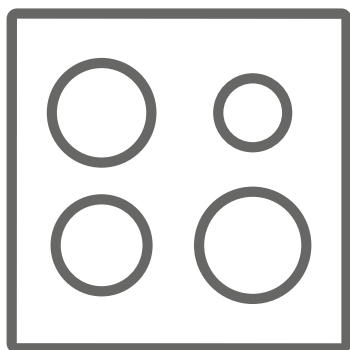




DE Kochfeld / Gebrauchsanweisung

EN Hob / User Manual

SL Kuhalna plošča / Uporabniški priročnik



KFI 6010

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT


1. SICHERHEITSHINWEISE	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	7
1.3 Während des Betriebs	8
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung	8
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch	11
2.1 Hinweise für den Installateur	11
2.2 Einbauen des Kochfeldes	11
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise	13
3.PRODUKTMERKMALE	14
4.Verwenden des Produkts	15
4.1 Kochfeld-Einstellknöpfe	15
5.REINIGUNG UND WARTUNG	19
5.1 Reinigung	19
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	20
6.1 Fehlerbehebung	20
6.2 Transport	20
7.TECHNISCHE DATEN	21
7.1 Energieblatt	21



1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.



 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein

und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen . Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.


 **VORSICHT:** Die Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

  **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Legen Sie bei Induktions-Kochfelder keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie bei Induktions-Kochfeldern die Kochzone stets anhand des Einstellknopfes aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der

Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.
- Halten Sie Gegenstände, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (wie Kreditkarten, EC-Karten, Uhren und dergleichen) vom Induktionskochfeld fern, während es in Betrieb ist. Wir empfehlen Menschen mit einem Schrittmacher dringend, sich vor Benutzung des Induktionskochfeldes ihren Kardiologen zu fragen.

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.

- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- An der Unterseite des Kochfeldes können während des Betriebs erhöhte Temperaturen auftreten. Montieren Sie daher eine Abschirmplatte unter dem Gerät.

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzauptschalter aus. Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung auch das Gasventil.
- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.


1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig

unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.

- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

 Hiermit erklärt die Baytronic Handels GmbH, dass das NABO Kochfeld KFI 6010 den gesetzlichen Anforderung der Richtlinien: 2014/35/EU (LVD), 2014/30/EU (EMC), 2009/125/EC (Ökodesign) und 2011/65/EU (ROHS) entspricht. Die vollständige EU Konformitätserklärung finden Sie unter <https://content.nabo.at/>

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert.

Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung.

Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge von bis zu 25 cm bei einem Händler mit einer Verkaufsfläche von mind. 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte oder einem Lebensmittelhändler mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², der zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbietet, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden.

Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Lieferung des neuen Geräts oder des Onlinekaufs, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich - vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Produkt verantwortlich sind.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

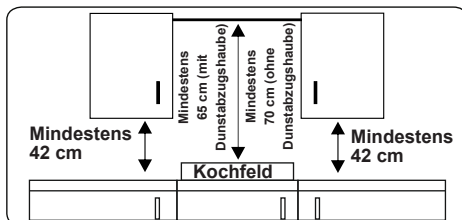
- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes und/oder Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz) kompatibel zu den Einstellungen des Gerätes ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der

Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



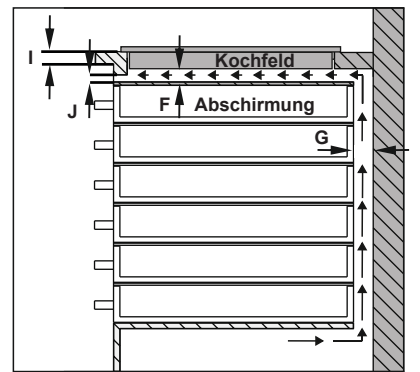
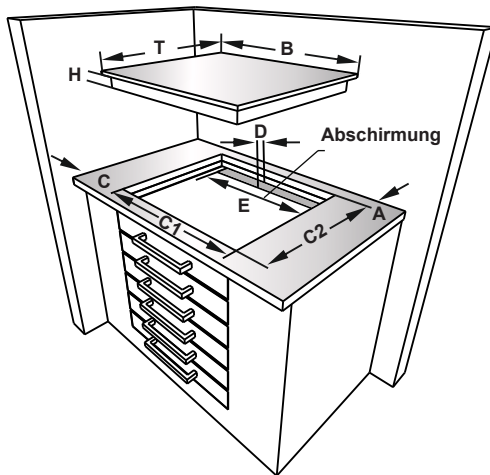
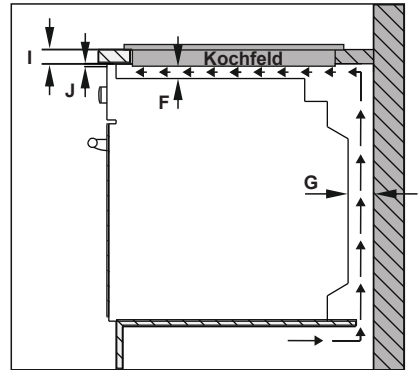
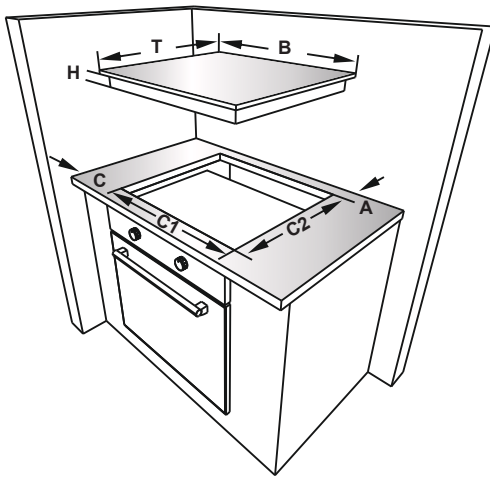
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
- Wenn die Unterseite des Gerätes per Hand zugänglich ist, muss die Unterseite mit einer Vorrichtung aus geeignetem Material abgeschirmt werden, sodass kein Zugang zur Unterseite des Gerätes besteht.
- Wird das Kochfeld über einem Backofen eingebaut, sollte der Backofen mit einem Kühllüfter ausgestattet sein.
- Sicherstellen, dass das Induktions-Kochfeld gut belüftet ist und der Lufteinlass nicht verstopft ist.

2.2 EINBAUEN DES KOCHFELDES

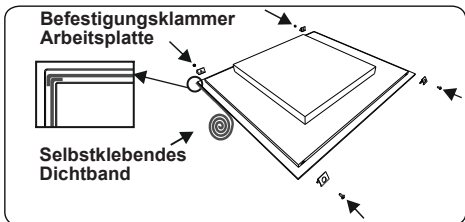
Das Gerät wird mit einem Einbaubit geliefert, das eine Klebedichtung, Befestigungsklammern und Schrauben umfasst.

- Den Ausschnitt gemäß den in der Abbildung dargestellten Abmessungen ausschneiden. Den Ausschnitt auf der Arbeitsplatte so einmessen, dass nach dem Einbauen des Kochfeldes die folgenden Maßvorgaben erfüllt sind:

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtband umlaufend um die Unterkante der Kochfeldoberfläche herum aufkleben. Dabei nicht dehnen.



- Die vier Befestigungsklammern für die Arbeitsplatte an den Seiten des Gerätes

festschrauben.

- Das Gerät in den Ausschnitt einsetzen.

2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

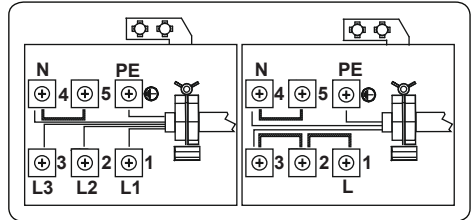
! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Der mit Sicherungen abgesicherte Schalter muss auch nach dem Einbau des Gerätes leicht zugänglich sein.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer

Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.

- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

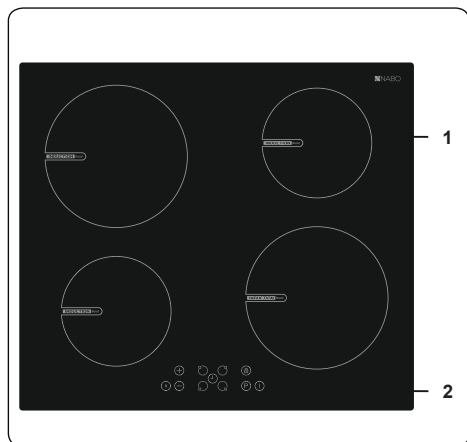


3. PRODUKTMERKMALE



Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



1.Induktionszone

2.Bedienfeld

4. Verwenden des Produkts

4.1 KOCHFELD-EINSTELLKNÖPFE



Induktionskochzone

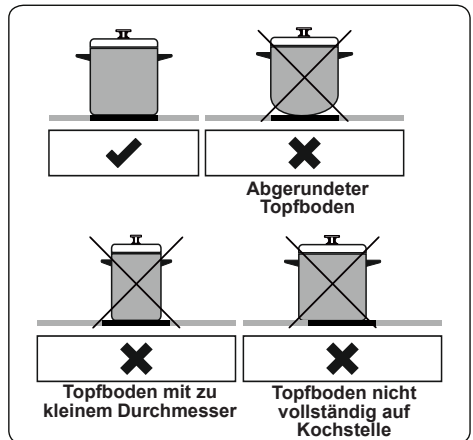
Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind Richtgrößen.

Stufen	Verwendung
0	Kochzone Aus
1-3	Schonendes Erhitzen
4-5	Sanftes Köcheln, langsames Erhitzen
6-7	Aufwärmen, schnelles Köcheln
8	Kochen, scharf Anbraten
9	Maximale Hitze
P	Schnellaufheizfunktion

Kochgeschirr

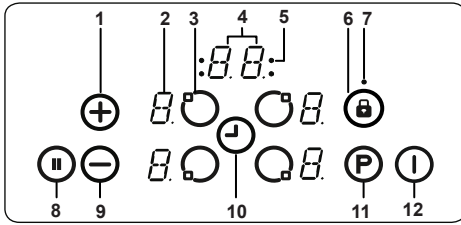
- Benutzen Sie dickes, flaches Kochgeschirr von hoher Qualität mit einem glatten Boden – aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl. Die Qualität und Form des Kochgeschirrs wirkt sich direkt auf die Kochleistung aus.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit konkav oder konvex geformten Boden. Für die Induktionserwärmung eignet sich kein Kochgeschirr aus Aluminium und Edelstahl mit nicht-ferromagnetischem Boden und auch kein Kochgeschirr aus Glas, Kupfer, Messing, Keramik oder Porzellan.
- Wenn Sie prüfen wollen, ob sich Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen eignet, können Sie einen Magneten an den Boden des Kochgeschirrs halten. Wenn der Magnet haften bleibt, eignet sich das Kochgeschirr üblicherweise für das Induktionskochen – oder Sie geben ein wenig Wasser in das Kochgeschirr und stellen es auf eine maximal aufgedrehte Kochplatte. Das Wasser muss sich in wenigen Sekunden erwärmen.
- Bei der Nutzung bestimmter Pfannen erzeugen diese vielleicht diverse Geräusche. Dies liegt am Design der Pfannen und hat keinen Einfluss auf die Funktionalität oder Sicherheit des Kochfelds.

- Für die beste Kochleistung sollten Sie die Pfanne in der Mitte der Kochplatte platzieren.
- Wenn die Leistungsstufe gewählt wird, blinkt auf der Anzeige der Kochplatte das Symbol , wenn ein nicht geeigneter Topf oder gar kein Topf auf die Kochplatte gestellt wird. Die Kochplatte schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.
- Wenn eine geeignete Pfanne auf die Kochplatte gestellt wird, verschwindet das Symbol  und das Kochen wird auf der ausge- wählten Leistungsstufe fortgesetzt.
- Für eine optimale Energieübertragung sollte der Durchmesser des Kochgeschirr-Bodens dem Durchmesser der Kochplatte entsprechen.
- Der Mindestdurchmesser für Kochgeschirr bei Kochplatten mit 160 mm: D120 mm – bei Kochplatten mit 210 mm: D140 mm – und bei Kochplatten mit 290 mm: D160 mm.



Die Bedienung des Gerätes erfolgt per Tastendruck, und die eingestellten Funktionen werden per Anzeige oder entsprechenden akustischen Signalen bestätigt.

Touch-Bedieneinheit



- 1 – Kochstufe/Timer erhöhen
- 2 – Kochstufenanzeige
- 3 – Kochzonenanwahl
- 4 – Timer-Anzeige
- 5 – Timer-Funktions-/Kochzonenanzeigen
- 6 – Tastensperre
- 7 – Sperranzeige
- 8 – Smart-Pause
- 9 – Kochstufe/Timer verringern
- 10 – Timer-Auswahl
- 11 – Schnellaufheizen
- 12 – Ein/Aus

Benutzen Sie für die Induktions-Kochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Nach dem die Spannungsversorgung angeschlossen wurde, leuchten alle Anzeigen kurz auf. Danach ist das Kochfeld im Standby-Modus und einsatzbereit.

Die Bedienung des Kochfeldes erfolgt durch Drücken der entsprechenden elektronischen Tasten. Jedes Drücken einer Taste wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

Einschalten des Gerätes

Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie auf die Ein/Aus-Taste (12) drücken. Daraufhin wird in den Kochstufenanzeigen eine „0“ angezeigt, und in der unteren rechten Ecke blinkt jeweils ein Punkt. (Wenn nicht innerhalb von 20 Sekunden eine Kochzone eingeschaltet wird, wird das Kochfeld automatisch wieder ausgeschaltet).

Ausschalten des Gerätes

Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten, indem Sie die Taste (12) drücken.

Die Ein/Aus-Taste (12) hat stets Vorrang vor der automatischen Abschaltfunktion.

Einschalten der Kochzonen

Drücken Sie eine der Kochstufeneinstelltasten für die

Kochzone, die Sie verwenden möchten. Daraufhin leuchtet der Punkt in der Kochstufenanzeige der ausgewählten Kochzone dauerhaft, und die Punkte auf den Kochstufenanzeigen der anderen Kochzonen erlöschen.

Wählen Sie die Kochstufe aus, indem Sie auf die Tasten zum Erhöhen/Verringern der Kochstufe (+) / (-) drücken. Die Kochzone ist nun betriebsbereit. Wählen Sie für kürzere Kochzeiten die gewünschte Kochstufe aus, und drücken Sie anschließend auf die Taste „P“, um die Schnellaufheizfunktion zu aktivieren.

Ausschalten der Kochzonen

Wählen Sie die auszuschaltende Kochzone aus, indem Sie die Kochzonenanwahl-taste drücken. Stellen Sie die Kochstufe mit der Taste (-) auf „0“. (Wenn Sie die Tasten (+) und (-) gleichzeitig drücken, wird die Kochstufe ebenfalls auf „0“ gestellt).

Wenn die Kochzone heiß ist, wird in der Kochstufenanzeige statt dem Wert „0“ der Wert „H“ angezeigt.

Ausschalten aller Kochzonen

Um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten, drücken Sie auf die Taste (10).

Im Standby-Modus wird für alle Kochzonen, die noch heiß sind, ein „H“ angezeigt.

Restwärmeeanzeige

Die Restwärmeeanzeige gibt an, dass die Temperatur der Glaskeramik noch so hoch ist, dass es gefährlich ist, sie zu berühren.

Nachdem Sie die Kochzone ausgeschaltet haben, wird in der entsprechenden Anzeige ein „H“ angezeigt, bis die Temperatur der Kochzone auf ein sicheres Niveau gesunken ist.


Smart-Pause

Wenn die Smart-Pause aktiviert ist, wird die Leistung aller eingeschalteten Kochzonen herabgesetzt.

Wenn Sie die Smart-Pause dann wieder deaktivieren, kehren die Kochzonen wieder zu ihrer ursprünglich eingestellten Leistung zurück.

Wenn die Smart-Pause nicht wieder deaktiviert wird, wird das Kochfeld nach 30 Minuten ausgeschaltet.

Drücken Sie die Taste (8), um die Smart-Pause zu aktivieren. Dabei wird die Kochstufe aller eingeschalteten Kochzonen auf „1“ gestellt, und auf allen Anzeigen wird das Symbol „II“ angezeigt.




Drücken Sie die Taste  erneut, um die Smart-Pause zu deaktivieren. Daraufhin wird das Symbol „II“ nicht mehr angezeigt, und alle Kochzonen werden auf die zuvor eingestellte Kochstufe zurückgesetzt.

Sicherheitsabschaltung




Eine Kochzone schaltet automatisch ab, wenn die Kochstufe eine bestimmte Zeit lang nicht mehr verändert wurde. Mit jeder Änderung der Kochstufe wird auch der Timer für die Sicherheitsabschaltung auf den Anfangswert zurückgesetzt. Dieser Anfangswert hängt von der ausgewählten Kochstufe ab, siehe die nachfolgende Tabelle.

Kochstufe	Sicherheitsabschaltung nach
1-2	6 Stunden
3-4	5 Stunden
5	4 Stunden
6-9	1,5 Stunden

Kindersicherung


Nach dem Einschalten des Gerätes kann die Kindersicherung aktiviert werden. Aktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie gleichzeitig auf die Tasten zum Erhöhen/Verringern der Kochstufe / und anschließend erneut auf die Taste zum Erhöhen der Kochstufe  drücken. Daraufhin wird auf allen Kochstufenanzeigen das Sperren-Symbol „L“ (en: Locked) angezeigt, und die Tasten können nicht verwendet werden. (Wenn eine Kochzone noch heiß ist, werden „L“ und „H“ abwechselnd angezeigt).

Das Kochfeld bleibt solange gesperrt, bis es wieder entsperrt wurde, auch wenn das Gerät aus- und wieder eingeschaltet wurde.

Um die Kindersicherung zu deaktivieren, schalten Sie zunächst das Kochfeld ein. Drücken Sie dann gleichzeitig auf die Tasten zum Erhöhen/Verringern der Kochstufe / und anschließend erneut auf die Taste zum Verringern der Kochstufe . Daraufhin wird das Symbol „L“ nicht länger angezeigt, und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Tastensperre

Die Tastensperre wird verwendet, um das Gerät während des Betriebs in den sicheren Modus zu versetzen. Im sicheren Modus können über die Tasten keine Einstellungen vorgenommen werden (z. B. die Einstellung der Kochstufe). Das Gerät kann nur ausgeschaltet werden.



Aktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die entsprechende Taste  mindestens 2 Sekunden lang drücken. Das Setzen der Sperre wird mit einem akustischen Signal bestätigt. Nachdem die Sperre erfolgreich gesetzt wurde, blinkt die Sperranzeige, und die Kochzonen sind gesperrt.

Timer-Funktion




Die Timer-Funktion ist in den folgenden zwei Varianten verfügbar:

Kurzzeitwecker (1 - 99 min.)

Der Kurzzeitwecker kann bei ausgeschalteten Kochzonen verwendet werden. Auf der Timer-Anzeige wird der Wert „00“ mit einem blinkenden Punkt angezeigt.


Drücken Sie auf die Taste , um die Zeit zu erhöhen oder auf die Taste  um die Zeit zu verringern. Der Einstellbereich liegt zwischen 0 und 99 Minuten. Wenn die angezeigte Zeit 10 Sekunden lang nicht geändert wird, wird der Kurzzeitwecker gesetzt, und der blinkende Punkt wird nicht mehr angezeigt. Sobald der Kurzzeitwecker gesetzt wurde, wird die Zeit heruntergezählt.

Wenn der Timer bei Null angelangt ist, ertönt ein Signal und die Timer-Anzeige blinkt. Der Signalton verstummt automatisch nach 2 Minuten und/oder nachdem eine beliebige Taste gedrückt wurde.

Der Kurzzeitwecker kann jederzeit geändert oder ausgeschaltet werden, indem Sie die Timer-Taste  und/oder die Taste zum Verringern des Timers  drücken. Wenn Sie das Kochfeld zu einem beliebigen Zeitpunkt über die Taste  ausschalten, wird der Kurzzeitwecker ebenfalls ausgeschaltet.

Kochzonen-Timer (1 - 99 min.)

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, kann für jede Kochzone ein unabhängiger Timer eingestellt werden.

Wählen Sie dazu eine Kochzone aus, stellen Sie dann die Kochstufe ein, und aktivieren Sie abschließend den Timer, indem Sie auf die Taste  drücken. Mit diesem Timer wird die Kochzone ausgeschaltet. Um den Timer herum sind vier LEDs angeordnet, die angeben, für welche Kochzone der Timer eingestellt wurde.

Wenn 10 Sekunden lang keine Einstellung mehr vorgenommen wurde, wechselt die Timer-Anzeige zu dem Timer, der als nächstes abläuft (wenn die Timer mehrerer

Kochzonen eingestellt wurden).

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, auf der Timer-Anzeige wird der Wert „00“ angezeigt, und die Timer-LED für die entsprechende Kochzone blinkt. Daraufhin wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet, und der Wert „H“ wird angezeigt, wenn die Kochzone heiß ist.

Der Signalton verstummt und die Timer-LED erlischt automatisch nach 2 Minuten und/oder nachdem eine beliebige Taste gedrückt wurde.

Summer

Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, signalisiert der Summer Folgendes:

- reguläre Tastenbetätigung mit einem kurzen akustischen Signal
- lange Tastenbetätigung (über 10 Sekunden) mit einem längeren aussetzenden akustischen Signal.







Schnellaufheizfunktion

Um diese Funktion zu verwenden, wählen Sie eine Kochzone aus, stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein, und drücken Sie anschließend auf die Schnellaufheiz-Taste „P“.

Die Schnellaufheizfunktion kann nur aktiviert werden, indem sie auf die ausgewählte Kochzone angewendet wird. Wenn die Schnellaufheizfunktion aktiviert ist, wird in der entsprechenden Anzeige das Symbol „P“ angezeigt.


Wenn die Schnellaufheizfunktion aktiviert wird, kann die maximale Leistung überschritten werden, woraufhin der Leistungsregler eingreift.

Wenn eine Leistungsminderung erforderlich ist, blinkt die entsprechende Kochzonenanzeige. Die Anzeige blinkt zunächst 3 Sekunden lang, wobei weitere Einstellungen vorgenommen werden können, und anschließend wird die Leistung reduziert.

Fehlercodes	
Wenn ein Fehler auftritt, wird auf den Kochstufenanzeigen ein Fehlercode angezeigt.	
E1	Das Kühlgebläse ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E3	Die Versorgungsspannung weicht von den Nennwerten ab. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie auf die Taste  drücken, warten Sie, bis das Symbol „H“ bei allen Kochzonen erloschen ist, schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie erneut auf die Taste  drücken, und verwenden Sie das Kochfeld weiter. Wenn derselbe Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E4	Die Frequenz der Versorgungsspannung weicht von den Nennwerten ab. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie auf die Taste  drücken, warten Sie, bis das Symbol „H“ bei allen Kochzonen erloschen ist, schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie erneut auf die Taste  drücken, und verwenden Sie das Kochfeld weiter. Wenn derselbe Fehler erneut angezeigt wird, schalten Sie die Spannungsversorgung des Gerätes aus und wieder ein. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie auf die Taste  drücken, und verwenden Sie das Kochfeld weiter. Wenn derselbe Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E5	Die Innentemperatur des Kochfeldes ist zu hoch. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie auf die Taste  drücken, und lassen Sie die Kochzonen abkühlen.
E6	Kommunikationsfehler zwischen dem Touch-Bedienfeld und der Kochzone. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E7	Der Spulentemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E8	Der Kühler temperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
EA	Sättigungsfehler der großen Spule. Kochfeld durch Drücken der Ein-/Austaste ausschalten, dann mit der Ein-/Austaste wieder einschalten und die Nutzung fortsetzen. Erscheint der gleiche Fehler erneut, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
EC	Fehler der Versorgungsspannung. Kochfeld durch Drücken der Ein-/Austaste ausschalten, dann mit der Ein-/Austaste wieder einschalten und die Nutzung fortsetzen. Erscheint der gleiche Fehler erneut, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
C1 bis C8	Mikroprozessor-Alarm. Kochfeld durch Drücken der Ein-/Austaste ausschalten, dann mit der Ein-/Austaste wieder einschalten und die Nutzung fortsetzen. Erscheint der gleiche Fehler erneut, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

 **WARNUNG:**Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.



Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.


- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.



Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen der Glaskeramik

Glaskeramik kann schwere Kochutensilien tragen, kann aber durch Stoßbelastung mit einem scharfkantigen Objekt brechen.

 **WARNUNG:**Glaskeramik-Kochfeldoberflächen – wenn die Oberfläche Risse aufweist, das Gerät umgehen ausschalten und einen Servicetechniker rufen, da die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten für die Glaskeramik verwenden. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Keine Reinigungsmittel verwenden, die für Stahl bestimmt sind, da sie das Glas beschädigen können.

- Falls im Boden oder in der Beschichtung von Kochgeschirr Substanzen mit einem geringen Schmelzpunkt verwendet werden, können diese die Glaskeramik-Kochfeld beschädigen.

Falls Kunststoff, Alufolie, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld gelangen, entfernen Sie diese bitte möglichst schnell und sicher von der heißen Oberfläche. Falls diese Substanzen schmelzen, können sie das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Wenn Sie stark zuckerhaltige Lebensmittel, wie Marmelade, garen, tragen Sie nach Möglichkeit zuvor eine Schicht eines geeigneten Schutzmittels auf.

- Staub mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche entfernen.
- Jegliche entstehenden Farbabweichungen in der Glaskeramik stellen keine Beeinträchtigung der Struktur oder Langlebigkeit der Glaskeramik dar und sind kein Anzeichen für Materialveränderungen.

Farbabweichungen in der Glaskeramik können unterschiedliche Ursachen haben:

1. Verschüttete Speisen wurden nicht von der Oberfläche entfernt.
2. Falsches Kochgeschirr beeinträchtigt die Oberfläche.
3. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.
- Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.
- Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Anzeige der Kochfeld-Bedieneinheit bleibt schwarz. Das Kochfeld oder die Kochzonen können nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	Prüfen Sie die Sicherungen für das Gerät im Sicherungskasten. Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist, indem Sie versuchen, andere elektrische Geräte einzuschalten.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet, und der Wert „F“ blinkt in jeder Kochstufenanzeige.	Die Bedientasten sind feucht, oder es steht ein Objekt auf den Bedientasten.	Trocknen Sie die Bedientasten, oder nehmen Sie das Objekt von den Bedientasten herunter.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet.	Eine der Kochzonen war zu lange eingeschaltet.	Sie können die Kochzone weiterverwenden, indem Sie sie wieder einschalten.
Die Kochfeld-Bedientasten funktionieren nicht, und die LED für die Kindersicherung leuchtet.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Töpfe erzeugen Geräusche beim Kochen oder das Kochfeld gibt Klickgeräusche ab.	Dies ist normal bei Kochgeschirr für Induktions-Kochfelder. Die Geräusche entstehen bei der Energieübertragung vom Kochfeld auf das Kochgeschirr.	Dies ist normal. Es besteht keine Gefahr, weder für Ihr Kochfeld noch für Ihr Kochgeschirr.
Das Symbol „U“ wird in der Kochstufenanzeige von einer der Kochzonen angezeigt.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt, oder das Kochgeschirr ist nicht geeignet.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
Die Kochstufe „9“ oder „P“ wird automatisch verringert, wenn Sie die Kochstufe „9“ oder „P“ an zwei Kochzonen gleichzeitig auswählen, die sich auf derselben Seite befinden.	Es wurde die höchste Leistungsstufe für die beiden Kochzonen erreicht.	Es können nicht beide Kochzonen mit der Kochstufe „9“ oder „P“ betrieben werden, da sonst die zulässige maximale Leistung für die beiden Kochzonen überschritten wird.


6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.


7. TECHNISCHE DATEN

7.1 ENERGIEBLATT

Marke		
Modell		KFI 6010
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Induktion
Größe – 1	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie – 2		Induktion
Größe – 2	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie – 3		Induktion
Größe – 3	cm	Ø21,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie – 4	%	Induktion
Größe – 4	cm	Ø21,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	182,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	182,0
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		
<p>Energiespartipps</p> <p>Kochfeld</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite. - Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe. - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel. - Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering. - Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen. 		

Entsorgung




Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem  Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem  Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.






Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use.....	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Installation of the Hob.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES	13
4.USE OF PRODUCT	14
4.1 Hob Controls.....	14
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	18
5.1 Cleaning	18
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	19
6.1 Troubleshooting.....	19
6.2 Transport	19



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **! WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **! WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and

frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

⚠ CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.



Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

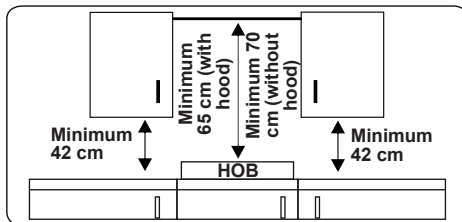
WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



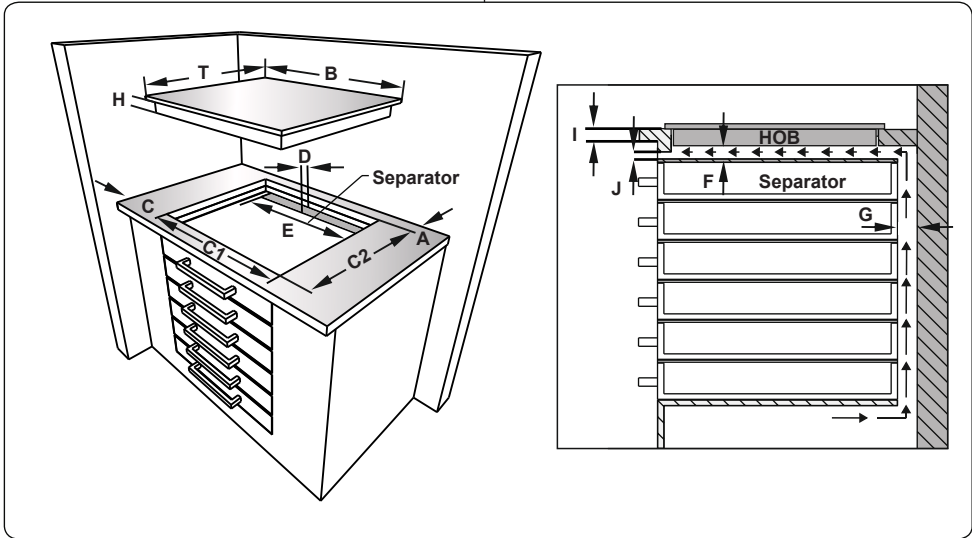
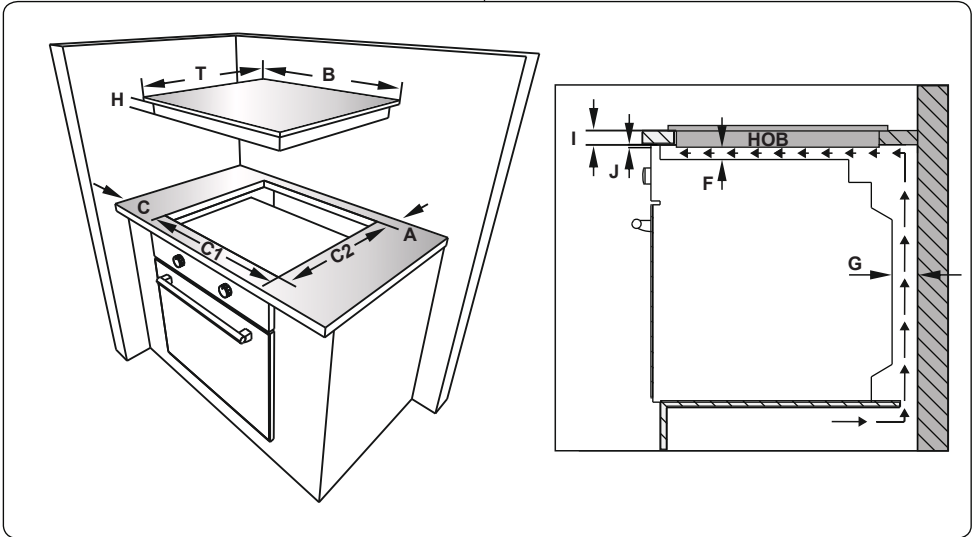
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a cooling fan.
- Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

2.2 INSTALLATION OF THE HOB

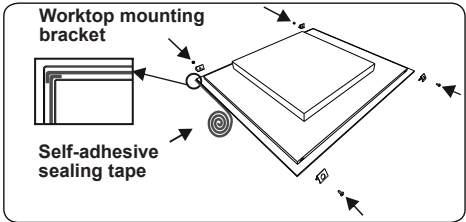
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets in to the side walls of product.

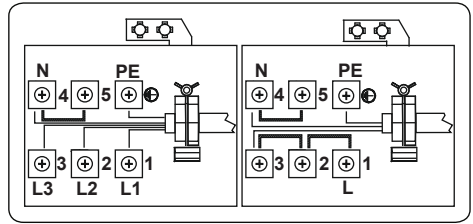
- Insert the appliance into the aperture.

2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

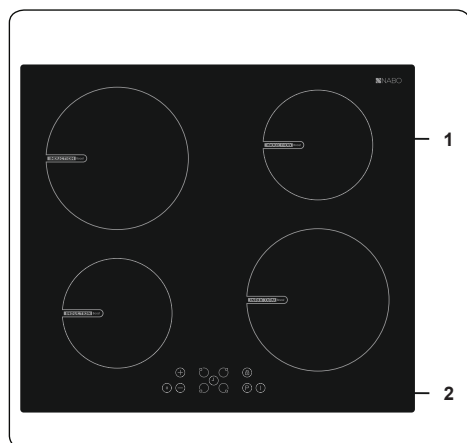


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Induction zone

2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 HOB CONTROLS

Induction Zone

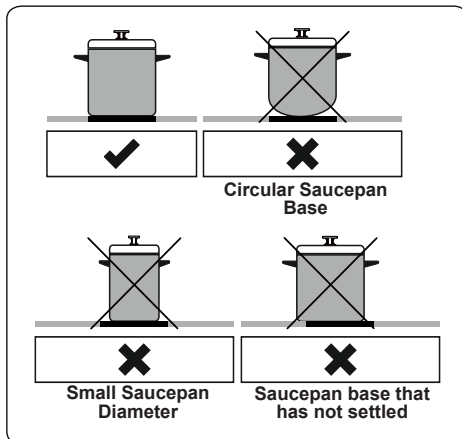
The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cookware

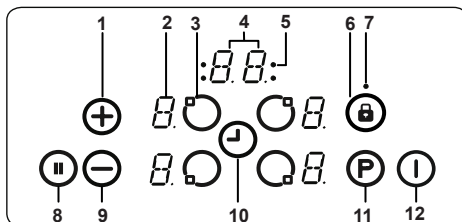
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
- ☐ symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.

- If a suitable pan is placed on the cooking zone ☐ symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

Touch Control Unit



- Increase heat setting/timer
- Heater display
- Heater selection
- Timer display
- Timer function cooking zone indicators
- Key lock
- Key lock indicator
- Smart pause
- Decrease heat setting/timer

10- Timer selection

11- Boost

12- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.

The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/OFF button (I). All heater displays show a static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking-zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).

Switching the Appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing (I).

The ON/OFF button (I) always has priority over the switch-off function.

Switching the Cooking Zones On

Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use. A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater displays will no longer illuminate.

Select the temperature setting by using the increase heat setting button (+) or decrease heat setting button (-). The element is now ready to use. For faster boil times, select the desired cooking level, then touch the 'P' button to activate the Boost function.

Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection button. Using the (-) button, turn the temperature down to "0". (Pressing the (+) and (-) buttons simultaneously also turns the temperature to "0").

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the (I) button

In the stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot.

Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature

that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the respective display will show "H" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.

Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press (II) to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear at all displays.

Press (II) again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

Safety Switch-Off Function

A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

Child Lock

After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the increase heat setting button (+) and decrease heat setting button (-) and then press the increase heat setting key (+) again. "L" indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the increase heat setting button (+) and decrease heat setting button (-) and then press the

decrease heat setting button \ominus again. "L" will no longer be displayed and the hob will switch off.

Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.

The lock function is active if the key lock button $\text{\textcircled{L}}$ is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

Timer Function

The timer function is available in two versions, as follows.

Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show "00" with a blinking dot.

Press \oplus to increase the time or press \ominus to decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off at any time by using the timer setting button $\text{\textcircled{+}}$ and/or the decrease timer button \ominus . Switching off the hob by touching $\text{\textcircled{1}}$ at any time will also switch off the minute minder timer.

Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and finally activate the timer setting button $\text{\textcircled{+}}$, the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is

set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a "P" is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.


Error Codes

If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.

E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing ⏻ , wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing ⏻ and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing ⏻ , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing ⏻ and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing ⏻ and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing ⏻ and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Microprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.


5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.


 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.


 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

 **WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.



- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.

- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.
-  Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.
-  Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.

6.2 TRANSPORT






If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

Hvala, ker ste izbrali ta izdelek.

Ta uporabniški priročnik vsebuje pomembne varnostne informacije in navodila glede delovanja in vzdrževanja naprave.

Pred uporabo naprave si vzemite čas in preberite ta uporabniški priročnik ter ga shranite za kasnejšo uporabo.

Ikona	Tip	Pomen
	OPOZORILO	Resna poškodba ali smrtna nevarnost
	NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA	Tveganje za nevarno napetost
	POŽAR	Opozorilo; nevarnost požara/vnetljivi materiali
	SVARILO	Tveganje za poškodbo ali poškodbo lastnine
	POMEMBNO/OPOMBA	Pravilno upravljanje sistema

VSEBINA

1.VARNOSTNA NAVODILA.....	4
1.1 Splošna varnostna opozorila	4
1.2 Namestitvena opozorila.....	6
1.3 Med uporabo	7
1.4 Med čiščenjem in vzdrževanjem.....	8
2.NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO	10
2.1 Navodila za monterja.....	10
2.2 Namestitev kuhalne plošče.....	10
2.3 Električna povezava in varnost.....	12
3.LASTNOSTI IZDELKA.....	13
4.UPORABA IZDELKA	14
4.1 Gumbi kuhalne plošče	14
5.ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	18
5.1 Čiščenje.....	18
6.ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ	19
6.1 Odpravljanje težav.....	19
6.2 Prevoz	19

1. VARNOSTNA NAVODILA

- Pred uporabo naprave natančno preberite vsa navodila in jih shranite na priročnem mestu, če jih boste potrebovali.
- Ta priročnik je bil pripravljen za več kot en model, zato vaša naprava morda nima nekaterih lastnosti, opisanih v priročniku. Zato je posebej pomembno, da ste pri branju tega priročnika še posebej pozorni na slike.


1.1 SPLOŠNA VARNOSTNA OPOZORILA


- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let ali več in osebe, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali umske zmožnosti ali so brez izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila za varno uporabo naprave in razumejo vpletena tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo opravljati čiščenja ali vzdrževanja naprave brez nadzora.

⚠ OPOZORILO: Naprava in njeni dostopni deli postanejo vroči med uporabo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približevati napravi brez nadzora.

🔥 ⚠ OPOZORILO: Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Požara NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak napravo izklopite in ogenj pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

⚠ POZOR: Postopek kuhanja morate nadzorovati. Kratkotrajen postopek kuhanja morate neprekinjeno nadzorovati.

 **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte stvari.

 **OPOZORILO:** Če je površina razpokana, izklopite napravo, da ne pride do električnega udara.

- Na površino indukcijskih kuhalnih plošč ne polagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, saj se lahko segrejejo.
- Pri indukcijskih ploščah grelni element po uporabi izklopite s pomočjo kontrolnega gumba. Ne zanašajte se na detektor posode.
- Pri modelih, ki imajo pokrov kuhalne plošče, pred uporabo očistite vsa razlitja in počakajte, da se štedilnik ohladi, šele nato zaprite pokrov.
- Naprave ne upravljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinski nadzor.
- Za čiščenje površin pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razbitje steklenih vrat ali poškodbo površin.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov za čiščenje naprave.
- Vaša naprava je proizvedena v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi.
- Vzdrževanje in popravila smejo izvajati le pooblašteni serviserji. Namestitev in popravila, ki jih izvede nepooblaščen serviser, so lahko nevarna. Kakršno koli spreminjanje specifikacij naprave je lahko nevarno. Neprimerna varovala kuhalne plošče lahko povzročijo nesreče.
- Pred priključitvijo naprave preverite, da so lokalni pogoji distribucije (narava plina in plinskega tlaka ali električne napetosti in frekvence) in specifikacije

naprave združljivi. Specifikacije za to napravo so navedene na etiketi.

⚠ POZOR: Ta naprava je zasnovana samo za pripravo hrane in je namenjena le za notranjo uporabo v gospodinjstvu. Ne sme se uporabljati za druge namene, kot je npr. negospodinjaska uporaba, v poslovnem okolju ali za ogrevanje prostorov.

- Sprejeti so bili vsi mogoči ukrepi za zagotavljanje vaše varnosti. Ker se lahko steklo zlomi, bodite previdni pri čiščenju, da stekla ne opraskate. Poskrbite, da s pripomočki ne boste udarjali ali trkali po steklu.
- Pazite, da med namestitvijo napajalni kabel ni zagozden. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobna usposobljena oseba, da bi se izognili tveganjem.
- Otroci in živali naj se ne približujejo napravi.
- Kadar je indukcijska kuhalna plošča v uporabi, v bližini ne imejte predmetov, ki so občutljivi na magnetna polja (kot so kreditne kartice, bančne kartice, ure in podobni predmeti). Priporočamo, da se osebe s srčnimi vzpodbujevalniki pred uporabo indukcijske plošče posvetujejo z zdravnikom.

1.2 NAMESTITVENA OPOZORILA

- Naprave ne uporabljajte, preden ni dokončno nameščena.
- Napravo mora namestiti pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi jo lahko povzročila neustrezna postavitvev in namestitvev s strani nepooblaščenih oseb.
- Ko je naprava razpakirana, preverite, da se med prevozom ni poškodovala. V primeru okvare naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite

na pooblaščen servis. Ker so materiali embalaže (najlon, spenjači, stiropor itd.) lahko nevarni za otroke, jih nemudoma zberite in odstranite.

- Zaščitite vašo napravo pred vplivi iz okolja. Ne izpostavljajte je soncu, dežju, snegu, prahu ali preveliki vlagi.
- Materiali, ki obdajajo napravo (npr. kuhinjske omarice) morajo biti sposobni vzdržati temperaturo najmanj 100 °C.
- Temperatura spodnje površine kuhalne plošče lahko med delovanjem naraste, zato je pod izdelek treba namestiti ploščo.

1.3 MED UPORABO

- Med delovanjem v napravo ali v bližino naprave ne dajajte vnetljivih ali gorljivih materialov.



Štedilnika ne pustite nenadzorovanega, medtem ko kuhate s trdo ali tekočo maščobo. Pri močnem segrevanju se lahko vnamejo. Nikoli ne vlivajte vode na ogenj, ki ga povzroči olje. Namesto tega izklopite štedilnik in ponev pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

- Če izdelka dlje časa ne boste uporabljali, izklopite glavno krmilno stikalo. Kadar plinska naprava ni v uporabi, izklopite plinski ventil.
- Poneve vedno položite na sredino kuhalne plošče, ročaje pa obrnite na varno mesto, da jih ni mogoče prevrniti ali zgrabiti.
- Pazite, da so kontrolni gumbi naprave vedno v položaju »0« (ustavljeno), ko naprave ne uporabljate.


1.4 MED ČIŠČENJEM IN VZDRŽEVANJEM

- Pred izvajanjem kakršnega koli čiščenja ali vzdrževanja poskrbite, da bo naprava izklopljena iz omrežja.
- Ne odstranite kontrolnih gumbov, da bi očistili nadzorno ploščo.
- Da bi ohranili učinkovitost in varnost naprave, vam priporočamo, da vedno uporabljate originalne rezervne dele in da pokličete naše pooblašene serviserje, če je to potrebno.

Izjava o skladnosti CE

CE Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

Ta naprava je bila zasnovana za uporabo pri kuhanju doma. Vsaka druga uporaba (kot je ogrevanje prostora) je neprimerna in nevarna.

 Navodila za uporabo se nanašajo na več modelov. Opazite lahko razlike med temi navodili in svojim modelom.

Odlaganje stare naprave



Ta simbol na izdelku ali embalaži označuje, da z izdelkom ne smete ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Predati ga morate na ustrezno zbiralno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, do česar lahko pride v primeru neustreznega odstranjevanja tega izdelka. Za bolj podrobne informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalni mestni urad, službo za odlaganje gospodinjskih odpadkov ali trgovca, pri katerem ste izdelek kupili.

2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO

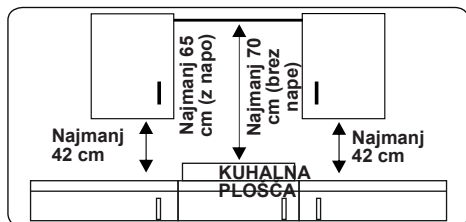
! **OPOZORILO:** To napravo mora namestiti pooblaščen servisier ali usposobljen tehnik v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

- Nepravilna namestitev lahko povzroči škodo in poškodbo, za katero proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti, garancija pa ne velja.
- Pred namestitvijo preverite, da so lokalni pogoji distribucije (električna napetost in frekvenca in/ali narava plina in tlak plina) in nastavitve naprave združljivi. Pogoji nastavitve za to napravo so navedeni na etiketi.
- Upoštevat je treba zakone, odloke, direktive in standarde, ki veljajo v državi uporabe (varnostni predpisi, ustrezno recikliranje v skladu s predpisi itd.).

2.1 Navodila za monterja

Splošna navodila

- Odstranite embalažni material z naprave in dodatkov ter preverite, da naprava ni poškodovana. Če sumite, da obstaja kakršna koli poškodba, naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblaščenega servisierja ali usposobljenega tehnika.
- Poskrbite, da v neposredni bližini naprave ni vnetljivih ali gorljivih materialov kot so zavese, olja, krpe, itd., ki hitro zagorijo.
- Delovna površina in pohoštvo, ki obkroža napravo mora biti izdelano iz materialov, ki so odporni na temperature nad 100 °C.
- Če je nad napravo nameščena napa ali kuhinjska omarica, mora biti med površino štedilnika in kuhinjsko omarico/napo spodaj prikazana varnostna razdalja.



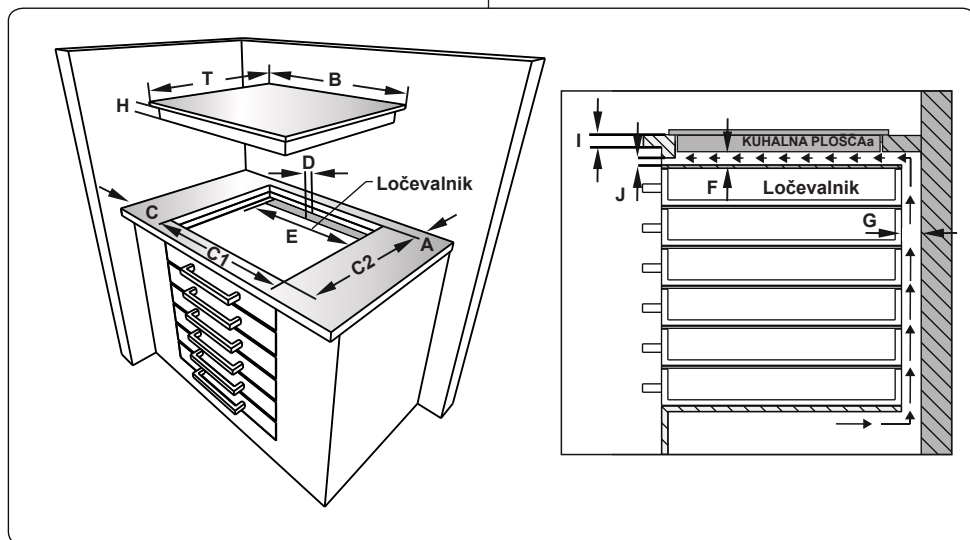
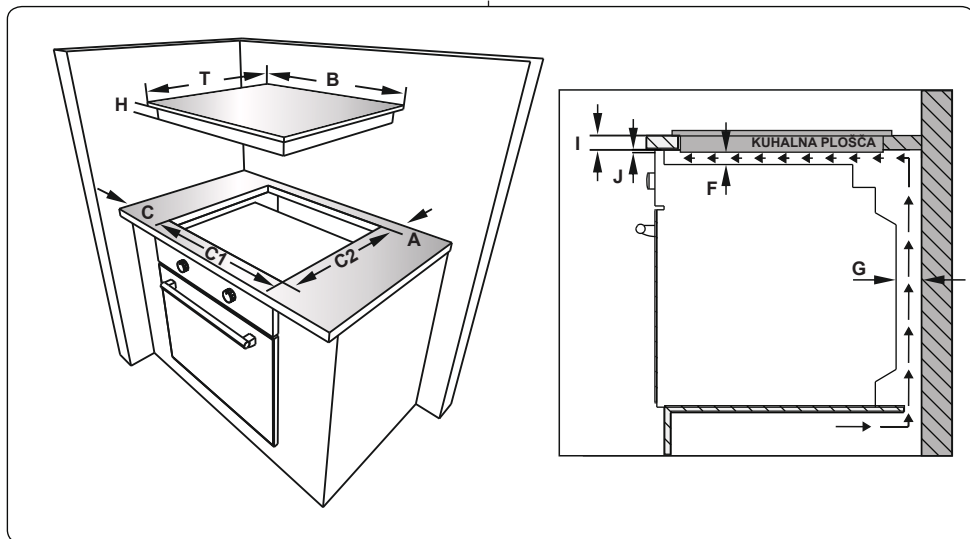
- Naprave ne nameščajte neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni stroj ali sušilni stroj.
- Če lahko prostoročno dostopate do dna naprave, morate izpostavljeni del zaščititi z ustrezno pregrado, da preprečite dostop do dna naprave.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad pečico, mora imeti pečica hladilni ventilator.
- Poskrbite, da bo indukcijska kuhalna plošča dobro prezračevana ter da odprtine za vstop in izhod zraka niso zamašene.

2.2 Namestitev kuhalne plošče

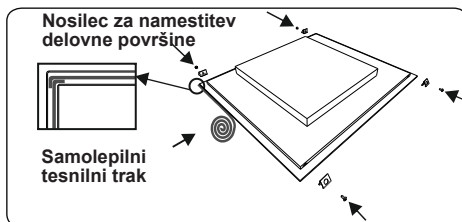
Napravi je priložen montažni komplet, ki vključuje lepilna tesnila, pritrdilne nosilce in vijake.

- Izrežite velikosti odprtine, kot so prikazane na sliki. Pri določanju položaja odprtine na delovni površini upoštevajte spodaj navedene postavke (v mere je vključena tudi namestitev kuhalne plošče).

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Priložen enostranski samolepilni tesnilni trak namestite okoli celotnega spodnjega roba štedilnika. Ne raztegujte ga.



- Štiri nosilce delovne površine privijte na stranske stene izdelka.

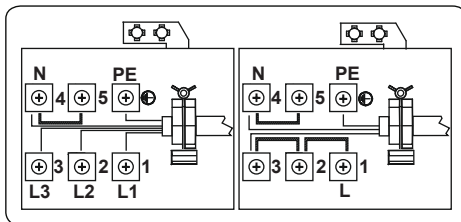
- Napravo vstavite v odprtino.

2.3 Električna povezava in varnost

! **OPOZORILO:** Električno povezavo te naprave mora izvesti pooblaščen servisier ali usposobljen električar v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

! **OPOZORILO: NAPRAVA MORA BITI OZEMLJENA.**

- Preden napravo priključite na električno napajanje, preverite skladnost nazivne napetosti naprave (odtisnjene na identifikacijski ploščici naprave) z razpoložljivo omrežno napetostjo, omrežno električno ožičenje pa mora biti sposobno obvladati nazivno moč naprave (prav tako navedeno na identifikacijski ploščici).
- Med nameščanjem uporabite samo izolirane kable. Nepravilna priključitev lahko poškoduje napravo. Če je omrežni kabel poškodovan in ga je treba zamenjati, mora to opraviti usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte adapterjev, več vtičnic in/ali podaljškov.
- Napajalni kabel ne sme biti v bližini vročih delov naprave in ga ne smete upogibati ali stiskati. Drugače se lahko kabel poškoduje in povzroči kratek stik.
- Če naprava z omrežjem ni povezana s pomočjo vtiča, uporabite prekinjevalec stikala za vse pole (z vsaj 3 mm kontaktnega prostora), da boste izpolnjevali varnostne predpise.
- Stikalo, opremljeno z varovalko, mora biti enostavno dosegljivo, ko je naprava nameščena.
- Prepričajte se, da so vsi priključki dovolj pritrjeni.
- Napajalni kabel pritrdite v kabelsko sponko in zaprite pokrov.
- Priključek priključne omarice se nahaja na priključni omarici.

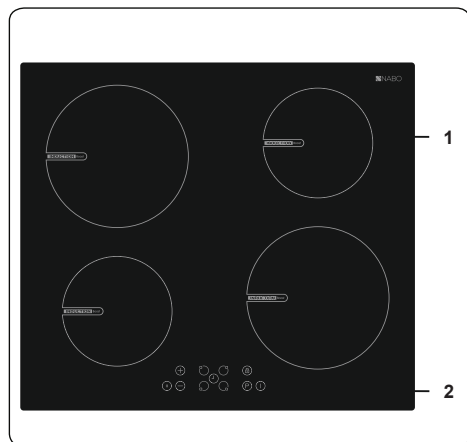


3. LASTNOSTI IZDELKA



Pomembno: Specifikacije za izdelek se razlikujejo in videz vaše naprave se lahko razlikuje od naprave, prikazane na slikah v nadaljevanju.

Seznam delov:



1. Območje indukcije

2. Nadzorna plošča

4. UPORABA IZDELKA


4.1 GUMBI KUHALNE PLOŠČE

Indukcijsko območje


Informacije v sledeči tabeli so samo smernice.

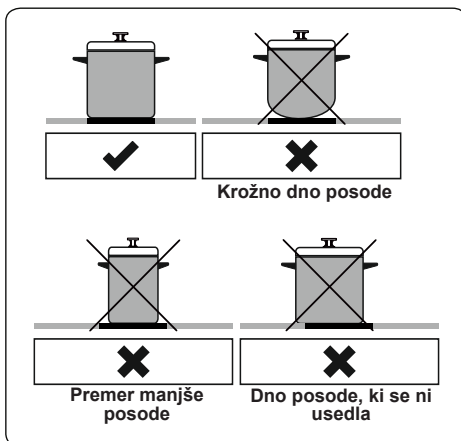
Nastavitve	Uporabite za
0	Element izkl.
1-3	Delikatno opozorilo
4-5	Rahlo vrenje, počasno gretje
6-7	Ponovno pogrevanje in hitro vrenje
8	Vrenje, hitro cvrtje in praženje
9	Največja toplota
P	Funkcija ojačitve

Posode za kuhanje

- Uporabite debelejšje, ravne posode za kuhanje s ploskim dnom visoke kakovosti, izdelane iz jekla, emajliranega jekla, litega železa ali nerjavnega jekla. Kakovost in sestava posod za kuhanje neposredno vplivata na postopke kuhanja.
- Ne uporabljajte posod za kuhanje z vbočnim ali izbočnim dnom. Posode za kuhanje, izdelane iz aluminija in nerjavnega jekla brez feromagnetnega dna, stekla, bakra, medenine, keramike in porcelana niso primerne za indukcijsko segrevanje.
- Če želite preveriti, ali so posode za kuhanje primerne za indukcijsko kuhanje, lahko podržite magnet ob spodnjem delu posode. Če se magnet prime, je posoda za kuhanje na splošno primerna, ali pa vanjo nalijte malo vode, jo postavite na območje za kuhanje in ga nastavite na največjo moč. Voda se mora segreti v nekaj sekundah.
- Pri uporabi določenih ponev lahko povzročajo določene zvoke, do česar pride zaradi zasnove ponev in ne vpliva na zmogljivost ali varnost grelne plošče.
- Za najboljše kuhanje morate ponev postaviti na sredino območja za kuhanje.
- Simbol  utripa, ko je izbran nivo moči,

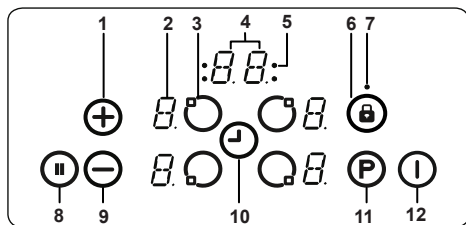
na območju za kuhanje pa ni primerne ponve oz. je sploh ni. Območje za kuhanje se po 2 minutah samodejno izklopi.

- Če na območje za kuhanje postavite ustrezno ponev, bo simbol  izginil in kuhanje se bo nadaljevalo z izbranim nivojem moči.
- Za najboljši prenos energije naj se premer posode ujema s premerom območja za kuhanje.
- Najmanjši premer posode za kuhanje naj bo D120 mm za 160 mm območja za kuhanje, D140 mm za 210 mm območja za kuhanje in D160 mm za 290 mm območja za kuhanje.



Napravo upravljate s pritiski na gumbе, funkcije pa so potrjene na zaslonih in z zvočnimi signali.

Upravljalna enota na dotik



- 1- Nastavitev povečanja toplote/časovnik
- 2- Zaslona grelca
- 3- Izbira grelnika
- 4- Zaslona časovnika
- 5- Indikatorji kuhalne površine s funkcijo časovnika
- 6- Zaklepanje
- 7- Indikator zaklepanja
- 8- Pametna prekinitev
- 9- Nastavitev zmanjšanja toplote/časovnik
- 10- Izbira časovnika
- 11- Ojačitev
- 12- Vključitev/izklop

Območja indukcijskega kuhanja so namenjena samo za uporabo s predpisano posodo.

Po priključitvi omrežne napetosti na kratko zasvetijo vsi zasloni. Po tem je kuhalna plošča v stanju pripravljenosti in pripravljena za delovanje.

Kuhalno ploščo nadzorujete s pritiskom na ustrezni elektronski gumb. Po vsakem pritisnjenem gumbu zaslišite zvočni signal.

Vključitev naprave

Kuhalno ploščo vklopite s pritiskom na gumb ON/OFF (1). Vsi zasloni grelnikov kažejo štejično "0", spodnje desne pike pa utripajo. (Če kuhalna površina ni izbrana v 20 sekundah, se kuhalna plošča samodejno izklopi).

Izklop naprave

Kadarkoli izklopite grelno ploščo s pritiskom na (1).

Gumb ON/OFF (1) ima pred funkcijo izklopa vedno prednost.

Vključitev območij kuhanja

Pritisnite gumb za izbiro grelnika, ki ustreza grelniku, ki ga želite uporabiti. Na zaslonu izbranega grelca bo prikazana nepremična točka in utripajoče pike na vseh drugih zaslonih grelca ne bodo več osvetljeni.

Izberite temperaturno nastavitev s tipko za povečanje toplote (+) ali zmanjšanje toplote (-). Element je sedaj pripravljen za uporabo. Za hitrejši čas vrenja izberite želeno stopnjo kuhanja, nato se dotaknite gumba 'P', da aktivirate funkcijo ojačitve.

Izklop območij kuhanja

Izberite element, ki ga želite izklopiti s pritiskom za izbiro grelnika. Z gumbom (-) nastavite temperaturo na "0". (Pritiskanje na gumba (+) in (-) prav tako nastavi temperaturo na "0").

Če je območje kuhanja vroče, bo namesto "0" prikazano "H".

Izklop vseh območij kuhanja

Če želite hkrati izključiti vsa območja kuhanja, pritisnite gumb (1).

V stanju pripravljenosti se na vseh območjih kuhanja, ki so vroča, prikaže "H".

Indikator odvečne toplote

Indikator preostale toplote kaže, da ima steklokeramična površina temperaturo, ki je nevarna za dotik.

Po izklopu kuhalne površine se na ustreznem zaslonu prikaže "H", dokler temperatura ustreznega območja kuhanja ne doseže varne ravni.

Pametna prekinitev

Ko je aktivirana pametna prekinitev, se zmanjša moč vseh kuhalnih plošč, ki so vključene.

Če nato pametno prekinitev izključite, se bodo grelniki samodejno vrnila na prejšnjo raven.

Če pametna prekinitev ni deaktivirana, se bo kuhalna površina izključila po 30 minutah.

Za aktivacijo pametne prekinitve pritisnite (II). Moč aktiviranih grelcev (grelca) se zmanjša na raven 1 in na vseh zaslonih je prikazano "II".

Za deaktivacijo pametne prekinitve ponovno pritisnite (II). Napis "II" bo izginil in grelci bodo sedaj delovali na predhodno nastavljeni ravni.

Funkcija varnostnega izklopa

Kuhalno polje se samodejno izklopi, če nastavitev gretja določen čas ni bila spremenjena. Sprememba nastavitve gretja kuhalnega polja bo časovno trajanje ponastavila na začetno vrednost. Ta začetna vrednost je odvisna od izbrane temperature, kot je prikazano spodaj.

Nastavitev toplote	Varnostni izklop po
1-2	6 ure
3-4	5 ure
5	4 ure
6-9	1,5 ure

Varnostno zaklepanje

Ko napravo ponovno vključite, lahko aktivirate varnostno zaklepanje. Če želite aktivirati otroško ključavnico, hkrati pritisnite gumb za nastavitev povišanja toplote (+) in gumb za zmanjšanje ogrevanja (-) in nato znova pritisnite gumb za nastavitev povišanja (+). Na prikazovalniku vseh grelnikov se bo pojavil znak "L", ki označuje LOCKED (ZAKLENJENO) in kontrolnikov ne bo mogoče uporabljati. (Če je kuhalno polje vroče, se izmenično prikažeta "L" in "H").

Grelna plošča bo ostala zaklenjena, dokler je ne odklenete, četudi ste izključili in vključili upravljanje.

Za deaktivacijo varnostnega zaklepanja najprej vključite grelno ploščo. Hkrati pritisnite gumb za povečanje ogrevanja (+) in gumb za nastavitev zmanjšanja temperature (-) in nato še enkrat pritisnite gumb za zmanjšanje nastavitve ogrevanja (-). "L" ne bo več prikazan in kuhalna plošča se bo izklopila.

Zaklepanje

Funkcija zaklepanja tipk se uporablja za nastavitev "varnega načina" na napravi med delovanjem. S pritiskom na gumbe ne bo mogoče izvesti nobenih nastavitvev (na primer nastavitve gretja). Napravo bo mogoče le izključiti.

Zaklepanje postane aktivno, če gumb za zaklepanje (Ⓜ) držite vsaj 2 sekundi. To potrdi zvočni signal. Operacijo bo uspešna, če bo indikator zaklepanja tipk utripal in grelnik bo zaklenjen.

Časovnik

Funkcija časovnika je na voljo v dveh, spodaj navedenih različicah.

Minutni opomnik (1 - 99 min):

Minutni opomnik lahko uporabljate, če so območja kuhanja izključena. Zaslonski časovnik prikazuje "00" z utripajočo piko.

Pritisnite gumb za nastavitev časovnika (+) za povečanje časa ali pritisnite (-) za zmanjšanje časa. Prilagoditveno

območje je med 0 in 99 minut. Če se v 10 sekundah prikazan čas ne prilagodi, se nastavi časovnik minutnega pomnilnika in utripajoča pika izgine. Ko je časovnik nastavljen, začne odšteti čas.

Ko časovnik doseže ničlo, se oglasi signal in zaslon časovnika utripa. Zvočni signal se samodejno ustavi po 2 minutah in/ali s pritiskom na kateri koli gumb.

Minutni opomnik lahko kadar koli spremenite ali izključite s pritiskom gumba za nastavitev časovnika (⌚) in/ali gumba za zmanjšanje časovnika (-). Z izklopom grelne plošče s pritiskom (Ⓜ) kadar koli izključite tudi minutni opomnik.

Časovnik območja kuhanja (1 - 99 min)

Ko je grelna plošča vključena, lahko za vsako območje kuhanja programirate neodvisen časovnik.

Izberite kuhalno polje, nato izberite nastavitev temperature in na koncu aktivirajte gumb za nastavitev časovnika (⌚), časovnik lahko programirate tako, da izklopite kuhalno polje. Štiri LED-diode so nameščene okoli časovnika in kažejo, za katero območje kuhanja je nastavljen časovnik.

10 sekund po zadnji operaciji se prikaz časovnika spremeni v časovnik, ki se bo iztekel naslednji (v primerih, ko je časovnik nastavljen za več kot eno kuhalno površino).

Ko se časovnik izteče, se zasliši signal, na prikazovalniku časovnika se prikaže "00" in lučka LED časovnika za dodeljeno kuhališče utripa. Programirano območje kuhanja bo izključeno in, če je območje kuhanja vroče, se bo prikazal "H".

Zvočni signal in utripanje indikatorja LED se samodejno zaustavi po 2 minutah in/ali s pritiskom katerega koli gumba.

Zvočni signal

Ko grelna plošča deluje, bodo z zvočnim signalom signalizirane sledeče aktivnosti:

- Običajno aktiviranje gumba bo spremljal kratek zvočni signal.
- Neprekinjeno delovanje gumba v daljšem časovnem obdobju (10 sekund) bo spremljal daljši prekinjen zvočni signal.







Funkcija ojačitve

Za uporabo te funkcije nastavite želeno raven kuhanja, nato pritisnite gumb »P« (ojačitev).

Funkcijo ojačitve lahko aktivirate samo, če jo lahko uporabite z izbranim območjem kuhanja. Če je funkcija ojačitve aktivna, se na ustreznem zaslonu prikaže »P«.


Z aktivacijo ojačitve lahko presežete največjo moč in aktivira se vgrajeno upravljanje z močjo.

Potrebno zmanjšanje moči je prikazano na utripajočem zaslonu ustreznega območja kuhanja.. Utripanje bo aktivno 3 sekunde in omogoča nadaljnje prilagoditve nastavitvev pred zmanjšanjem moči.

Kode napak	
Če pride do napake, bo koda napake prikazana na zaslonih grelnikov.	
E1	Hladilni ventilator je onemogočen. Pokličite pooblaščenega serviserja.
E3	Električna napetost ni enaka kot nominalne vrednosti. Izklopite grelno ploščo s pritiskom na gumb za vklop  , počakajte, da »H« izgine iz vseh območij, nato s pritiskom na  vklopite grelno ploščo in nadaljujte z uporabo. Če se napaka znova prikaže, pokličite pooblaščenega serviserja.
E4	Električna frekvenca ni enaka kot nominalne vrednosti. Izklopite grelno ploščo s pritiskom na gumb za vklop  , počakajte, da »H« izgine iz vseh območij, nato s pritiskom na  vklopite grelno ploščo in nadaljujte z uporabo. Če se napaka znova prikaže, izklopite in vklopite vtič naprave. Vključite grelno ploščo s pritiskom na  in nadaljujte z uporabo. Če se napaka znova prikaže, pokličite pooblaščenega serviserja.
E5	Notranja temperatura grelne plošče je previsoka, izklopite grelno ploščo s pritiskom na gumb  in pustite, da se grelci ohladijo.
E6	Napaka v komunikaciji med upravljanjem na dotik in grelcem. Pokličite pooblaščenega serviserja.
E7	Temperaturni senzor tuljave je onemogočen. Pokličite pooblaščenega serviserja.
E8	Temperaturni senzor hlajenja je onemogočen. Pokličite pooblaščenega serviserja.
EA	Napaka saturacije velike tuljave. Izklopite grelno ploščo s pritiskom na gumb za vklop/izklop, nato vklopite grelno ploščo s pritiskom na gumb za vklop/izklop in nadaljujte z uporabo. Če se napaka znova prikaže, pokličite pooblaščenega serviserja.
EC	Izklopite grelno ploščo s pritiskom na gumb on/off, nato vklopite grelno ploščo s pritiskom na gumb on/off in nadaljujte z uporabo. Če se napaka znova prikaže, pokličite pooblaščenega serviserja.
C1-C8	Opozorilo o makroprocesorju. Izklopite grelno ploščo s pritiskom na gumb za vklop/izklop, nato vklopite grelno ploščo s pritiskom na gumb za vklop/izklop in nadaljujte z uporabo. Če se napaka znova prikaže, pokličite pooblaščenega serviserja.


5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

5.1 ČIŠČENJE


 **OPOZORILO:** Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi, šele nato začnete s čiščenjem.

Splošna navodila

- Preverite, ali so čistilni materiali ustrezni in priporočeni s strani proizvajalca, preden jih uporabite na pečici.
- Uporabite kremaste čistilce ali tekoča čistila, ki ne vsebujejo delčkov. Ne uporabljajte jedkih (korozivnih) krem, abrazivnih čistilnih praškov, debele žičnate volne ali trdega orodja, saj lahko poškodujejo površine štedilnika.


 Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo delce, saj lahko slednji opraskajo steklo, emajlirane in/ali prebarvane dele vaše naprave.

- Če pride do izlivanja katere koli tekočine, jo takoj očistite, da se izognete poškodbam delov.


 Za čiščenje katerih koli delov naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Čiščenje keramičnega stekla

Keramično steklo lahko drži težke pripomočke, vendar lahko počí, če ga udarimo z ostrim predmetom.

 **OPOZORILO:** Keramične kuhalne plošče – Če je površina razpokana, izklopite napravo, da preprečite pojav električnega udara, in pokličite servis.

- Za čiščenje steklokeramičnega stekla uporabite kremasto ali tekoče čistilo. Nato jih sperite in temeljito osušite s suho krpo.

 Ne uporabljajte čistilnih materialov, namenjenih kovini, saj lahko poškodujejo steklo.

- Če se v dnu ali prevlekah posode uporabljajo snovi z nizkim tališčem, lahko poškodujejo steklokeramično kuhavno ploščo. Če na steklokeramično kuhavno ploščo padejo plastika, aluminijasta folija, sladkor ali sladka živila, jih čim prej varno postrgajte z vroče površine. Če se te snovi stopijo, lahko poškodujejo steklokeramično kuhavno ploščo. Kadar kuhate zelo sladke jedi, kot je marmelada, predhodno nanesite plast ustreznega zaščitnega sredstva, če je mogoče.

- Prah na površini odstranite z mokro krpo.
- Kakršne koli spremembe barve keramičnega stekla ne bodo vplivale na strukturo ali trpežnost keramike in se ne pojavijo zaradi spremembe v materialu.


Spremembe barve keramičnega stekla se lahko pojavijo zaradi številnih razlogov:

1. Razlita živila niso bila očiščena s površine.
2. Uporaba nepravilne posode na kuhalni plošči povzroči razjedanje plošče.
3. Uporaba napačnih čistilnih materialov

Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če obstajajo)

- Dele naprave iz nerjavnega jekla redno čistite.
- Dele iz nerjavnega jekla obrišite z mehko, vlažno krpo. Nato jih temeljito osušite s suho krpo.

 Delov iz nerjavnega jekla ne čistite, ko so še vroči od kuhanja.

 Kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradižnikovega soka ne puščajte v stiku z deli iz nerjavnega jekla dlje časa.

6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ

6.1 ODPRAVLJANJE TEŽAV



Če imate z napravo po pregledu teh osnovnih korakov za odpravljanje težav še vedno težave, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.

Težava	Verjeten vzrok	Rešitev
Zaslon nadzorne kartice kuhalne plošče je zatemnjen. Kuhalne plošče ali kuhalnih območij ni mogoče vklopiti.	Ni napajanja.	Preverite varovalko v gospodinjstvu za napravo. S preizkusom drugih naprav preverite, ali je prišlo do prekinitve električnega toka.
Kuhalna plošča se med delovanjem izklopi, na zaslonu pa se prikaže »F«.	Na krmilnikih se je nabrala vlaga ali pa je na njih postavljen predmet.	Osušite krmilnike ali odstranite predmet.
Kuhalna plošča se med delovanjem izklopi.	Ena od kuhalnih plošč je bila predolgo vklopljena.	Ob ponovnem vklopu lahko kuhavno ploščo znova uporabljate.
Krmilniki kuhalne plošče ne delujejo in sveti lučka LED za zaklep za otroke.	Zaklep za otroke je vključen.	Izklopite zaklep za otroke.
Med kuhanjem kozice povzročajo hrup oziroma vaša plošča med kuhanjem oddaja klikajoči zvok.	To je normalno za posodo, ki je primerna za uporabo na indukcijski plošči. To povzroči prenos energije s plošče na posodo.	To je normalno. Pri tem ni nobenega tveganja za vašo ploščo ali posodo.
Simbol »U« zasveti na zaslonu ene izmed kuhalnih plošč.	Na kuhalni plošči ni ponev ali pa je ponev neprimerna.	Uporabite ustrezno ponev.
Raven moči 9 ali P se samodejno zmanjša. Če istočasno izberete moč P ali 9 na dveh kuhalnih ploščah, ki sta na isti strani,	je dosežena maksimalna raven moči na dveh ploščah.	Delovanje obeh plošč na ravni moči P ali 9 bi preseglo maksimalno dovoljeno raven moči za obe plošči.

6.2 PREVOZ

Če morate izdelek prepeljati, uporabite originalno embalažo izdelka in ga nesite v originalni škatli. Upoštevajte znake za prevoz na embalaži. Vse samostojne dele prilepite na izdelek, da preprečite poškodbe izdelka med prevozom.

Če nimate originalne embalaže, pripravite nosilno škatlo, da je naprava, še posebej pa zunanje površine izdelka, zaščitena pred zunanjimi vplivi.

Celotno Izjavo o skladnosti lahko prenesete s spletnega mesta www.nabo.at



Izjava o skladnosti

Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.



Simbol na izdelku ali embalaži označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstvi odpadki. Treba ga je oddati na ustrezno zbirno reciklirno mesto za električno in elektronsko opremo. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali pri preprečevanju potencialnih negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi, ki ga sicer lahko povzroči neprimerno odlaganje tega izdelka. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalne oblasti, pristojne za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, v ka-teri ste kupili izdelek.

Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter: www.nabo.at



FR
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
LE TRI + FACILE

NOTICE

Vertrieben durch
BAYTRONIC HandelsgmbH
Harterfeldweg 4
A - 4481 Asten
office@baytronic.at

10812915