTE ICH NA BEZPEČNOM MIESTE.

★ **V p r í p a d e** nedodržania týchto pokynov sa neprijíma žiadna zodpovednosť za zranenie osôb alebo materiálne škody.

2. Inštalácia

⚠ NEBEZP Spotrebič môže k elektrickej sieti pripojiť len kvalifikovaný odborník (elektrotechnik), ktorý pozná a starostlivo dodržiava vnútroštátne právne predpisy a ďalšie predpisy miestnych energetických spoločností. Inštaláciu **nikdy nevykonávajúte** sami. RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

NEBEZPEČENSTVO! Všetky elektrické práce musí vykonávať kvalifikovaný elektrikár. Na elektrickom napájaní sa nesmú vykonávať žiadne zmeny ani svojvoľné úpravy. Pripojenie sa musí vykonať v súlade s miestne platnými právnymi predpismi. NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

⚠ VAROVANI Bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou plochou a skrinou nad ňou musí byť **minimálne 760 mm**.

⚠ VAROVANI Bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou plochou a krytom odsávača nad ňou musí byť **najmenej 650 mm**.

⚠ POZOR! Stránka zariadenie musí nie nad chladničkami, umývačkami riadu a sušičkami bielizne.

⚠ POZOR! Spotrebič nainštalujte tak, aby bol možný optimálny odvod tepla, čím sa zachová bezpečnosť prevádzky.

⚠ POZOR! Stena a plochy ovplyvnené tepelným žiarením nad pracovnou doskou musia byť tepelne odolné.

⚠ POZOR! Na vyhnúť sa . poškodenia poškodenie musia byť kompozitné vrstvy a lepidlá odolné voči teplu.

2.1 Vybalenie a výber miesta

1. Spotrebič opatrne vybaľte. Nezabudnite dodržiavať pokyny na likvidáciu spotrebiča uvedené v tomto návode na obsluhu.
2. Spotrebič môže byť pri preprave chránený prepravnými zámkami. Tie úplne odstráňte. Na odstránenie zvyškov prepravných zámkov nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky.
3. Pred pripojením spotrebiča skontrolujte, či nie je poškodený prírodný sieťový kábel alebo samotný spotrebič.
4. Spotrebič pripájajte len k priradenej a riadne uzemnenej rozvodnej skrini.
5. Spotrebič neinštalujte na miesta, kde môže prísť do styku s vodou alebo dažďom, aby nedošlo k poškodeniu elektrickej izolácie.
6. Správne pripojte zariadenie k napájaniu.

2.2 Požiadavky pred inštaláciou

- Pracovná doska musí byť obdĺžniková, rovná a vyrobená z tepelne odolného materiálu. Žiadne komponenty nesmú zasahovať do inštaláčnej plochy.
- Inštalácia musí spĺňať všetky bezpečnostné požiadavky a príslušné normy a právne predpisy.
- Na povrch stien okolo varnej dosky použite tepelne odolné a ľahko čistiteľné povrchy stien, ako sú keramické obkladačky.
- Dvierka a zásuvky skrinky sa nesmú dotýkať prírodného sieťového kábla.
- Spotrebič si vyžaduje dostatočný prívod čerstvého vzduchu z vonkajšieho prostredia do jeho spodnej časti.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad rúrou, rúra musí mať chladiaci systém krytu.
- Ak spotrebič inštalujete nad zásuvku alebo skrinku, nainštalujte pod jeho spodnú stranu tepelnú ochrannú bariéru.
- Vypínač musí byť ľahko prístupný.

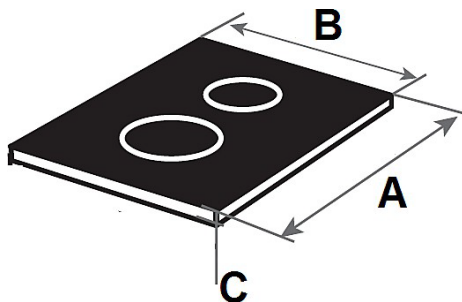
2.3 Výber inštaláčného prostredia / rozmerov

Vyrežte inštaláčny otvor v pracovnej doske podľa nákresu. Okolo otvoru zabezpečte minimálny voľný priestor 50 mm na inštaláciu a používanie. Pracovná doska musí mať hrúbku minimálne 30 mm. Na pracovnú dosku používajte len tepelne odolný materiál, aby nedošlo k deformácii v dôsledku tepelného žiarenia z varnej dosky.

VAROVANIE! Bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou plochou a **skrinou** nad ňou musí byť **minimálne 760 mm**.

VAROVANI Bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou plochou a **krytom odsávača** nad ňou musí byť **najmenej 650 mm**.

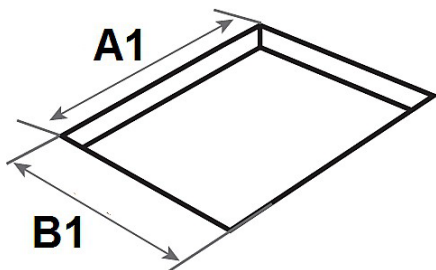
rozмеры varného priestoru:



$A = \text{HLĽBKA} / B = \text{ŠÍRKA} / C = \text{VÝŠKA}$

A	B	C
520 mm	290 mm	62 mm

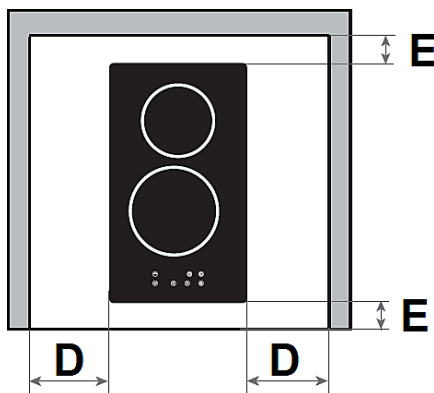
rozмеры inštalačného otvoru:



A 1 = HĽBKA / B 1 = ŠÍRKA

A 1	B 1
490 mm	270 mm

**POŽADOVANÝ MINIMÁLNY VOENÝ PRIESTOR OKOLO
INŠTALAČNÉHO OTVORU:**



D	E
min. 50 mm	min. 50 mm

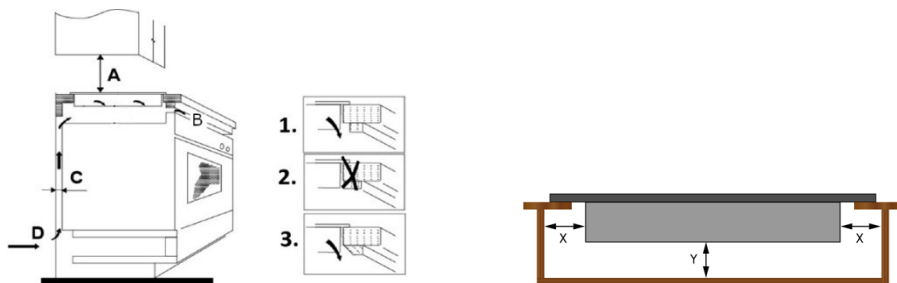
2.4 Inštalácia varnej dosky

⚠ NEBEZP Varnú dosku **musí** inštalovať **kvalifikovaný odborník**. Inštaláciu nikdy nevykonávajte sami. **NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- i** Bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou plochou a **skrinou** nad ňou musí byť **minimálne 760 mm**.
- i** Bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou plochou a **krytom odsávača** nad ňou musí byť **najmenej 650 mm**.
- i** Spotrebič nesmie byť inštalovaný nad chladničkami, umývačkami riadu a sušičkami bielizne.

- ❖ Spotřebič nainštalujte tak, aby bol možný optimálny odvod tepla, čím sa zachová bezpečnosť prevádzky.
 - ❖ Stena a plochy ovplyvnené tepelným žiarením nad pracovnou doskou musia byť tepelne odolné.
 - ❖ Aby sa zabránilo poškodeniu, musia byť kompozitné vrstvy a lepidlá odolné voči teplu.
- ❖ Je nevyhnutné, aby bola varná doska správne vetraná. Prívod vzduchu (**D**), a výstup vzduchu (**E**) nesmú byť nijako blokované (pozri obrázok nižšie). Spotřebič musí byť vždy v riadnom stave.

minimálne úrovne pre správne vetranie:



D = VETRACIA ŠTRBINA / B = VÝSTUP VZDUCHU

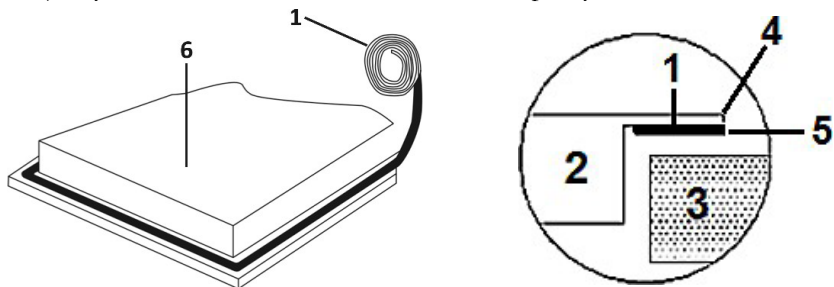
A	C	D	B
<u>Skriňa</u>			
➤ min. 760 mm			
<u>Kapota odsávača</u>			
➤ min. 650 mm	min. 20 mm	Prívod vzduchu	min. 5 mm

- ❖ Horný koncový okraj vstavanej jednotky (1) nesmie priamo susediť s inštalačným otvorom (2). Umiestnite odsadenie koncovkej hrany (1) alebo skosiť koncovú hranu (3).

X	➤ min. 150 mm
Y	➤ min. 20 mm

INŠTALÁCIA VARNEJ DOSKY:

1. **Pred** inštaláciou varnej dosky do pracovnej dosky riadne pripevnite samolepiace tesnenie na **spodný** okraj varnej dosky.
- i** Tesnenie musí byť správne pripevnené. Vonkajšia strana tesnenia musí byť v jednej línii s vonkajším spodným okrajom varnej dosky (pozri obrázok nižšie). Tesnenie musí tesne priliehať k spodnému okraju varnej dosky (bez presahov, bez medzier atď.), aby sa zabránilo neskoršiemu vniknutiu kvapaliny atď. do inštaláčného otvoru.

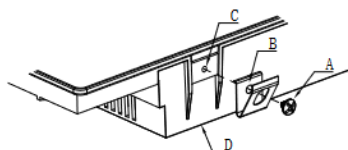
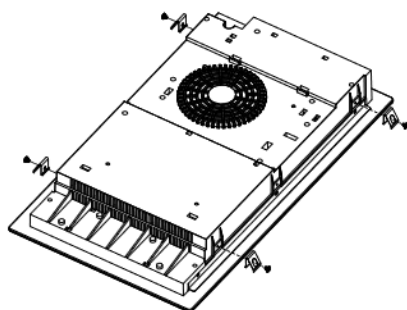


1	Tesnenie
2	Varná doska
3	Pracovná doska
4	Vonkajší okraj varnej dosky
5	Vonkajšia strana tesnenia
6	Spodná strana varnej dosky

2. Vložte varnú dosku do inštaláčného otvoru a opatrne ju zatlačte, kým pevne nedosadne na pracovnú dosku.
3. Pripevnite varnú dosku k spodnej strane pracovnej dosky pomocou príchytiek (pozri nižšie / PRIPÍNANIE PRÍCHYTIEK).

UPEVNENIE PRÍCHYTIEK:

1. Pripevnite pridržiavacie svorky k **spodnej strane varnej dosky** pomocou príslušných skrutiek tak, že **jeden koniec** pridržiavacích svoriek zaskrutkujete do predvŕtaných otvorov (ako je **znázomené** na obrázku 1 alebo 2).



A	Skrutka
B	Upevňovacia spona
C	Otvor na skrutku
D	Spodná strana varnej dosky

2. Druhý koniec príchytiek pripevnite k **spodnej strane pracovnej dosky** pomocou príslušných skrutiek, aby ste varnú dosku pevne a bezpečne nainštalovali.

2.5 Elektrické pripojenie

⚠ NEBEZP Spotrebič môže k elektrickej sieti pripojiť len **kvalifikovaný odborník (elektrikár)**, ktorý pozná a starostlivo dodržiava vnútroštátne právne predpisy a ďalšie predpisy miestnych energetických spoločností. RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

⚠ NEBEZP Všetky elektrické práce musí vykonávať **kvalifikovaný elektrikár**. Na elektrickom napájaní sa nesmú vykonávať žiadne zmeny ani svojvoľné úpravy. Pripojenie sa musí vykonať v súlade s miestne platnými právnymi predpismi. NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

⚠ NEBEZP Inštaláciu **nikdy** nevykonávajte sami. NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

POKyny PRE KVALIFIKOVANÉHO ODBORNÍKA (ELEKTROTECHNIKA):

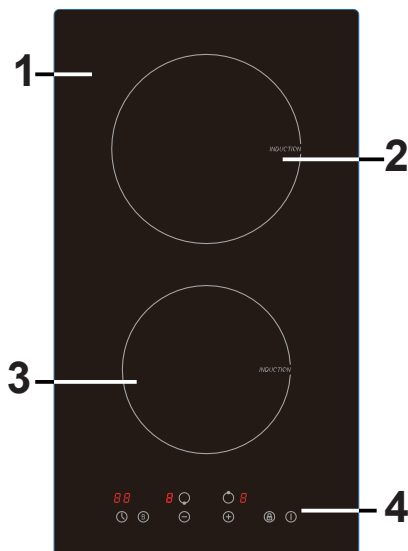
1. Na pripojenie spotrebiča používajte iba zástrčku Schuko a správne uzemnenú bezpečnostnú sieťovú zásuvku.
2. Váš domáci zdroj elektrickej energie musí byť vhodný pre spotrebu energie spotrebiča.
3. Prúdové napätie musí zodpovedať hodnotám uvedeným na typovom štítku.
4. Sieťový pripojovací kábel musí byť schopný vydržať hodnoty uvedené na typovom štítku.
5. Na pripojenie nepoužívajte žiadne adaptéry, reduktory napätia ani rozbočovače, pretože môžu viesť k prehriatiu. **NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!**
6. ⁰ Sieťový pripojovací kábel sa nesmie dotýkať horúcich oblastí a musí byť položený tak, aby jeho teplota neprekročila 75 °C.
7. Ak už používateľ nemá prístup k sieťovej zásuvke **alebo sa vyžaduje pevné pripojenie spotrebiča**, musí sa počas inštalácie nainštalovať odpojovacie zariadenie pre každý pól. Odpojovacie zariadenia sú spínače s otvorením kontaktov najmenej 3 mm. Patria k nim ističe, poistky a stýkače (EN 60335). Spotrebič musí byť napájaný cez 16 A istič. V prípade pochybností požiadajte o radu miestny stavebný úrad a informujte sa o príslušných právnych predpisoch.
8. Sieťový prívodný kábel nesmie byť zalomený ani zalomený.
9. Pravidelne kontrolujte prívodný sieťový kábel. Sieťový pripojovací kábel **môže** vymeniť **len** kvalifikovaný odborník (elektrikár).

3. Operácia

-  Pred prvým použitím spotrebiča si prečítajte celý návod na obsluhu. **Venujte osobitnú pozornosť bezpečnostným pokynom a upozorneniam!**
-  Odstráňte **akúkoľvek** ochrannú fóliu, ktorá môže byť ešte na zariadení.

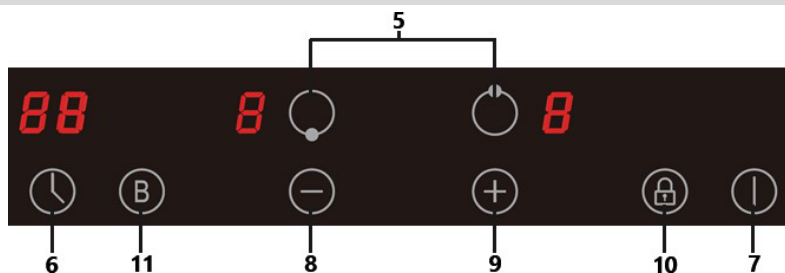
3.1 Varná doska a ovládací panel

HOB:



1	SKLOKERAMICKÁ DOSKA
2	VARNÁ ZÓNA / Ø 180 mm / max. 1800 / 2200 W
3	VARNÁ ZÓNA / Ø 160 mm / max. 1200 / 1500 W
4	OVLÁDACÍ PANEL (pozri nižšie)

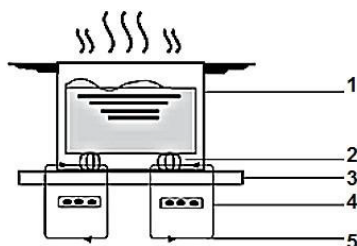
OVLÁDACÍ PANEL:



5	Senzorové tlačidlá na výber varných zón
6	ČASOVAČ
7	Tlačidlo senzora: ON / OFF
8	<u>TLAČIDLO SENZORA: -</u> ➤ Výber stupňov výkonu varných zón (1 - 9) ➤ Nastavenie časovača
9	<u>TLAČIDLO SENZORA: +</u> ➤ Výber stupňov výkonu varných zón (1 - 9) ➤ Nastavenie časovača
10	ZÁMOK NA KĹÚČ / DETSKÝ ZÁMOK
11	<u>TLAČIDLO SENZORA: B</u> ➤ Slúži na aktiváciu funkcie BOOSTER (zrýchlené vykurovanie).

INDUKCIA:

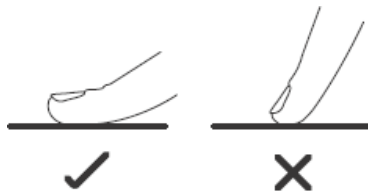
- ❖ Indukčné varenie je bezpečné, efektívne a úsporné. Elektromagnetické vibrácie vytvárajú teplo priamo v riade. Sklenená platňa sa môže zahriať len vtedy, ak sa zahrieva horúcim riadom.



1	Kuchynský riad
2	Magnetický energetický obvod
3	Sklokeramická doska
4	Indukčná cievka
5	Indukovaný prúd

3.2 Ovládanie snímačov

- Senzorové tlačidlá reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiadny tlak.
- Dotýkajte sa senzorov spodnou stranou horného článku prsta, ale nie špičkou prsta (pozri obrázok nižšie).
- ¹ Po každom úspešnom zadaní budete počuť akustický signál (pípnutie).
 - Miesto kontroly udržiavajte vždy čisté a suché. Kontrolnú oblasť nezakrývajte žiadnymi predmetmi, napríklad kuchynským náčiním alebo látkami. Už tenká vrstva vody môže sťažiť používanie senzorových tlačidiel.



3.3 Pred prvým použitím

- ❖ Vyčistite povrch spotrebiča (pozri kapitolu ČISTENIE A ÚDRŽBA).

3.4 Vhodný kuchynský riad

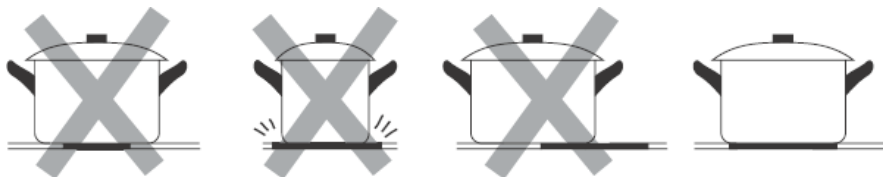
- i** Používajte len riad so základňou vhodnou pre sklokeramiku.

- ❖ Nepoužívajte kuchynský riad so zubatými alebo ostrými hranami a drsným alebo zakriveným dnom.

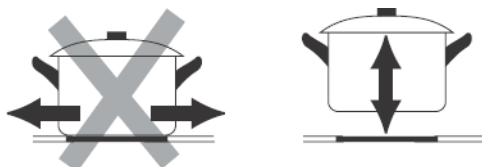


¹ Vybavenie v závislosti od modelu

- ❖ Dno riadu by malo byť rovné, malo by ležať na sklokeramickej doske a malo by mať rovnaký priemer ako vybraná varná zóna.
Riad vždy umiestnite do stredu varnej zóny.



- ❖ Pri premiestňovaní riadu na varnej doske ho vždy zdvihnite. Neposúvajte ho po sklokeramike, pretože by ste ju poškriabali môže.



3.5 Spustenie procesu varenia

VAROVANI Nikdy sa **nedotýkajte** varných zón/platní, kým nezhasne ukazovateľ zvyškového tepla. **NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!**

- i** — P o zapnutí spotrebiča sa raz ozve akustický signál a na všetkých displejoch sa zobrazí . To znamená, že spotrebič je teraz v pohotovostnom režime.

1. dotknite sa snímača ON/OFF.	
2. na displeji sa zobrazí	
3. umiestnite vhodný kuchynský riad na Želanú varnú zónu. Spodná strana varného riadu a varná zóna by mali byť vždy čisté a suché.	

4. Vyberte varnú zónu pomocou príslušného senzorového tlačidla pre VÝBER VARNEJ ZÓNY. Príslušný displej bliká po dobu 5 sekúnd.



5. Nastavte úroveň výkonu pomocou snímačov + a -.



1 - 9

➤ Každá varná zóna je vybavená 9 stupňami výkonu (1 - 9).

6. ak do **1 minúty** nevykonáte žiadne nastavenie, spotrebič sa automaticky vypne. Teraz by ste začali znova od kroku 1.

7. nastavenie úrovne výkonu môžete **kedykoľvek** počas varenia zmeniť.

AK SA ZOBRAZENIE



STRIEDA A ZOBRAZENIE

ÚROVEŇ VÝKONU:

- Neumiestnili ste riad na správnu varnú zónu alebo
- používate riad, ktorý nie je vhodný na indukčné varenie, alebo
- Používate príliš malý riad alebo riad nie je správne vycentrovaný na varnej zóne.

i Pokiaľ nepoužívate vhodný riad, nedochádza k ohrevu.

Displej automaticky zhasne po 1 minúte, aj keď ste na varnú zónu neumiestnili žiadny vhodný riad.

3.6 Na konci varenia

1. V ponuke VÝBER VARNEJ ZÓNY sa dotknite snímača varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.



2. teraz vypnite KORPORÁTNE KÚRENIE nastavením na **0** pomocou snímača.



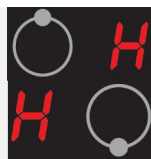
3. skontrolujte, či sa na displeji zobrazuje **0** a potom **H**.



4 Vypnite spotrebič pomocou snímača ON/OFF.



5. pozor na horúci povrch varnej zóny! Písmeno **H** označuje, ktoré varné zóny sú ešte horúce. **H** zhasne hneď, ako príslušná varná zóna vychladne na bezpečnú teplotu.



- 6 Zvyškové **teplo** môžete využiť aj ako funkciu úspory energie spustením ďalších varných procesov na varných zónach, ktoré sú ešte horúce/teplé.

3.7 Zámok na kľúč / detský zámok

- ❖ Senzorové tlačidlá môžete uzamknúť, aby ste zabránili ich neúmyselnému použitiu alebo použitiu deťmi.

BLOKOVANIE TLAČIDIEL SENZORA:

1. dotknite sa a podržte dotknite sa stránky na stránke . KEY LOCK / DETSKÝ ZÁMOK.



- 2 Na displeji sa rozsvieti LO.



3. **všetky** tlačidlá okrem SENZORA ZAPNUTIA/VYPNUTIA sú zablokované.

ODOMKNUTIE SENZOROVÝCH TLAČIDIEL:

1. skontrolujte, či je zariadenie zapnuté.



2. dotknite sa a podržte dotknite sa stránky na stránke . KEY LOCK / CHILD LOCK na určitý čas.



3. LO na displeji zhasne.

4. všetky tlačidlá sú opäť povolené.

5 Teraz môžete zariadenie používať ako zvyčajne.

POZOR! Ak sú tlačidlá senzorov zablokované, **všetky** senzory **okrem** SENZORA ZAPNUTIA/VYPNUTIA sú deaktivované. V prípade núdze môžete spotrebič kedykoľvek vypnúť pomocou SENZORA ZAPNUTIA/VYPNUTIA, ale potom by ste mali najprv odblokovať senzorové tlačidlá.

3.8 Používanie časovača

❖ Časovač automaticky vypne príslušnú varnú zónu po uplynutí nastaveného času.

- Maximálne voliteľné časové rozpätie je 99 minút.
- Ak zvolený časový úsek prekročí 99 minút, časovač automaticky prejde na 0.

AUTOMATICKE VYPNUTIE VARNEJ ZÓNY:

1. Pomocou funkcie VÝBER VARNÝCH ZÓN sa dotknite snímača varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.



2. dotknite sa snímača ČASOVAČA.



3. na displeji časovača sa zobrazí **10** a jedna **0** začne blikať.



4. Nastavte čas pomocou snímačov **+** a **-**.

- Dotknite sa raz tlačidla **+** alebo **-**, aby ste zvýšili/znížili hodnotu o **1 minútu**.



5. dotknite sa snímača časovača. Číslica teraz blinká, ktorá predstavuje desiatku.



6. Nastavte čas pomocou snímačov + a -.

- Dotknite sa raz tlačidla + alebo -, aby ste zvýšili/znížili hodnotu o **1 minútu**.



7. Dotknite sa a podržte tlačidlo + alebo - pre zvýšenie/zníženie hodnoty o **1 minútu** v rýchlom režime.

8. po nastavení času sa začne odpočítavanie. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.



9. na označenie, ktorá varná zóna bola zvolená (horná / spodná varná zóna) sa vedľa indikátora ČASOVAČ rozsvieti červená bodka.



10. po uplynutí času varenia sa na 30 sekúnd ozve akustický signál a príslušná varná zóna sa automaticky vypne.



VAROVANI Druhá varná zóna zostáva v prevádzke, ak bola predtým zapnutá.

DEAKTIVÁCIA FUNKCIE ČASOVAČA:

1. Dotknite sa tlačidla - SENZOR, aby ste vynulovali zostávajúci čas na **0**.



2. ak sa na displeji zobrazí -00-, funkcia TIMER FUNCTION je deaktivovaná.

00

3.9 Funkcia Booster (zrýchlený ohrev)

- ❖ FUNKCIA BOOSTER spôsobí, že sa varná zóna vypne do jednej sekundy. je nastavená na vyššiu úroveň výkonu na **5 minút**. To umožňuje rýchlejšie a efektívnejšie varenie.

AKTIVÁCIA FUNKCIE POSILŇOVAČA:

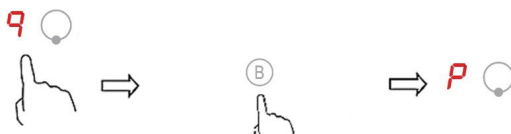
1. Pomocou tlačidiel VÝBER VARNEJ ZÓNY vyberte varnú zónu, pre ktorú chcete aktivovať FUNKCIU BOOSTER. Displej vedľa tlačidla blinká.



alebo



2. **dotknite sa** tlačidla **B** BUTTON Funkcia BOOSTER je teraz aktivovaná. Na displeji úroveň výkonu sa zobrazí písmeno **"P"**.



3. zrýchlené ohrev prostredníctvom funkcie BOOSTER - FUNKCIA trvá **5 minút**. Varná zóna sa potom vráti na predchádzajúce nastavenie. Na displeji úroveň výkonu sa zobrazenie zmení z **"P"** na nastavenie **"9"**.

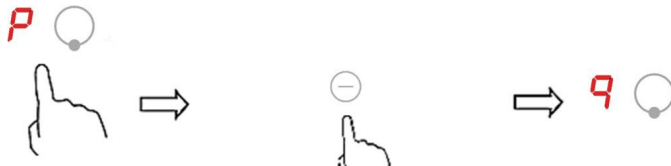


PREDČASNÁ DEAKTIVÁCIA FUNKCIE POSILŇOVAČA:

-  Funkcia BOOSTER sa automaticky deaktivuje po **5 minútach**.

1.  Ak chcete zrušiť zrýchlený ohrev počas 5 minút, pomocou TLAČIDIEL PRE VÝBER VARNÝCH ZÓN () vyberte varnú zónu, pre ktorú chcete deaktivovať FUNKCIU BOOSTER. Displej vedľa tlačidla blinká.

2.  **Dotknite sa tlačidla - BUTTON**. Funkcia BOOSTER je teraz deaktivovaná. Varná zóna potom naďalej pracuje s nastavením "9" (pozri obrázok nižšie).



3.9.1 Upozornenie na zvyškové teplo

Ak bol spotrebič nejaký čas v prevádzke, použité varné zóny budú vyžarovať zvyškové teplo aj po vypnutí. Ako upozornenie sa zobrazí písmeno "H".

3.9.2 Automatické vypnutie

Automatické vypnutie je bezpečnostnou funkciou vášho spotrebiča. K automatickému vypnutiu dôjde vždy, ak zabudnete vypnúť varnú zónu po jej použití.

Prednastavené časy automatického vypnutia nájdete v nasledujúcej tabuľke:

VYSOKÝ VÝKON	AUTOMATICKÉ VYPNUTIE (HODÍN)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4 Tipy na varenie

⚠ VAROVANI Pri vyprážaní a fritovaní buďte veľmi opatrní, pretože oleje a tuky sa veľmi rýchlo zahrievajú, najmä pri vysokom výkone. Extrémne horúce oleje a tuky sa samovoľne vznietia, a preto predstavujú vážne nebezpečenstvo požiaru.

⚠ VAROVANI **NIKDY** sa **nepokúšajte** hasiť požiar spôsobený olejom alebo tukom vodou. Namiesto toho spotrebič vypnite a oheň uduste poklopom alebo protipožiarnou prikrývkou.

4.1 Tipy na varenie

- ❖ Znížte úroveň výkonu, keď panvica dosiahne svoju teplotu varenia.
- ❖ Používanie pokrievky skracuje čas varenia a šetrí energiu, pretože teplo pri varení zostáva zachované.
- ❖ Minimalizujte množstvo tekutín alebo tuku, aby ste skrátili čas varenia.
- ❖ Proces varenia spustíte pri vysokom výkone. Potom znížte úroveň výkonu, keď sa varené jedlo ohreje.

VARTE NA MIERNOM OHNI / UVARTE RYŽU

- ❖ "Varenie na miernom ohni znamená varenie pri teplote približne 85 C, keď na povrch tekutiny občas vystúpia bublinky. Dusenie je ideálne
Je to najlepší spôsob prípravy jemných polievok a dusených pokrmov, pretože sa v nich môžu voľne rozvinúť chute bez prehriatia jedla. Pod bodom varu by ste mali pripravovať aj omáčky na báze vajíčok a omáčky zahustené múkou.
- ❖ Niektoré postupy varenia vrátane varenia ryže absorpčnou metódou (= úplná spotreba pridanej vody), môže vyžadovať nastavenie vyššieho ako najnižšieho stupňa výkonu, aby sa zabezpečilo správne uvarenie pokrmu v rámci odporúčaného času varenia.

SMAŽTE STEAKY

1. Pred pečením nechajte mäso odpočívať pri izbovej teplote približne 20 minút.

2. Rozpáľte panvicu s ťažkým dnom.
3. Steak potrite z oboch strán olejom. Na rozpálenú panvicu kvapnite malé množstvo oleja a potom do nej vložte mäso.
4. Počas pečenia mäso otočte len raz. Presný čas prípravy závisí od hrúbky steaku a vašich osobných preferencií, pokiaľ ide o bod prepečenia (medium, medium rare atď.). Čas prípravy sa preto môže pohybovať od 2 do 8 minút na každú stranu. Stlačením na steak skontrolujte bod prepečenia - čím je steak pevnejší, tým je prepečenější.
5. Pred podávaním nechajte steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri, aby bol skutočne mäkký.

OTOČNÁ STRÁNKA

1. Vyberte si wok s plochým dnom vhodný na sklokeramiku alebo veľkú panvicu.
2. Pripravte si všetky ingrediencie a potrebné kuchynské náčinie. Proces dusenia by mal byť rýchly. Ak chcete pripraviť veľké množstvo, rozdeľte jedlo na niekoľko porcií.
3. Krátko rozohrejte panvicu wok a pridajte 2 polievkové lyžice oleja.
4. Najprv pripravte mäso. Odložte ho nabok a udržiavajte ho v teple.
5. Zeleninu orestujte. Keď je zelenina horúca, ale stále chrumkavá, znížte výkon. Teraz opäť pridajte mäso a v prípade potreby omáčku.
6. Všetko opäť opatrne opečte na panvici, aby boli prísady horúce.

4.2 Silné stránky výkonu

SILNÉ STRÁNKY VÝKONU:	VHODNOSŤ (PRÍKLADY):
Úroveň 1 - 2	➤ Jemné zahrievanie malého množstva potravín. ➤ Roztápanie čokolády, masla atď. ➤ Jedlo, ktoré sa rýchlo spaľuje. ➤ Jemné dusenie. ➤ Pomalé zahrievanie.
Úroveň 3 - 4	➤ Opätovný ohrev. ➤ Rýchle varenie. ➤ Uvarte ryžu.
SILNÉ STRÁNKY VÝKONU:	VHODNOSŤ (PRÍKLADY):

Úroveň 5 - 6	➤ Palacinky.
Úroveň 7 - 8	➤ Sauté. ➤ Uvarte cestoviny.
Úroveň 9	➤ Otáčanie. ➤ Sauté. ➤ Polievku prived'te do varu. ➤ Prevarte vodu.

4.3 Úspora energie

- ❖ Používajte vhodný kuchynský riad.
- ❖ Riad s hrubým a rovným dnom môže ušetriť až tretinu energie. Ak je to možné, zakryte svoj riad, inak spotrebujete 4-krát viac energie.
- ❖ Priemer riadu by nemal byť menší ako priemer použitého varného kruhu.
- ❖ Uistite sa, že sú varný prstenec a dno riadu čisté.
- ❖ Kontaminácia môže mať negatívny vplyv na výmenu tepla. Znečistenie, ktoré bolo niekoľkokrát spálené, sa často dá odstrániť len pomocou čistiacich prostriedkov škodlivých pre životné prostredie. odstránené pomocou nástrojov.
- ❖ Neodkrývajte riad príliš často (sledovaná panvica nikdy nezačne vriet').
- ❖ Zvyškové teplo z varných zón môžete využiť ako funkciu úspory energie spustením ďalších varných procesov na varných zónach, ktoré sú ešte horúce/teplé.

5 Čistenie a starostlivosť

⚠AROVANIE: Pred čistením spotrebič vždy vypnite a nechajte ho **úplne vychladnúť**. Pred vykonávaním akejkoľvek údržby odpojte spotrebič od elektrickej siete (vypnite príslušnú poistku v poistkovej skrinke domácej elektrickej siete)!

⚠AROVANIE! Nepoužívajte parný čistič. Výpary sa môžu dostať do kontaktu s elektrickými časťami a spôsobiť skrat. **NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

ČISTIACE PROSTRIEDKY:

- **Nepoužívajte** abrazívne čistiace prostriedky!
- **Nepoužívajte žiadne** organické čistiace prostriedky! ²
- **Nepoužívajte** esenciálne oleje!
- **Nikdy nepoužívajte** rozpúšťadlá!

ČISTENIE VARNEJ DOSKY:

- Z povrchu skla odstráňte nečistoty, napríklad zvyšky z varenia. Použite na to mäkkú handričku.
- Sklokeramiku nedrhňte.
- Na čistenie sklokeramiky používajte horúcu vodu a špeciálnu hubku. Na čistenie sklokeramiky používajte špeciálnu hubku. špeciálny prípravok na čistenie sklokeramiky (dostupný v supermarketoch) a potom ho utrite do sucha mäkkou handričkou.
- Na odstránenie zvyškov použite škrabku vhodnú na použitie na sklokeramike. Vhodný silikónový výrobok je najvhodnejšie na ochranu sklokeramiky.

² Napr. ocot, kyselina citrónová atď.

TYP KONTAMINÁCIE

POSTUP	BEZPEČNOSTNÉ POKYNY
KAŽDODENNÉ ZNEČISTENIE SKLOKERAMIKY (ODTLAČKY PRSTOV, ŠKVRNY OD JEDLA ALEBO OD INÝCH LÁTOK AKO OD CUKRU).	
1. Odpojte zariadenie od Napájanie (domáca poistka). 2. Použite vhodný čistiaci prostriedok na sklokeramiku, kým je sklokeramika ešte teplá - nie však horúca! - je ešte teplá - ale nie horúca! 3. Umyte mäkkou handričkou / kuchynským papierom a čistou vodou a potom utrite do sucha. 4. Opätovne zapnite napájanie zariadenia.	➤ Keď je zariadenie odpojené od napájania, indikátor zvyškového tepla sa nerozsvieti. To znamená, že varné zóny môžu byť ešte horúce. Buďte mimoriadne opatrní! ➤ Čistiace prostriedky na hrnce, nylonové čistiace prostriedky a abrazívne čistiace prostriedky môžu poškodiť Sklenená keramika na poškriabanie. Vždy si prečítajte informácie o čistiacich prostriedkoch týkajúce sa ich vhodnosti pre sklokeramiku. ➤ Nikdy nenechávajte na skle zvyšky čistiacich prostriedkov, pretože to môže spôsobiť trvalé zafarbenie.
PREPEČENÉ, ROZTOPENÉ POTRAVINY A ŠKVRNY SPÔSOBENÉ ZAHRIATÍM CUKROVÉ ZVÝŠKY NA SKLOKERAMIKE.	
❖ Odstránenie nečistoty okamžite vhodnú sklokeramickú škrabku. Uistite sa, že sú varné zóny stále horúce! Odstrániť stránky takéto 1. Odpojte spotrebič od elektrickej siete (domová poistka). 2. "Držte škrabku pod uhlom 30 a zoškrabte nečistoty zo sklokeramiky na miesto, ktoré nie je horúce. 3. Znečistenie vyčistite pomocou utierky / kuchynského papiera. 4. Postupujte podľa krokov 2 - 4 prvá časť tejto tabuľky.	➤ Odstránenie nečistoty čo najrýchlejšie možné. Ak sa na sklokeramike ochladia, môžu sa potom ťažko odstrániť a môžu tiež trvalo poškodiť sklokeramický povrch. ➤ Používajte sklokeramickú škrabku veľmi opatrne, aby ste neporežte sa o nôž, najmä ak ste odsunuli bezpečnostný kryt. Odstrániť stránky takéto

TYP KONTAMINÁCIE	
POSTUP	BEZPEČNOSTNÉ POKYNY
ZNEČISTENIE TLAČIDIEL SENZORA.	
1. Odpojte zariadenie od Napájanie (domáca poistka). 2. Pozbierajte kontamináciu. 3. Tlačidlá snímača utrite vlhkou špongiou alebo handričkou. 4. Celú plochu utrite do sucha kuchynským papierom. 5. Opätovne zapnite napájanie zariadenia.	Zariadenie môže pípať a vypnúť. Senzorové tlačidlá nemôžu správne fungovať, ak je na nich kvapalina. Pred ďalším použitím spotrebiča dôkladne utrite ovládací panel do sucha.

6 Riešenie problémov

V PRÍPADE NÚDZOVEJ SITUÁCIE ALEBO PORUCHY POSTUPUJTE TAKTO:

1. Spotrebič úplne vypnite.
 2. Odpojte spotrebič od elektrickej siete (príslušná poistka v poistkovej skrinke domácej elektrickej siete).
 3. Obráťte sa na predajňu, v ktorej ste zariadenie zakúpili.
- Skôr ako sa obrátite na predajňu, v ktorej ste spotrebič zakúpili, skontrolujte informácie uvedené v tabuľke.

CHYBA	
MOŽNÁ PRÍČINA	MIERKY
ZARIADENIE SA NEDÁ ZAPNÚŤ.	
➤ . prerušenie napájania.	➤ Skontrolujte, či je spotrebič pripojený k napájaniu. Skontrolujte poistkovú skrinku v domácnosti. Ak vo vašom okolí dôjde k výpadku elektrického prúdu pred?
SENZOROVÉ TLAČIDLÁ NEREAGUJÚ.	
➤ Senzorové tlačidlá sú uzamknuté.	➤ Odomknite senzorové tlačidlá.
SENZOROVÉ TLAČIDLÁ SA ŤAŽKO OVLÁDAJÚ.	
➤ Na tlačidlách snímača sa nachádza vrstva kvapaliny. ➤ Vy máte na používať stránku . konček prsta.	➤ Osušte senzorové tlačidlá. ➤ Použite špičku prsta.
SKLOKERAMIKA JE POŠKRIABANÁ.	
➤ Máte nevhodný riad s drsnými a ostrými hranami použité. ➤ Vy máte nevhodné čistiace prostriedky ako napr. Použitý čistiaci prostriedok.	➤ Použite použiť pre Používajte riad vhodný pre sklokeramiku. ➤ Použite použiť vhodné pre Používajte čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku.
NIEKTORÉ PANVICE / HRNCE VYDÁVAJÚ PRASKAJÚCE ALEBO CVAKAJÚCE ZVUKY. HLUK.	
➤ Tieto stránky môžu byť na stránke . spôsobu výroby kuchynského riadu (v r s t v y rôznych kovov).	➤ Pre tento typ riadu je to normálne a neznamena to chybu.

CHYBA	
MOŽNÁ PRÍČINA	MIERKY
BZUČANIE PRI NASTAVENÍ VYSOKÉHO VÝKONU.	
➤ Je spôsobená indukčným varením.	➤ Normálny prevádzkový stav, ale bzučanie by malo byť tichšie alebo zastaviť, keď . znížite úroveň výkonu.
ZO SPOTREBIČA VYCHÁDZA HLUK Z VENTILÁCIE.	
➤ Zabudovaný ventilátor chráni elektroniku pred prehriatím a môže pokračovať v prevádzke ešte nejaký čas po vypnutí spotrebiča.	➤ Normálny prevádzkový stav. Pri spustenom ventilátore odpojte Zariadenie nie z zo zdroja napájania.
KUCHYNSKÝ RIAD NIE JE ZOHRIATY / INDIKÁTOR NA DISPLEJI SVETLÁ.	
➤ Kuchynský riad sa neuznáva, ak je nevhodný alebo príliš malý alebo je nesprávne umiestnený.	➤ Používajte vhodný kuchynský riad s jedným z varná zóna s príslušným priemerom. Umiestnite ho do stredu varnej zóny.
SPOTREBIČ ALEBO VARNÁ ZÓNA SA NEOČAKÁVANE VYPNE, A ZAZNIE AKUSTICKÝ SIGNÁL A ZOBRAZÍ SA KÓD CHYBY³ (ZVYČAJNE SA NA DISPLEJI ČASOVAČA STRIEDAJÚ JEDNO ALEBO DVE ČÍSLA).	
➤ Technická porucha.	➤ Zapište si kód chyby, odpojte zariadenie od Napájanie a kontakt v obchode, kde ste zariadenie zakúpili.

i Ak spotrebič vykazuje iné poruchy, ako sú popísané vyššie, alebo ak ste skontrolovali všetky body zoznamu, ale problém sa nepodarilo vyriešiť, obráťte sa na predajňu, v ktorej ste spotrebič zakúpili.

³ Vybavenie v závislosti od model

7 Kódy chýb

Zobrazenie	Možný problém	Možné riešenie
E1	Pripojenie zlyhalo	Obráťte sa na Služby zákazníkom.
E2/E3	Abnormálne vysoké/nízke vstupné napätie	Zastavte varenie a počkajte, kým sa vstupné napätie vráti do normálu. Ak sa tak nestane Ak sa tak stane, kontaktujte zákaznícky servis.
E4/E5/E6	Porucha termistora	Obráťte sa na Služby zákazníkom.
E7	Abnormálne vysoká Teplota (suché spaľovanie)	Vypnite napájanie vypnite varnú dosku, počkajte 30 minút a znova ju zapnite. Ak problém pretrváva, kontaktujte Kontaktujte zákaznícky servis.
E8/E9	Chyba snímača IGBT	Obráťte sa na Služby zákazníkom.
E0	Prehriatie IGBT	Skontrolujte, či Ventilácia je spustená. Ak tomu tak nie je, kontaktujte zákaznícky servis.
EE	Chyba zobrazovacej dosky	Obráťte sa na Služby zákazníkom

8 Technické údaje

Typ zariadenia	Indukcia - dvojité varná doska
Ovládací panel	Dotykové ovládanie
Materiál	Sklenená keramika
Počet varných zón	2
Priemer varných zón vpredu / vzadu	180 mm / 160 mm
Elektrické predné/zadné varné zóny	1*1800 / 2200 W / 1*1200 / 1500 W
Maximálny výkon	3600 W
Vstupné napätie	220 - 240 V AC
Frekvencia	50 Hz
Zobrazenie zvyškového tepla	✓
Časovač / nastaviteľný čas	✓ / do 99 minút
Dĺžka kábla	250 cm
Úrovne vykurovania	9 na varnú zónu
Rozmery výrezu Š*H v cm	27,00*49,00
Hĺbka inštalácie v cm	5,80
Rozmery výrobku V*Š*H v cm	6,20*29,00*52,00
Hmotnosť netto / brutto v kg	4,20 / 4,60

❖ Podlieha technickým zmenám.

9 Likvidácia odpadu

1. Pri rozbaľovaní sa bezpodmienečne uistite, že súčasti obalu (polyetylénové vrecká, kusy polystyrénu) sú mimo dosahu detí a zvierat. **NEBEZPEČENSTVO UDUSENIA!**
2. Staré spotrebiče, ktoré sa už nepoužívajú, je potrebné odovzdať do príslušného recyklačného centra. Nikdy ich nevystavujte otvorenému ohňu.
3. **Pred** likvidáciou starého spotrebiča je **nevyhnutné, aby ste ho znefunkčnili!** To znamená, že vždy odpojte sieťovú zástrčku a potom odrežte prívodný kábel na spotrebiči a vyberte a zlikvidujte ho priamo so sieťovou zástrčkou.
4. Papier a kartón vyhadzujte do pripravených košov.
5. Plasty vyhadzujte do kontajnerov určených na tento účel.
6. Ak sa vo vašom okolí nenachádzajú vhodné kontajnery na odpad, odneste tieto materiály na vhodné zberné miesto v obci.
7. Ďalšie informácie vám poskytne váš špecializovaný predajca alebo miestne stredisko na likvidáciu odpadu.



Všetky materiály označené týmto symbolom sú recyklovateľné.



Všetky dostupné informácie o separovaní odpadu získate o miestnych úradoch.

10 Záručné podmienky

Výrobca poskytuje **spotrebiteľovi** záruku na bezchybný materiál a bezchybnú výrobu po dobu 24 mesiacov od dátumu nákupu.

Okrem práv vyplývajúcich zo záruky má spotrebiteľ nárok na zákonné záručné práva, ktoré má voči predajcovi, od ktorého zariadenie zakúpil. Tieto práva nie sú zárukou obmedzené.

Záručnú reklamáciu musí kupujúci preukázať predložením dokladu o kúpe s dátumom nákupu a/alebo dodania a musí ju oznámiť prvému koncovému zákazníkovi **bezodkladne po zistení a do 24 mesiacov** od dodania.

Záruka neoprávňuje k žiadnym nárokom na zrušenie kúpnej zmluvy alebo zníženie (zníženie kúpnej ceny). Vymenené diely alebo vymenené zariadenia sa stávajú našim majetkom.

Nárok na záruku sa nevzťahuje na:

1. krehké časti, ako sú plasty, sklo alebo žiarovky;
2. drobné odchýlky výrobkov Stengel od cieľovej kvality, ktoré nemajú vplyv na úžitkovú

- hodnotu výrobku;
3. Poškodenie spôsobené chybami pri obsluhu a manipulácii;
 4. Poškodenie spôsobené agresívnymi vplyvmi prostredia, chemikáliami, čistiacimi prostriedkami;
 5. Poškodenie výrobku spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo prepravou;
 6. Poškodenie spôsobené používaním mimo domácnosti;
 7. Škody spôsobené mimo zariadenia výrobkom Stengel - pokiaľ nie je zodpovednosť povinná zo zákona.

Platnosť záruky sa končí:

1. Nedodržanie návodu na inštaláciu a obsluhu;
2. Oprava neoprávnenými osobami;
3. Škody spôsobené predajcom, montážnou firmou alebo tretími stranami;
4. nesprávna inštalácia alebo uvedenie do prevádzky;
5. nedostatočná alebo nesprávna údržba;
6. zariadenia, ktoré sa nepoužívajú na určený účel;
7. Škody spôsobené vyššou mocou alebo prírodnými katastrofami, najmä, ale nielen, požiarom alebo výbuchom.

Záručný servis nepredlžuje záručnú dobu ani nezačína novú záručnú dobu.

Geografický rozsah záruky sa vzťahuje na spotrebiče zakúpené a používané v Nemecku, Rakúsku, Belgicku, Luxembursku a Holandsku.

Vážený zákazník! Vážený zákazníku! Rádi bychom Vám poděkovali za zakoupení výrobku z našeho rozsáhlého sortimentu. Před prvním použitím spotřebiče si prosím přečtete celý návod k obsluze. Tento návod k obsluze si uschovejte na bezpečném místě pro budoucí použití. Pokud spotřebič předáte někomu jinému, musíte mu předat i tento návod k obsluze.



Nevyhazujte tento spotřebič do domovního odpadu. Přístroj lze likvidovat pouze prostřednictvím sběrného místa pro opakovaně použitelná elektrická a elektronická zařízení. Neodstraňujte symboly / nálepky na přístroji.

- i** Obrázky v tomto návodu k obsluze se mohou v některých detailech lišit od skutečného provedení vašeho spotřebiče. V takovém případě se však řiďte popsanými skutečnostmi.
- i** Výrobce si vyhrazuje právo na změny, které nemají vliv na provoz spotřebiče. Obalový materiál zlikvidujte v souladu s místními předpisy platnými v místě vašeho bydliště.
- i** Vámi zakoupený spotřebič mohl být mezitím vylepšen, a proto se může lišit od návodu k obsluze. Přesto jsou funkce a provozní podmínky shodné, takže návod k obsluze můžete používat v plném rozsahu. Vyhrazujeme si právo na technické změny nebo tiskové chyby.

ES - PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

- ★ Výrobky popsané v tomto návodu k obsluze splňují všechny harmonizované požadavky.
- ★ Příslušné dokumenty si mohou příslušné orgány vyžádat prostřednictvím prodejce výrobku.

1. Bezpečnostní pokyny

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE A BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.

Informace v něm obsažené jsou určeny k ochraně vašeho zdraví. Nedodržení bezpečnostních informací a bezpečnostních pokynů může vést k vážnému poškození vašeho zdraví a v nejhorším případě i k úmrtí.

i Tento návod k obsluze si uschovejte na bezpečném místě, abyste jej měli v případě potřeby vždy po ruce. Pečlivě dodržujte všechny pokyny, abyste předešli nehodám nebo poškození spotřebiče.

i Nezapomeňte zkontrolovat technické prostředí spotřebiče! Jsou všechny kabely nebo vedení vedoucí ke spotřebiči v pořádku? Nebo jsou zastaralé a již nezvládají výkon spotřebiče? **Kvalifikovaný odborník (elektrotechnik)** proto musí zkontrolovat stávající i nová připojení. Veškeré práce nutné k připojení spotřebiče k elektrické síti smí provádět pouze **kvalifikovaný elektrikář**.

Zařízení je určeno výhradně pro soukromé použití.

Spotřebič je určen výhradně k vaření v soukromé domácnosti.

i Spotřebič může být v obytných automobilech/kempech provozován s napětím

i 230 V AC, pokud je trvale instalován v souladu s předpisy TÜV.

i Spotřebič je určen výhradně pro provoz v uzavřených místnostech.

Toto zařízení se nesmí používat pro komerční účely ani ve veřejné dopravě.

i Spotřebič používejte pouze v souladu s jeho určením.

Nedovolte, aby spotřebič používaly osoby, které nejsou seznámeny s návodem k obsluze.

i Tento spotřebič mohou používat **děti od 8 let** a starší a osoby se sníženými

i fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání

i spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. **Děti** si se spotřebičem nesmí hrát.

Čištění a **uživatelskou údržbu** nesmí provádět **děti** bez dozoru.

i **TENTO NÁVOD K OBSLUZE MUSÍ BÝT VŽDY PŘÍSTUPNÝ KAŽDÉ OSOBE OBSLUHUJÍCÍ SPOTŘEBIČ; PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SE UJISTĚTE, ŽE JSTE SI NÁVOD K OBSLUZE PŘEČETLI A POROZUMĚLI MU.**

PRO NOSITELE KARDIOSTIMULÁTORŮ NEBO JINÝCH AKTIVNÍCH IMPLANTÁTŮ:

Spotřebič splňuje platné předpisy týkající se elektromagnetického rušení. Plně vyhovuje všem právním požadavkům (2004/108/ES). Je navržen tak, aby nerušil provoz jiných elektrických zařízení, pokud splňují stejné požadavky.

⚠ NEBEZPEČÍ! TOTO ZAŘÍZENÍ VYTVÁŘÍ VE SVÉM BEZPROSTŘEDNÍM OKOLÍ MAGNETICKÉ POLE.

Váš kardiostimulátor musí být vyvinut v souladu s příslušnými předpisy, aby při provozu indukční varné desky nemohlo dojít k rušení kardiostimulátoru.

i O tom, zda kardiostimulátor vyhovuje těmto předpisům nebo zda může dojít k poruše kardiostimulátoru při provozu indukční varné desky, se poraďte s výrobcem kardiostimulátoru nebo se svým lékařem.

1.1 Signální slova

⚠ NEBEZPE

označuje nebezpečnou situaci, která bezprostředně ohrožuje život a zdraví, pokud se jí nepodaří zabránit.

⚠ VAROVÁNÍ!

označuje nebezpečnou situaci, která může vést k bezprostřednímu ohrožení života a zdraví, pokud se jí nezabrání.

UPOZORNĚNÍ!

označuje nebezpečnou situaci, která by mohla vést ke středně těžkému nebo lehkému zranění.
může.

UPOZORNĚNÍ!

označuje nebezpečnou situaci, která může vést k poškození spotřebiče, pokud se jí nevyhnete.

1.2 Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ!

Aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem:

1. Nedodržení pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze ohrožuje život a zdraví obsluhy spotřebiče a/nebo může spotřebič poškodit.
2. Spotřebič smí k elektrické síti připojit pouze kvalifikovaný odborník (elektrotechnik), který zná a pečlivě dodržuje národní právní předpisy a další předpisy místních energetických společností.
3. Veškeré elektrikářské práce musí provádět kvalifikovaný elektrikář. Na přívodu elektrické energie se nesmí provádět žádné změny ani svévolné úpravy. Připojení musí být provedeno v souladu s místně platnými právními předpisy.
4. **Nikdy** nepřipojujte spotřebič k elektrické síti, pokud je spotřebič, síťový kabel nebo síťová zástrčka viditelně poškozená.
5. Nikdy se nepokoušejte spotřebič opravovat sami. Opravy prováděné nekvalifikovanými osobami mohou vést k vážnému zranění a poškození. Pokud spotřebič nefunguje správně, obraťte se na prodejnu, kde jste spotřebič zakoupili. Nechte si namontovat pouze originální náhradní díly.
6. Pokud je síťový přívodní kabel poškozen, smí jej vyměnit pouze výrobce nebo jím pověřené zákaznické servisní středisko nebo kvalifikovaný odborník (elektrotechnik).
7. **Nikdy se nedotýkejte** síťové zástrčky, síťového vypínače **ani** jiných elektrických součástí mokřýma nebo vlhkýma rukama. **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

POZOR!

Abyste snížili riziko popálení, úrazu elektrickým proudem, požáru nebo zranění osob:

1. Spotřebič provozujte pouze při napětí 220-240 V AC / 50 Hz.
2. Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou spotřebiče jej odpojte od elektrické sítě.
3. Technické údaje vašeho elektrického zdroje musí odpovídat hodnotám uvedeným na typovém štítku. Vaše domácí elektrické napájení musí být vybaveno automatickým jističem pro nouzové vypnutí spotřebiče.
4. Spotřebič musí být vždy uzemněn v souladu s požadavky příslušného zdroje napájení. Hlavní obvod musí mít zabudovaný bezpečnostní vypínač.
5. Veškeré práce nutné k připojení spotřebiče k elektrické síti smí provádět **pouze kvalifikovaný odborník (elektrotechnik)**.
6. Pokud dojde k poruše v důsledku technické závady, okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě (vypněte příslušnou domovní pojistku). Poruchu nahlase zákaznickému servisu, aby mohla být neprodleně odstraněna.
7. Spotřebič nikdy neopravujte sami. Opravy prováděné nekvalifikovanými osobami mohou vést k vážnému zranění a poškození. Místo toho se vždy obraťte na servisní středisko. Nechte si namontovat pouze originální náhradní díly.
8. K připojení spotřebiče nepoužívejte adaptéry, více zásuvek ani prodlužovací kabely. **NEBEZPEČÍ POŽÁRU!**
9. Pokud je povrch spotřebiče popraskaný, okamžitě jej vypněte a odpojte od napájení. **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**
10. Na zařízení neprovádějte žádné změny.
11. Tento spotřebič nesmí být provozován pomocí externího časovače nebo dálkového ovládání, které je nezávislé na spotřebiči.
12. Po použití spotřebiče vždy vypněte, jak je popsáno v tomto návodu k obsluze.
13. Prostor kuchyně musí být suchý a dobře větraný. Když je spotřebič postaven, musí být všechny ovládací a provozní prvky snadno přístupné.
14. ⁰Skříňové dýhy musí být připevněny žáruvzdorným lepidlem, které odolává teplotám 100 C.

- 15.⁰Přilehlý nábytek a všechny materiály použité k instalaci musí být schopny odolat teplotě nejméně o 85 C vyšší, než je teplota místnosti, ve které je spotřebič instalován, pokud je spotřebič v provozu.
16. Nepřipojujte spotřebič v místnostech nebo na místech, kde nebo v jejichž okolí se nacházejí hořlavé materiály, jako je benzín, plyn nebo barva. Toto upozornění se vztahuje i na výpary uvolňované těmito materiály.
17. Odsávací kapoty musí být instalovány v souladu s pokyny výrobce.
18. Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou plochou a **skříňkou** nad ní musí být **nejméně 760 mm**.
19. Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou plochou a **krytem odsavače** nad ní musí být **nejméně 650 mm**.
20. Na varnou desku neodkládejte žádné předměty. **HROZÍ NEBEZPEČÍ POŽÁRU!**
21. Vaření s oleji a tuky bez dozoru může být nebezpečné a vést k požáru. **NIKDY** se nepokoušejte uhasit oheň způsobený olejem nebo tukem vodou. Místo toho spotřebič vypněte a oheň uduste pokličkou nebo protipožární přikrývkou.
22. Spotřebič nepřipojujte v blízkosti záclon nebo čalouněného nábytku. **NEBEZPEČÍ POŽÁRU.**
23. Domácí spotřebiče a elektrické kabely všeho druhu se nikdy nesmí dotýkat spotřebiče, protože jejich izolační materiál by se vysokými teplotami poškodil nebo zničil.
24. K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte parní čistič. Pára může trvale poškodit elektrický systém spotřebiče. **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM.**
25. **Nikdy se nedotýkejte** varných zón / plotýnek, dokud nezhasne ukazatel zbytkového tepla. **NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!**
26. Přístupné oblasti a části varné desky se během používání velmi zahřívají. Děti se proto musí během používání spotřebiče držet mimo jeho dosah. Dotýkání se spotřebiče během provozu může vést k vážným popáleninám.
27. Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
28. Vždy dohlížejte na děti, které se nacházejí v blízkosti spotřebiče.

29. Tento spotřebič mohou používat **děti** od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. **Děti** si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a **uživatelskou údržbu** nesmí provádět **děti** bez dozoru.
30. Dětem dovolte používat spotřebič bez dozoru pouze v případě, že byly předem poučeny o používání spotřebiče tak, aby mohly spotřebič bezpečně obsluhovat a byly si plně vědomy nebezpečí plynoucích z nesprávné obsluhy.
31. Při rozbalování se bezpodmínečně ujistěte, že jsou součástí obalu **uloženy mimo dosah** dětí a zvířat. **NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ! NEBEZPEČÍ UDUŠENÍ!**
32. Používejte pouze kryty, které byly vyvinuty výrobcem varné desky nebo jsou jako vhodné uvedeny v návodu k obsluze nebo jsou zabudovány do spotřebiče. Použití nevhodných hlídačů varné desky může vést k nehodám!

 POZOR!

1. K čištění spotřebiče nepoužívejte žádné agresivní nebo žíravé čisticí prostředky ani předměty s ostrými hranami, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit praskliny ve skle.
2. Nezapínejte varnou desku dříve, než na ni postavíte nádobí.
3. Varnou desku udržujte vždy čistou. Znečištěné plochy nepřenášejí plně teplo při vaření.
4. Chraňte varnou desku před znečištěním.
5. Kontaminované prostory okamžitě vypněte.
6. Pokud dojde k poškození nebo poruše, vypněte celou varnou desku.
7. Nenechávejte nádobí s potravinami obsahujícími tuk nebo olej bez dozoru na zapnuté varné zóně. Horké tuky nebo oleje se mohou samovolně vznítit.

8. Čepele škrabek na čištění varné desky jsou velmi ostré. Neporežte se o čepele, pokud jste sejmuli bezpečnostní kryt.
9. Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, by se **neměly pokládat na povrch spotřebiče**, protože se mohou zahřát.
10. Spotřebič splňuje platné evropské bezpečnostní předpisy. Rádi bychom však zdůraznili, že tento soulad nic nemění na skutečnosti, že povrchy spotřebiče **se** během používání **zahřívají** a po použití nadále **vyzařují zbytkové teplo**.

POZOR!

1. Při přenášení spotřebiče jej vždy držte za spodní konec a opatrně jej zvedejte. Spotřebič přitom udržujte ve svislé poloze.
2. Na varnou desku nepokládejte žádné těžké předměty.
3. Používejte pouze nádobí vhodné pro sklokeramiku, jinak spotřebič poškodíte.
4. Spotřebič musí být přepravován a připojován nejméně **dvěma osobami**.
5. Při vybalování spotřebiče si zapamatujte polohu všech jeho částí pro případ, že byste jej museli znovu balit a přepravovat.
6. Spotřebič nepoužívejte, dokud nejsou všechny související díly správně umístěny na určených místech.
7. Větrací otvory spotřebiče nebo jeho instalačního zařízení (pokud je váš spotřebič vhodný k instalaci) musí být vždy volné a nezakryté.
8. Výrobní štítek **nesmí být nikdy** poškozen nebo odstraněn! **Pokud byl výrobní štítek znehodnocen nebo odstraněn, jsou veškeré nároky na záruku neplatné!**

PEČLIVĚ SI PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD A USCHOVEJTE JEJ NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ.

★ **V p ř í p a d ě** nedodržení těchto pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost za zranění osob nebo materiální škody.

2. Instalace

⚠ NEBEZP Spotřebič smí k elektrické síti připojit pouze kvalifikovaný odborník (elektrotechnik), který zná a pečlivě dodržuje příslušné právní předpisy a další předpisy místních energetických společností. **Nikdy neprovádějte** instalaci sami. **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

NEBEZPEČÍ! Veškeré elektrické práce musí provádět kvalifikovaný elektrikář. Na elektrickém napájení se nesmí provádět žádné změny ani svévolné úpravy. Připojení musí být provedeno v souladu s místně platnými právními předpisy. **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

⚠ POZOR! Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou plochou a **skříňkou** nad ní musí být **nejméně 760 mm**.

⚠ POZOR! Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou plochou a **krytem odsavače** nad ní musí být **nejméně 650 mm**.

⚠ POZOR! Na stránkách zařízení musí být ne méně než nad chladničkami, myčkami nádobí a sušičkami prádla.

⚠ POZOR! Spotřebič instalujte tak, aby byl zajištěn optimální odvod tepla a byla zachována bezpečnost provozu.

⚠ POZOR! Stěna a plochy nad pracovní deskou, na které působí tepelné záření, musí být tepelně odolné.

⚠ POZOR! Na vyhnout se . poškození poškození musí být kompozitní vrstvy a lepidla tepelně odolné.

2.1 Vybalení a výběr umístění

1. Spotřebič pečlivě vybalte. Nezapomeňte se řídit pokyny pro likvidaci spotřebiče uvedenými v tomto návodu k obsluze.
2. Spotřebič může být při přepravě chráněn přepravními zámky. Ty zcela odstraňte. K odstranění zbytků přepravních zámků nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky.
3. Před připojením spotřebiče zkontrolujte, zda není poškozen přírodní síťový kabel nebo samotný spotřebič.
4. Spotřebič připojujte pouze k přiřazené a řádně uzemněné rozvodné skříni.
5. Neinstalujte spotřebič na místě, kde by mohl přijít do styku s vodou nebo deštěm, aby nedošlo k poškození elektrické izolace.
6. Správně připojte zařízení k napájení.

2.2 Požadavky před instalací

- Pracovní deska musí být obdélníková, rovná a vyrobená z tepelně odolného materiálu. Žádné součásti nesmí zasahovat do instalační plochy.
- Instalace musí splňovat všechny bezpečnostní požadavky a příslušné normy a právní předpisy.
- Na povrch stěn kolem varné desky použijte žáruvzdorné a snadno čistitelné povrchové úpravy stěn, například keramické obklady.
- Dveře a zásuvky skříně nesmí přijít do styku s přírodním kabelem.
- Spotřebič vyžaduje dostatečný přívod čerstvého vzduchu zvenčí do spodní části.
- Pokud je spotřebič instalován nad troubou, musí být trouba vybavena chladicím systémem skříně.
- Pokud spotřebič instalujete nad zásuvku nebo skříňku, nainstalujte pod jeho spodní stranu tepelnou ochrannou bariéru.
- Jistič musí být snadno přístupný.

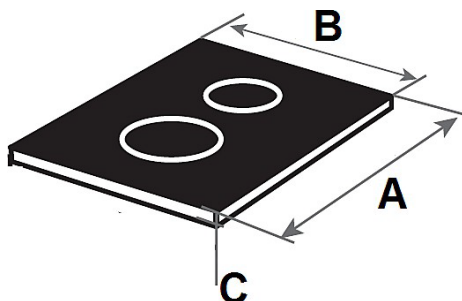
2.3 Výběr instalačního prostředí / rozměrů

Vyřízněte instalační otvor v pracovní desce podle obrázku. Pro instalaci a používání zajistěte kolem otvoru minimální volný prostor 50 mm. Tloušťka pracovní desky musí být minimálně 30 mm. Pro pracovní desku používejte pouze tepelně odolný materiál, aby nedošlo k deformaci vlivem tepelného záření z varné desky.

⚠ POZOR! Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou plochou a **skříňkou** nad ní musí být **nejméně 760 mm**.

⚠ POZOR! Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou plochou a **krytem odsavače** nad ní musí být **nejméně 650 mm**.

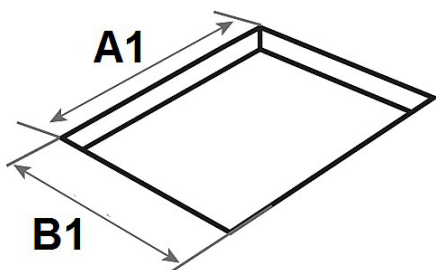
rozměry varného prostoru:



A = HLOUBKA / B = ŠÍŘKA / C = VÝŠKA

A	B	C
520 mm	290 mm	62 mm

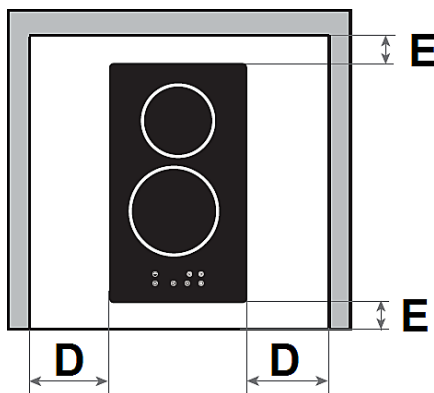
rozměry montážního otvoru:



A 1 = HLOUBKA / B 1 = ŠÍŘKA

A 1	B 1
490 mm	270 mm

**POŽADOVANÝ MINIMÁLNÍ VOLNÝ PROSTOR KOLEM
INSTALAČNÍHO OTVORU:**



D	E
min. 50 mm	min. 50 mm

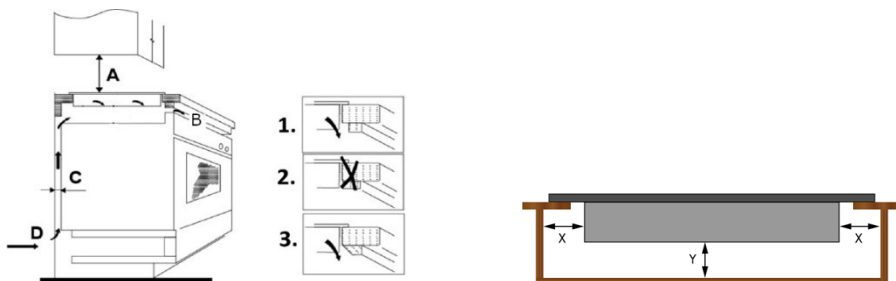
2.4 Instalace varné desky

⚠ NEBEZP Varnou desku **musí** instalovat **kvalifikovaný odborník**. Nikdy neprovádějte instalaci sami. **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- i** Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou plochou a **skříňkou** nad ní musí být **nejméně 760 mm**.
- i** Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou plochou a **krytem odsavače** nad ní musí být **nejméně 650 mm**.
- i** Spotřebič nesmí být instalován nad chladničkami, myčkami nádobí a sušičkami prádla.

- ❗ Spotřebič instalujte tak, aby byl zajištěn optimální odvod tepla a byla zachována bezpečnost provozu.
 - ❗ Stěna a plochy nad pracovní deskou, na které působí tepelné záření, musí být tepelně odolné.
 - ❗ Aby nedošlo k poškození, musí být kompozitní vrstvy a lepidla odolné vůči teplu.
- ❖ Je nezbytné, aby varná deska byla řádně větrána. Přívod vzduchu (**D**) a výstup vzduchu (**E**) nesmí být nijak blokovány (viz obrázek níže). Spotřebič musí být vždy v řádném stavu.

minimální úrovně pro správné větrání:



D = VĚTRACÍ ŠTĚRBINA / B = VÝSTUP VZDUCHU

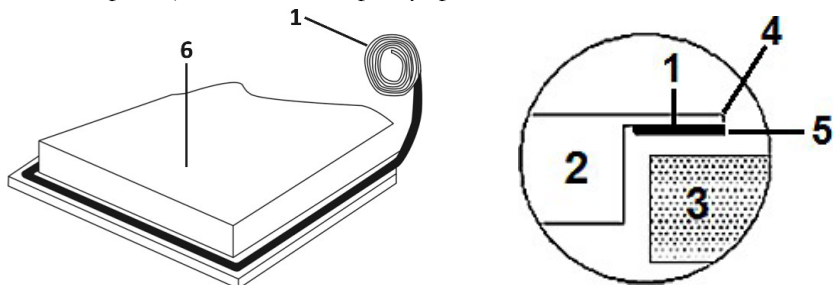
A	C	D	B
<u>Skříň</u>			
➤ min. 760 mm			
<u>Kapota odsavače</u>			
➤ min. 650 mm	min. 20 mm	Přívod vzduchu	min. 5 mm

- ❖ Horní koncová hrana vestavné jednotky (1) nesmí přímo sousedit s instalačním otvorem (2). Umístěte odsazení koncové hrany (1) nebo zkosit koncovou hranu (3).

X	➤ min. 150 mm
Y	➤ min. 20 mm

INSTALACE VARNÉ DESKY:

1. **Před** instalací varné desky do pracovní desky řádně připevněte samolepicí těsnění na **spodní** okraj varné desky.
- i Těsnění musí být řádně připevněno. Vnější strana těsnění musí být v jedné linii s vnějším spodním okrajem varné desky (viz obrázek níže). Těsnění musí těsně přiléhat ke spodnímu okraji varné desky (bez přesahů, bez mezer apod.), aby se zabránilo pozdějšímu vniknutí kapaliny apod. do instalačního otvoru.

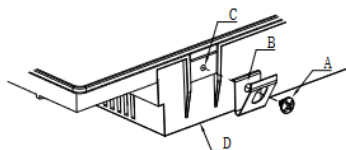
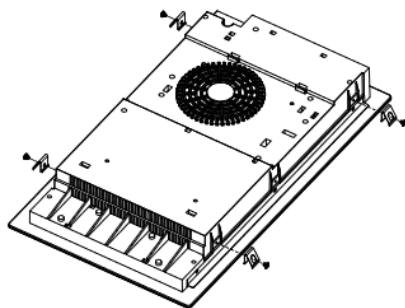


1	Těsnění
2	Varná deska
3	Pracovní deska
4	Vnější okraj varné desky
5	Vnější strana těsnění
6	Spodní strana varné desky

2. Vložte varnou desku do montážního otvoru a opatrně ji zatlačte dolů, až pevně dosedne na pracovní desku.
3. Varnou desku připevněte ke spodní straně pracovní desky pomocí příchytěk (viz níže / PŘIPOJENÍ PŘÍCHYTEK).

UPEVNĚNÍ PŘÍCHYTEK:

1. Připevněte příchytky na **spodní stranu varné desky** pomocí příslušných šroubů tak, že **jeden konec** příchytěk zašroubujete do předvrtaných otvorů (jak je **znázorněno** na obrázku 1 nebo 2 níže).



A	Šroub
B	Upevňovací spona
C	Otvor pro šroub
D	Spodní strana varné desky

2. Druhý konec přichytek připevněte pomocí příslušných šroubů ke **spodní straně** pracovní desky a varnou desku pevně a bezpečně namontujte.

2.5 Elektrické připojení

⚠ NEBEZP Spotřebič smí k elektrické síti připojit pouze kvalifikovaný odborník (elektrikář), který zná a pečlivě dodržuje národní právní předpisy a další předpisy místních energetických společností. NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

⚠ NEBEZP Veškeré elektrikářské práce musí provádět kvalifikovaný elektrikář. Na přívodu elektrické energie se nesmí provádět žádné změny ani svévolné úpravy. Připojení musí být provedeno v souladu s místně platnými právními předpisy. NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

⚠ NEBEZP Nikdy neprovádějte instalaci sami. NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

POKYNY PRO KVALIFIKOVANÉHO ODBORNÍKA (ELEKTROTECHNIKA):

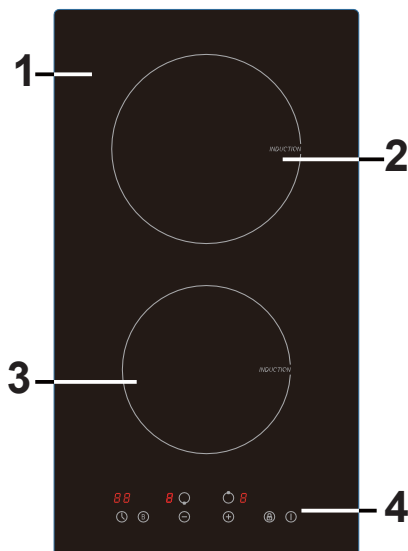
1. K připojení spotřebiče používejte pouze zástrčku Schuko a řádně uzemněnou bezpečnostní síťovou zásuvku.
2. Váš domácí zdroj napájení musí být vhodný pro příkon spotřebiče.
3. Proudové napětí musí odpovídat hodnotám uvedeným na typovém štítku.
4. Síťový přívodní kabel musí být schopen odolat hodnotám uvedeným na typovém štítku.
5. Pro připojení nepoužívejte žádné adaptéry, redukce napětí ani rozbočovače, protože mohou vést k přehřátí. **NEBEZPEČÍ POŽÁRU!**
6. ⁰ Síťový přívodní kabel se nesmí dotýkat žádných horkých míst a musí být položen tak, aby jeho teplota nepřesáhla 75 C.
7. Pokud již není síťová zásuvka uživateli přístupná **nebo je požadováno pevné připojení spotřebiče**, musí být při instalaci instalováno odpojovací zařízení pro každý pól. Odpojovače jsou spínače s rozpínacím kontaktem nejméně 3 mm. Patří mezi ně jističe, pojistky a stykače (EN 60335). Spotřebič musí být napájen přes 16 A jistič. V případě pochybností požádejte o radu místní stavební úřad a informujte se o příslušných právních předpisech.
8. Síťový přívodní kabel nesmí být zalomený ani zkroucený.
9. Pravidelně kontrolujte přívodní síťový kabel. Síťový přívodní kabel **smí** vyměnit **pouze** kvalifikovaný odborník (elektrikář).

3. Operace

-  Před prvním použitím spotřebiče si přečtěte celý návod k obsluze. **Věnujte zvláštní pozornost bezpečnostním pokynům a varováním!**
-  Odstraňte případnou ochrannou fólii, která se na zařízení ještě nachází.

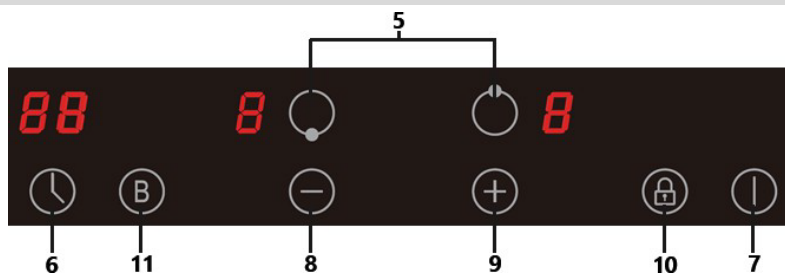
3.1 Varná deska a ovládací panel

HOB:



1	SKLOKERAMICKÁ DESKA
2	VARNÁ ZÓNA / Ø 180 mm / max. 1800 / 2200 W
3	VARNÁ ZÓNA / Ø 160 mm / max. 1200 / 1500 W
4	OVLÁDACÍ PANEL (viz níže)

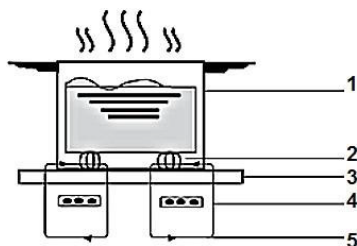
OVLÁDACÍ PANEL:



5	Senzorová tlačítka pro VÝBĚR VARNÝCH ZÓN
6	ČASOVAČ
7	Tlačítko senzoru: ON / OFF
8	<u>TLAČÍTKO SENZORU: -</u> ➤ Volba stupňů výkonu varných zón (1 - 9) ➤ Nastavení časovače
9	<u>TLAČÍTKO SENZORU: +</u> ➤ Volba stupňů výkonu varných zón (1 - 9) ➤ Nastavení časovače
10	ZÁMEK NA KLÍČ / DĚTSKÁ POJISTKA
11	<u>TLAČÍTKO SENZORU: B</u> ➤ Slouží k aktivaci funkce BOOSTER (zrychlený ohřev).

INDUKCE:

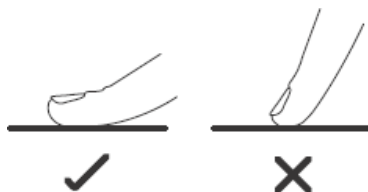
- ❖ Indukční vaření je bezpečné, účinné a úsporné. Elektromagnetické vibrace vytvářejí teplo přímo v nádobí. Skleněná deska se může zahřát pouze v případě, že je zahřívána horkým nádobím.



1	Kuchyňské nádobí
2	Magnetický energetický obvod
3	Sklokeramická deska
4	Indukční cívka
5	Indukovaný proud

3.2 Ovládání senzorů

- Senzorová tlačítka reagují na dotyk, takže nemusíte vyvíjet žádný tlak.
- Dotýkejte se snímačů spodní stranou horního článku prstu, ale ne špičkou prstu (viz obrázek níže).
- ¹ Po každém úspěšném zadání uslyšíte akustický signál (pípnutí).
 - Kontrolní prostor udržujte vždy čistý a suchý. Kontrolní plochu nezakrývejte žádnými předměty, například kuchyňským nádobím nebo látkami. Již tenká vrstva vody může ztížit používání sensorových tlačítek.



3.3 Před prvním použitím

- ❖ Vyčistěte povrch spotřebiče (viz kapitola ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA).

3.4 Vhodné nádobí

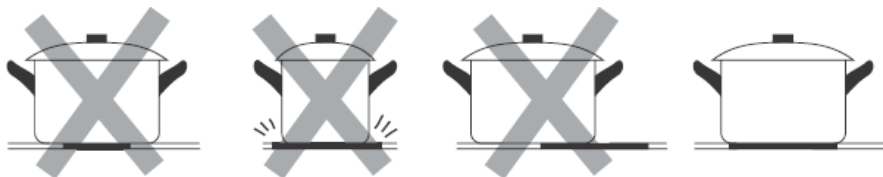
- i** Používejte pouze nádobí s podstavcem vhodným pro sklokeramiku.

- ❖ Nepoužívejte nádobí se zubatými nebo ostrými hranami a s drsným nebo zakřiveným dnem.

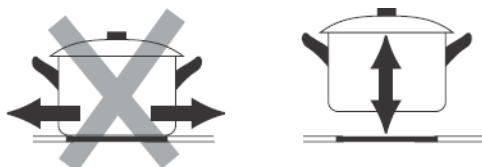


¹ Vybavení v závislosti na modelu

- ❖ Dno nádobí by mělo být rovné, ležet na sklokeramické desce a mít stejný průměr jako zvolená varná zóna.
Nádobí vždy umístěte do středu varné zóny.



- ❖ Při přenášení nádobí na varné desce jej vždy zvedněte. Neposouvejte jej po sklokeramice, protože byste ji poškrábali.
může.



3.5 Spuštění procesu vaření

⚠ POZOR! Nikdy se **nedotýkejte** varných zón / plotýnek, dokud nezhasne ukazatel zbytkového tepla. **NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!**

- i** — P o zapnutí spotřebiče se jednou ozve zvukový signál a na všech displejích se zobrazí . To znamená, že spotřebič je nyní v pohotovostním režimu.

1. dotkněte se senzoru ON/OFF.	
2. na displeji se zobrazí	
3. Umístěte vhodné nádobí na požadovanou varnou zónu. Spodní strana nádobí a varná zóna by měly být vždy čisté a suché.	

4. Zvolte varnou zónu pomocí příslušného senzorového tlačítka pro VÝBĚR VARNÉ ZÓNY. Příslušný displej bliká po dobu 5 sekund.



5. Pomocí snímačů + a - nastavte úroveň výkonu.



➤ Každá varná zóna je vybavena 9 stupni výkonu (1 - 9).

1 - 9

6. pokud do **1 minuty** neprovedete žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne. Nyní byste začali znovu od kroku 1.

7. nastavení úrovně výkonu můžete **kdykoli** během vaření změnit.

POKUD SE ZOBRAZENÍ



STŘÍDÁ A ZOBRAZENÍ

ÚROVEŇ VÝKONU:

- Nádobí jste neumístili na správnou varnou zónu, nebo
- používáte nádobí, které není vhodné pro indukční vaření, nebo
- Používáte příliš malé nádobí nebo nádobí není správně vycentrováno na varnou zónu.

 Pokud nepoužijete vhodné nádobí, k ohřevu nedojde. Displej automaticky zhasne po 1 minutě, i když jste na varnou zónu nepostavili žádné vhodné nádobí.

3.6 Na konci vaření

1. Ve VÝBĚRU VARNÉ ZÓNY se dotkněte čidla varné zóny, kterou chcete vypnout.



2. Nyní vypněte KORESPONDENČNÍ VARNOU ZÓNU tak, že ji pomocí senzoru nastavíte na **0**.



3. zkontrolujte, zda se na displeji zobrazuje **0** a poté **H**.



4 Vypněte spotřebič pomocí čidla ON/OFF.



5. **pozor** na horký povrch varné zóny! Písmeno **H** označuje, které varné zóny jsou ještě horké. **H** zhasne, jakmile příslušná varná zóna vychladne na bezpečnou teplotu.



- 6 **Zbytkové teplo** můžete také využít jako funkci úspory energie tím, že spustíte další varné procesy na varných zónách, které jsou ještě horké/teplé.

3.7 Zámek na klíč / dětská pojistka

- ❖ Senzorová tlačítka můžete uzamknout, abyste zabránili jejich nechtěnému použití nebo použití dětmi.

BLOKOVÁNÍ SENZOROVÝCH TLAČÍTEK:

1. dotkněte se a podržte dotyk. KEY LOCK
/ DĚTSKÁ POJISTKA.



- 2 Na displeji se rozsvítí LO.



3. **všechna** tlačítka kromě SENZORU ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ jsou zablokována.

ODEMKNUTÍ SENZOROVÝCH TLAČÍTEK:

1. zkontrolujte, zda je zařízení zapnuté.



2. dotkněte se a podržte dotkněte se stránky .
KEY LOCK / CHILD LOCK po určitou dobu.



3. LO na displeji zhasne.

4. všechna tlačítka jsou opět povolena.

5 Nyní můžete zařízení používat jako obvykle.

POZOR! Pokud jsou senzorová tlačítka zablokována, jsou **všechny** senzory **kromě** SENZORU ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ deaktivovány. V případě nouze můžete spotřebič kdykoli vypnout pomocí SENZORU ZAPNUTÍ / VYPNUTÍ, ale poté byste měli nejprve odblokovat senzorová tlačítka.

3.8 Použití časovače

❖ Po uplynutí nastavené doby časovač automaticky vypne příslušnou varnou zónu.

- Maximální volitelný časový úsek je 99 minut.
- Pokud zvolená doba překročí 99 minut, časovač automaticky přejde na 0.

AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ VARNÉ ZÓNY:

1. Pomocí funkce VÝBĚR VARNÝCH ZÓN se dotkněte senzoru varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.



2. dotkněte se senzoru ČASOVAČE.



3. na DISPLEJI ČASOVAČE se zobrazí **10** a jedna **0**. začne blikat.



4. Nastavte čas pomocí snímačů **+** a **-**.

- Jedním dotykem **+** nebo **-** zvýšíte/snížíte hodnotu o **1 minutu**.



5. dotkněte se senzoru ČASOVAČE. Číslice nyní bliká, která představuje desítku.



6. Nastavte čas pomocí snímačů **+** a **-**.

- Jedním dotykem **+** nebo **-** zvýšíte/snížíte hodnotu o **1 minutu**.



7. Dotykem a podržetím tlačítka **+** nebo **-** zvýšíte/snížíte hodnotu o **1 minutu** v rychlém režimu.

8. po nastavení času se spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající čas.



9. pro indikaci, kteřa varná zóna byla vybrána (horní / spodní varná zóna) se vedle ukazatele ČASOVAČ rozsvítí červená tečka.



10. po uplynutí doby vaření se na 30 sekund ozve zvukový signál a příslušná varná zóna se automaticky vypne.



POZOR!

Druhá varná zóna zůstává v provozu, pokud byla dříve zapnutá.

DEAKTIVACE FUNKCE ČASOVAČE:

1. Dotkněte se tlačítka **- SENZOR**, abyste vynulovali zbývající čas.



2. pokud se na displeji zobrazí -00-, je funkce **TIMER FUNCTION** deaktivována.

00

3.9 Funkce Booster (zrychlený ohřev)

❖ Varná deska je vybavena funkcí **BOOSTER** (zrychlený ohřev).

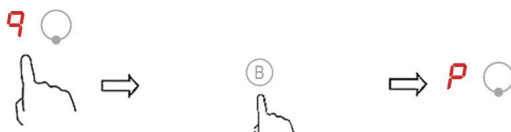
- ❖ Funkce BOOSTER způsobí, že se varná zóna vypne během jedné sekundy. je nastavena na vyšší úroveň výkonu **po dobu 5 minut**. To umožňuje rychlejší a efektivnější vaření.

AKTIVACE FUNKCE POSILOVAČE:

1. Pomocí **TLAČÍTEK PRO VÝBĚR VARNÉ ZÓNY** vyberte varnou zónu, pro kterou chcete aktivovat FUNKCI BOOSTER. Displej vedle tlačítka bliká.



2.  **dotkněte se TLAČÍTKA B** Funkce BOOSTER je nyní aktivována. Na displeji úrovně výkonu se zobrazí písmeno **"P"**.



3. **zrychlené ohřev** **prostř** **na**
BOOSTER - FUNKCE trvá **5 minut**. Poté se varná zóna vrátí k předchozímu nastavení. Na displeji stupně výkonu se změní zobrazení z **"P"** na nastavení **"9"**.

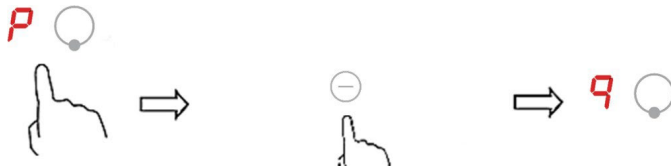


PŘEDČASNÁ DEAKTIVACE FUNKCE POSILOVAČE:

-  Funkce BOOSTER se automaticky deaktivuje po **5 minutách**.

1.  Pokud chcete zrychlený ohřev zrušit během 5 minut, pomocí **TLAČÍTEK PRO VÝBĚR VARNÝCH ZÓN ()** vyberte varnou zónu, pro kterou chcete funkci BOOSTER deaktivovat. Displej vedle tlačítka bliká.

2.  Dotkněte se tlačítka . Funkce BOOSTER je nyní deaktivována. Varná zóna pak nadále pracuje s nastavením "9" (viz obrázek níže).



3.10 Varování před zbytkovým teplem

Pokud byl spotřebič po určitou dobu v provozu, vyzařují použité varné zóny zbytkové teplo i po vypnutí. Jako varování se zobrazí písmeno "H".

3.11 Automatické vypnutí

Automatické vypnutí je bezpečnostní funkcí spotřebiče. K automatickému vypnutí dojde vždy, když zapomenete vypnout varnou zónu po jejím použití.

Přednastavené časy automatického vypnutí najdete v následující tabulce:

VYSOKÝ VÝKON	AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ (HODIN)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4. Tipy pro vaření

⚠ POZOR! Při smažení a fritování dbejte zvýšené opatrnosti, protože oleje a tuky se velmi rychle zahřívají, zejména při vysokém výkonu. Extrémně horké oleje a tuky se samovolně vznítí, a proto představují vážné nebezpečí požáru.

⚠ POZOR! **NIKDY se nepokoušejte** hasit požár oleje nebo tuku vodou. Místo toho spotřebič vypněte a oheň uduste víkem nebo protipožární přikrývkou.

4.1 Tipy na vaření

- ❖ Snižte úroveň výkonu, jakmile pánev dosáhne teploty pro vaření.
- ❖ Používání poklice zkracuje dobu vaření a šetří energii, protože teplo při vaření zůstává zachováno.
- ❖ Minimalizujte množství tekutin nebo tuku, abyste zkrátili dobu vaření.
- ❖ Proces vaření zahajte při vysokém výkonu. Když se vařený pokrm ohřeje, snižte úroveň výkonu.

VAŘENÍ NA MÍRNÉM OHNI / VAŘENÍ RÝŽE

- ❖ "Vaření na mírném ohni znamená vaření při teplotě přibližně 85 C, kdy na povrch tekutiny občas vystoupí bublinky. Vaření je ideální
Je to nejlepší způsob přípravy jemných polévek a dušených pokrmů, protože chutě se mohou volně rozvinout, aniž by se jídlo přehrálo. Rovněž omáčky na bázi vajec a omáčky zahuštěné moukou byste měli připravovat pod bodem varu.
- ❖ Některé postupy vaření, včetně vaření rýže absorpční metodou (= úplné spotřebování přidané vody), může vyžadovat nastavení vyššího než nejnižšího stupně výkonu, aby se jídlo řádně uvařilo během doporučené doby vaření.

SMAŽENÍ STEAKŮ

1. Před pečením nechte maso přibližně 20 minut odpočívat při pokojové teplotě.

2. Rozpalte pánev s těžkým dnem.
3. Potřete steaky z obou stran olejem. Na rozpálenou pánev kápněte malé množství oleje a poté do ní vložte maso.
4. Během pečení maso pouze jednou otočte. Přesná doba pečení závisí na tloušťce steaku a na vašich osobních preferencích ohledně stupně propečení (medium, medium rare atd.). Doba přípravy se proto může pohybovat od 2 do 8 minut na každé straně. Stisknutím steaku zkontrolujte bod propečení - čím je steak pevnější, tím je propečenější.
5. Před podáváním nechte steak několik minut odpočívat na teplém talíři, aby byl opravdu měkký.

OTOČNÉ STRÁNKY

1. Vyberte si wok s plochým dnem vhodný pro sklokeramiku nebo velkou pánev.
2. Připravte si všechny ingredience a potřebné kuchyňské náčiní. Proces smažení by měl být rychlý. Pokud chcete připravit velké množství, rozdělte jídlo na několik porcí.
3. Krátce rozehřejte pánev wok a přidejte 2 lžíce oleje.
4. Nejprve připravte maso. Odložte ho stranou a udržujte v teple.
5. Zeleninu osmažte. Když je zelenina horká, ale stále křupavá, snižte výkon. Nyní opět přidejte maso a v případě potřeby omáčku.
6. Vše znovu pečlivě osmažte, aby byly ingredience horké.

4.2 Silné stránky výkonu

SILNÉ STRÁNKY VÝKONU:	VHODNOST (PŘÍKLADY):
Úroveň 1 - 2	➤ Jemné zahřívání malé množství jídla. ➤ Roztavení čokolády, másla atd. ➤ Potraviny, které se rychle připalují. ➤ Jemné vaření. ➤ Pomalé zahřívání.
Úroveň 3 - 4	➤ Opětovný ohřev. ➤ Rychlé vaření. ➤ Uvařte rýži.
SILNÉ STRÁNKY VÝKONU:	VHODNOST (PŘÍKLADY):

Úroveň 5 - 6	➤ Palačinky.
Úroveň 7 - 8	➤ Sauté. ➤ Uvařte těstoviny.
Úroveň 9	➤ Otáčení. ➤ Sauté. ➤ Polévku přiveďte k varu. ➤ Převařte vodu.

4.3 Úspora energie

- ❖ Používejte vhodné nádobí.
- ❖ Nádobí se silným a rovným dnem může ušetřit až třetinu energie. Pokud je to možné, nádobí zakryjte, jinak spotřebujete čtyřikrát více energie.
- ❖ Průměr nádobí by neměl být menší než průměr použitého varného kruhu.
- ❖ Ujistěte se, že jsou varný kruh a dno nádobí čisté.
- ❖ Znečištění může mít negativní vliv na výměnu tepla. Několikrát spálené znečištění lze často odstranit pouze pomocí čisticích prostředků, které jsou škodlivé pro životní prostředí.
odstranit pomocí nástrojů.
- ❖ Nádobí neodkrývejte příliš často (hlídaná pánve nikdy nezačne vařit).
- ❖ Zbytkové teplo z varných zón můžete využít jako funkci úspory energie tím, že spustíte další varné procesy na varných zónách, které jsou ještě horké/teplé.

5. Čištění a péče

⚠AROVÁNÍ: Před čištěním spotřebič vždy vypněte a nechte jej **zcela vychladnout**. Před prováděním jakékoli údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě (vypněte příslušnou pojistku v pojistkové skříňce domácí elektrické sítě)!

⚠OZOR! Nepoužívejte parní čistič. Páry se mohou dostat do kontaktu s elektrickými částmi a způsobit zkrat. **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

ČISTICÍ PROSTŘEDKY:

- **Nepoužívejte** abrazivní čisticí prostředky!
- **Nepoužívejte žádné** organické čisticí prostředky! ²
- **Nepoužívejte** esenciální oleje!
- **Nikdy nepoužívejte** rozpouštědla!

ČIŠTĚNÍ VARNÉ DESKY:

- Odstraňte z povrchu skla nečistoty, například zbytky po vaření. Použijte k tomu měkký hadřík.
- Sklokeramiku nedrhňte.
- K čištění sklokeramiky používejte horkou vodu a speciální houbu. Na čištění sklokeramiky používejte speciální houbu. speciální přípravek na čištění sklokeramiky (k dostání v supermarketech) a poté otřete do sucha měkkým hadříkem.
- K odstranění zbytků použijte škrabku vhodnou pro použití na sklokeramiku. Vhodný silikonový výrobek je nejvhodnější pro ochranu sklokeramiky.

²Např. ocet, kyselina citronová atd.

TYP KONTAMINACE

POSTUP	BEZPEČNOSTNÍ POKYNY
KAŽDODENNÍ ZNEČIŠTĚNÍ SKLOKERAMIKY (OTISKY PRSTŮ, SKVRNY OD JÍDLA NEBO OD JINÝCH LÁTEK NEŽ OD CUKRU).	
1. Odpojte zařízení od Napájení (domovní pojistka). 2. Použijte vhodný čisticí prostředek na sklokeramiku, dokud je sklokeramika ještě teplá - ale ne horká! - je ještě teplá - ale ne horká! 3. Omyjte měkkým hadříkem / kuchyňským papírem a čistou vodou. a a poté otřete do sucha. 4. Znovu zapněte napájení zařízení.	➤ Když je zařízení odpojeno od napájení, se nerozsvítí ukazatel zbytkového tepla. To znamená, že varné zóny mohou být ještě horké. Buďte mimořádně opatrní! ➤ Čisticí prostředky na hrnce, nylonové čističe a abrazivní čisticí prostředky mohou poškodit Keramické sklo na poškrábání. Vždy si přečtěte informace o čisticích prostředcích, které jsou vhodné pro sklokeramiku. ➤ Nikdy nenechávejte na skle zbytky čisticích prostředků, protože to může způsobit trvalé zabarvení.
PŘEVAŘENÉ, ROZTEKLÉ POTRAVINY A SKVRNY ZPŮSOBENÉ ZAHŘÁTÍM CUKERNÉ ZBYTKY NA SKLOKERAMICE.	
❖ Odstranění adresy Odstranit tyto nečistoty okamžitě vhodnou sklokeramickou škrabkou. Ujistěte se, že jsou varné zóny stále horké! 1. Odpojte spotřebič od napájení (domovní pojistka). 2. "Držte škrabku pod úhlem 30 a seškrábněte nečistoty ze sklokeramiky na místo, které není horké. 3. Znečištění vyčistěte utěrkou / kuchyňským papírem. 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 první část této tabulky.	➤ Odstranění adresy Odstranit tyto nečistoty co nejrychleji možné. Pokud na sklokeramickém povrchu vychladnou, mohou se následně obtížně odstraňovat a mohou také trvale poškodit sklokeramický povrch. ➤ Škrabku na sklokeramiku používejte velmi opatrně, abyste se vyhnuli nepořezte se o nůž, zejména pokud jste odsunuli bezpečnostní kryt.

TYP KONTAMINACE	
POSTUP	BEZPEČNOSTNÍ POKYNY
ZNEČIŠTĚNÍ SENZOROVÝCH TLAČÍTEK.	
1. Odpojte zařízení od Napájení (domovní pojistka). 2. Vyzvedněte kontaminaci. 3. Otřete senzorová tlačítka vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Celou plochu otřete do sucha kuchyňským papírem. 5. Znovu zapněte napájení zařízení.	Zařízení může vydat zvukový signál a vypnout. Senzorová tlačítka nemohou správně fungovat, pokud je na nich kapalina. Před dalším použitím spotřebiče důkladně otřete ovládací panel do sucha.

6. Řešení problémů

V PŘÍPADĚ NOUZE NEBO PORUCHY POSTUPUJTE NÁSLEDOVNĚ:

1. Spotřebič zcela vypněte.
 2. Odpojte spotřebič od napájení (příslušná pojistka v pojistkové skřínce domácího zdroje).
 3. Obrat' se na prodejnu, kde jste zařízení zakoupili.
- Než se obrátíte na prodejnu, kde jste spotřebič zakoupili, zkontrolujte informace uvedené v tabulce.

CHYBA	
MOŽNÁ PŘÍČINA	MĚŘENÍ
ZAŘÍZENÍ NELZE ZAPNOUT.	
➤ . přerušení napájení.	➤ Zkontrolujte, zda je spotřebič připojen k napájení. Zkontrolujte pojistkovou skříňku v domácnosti. Pokud ve vašem okolí dojde k výpadku proudu předtím?
SENZOROVÁ TLAČÍTKA NEREAGUJÍ.	
➤ Senzorová tlačítka jsou uzamčena.	➤ Odemkněte senzorová tlačítka.
SENZOROVÁ TLAČÍTKA SE ŠPATNĚ OVLÁDAJÍ.	
➤ Na senzorových tlačítkách se nachází vrstva kapaliny. ➤ Vy . na používat stránky špičku prstu.	➤ Osušte senzorová tlačítka. ➤ Použijte špičku prstu.
SKLOKERAMIKA JE POŠKRÁBANÁ.	
➤ Máte nevhodné nádoby s drsnými a ostrými hranami. použity. ➤ Vy čisticí prostředky nevhodné jako např. Použitý čisticí prostředek.	➤ Použijte použít pro Používejte nádoby vhodné pro sklokeramiku. ➤ Použijte použít vhodné pro Používejte čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
NĚKTERÉ PÁNVE / HRNCE VYDÁVAJÍ PRASKÁNÍ NEBO CVAKÁNÍ. HLUK.	

➤ Tyto stránky mohou být na adrese . způsobu výroby nádobí (vrstvy různých kovů).	➤ To je u tohoto typu nádobí normální a neznamená to závadu. chyba.
---	---

CHYBA

MOŽNÁ PŘÍČINA	MĚŘENÍ
---------------	--------

HUČENÍ PŘI NASTAVENÍ VYSOKÉHO VÝKONU.

➤ Je způsobeno indukčním vařením.	➤ Normální provozní stav, ale bzučení by mělo být tišší nebo zastavit, když . snížíte úroveň výkonu.
-----------------------------------	--

ZE SPOTŘEBIČE VYCHÁZÍ HLUK PŘI VĚTRÁNÍ.

➤ Vestavěný ventilátor chrání elektroniku před přehřátím a může běžet ještě nějakou dobu po vypnutí spotřebiče.	➤ Normální provozní stav. Při běžícím ventilátoru odpojte Zařízení ne z ze zdroje napájení.
---	---

NÁDOBÍ NENÍ ZAHŘÁTÉ / UKAZATEL NA DISPLEJI SVĚTLA.

➤ Nádobí se neuznává, pokud je nevhodné nebo příliš malé. nebo je špatně umístěný.	➤ Používejte vhodné nádoby s jedním z varná zóna s odpovídajícím průměrem. Umístěte ji do středu varné zóny.
--	--

SPOTŘEBIČ NEBO VARNÁ ZÓNA SE NEOČEKÁVANĚ VYPNE, A. ZAZNÍ AKUSTICKÝ SIGNÁL A ZOBRAZÍ SE CHYBOVÝ KÓD.³ (OBVYKLE SE NA DISPLEJI ČASOVAČE STŘÍDAJÍ JEDNO NEBO DVĚ ČÍSLA).

➤ Technická závada.

➤ Zapište si kód chyby, odpojte
zařízení od sítě.
Napájení a kontakt
v obchodě, kde jste zařízení zakoupili.

i Pokud spotřebič vykazuje jiné než výše popsané závady nebo pokud jste zkontrolovali všechny body seznamu, ale problém se nepodařilo vyřešit, obraťte se na prodejnu, kde jste spotřebič zakoupili.

³ Vybavení v závislosti na modelu

7. Chybové kódy

Zobrazit	Možný problém	Možné řešení
E1	Připojení se nezdařilo	Kontaktujte prosím Zákaznický servis.
E2/E3	Abnormálně vysoké/nízké vstupní napětí	Přestaňte vařit a počkejte, dokud se vstupní napětí nevrátí do normálu. Pokud se tak nestane V takovém případě kontaktujte zákaznický servis.
E4/E5/E6	Porucha termistoru	Kontaktujte prosím Zákaznický servis.
E7	Abnormálně vysoká Teplota (spalování za sucha)	Vypněte napájení vypněte varnou desku, počkejte 30 minut a znovu ji zapněte. Pokud problém přetrvává, kontaktujte Kontaktujte zákaznický servis.
E8/E9	Chyba snímače IGBT	Kontaktujte prosím Zákaznický servis.
E0	Přehřátí IGBT	Zkontrolujte, zda Ventilace je v provozu. Pokud tomu tak není, kontaktujte zákaznický servis.
EE	Chyba desky plošných spojů displeje	Kontaktujte prosím Zákaznický servis

8. Technická data

Typ zařízení	Indukce - dvojité varná deska
Ovládací panel	Dotykové ovládání
Materiál	Sklokeramika
Počet varných zón	2
Průměr varných zón vpředu / vzadu	180 mm / 160 mm
Elektricky ovládané přední / zadní varné zóny	1*1800 / 2200 W / 1*1200 / 1500 W
Maximální výkon	3600 W
Vstupní napětí	220 - 240 V AC
Frekvence	50 Hz
Zobrazení zbytkového tepla	✓
Časovač / nastavitelný čas	✓ / až 99 minut
Délka kabelu	250 cm
Úroveň vytápění	9 na varnou zónu
Rozměry výřezu Š*H v cm	27,00*49,00
Hloubka instalace v cm	5,80
Rozměry výrobku V*Š*H v cm	6,20*29,00*52,00
Hmotnost netto / brutto v kg	4,20 / 4,60

❖ S výhradou technických změn.

9. Likvidace odpadu

1. Při rozbalování se bezpodmínečně ujistěte, že součásti obalu (polyethylenové sáčky, polystyrenové kousky) jsou mimo dosah dětí a zvířat. **NEBEZPEČÍ UDUŠENÍ!**
2. Staré spotřebiče, které se již nepoužívají, je třeba odevzdat do příslušného recyklačního centra. Nikdy je nevystavujte otevřenému ohni.
3. **Před likvidací starého spotřebiče je nutné jej vyřadit z provozu!** To znamená, že vždy odpojte síťovou zástrčku a poté odřízněte přívodní kabel spotřebiče a vyjměte jej a zlikvidujte přímo se síťovou zástrčkou.
4. Papír a lepenku vyhazujte do připravených košů.
5. Plasty vyhazujte do nádob k tomu určených.
6. Pokud ve vašem okolí nejsou vhodné kontejnery, odnešte tyto materiály do vhodného obecního sběrného místa.
7. Další informace získáte u svého specializovaného prodejce nebo v místním středisku pro likvidaci odpadu.



Všechny materiály označené tímto symbolem jsou recyklovatelné.



Všecké dostupné informace o třídění odpadu získáte na místních úřadech.

10. Záruční podmínky

Výrobce poskytuje **spotřebiteli** záruku po dobu 24 měsíců od data nákupu na bezvadný materiál a bezvadné provedení.

Kromě práv vyplývajících ze záruky má spotřebitel nárok na zákonná záruční práva, která má vůči prodejci, u něhož přístroj zakoupil. Tato práva nejsou zárukou omezena.

Záruční reklamaci musí kupující prokázat předložením dokladu o koupi s datem nákupu a/nebo dodání a musí ji nahlásit prvnímu konečnému zákazníkovi **ihned po zjištění a do 24 měsíců** od dodání.

Záruka neopravňuje k žádným nárokům na zrušení kupní smlouvy nebo snížení (snížení kupní ceny). Vyměněné díly nebo vyměněná zařízení se stávají naším majetkem.

Nárok na záruku se nevztahuje na:

1. křehké díly, jako je plast, sklo nebo žárovky;
2. drobné odchylky výrobků Stengel od cílové kvality, které nemají vliv na užitnou hodnotu výrobku;
3. Poškození v důsledku chyb při obsluze a manipulaci;
4. Poškození způsobené agresivními vlivy prostředí, chemikáliemi, čisticími prostředky;
5. Poškození výrobku způsobené nesprávnou instalací nebo přepravou;
6. Škody způsobené používáním mimo domácnost;
7. Škody způsobené výrobkem Stengel mimo zařízení - pokud není odpovědnost povinná ze zákona.

Platnost záruky končí:

1. Nedodržení návodu k montáži a obsluze;
2. Opravy prováděné neoprávněnými osobami;
3. Škody způsobené prodejcem, montážní firmou nebo třetími stranami;
4. nesprávná instalace nebo uvedení do provozu;
5. nedostatečná nebo nesprávná údržba;
6. zařízení, která se nepoužívají k určenému účelu;
7. Škody způsobené vyšší mocí nebo přírodními katastrofami, zejména, nikoli však výlučně, požárem nebo výbuchem.

Záruční servis neprodlužuje záruční dobu ani nezačíná nová záruční doba.

Zeměpisný rozsah záruky se vztahuje na spotřebiče zakoupené a používané v Německu, Rakousku, Belgii, Lucembursku a Nizozemsku.

stengel

SERVICE INFORMATION

stengel



Bewahren Sie diese Einlage zusammen mit der Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf!

Wenden Sie sich an den unten angegebenen Vertragskundendienst, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert und Sie die Fehlfunktion **nicht** mittels der in der Bedienungsanleitung aufgeführten Hinweise beheben konnten.



Please retain this leaflet and the instruction manual in a safe place!

Contact the aftersales service representative below if your appliance does not work and you **are not able** to provide a permanent solution to the malfunction with help of the advice given in the instruction manual.



Bewaar deze bijsluiter en de gebruiksaanwijzing op een veilige plaats!

Neem contact op met de aftersales service vertegenwoordiger hieronder als uw apparaat niet werkt en U bent **niet in staat** om voor een permanente oplossing voor de storing te zorgen met behulp van de aanwijzingen in de handleiding.

S'il vous plaît garder cette notice et le manuel d'instructions dans un endroit sûr! Contactez le représentant du service après-vente ci-dessous si votre appareil ne fonctionne pas et vous n'êtes pas en mesure de fournir une solution permanente au mauvais fonctionnement avec l'aide des conseils donnés dans le manuel d'instruction.



Túto vložku uschovajte spolu s návodom na použitie na bezpečnom mieste! Ak zariadenie nefunguje a nedokázali ste odstrániť poruchu podľa pokynov v návode na obsluhu, obráťte sa na autorizovaný zákaznický servis uvedený nižšie.

stengel

SERVICE INFORMATION

stengel

Auftragsannahme, Ersatzteilbestellannahme und Reparaturnachfragen:

D



EGS-GmbH

Telefon: 02841/9994972

E-Mail: pkm@egs-gmbh.de

AUT



Eseco GmbH

Telefon: 0820/901113 (0,20 €/Min. aus dem österreichischen Festnetz; Mobilfunk abweichend / when calling from an Austria landline; prices will differ when calling from a mobile network) Internet: www.reparatur.at

GB



Please refer to service contact data of the country you live in.

BeNeLux



Service Centrale

Het opnemen van bestellingen van onderdelen en reparatie service / Avez-vous besoin de notre service de réparation ou de pièces détachées:

Telefoon/Téléphone: 0031 (0) 162/435847

Internet: www.servicecentrale.com

SK



BELS/Benesov

Telefon: 00420.317.725 060

E-Mail: benezov@bels.cz

06.03.2023

STENGEL GmbH, Max-Eyth-Straße 15, 73479 Ellwange

SERVICE INFORMATION



Sie finden alle Informationen zum Kundendienst
auf der Einlage in dieser Bedienungsanleitung.

Aftersales service information
on the leaflet inside this instruction manual.

Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté l'appareil

Všetky informácie nájdete na stránke zákazníckeho servisu
na vložke v tomto návode na obsluhu

Změna vyhrazena bez předchozího upozornění

Änderungen vorbehalten Subject to alterations Sous réserve de modification

Stand	Updated	Mis à jour
13.11.2024	11/13/2024	11/13/2024

Predmet zmeny Změna vyhrazena

Stojan	Stál
13.11.2024	13.11.2024