

INSTRUKCJA OBSŁUGI
INSTRUCTION MANUAL
BEDIENUNGSANLEITUNG
NOTICE D'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZING

PL
EN
DE
FR
NL

**Płyta ceramiczna / Ceramic heating plate /
Keramische Heizplatte / Plaque chauffante en
céramique / Keramische verwarmingsplaat**

KMC 744 010 C



IO-TGC-0288
(11.2025)

PL- Spis treści

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA	8
ROZPAKOWANIE	10
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	11
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ	11
INSTALACJA	12
PRZYGOTOWANIE BLATU MEBLA DO ZABUDOWY PŁYTY	12
INSTALOWANIE PŁYTY W OTWORZE MONTAŻOWYM	14
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA	14
SCHEMAT MOŻLIWYCH POŁĄCZEŃ	14
PODSTAWOWE INFORMACJE O URZĄDZENIU	16
WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO „H”	16
PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM PŁYTY	16
OBSŁUGA	17
ELEMENTY URZĄDZENIA	17
PANEL STEROWANIA	17
PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA	18
WŁĄCZENIE POLA GRZEJNEGO	18
MODYFIKOWANIE USTAWIONEJ MOCY POLA	18
WYŁĄCZENIE POLA GRZEJNEGO	18
BLOKADA RODZICIELSKA	18
AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE POLA	19
FUNKCJA MINUTNIKA*	19
USTAWIENIE CZASU WYŁĄCZENIA POLA GRZEJNEGO*	19
POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH	20
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	21
CZYSZCZENIE PO KAŻDYM UŻYCIU	21
USUWANIE PLAM	21
PRZEGLĄDY OKRESOWE	22
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA	23
GWARANCJA	23

EN - Table of contents

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	25
AUSPACKEN	27
ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN	28
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN	28
INSTALLATION	29
VORBEREITUNG DER KÜCHENARBEITSPLATTE FÜR DEN EINBAU DER KOCHPLATTE	29
EINBAU DER KOCHPLATTE IN DIE MONTAGEÖFFNUNG	31
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR	31
PLAN DER MÖGLICHEN ANSCHLÜSSE	32
GRUNDINFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT	33
RESTWÄRMEANZEIGE „H“	33
VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN DES KOCHFELDS	33
BEDIENUNG	34
BESTANDTEILE DES GERÄTS	34
BEDIENFELD	34
ANSCHLIESSEN AN DEN NETZSTROM	35
EINSCHALTEN EINES KOCHFELDS	35
ÄNDERUNG DER EINGESTELLTEN KOCHFELDLEISTUNG	35
AUSSCHALTEN EINES KOCHFELDS	35
KINDERSICHERUNG	35
AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN EINES KOCHFELDS	36
TIMER-FUNKTION*	36
EINSTELLEN DER AUSSCHALTZEIT EINES KOCHFELDS*	36
VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN	37
REINIGUNG UND WARTUNG	38
REINIGUNG KOCHFELDES NACH JEDER BENUTZUNG	38
FLECKENENTFERNUNG	38
PERIODISCHE INSPEKTIONEN	39
GARANTIE, NACHVERKAUF-SERVICE	40
GARANTIE	40

DE - Inhaltsverzeichnis

SAFETY INSTRUCTIONS	42
UNPACKING	44
DISPOSAL	44
HOW TO SAVE ELECTRICITY	45
INSTALLATION INSTRUCTIONS	46
MAKE THE WORKTOP RECESS	46
INSTALL THE HOB IN THE OPENING	48
TIPS FOR THE INSTALLER	48
WIRING DIAGRAM	48
BASIC INFORMATION ABOUT YOUR APPLIANCE	50
RESIDUAL HEAT INDICATOR "H"	50
BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME	50
OPERATION	51
FEATURES AND COMPONENTS	51
CONTROL PANEL	51
CONNECT THE POWER SUPPLY	52
USE A COOKING ZONE	52
ADJUST THE HEAT SETTING	52
TURN OFF A COOKING ZONE	52
CHILD LOCK	52
COOKING ZONE AUTO OFF	52
MINUTE MINDER*	53
SET COOKING ZONE TIMER*	53
TROUBLESHOOTING	54
CLEANING AND MAINTENANCE	55
CLEANING AFTER EACH USE	55
REMOVING STAINS	55
PERIODIC INSPECTIONS	56
WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE	57
WARRANTY	57

FR - Sommaire

INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION	59
DÉBALLAGE	61
ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS	62
ÉCONOMIES D'ÉNERGIE	62
INSTALLATION	63
PRÉPARATION DU PLATEAU DE MEUBLE POUR L'AMÉNAGEMENT DE LA PLAQUE.	63
INSTALLATION DE LA PLAQUE DANS L'OUVERTURE DE MONTAGE	65
INDICATIONS POUR L'INSTALLATEUR	65
SCHEMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES	65
INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'APPAREIL	67
INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE « H »	67
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA PLAQUE	67
UTILISATION	68
ÉLÉMENTS DE L'APPAREIL	68
PANNEAU DE COMMANDE	68
BRANCHEMENT DE L'ALIMENTATION	69
MISE EN FONCTIONNEMENT D'UN FOYER	69
MODIFICATION DE LA PUISSANCE DU FOYER RÉGLÉE	69
ARRÊT DU FOYER	69
CONTRÔLE PARENTAL	69
ARRÊT AUTOMATIQUE DU FOYER	70
FONCTION MINUTEUR*	70
RÉGLAGE DU TEMPS D'ARRÊT DU FOYER*	70
ACTIONS EN SITUATION D'AVARIE	71
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	72
NETTOYAGE APRÈS CHAQUE UTILISATION	72
ÉLIMINATION DES TACHES	72
RÉVISIONS PÉRIODIQUES	73
GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE	74
GARANTIE	74

NL - Inhoudsopgave

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK	76
UITPAKKEN	78
VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR	79
ENERGIE BESPAREN	79
INSTALLATIE	80
VOORBEREIDING VAN HET WERKBLAD VOOR INBOUW VAN DE KOOKPLAAT	80
INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT IN DE MONTAGEOPENING	82
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	82
SCHEMA VAN MOGELIJKE VERBINDINGEN	82
BASISINFORMATIE OVER HET APPARAAT	84
RESTWARMTE-INDICATOR "H"	84
VOOR HET EERSTE GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT	84
BEDIENING	85
ONDERDELEN VAN HET APPARAAT	85
BEDIENINGSPANEEL	85
AANSLUITING OP DE STROOMVOORZIENING	86
INSCHAKELEN VAN DE KOOKZONE	86
WIJZIGING VAN HET INGESTELDE VERMOGEN VAN DE KOOKZONE.	86
UITSCHAKELEN VAN DE KOOKZONE	86
KINDERSLOT	86
AUTOMATISCH UITSCHAKELEN VAN EEN KOOKZONE	87
FUNCTIE KOOKWEKKER*	87
INSTELLEN VAN DE UITSCHAKELTIJD VOOR EEN KOOKZONE*	87
HANDELWIJZE BIJ STORINGEN	88
REINIGING EN ONDERHOUD	89
SCHOONMAKEN NA IEDER GEBRUIK	89
VLEKKEN VERWIJDEREN	89
PERIODIEKE ONDERHOUDSBEURTEN	90
GARANTIE, SERVICE	91
GARANTIE	91

Szanowny Kliencie

Od dziś codzienne obowiązki staną się prostsze niż kiedykolwiek. Urządzenie **Amica** to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa nie będzie problemem.

Sprzęt, który opuścił fabrykę był dokładnie sprawdzony przed zapakowaniem pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności na stanowiskach kontrolnych.

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Państwa przed niewłaściwym użytkowaniem. Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby mieć ją zawsze pod ręką.

Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.

Z poważaniem

Amica

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

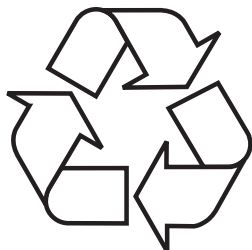
- Uwaga. Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.
- Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprzątanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.
- Uwaga. Gotowanie bez nadzoru tłuszczu lub oleju na płycie kuchennej może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie i wtedy przykryj płomień np. pokrywką lub niepalnym kocem.
- Uwaga. Niebezpieczeństwo pożaru: nie gromadź rzeczy na powierzchni do gotowania.
- Uwaga. Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, wyłączyć prąd, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki oraz folii aluminiowej nie zaleca się kłaść na powierzchni płyty kuchennej, gdyż mogą się one stać gorące.
- Po użyciu wyłącz element grzejny płyty wyłączni-

kiem i nie polegaj na wskazaniach detektora naczyni.

- Urządzeniem nie należy sterować zewnętrznym zegarem lub niezależnym układem zdalnego sterowania.
- Do czyszczenia płyty nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.
- Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie jako urządzenie do gotowania. Każde inne jego zastosowanie (np. do ogrzewania pomieszczeń) jest niezgodne z jego przeznaczeniem i może być niebezpieczne.
- Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian nie wpływających na działanie urządzenia.
- Uwaga. Nie używać nieodpowiednich osłon płyty uniemożliwiających dzieciom dostęp do płyty grzejnej. Stosowanie nieodpowiednich osłon może powodować wypadki.
- Przed pierwszym użyciem płyty należy przeczytać instrukcję użytkownika. W ten sposób zapewniamy sobie bezpieczeństwo oraz unikamy uszkodzenia płyty.
- Płytę winien podłączyć uprawniony instalator – elektryk.
- Nie wolno instalować płyty w pobliżu urządzeń chłodniczych.
- Meble w których zabudowywana jest płyta, muszą być odporne na temperatury ok 100°C. Dotyczy to oklein, krawędzi, powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, klejów oraz lakierów.
- Płytę należy użytkować tylko po jej zabudowaniu. W ten sposób zabezpieczamy się przed dotknięciem części pozostających pod napięciem.
- Naprawy urządzeń elektrycznych mogą przeprowadzać tylko specjaliści. Niefachowe naprawy powodują poważne niebezpieczeństwo dla użytkownika.
- Urządzenie zostaje tylko wówczas odłączone od sieci elektrycznej, gdy zostanie wyłączony bezpiecznik lub wtyczka zostanie wyciągnięta z gniazdka.
- Wtyczka przewodu przyłączeniowego powinna być dostępna po zainstalowaniu płyty.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- W przypadku zaniku napięcia w sieci skasowane zostają wszystkie nastawy. Po ponownym pojawieniu się napięcia w sieci wskazana jest ostrożność. Dopóki pola grzejne są gorące będzie wyświetlany wskaźnik nagrzania szczątkowego „H” oraz jak przy pierwszym włączeniu klucz blokady.
- Wbudowany w układ elektroniczny wskaźnik szczątkowego nagrzania wskazuje, czy płyta jest włączona względnie, czy jest jeszcze gorąca.
- Jeżeli gniazdo wtykowe jest w pobliżu pola grzejnego, należy uważać, aby kabel kuchni nie dotykał nagrzanym miejsc.
- Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych i z folii aluminiowej. Topią się one w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić szybę ceramiczną.
- Cukier, kwas cytrynowy, sól itp. w stanie stałym i płynnym oraz tworzywo sztuczne nie powinny dostać się na nagrzane pola grzejne.

- Jeżeli wskutek nieuwagi cukier lub tworzywo sztuczne dostaną się na gorące pole grzejne, w żadnym wypadku nie wolno wyłączać płyty, lecz należy zeskrobać cukier i tworzywo ostrym skrobakiem. Chronić ręce przed poparzeniami i skaleczeniem.
- Przy stosowaniu płyty należy używać tylko garnków i rondli o płaskim dnie, nieposiadających krawędzi i zadziórów, gdyż w przeciwnym razie mogą powstać trwałe zadrapania szyby.
- Powierzchnia grzejna płyty odporna jest na szok termiczny. Nie jest ona wrażliwa ani na zimno, ani na gorąco.
- Należy unikać upuszczania przedmiotów na szycbę. Uderzenia punktowe np. upadek buteleczki z przyprawami, mogą doprowadzić do pęknięć i odprysków szyby ceramicznej.
- Jeśli dojdzie do uszkodzenia, kipiące potrawy mogą się dostać do będących pod napięciem części płyty.
- Nie wolno używać powierzchni płyty jako deski do krojenia lub stołu roboczego.
- Nie można zabudowywać płyty ponad piecykiem bez wentylatora, ponad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką lub pralką.
- Jeśli płyta została zabudowana w blacie, przedmioty metalowe znajdujące się w szafce mogą zostać nagrzane do wysokiej temperatury przez powietrze wypływające z systemu wentylacji płyty. Z tego względu zaleca się zastosowanie bezpośredniej osłony (patrz rys.2).
- Należy przestrzegać wskazówek odnośnie pielęgnacji i czyszczenia szyby ceramicznej.
- W razie nieprawidłowości w postępowaniu z nią, nie odpowiadamy z tytułu gwarancji.

ROZPAKOWANIE



Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób niezagrażający środowisku.

Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

Uwaga! Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, chroni nie tylko domowy budżet, lecz działa świadomie na rzecz środowiska naturalnego. Dlatego pomóżmy, oszczędzając energię elektryczną! A czyni się to w następujący sposób:

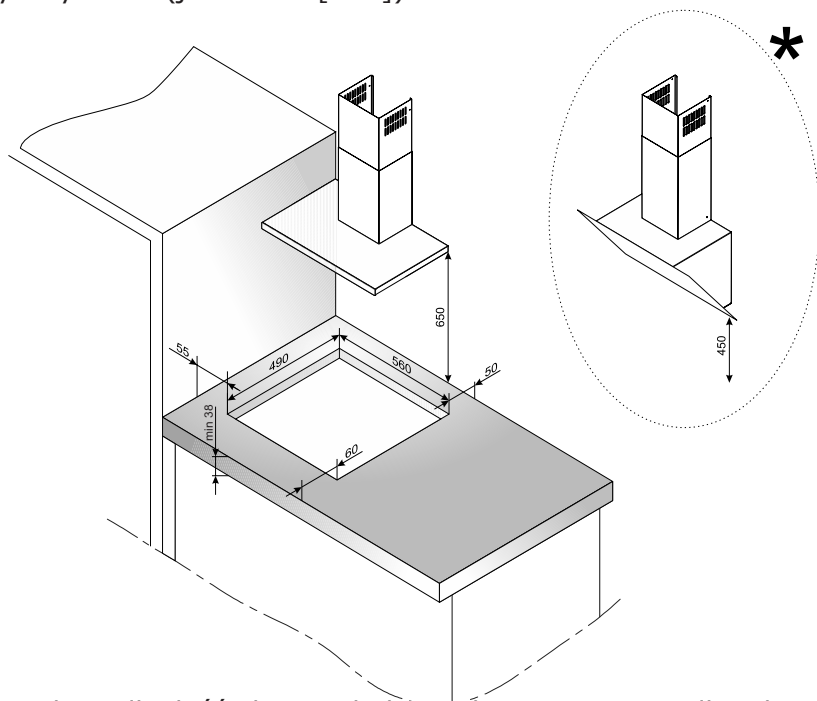
- Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.
- Garnki z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej. Należy pamiętać o pokrywce, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej wzrasta czterokrotnie!

- Dbanie o czystość pól grzejnych i den garnków.
- Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne.
- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do garnków”.
- Niewbudowywanie płyty w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek.
- Zużycie energii elektrycznej przez nie potrzebne wzrasta.

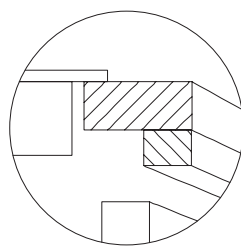
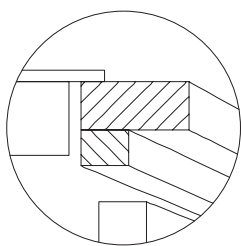
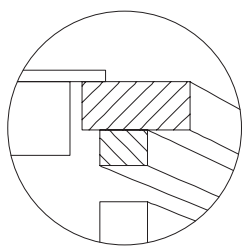
INSTALACJA

Przygotowanie blatu mebla do zabudowy płyty

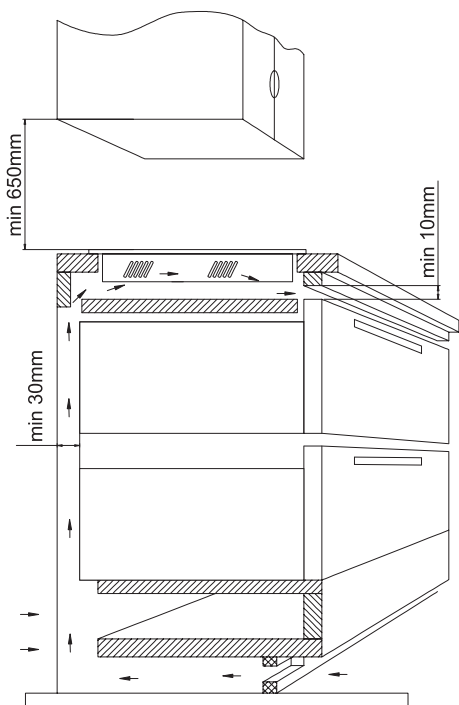
Blat powinien być płaski i dobrze wypoziomowany. Należy uszczelnić i zabezpieczyć blat od strony ściany przed zalaniem i wilgocią. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny. Krawędzie otworu powinny zostać zabezpieczone materiałem odpornym na wchłanianie wilgoci. Pod spodem płyty należy zostawić wolną przestrzeń, aby umożliwić właściwy obieg powietrza i aby uniknąć przegrzania powierzchni wokół płyty. Wielkość szczeliny jest podana w dalszej części instrukcji. Otwór w blacie należy wykonać zgodnie z wymiarami podanymi na poniższym rysunku (jednostka [mm]):



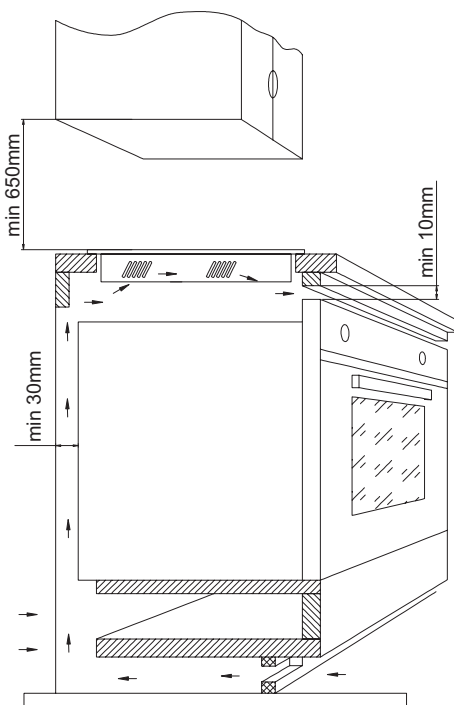
* Minimalna odległość okapu od płyty roboczej w przypadku okapu prostego powinna wynosić 650mm, natomiast w przypadku okapów skośnych 450mm



Zabudowa płyty ponad szafkami



Zabudowa płyty ponad piekarnikiem



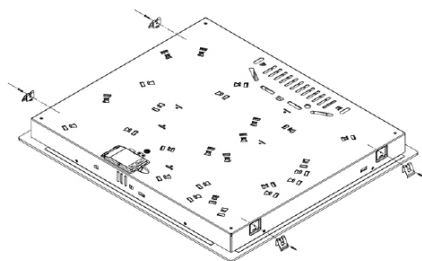
Zabronione jest mocowanie płyty ponad piekarnikiem pozbawionym wentylacji

Instalowanie płyty w otworze montażowym

Dokonaj połączenia płyty przewodem elektrycznym wg załączonego schematu połączeń

Oczyść blat z kurzu, włóż płytę w otwór i mocno dociśnij do blatu.

Jeżeli płyta grzewcza zostanie zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty należy zamontować barierę ochronną.



Wskazówki dla instalatora

Płyta wyposażona jest w listwę przyłączeniową, umożliwiającą wybór właściwych połączeń dla konkretnego rodzaju zasilania w energię elektryczną.

Listwa przyłączeniowa umożliwia następujące połączenia:

- jednofazowe 220-240B~
- dwufazowe 380-415B 3N~

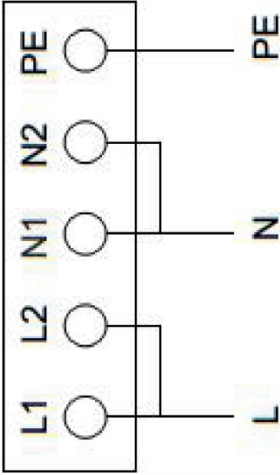
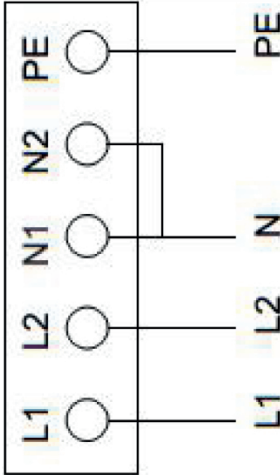
Podłączenie płyty do odpowiedniego zasilania jest możliwe poprzez odpowiednie zmostkowanie zacisków na listwie przyłączeniowej wg zamieszczonego schematu połączeń. Schemat połączeń jest zamieszczony również na spodniej części osłony dolnej. Dostęp do listwy przyłączeniowej jest możliwy po otwarciu pokrywki skrzynki zaciskowej. Należy pamiętać o właściwym doborze przewodu przyłączeniowego, uwzględniając rodzaj podłączenia i moc znamionową płyty.

Uwaga! Należy pamiętać o konieczności podłączenia obwodu ochronnego do zacisku listwy przyłączeniowej, oznaczonego znakiem. Instalacja elektryczna, zasilająca płytę, powinna być zabezpieczona odpowiednio dobranym zabezpieczeniem, a dodatkowo do zabezpieczenia linii zasilającej może posiadać odpowiedni wyłącznik, umożliwiający odcięcie dopływu prądu w sytuacji awaryjnej.

Przed dokonaniem przyłączenia płyty do instalacji elektrycznej, należy zapoznać się z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej i schemacie podłączenia. Inny sposób podłączenia płyty niż pokazano na schemacie może spowodować jej uszkodzenie.

Uwaga! Przyłączenia do instalacji może dokonać tylko wykwalifikowany instalator posiadający stosowne uprawnienia. Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek lub zmian w instalacji elektrycznej.

Schemat możliwych połączeń

	Uwaga! W przypadku każdego z połączeń przewód ochronny musi być połączony z zaciskiem \oplus .		Typ/przebieżność przewodu	Bezpiecznik ochronny
1	Dla sieci 220-240V podłączenie jednofazowe z przewodem neutralnym, zaciski L1 i L2 połączone mostkiem, przewód neutralny do N, przewód ochronny do \oplus	1N~ 	HO5W-FG 3x4 mm ²	min. 30A
2	Dla sieci 380-415V podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, przewód neutralny do N, przewód ochronny do \oplus	3N~ 	HO5W-FG 4x2,5mm ²	min. 16A

PODSTAWOWE INFORMACJE O URZĄDZENIU

- Pokrywka na garnku podczas gotowania zapobiega ucieczce ciepła, w ten sposób skraca się czas nagrzewania i zmniejsza zużycie energii elektrycznej.
- Zwracaj uwagę na to, aby dno garnka było suche. Podczas napełniania garnka, lub podczas używania garnka wyjętego z lodówki sprawdź, czy powierzchnia dna jest zupełnie sucha. Pozwoli to uniknąć zabrudzenia powierzchni płyty.



Wskaźnik ciepła resztkowego „H”

Po zakończeniu gotowania, szyba płyty indukcyjnej w obszarze danego pola grzewczego nadal pozostaje gorąca, nazywa się to ciepłem resztkowym.

Jeżeli szyba jest gorąca, na wskaźniku tego pola wyświetla się symbol „H”.



* Wartość temperatury jest orientacyjna

! W czasie działania wskaźnika ciepła resztkowego nie wolno dotykać pola grzejnego, ze względu na możliwość poparzenia, ani stawiać na nim wrażliwych na ciepło przedmiotów!

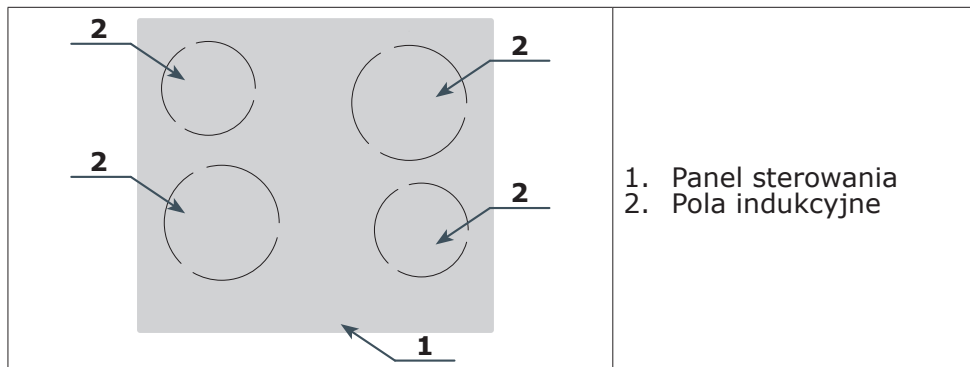
! Podczas przerwy w dostawie prądu wskaźnik nagrzania resztkowego „H” nie jest już wyświetlany. Pomimo to pola grzejne mogą być wówczas jeszcze gorące!

Przed pierwszym włączeniem płyty

- Oczyszczyć dokładnie płytę. Płyta ma szklaną powierzchnię, dlatego traktuj ją z należytą ostrożnością.
- Po pierwszym uruchomieniu urządzenia może pojawić się wydzielanie zapachów. W takim wypadku włącz wentylację, lub otwórz okno w pomieszczeniu. Wydzielanie zapachów jest przejściowe.

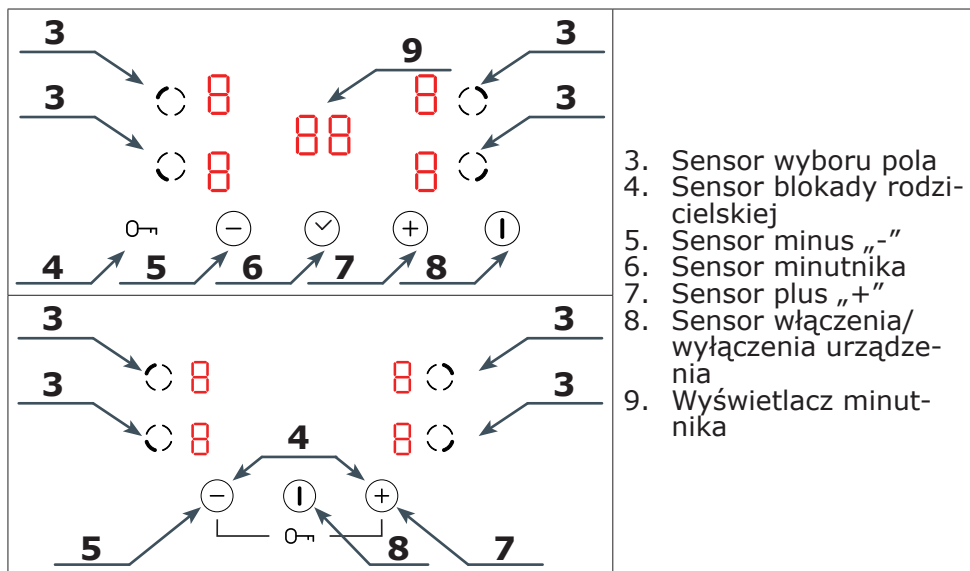
OBSŁUGA

Elementy urządzenia



1. Panel sterowania
2. Pola indukcyjne

Panel sterowania








Uwaga: Każdorazowe użycie sensora potwierdzone jest sygnałem akustycznym. Nie ma możliwości wyłączenia sygnałów dźwiękowych.

Podłączenie do zasilania

Po podłączeniu do zasilania, wszystkie wyświetlacze na płycie podświetlą się na około 1 sekundę, dodatkowo pojawi się sygnał dźwiękowy. Płyta przejdzie do trybu StandBy.


Włączenie pola grzejnego

Postaw garnek na polu, przykładowo na lewym tylnym. Dotknij sensor ①, na wyświetlaczach pól grzejnych pojawi się , Włącz wybrane pole sensorem , następnie sensorami  oraz  wybierz moc pola w zakresie 1-9. Dotknij sensor  ponownie, aby zatwierdzić moc grzania, możesz również odczekać kilka sekund by wartość mocy zatwierdziła się automatycznie.





Uwaga:

Garnek możesz postawić na polu grzejnym w dowolnym momencie, nawet jeszcze przed uruchomieniem pola.


Jeżeli w ciągu 1 minuty od włączenia płyty nie ustawisz mocy, płyta automatycznie się wyłączy.




Po wybraniu pola sensorem , na wyświetlaczu pojawia się domyślnie wartość 0, nie ma możliwości zmiany domyślnego poziomu.


Modyfikowanie ustawionej mocy pola

Dotknij sensor  aktywnego pola na którym stoi garnek, następnie sensorami  oraz  zmień moc pola w zakresie 1-9. Zatwierdź nową moc sensorem .

Wyłączenie pola grzejnego


Aby wyłączyć pojedyncze pole dotknij sensor  pola, które chcesz wyłączyć, następnie możesz postępować w dwojaki sposób:





- Sensorem  zmniejsz moc pola do 0.
- Dotknij jednocześnie sensorów  oraz , moc pola zmniejszy się automatycznie do 0.







W obu przypadkach zatwierdź wartość 0 sensorem , lub odczekaj kilka sekund, wartość zatwierdzi się automatycznie.

Aby wyłączyć wszystkie pola jednocześnie, dotknij sensor ①, płyta wyłączy się całkowicie.

Blokada rodzicielska

Aktywna blokada rodzicielska powoduje, że wszystkie sensory za wyjątkiem ① są nieaktywne, na wyświetlaczu znajduje się oznaczenie .

*Aby zablokować płytę, dotknij i przytrzymaj sensor  przez 3 sekundy, na wyświetlaczu pojawi się . Aby odblokować płytę ponownie dotknij i przytrzymaj sensor  przez 3 sekundy,  zniknie.

*Aby zablokować płytę, dotknij i przytrzymaj sensory  i  przez 3 sekundy, na wyświetlaczu pojawi się . Aby odblokować płytę ponownie dotknij i przytrzymaj sensory  i  przez 3 sekundy,  zniknie.


Możesz zablokować płytę podczas jej pracy, sensor ① jest aktywny. W razie nagłego wypadku możesz wyłączyć płytę sensorem ① bez konieczności wcześniejszego jej odblokowania. Ponowne włączenie płyty wymaga wcześniejszego wyłączenia blokady rodzicielskiej.

Automatyczne wyłączenie pola Ustawienie czasu wyłączenia pola grzejnego*

Pole wyłączy się automatycznie po określonym czasie w zależności z jaką mocą pracuje. Jest to związane z bezpieczeństwem i nie ma możliwości dezaktywacji tej funkcji.

Ustawiona moc	Czas wyłączenia
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Funkcja Minutnika*

Przykładowo aby ustawić minutnik na 25 minut, włącz płytę sensorem ①, na wyświetlaczach pol grzejnych pojawi się , teraz dotknij sensor ④, na wyświetlaczach zacznie migać prawa z cyfr 00. Sensorami ⑤ oraz ⑥ wybierz wartość 5, dotknij sensor ④ kolejny raz, na wyświetlaczach zacznie migać lewa z cyfr 00. Sensorami ⑤ oraz ⑥ wybierz wartość 2. Zatwierdź czas sensorem ④. Minutnik został ustawiony na 25 minut, po tym czasie rozlegnie się sygnał akustyczny trwający około 30 sekund. Dotknij dowolny sensor, aby skasować sygnał dźwiękowy. Minutnik możesz również aktywować podczas włączonego pola grzejnego (w trakcie gotowania).

Możesz ustawić czas wyłączenia pola grzejnego. W tym celu uruchom wybrane pole i ustaw jego moc. Jeszcze podczas migania ustawionej mocy, dotknij sensor ④. Dalej postępuj jak w przypadku ustawienia minutnika. Po zatwierdzeniu czasu do automatycznego wyłączenia pola, dotknij kolejny raz sensor ④ w celu zatwierdzenia czasu wyłączenia płyty. Aktywna funkcja jest sygnalizowana migającą kropką obok cyfry mocy ustawionego pola. Po upływie ustawionego czasu, pole wyłączy się automatycznie. Możesz ustawić czas wyłączenia dla każdego pola osobno.


Uwaga! Dla funkcji minutnika oraz ustawionego czasu wyłączenia pola:

- Czas możesz ustawić w zakresie 1-99 minut.
- Czas jest odliczany od momentu zatwierdzenia sensorem ④.
- Aby zmienić wartość ustawionego czasu dla obu funkcji, lub go skasować, postępuj jak w przypadku chęci ustawienia czasu, ale zmniejsz czas do 00.
- Dotknij sensor ① aby skasować ustawione czasy i całkowicie wyłączyć płytę.

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

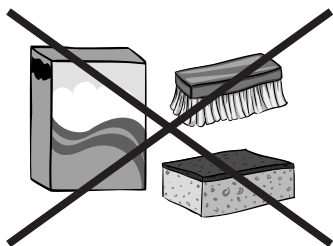
W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- Wyłączyć zespoły robocze płyty
- Odłączyć zasilanie elektryczne
- Zgłosić naprawę
- Niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam, kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej; zanim zwrócą się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
1. Urządzenie nie działa	- Przerwa w dopływie prądu	-Sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
2. Urządzenie nie reaguje na wprowadzane wartości	- Panel obsługowy nie został włączony	- Włączyć
	- Zbyt krótko naciskano przycisk (mniej niż sekundę)	- Naciskać przyciski nieco dłużej
3. Urządzenie nie reaguje i wydaje długi sygnał akustyczny	- Naciśnięto równocześnie więcej przycisków	- Zawsze naciskać tylko jeden przycisk (z wyjątkiem gdy wyłączamy pole grzejne)
	- Nieprawidłowa obsługa (naciśnięto niewłaściwe sensory lub zbyt szybko)	- Ponownie uruchomić płytę
4. Całe urządzenie się wyłącza	- Sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	- Odkryć lub oczyścić sensory
	- Po włączeniu nie wprowadzono żadnych wartości przez czas dłuższy niż 10 s	- Ponownie włączyć panel obsługowy i natychmiast wprowadzić dane
5. Jedno pole grzejne wyłącza się, na wyświetlaczu świeci się litera „H”	- Sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	- Odkryć lub oczyścić sensory
	- Przegrzanie elementów elektronicznych	- Odkryć lub oczyścić sensory
6. Nie świeci wskaźnik ciepła szczałkowego, mimo że pola grzejne są jeszcze gorące.	- Przerwa w dopływie prądu, urządzenie zostało odłączone od sieci.	- Wskaźnik ciepła szczałkowego zadziała ponownie dopiero po najbliższym włączeniu i wyłączeniu panelu sterowania.
7. Pęknięcie w płycie ceramicznej.	 Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć płytę od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
8. Gdy wada pozostaje wciąż jeszcze nie usunięta.	Odłączyć płytę od sieci (bezpiecznik!). Zwrócić się do najbliższego serwisu. Ważne! Państwo są odpowiedzialni za prawidłowy stan urządzenia i właściwe użytkowanie w gospodarstwie domowym. Jeżeli z powodu błędu obsługi wezwą Państwo serwis, wówczas wizyta taka nawet w okresie gwarancyjnym będzie się dla Państwa wiązała z kosztami. Za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji nie możemy niestety odpowiadać.	
9. Płyta indukcyjna wydaje chrapliwe dźwięki.	Jest to zjawisko normalne. Pracuje wentylator chłodzący układy elektroniczne.	
10. Płyta indukcyjna wydaje dźwięki, kojarzące się z gwizdem.	Jest to zjawisko normalne. Zgodnie z częstotliwością pracy cewek podczas używania kilku stref grzewczych, przy maksymalnej mocy płyta wydaje lekkie gwizdy.	
11. Płyta nie działa, pola grzejne nie dają się włączyć i nie funkcjonują.	Przyczyna zakłócenia w sieci zasilającej	- Zresetować płytę, na 60 sekund odłączyć płytę od sieci (wyjąć bezpiecznik instalacji).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Dbłość użytkownika o bieżące utrzymanie płyty w czystości oraz właściwa jej konserwacja, wywierają znaczący wpływ na wydłużenie okresu jej bezawaryjnej pracy.



Przy czyszczeniu szyby ceramicznej obowiązują te same zasady co w przypadku powierzchni szklanych. W żadnym wypadku nie stosować ściernych lub agresywnych środków czyszczących ani piasku do szorowania czy gąbki o drapiącej powierzchni. Nie należy także stosować urządzeń czyszczących na parę.

Czyszczenie po każdym użyciu

Lekkie, nieprzyipalone zabrudzenia zetrzeć wilgotną ściereczką bez środka czyszczącego. Zastosowanie środka do mycia naczyń może spowodować wystąpienie niebieskawych przebarwień. Te uporczywe plamy nie zawsze dadzą się usunąć przy pierwszym czyszczeniu, nawet przy zastosowaniu specjalnego środka do czyszczenia.



Mocno przywarte zanieczyszczenia usuwać ostrym skrobakiem. Następnie zetrzeć powierzchnię grzejną wilgotną ściereczką.

Usuwanie plam

Jasne plamy o zabarwieniu perłowym (pozostałości aluminium) można usuwać z ochłodzonej płyty grzejnej przy pomocy specjalnego środka czyszczącego. Pozostałości wapienne (np. po wykipieniu wody) można usuwać octem lub specjalnym środkiem czyszczącym.

Przy usuwaniu cukru, potraw z zawartością cukru, tworzyw sztucznych i folii aluminiowej nie wolno wyłączać danego pola grzejnego! Należy natychmiast dokładnie zeszkobać resztki (w gorącym stanie) ostrym skrobakiem z gorącego pola grzejnego. Po usunięciu zabrudzenia można płytę wyłączyć i ostudzoną już płytę doczyścić specjalnym środkiem czyszczącym.

Specjalne środki czyszczące można nabyć w domach towarowych, specjalnych sklepach elektrotechnicznych, drogeriach, w handlu spożywczym i w salonach kuchennych. Ostre skrobaki można kupić w sklepach dla majsterkowiczów oraz w sklepach ze sprzętem budowlanym, jak również w sklepach z akcesoriami malarskimi.

Nigdy nie nanosić środka czyszczącego na gorącą płytę. Najlepiej pozwolić środkom czyszczącym podeschnąć i potem dopiero je zetrzeć na mokro. Ewentualnie pozostające resztki środka czyszczącego należy zetrzeć wilgotną ściereczką przed ponownym nagraniem. W przeciwnym razie mogą one działać żrąco.

W przypadku nieprawidłowego postępowania z szybą ceramiczną płyty nie ponosimy odpowiedzialności z tytułu gwarancji!

Przeglądy okresowe

Poza czynnościami mającymi na celu bieżące utrzymanie płyty w czystości należy:

- Przeprowadzać okresowe kontrole działania elementów sterujących i zespołów roboczych płyty. Po upływie gwarancji, przynajmniej raz na dwa lata, należy zlecić w punkcie obsługi serwisowej wykonanie przeglądu technicznego płyty,
- Usunąć stwierdzone usterki eksploatacyjne,
- Dokonać okresowej konserwacji zespołów roboczych płyty.

Uwaga!

Jeżeli sterowanie z jakiegokolwiek powodu nie daje się już obsługiwać w stanie włączonym płyty, wówczas należy wyłączyć istniejący wyłącznik główny lub wykręcić odpowiedni bezpiecznik i zwrócić się do serwisu.

Uwaga!

W przypadku wystąpienia pęknięć lub wyłamań szyby ceramicznej należy płytę natychmiast wyłączyć i odłączyć od sieci. W tym celu należy wyłączyć bezpiecznik lub wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Następnie należy zwrócić się do serwisu.

Uwaga!

Wszelkie naprawy i czynności regulacyjne powinny być wykonywane przez właściwy punkt obsługi serwisowej lub przez instalatora posiadającego stosowne uprawnienia.

Sehr geehrter Kunde,

Von heute an werden Ihre alltäglichen Pflichten einfacher denn je. Dieses Gerät ist eine Verbindung einer außergewöhnlich leichten Bedienung und einer perfekten Effizienz. Nachdem Sie diese Bedienungsanleitung gelesen haben, ist die Bedienung des Gerätes kein Problem mehr.

Bevor das Gerät das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er vor dem Verpacken gründlich auf deren Sicherheit und Funktionalitäten an Prüfständen überprüft.

Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Befolgen Sie die darin stehenden Hinweise, vermeiden Sie verschiedene Bedienfehler. Diese Bedienungsanleitung ist zu erhalten und so aufzubewahren, dass sie jederzeit bei der Hand ist.

Zur Vermeidung möglicher Unfälle befolgen Sie die in der Bedienungsanleitung stehenden Hinweise genau.

Mit freundlichen Grüßen

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Hinweis. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Gebrauch heiß. Achten Sie sorgsam darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie bleiben unter ständiger Aufsicht.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8. Lebensjahr und von Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten bzw. Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät genutzt werden, soweit dies unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für deren Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde, erfolgt. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Der Staubsauger darf nicht durch unbeaufsichtigte Kinder benutzt oder bedient werden.
- Hinweis. Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt. Dies kann gefährlich sein und den Brand verursachen.
- Versuchen Sie Flammen NIEMALS mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.
- Hinweis. Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche abstellen.
- Hinweis. Wenn die Oberfläche des Kochfeldes gesprungen ist, muss das Glaskeramik-Kochfeld sofort vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer,

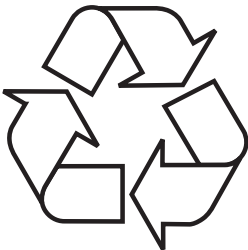
Gabeln, Löffel und Deckel sowie Alufolie auf die Kochfläche, da sie heiß werden können.

- Schalten Sie das Heizelement des Kochfelds mit dem Schalter aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Das Gerät sollte nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine unabhängige Fernbedienung gesteuert werden.
- Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte, um das Kochfeld zu reinigen.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.
- Hinweis. Verwenden Sie immer eine passende Kochfeldabdeckung, damit Kinder keinen Zugang zum Kochfeld haben. Ungeeignete Kochfeldabdeckungen können Unfälle verursachen.
- Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Kochfelds die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Auf diese Art und Weise können Sie einen sicheren Gerätebetrieb sicherstellen und Beschädigungen des Kochfeldes vermeiden.
- Der Anschluss des Gerätes sollte durch einen zugelassenen Elektro-Installateur erfolgen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten installiert werden.
- Die Möbel, in die das Kochfeld eingebaut wird, müssen gegen Temperaturen bis 100°C beständig sein. Das gilt auch für Furniere, Kantenbeläge, Kunststoffoberflächen, Klebstoffe und Lackschichten.
- Das Gerät darf erst nach dessen Einbau in Möbel benutzt werden. Nur auf diese Art und Weise werden Sie vor versehentlichem Berührungskontakt mit stromführenden Komponenten geschützt.
- Reparaturen elektrischer Geräte dürfen ausschließlich von Fachleuten durchgeführt werden. Unprofessionelle Reparaturen stellen eine ernste Gefahr für den Benutzer dar.
- Das Gerät wird vom elektrischen Versorgungsnetz nur dann getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet oder der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird.
- Der Stecker des Anschlusskabels sollte nach der Installation des Kochfelds zugänglich sein.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Sollte es einen Stromausfall geben, werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht. Bei erneutem Anliegen der Spannung ist Vorsicht geboten. Solange die Kochzonen heiß sind, leuchten das Symbol der Restwärmanzeige „H“ und - wie nach erstem Einschalten - Verriegelungsschlüssel.
- Mit der ins elektronische System eingebauten Restwärmanzeige wird an-

gezeigt, ob das Kochfeld immer noch eingeschaltet bzw. ob die jeweilige Kochzone noch heiß ist.

- Wenn sich die Netzsteckdose nahe der Kochzone befindet, ist darauf zu achten, dass das Netzkabel des Gerätes die heißen Stellen nicht berührt.
- Kein Geschirr aus Kunststoff und Aluminiumfolie verwenden. Es schmilzt bei hohen Temperaturen und könnte das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen.
- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. - in festem und flüssigen Zustand - sowie Kunststoffe dürfen nicht auf eine erhitzte Kochzone gelangen.
- Wenn Zucker oder Kunststoff aus Versehen auf eine heiße Kochzone gelangen, dürfen diese auf keinen Fall ausgeschaltet werden, sondern der Zucker muss mit einem scharfen Schaber entfernt werden. Die Hände vor Verbrennungen und Verletzungen schützen.
- Bei Benutzung des Kochfeldes sind nur Kochtöpfe und Schmorpfannen mit flachem Boden ohne scharfe Kanten und Grate zu verwenden, da sonst auf dem Induktionskochfeld irreversible Kratzer entstehen können.
- Die Heizfläche des Kochfeldes ist resistent gegen Temperaturschocks. Sie ist weder hitze- noch kälteempfindlich.
- Vermeiden Sie, dass Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktuelle Stöße, z. B. durch eine herunterfallende Gewürzflasche, können zu Rissen und Absplitterungen der Glaskeramikplatte führen.
- An den beschädigten Stellen können kochende Gerichte zu den unter Strom stehenden Teilen des Kochfeldes gelangen.
- Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Schneidebrett oder Arbeitstisch.
- Das Kochfeld darf nicht über einem Backofen ohne Ventilator, einem Geschirrspüler, einem Kühl- oder Gefrierschrank oder einer Waschmaschine eingebaut werden.
- Sollte dieses Induktionskochfeld in einer Arbeitsplatte eingebaut worden sein, können die im Schrank befindlichen Gegenstände aus Metall durch die Abluft aus dem Lüftungssystem des Kochfeldes sehr heiß werden. Aus diesem Grund empfiehlt man den Einsatz einer direkten Abschirmung (siehe Abb. 2).
- Die Hinweise zur Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes müssen beachtet werden.
- Falls sie nicht beachtet werden, verliert der Benutzer seine Garantirechte.

AUSPACKEN



Das Gerät wird gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt entsteht.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, zu 100 % wiederverwertbar und mit einem entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) sind beim Auspacken

außer Reichweite von Kindern zu halten.

ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN



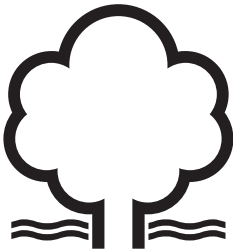
Dieses Gerät wurde gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EG sowie dem polnischen Gesetz über elektrische und elektronische Altgeräte mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet. Diese Kennzeichnung bedeutet, dass das Gerät nach Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf.

Der Benutzer ist verpflichtet, das Gerät an einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte abzuge-

ben. Das Abfall-Sammelunternehmen, darunter lokale Sammelstellen, Geschäfte und Gemeindeeinrichtungen, bilden ein System, welches die Entsorgung des Geräts ermöglicht.

Die richtige Vorgehensweise mit Elektro- und Elektronikschrott trägt zur Verhinderung schädlicher Folgen für die menschliche Gesundheit und die natürliche Umwelt bei, die aus der Anwesenheit von Schadstoffen sowie einer falschen Lagerung und Weiterverarbeitung solcher Materialien entstehen.

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN



Wer mit Energie verantwortungsvoll umgeht, der entlastet nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch der Umwelt bewusst zugute. Helfen Sie also mit, Strom zu sparen! Beachten Sie dazu die folgenden Hinweise:

- Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
- Verwenden Sie Töpfe mit einem flachen und dicken Topfboden. Dabei lässt sich bis zu einem Drittel elektrischer Energie einsparen. Achten Sie

auf den Topfdeckel und garen Sie in geschlossenen Töpfen oder Pfannen, sonst wird der Energieverbrauch vervierfacht!

- Kochzonen und Böden von Kochgeschirr sauber halten.
- Der Schmutz verhindert die Wärmeübertragung - fest eingebrannte Speisereste können oft nur mit chemischen Mitteln entfernt werden, die die Umwelt stark belasten.
- Unnötiges "in den Topf Gucken" vermeiden.
- Kochfeld nicht in direkter Nähe von Kühl-/Gefriergeräten einbauen.
- Dadurch steigt der Energieverbrauch unnötig.

INSTALLATION

Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau der Kochplatte

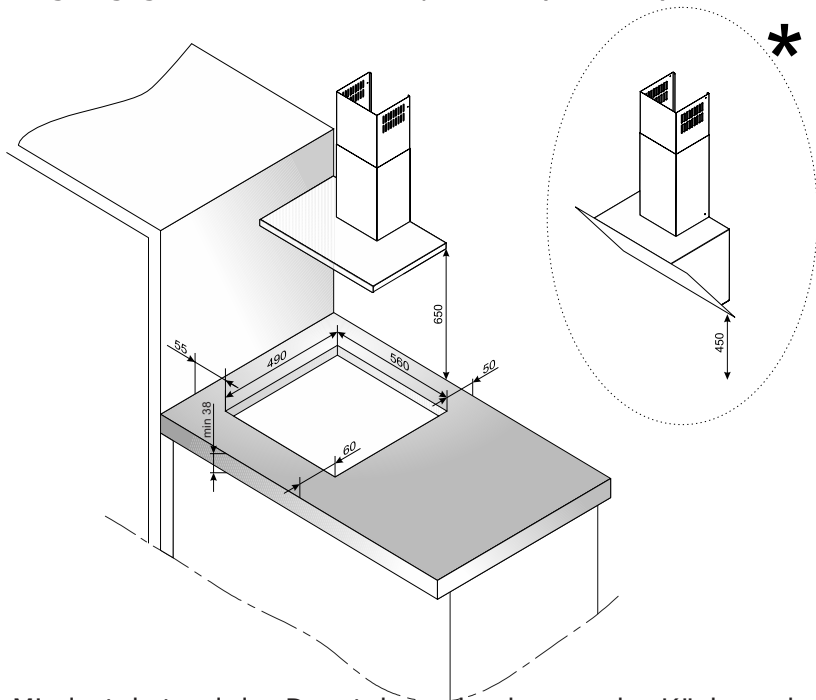
Die Küchenarbeitsplatte muss eben und perfekt waagrecht sein. Zur Wand hin muss die Küchenarbeitsplatte gegen Wasser und Feuchtigkeit abgedichtet werden.

Bei Einbaumöbeln müssen Belag und Klebstoff für Temperaturen bis 100°C geeignet sein. Andernfalls kann es zur Verformung der Oberfläche oder zum Ablösen des Belags kommen.

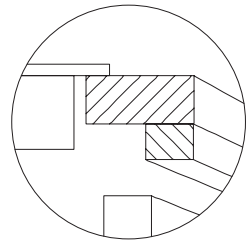
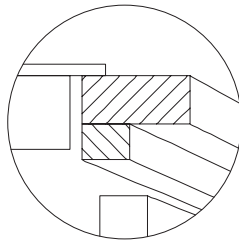
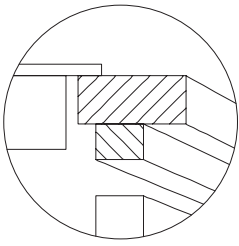
Die Kanten der Öffnung müssen mit einem gegen Feuchtigkeit beständigen Mittel abgedichtet werden.

Unter der Kochplatte muss ein Freiraum gelassen werden, damit die Luft gut zirkulieren kann und der Bereich um die Kochplatte sich nicht überhitzen kann. Die Größe dieses Freiraums ist weiter unten in der Anleitung angegeben.

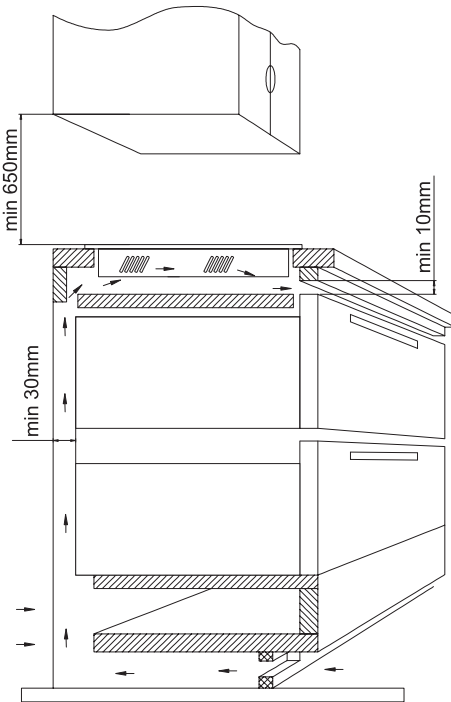
Die Öffnung in der Küchenarbeitsplatte muss den in der folgenden Zeichnung angegebenen Maßen entsprechen (in [mm]):



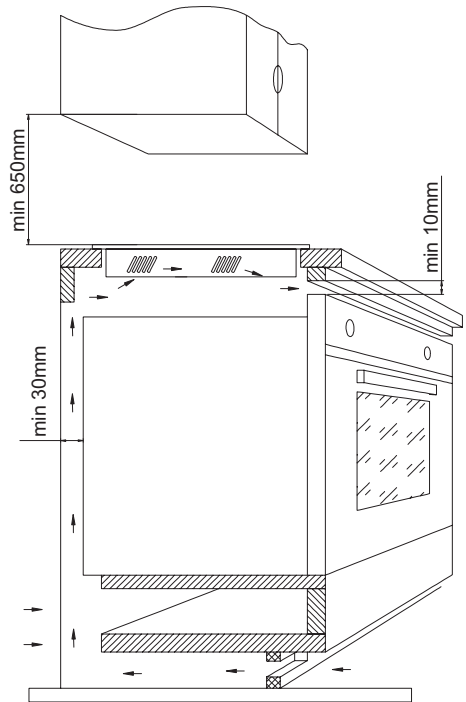
* Der Mindestabstand der Dunstabzugshaube von der Küchenarbeitsplatte bei einer geraden Dunstabzugshaube sollte 650 mm und bei einer schrägen Dunstabzugshaube 450 mm betragen.



Einbau der Kochplatte über Schränken



Einbau der Kochplatte über einem Backofen

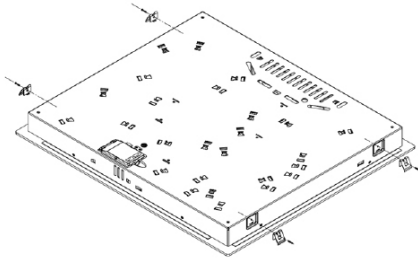


Die Kochplatte darf nicht über einem Backofen ohne Lüftung eingebaut werden.

Einbau der Kochplatte in die Montageöffnung

Schließen Sie das Kochfeld mit dem Stromkabel gemäß dem beiliegenden Schaltplan an.

Reinigen Sie die Küchenarbeitsplatte von Staub, setzen Sie die Kochplatte in die Öffnung ein drücken Sie sie fest an die Arbeitsplatte an. Wird das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert, muss eine Schutzbarriere unter der Unterseite des Kochfelds angebracht werden.



Hinweise für den Installateur

Die Kochplatte verfügt über eine Klemmleiste, die die Wahl des richtigen Anschlusses für die jeweilige Stromleistung ermöglicht.

Die Klemmleiste bietet folgende Anschlussmöglichkeiten:

- einphasiger 220-240B~
- zweiphasiger 380-415B 3N~

Die Kochplatte kann auch durch eine entsprechende Überbrückung der Klemmen der Anschlussleiste gemäß dem beiliegenden Schaltplan an die geeignete Stromversorgung angeschlossen werden durch eine entsprechende Überbrückung an der Klemmleiste gemäß dem beigelegten Schaltplan angepasst werden. Eine weitere Kopie des Schaltplans befindet sich an der Unterseite der unteren Geräteabdeckung. Um Zugang zur Anschlussleiste zu bekommen, müssen Sie die Abdeckung des Klemmenkastens öffnen. Es ist an eine entsprechende Auswahl des Netzanschlusskabels unter Berücksichtigung der Anschlussart und der Nennleistung des Kochfeldes zu denken.

Achtung! Denken Sie daran, dass der Schutzschaltkreis an die mit dem entsprechenden Symbol markierte Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Die elektrische Installation, von der das Kochfeld gespeist wird, muss über eine geeignete Sicherung verfügen, zusätzlich kann die Speiseleitung mit einem entsprechenden Schalter zur Stromtrennung im Notfall geschützt werden.

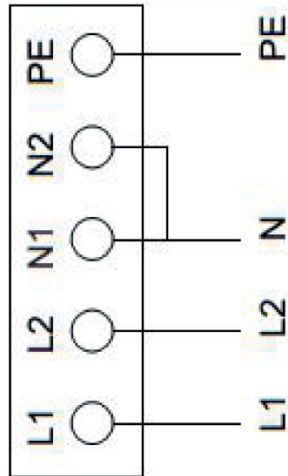
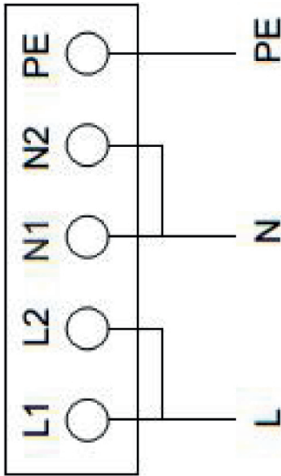
Vor dem Anschluss des Kochfeldes an die elektrische Installation müssen die Informationen, die dem Typenschild und dem Schaltplan zu entnehmen sind, beachtet werden. Sollte das Kochfeld auf eine andere vom Schema abweichende Art und Weise angeschlossen werden, kann das Kochfeld beschädigt werden.

Achtung! Der Anschluss an die Elektroinstallation darf nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur vorgenommen werden, der über die entsprechenden Berechtigungen verfügt. Es ist verboten, unbefugte

Umbauten oder Veränderungen an der elektrischen Anlage vorzunehmen.

Plan der möglichen Anschlüsse

	Sicherung
<p>Achtung! Bei jeder Anschlussart muss der Schutzleiter an die mit \oplus gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.</p>	<p>min. 30 A</p>
<p>Für 220-240 V Netzspannung, einphasiger Anschluss mit Neutralleiter, Anschluss der Klemmen L1 und L2 an die Verbindungsbrücke des Neutralleiters an N, des Schutzleiters an \oplus</p>	<p>HO5W-FG 3x4 mm²</p>
<p>min. 16 A</p>	<p>HO5W-FG 4x2,5mm²</p>
<p>Bei einer Netzspannung von 380-415 V, zweiphasiger Anschluss mit Neutralleiter, Neutralleiter an N, Schutzleiter an \oplus</p>	<p>2</p>



GRUNDINFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT

- Topfdeckel verhindern, dass beim Kochen Wärme entweicht, kürzen daher die Erwärmungszeit ab und reduzieren den Stromverbrauch.
- Achten Sie darauf, dass der Topfboden trocken ist. Wenn Sie einen Topf füllen oder aus dem Kühlschrank nehmen, vergewissern Sie sich, dass der Topfboden von unten ganz trocken ist. Dadurch vermeiden Sie Verschmutzungen des Kochfelds.



Restwärmanzeige „H“

Nach Ende des Kochvorgangs bleibt die Glasplatte des Induktionskochfelds im Bereich der benutzten Kochzone weiterhin heiß, das nennt man Restwärme.

Wenn die Scheibe heiß ist, erscheint in der Kochfeldanzeige das Symbol „H“.



* Die Temperaturangabe ist ein ungefährender Wert



Ist die Restwärmanzeige aktiviert, darf die Kochzone wegen Verbrennungsgefahr nicht berührt werden und es dürfen auch keine wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!



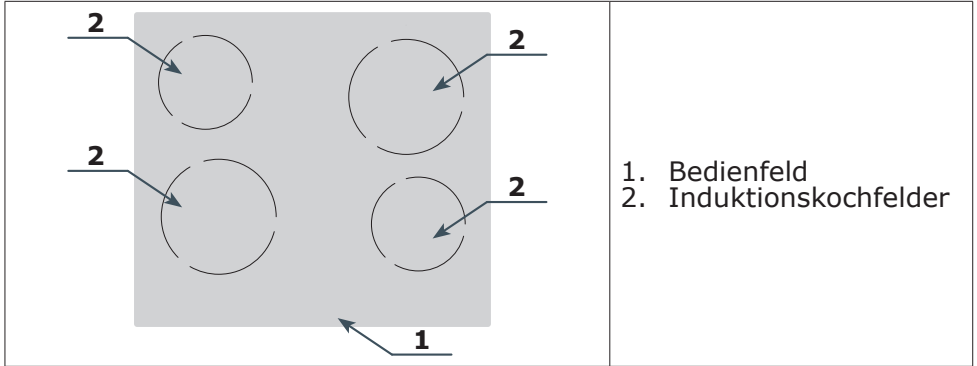
Bei einem Stromausfall wird das Symbol für Restwärme „H“ nicht angezeigt. Trotzdem können die jeweiligen Kochzonen noch heiß sein!

Vor dem ersten Einschalten des Kochfelds

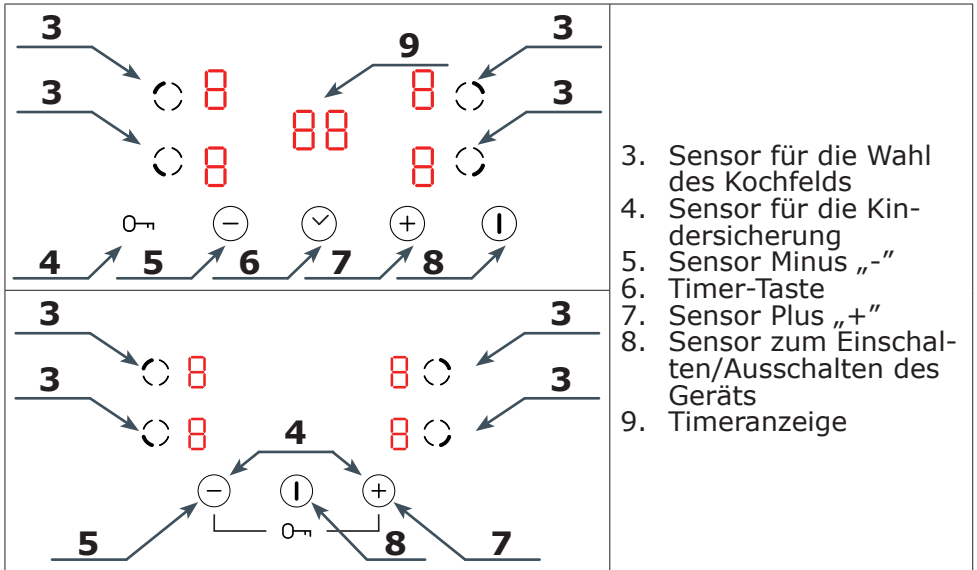
- Reinigen Sie das Kochfeld sorgfältig. Das Kochfeld hat eine Glasoberfläche und muss darum vorsichtig behandelt werden.
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts können Gerüche entstehen. Schalten Sie in dem Fall die Raumlüftung ein oder öffnen Sie das Fenster. Die Geruchsentwicklung ist vorübergehend.

BEDIENUNG

Bestandteile des Geräts



Bedienfeld




Hinweis: Jede Benutzung eines Sensors wird durch einen Signaltone bestätigt. Diese Signaltöne können nicht ausgeschaltet werden.

Anschließen an den Netzstrom

Nach dem Anschließen an den Netzstrom werden alle Anzeigen der Kochplatte für etwa 1 Sekunde beleuchtet und es erklingt ein Signalton. Die Kochplatte geht in den Standby-Modus über.

Einschalten eines Kochfelds

Stellen Sie den Topf auf das gewünschte Kochfeld, zum Beispiel hinten links. Drücken Sie den Sensor ①, in den Kochfeldanzeigen erscheint . Schalten Sie das gewählte Kochfeld mit dem Sensor ◊ ein und wählen Sie dann mit den Sensoren ⊕ und ⊖ die Leistung des Kochfelds im Bereich von 1 bis 9. Drücken Sie nochmals den Sensor ◊, um die Heizleistung zu bestätigen, Sie können auch einige Sekunden warten, bis die Leistung automatisch bestätigt wird.

Hinweis:

Sie können den Topf jederzeit auf das Kochfeld stellen, auch bevor Sie es einschalten.

Wenn Sie die Leistung nicht innerhalb 1 Minute nach dem Einschalten der Kochplatte einstellen, schaltet sich die Kochplatte automatisch wieder aus.

Nach der Wahl eines Kochfelds mit dem Sensor ◊ erscheint in der Anzeige der voreingestellte Wert 0. Dieser voreingestellte Wert kann nicht geändert werden.

Änderung der eingestellten Kochfeldleistung

Drücken Sie den Sensor ◊ des eingeschalteten Kochfelds, auf dem ein Topf steht, ändern Sie dann mit den Sensoren ⊕ und ⊖ die Leistung des Kochfelds im Bereich von 1 bis 9. Bestätigen Sie die neue Leistung mit dem Sensor ◊.

Ausschalten eines Kochfelds


Um ein einzelnes Feld auszuschalten, berühren Sie den Sensor des Feldes ◊, das Sie ausschalten möchten. Anschließend haben Sie zwei Möglichkeiten:





- Sie können die Leistung des Kochfelds mit dem Sensor ⊖ auf 0 zurücksetzen.
- Sie können gleichzeitig die Sensoren ⊕ und ⊖ drücken, damit sich die Leistung des Kochfelds automatisch auf 0 zurücksetzt.



In beiden Fällen können Sie dann den Wert 0 mit dem Sensor ◊ bestätigen oder einige Sekunden warten, bis der Wert automatisch bestätigt wird.

Um alle Kochfelder gleichzeitig auszuschalten, drücken Sie den Sensor ① und die Kochplatte schaltet sich ganz ab.

Kindersicherung

Die Kindersicherung bewirkt, dass die Sensoren, ausgenommen ①, nicht betätigt werden können. In der Anzeige erscheint das Symbol .

*Um die Kochplatte zu blockieren, drücken und halten Sie den Sensor  für 3 Sekunden, bis in der Anzeige  erscheint. Um die Kochplatte wieder zu entsperren, drücken und halten Sie den Sensor  für 3 Sekunden, bis  erlischt.

*Um die Kochplatte zu blockieren, drücken und halten Sie die Sensoren + und - für 3 Sekunden, bis in der Anzeige  erscheint. Um die Kochplatte wieder zu entsperren, drücken und halten Sie die Sensoren + und - für 3 Sekunden, bis  erlischt.

Sie können die Kochplatte auch während des Betriebs blockieren,


der Sensor ① ist aktiv. In einem dringenden Fall können Sie die Kochplatte mit dem Sensor ① ausschalten, ohne sie vorher entsperren zu müssen. Um die Kochplatte wieder einschalten zu können, müssen Sie zunächst die Kindersicherung ausschalten.

Automatisches Ausschalten eines Kochfelds

Die Kochfelder schalten sich, je nachdem mit welcher Leistung sie arbeiten, nach einer bestimmten Zeit ab. Diese Funktion ist mit der Sicherheit verbunden und kann nicht deaktiviert werden.

Eingestellte Leistung	Ausschaltzeit
1	8 Std.
2	8 Std.
3	8 Std.
4	4 Std.
5	4 Std.
6	4 Std.
7	2 Std.
8	2 Std.
9	2 Std.

Timer-Funktion*

Um den Timer zum Beispiel auf 25 Minuten einzustellen, schalten Sie mit dem Sensor ① die Kochplatte ein, in den Kochfeldanzeigen erscheint . Drücken Sie jetzt den Sensor ☺, im Display beginnt die rechte der Ziffern **00** zu blinken. Wählen Sie mit den Sensoren ⊕ und ⊖ den Wert 5, drücken Sie den Sensor ☺ ein weiteres Mal, im Display beginnt die linke der Ziffern **00** zu blinken. Wählen Sie mit den Sensoren ⊕ und ⊖ den Wert 2. Bestätigen Sie die Zeit mit dem Sensor ☺. Der Timer ist jetzt auf 25 Minuten eingestellt, nach Ablauf dieser Zeit erklingt ein Signalton, der ungefähr

30 Sekunden andauert. Sie können den Signalton ausschalten, indem Sie einen beliebigen Sensor drücken. Sie können den Timer auch bei eingeschaltetem Kochfeld (während des Kochens) aktivieren.

Einstellen der Ausschaltzeit eines Kochfelds*

Sie können die Zeit einstellen, zu der sich ein Kochfeld ausschalten soll. Aktivieren Sie dazu das ausgewählte Kochfeld und legen Sie dessen Leistung. Drücken Sie, noch während die eingestellte Leistung blinkt, den Sensor ☺. Verfahren Sie dann genau wie bei der Einstellung des Timers. Drücken Sie nach der Bestätigung der automatischen Ausschaltzeit des Kochfelds nochmals den Sensor ☺, um die Ausschaltzeit der Kochplatte zu bestätigen. Ein blinkender Punkt neben der Leistungszahl des betreffenden Kochfelds zeigt an, dass die Funktion aktiv ist. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Sie können die Ausschaltzeit für jedes Kochfeld getrennt einstellen.


Achtung! Sowohl für den Timer als auch für die Ausschaltzeit gilt:

- Sie können eine Zeit von 1-99 Minuten einstellen.
- Die Zeit läuft ab der Bestätigung mit dem Sensor ☺.
- Um die eingestellte Zeit für die beiden Funktionen zu ändern oder zu löschen, verfahren Sie wie beim Einstellen der Zeit, aber setzen Sie die Zeit auf 00 zurück.
- Drücken Sie den Sensor ①, um die eingestellten Zeiten zu löschen und die Kochplatte ganz abzuschalten.

VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN

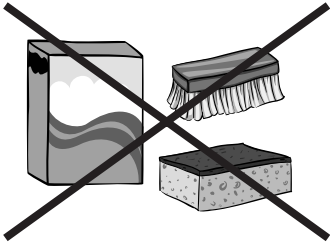
Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

- Funktionsbaugruppen des Gerätes ausschalten
- Von der Stromversorgung trennen
- Reparatur melden
- Da einige geringfügige Fehler entsprechend den unten angegebenen Anweisungen durch den Benutzer selbst entfernt werden können, ist das Gerät gemäß den Punkten der nachstehenden Tabelle zu überprüfen, bevor der Kundendienst angerufen wird.

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
1.Keine Gerätefunktion	- Stromausfall	- Die Sicherung der Hausanlage überprüfen und - falls diese durchgebrannt ist - auswechseln
2.Keine Gerätereaktion auf die Eingabewerte	- Die Bedienblende nicht eingeschaltet	- Einschalten
	- Eine Taste wurde zu kurz gedrückt (kürzer als eine Sekunde) - Mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt	- Tasten ein wenig länger drücken - Immer nur eine Taste drücken (Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone)
3.Das Gerät reagiert nicht und gibt ein langes Schallsignal aus.	- Unsachgemäße Bedienung (falsche Sensoren oder zu schnell gedrückt)	- Gerät erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
4.Das ganze Gerät wird ausgeschaltet.	- Nach Einschalten wurden über einen längeren Zeitraum als 10 Sekunden keine Werte eingegeben.	- Bedienblende erneut einschalten und sofort Werte eingeben
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
5.Eine Kochzone schaltet automatisch ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „H“.	- Betriebsdauerbegrenzung	- Die Kochzone erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt - Überhitzung der elektronischen Elemente	- Sensoren aufdecken oder reinigen
6. Die Restwärmanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochfelder noch heiß sind.	- Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungsnetz getrennt.	- Die Restwärmanzeige wird erst nach dem nächsten Ein- und Ausschalten der Bedienblende wieder ansprechen.
7.Ein Riss im Glaskeramik-Kochfeld.	 Gefahr! Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.	
8.Wenn die Störung immer noch nicht behoben ist.	Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden. Wichtig! Sie sind für den ordnungsmäßigen Zustand des Gerätes und dessen richtigen Einsatz im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie durch einen Fehler bei der Bedienung den Servicedienst zu sich bestellen, dann ist solch ein Besuch auch im Garanzzeitraum für Sie kostenpflichtig. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen, übernehmen wir leider keine Haftung.	
9. Das Induktionskochfeld gibt Schnarchtöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Es funktioniert der Ventilator, der die elektronischen Systeme kühlt.	
10. Das Induktionskochfeld gibt Pfeiftöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Bei der Betriebsfrequenz der Induktionsspulen wird bei der Benutzung von mehreren Kochzonen mit maximaler Leistung ein leiser Pfeifton ausgegeben.	
11. Das Kochfeld funktioniert nicht, die Kochzonen können nicht eingeschaltet oder bedient werden.	- Fehler der Elektronik	- Das Kochfeld neu starten, für ein paar Minuten vom Stromnetz trennen (Sicherung herausnehmen).

REINIGUNG UND WARTUNG

Wird eine Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes sowie dessen entsprechende Wartung sichergestellt, trägt dies zur Verlängerung eines störungsfreien Betriebs des Gerätes entscheidend bei.



Bei der Reinigung des Glaskeramik-Kochfeldes sind dieselben Grundsätze wie bei Glasoberflächen zu beachten. Dazu dürfen auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden. Dampfreiniger dürfen zur Reinigung ebenfalls nicht genutzt werden.

Reinigung Kochfeldes nach jeder Benutzung

Leichte, nicht eingebrannte Verschmutzungen mit feuchtem Tuch ohne Reinigungsmittel abwischen. Durch die Verwendung eines Geschirrspülmittels können bläuliche Verfärbungen entstehen. Selbst wenn spezielle Reinigungsmittel verwendet werden, lassen sich diese hartnäckigen Flecke erst nach mehreren Reinigungsversuchen entfernen.



Fest eingebrannte Verschmutzungen müssen mit einem scharfen Schaber entfernt werden. Anschließend die Kochzone mit feuchtem Tuch abwischen.

Fleckenentfernung

Helle, perlenweiße Flecken (Aluminiumrückstände) können vom abgekühlten Kochfeld mit Hilfe von speziellen Reinigungsmitteln entfernt werden. Kalksteinrückstände (nach dem Überlaufen von Wasser) können mit Essig oder speziellem Reinigungsmittel entfernt werden.

Bei der Entfernung der Verschmutzungen von Zucker, zuckerhaltigen Speisen, Kunststoffen oder Aluminiumfolie darf die Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Die Rückstände von der Kochzone sofort (wenn heiß) mit einem scharfen Schaber gründlich abkratzen. Nach der Entfernung von Schmutz darf die Kochzone ausgeschaltet und nach dem Abkühlen mit Hilfe von speziellen Reinigungsmitteln endgültig gereinigt werden.

Spezielle Reinigungsmittel sind in Supermärkten, elektrotechnischen Fachgeschäften, Drogerien, Lebensmittelgeschäften und Läden mit Haushaltsgeräten zu kaufen. Scharfe Schaber können in den Fachgeschäften für Heimwerker, Baumärkten und Geschäften mit Malerzubehör gekauft werden.

Das Reinigungsmittel nie auftragen, wenn das Kochfeld heiß ist. Das aufgetragene Reinigungsmittel am besten trocknen lassen und erst dann mit nassem Tuch abwischen. Bevor das Kochfeld wieder erhitzt wird, sollten die Überreste des Reinigungsmittels mit feuchtem Tuch abgewischt werden. Sonst könnten sie eine ätzende Wirkung haben.

Bei Nichtbeachtung der Anweisungen bezüglich der Behandlung der Glaskeramik-Kochfelder verliert der Benutzer seine Garantierechte!

Periodische Inspektionen

Neben den Maßnahmen zur Sicherstellung laufender Sauberhaltung des Kochfeldes sollte man:

- Periodische Kontrollen der Funktionalität der Steuerkomponenten und Baugruppen des Kochfeldes durchführen lassen. Nach Ablauf der Garantie sollte man die technischen Inspektion des Kochfeldes mindestens einmal pro zwei Jahre in einem Servicepunkt durchführen lassen,
- Festgestellte Mängel beseitigen lassen,
- Periodische Wartung der Baugruppen des Kochfeldes durchführen lassen.

Achtung!

Wenn die Steuerung bei einem eingeschalteten Kochfeld aus irgendeinem Grunde nicht bedient werden kann, ist der Hauptschalter auszuschalten oder die Sicherung auszudrehen und den Kontakt mit dem zuständigen Kundendienst aufzunehmen.

Achtung!

Sollten Risse oder Absplitterungen auf der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes vorkommen, so ist es sofort auszuschalten und von der Stromversorgung sofort zu trennen. Zu diesem Zweck die Sicherung abschalten oder den Stecker herausziehen. Anschließend sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.

Achtung!

Sämtliche Reparaturen und Einstellarbeiten sollten an einem zuständigen Servicepunkt oder durch einen entsprechend zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.

GARANTIE, NACHVERKAUF-SERVICE

Garantie

Garantieleistungen laut Garantieschein. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch den unsachgemäßen Betrieb des Produkts entstanden sind.

Wartung

- Der Hersteller empfiehlt, jegliche Reparaturen und Einstellarbeiten von einem Werksservice oder vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchführen zu lassen. Aus Sicherheitsgründen sollten Sie das Gerät nicht selbst reparieren.
- Von Personen ohne die erforderlichen Qualifikationen durchgeführte Reparaturen können für den Gerätebenutzer eine ernste Gefahr verursachen.
- Die vom Hersteller, Einführer oder Vertragshändler gewährte Mindestgarantiezeit für das Gerät ist im Garantieschein angegeben.
- Im Fall unbefugter Anpassungen, Änderungen, der Verletzung von Plomben oder anderer Sicherheitsvorrichtungen des Geräts oder Teilen davon, sowie im Fall sonstiger unbefugter Manipulationen am Gerät, die nicht der Bedienungsanleitung entsprechen, verfällt die Garantie für das Gerät.

Reparaturmeldungen und Hilfe bei Fehlern


Wenn das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Die Adresse und Rufnummer des Kundendienstes sind im Garantieschein angegeben. Halten Sie, wenn Sie den Kundendienst anrufen, bitte die Seriennummer des Geräts bereit. Diese befindet sich auf dem Typenschild. Notieren Sie sich die Seriennummer der Einfachheit halber am besten hier:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller dieses Produktes erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass dieses Produkt den einschlägigen, grundlegenden Anforderungen der nachfolgenden EU-Richtlinien entspricht:

- **Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU**
- **Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU**
- **ErP – Richtlinie 2009/125/EC**
- **Richtlinie RoHS 2011/65/EU**

Das Gerät ist mit dem  Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

Dear customer,

From now on, your daily housework will be easier than ever before. Your appliance is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading these Operating Instructions, operating the appliance will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please carefully read these Operating Instructions. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance. It is important to keep these Operating Instructions and store them in a safe place so that they can be consulted at any time.

Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.

Sincerely,

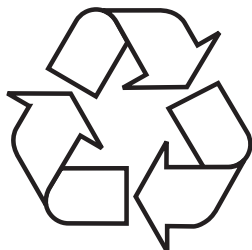
SAFETY INSTRUCTIONS

- Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- 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.
- Metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

- Before using the hob for the first time, carefully read its user manual. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- The hob must be connected by a qualified installer.
- Do not install the appliance near a refrigerator.
- Furniture, where the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C. This applies to veneers, edges, surfaces made of plastics, adhesives and paints.
- The appliance may only be used once fitted in kitchen furniture. This will protect the user against accidental touching the live part.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- The appliance is not connected to mains when it is unplugged or the main circuit breaker is switched off.
- Plug of the power cord should be accessible after appliance has been installed.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, unless under supervision or in accordance with the instructions as communicated to them by persons responsible for their safety.
- Once power is disconnected all settings and indications are erased. When electric power is restored caution is advisable. If the cooking zones are hot, „H“ residual heat indicator will be displayed. Also child lock key will be displayed, as when the appliance is connected for the first time.
- Built-in residual heat indicator can be used to determine if the appliance is on and if it is still hot.
- If the mains socket is near the cooking zone, make sure the cord does not touch any hot areas.
- When cooking using oil and fat do not leave the appliance unattended, as there is a fire hazard.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperatures and may damage the cooking surface.
- Solid or liquid sugar, citric acid, salt or plastic must not be allowed to spill on the hot cooking zone.
- If sugar or plastic accidentally fall on the hot cooking zone, do not turn off the hob and scrape the sugar or plastic off with a sharp scraper. Protect hands from burns and injuries.
- When cooking on hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Hob cooking surface is resistant to thermal shock. It is not sensitive to cold nor hot.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. In some circumstances, point impacts such as dropping a bottle of spices, may lead to cracks and chipping of the cooking surface.
- If any damage occurs, seething food can get into the live parts of the hob through damaged areas.
- If the cooking surface is cracked, switch off power to avoid the risk of electric shock.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids and aluminium foil on the cooking surface as they could become hot.
- Do not install the hob over a heater without a fan, over a dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.
- If the hob has been built in the kitchen worktop, metal objects located in a cabinet below can be heated to high temperatures through the air flowing from the hob ventilation system. As a result it is recommended to use a partition (see Figure 2).
- Please follow the instructions for care and cleaning of hob. In the event of misuse or mishandling warranty may be void.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- The appliance incorporates an earth connection for functional purposes only

UNPACKING



The appliance was protected from damage at the time of transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! Keep the packaging material (bags, Styrofoam pieces, etc.) out of reach of children during unpacking.

DISPOSAL



In accordance with European Directive 2002/96/EC and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.

This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points,

shops and local authority departments provide recycling schemes. Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

HOW TO SAVE ELECTRICITY



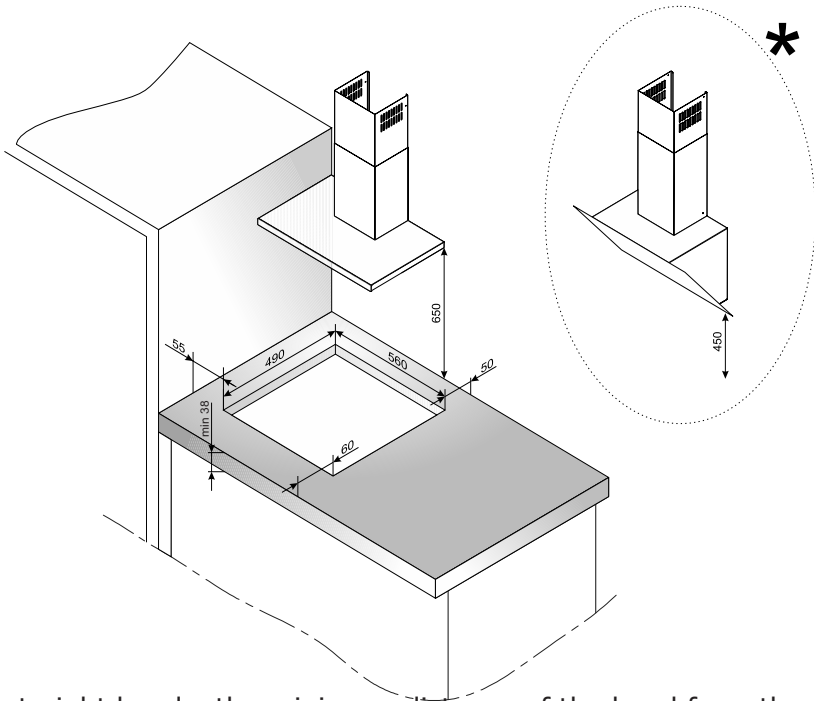
Using the electricity in a responsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. So let's save electricity! This is how it's done:

- Use the correct cookware.
 - Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Please remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption increased four times!
 - Always keep the cooking zones and cookware bases clean.
- Dirt prevents proper heat transfer. Often burnt stains can be removed only with agents harmful to the environment.
 - Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.
 - Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.
 - The electricity consumption is then unnecessarily increased.

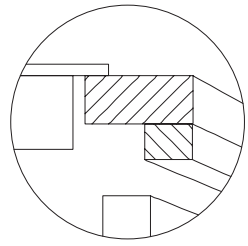
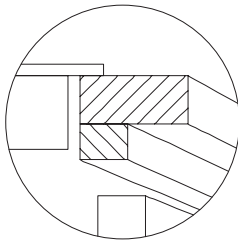
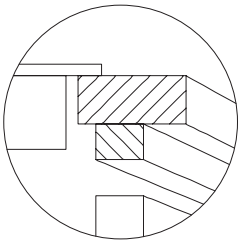
INSTALLATION INSTRUCTIONS

Make the worktop recess

The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids. Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed. Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water. Ensure sufficient clearance below the hob to allow proper air circulation and prevent overheating. Please read on for more information on correct clearance. Worktop opening must be cut to dimensions as shown on figure below (measurement unit [mm]):

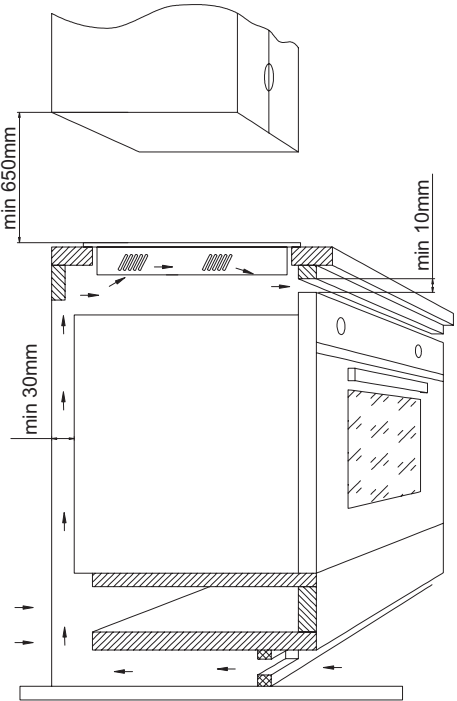
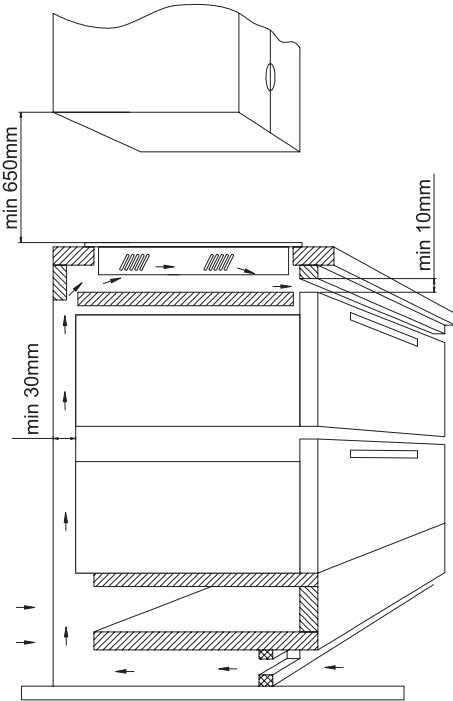


* For straight hoods, the minimum distance of the hood from the worktop should be 650 mm, for inclined hoods, the distance should be 450 mm



Built-in hob above kitchen cabinets

Built-in hob above the oven



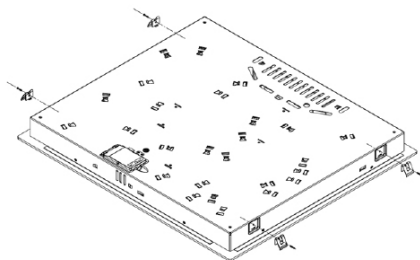
Do not install the hob above the oven without ventilation

Install the hob in the opening

Connect an electrical cord to the hob according to electrical diagram provided.

Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly.

If the cooktop is installed above a drawer or cupboard, a protective barrier must be installed under the base of the cooktop.



Tips for the installer

The hob is equipped with a terminal block allowing different connections appropriate for a specific type of power supply.

Terminal block allows the following connections:

- single phase 220-240B~
- two phase 380-415B 3N~

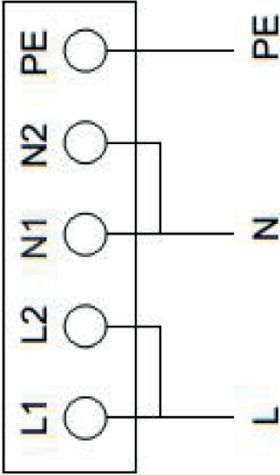
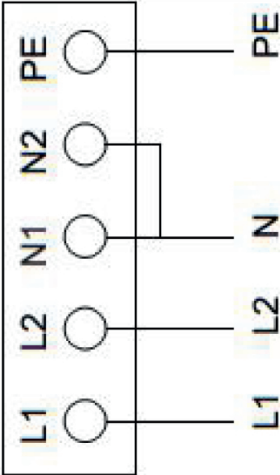
The hob can be adapted to a specific type of power supply by bridging the appropriate terminals according to wiring diagram. Wiring diagram is placed on the hob's underside. The terminal block can be accessed by removing the lid on hob's underside. Remember to match the power cord to the type of connection and the hob's power rating.

Note! Make sure to connect the protective earth (PE) conductor to the correct terminal, marked with . The electrical system supplying the hob must be protected by a properly selected tripping device or a circuit breaker allowing to disconnect the power supply in an emergency.

Before connecting the appliance to power, please carefully read the information provided on the rating plate and wiring diagram. Connecting the hob other than shown on the wiring diagram may damage the hob.

Note! Electrical connection must be made by a properly certified qualified installer. Do not make any alterations in the appliance electrical system.

Wiring diagram

	Note! For each connection the protective earth (PE) conductor must be connected to the terminal marked \oplus .		Type/conductor cross section	Fuse protection	
1	<p>For a 220-240V network, single phase connection with a neutral lead, L1 and L2 terminals bridged, neutral lead is connected to N terminal, and the protective conductor to \oplus</p>	1N~		HO5V-FG 3x4 mm ²	minimum 30A
2	<p>For a 380-415V, two phase connection with a neutral lead, neutral lead is connected to N terminal, and the protective conductor to \oplus</p>	3N~		HO5V-FG 4x2,5mm ²	minimum 16A

BASIC INFORMATION ABOUT YOUR APPLIANCE

- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- Make sure that cookware base is dry. When filling a pot or when using a pot taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the hob.



Residual heat indicator "H"

When you have finished cooking, the hob glass within the cooking zone is still hot, this is called residual heat.

If the glass surface is hot, the "H" is shown on the cooking zone display.



! When residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone as there is a risk of burns and do not place on it any items sensitive to heat!

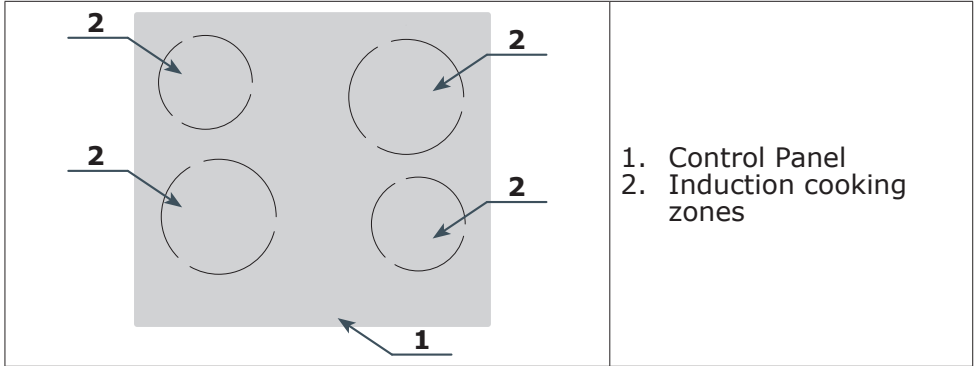
! The "H" residual heat indicator is not displayed during a power outage. However, cooking zones may still be hot!

Before using the appliance for the first time

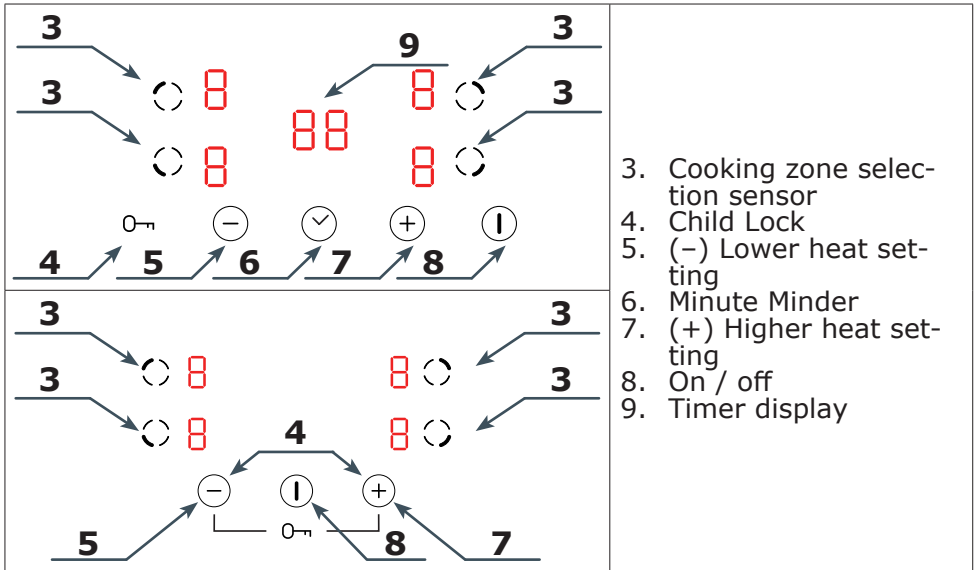
- Thoroughly clean the hob. The hob has a glass surface, therefore handle it with care.
- Odours may be released when you first start your appliance. If this happens, turn on exhaust hood or open the window in the room. Emission of odour is temporary.

OPERATION

Features and components



Control Panel



Note! You will hear a beep each time you touch a sensor. It is not possible to turn off the acoustic beeps.

Connect the power supply

When you connect the power supply, all displays will light up for about 1 second and you will hear a beep. The appliance is on.

Use a cooking zone

Place the cookware on the cooking zone, for example on the rear left cooking zone. Touch the ① sensor and 8 will be shown on all cooking zone displays. Touch ◊ to select a cooking zone and then use ⊕ and ⊖ to select a heat setting 1-9. Touch the ◊ sensor again to confirm the heat setting or simply wait a few seconds until it is confirmed automatically.

Note!

You can place the cookware on the cooking zone at any time, also before selecting a heat setting for the cooking zone.

If you do not select a heat setting within 1 minute, the appliance will turn off automatically.

When you select a cooking zone with ◊, a default heat setting of 0 will be displayed and it is not possible to have a different default setting.

Adjust the heat setting

Touch ◊ to select the cooking zone with the pot and then use ⊕ and ⊖ to adjust the heat setting 1 to 9. Touch ◊ to confirm the new heat setting.

Turn off a cooking zone

To turn off a cooking zone touch ◊ to select it then proceed as follows:

- Touch ⊖ to reduce the heat setting down to 0.
- Touch ⊕ and ⊖ simultaneously and the heat setting will be reduced to 0.

In both cases, touch ◊ confirm, or simply wait a few seconds.

To turn off all the cooking zones at once, touch ① and the appliance will turn off completely.

Child Lock

The Child Lock function disables all touch controls except ① and the 88 symbol is shown on the display.

*In order to activate Child Lock touch and hold 0^o for 3 seconds and 88 will be displayed. To deactivate Child Lock touch and hold 0^o for 3 second and 88 will disappear.

*In order to activate Child Lock touch and hold + & - for 3 seconds and 88 will be displayed. To deactivate Child Lock touch and hold for 3 second and 88 will disappear.


You can enable Child Lock when the appliance and the ① sensor is active. In the event of an emergency, touch ① to turn off the appliance without having to unlock it first. To turn on the appliance again you need to deactivate the Child Lock first.

Cooking zone auto off












The cooking zone will turn off automatically after a specified time has elapsed, which depends on its heat setting. This is a safety feature that cannot be disabled.

Heat setting	Auto off time
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h



7	2h
8	2h
9	2h

- Touch  to cancel the running timers and to turn off the appliance completely.


Minute Minder*

In order to set the Minute Minder for 25 minutes, first touch  to turn on the appliance and  will be shown on cooking zone displays. Now touch  and the right digit on the display  will flash. Use  and  to select the value of 5, then touch  once again, and the left digit on the display  will flash. Use  and  to select the value of 2. Touch  to confirm and start the countdown. The Minute Minder has been set to 25 minutes, and after this time elapses you will hear beeping for about 30 seconds. Touch any sensor to mute the beeping. You can also use the Minute Minder during cooking on any of the cooking zones.

Set cooking zone Timer*

You can set the cooking zone to turn off after a specific time. To do this, select the desired cooking zone and set its heat setting. Touch  while the heat setting is flashing on the display. Proceed to set the Timer in the same way as the Minute Minder. Touch  to confirm the Timer setting and start the countdown. A dot will flash on the cooking zone display for which a Timer countdown is running. When the set time has elapsed, the cooking zone will turn off automatically. You can set the Timer independently for each cooking zone.


Note! For both the Timer and Minute Minder functions:

- You can set the time from 1 to 99 minutes.
- Countdown starts when you touch  to confirm.
- You can adjust the set time. To cancel the running Timer adjust the set time down to 00.

TROUBLESHOOTING

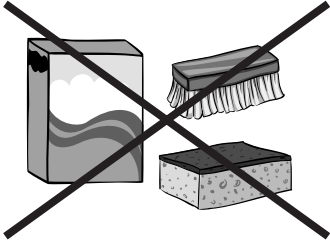
In the event of any fault:

- Turn off the appliance
- Disconnect the power supply
- Have the appliance repaired
- Based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1.The appliance does not work	- no power	-Check the fuse, replace if blown
2.Sensor fields do not respond when touched	- Appliance is not turned on	- Turn on the appliance
	- Sensor field touched too briefly (less than one second)	- Touch the sensor field longer
	- Multiple sensors touched at the same time	- Always touch only one sensor field (except when a cooking zone is switched off)
3.The appliance does not respond and emits and extended beep	- Improper use (wrong sensor fields touched or sensors touched too briefly)	- Reconnect the hob
	- Sensor fields covered or dirty	- Uncover or clean the sensor fields
4.The appliance switches itself off	- No sensor field is touched for 10 seconds of activating the appliance	- Switch on the appliance and set heat setting without delay
	- Sensor fields covered or dirty	- Uncover or clean the sensor fields
5.A single cooking zone switches off and residual heat indicator „H“ is shown.	- Limited cook time	- Switch on the cooking zone again
	- Sensor fields covered or dirty	- Uncover or clean the sensor fields
	- Electronic components overheated	
6.Residual heat indicator extinguished even though the cooking zones are hot	- A power outage or the appliance has been disconnected	- Residual heat indicator will be shown again the next time the appliance is turned on and off again
7.Hob cooking surface is cracked.	 Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
8.When the problem is still not remedied.	<p>Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre.</p> <p>Important!</p> <p>You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty.</p> <p>The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.</p>	
9.Induction hob makes buzzing sound.	This is normal. Cooling fan is operating to cool down internal electronics.	
10. Induction hob makes hissing and whistling sounds.	This is normal. When using several cooking zones at full power, the hob makes hissing and whistling sounds due to the frequencies used to power the coils.	
11. The hob does not work. The cooking zones will not operate.	- Faulty electronics	- Reset the appliance, unplug it for a few minutes (disconnect the fuse).

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.



When cleaning induction hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners.

Cleaning after each use

Wipe light stains with a damp cloth without detergent. The use of dish-washing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.



Firmly adhering dirt can be carefully removed with a scraper. Then wipe the cooking surface with a damp cloth.

Removing stains

Bright stains of pearl colour (residual aluminium) can be removed from the cool hob using a special cleaning agent. Limestone residue (eg. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special cleaning agent.

Do not turn off the cooking zone when removing sugar, food containing sugar, plastic and aluminium foil. Immediately and thoroughly scrape the leftovers off the hot cooking zone using a sharp scraper. Once the bulk of the stain is removed the hob can be turned off and clean the cooled off cooking zone with a special cleaning agent.

Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.

Never apply a detergent on the hot cooking zone. It is best to let the cleaner dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, it can be corrosive.

Warranty will be void if you do not follow the above guidelines!

Periodic inspections

In addition to normal cleaning and maintenance:

- Carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty expires, have authorised service inspect the appliance every two years,
- Repair and identified problems,
- Carry out periodic maintenance of the hob.

Important!

If the hob's controls do not respond for whatever reason, then turn off the main circuit breaker or remove the fuse and contact customer service.

Important!

In the event of breakage or chipping of the hob cooking surface, turn off and unplug the appliance. To do this, disconnect the fuse or unplug the appliance. Then refer the repair to professional service.

Important!

All repairs and adjustments must be performed by a competent technician or by an authorised installer.

Cher Client

À partir d'aujourd'hui les tâches quotidiennes deviennent encore plus faciles. Cet appareil combine une facilité d'utilisation exceptionnelle à une efficacité parfaite. Après la lecture du mode d'emploi, l'utilisation de l'appareil ne vous posera aucun problème.

La sécurité et la fonctionnalité de l'équipement sorti d'usine ont été soigneusement vérifiées sur les postes de contrôle avant son emballage.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte. Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter des accidents.

Respectueusement

INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION

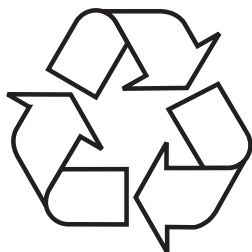
- Note. L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière. En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.
- Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Note. Sans surveillance, toute cuisson de graisse ou d'huile sur une plaque de cuisson chauffante comporte une certaine dangerosité avec un risque d'incendie.
- Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau, mais débrancher l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ininflammable.
- Note. Risque d'incendie: ne pas accumuler d'objets sur la surface de cuisson.
- Attention. Si la surface de la plaque est fissurée, débrancher l'appareil pour éviter un choc électrique.
- Il est déconseillé de placer sur la surface de la plaque de cuisson des objets en métal tels que les couteaux; les fourchettes, les cuillères et les

couvercles ainsi que des feuilles d'aluminium, car ils peuvent devenir très chauds.

- Après utilisation, éteignez l'élément chauffant de la plaque à l'aide de l'interrupteur et ne vous fiez pas aux indicateurs du détecteur de casseroles.
- L'appareil ne doit pas être commandé par une horloge externe ou par un système de commande à distance indépendant.
- L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de la plaque.
- L'appareil a été conçu uniquement pour être un appareil de cuisson. Toute autre utilisation (p. ex. pour chauffer des pièces) n'est pas conforme à son usage et peut s'avérer dangereuse.
- Le fabricant se garde le droit d'introduire des modifications n'ayant pas d'influence sur l'exploitation générale de l'appareil.
- Note. Ne pas utiliser des protections de plaque inadaptées pour empêcher l'accès aux enfants. L'utilisation de protections inadaptées peut entraîner des accidents.
- Avant la première utilisation de la plaque, lisez le mode d'emploi. Ainsi la sécurité est assurée et les endommagements de la plaque sont évités.
- La plaque doit être branchée par un installateur-électricien certifié.
- Ne pas installer la plaque à proximité d'appareils de refroidissement.
- Les meubles où la plaque doit être encastrée doivent résister à des températures d'env. 100°C. Ceci s'applique au placage, aux bords, aux surfaces en plastique, aux colles et aux vernis.
- La plaque ne peut être utilisée qu'après son aménagement dans le meuble. Cela permet d'éviter tout contact involontaire avec les parties sous tension.
- Seul un spécialiste peut effectuer des réparations sur les appareils électriques. Les réparations non professionnelles peuvent créer un danger pour la sécurité de l'utilisateur.
- L'appareil est déconnecté du réseau électrique seulement après avoir coupé l'électricité (disjoncteur) ou après avoir retiré la fiche de la prise.
- Après l'installation de la plaque, la fiche du câble de raccordement doit rester accessible.
- Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.
- En cas de coupure d'électricité, tous les réglages et affichages sont supprimés. Au retour de l'électricité, rester prudent. Tant que les foyers restent chauds l'indicateur de chauffe résiduelle „H” sera allumé et comme lors de la première mise en fonctionnement - la clef du blocage.
- L'indicateur de chauffe résiduelle inclus dans le système électronique indique si la plaque est chaude, c'est-à-dire pendant son fonctionnement mais aussi après, tant qu'elle reste encore chaude.

- Si la prise électrique se trouve à proximité de la plaque de cuisson, faire attention que le câble de la cuisinière ne touche pas aux endroits chauds.
- Ne pas utiliser de récipients en matières plastiques ou avec papier aluminium. Les températures élevées provoquent leur fusion ce qui peut endommager la vitre céramique.
- Le sucre, l'acide citrique, le sel, etc. à l'état solide ou liquide ainsi que les matières plastiques ne doivent pas être en contact avec les foyers chauds.
- Si par inattention, du sucre ou une matière plastique tombe sur la plaque chaude, surtout ne pas éteindre la plaque, mais gratter aussitôt le sucre ou le plastique avec un racloir tranchant. Protéger ses mains contre brûlures et blessures.
- Utiliser uniquement des casseroles et des pots avec un fond plat, sans arêtes ni bavures, qui pourraient créer des rayures durables sur la plaque.
- La surface de cuisson de la plaque est résistante aux chocs thermiques. Elle n'est sensible ni au froid ni au chaud.
- Éviter de faire tomber des objets sur la vitre. Les chocs ponctuels, p. ex. lors de la chute d'une petite canette d'épices, peuvent provoquer des fissures et des écaillures de la vitre céramique.
- Par les endroits endommagés, les liquides en ébullition peuvent pénétrer dans les parties sous tension de la plaque.
- Il est interdit d'utiliser la surface de la plaque comme une planche à découper ou une table de travail.
- Il est interdit d'encastrer la plaque par dessus un four sans ventilateur, un lave-vaisselle, un réfrigérateur, un congélateur ou une machine à laver.
- Si la plaque a été aménagée dans le plan de travail, les objets en métal se trouvant dans le placard peuvent se réchauffer jusqu'à une haute température par l'air sortant du système de ventilation de la plaque. Pour cette raison il est recommandé d'utiliser une protection directe (voir fig.2).
- Respecter les indications concernant l'entretien et le nettoyage de la vitre céramique.
- En cas de mauvaise utilisation, elle n'est plus couverte par la garantie.

DÉBALLAGE



Pour son transport, l'appareil a été emballé afin de le protéger contre les endommagements. Après déballage de l'appareil, prière d'éliminer les éléments de l'emballage d'une façon non nuisible à l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont inoffensifs pour l'environnement et recyclables à 100% (ils sont marqués par un symbole approprié). Attention ! Lors du déballage, garder les matériaux

d'emballage (petits sacs polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.

ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS



Cet appareil est marqué par le symbole du conteneur à déchets, rayé, conformément à la Directive européenne 2012/19/CE et à la Loi polonaise sur les appareils électriques et électroniques usagés. Ce symbole signale que le produit, après sa période d'utilisation, ne pourra pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers.

L'utilisateur est obligé de le rendre à un point de collecte des appareils électriques et électroniques usagés. De tels points de collecte sont mis en place par les communes,

certains magasins et entreprises de ramassage des déchets.

Respecter les règles d'élimination des appareils électriques et électroniques permet d'éviter des conséquences nuisibles à la santé humaine et à l'environnement naturel, à cause de la possibilité de présence de constituants dangereux ou de transformations inappropriées à ce type d'appareil.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE



Qui profite de l'énergie de manière responsable non seulement protège le budget du ménage, mais aussi participe consciemment à la protection de l'environnement. C'est pourquoi aidons, économisons l'énergie électrique! Et pour cela il faut respecter règles suivantes :

- Utilisation d'ustensiles de cuisine appropriés
- Les casseroles à fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie électrique. Ne pas oublier le couvercle, sans lequel la consommation d'énergie électrique peut-être multipliée par quatre !
- Maintien de la propreté des foyers et des fonds des récipients.
- Les salissures perturbent la transmission de la chaleur et les restes de nourriture brûlés à plusieurs reprises ne peuvent être enlevés qu'à l'aide de produits chimiques nuisibles à l'environnement.
- Éviter les inutiles „coups d'œil dans les casseroles”.
- Ne pas aménager la plaque à proximité directe de réfrigérateurs ou congélateurs.
- Cela provoque une augmentation inutile de la consommation d'énergie.

INSTALLATION

Préparation du plateau de meuble pour l'aménagement de la plaque.

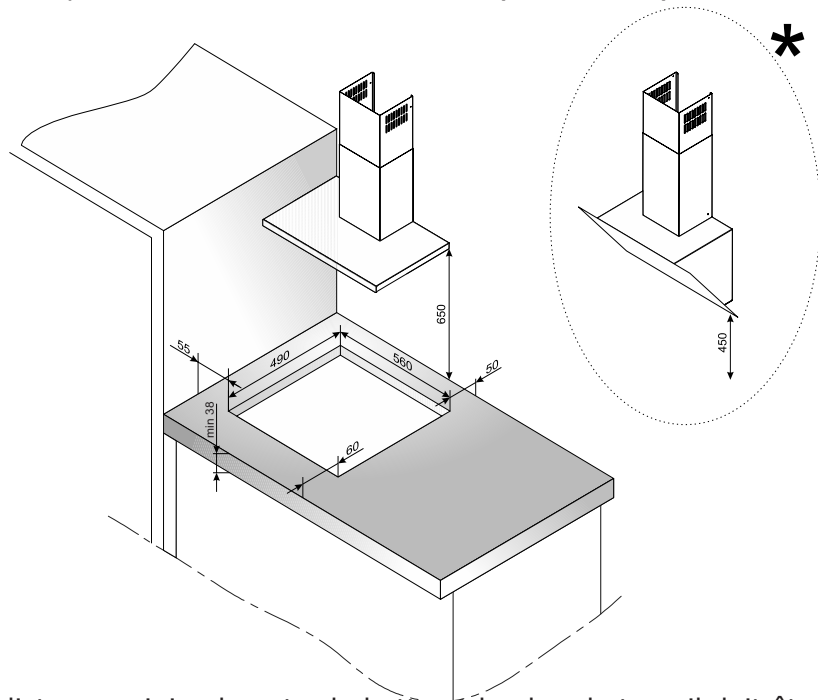
Le plan de travail doit être plat et bien nivelé. Étancher et protéger le plan de travail du côté du mur contre l'inondation et l'humidité.

Les placages et les colles du meuble dans lequel la plaque est aménagée doivent pouvoir supporter des températures jusqu'à 100°C. Le non-respect de cette condition peut causer la déformation de la surface ou le décollage du placage.

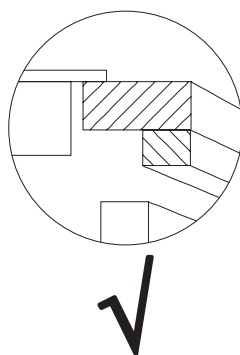
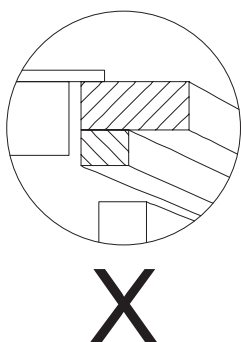
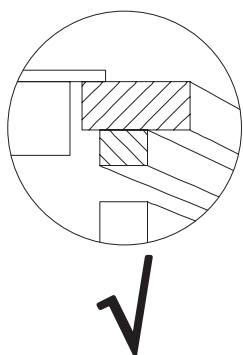
Les bords d'ouverture doivent être protégés avec un matériau résistant à l'absorption de l'humidité.

Laisser un espace libre au-dessous de la plaque pour permettre une bonne circulation de l'air et éviter une surchauffe de la surface autour de la plaque. La taille de la fente est indiquée plus loin dans cette notice.

L'ouverture dans le plan de travail doit être réalisée selon les dimensions indiquées dans le dessin ci-dessous (unité [mm]) :

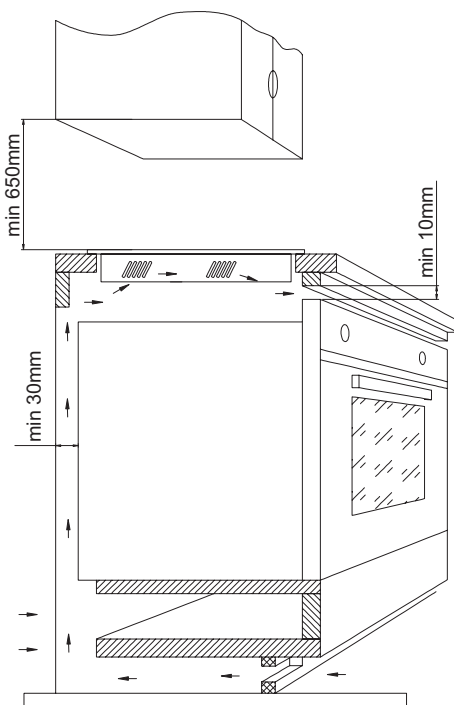
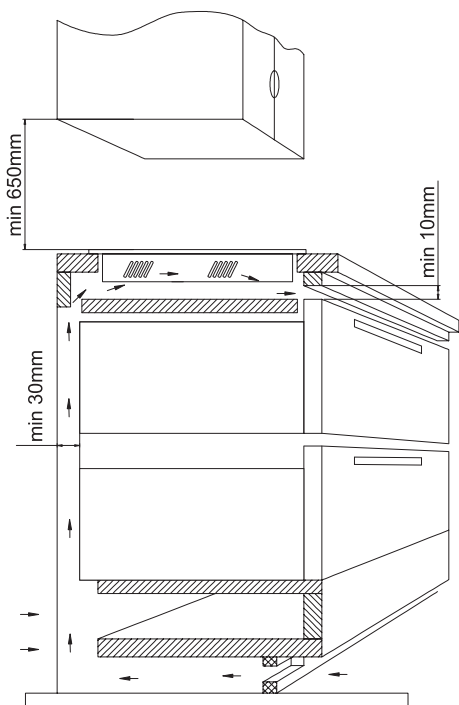


* La distance minimale entre la hotte et le plan de travail doit être de 650 mm, et pour les hottes inclinées - 450 mm



Aménagement de la plaque au-dessus des placards

Aménagement de la plaque au-dessus du four



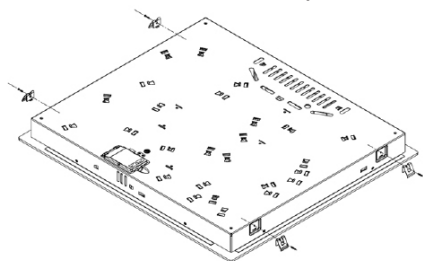
Il est interdit de fixer la plaque au-dessus d'un four sans ventilation.

Installation de la plaque dans l'ouverture de montage

Brancher le câble électrique à la plaque au selon le schéma des branchements ci-joint

Dépoussiérer le plan de travail, insérer la plaque dans l'ouverture et la serrer fortement au plan de travail,

Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un meuble, une barrière de protection doit être installée sous sa base.



Indications pour l'installateur

La plaque est équipée d'une barrette de connexion permettant de choisir les raccordements appropriés au type d'alimentation électrique.

La barrette de connexion permet les raccordements suivants :

- monophasé 220-240B~
- biphasé 380-415B 3N~

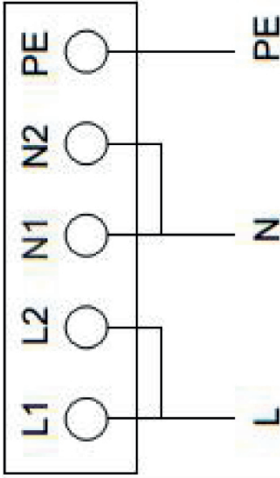
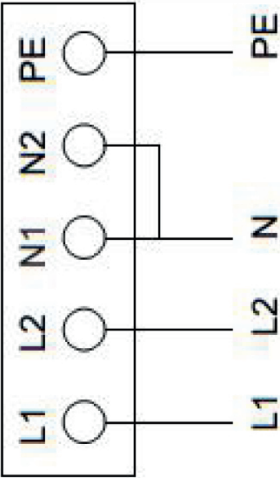
Le raccordement de la plaque à l'alimentation appropriée est possible par pontage approprié de bornes sur la barrette de connexion, selon le schéma de raccordements. Le schéma des raccordements se trouve également sur la partie basse de la protection inférieure. L'accès à la barrette de connexion est possible après l'ouverture du couvercle du boîtier à bornes. Ne pas oublier de bien choisir le câble de raccordement, en prenant en compte le type du raccordement et la puissance nominale de la plaque.

Attention ! Ne pas oublier de connecter le circuit de protection (terre) à la borne de la barrette de connexion marquée par le symbole. L'installation électrique alimentant la plaque doit être protégée par une protection appropriée et par la protection de la ligne d'alimentation, avec un disjoncteur approprié permettant la coupure de l'arrivée du courant en cas d'avarie.

Avant d'effectuer le branchement de la plaque à l'installation électrique, prendre connaissance des informations situées sur la fiche signalétique et le schéma de raccordement. Raccorder la plaque d'une façon différente de celle montrée sur le schéma peut endommager la plaque.

Attention ! Le branchement de la plaque au réseau électrique doit être réalisé par un installateur qualifié possédant les certificats appropriés. Il est interdit de réaliser soi-même des modifications du système électrique.

Schéma des branchements possibles

Attention ! Dans tous les cas de branchement, le câble de protection doit être relié à la borne marquée par le symbole \oplus		Type / section de câble	Fusible de protection
1	<p>Pour du 220-240V, branchement monophasé avec le câble neutre, bornes L1 et L2 sur la barrette de connexion, câble neutre sur le N, câble de protection (terre) sur \oplus</p>	 <p>1N~</p>	<p>HO5VV-FG 3x4 mm²</p> <p>min. 30A</p>
2	<p>Pour un réseau 380-415V, branchement biphasé avec neutre, neutre sur le N, câble de protection sur \oplus</p>	 <p>3N~</p>	<p>HO5VV-FG 4x2,5mm²</p> <p>min. 16A</p>

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'APPAREIL

- Le couvercle sur la casserole pendant la cuisson empêche la chaleur de s'échapper, raccourcissant ainsi le temps de chauffe et réduisant la consommation d'électricité.
- S'assurer que le fond de la casserole est sec. Lors du remplissage de la casserole ou l'utilisation de la casserole sortie du réfrigérateur, vérifier que la surface du fond est sèche. Cela empêchera de salir la surface de la plaque.



Indicateur de chaleur résiduelle « H »

Une fois la cuisson terminée, la surface de la plaque à induction dans la zone du foyer activé est encore chaude, cela est appelé chaleur résiduelle.

Si le vitre est chaud, le symbole « H » est affiché sur l'indicateur de ce foyer.



* Les valeurs des températures sont données à titre indicatif



Tant que s'affiche la lettre « H », ne pas toucher le foyer (risques de brûlures !) et n'y déposer aucun objet sensible à la chaleur !



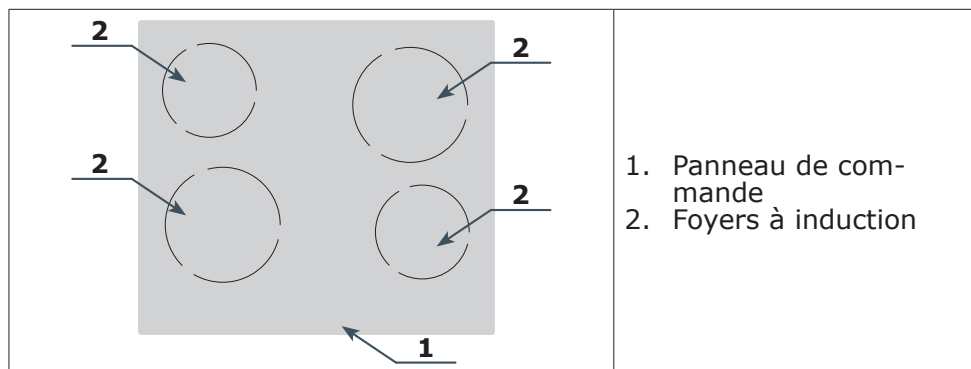
En cas de coupure d'électricité, l'indicateur de chauffe résiduelle « H » n'est plus affiché. Malgré cela les foyers peuvent être encore chauds !

Avant la première utilisation de la plaque

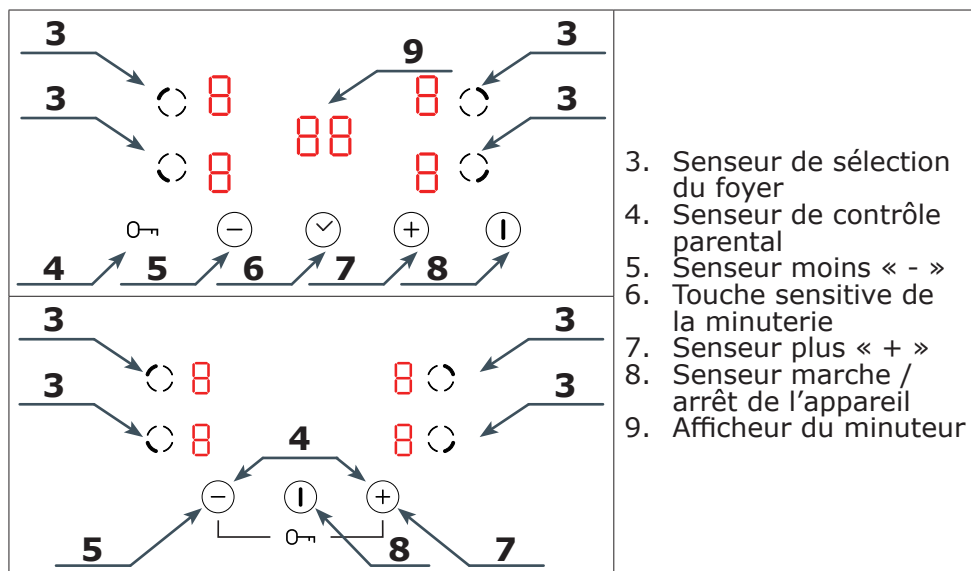
- Nettoyer soigneusement la plaque. La surface de la plaque est en verre, la traiter avec précaution.
- Au premier démarrage de l'appareil, des odeurs peuvent être libérées. Dans ce cas, allumer la ventilation ou ouvrir une fenêtre. La libération des odeurs est transitoire.

UTILISATION

Éléments de l'appareil



Panneau de commande




Note : Chaque utilisation du senseur est confirmée par un bip. Il n'est pas possible de désactiver les signaux sonores.

Branchement de l'alimentation

Après le branchement de l'alimentation, tous les afficheurs de la plaque s'allument pendant environ 1 seconde et un bip retentit. La plaque passe en mode StandBy.

Mise en fonctionnement d'un foyer

Placer la casserole sur un foyer, par exemple arrière gauche. Toucher le senseur ①, sur les afficheurs des foyers apparaît , Allumer le foyer sélectionné avec le senseur ◯, ensuite avec les senseurs ⊕ et ⊖ sélectionner la puissance du foyer entre 1-9. Toucher le senseur ◯ à nouveau pour confirmer la puissance, il est également possible d'attendre quelques secondes pour que la valeur de puissance soit automatiquement confirmée.

Note :

La casserole peut être placée à tout moment, même avant d'allumer le foyer.

Si la puissance n'est pas réglée au bout d'une minute qui suit la mise en marche de la plaque, elle s'arrête automatiquement.

Après avoir sélectionné un foyer avec le senseur ◯, la valeur 0 apparaît par défaut sur l'afficheur, il n'est pas possible de modifier le niveau par défaut.

Modification de la puissance du foyer réglée

Toucher le senseur ◯ du foyer actif sur lequel une casserole est placée,

puis avec les senseurs ⊕ et ⊖ modifier la puissance du foyer entre 1-9. Confirmer la nouvelle puissance avec le senseur ◯.

Arrêt du foyer


Pour éteindre un foyer, toucher le senseur ◯ du foyer que vous souhaitez éteindre, ensuite il est possible de procéder de deux manières :



- Avec le senseur ⊖ réduire la puissance du foyer jusqu'à 0.
- Toucher en même temps les senseurs ⊕ et ⊖, la puissance du foyer passe automatiquement à 0.



Dans les deux cas, confirmer la valeur 0 avec le senseur ◯, ou attendre quelques secondes pour que la valeur soit confirmée automatiquement.

Pour éteindre tous les foyers à la fois, toucher le senseur ①, la plaque s'éteint complètement.

Contrôle parental

Le contrôle parental activé fait désactiver tous les senseurs sauf ①, sur l'afficheur se trouve l'indication .

*Pour verrouiller la plaque, toucher et maintenir le senseur 0^m pendant 3 secondes, sur l'afficheur apparaît . Pour déverrouiller la plaque, toucher et maintenir à nouveau le senseur 0^m pendant 3 secondes  disparaît.

*Pour verrouiller la plaque, toucher et maintenir le senseur + et - pendant 3 secondes, sur l'afficheur apparaît . Pour déverrouiller la plaque, toucher et maintenir à nouveau le senseur + et - pendant 3 secondes  disparaît.

Il est possible de verrouiller la

plaque pendant son fonctionnement, le senseur ① est activé. En cas d'urgence, il est possible d'éteindre la plaque avec le senseur ① sans avoir à la déverrouiller avant. La nouvelle mise en marche de la plaque nécessite la désactivation du contrôle parental.

Arrêt automatique du foyer

Le foyer est automatiquement éteint au bout d'un temps déterminé en fonction de sa puissance. Pour les raisons de sécurité et il n'est pas possible de désactiver cette fonction.

Puissance réglée	Temps d'arrêt
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Fonction minuteur*

Pour régler le minuteur, par exemple, à 25 minutes, allumer la plaque avec le senseur ①, sur les afficheurs des foyers apparaît **8**, toucher le senseur ☺ chiffre à droite commence à clignoter sur l'afficheur **88**. Avec les senseurs ⊕ et ⊖ sélectionner la valeur 5, toucher le senseur ☺ à nouveau, chiffre à gauche commence à clignoter sur l'afficheur **88**. Avec les senseurs

⊕ et ⊖ sélectionner la valeur 2. Confirmer le temps avec le senseur ☺. Le minuteur a été réglé à 25 minutes, après ce temps un signal sonore d'une durée de 30 secondes environ retentit. Toucher n'importe quel senseur pour supprimer le bip. Le minuteur peut également être activé lors du fonctionnement des foyers (pendant la cuisson).

Réglage du temps d'arrêt du foyer*

Il est possible de régler le temps d'arrêt du foyer Allumer le foyer sélectionné et régler sa puissance. Pendant que la puissance réglée clignote, toucher le senseur ☺. Procéder comme pour le réglage du minuteur. Après avoir confirmé le temps jusqu'à l'arrêt automatique du foyer, toucher à nouveau le senseur ☺ pour confirmer le temps d'arrêt de la plaque. La fonction active est signalée par un point clignotant à côté du chiffre de la puissance du foyer réglé. Une fois le temps réglé écoulé, le foyer s'éteint automatiquement. Il est possible de régler le temps d'arrêt pour chaque foyer séparément.


Attention ! Pour le minuteur et le temps d'arrêt du foyer réglé :

- Le temps peut être réglé entre 1-99 minutes.
- Le temps est compté à partir du moment de la confirmation avec le senseur ☺.
- Pour modifier le temps réglé pour les deux fonctions ou le supprimer, procéder comme pour réglage du temps, mais le réduire à 00.
- Toucher le senseur ① pour supprimer les temps réglés et éteindre complètement la plaque.

ACTIONS EN SITUATION D'AVARIE

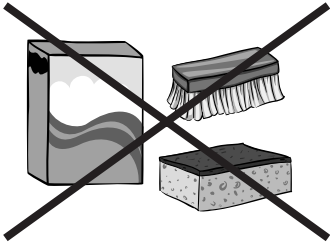
Dans toute situation d'avarie, entreprendre les actions suivantes :

- Éteindre les foyers de la plaque
- Confier l'alimentation électrique
- Confier l'appareil pour réparation
- Cependant, l'utilisateur peut lui-même supprimer certains problèmes selon les indications ci-dessous; avant de contacter le service après-vente ou autre service de réparations, vérifier les points dans le tableau suivant:

PROBLÈME	CAUSE	ACTION
1. L'appareil ne fonctionne pas	- Coupure d'électricité	- Vérifier dans le tableau électrique, le fusible correspondant, le changer si fondu
2. L'appareil ne réagit pas aux commandes introduites	- Le panneau de commandes n'a pas été mis en fonctionnement	- Mettre en fonctionnement
	- Le senseur n'a pas été touché suffisamment longtemps (moins d'une seconde) - Plusieurs senseurs ont été touchés en même temps	- Toucher le senseur plus longtemps - Ne toucher qu'un seul senseur (sauf pour éteindre un foyer)
3. L'appareil ne réagit pas et émet un signal sonore court	- Utilisation incorrecte (des senseurs touchés sont inappropriés et/ou ont été touchés trop vite)	- Remettre en marche la plaque
	- Senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- Découvrir ou nettoyer les senseurs
4. Tout l'appareil s'éteint	- Après avoir branché l'appareil, aucune valeur n'a été introduite pendant plus de 10 secondes	- Découvrir ou nettoyer les senseurs
	- Senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- Remettre en marche le foyer
5. Un foyer s'éteint et sur l'afficheur apparaît la lettre „H”.	- Limitation de la durée du travail	- Remettre en marche le foyer
	- Senseur(s) couvert(s) ou sale(s) - Surchauffe des éléments électroniques	- Découvrir ou nettoyer les senseurs
6. L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas, même lorsque les foyers sont encore chauds.	- Coupure d'électricité, l'appareil a été débranché du réseau.	- L'indicateur de chaleur résiduelle se remettra à fonctionner seulement après le ré-allumage du panneau de commandes.
7. Fissure dans la plaque céramique	 Danger! Débrancher immédiatement la plaque du réseau électrique (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	
8. Lorsqu'une anomalie n'a toujours pas été éliminée.	Débrancher la plaque du réseau électrique (fusible !). S'adresser au service de réparation le plus proche. Important ! Vous êtes responsables du bon état de l'appareil et de son utilisation correcte dans la maison. Si en cas d'erreur d'utilisation, vous appelez le service de réparation, cette visite sera payante, même pendant la période de garantie. Malheureusement nous ne sommes pas responsables des dommages provoqués par le non respect de ce mode d'emploi.	
9. La plaque à induction émet des bruits de ronflement.	C'est un phénomène normal. Le ventilateur refroidissant les circuits électroniques fonctionne.	
10. La plaque à induction fait des bruits faisant penser à un sifflement.	C'est un phénomène normal. Lors de l'utilisation de plusieurs zones de cuisson à la puissance maximale et selon la fréquence de fonctionnement des bobines, la plaque émet un léger sifflement.	
11. La plaque ne fonctionne pas, les champs de chauffage ne peuvent pas être mis en marche et ne fonctionnent pas.	- Panne de l'électronique	- Remettre à zéro la plaque, débrancher la plaque du courant pour quelques minutes (retirer le fusible de l'installation).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Une attention quotidienne de l'utilisateur pour la propreté de la plaque et pour son entretien approprié a une influence importante pour prolonger son utilisation sans problèmes.



Lors du nettoyage de la vitre céramique, respecter les mêmes règles que pour une surface en verre. N'utiliser en aucun cas de produits nettoyants agressifs ni de produits abrasifs en poudre ou d'éponges avec face de grattage. Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Nettoyage après chaque utilisation

Pour les salissures légères, non brûlées, frotter avec un chiffon humide sans produit de nettoyage. L'utilisation d'un liquide-vaisselles peut provoquer l'apparition de teintes bleutées. Ces taches tenaces ne sont pas toujours éliminées au premier nettoyage, même en utilisant un produit de nettoyage spécial.



Les salissures fortement adhérentes peuvent être éliminées avec un racloir tranchant. Essuyer ensuite la surface chauffante avec un chiffon humide.

Élimination des taches

Les taches claires de teintes perles (résidus d'aluminium) peuvent être éliminées de la plaque refroidie à l'aide de produits de nettoyage spécifiques. Les restes de tartres (p. ex. après ébullition d'eau) peuvent être éliminés avec du vinaigre ou avec un produit de nettoyage spécial. Pour éliminer le sucre, les aliments contenant du sucre, les matières plastiques et le papier aluminium, ne pas éteindre le foyer concerné ! Il faut immédiatement et soigneusement gratter du foyer chaud les restes (à l'état chaud) avec un racloir tranchant. Après élimination des salissures, on peut éteindre la plaque, et, une fois refroidie, compléter son nettoyage avec un produit spécial.

On peut acquérir ces produits de nettoyage spéciaux dans les supermarchés, les magasins spécialisés en électronique, les drogueries, certains commerces d'alimentation et salons cuisinistes. On peut acquérir des raclours tranchants dans les magasins de bricolage, de matériaux de construction ou les magasins d'accessoires de peinture.

Ne jamais appliquer un produit de nettoyage sur la plaque de cuisson chaude. Il est préférable de laisser sécher le produit de nettoyage, et seulement ensuite l'enlever à l'eau. Eventuellement enlever les restes du produit de nettoyage avec une éponge humide avant la prochaine utilisation. Sinon ils peuvent s'avérer corrosifs.

En cas de traitement incorrect de la vitre céramique de la plaque, l'utilisateur perd ses droits à la garantie!

Révisions périodiques

En plus des actions d'entretien courant de la plaque, il faut:

- effectuer des contrôles périodiques du fonctionnement des éléments de commande et des ensembles de travail de la plaque. Après échéance de la garantie, effectuer au moins une fois tous les deux ans une révision technique de la plaque dans un point de service après-vente,
- éliminer les anomalies d'exploitation constatées,
- effectuer un entretien périodique des ensembles de travail de la plaque.

Attention!

Si pour une raison quelconque les commandes ne sont plus utilisables lors du fonctionnement de la plaque, il faut déconnecter l'appareil du réseau électrique (par l'interrupteur s'il existe ou en débranchant la fiche de la prise ou en retirant le fusible approprié) et contacter le service après-vente.

Attention!

En cas d'apparition de cassures ou de fissures sur la vitre céramique, débrancher aussitôt la plaque du réseau électrique. Pour cela couper le circuit ou retirer la fiche de la prise. Ensuite contacter le service après-vente.

Attention!

Toutes les réparations et les actions de réglage doivent être réalisées par un point de service approprié ou par un installateur certifié.

GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE

GARANTIE

ARTICLE 1 - INSTALLATION - MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

Sauf dispositions contraires entre le vendeur et l'acheteur, ce dernier conserve à sa charge l'installation et la mise en service de l'appareil. Seul un professionnel qualifié est habilité à effectuer l'installation, les branchements et raccordements, conformément aux règles de l'art, en respectant les règlements en vigueur et les recommandations du fabricant, notamment celles contenues dans les notices d'emploi et d'entretien. L'acheteur qui préfère mettre lui-même l'appareil en service le fait sous sa propre responsabilité. En cas de défaut apparent ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur doit les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou la mise en service.

ARTICLE 2 - GARANTIE CONTRACTUELLE

Référence de l'appareil	Indiquée sur la facture.
Durée	Indiquée sur le contrat de garantie
Point de départ	Date de vente ou de livraison.

La garantie contractuelle est ci-après définie

ARTICLE 3 - CONDITIONS DE LA GARANTIE CONTRACTUELLE ET DES PRESTATIONS PAYANTES

La garantie ne s'applique qu'aux réparations effectuées par un dépanneur agissant sur l'ordre exprès de SIDEPAR.

A. **DEFAUTS COUVERTS**: sont seuls couverts les défauts et leurs conséquences, ayant pour origine un phénomène électrique, électromécanique, électronique ou mécanique relatif à l'appareil.

B. **TERRITORIALITE**: le présent contrat s'applique exclusivement aux appareils vendus et installés en France Métropolitaine, dans la Principauté de Monaco et la Corse

C. **CESSION DE LA GARANTIE**: la garantie est liée à l'appareil, elle est acquise automatiquement à un nouvel utilisateur pour la durée restant à couvrir en cas de cession, décès, don ...

D. **DEFAUTS EXCLUS**: la présente garantie ne couvre pas :

- le remplacement des pièces d'usure (tels que, ampoules d'éclairage, filtres de hottes, courroies, fusibles, joints de porte ...),
- le remplacement des pièces en verre, plastique, caoutchouc, ...
- les pannes afférentes aux accessoires (tels que tuyaux de vidange, d'alimentation, câbles d'alimentation, ...),
- les pannes provenant des pièces non conformes à celles préconisées par SIDEPAR,
- les interventions non justifiées (appareil fonctionnel).

Sont également exclus de la présente garantie, les défauts et leurs conséquences dus:

- à l'intervention d'un dépanneur n'agissant pas sur l'ordre exprès de SIDEPAR,
- au non-respect des instructions indiquées dans les notices d'utilisation et d'entretien du constructeur, à toute erreur de manipulation ainsi qu'au manque d'entretien de l'appareil,
- à une utilisation non conforme à l'usage pour lequel l'appareil est destiné, et notamment une utilisation à des fins professionnelles, ou collectives,
- à toute cause d'origine extérieure.

Les frais de déplacement, de main d'œuvre et de transport de l'appareil relatifs à un défaut non couvert par la présente garantie sont à la charge de l'acheteur.

LA GARANTIE CONTRACTUELLE N'EXCLUT EN RIEN LE BENEFICE DE LA GARANTIE LEGALE DE CONFORMITE

ARTICLE 4 - LITIGES EVENTUELS

En cas de difficultés dans l'application du présent contrat, l'acheteur a la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide d'une association de consommateurs ou d'une organisation professionnelle de la branche, ou de tout autre conseil de son choix.

Il est rappelé que la recherche de solution amiable n'interrompt pas la durée de la garantie contractuelle.

Il est rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la garantie contractuelle suppose :


- que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur,
- que l'acheteur utilise l'appareil de façon correcte,
- qu'aucun tiers non agréé ou non mandaté par SIDEPAR n'intervienne pour une réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure et avec l'autorisation de SIDEPAR).

**SERVICE CONSEIL CONSOMMATEUR
SERVICE APRES-VENTE AMICA
Téléphone : 01.56.48.06.31**

Déclaration du fabricant

Par la présente le fabricant déclare que le produit est conforme à toutes les principales dispositions exigées par les directives de la communauté Européenne:

- directive Basse Tension 2014/35/CE
- directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/CE
- directive 2009/125/CE
- directive RoHS 2011/65/CE

et c'est le pourquoi le produit est désigné par le symbol  ainsi qu'une déclaration de la conformité accessible aux organes chargés de la surveillance du marché a été délivrée.

Beste klant

Vanaf vandaag zijn de dagelijkse klusjes eenvoudiger dan ooit tevoren. Het apparaat is een combinatie van uitzonderlijk bedieningsgemak en perfecte effectiviteit. Na het lezen van de gebruiksaanwijzing kent de bediening voor u geen geheimen meer.

Ieder apparaat dat de fabriek verlaat is vóór het inpakken op controleplekken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.

Wij vragen u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat u het apparaat inschakelt. Naleving van de aanwijzingen die erin zijn opgenomen beschermt u tegen onjuist gebruik. Bewaar de gebruiksaanwijzing en zorg dat u hem altijd binnen handbereik heeft.

Volg de gebruiksaanwijzing nauwkeurig op om ongevallen te voorkomen.

Hoogachtend

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK

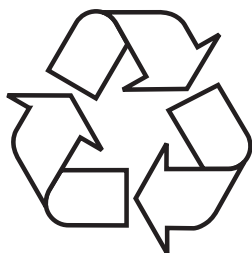
- Opgelet. Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of overeenkomstig de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.
- Opgelet. Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.
- Probeer het vuur NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.
- Opgelet. Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.
- Opgelet. Schakel de stroom uit als de oppervlakte van de kookplaat is gebarsten om elektrische schokken te voorkomen.
- Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels, deksels en aluminiumfolie op de oppervlakte van de kookplaat, zij kunnen heet wor-

den.

- Schakel na gebruik het verwarmingselement van de kookplaat uit met de schakelaar en vertrouw niet op de pandetectie.
- Het apparaat is niet bedoeld voor aansturing met een externe tijdschakelaar of een apart systeem voor afstandsbesturing.
- Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van de kookplaat.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd om te koken. Iedere andere toepassing van het apparaat (bijv. om ruimtes te verwarmen) is oneigenlijk en kan gevaarlijk zijn.
- De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die het gebruik van het apparaat niet beïnvloeden.
- Opgelet. Gebruik geen ongeschikte schermen voor de kookplaat om ervoor te zorgen dat kinderen geen toegang hebben tot de kookplaat. Het toepassen van ongeschikte schermen kan ongevallen veroorzaken.
- Lees de gebruiksaanwijzing voordat u de kookplaat voor het eerst gebruikt. Alleen dan kunt u zeker zijn dat de kookplaat veilig functioneert en kunnen beschadigingen voorkomen worden.
- De kookplaat moet door een gekwalificeerde elektricien geïnstalleerd worden.
- De kookplaat mag niet in de buurt van koelapparatuur geïnstalleerd worden.
- Het meubel waarin het apparaat geplaatst wordt, moet bestand zijn tegen temperaturen tot 100°C. Dit geldt ook voor het fineer, de randlijsten, kunststofoppervlaktes, lijm en laklagen.
- Het apparaat mag pas gebruikt worden nadat het is ingebouwd. Alleen op deze manier bent u beschermd tegen het onbedoeld in aanraking komen met onder spanning staande onderdelen.
- Elektrische apparaten mogen alleen gerepareerd worden door gekwalificeerde specialisten. Onvakkundige reparaties leveren ernstig gevaar op voor de gebruiker.
- Het apparaat is pas afgesloten van het lichtnet, als de zekering in de meterkast is uitgeschakeld of wanneer de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- De stekker van de aansluitkabel moet na de installatie van de plaat bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Bij stroomuitval verdwijnen alle instellingen. Bij terugkeer van de spanning moet u bijzonder voorzichtig zijn. Zolang de kookzones heet zijn brandt de restwarmteindicator "H" en, net zoals bij het eerste gebruik, de sleutel van het kinderslot.
- De in het elektronische systeem ingebouwde restwarmteindicator laat zien of de kookzone is ingeschakeld of nog heet is.

- Als de wandcontactdoos zich in de buurt van een kookzone bevindt, let er dan op dat de kabel niet in aanraking komt met de hete plekken.
- Gebruik geen kookgerei van plastic of aluminiumfolie. Dit materiaal smelt bij hoge temperaturen en kan de keramische glasplaat beschadigen.
- Suiker, citroenzuur, zout enz. mogen zowel in vloeibare als in vaste vorm net als plastic niet in aanraking komen met een hete kookzone.
- Mocht er per ongeluk toch suiker of kunststof op een hete kookzone terechtkomen, schakel deze dan niet uit voordat u de suiker of de kunststof met behulp van een scherpe schraper verwijderd heeft. Bescherm uw handen tegen verbranding en verwondingen.
- Bij het gebruik van de kookplaat mogen slechts pannen en braadpannen met een vlakke bodem gebruikt worden, zonder scherpe randen of bramen, omdat anders permanente krassen ontstaan op de plaat.
- De verwarmingsoppervlakte van de kookplaat is bestand tegen temperatuurschokken. Hij is zowel hitte- als koudebestendig.
- Voorkom het vallen van voorwerpen op de kookplaat. De inslag van harde en puntige voorwerpen, zoals een kruidenpotje, kunnen het barsten of versplinteren van de keramische glasplaat veroorzaken.
- Overkokende gerechten kunnen via beschadigde plekken in aanraking komen met onder spanning staande delen van de kookplaat.
- Gebruik de oppervlakte van de kookplaat niet als snijplank of werkvlak.
- Bouw de kookplaat niet in boven een oven zonder ventilator of boven een afwasmachine, koelvrieskast of wasmachine.
- Bij inbouw van de kookplaat in het werkblad kunnen metalen voorwerpen die zich in de kastjes bevinden verhit raken door de lucht die uit het ventilatiesysteem van de kookplaat komt. Het gebruik van een direct scherm wordt daarom aanbevolen (zie afb. 2).
- Houdt u aan de aanwijzingen voor reiniging en onderhoud van de keramische glasplaat.
- Indien u het apparaat onjuist behandelt, vervalt uw recht op garantie.

UITPAKKEN



Het apparaat is beveiligd tegen transportschade. Na het uitpakken moet het verpakkingsmateriaal zo verwerkt worden dat er geen risico voor het milieu ontstaat.

Al het materiaal dat voor de verpakking is gebruikt is milieuvriendelijk, het kan voor 100% hergebruikt worden en het is gelabeld met het bijbehorende symbool.

Opgelet! Het verpakkingsmateriaal (polyethyleen-

zakjes, stukken polystyreen etc.) bij het uitpakken buiten het bereik van kinderen houden.

VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR



Dit product is overeenkomstig met de Europese richtlijn 2012/19/EG en de Poolse wet op gebruikte elektrische en elektronische apparatuur gemerkt met het symbool van een doorgekruiste verrijdbare afvalbak. Dit merkteken informeert dat dit apparaat na afloop van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval verwijderd mag worden.

De gebruiker is verplicht om het aan te bieden bij een inzamelpunt voor gebruikte elektrische en elektronische ap-

paratuur. De inzamelende instanties, waaronder lokale inzamelpunten, winkels en gemeentelijke instanties vormen een geschikt systeem voor de inzameling van deze apparatuur.

De juiste behandeling van gebruikte elektrische en elektronische apparatuur leidt tot het vermijden van consequenties die schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en de natuurlijke omgeving en voortkomen uit de aanwezigheid van gevaarlijke bestanddelen en verkeerde opslag en verwerking van dergelijke apparatuur.

ENERGIE BESPAREN



Wie verantwoordelijk omgaat met energie, beschermt niet alleen zijn portemonnee, maar handelt ook milieuvriendelijk. Help daarom mee om zuinig te om te gaan met elektriciteit! Dit kan op de volgende manier:

- Gebruik geschikt kookgerei.
- Door pannen te gebruiken met een vlakke en dikke bodem bespaart u tot 1/3 elektriciteit. Vergeet niet het deksel op de pan te leggen, anders is uw

energieverbruik tot viermaal hoger!

- Kookzones en kookgerei schoon houden.
- Vuil verstoort de warmteoverdracht – sterk ingebrand vuil kan vaak alleen verwijderd worden met middelen die het milieu zwaar belasten.
- Vermijd onnodig optillen van het deksel tijdens het koken.
- Bouw de kookplaat niet in de buurt van koel-/vriesapparatuur in.
- Hun energieverbruik zal daardoor onnodig toenemen.

INSTALLATIE

Vorbereiding van het werkblad voor inbouw van de kookplaat

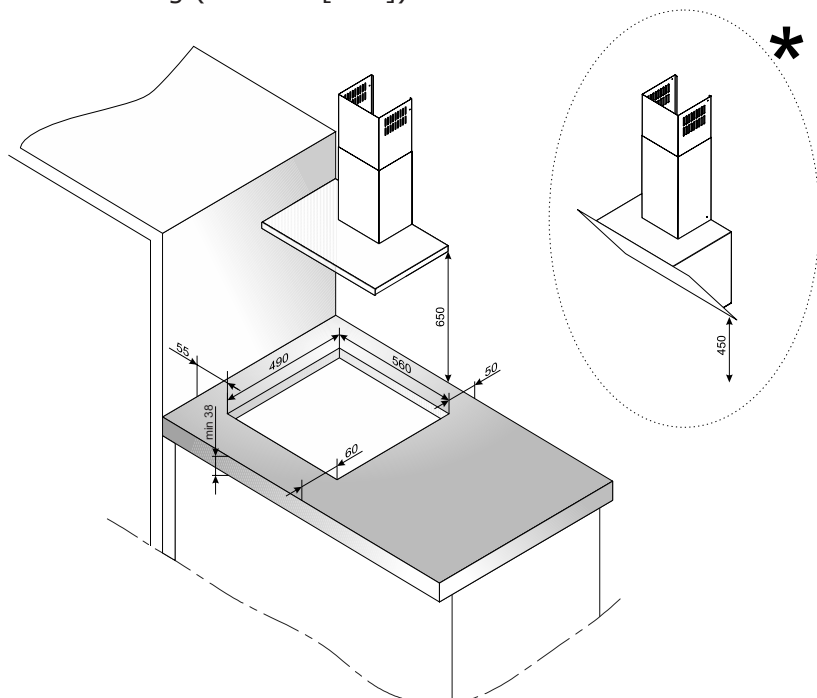
Het werkblad moet vlak en waterpas zijn. Aan de kant van de muur moet het werkblad worden afgedicht en beveiligd tegen vocht en overlopen.

De bekleding van de inbouwmeubelen en de lijm waarmee deze is vastgelijmd moeten bestand zijn tegen temperaturen van 100°C. Als niet aan deze voorwaarde wordt voldaan kan het oppervlak vervormen of de bekleding loslaten.

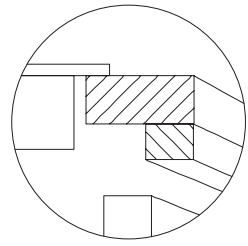
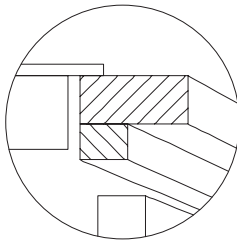
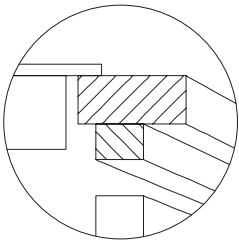
Bescherm de randen van de opening met materiaal dat bestand is tegen vocht.

Laat onder de kookplaat wat ruimte vrij om te zorgen voor goede luchtcirculatie. Daarmee voorkomt u oververhitting van de oppervlakte rondom de kookplaat. De omvang van deze spleet vindt u verderop in deze gebruiksaanwijzing

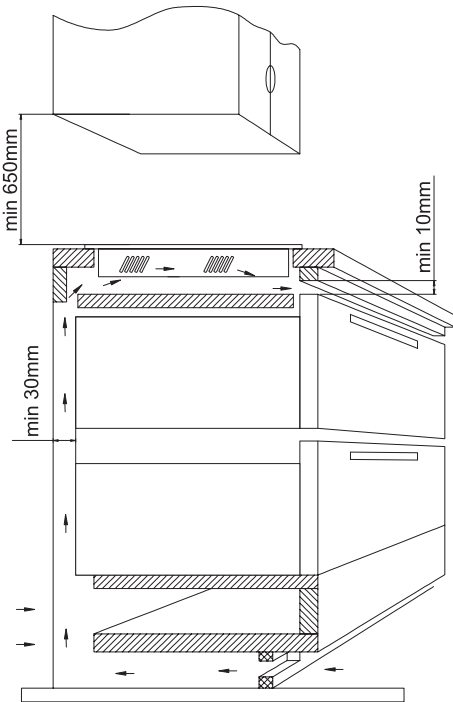
Maak de opening in het werkblad volgens de afmetingen uit onderstaande afbeelding (eenheid [mm]):



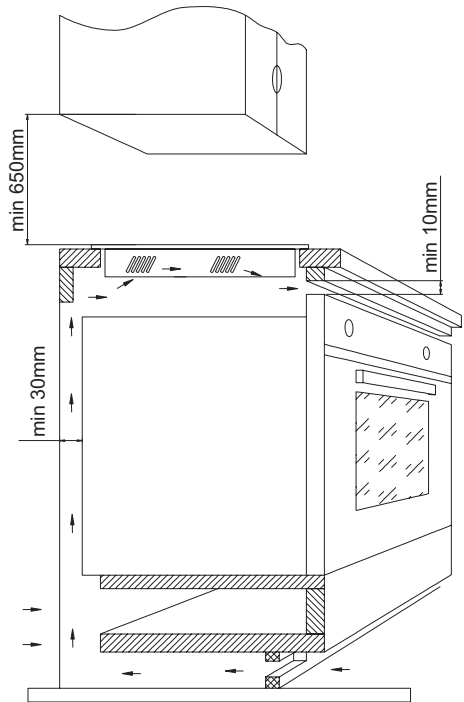
*De minimale afstand van de afzuigkap tot het werkblad bedraagt bij eenvoudige afzuigkappen 650 mm, bij schuine afzuigkappen is dit 450 mm



Inbouw van de plaat boven kastjes



Inbouw van de plaat boven een oven



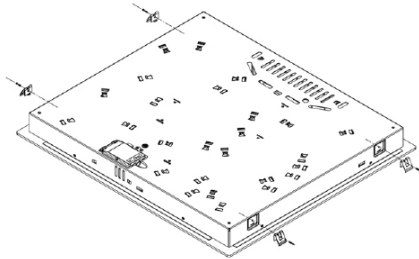
Het is verboden om de kookplaat in te bouwen boven een oven zonder ventilatie.

Installatie van de kookplaat in de montageopening

Sluit de kookplaat aan met een elektrische kabel volgens het meegeleverde aansluitschema.

Maak het werkblad stofvrij, leg de kookplaat in de opening en druk hem stevig tegen het werkblad.

Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de la protection doit être installée sous la base de la table de cuisson.



Aanwijzingen voor de installateur

De kookplaat is uitgerust met een aansluitblok dat verschillende aansluitmogelijkheden biedt, die geschikt zijn voor verschillende typen elektrische installaties.

Het aansluitblok maakt de volgende aansluitingen mogelijk:

- monofasig 220-240B~
- tweefasig 380-415B 3N~

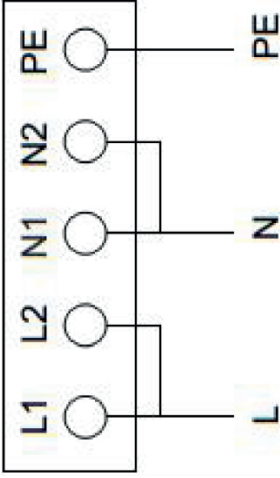
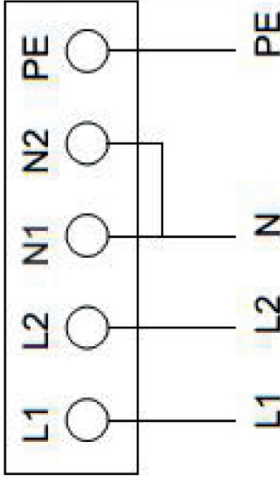
Aansluiting van de kookplaat op de gewenste voeding is mogelijk door middel van een geschikte geleidingsbrug op het aansluitblok volgens bijgeleverd schakelschema. Het schakelschema is ook op de onderkant van de behuizing van het apparaat aangebracht. Na verwijdering van het onderste gedeelte van de behuizing van het klemmenbord, hebt u toegang tot het aansluitblok. Vergeet niet om de juiste aansluitkabel te kiezen die overeenstemt met het soort aansluiting en het nominale vermogen van de kookplaat.

Opgelet! Vergeet niet om de aardleiding te bevestigen aan de met het symbool gelabelde klem op het aansluitblok. De elektrische installatie die de kookplaat van stroom voorziet, moet voorzien zijn van een juist gekozen zekering of een veiligheidsschakelaar, om de hoofdleiding te beschermen en in noodgevallen de stroom uit te kunnen schakelen.

Neem kennis van de informatie op het typeplaatje en het schakelschema voordat u het apparaat op de elektrische installatie aansluit. Een aansluiting die afwijkt van het meegeleverde schakelschema, kan beschadiging van de kookplaat veroorzaken.

Opgelet! De aansluiting van de kookplaat op het lichtnet mag uitsluitend uitgevoerd worden door een erkend installateur. Eigenmachtige aanpassingen of wijzigingen van de elektrische installatie zijn verboden.

Schema van mogelijke verbindingen

	Opgelet! Bij iedere verbinding moet de aardleiding worden aangesloten op klem \oplus .		Type / doorsnede van de draad	Beveiligingszekering
1	<p>Voor het 220-240V lichtnet een monofasige aansluiting met nulleiding, de klemmen L1 en L2 zijn verbonden met een brug, de nulleiding aan N, de aardleiding aan \oplus</p>	1N~	 <p>HO5VV-FG 3x4 mm²</p>	min. 30A
2	<p>Voor het 380-415V lichtnet een tweefasige aansluiting met nulleiding, de nulleiding aan N, de aardleiding aan \oplus</p>	3N~	 <p>HO5VV-FG 4 x 2,5 mm²</p>	min. 16A

BASISINFORMATIE OVER HET APPARAAT

- Een deksel verhindert dat de warmte tijdens het koken ontsnapt, waardoor de kooktijd korter wordt en u minder energie verbruikt.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan droog is. Controleer na het vullen, of wanneer u een pan gebruikt die in de koelkast heeft gestaan, of de oppervlakte volledig droog is. Hierdoor voorkomt u verontreiniging van de oppervlakte van de kookplaat.



Restwarmte-indicator "H"

Na afloop van het koken is de ruit van de inductiekookplaat op het gebied van de betreffende kookzone nog steeds heet. Dit heet restwarmte.

Als de ruit heet is, verschijnt op de display van deze zone het symbool "H".



* De temperatuurwaarde is slechts een indicatie



Raak tijdens het branden van de restwarmteindicator de kookzone niet aan in verband met het risico voor verbrandingen en zet er geen voorwerpen op die gevoelig zijn voor warmte!



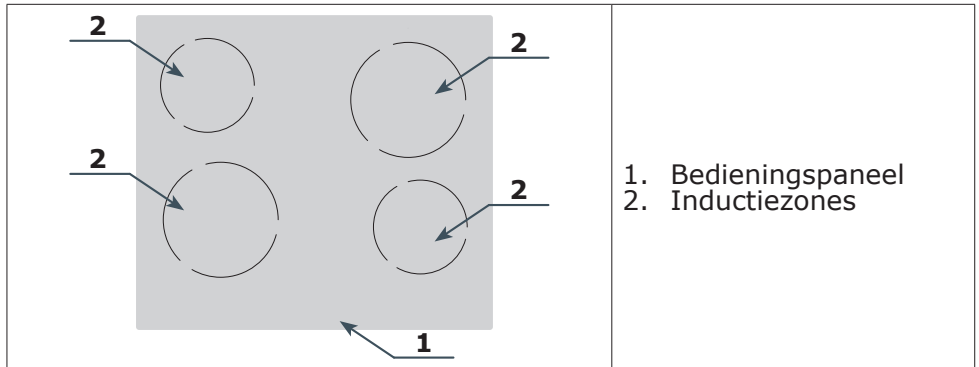
Bij stroomonderbreking wordt de restwarmteindicator "H" niet getoond. Ondanks dat kan de kookzone nog steeds heet zijn!

Voor het eerste gebruik van de kookplaat

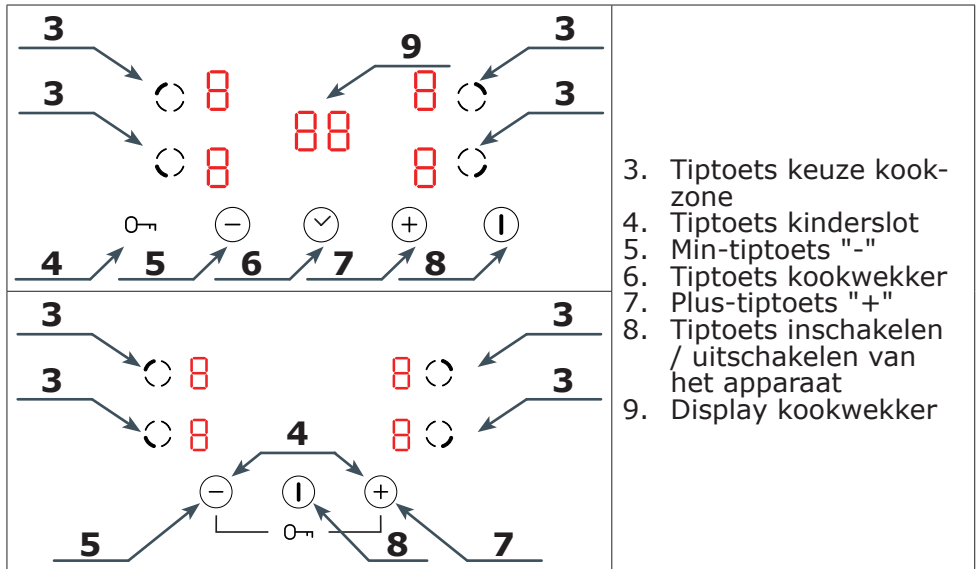
- De inductiekookplaat eerst grondig reinigen. De plaat heeft een glazen oppervlak, behandel hem dus met de nodige zorg.
- Na de eerste start van het apparaat kunnen er geuren vrijkomen. Schakel in dat geval de ventilatie in of zet een raam open. Het vrijkomen van geuren is tijdelijk.

BEDIENING

Onderdelen van het apparaat



Bedieningspaneel



Opmerking: Elke aanraking van een tiptoets gaat gepaard met een geluidssignaal. Het is niet mogelijk om de geluidssignalen uit te schakelen.

Aansluiting op de stroomvoorziening

Na aansluiting op de stroomvoorziening gaan alle displays van de kookplaat ongeveer 1 seconde branden. Daarnaast hoort u een geluidssignaal. De kookplaat schakelt over op de stand-bymodus.

Inschakelen van de kookzone

Zet een pan op een kookzone, bijvoorbeeld op de kookzone linksachter. Raak tiptoets ① aan, op de displays van de kookzones verschijnt . Schakel de gekozen kookzone in met tiptoets , kies vervolgens met de tiptoetsen en het vermogen van de zone binnen een bereik van 1-9. Raak tiptoets opnieuw aan om het vermogensniveau te bevestigen. U kunt ook een paar seconden wachten, het vermogensniveau wordt dan automatisch bevestigd.

Opmerking:

U kunt de pan altijd op de kookzone plaatsen, zelfs voordat u de kookzone aanzet.

Als u niet binnen 1 minuut na het inschakelen van de kookplaat het vermogensniveau instelt, schakelt de kookplaat automatisch uit.

Nadat u met tiptoets een kookzone heeft gekozen, verschijnt op de display de standaardwaarde 0. U kunt deze standaardwaarde niet wijzigen.

Wijziging van het ingestelde vermogen van de kookzone.

Raak tiptoets aan van de actie-

ve zone waar de pan op staat. Wijzig vervolgens met de tiptoetsen en het vermogensniveau van de kookzone binnen een bereik van 1-9. Bevestig het nieuwe vermogen met tiptoets .

Uitschakelen van de kookzone

Om een enkele koopsom uit te schakelen, raakt u tiptoets aan van de zone die u wilt uitschakelen. Daarna kunt u op twee manieren handelen:

- Verlaag met tiptoets het vermogensniveau van de zone tot 0.
- Raak tegelijkertijd de tiptoetsen en aan, het vermogensniveau van de kookzone vermindert automatisch tot 0.

Bevestig in beide gevallen de waarde 0 met tiptoets , of wacht een aantal seconden totdat de waarde automatisch is bevestigd.

Om alle kookzones tegelijkertijd uit te schakelen, raakt u tiptoets ① aan, de hele kookplaat schakelt dan uit.

Kinderslot

Als het kinderslot actief is, zijn alle tiptoetsen, behalve ① inactief, op de display verschijnt de aanduiding .

*U blokkeert de kookplaat door tiptoets gedurende 3 seconden aan te raken. Op de display verschijnt . Om de blokkade van de kookplaat op te heffen, raakt u tiptoets 3 seconden aan. verdwijnt.

*U blokkeert de kookplaat door tiptoets + en - gedurende 3 seconden aan te raken. Op de display verschijnt . Om de blokkade van de kookplaat op te heffen, raakt u tiptoets + en - 3 seconden aan. verdwijnt.

U kunt de kookplaat tijdens de werking blokkeren, tiptoets ① is actief. Bij ongevallen kunt u de kookplaat uitschakelen met tiptoets ① zonder dat u eerst de blokkade hoeft op te heffen. Om de kookplaat opnieuw in te schakelen, moet u eerst het kinderslot deactiveren.

Automatisch uitschakelen van een kookzone

De kookzone schakelt na verloop van tijd automatisch uit, afhankelijk van het vermogen waarmee hij werkt. Dit is uit veiligheidsoverwegingen en u kunt deze functie niet uitschakelen.

Ingesteld vermogen	Uitschakeltijd
1	8h
2	8h
3	8h
4	4 h
5	4 h
6	4 h
7	2 h
8	2 h
9	2 h

Functie kookwekker*

Bijvoorbeeld: als u de kookwekker wilt instellen op 25 minuten, zet u de kookplaat aan met tiptoets ①. Op de displays van de kookzones verschijnt 25. Raak nu tiptoets ② aan, op de display begint het rechtercijfer van de cijfers 00 te knipperen. Kies met de tiptoetsen ⊕ en ⊖ de waarde 5 en raak tiptoets ③ opnieuw aan.

Op de display begint het linkercijfer van de cijfers 00 te knipperen. Kies met de tiptoetsen ⊕ en ⊖ de waarde 2. Bevestig de tijd met tiptoets ③. De kookwekker is nu ingesteld op 25 minuten. Na verloop van deze tijd hoort u een geluidssignaal dat ongeveer 30 seconden duurt. Raak een willekeurige tiptoets aan om het geluidssignaal uit te zetten. U kunt de kookwekker ook activeren voor een werkende kookzone (tijdens het koken).

Instellen van de uitschakeltijd voor een kookzone*

U kunt een uitschakeltijd voor een kookzone instellen. Activeer hiervoor de betreffende kookzone en stel het vermogen in. Raak nog tijdens het knipperen van het ingestelde vermogensniveau tiptoets ③ aan. Ga verder als bij het instellen van de kookwekker. Na bevestiging van de automatische uitschakeltijd voor de kookzone raakt u opnieuw tiptoets ③ aan om de uitschakeltijd van de kookplaat te bevestigen. De actieve functie wordt aangegeven door een knipperende punt naast het vermogensniveau van de ingestelde kookzone. Na het verstrijken van de ingestelde tijd schakelt de kookzone automatisch uit. U kunt de uitschakeltijd voor iedere kookzone apart instellen.


Opgelet! Voor de functies kookwekker en uitschakeltijd:

- Kunt u de tijd instellen binnen een bereik van 1-99 minuten.
- De tijd wordt afgeteld vanaf het moment dat u bevestigt met tiptoets ③.
- Om de ingestelde tijd voor beide functies te wijzigen of verwijderen, handelt u als bij het instellen van de tijd. Verminder daarbij de tijd tot 00.
- Raak tiptoets ① aan om de ingestelde tijden te wissen en de kookplaat volledig uit te zetten.

HANDELWIJZE BIJ STORINGEN

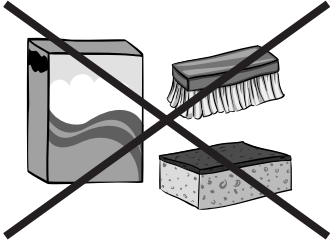
Bij het optreden van storingen handelt u als volgt:

- Schakel alle functies van het apparaat uit
- Onderbreek de stroomtoevoer
- Bied het apparaat aan voor reparatie
- Omdat u zelf kleine storingen kunt verhelpen volgens de onderstaande aanwijzingen, dient u het apparaat eerst te controleren aan de hand van de punten in de volgende tabel, voordat u contact opneemt met de klantenservice.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
1. Het apparaat werkt niet	- Stroomuitval	- Controleer de zekering en vervang deze als hij is doorgebrand
2. Het apparaat reageert niet op de ingevoerde waarden	- Het bedieningspaneel is niet ingeschakeld	- Inschakelen
	- De tiptoets is te kort aangeraakt (minder dan een seconde)	- Raak de tiptoets langer aan
3. Het apparaat reageert niet en laat een kort geluidssignaal horen	- Tegelijkertijd meerdere tiptoetsen aangeraakt	- Raak altijd maar één tiptoets tegelijk gaan (uitgezonderd het inschakelen van de kookzone)
	- Onjuiste bediening (de verkeerde tiptoetsen aangeraakt of te snel aangeraakt)	- Schakel de kookplaat opnieuw in
4. Het hele apparaat schakelt uit	- De tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- De tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
	- Na inschakeling is er binnen 10 seconden geen enkele waarde ingevoerd	- Schakel het bedieningspaneel opnieuw in en voer de gegevens onmiddellijk in
5. Een kookzone schakelt uit en op de display verschijnt de letter „H”	- De tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- De tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
	- Oververhitting van de elektronische onderdelen	- Schakel de kookzone opnieuw in
6. Restwarmteweergave licht niet op, terwijl de kookzones nog heet zijn.	- Onderbreking van de stroomtoevoer, verbinding van het apparaat met het lichtnet onderbroken	- Restwarmteindicator gaat pas weer werken nadat het bedieningspaneel opnieuw is in- en uitgeschakeld.
7. Keramische plaat is gebarsten.	 Gevaar! Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice.	
8. Als het gebrek of de storing niet nog steeds niet is opgeheven.	Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering!). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice. Belangrijk! U bent verantwoordelijk voor de goede staat van het apparaat en het juiste gebruik ervan in de huishouding. Als u op basis van onjuist gebruik van het apparaat contact opneemt met de klantenservice, dan zijn ook binnen de garantieperiode de kosten van zo'n bezoek voor u. Voor schade die is ontstaan door het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing, kunnen wij helaas niet aansprakelijk gesteld worden.	
9. De inductiekookplaat maakt een schurend geluid.	Dat is een normaal verschijnsel. De koelventilator van de elektronische onderdelen werkt.	
10. De inductiekookplaat maakt een fluitend geluid.	Dat is een normaal verschijnsel. Conform de werkfrequentie van de spoelen tijdens het gebruiken van een aantal kookzones, maakt de kookplaat bij maximaal vermogen en een licht fluitend geluid.	
11. De plaat werkt niet, u kunt de kookzones niet inschakelen en ze functioneren niet.	- Elektronische storing	- Reset de kookplaat, koppel de kookplaat enkele minuten los van de stroomvoorziening (verwijder de zekering van de installatie).

REINIGING EN ONDERHOUD

Het regelmatig reinigen en onderhouden van de kookplaat heeft grote invloed op de levensduur en storingsvrije werking van het apparaat.



Neem bij het reinigen van de keramische glasplaat dezelfde regels in acht als bij het reinigen van glasoppervlakten. Gebruik nooit schurende of agressieve schoonmaakmiddelen, schuurpoeders of schuursponsjes met een ruw oppervlak. Gebruik ook geen stoomcleaners.

Schoonmaken na ieder gebruik

Lichte, niet ingebrande verontreinigingen met een vochtig doekje zonder reinigingsmiddel verwijderen. Het gebruik van een afwasmiddel kan een blauwe verkleuring veroorzaken. Deze hardnekkige vlekken kunnen vaak niet bij de eerste reiniging verwijderd worden, zelfs niet als u speciale reinigingsmiddelen gebruikt.



Verwijder vastgebrande kookresten met een scherpe schraper en wis de oppervlakte met een vochtig doekje af.

Vlekken verwijderen

Lichte, parelmoerkleurige vlekken (aluminiumresten) kunt u verwijderen van de afgekoelde kookplaat met behulp van een speciaal reinigingsmiddel. Kalkresten (van overgekookt water) verwijdert u met azijn of speciale reinigingsmiddelen.

Schakel de kookzone niet uit als u suiker, suikerhoudende gerechten, plastic of aluminiumfolie wilt verwijderen! Verwijder kookresten (als ze nog heet zijn) meteen van de hete kookzone met een scherpe schraper. U kunt de kookzone uitschakelen zodra u de verontreiniging heeft verwijderd. Na afkoeling kunt u met behulp van speciale reinigingsmiddelen de kookplaat verder schoonmaken.

De speciale reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in supermarkten, speciale winkels met elektronische apparatuur, drogisterijen, levensmiddelenzaken en keukenspecialzaken. Scherpe schrapers zijn verkrijgbaar in winkels met bouwmaterialen, bouwgereedschappen en schildersbenodigdheden.

Reinigingsmiddelen nooit toepassen op een hete kookplaat. U kunt het beste het aangebrachte reinigingsmiddel laten drogen en vervolgens met een natte doek afwissen. Voordat u de glaskeramische kookplaat opnieuw verhit, moet u de resten van het reinigingsmiddel met een vochtige doek afvegen, omdat deze anders een bijtende werking kunnen hebben.

Wij zijn niet aansprakelijk in het kader van de garantie, manier u de keramische glasplaat niet op de goede manier hebt behandeld.

Periodieke onderhoudsbeurten

Naast de normale schoonmaakwerkzaamheden moet u:

- regelmatig de besturings- en werkonderdelen van de kookplaat controleren. na afloop van de garantieperiode minimaal één keer per twee jaar het apparaat na laten kijken door een servicedienst,
- de geconstateerde storingen verhelpen,
- periodiek de onderdelen van de kookplaat een onderhoudsbeurt geven.

Attentie!

Als om de een of andere reden de besturing niet werkt, terwijl het apparaat is ingeschakeld, schakel dan de hoofdschakelaar uit of schroef de zekering los en neem vervolgens contact op met de klantenservice.

Attentie!

Mochten er barsten of breuken in uw keramische glasplaat verschijnen, schakel dan onmiddellijk de kookplaat uit en verbreek de aansluiting met het lichtnet. Draai hiertoe de zekering los of haal de stekker uit het stopcontact. Neem vervolgens contact op met de klantenservice.

Attentie!

Reparaties en afstelhandelingen moeten worden uitgevoerd door een bevoegde servicedienst of installateur.



Компания изготовитель

Амика С.А., Польша, 64-510 Вронки, ул. Мицкевича, 52
Тел. +48 67 25 46100, факс +48 67 25 40 320

Amica S.A., ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki
tel. 67 25 46 100, fax 67 25 40 320

Сделано в Китае