

TOMADO®

TIH3501S



NL Gebruiksaanwijzing
EN Instruction manual
DE Gebrauchsanleitung
FR Mode d'emploi
ES Instrucciones de uso
IT Istruzioni per l'uso
DA Instruktions til brug
PL Instrukcje użytkowania
CS Návod k použití
SK Návod na použitie

Inductie kookplaat
Induction hob
Induktionskochfeld
Plaque de cuisson à induction
Placa de cocina de inducción
Piastra a induzione
Induktionskogeplade
Indukcyjna płyta grzewcza
Indukční varná deska
Indukčná varná doska



Quality
since 1923



Excellent
service



Best
choice

NL	Gebruiksaanwijzing	pagina 4-11
EN	Instruction manual	page 12-19
DE	Gebrauchsanleitung	Seite 20-27
FR	Mode d'emploi	page 28-35
ES	Instrucciones de uso	página 36-43
IT	Istruzioni per l'uso	pagine 44-51
DA	Instruktioner til brug	side 52-59
PL	Instrukcje użytkowania	strona 60-67
CS	Návod k použití	strana 68-75
SK	Návod na použitie	strana 76-83

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN – NL

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden. Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten. Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.



WAARSCHUWING: het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.

- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Bewaar geen voorwerpen in kastjes boven of achter het apparaat die voor kinderen interessant zijn.
- De kookzones worden warm tijdens het gebruik en blijven na gebruik ook nog een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.
- Wanneer de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.
- Open nooit de behuizing van het apparaat.
- Verwarm geen dichte blikken op de kookplaat. Er ontstaat een overdruk waardoor de blikken kunnen exploderen. U kunt zich hierdoor verwonden/verbranden.



WAARSCHUWING: brandgevaar: laat niets onbeheerd op de kookplaat staan.



WAARSCHUWING: koken met vet of olie op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben. Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.

- Het apparaat mag niet buiten gebruikt worden.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- Gebruik nooit een hogedruk- of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.
- Gebruik het apparaat niet in een ruimte met een omgevingstemperatuur beneden 5°C.
- Als het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zal het 'nieuw' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.



WAARSCHUWING: indien de glasplaat van de kookplaat is gebroken:

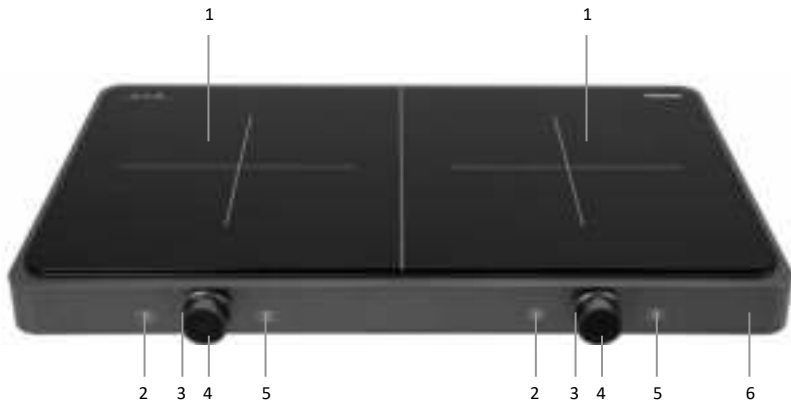
- schakel onmiddellijk alle branders en elektrische verwarmingselementen uit en verbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.
- raak het oppervlak van het apparaat niet aan.
- gebruik het apparaat niet.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat. Deze kunnen heet worden.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er iets op valt, bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp, kan er een breuk ontstaan.



WAARSCHUWING: als het oppervlak is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te vermijden.

- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hogere stand heeft ingesteld.
- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is, mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- De wandcontactdoos en de stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.
- Het apparaat moet altijd geaard zijn.
- Het werkblad waarop de kookplaat wordt geplaatst, moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten minimaal tot 90°C hittebestendig zijn. Ook al wordt het apparaat zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- **WAARSCHUWING:** Het koken op de kookplaat moet altijd in de gaten gehouden worden. Een kortdurend kook- of bakproces moet continue gevolgd worden.

PRODUCTOMSCHRIJVING



1. Kookzone (Ø 192 mm)
2. Timer toets
3. Standen-draaiknop
4. Aan/uit-knop met display
5. Toets voor toetsenblokkering
6. Behuizing

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de kookplaat voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade dat mogelijk ontstaan is tijdens het transport. Plaats de kookplaat op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond. Maak de kookplaat schoon met een licht vochtige doek. Controleer of de spanning overeenkomt met de spanning die vermeld is op het typeplaatje voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor een inductie kookplaat en met de juiste afmeting van 15 tot 20 cm doorsnede.

De inductie kookplaat heeft twee kookzones en elke kookzone heeft zijn eigen bedieningsknoppen. De bediening voor de beide kookzones functioneert hetzelfde.

De inductie kookplaat functioneert door elektronische sensoren die worden bediend door de corresponderende tiptoets aan te raken. Bij elke aanraking van een tiptoets of draai aan de standenknop klinkt er een geluidssignaal. Zorg ervoor dat het bedieningsgedeelte altijd schoon en droog is.

PLAATS EEN PAN OP DE GLASKERAMISCHE PLAAT

- Controleer of de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn en plaats geen keukengerei in de directe omgeving van de inductie kookplaat.
- Plaats de pan met voedsel of vloeistof in het midden van de kookzone.

STEEK DE STEKKER IN HET STOPCONTACT

- Nadat de stekker in het stopcontact gestoken is, klinkt er een piepsignaal. In het display knippert [--].

DE INDUCTIE KOOKPLAAT AAN ZETTEN

- Druk op de aan/uit-knop. Het display toont [on] en de kookzone is klaar om te verwarmen.
- Als de kookzone niet binnen 1 minuut bediend wordt na het aanzetten van de kookzone [on], zal de inductie kookplaat automatisch weer op standby gaan [--].

HET INSTELLEN VAN EEN STAND

- Draai aan de standenknop om de inductie kookplaat op de gewenste stand te zetten. De inductie kookplaat heeft 10 standen, waarbij [1] de laagste stand is en de boost [P] de hoogste stand is.

Stand	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Boost
Displayweergave	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P

- Als er geen pan op de kookzone staat na het aanzetten, zal de inductie kookplaat niet opwarmen. Eén minuut later, zal de inductie kookplaat automatisch uitschakelen.

DE INDUCTIE KOOKPLAAT UITSCHAKELEN

- Druk op de aan/uit-knop om de kookzone handmatig uit te schakelen of zet de standenknop op 0. Let op: de glasplaat zal heet zijn [HH].

RESTWARMTE INDICATIE

De restwarmte indicatie geeft aan dat de glasplaat nog te heet is om aan te raken in het gebied van de kookzone. Als het gebied van de kookzone nog te heet is, verschijnt er een [HH] in het display. Zodra de temperatuur lager wordt, maar nog wel heet is, zal de [HH] indicatie veranderen in [hh]. De temperatuur van de glasplaat is laag, als [--] in het display knippert.

BOOST FUNCTIE

De Boost functie geeft gedurende een korte tijd extra vermogen.

- Zet de kookplaat aan en draai de standenknop naar de hoogste stand, Boost. De Boost functie is geactiveerd als er een [P] verschijnt in het display. Na 5 minuten schakelt de Boost functie automatisch terug naar stand 9. Zodra er een andere stand wordt geselecteerd, vervalt de Boost functie.

Let op: de Boost functie kan niet op beide kookzones tegelijk gebruikt worden. Als een kookzone aan is op de Boost functie en de andere kookzone wordt ook aangezet op de Boost functie dan wordt de instelling van de eerste kookzone automatisch op een lagere stand gezet.

HET INSTELLEN VAN DE TIMER

- Druk op de timer toets om de timer in te stellen terwijl de inductie kookplaat aan is. Er knipperen nu cijfers [45] in het display. Gebruik de standenknop om de tijd aan te passen.

De maximale instelling van de timer is afhankelijk van de ingestelde stand.

De weergave van het display is beperkt en zal de eerste 60 minuten per minuut aangeven [01-60]. Zodra de timer boven de 60 minuten ingesteld wordt, verandert de weergave in uren en 10-tal minuten. Elke verhoging van de tijd verspringt nu met 10 minuten.

Bijvoorbeeld: 1 uur en 10 minuten wordt weergegeven als 1.1.

3 uur en 40 minuten wordt weergegeven als 3.4.

Stand	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Boost
Maximale tijdsduur van de timer	9 uur en 50 minuten	9 uur	8 uur	7 uur	6 uur	5 uur	4 uur	3 uur	2 uur	P
Voorbeeld display weergave	9.5	9.0	8.0	7.0	6.0	5.0	4.0	3.0	2.0	-

- 5 seconden na het instellen van de timer toont het display de ingestelde stand en brandt de indicatie boven de timer toets.
- Als de timer ingesteld is, kunt u de resterende tijd bekijken door nogmaals op de timer toets te drukken. Als u de ingestelde tijd wilt aanpassen, drukt u op de timer toets en draai de standenknop om de tijd aan te passen.
- Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een piepsignaal en de inductie kookplaat zal automatisch uitschakelen. In display knippert [HH].

KINDERSLOT

Het kinderslot voorkomt dat de instellingen van de inductie kookplaat onbedoeld aangepast worden. Het instellen van bijvoorbeeld een hogere stand of andere instellingen is niet mogelijk. Het is alleen mogelijk om de inductie kookplaat uit te schakelen.

Het kinderslot activeren als de inductie kookplaat in werking is.

- Druk gedurende 2 seconden op de tiptoets van het kinderslot. Het display toont [L+ingestelde stand], bijvoorbeeld [L9], en de indicatie boven de tiptoets van het kinderslot brandt. Alleen de aan/uit-knop en de tiptoets van het kinderslot functioneren nu nog maar.

Het kinderslot de-activeren

- Druk gedurende 2 seconden op de tiptoets van het kinderslot om het kinderslot te de-activeren. Het display toont [ingestelde stand], bijvoorbeeld [9], en de indicatie boven de tiptoets van het kinderslot is uit.

PANNEN

Pannen die al eerder op een andere kookplaat zijn gebruikt, bijvoorbeeld een gaskookplaat, zijn niet meer geschikt voor een inductie kookplaat. Schaf daarom voor het eerste gebruik een nieuwe pan aan als u geen geschikte pan heeft.



Metalen koekenpan



Roestvrijstalen pan



Geëmailleerde
pan met metalen
bodem



Gietijzeren
grillplaat



Fluitketel van
roestvrijstaal
of geëmailleerd

- Waaraan moet een goede pan voldoen? De pan moet materialen bevatten die magnetisch zijn. Kookgerei van staal, geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrijstaal geven de beste resultaten.
- Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem die dezelfde diameter heeft als een kookzone. Dit vermindert de kooktijd.
- De pannen moeten een vlakke bodem hebben en een minimale diameter van 12 cm en een maximale diameter van 20 cm. De kookzone is een cirkel met de kruising van de lijnen als middelpunt van de cirkel.
- Na het eerste gebruik kunnen er witte vlekken in de pan ontstaan. Dat is normaal. Schenk wat azijn in de pan en warm dit op tot 60-80°C. Verwijder de vlekken daarna met een borstel.
- Ongeschikt materiaal voor pannen is: glas, keramiek, aluminium, koper en ander niet magnetische materialen.
- Wanneer de pan verwijderd wordt van de kookzone zal de inductie kookplaat direct stoppen met verwarmen.
- Een pan moet in het midden van kookzone geplaatst worden.
- Bij het gebruik van sommige pannen kunt u wisselende geluiden horen. Dit wordt veroorzaakt door de vorm van de pan en heeft geen invloed op de werking of de veiligheid van de inductie kookplaat.

ENERGIEBESPARING

- Plaats de pan op de kookzone voordat deze ingeschakeld is. Als u een kookzone inschakelt zonder dat er een pan op staat, zal de kookzone niets doen.
- Gebruik altijd een deksel op de pan om de kooktijd te reduceren.
- Schakel het vermogen terug wanneer vloeistof kookt.
- Gebruik niet te veel vocht of vet. Het koken of bakken duurt langer als u teveel gebruikt.
- Selecteer het juiste vermogen voor de verschillende kookmogelijkheden.

REINIGING & ONDERHOUD

Voor het schoonmaken altijd de stekker uit de wandcontactdoos verwijderen. Laat de kookzone afkoelen voordat u de inductie kookplaat schoonmaakt.

- **Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen, spuitbussen of scherpe voorwerpen om het oppervlak van de inductie kookplaat te reinigen die niet voor dit doel ontwikkeld zijn.**
- Na verloop van tijd kunnen de ventilatieopeningen verstopt raken door ophoping van stof of ander vuil. Reinig de ventilatieopeningen met een zachte, droge doek. Gebruik eventueel een zachte borstel of een mini stofzuiger.
Let op: De inductie kookplaat niet afspoelen met water.
- Reinig het oppervlak van de inductie kookplaat dagelijks met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel, zoals afwasmiddel. Goed droog maken met keukenpapier of een droge theedoek.
- Sommige pannen kunnen een metaalachtige substantie op de glasplaat achterlaten. Verwijder dit direct naar het gebruik, anders wordt het steeds moeilijker om dit te verwijderen. Gebruik eventueel een vochtige doek met een beetje tandpasta of wat een afwasmiddel.
- Wanneer de inductie kookplaat langere tijd niet gebruikt wordt, de stekker uit het stopcontact nemen en berg het apparaat stofvrij en vrij van ongedierte op.
- Overgekookt voedsel kunt u verwijderen door de plek in te laten weken met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel of gebruik een glasschraper. **Let op: de glasschraper is scherp. Houd deze uit de buurt van de kinderen.**
- Gebruik een speciaal reinigingsmiddel voor keramische/inductie kookplaten voor hardnekkige vlekken. **Let op: volg de aanwijzingen op de verpakking.**

STORINGEN & OPLOSSINGEN

Indien er zich een probleem voordoet dan zal dit getoond worden op de displays.

Storingscode	Oorzaak	Oplossing
E0	Geen pan, te kleine pan of pan van verkeerd materiaal geplaatst.	Plaats een geschikte pan in het midden van de kookzone.
E1	Het voltage is te laag.	Controleer of uw elektrische installatie 220-240V is. Schakel eventueel een electriciën in.
E2	Het voltage is te hoog.	Controleer of uw elektrische installatie 220-240V is. Schakel eventueel een electriciën in.
E3	Temperatuursensor is defect.	Neem contact op met de servicedienst van Inventum.
E4	De inductie sensor is defect.	Neem contact op met de servicedienst van Inventum.
E5	Droogkookbeveiliging.	Wacht tot de temperatuur weer normaal is en schakel de kookplaat opnieuw in.
E6	De kookplaat is oververhit.	Schakel de kookplaat uit en laat de kookzones afkoelen. Schakel de kookplaat opnieuw in en let op of de ventilatie soepel draait.
E7	Temperatuursensor van de glasplaat is defect.	Neem contact op met de servicedienst van Inventum.

RECYCLING



Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU). Volg de geldende regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Als u het product correct afvoert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid. Het verpakkingsmateriaal van dit product is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

SAFETY INSTRUCTIONS – EN

- **First carefully read the instruction manual in full prior to using the appliance and store the manual in a safe place for future reference.**
- Only use this appliance for the purposes described in the instruction manual. Only use the hob for preparing meals. The appliance is not suitable for heating rooms.



WARNING: the appliance and accessible parts get hot during use. Do not touch hot parts. Keep children younger than 8 years of age out of the vicinity, unless they are supervised at all times.

- The appliance can be used by children of 8 years and older and by persons with limited physical, sensory or mental capacities or lack of experience or knowledge, provided they use the appliance under supervision or have been instructed about its safe use and understand the hazards it may involve.
- Children must not play with the appliance.
- The appliance must not be cleaned or maintained by children, unless this is done under supervision.
- Do not store objects that might be of interest to children in cabinets above or behind the appliance.
- The cooking zones get hot when used and remain hot for a period after use. Do not allow small children in the vicinity during and immediately after cooking.
- If the safety instructions and warnings are not observed, the manufacturer cannot be held liable for any resulting damage.
- Never open the base unit of the appliance.
- Do not heat up closed cans on the hob. This creates overpressure, as a result of which the cans may explode. You could injure/burn yourself as a result.



WARNING: fire hazard: do not leave anything standing on the hob unattended.



WARNING: cooking with fat or oil on an unattended hob can be dangerous and could result in fire. NEVER try to extinguish the fire with water. Instead, you should turn off the appliance

and then cover the flames with a lid or an extinguishing blanket, for example.

- The appliance may not be used outdoors.
- Do not use the appliance as a worktop. The appliance can be switched on by accident or still be hot, which means that objects could melt, get hot or catch fire.
- Never cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a fire hazard.
- Never clean the hob with a high pressure cleaner or steam cleaner.
- Do not use the appliance in a room with an ambient temperature below 5°C.
- If the appliance is used for the first time, it will smell 'new'. This is normal. The smell will disappear through ventilation.



WARNING: if the glass plate of the induction hob is broken:

- immediately switch off all burners and electric heating elements and disconnect the power supply to the appliance.
- do not touch the surface of the appliance.
- do not use the appliance.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the surface of the hob. These can become hot.
- The ceramic plate is very strong, but not unbreakable. If something falls on it, such as a spice jar or a pointy object, this may result in a broken plate.

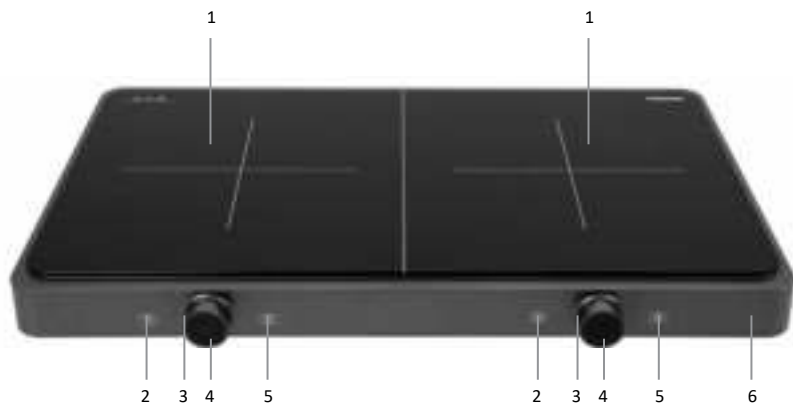


WARNING: if the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the risk of an electric shock.

- At higher positions, you should be aware of the very fast heating time. Always remain nearby after adjusting a cooking zone to a higher position.
- Defective parts may only be replaced by original parts. Only for those parts will the manufacturer be able to guarantee that they meet the safety requirements.
- Damage as a result of incorrect connection or incorrect use does not fall under the warranty.

- If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, its service organisation or similarly qualified persons, in order to prevent hazardous situations.
- The electrical connection must meet national and local regulations.
- The socket and plug must always be within reach.
- The appliance may not be connected to the mains supply via a power strip or extension cord. If this is not observed, the safety of the appliance cannot be guaranteed.
- The appliance must always be earthed.
- The worktop on which the induction hob is placed must be flat.
- The walls and the worktop around the appliance must be heat-resistant to at least 90°C. Even if the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.
- **WARNING:** When cooking on the hob, the process must always be monitored. A short cooking or baking process should be monitored continuously.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Cooking zone (Ø 192 mm)
2. Timer key
3. Position rotary button
4. On/off button with display
5. Key for key lock
6. Base unit

PRIOR TO FIRST USE

Before using the appliance for the first time, proceed as follows: carefully unpack the induction hob and remove all packaging material. Keep the packaging (plastic bags and cardboard) out of reach of children. After unpacking the appliance, carefully check it for external damage that may have occurred during transport.

Place the induction hob on a firm, flat and heat resistant surface. Clean the induction hob with a slightly damp cloth. Check that the voltage corresponds with the voltage stated on the information plate before you insert the plug in the socket.

OPERATING THE HOB

Only use pans that are suitable for an induction hob and have the correct size with a cross-section from 15 to 20 cm.

The induction hob has two cooking zones and each cooking zone has its own control buttons. Both cooking zones are operated in the same way.

The induction hob works by means of electronic sensors that are operated by touching the corresponding touch control. Each time the touch control is touched or the position knob is turned, you can hear a sound signal. Make sure the operating section is always clean and dry.

PLACE A PAN ON THE CERAMIC PLATE

- Check that the ventilation openings are not blocked and do not place cookware in the direct vicinity of the induction hob.
- Place the pan with food or liquid in the centre of a cooking zone.

INSERT THE PLUG IN THE SOCKET

- When the plug is inserted in the socket, a beep will sound. [--] flashes on the display.

SWITCHING ON THE INDUCTION HOB

- Press the on/off button once. The display shows [on] and the cooking zone is ready for heating.
- If the cooking zone is not operated within 1 minute after switching it on [on], the induction hob automatically returns to standby [--].

ADJUSTING A POSITION

- Turn the position knob to set the induction hob to the required position.

The induction hob has 10 positions, of which [1] is the lowest position and boost [P] is the highest position.

Position	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Boost
Shown on display	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P

- If there is no pan on the cooking zone after switching it on, the induction hob will not get hot. One minute later, the induction hob switches off automatically.

SWITCHING OFF THE INDUCTION HOB

- Press the on/off button once to switch off the cooking zone manually or set the position knob to 0.

Caution: the glass plate will be hot [HH].

RESIDUAL HEAT INDICATOR

The residual heat indicator shows that the glass plate is still too hot to touch in the area of the cooking zone.

If the area of the cooking zone is still too hot, [HH] appears on the display. When the temperature gets lower, but is still hot, the indication [HH] will change into [hh]. The temperature of the glass plate is low, when [--] is flashing on the display.

BOOST MODE

The Boost mode provides extra power for a short period of time.

- Switch on the induction hob and turn the position knob to the highest position, Boost. The Boost mode is active when a [P] appears on the display. After 5 minutes, the Boost mode automatically switches back to position 9.

When a different position is selected, the Boost mode is cancelled.

Caution: the Boost mode cannot be used on both cooking zones at the same time. When a cooking zone has the Boost mode activated and the other cooking zone is also switched to Boost mode, the setting of the first cooking zone is automatically adjusted to a lower position.

SETTING THE TIMER

- Press the timer key to set the timer while the induction hob is on. Numbers [45] are now flashing on the display. Use the position knob to adjust the time.

The maximum setting of the timer depends on the set position.

The indication on the display is limited and will show [01-60] per minute during the first 60 minutes. When the timer is set to more than 60 minutes, the indication is changed to hours and 10 minute periods. Now, each time the time is increased, 10 minutes will be added.

Example: 1 hour and 10 minutes is now shown as 1.1.

3 hours and 40 minutes is now shown as 3.4.

Position	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Boost
Maximum time period of the timer	9 hours and 50 minutes	9 hours	8 hours	7 hours	6 hours	5 hours	4 hours	3 hours	2 hours	P
Example of what is shown on the display	9.5	9.0	8.0	7.0	6.0	5.0	4.0	3.0	2.0	-

- 5 seconds after setting the timer, the display shows the set position and the indicator above the timer key lights up.
- When the timer is set, you can see the remaining time by pressing the timer key once more. If you want to adjust the set time, press the timer key and turn the position knob to adjust the time.
- When the set time has passed, a beep sounds and the induction hob switches off automatically. On the display [HH] flashes.

CHILD LOCK

The child lock prevents unintended changes to the settings of the induction hob. Setting a higher position, for example, or other settings will not be possible. It is only possible to switch the induction hob off.

Activating the child lock while the induction hob is operating.

- Press the touch control of the child lock for 2 seconds. The display shows [L+set position], for instance [L9], and the indicator above the touch control of the child lock lights up. Now, only the on/off button and the touch control of the child lock will be functional.

De-activating the child lock

- Press the touch control of the child lock for 2 seconds to de-activate the child lock. The display shows [set position], for instance [9], and the indicator above the touch control of the child lock is off.

PANS

Pans that have already been used on other hobs, such as gas hobs, are no longer suitable for an induction hob. Therefore, buy a new pan prior to first use, if you do not have a suitable pan.



Metal frying pan



Stainless steel pan



Enameled pan
with metal bottom



Cast iron
grill plate



Kettle made of
stainless steel
or enameled

- Which requirements should a good pan meet? The pan should contain materials that are magnetic. Cookware made of steel, enameled steel, cast iron or stainless steel yields the best results.
- Use pans with a thick, flat bottom with the same diameter as a cooking zone. This reduces cooking time.
- The pans must have a flat bottom and a minimum diameter of 12 cm and maximum diameter of 20 cm. The cooking zone is a circle and the point where the lines cross is the centre of the circle.
- After first use, white stains are sometimes found in the pan. This is normal. Pour some vinegar in the pan and heat it to 60-80°C. Then remove the stains with a brush.
- Unsuitable materials for pans are: glass, ceramic, aluminium, copper and other non-magnetic materials.
- When the pan is removed from the cooking zone, the induction hob immediately stops heating.
- A pan should always be placed in the centre of a cooking zone.
- In the case of some pans, it is possible that you can hear different noises. This is caused by the shape of the pan and does not affect the function or safety of the induction hob.

ENERGY SAVING

- Place the pan on the cooking zone before it is switched on. If you switch on a cooking zone without a pan on top of it, the cooking zone will do nothing.
- Always use a lid on the pan to reduce cooking time.
- Reduce the power when the liquid is boiling.
- Do not use too much liquid or fat. Cooking or frying takes longer if you use too much.
- Select the correct power for the different cooking possibilities.

CLEANING AND MAINTENANCE

Prior to cleaning, always remove the plug from the wall socket. Allow cooking zones to cool down before cleaning the induction hob.

- **When cleaning the surface of the induction hob, do not use aggressive abrasive cleaning agents, spray cans or sharp objects that have not been developed for this purpose.**
- After a period of time, the ventilation openings can become clogged due to the accumulation of dust and other dirt. Clean the ventilation openings with a soft, dry cloth. If necessary, use a soft brush or a mini vacuum cleaner.
Caution: Do not rinse the induction hob with water.
- Daily clean the surface of the induction hob with a damp cloth and a mild cleaning agent, such as a washing-up liquid. Dry properly with paper towels or a dry tea towel.
- Some pans can leave a metal-like substance on the glass plate. Remove it immediately after use, because it will get increasingly more difficult to remove. If necessary, use a damp cloth with a little bit of toothpaste or some washing-up liquid.
- If the induction hob is not used for a longer period of time, remove the plug from the socket and store the appliance in a room that is free from dust and vermin.
- Boiled over food can be removed by soaking it with a damp cloth and a little bit of washing-up liquid, or you can use a glass scraper. **Caution:** the glass scraper is sharp. Keep it away from children.
- Use a special cleaning agent for ceramic/induction hobs in case of stubborn stains. **Caution:** observe the instructions on the packaging.

BREAKDOWNS & SOLUTIONS

If there is a problem, this is shown on the displays.

Breakdown code	Cause	Solution
E0	No pan, a pan that is too small or a pan made of the wrong material has been placed.	Place a suitable pan in the centre of the cooking zone.
E1	Voltage too low.	Check that your electrical system is 220-240V. If necessary, consult an electrical engineer.
E2	Voltage too high.	Check that your electrical system is 220-240V. If necessary, consult an electrical engineer.
E3	Temperature sensor is defective.	Contact the Inventum service department.
E4	The induction sensor is defective.	Contact the Inventum service department.
E5	Boil dry protection.	Wait for the temperature to return to normal and switch on the induction hob again.
E6	The induction hob has overheated.	Switch off the induction hob and allow the cooking zones to cool down. Switch the induction hob on again and check that the ventilation is running smoothly.
E7	Temperature sensor of the glass plate is defective.	Contact the Inventum service department.

RECYCLING



This symbol means that this product should not be disposed of with regular household waste (2012/19/EU). Observe the rules that apply in your country for the separated collection of electric and electronic products. Correct disposal of the product prevents negative consequences for the environment and for public health. The packaging material of this product can be recycled 100%, return packaging material separately.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN – DE

- **Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie auch später noch zurate ziehen können.**
- Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Zwecke. Verwenden Sie das Kochfeld nur für das Zubereiten von Gerichten. Das Gerät ist nicht zum Heizen von Räumen geeignet.



WARNHINWEIS: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, es sei denn, diese werden kontinuierlich beaufsichtigt.

- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn das Gerät von ihnen unter Aufsicht verwendet wird oder sie über den sicheren Gebrauch des Geräts instruiert wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf von Kindern nicht gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Bewahren Sie in Schränken über oder hinter dem Gerät keine Gegenstände auf, die für Kinder interessant sein können.
- Die Kochzonen werden während des Gebrauchs warm und bleiben auch nach dem Gebrauch noch einige Zeit warm. Halten Sie kleine Kinder während des Kochens und direkt danach vom Gerät fern.
- Wenn die Sicherheitsvorschriften und Warnhinweise nicht beachtet werden, kann der Hersteller nicht für daraus entstehende Schäden haftbar gemacht werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Erhitzen Sie auf dem Kochfeld keine geschlossenen Dosen. Dabei entsteht Überdruck und die Dosen können explodieren. Sie können sich dadurch verletzen/verbrennen.



WARNHINWEIS: Feuergefahr: Lassen Sie nichts unbeaufsichtigt auf dem Kochfeld stehen.



WARNHINWEIS: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein eventuelles Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

- Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Abstell-/Arbeitsplatte. Das Gerät kann versehentlich eingeschaltet werden oder noch heiß sein. Dadurch können Gegenstände schmelzen, heiß werden oder in Brand geraten.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder etwas Ähnlichem ab. Wenn das Gerät noch heiß ist oder eingeschaltet wird, besteht Feuergefahr.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds niemals einen Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur unter 5°C.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal verwendet wird, riecht es „neu“. Das ist normal. Der Geruch verschwindet von alleine, wenn Sie lüften.



WARNHINWEIS: Wenn die Glasplatte des Kochfelds gebrochen ist:

- müssen Sie sofort alle Brenner und elektrischen Heizelemente ausschalten und die Stromversorgung zum Gerät unterbrechen;
- dürfen Sie die Oberfläche des Geräts nicht berühren;
- dürfen Sie das Gerät nicht verwenden.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, um mit einem externen Timer (einer externen Zeitschaltuhr) oder einer separaten Fernbedienung bedient zu werden.
- Legen Sie keine Gegenstände aus Metall (wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel) auf die Oberfläche des Kochfelds. Diese können heiß werden.

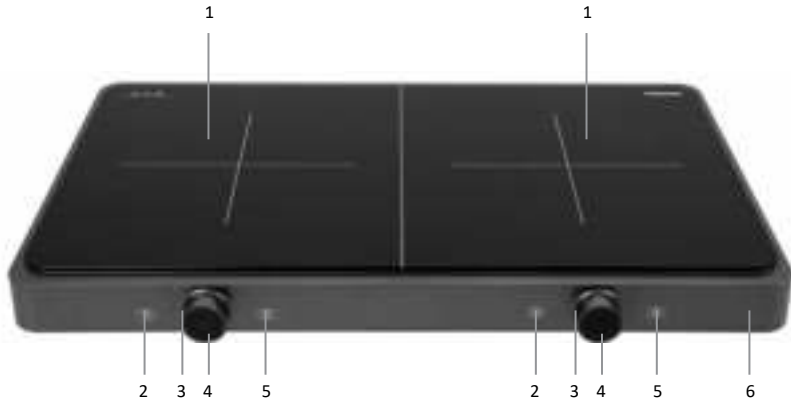
- Die Glaskeramik-Platte ist sehr robust, aber nicht unzerbrechlich. Wenn etwas (zum Beispiel ein Gewürzglas oder ein spitzer Gegenstand) auf die Platte fällt, kann diese reißen/bersten.



WARNHINWEIS: Wenn die Oberfläche gerissen ist, müssen Sie das Gerät ausschalten, um das Risiko auf einen Stromschlag zu vermeiden.

- Berücksichtigen Sie die sehr schnelle Aufwärmzeit bei höheren Leistungsstufen. Bleiben Sie immer beim Gerät, wenn Sie eine Kochzone auf eine höhere Leistungsstufe gestellt haben.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Nur bei Originalteilen kann der Hersteller garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Für Schäden, die durch falsches Anschließen oder eine unsachgemäße Verwendung entstehen, besteht kein Garantieanspruch.
- Um gefährliche Situationen zu vermeiden, darf das Anschlusskabel, wenn es beschädigt ist, nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder gleichwertig qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Der Stromanschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Das Gerät darf nicht über eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an das Stromnetz angeschlossen werden. Eine sichere Verwendung des Geräts kann andernfalls nicht gewährleistet werden.
- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Die Arbeitsplatte, auf die das Kochfeld gestellt wird, muss eben sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rundum das Gerät müssen bis mindestens 90°C hitzebeständig sein. Obwohl das Gerät selbst nicht warm wird, kann sich die Wand durch die Wärme einer heißen Pfanne/eines heißen Topfes verfärben oder verformen.
- **WARNHINWEIS:** Ein eingeschaltetes Kochfeld muss immer beaufsichtigt werden. Bei einer kurzen Zubereitung (Kochen oder Braten) müssen Sie alles kontinuierlich im Auge behalten.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Kochzone (Ø 192 mm)
2. Timer-Taste
3. Leistungsstufen-Drehknopf
4. Ein-/Aus-Knopf mit Display
5. Taste für Tastensperre
6. Gehäuse

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, müssen Sie wie folgt vorgehen: Nehmen Sie das Kochfeld vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikhüllen und Pappe) für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken gründlich auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können.

Stellen Sie das Kochfeld auf einen festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Verwenden Sie nur Pfannen und Töpfe, die für ein Induktionskochfeld geeignet sind und die richtigen Durchmesser zwischen 15 und 20 cm haben.

Das Induktionskochfeld hat zwei Kochzonen und jede Kochzone verfügt über eigene Bedienungsknöpfe. Die Bedienung der beiden Kochzonen erfolgt auf dieselbe Weise.

Das Induktionskochfeld funktioniert mithilfe von elektronischen Sensoren, die durch Berühren der dazugehörigen Tiptaste betätigt werden. Bei jeder Berührung einer Tiptaste oder jedem Drehen des Leistungsstufen-Drehknopfes ertönt ein akustisches Signal. Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld immer sauber und trocken ist.

EINEN TOPF/EINE PFANNE AUF DIE GLASKERAMIKPLATTE STELLEN

- Kontrollieren Sie, dass die Belüftungsöffnungen nicht blockiert sind und stellen Sie kein Geschirr in die direkte Umgebung vom Induktionskochfeld.
- Stellen Sie die Pfanne oder den Topf mit Nahrungsmitteln oder Flüssigkeit in die Mitte der Kochzone.

DEN STECKER IN DIE STECKDOSE STECKEN

- Wenn Sie den Stecker in die Steckdose stecken, ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display blinkt [--].

DAS INDUKTIONSKOCHFELD EINSCHALTEN

- Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf. Auf dem Display wird [on] angezeigt und die Kochzone ist bereit für das Aufwärmen.
- Wenn die Kochzone nicht innerhalb von 1 Minute nach dem Einschalten der Kochzone [on] bedient wird, schaltet das Induktionskochfeld automatisch wieder auf Standby [--].

EINE LEISTUNGSSTUFE EINSTELLEN

- Drehen Sie den Leistungsstufen-Drehknopf, um das Induktionskochfeld auf die gewünschte Stufe zu stellen. Das Induktionskochfeld verfügt über 10 Stufen; dabei ist [1] die niedrigste Stufe und Boost [P] die höchste Stufe.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Boost
Displayanzeige	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P

- Wenn nach dem Einschalten keine Pfanne oder kein Topf auf dem Kochfeld steht, heizt das Induktionskochfeld nicht auf. Eine Minute später schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

DAS INDUKTIONSKOCHFELD AUSSCHALTEN

- Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um die Kochzone manuell auszuschalten, oder stellen Sie den Leistungsstufen-Drehknopf auf 0. Vorsicht: Die Glasplatte ist heiß [HH].

RESTWÄRME-ANZEIGE

Die Restwärme-Anzeige gibt an, dass die Glasplatte im Bereich der Kochzone noch zu heiß ist, um berührt zu werden. Wenn der Bereich der Kochzone noch zu heiß ist, wird auf dem Display [HH] angezeigt. Wenn die Temperatur sinkt, die Platte aber noch immer heiß ist, ändert sich die Anzeige [HH] in [hh]. Die Temperatur der Glasplatte ist ausreichend abgekühlt, wenn auf dem Display [--] blinkt.

BOOST-FUNKTION

Die Boost-Funktion liefert eine kurze Zeit lang eine zusätzliche Leistung.

- Schalten Sie das Kochfeld ein und drehen Sie den Leistungsstufen-Drehknopf auf die höchste Stufe, Boost. Die Boost-Funktion ist aktiviert, wenn ein [P] auf dem Display angezeigt wird. Nach 5 Minuten wird die Boost-Funktion automatisch auf Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

Wenn eine andere Leistungsstufe ausgewählt wird, verfällt die Boost-Funktion.

Achtung: Die Boost-Funktion kann nicht bei beiden Kochzonen gleichzeitig verwendet werden. Wenn eine Kochzone mit der Boost-Funktion eingeschaltet ist und die andere Kochzone wird ebenfalls mit der Boost-Funktion eingeschaltet, wird die Einstellung der ersten Kochzone automatisch auf eine niedrigere Leistungsstufe gestellt.

DEN TIMER EINSTELLEN

- Drücken Sie die Timer-Taste, um den Timer einzustellen, während das Induktionskochfeld eingeschaltet ist. Auf dem Display blinken jetzt Ziffern [45]. Drehen Sie den Leistungsstufen-Drehknopf, um die Zeit anzupassen.
Die maximale Einstellung des Timers ist von der eingestellten Leistungsstufe abhängig.
Die Anzeige auf dem Display ist begrenzt; bei den ersten 60 Minuten werden die einzelnen Minuten angezeigt [01-60].
Wenn der Timer auf mehr als 60 Minuten eingestellt wird, ändert sich die Anzeige in Stunden und Zehnerminuten. Bei jeder Verlängerung der Zeit springt die Anzeige dann um 10 Minuten nach oben.
Zum Beispiel: 1 Stunde und 10 Minuten wird angezeigt als 1.1.
3 Stunden und 40 Minuten wird angezeigt als 3.4.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Boost
Maximale Einstellung des Timers	9 Stunden und 50 Minuten	9 Stunden	8 Stunden	7 Stunden	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	3 Stunden	2 Stunden	P
Beispiel für die Displayanzeige	9.5	9.0	8.0	7.0	6.0	5.0	4.0	3.0	2.0	-

- 5 Sekunden nach dem Einstellen des Timers wird auf dem Display die eingestellte Leistungsstufe angezeigt und die Anzeigelampe über der Timer-Taste leuchtet.
- Wenn der Timer eingestellt ist, können Sie die Restzeit betrachten, indem Sie die Timer-Taste erneut drücken. Wenn Sie die eingestellte Zeit anpassen möchten, drücken Sie die Timer-Taste und drehen Sie den Leistungsstufen-Drehknopf, um die Zeit zu ändern.
- Wenn die eingestellte Zeit ablaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Induktionskochfeld schaltet sich automatisch aus. Auf dem Display blinkt [HH].

KINDERSICHERUNG

Die Kindersicherung verhindert, dass die Einstellungen des Induktionskochfelds unabsichtlich angepasst werden. Das Einstellen von zum Beispiel einer höheren Leistungsstufe oder das Vornehmen anderer Einstellungen ist dann nicht möglich. Das Induktionskochfeld kann dann lediglich ausgeschaltet werden.

Die Kindersicherung aktivieren, wenn das Induktionskochfeld in Betrieb ist.

- Drücken Sie 2 Sekunden lang die Tiptaste für die Kindersicherung. Auf dem Display wird [L+die eingestellte Leistungsstufe] angezeigt, zum Beispiel [L9], und die Anzeigelampe über der Tiptaste für die Kindersicherung leuchtet. Jetzt funktionieren nur noch der Ein-/Aus-Knopf und die Tiptaste für die Kindersicherung.

Die Kindersicherung deaktivieren

- Drücken Sie 2 Sekunden lang die Tiptaste für die Kindersicherung, um die Kindersicherung zu deaktivieren. Auf dem Display wird [die eingestellte Leistungsstufe] angezeigt, zum Beispiel [9], und die Anzeige über der Tiptaste für die Kindersicherung ist aus.

TÖPFE UND PFANNEN

Töpfe und Pfannen, die bereits auf einem anderen Kochfeld verwendet wurden, zum Beispiel auf einem Gasherd, sind nicht mehr für ein Induktionskochfeld geeignet. Schaffen Sie daher vor der ersten Verwendung neue Töpfe und Pfannen an, wenn Sie keine geeigneten haben.



Metallpfanne



Edelstahlpfanne/-topf



Emaillierte(r)
Pfanne/Topf mit
Metallboden



Gusseiserne
Grillplatte



Wasserkessel aus
Edelstahl oder
emailliert

- Welche Anforderung muss eine gute Pfanne/ein guter Topf erfüllen? Die Pfanne/der Topf muss Material enthalten, das magnetisch ist. Mit Küchenutensilien aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl erzielen Sie die besten Ergebnisse.
- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem dicken und flachen Boden, der denselben Durchmesser wie eine Kochzone hat. Dadurch reduziert sich die Kochzeit.
- Die Pfannen/Töpfe müssen einen flachen Boden mit einem Durchmesser von minimal 12 cm und maximal 20 cm haben. Die Kochzone ist ein Kreis, in dessen Mittelpunkt sich die Linien kreuzen.
- Nach dem ersten Gebrauch können weiße Flecken in der Pfanne/im Topf entstehen. Das ist normal. Schütten etwa Essig in die Pfanne/den Topf und erwärmen Sie diesen auf 60-80°C. Entfernen Sie danach die Flecken mit einer Bürste.
- Ungeeignetes Material für Pfannen/Töpfe: Glas, Keramik, Aluminium, Kupfer und anderes nichtmagnetisches Material.
- Wenn die Pfanne/der Topf von der Kochzone genommen wird, hört das Kochfeld sofort zu erwärmen auf.
- Die Pfanne/der Topf muss in die Mitte der Kochzone gestellt werden.
- Bei der Verwendung mancher Pfannen/Töpfe sind sich verändernde Töne zu hören. Dies wird durch die Form des Topfes verursacht und hat keinen Einfluss auf die Funktion oder die Sicherheit des Kochfelds.

ENERGIE SPAREN

- Stellen Sie den Topf auf die Kochzone, bevor diese eingeschaltet wird. Wenn Sie eine Kochzone einschalten, ohne dass ein Topf darauf steht, reagiert die Kochzone nicht.
- Um die Kochzeit zu reduzieren, sollten Sie immer einen Deckel verwenden.
- Schalten Sie die Leistung zurück, wenn die Flüssigkeit kocht.
- Verwenden Sie nicht zu viel Feuchtigkeit oder Fett. Sonst dauert das Kochen oder Braten länger.
- Wählen Sie die richtige Leistungsstufe für die verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten.

REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie vor dem Reinigen des Geräts immer den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Induktionskochfeld reinigen.

- **Verwenden Sie zum Reinigen der Oberfläche des Kochfelds keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel, Spraydosen oder scharfen Gegenstände, die nicht für diesen Zweck entwickelt wurden.**
- Nach einiger Zeit können die Belüftungsöffnungen durch die Ansammlung von Staub und anderem Schmutz verstopft sein. Reinigen Sie die Belüftungsöffnungen mit einem weichen, trockenen Tuch. Sie können auch eine weiche Bürste oder einen Ministaubsauger verwenden.

Achtung: Spülen Sie das Kochfeld nicht mit Wasser ab.

- Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfelds täglich mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel, beispielsweise mit einem Spülmittel. Trocknen Sie sie gründlich mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch ab.
- Einige Pfannen/Töpfe können eine metallartige Substanz auf der Glasplatte hinterlassen. Entfernen Sie diese sofort nach dem Gebrauch; andernfalls lässt sie sich immer schwerer entfernen. Sie können auch ein feuchtes Tuch mit etwas Zahnpasta oder etwas Spülmittel verwenden.
- Wenn das Induktionskochfeld längere Zeit nicht gebraucht wird, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lagern Sie das Gerät staub- und ungezieferfrei.
- Übergekochte Speisen können Sie entfernen, indem Sie diese mithilfe eines feuchten Tuchs und etwas Spülmittel einweichen lassen. Sie können auch einen Glasschaber verwenden. **Achtung:** Der Glasschaber ist scharf. Bewahren Sie diesen immer für Kinder unzugänglich auf.
- Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit einem Spezialreinigungsmittel für keramische Kochfelder/Induktionskochfelder.

Achtung: Halten Sie die Anweisungen auf der Verpackung ein.

STÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

Wenn ein Problem auftritt, wird dieses auf den Displays angezeigt.

Störung- scode	Ursache	Lösung
E0	Kein Topf, zu kleiner Topf oder Topf aus falschem Material auf das Kochfeld gestellt.	Stellen Sie einen geeigneten Topf in die Mitte der Kochzone.
E1	Die Spannung ist zu niedrig.	Kontrollieren Sie, ob Ihre Stromversorgung mit 220-240 V arbeitet. Ziehen Sie eventuell einen Elektriker hinzu.
E2	Die Spannung ist zu hoch.	Kontrollieren Sie, ob Ihre Stromversorgung mit 220-240 V arbeitet. Ziehen Sie eventuell einen Elektriker hinzu.
E3	Temperatursensor ist defekt.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von Inventum auf.
E4	Der Induktionssensor ist defekt.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von Inventum auf.
E5	Trockenkochschutz.	Warten Sie, bis die Temperatur wieder normal ist, und schalten Sie das Kochfeld dann wieder ein.
E6	Das Kochfeld ist überhitzt.	Schalten Sie das Kochfeld aus und lassen Sie die Kochzonen abkühlen. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein und achten Sie darauf, dass der Ventilator leichtgängig läuft.
E7	Temperatursensor der Glasplatte ist defekt.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von Inventum auf.

RECYCLING



Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf (2012/19/EU). Befolgen Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften in Bezug auf die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten. Durch eine korrekte Entsorgung des Produkts beugen Sie negativen Folgen für die Umwelt und die Volksgesundheit vor. Das Verpackungsmaterial dieses Produkts ist zu 100 % recycelbar; entsorgen Sie das Verpackungsmaterial daher getrennt.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ – FR

- **Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-le soigneusement pour une consultation future.**
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi. Utilisez la plaque de cuisson uniquement pour la préparation de plats. L'appareil n'est pas indiqué pour chauffer des pièces/chambres/espaces.



AVERTISSEMENT : l'appareil et les parties accessibles sont brûlantes pendant l'utilisation. Ne touchez pas les parties brûlantes. Éloignez les enfants de moins de 8 ans, excepté s'ils sont sous une surveillance constante.

- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et plus et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, sauf si cela est effectué sous surveillance.
- Ne conservez pas d'objets qui intéressent les enfants au-dessus ou derrière l'appareil.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes pendant l'utilisation et elles le restent encore pendant un certain temps après l'utilisation. Ne laissez pas de jeunes enfants à proximité de l'appareil pendant et juste après la cuisson.
- Si les consignes de sécurité et mises en garde ne sont pas observées, le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages susceptibles d'en résulter.
- N'ouvrez jamais le logement de l'appareil.
- Ne chauffez pas des boîtes de conserves non ouvertes sur la plaque de cuisson. Il se développe une surpression qui peut faire exploser ces boîtes. Vous risquez ainsi de vous blesser/brûler.



AVERTISSEMENT : risque d'incendie : ne laissez rien sans surveillance sur la plaque de cuisson.



AVERTISSEMENT : la cuisson à la graisse ou à l'huile sur une plaque de cuisson sans surveillance peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Arrêtez l'appareil et couvrez ensuite les flammes à l'aide, par exemple, d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail. L'appareil peut se mettre accidentellement en marche ou être encore brûlant. Les objets peuvent alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.
- Ne couvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou quelque chose de similaire. Il existe un risque d'incendie si l'appareil est encore chaud ou allumé.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à haute pression ou à vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil dans une pièce où la température ambiante est inférieure à 5°C.
- Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, il dégagera une « odeur de neuf ». Ceci est normal. Une aération fera disparaître cette odeur d'elle-même.



AVERTISSEMENT : si la plaque vitrocéramique de la plaque de cuisson est cassée :

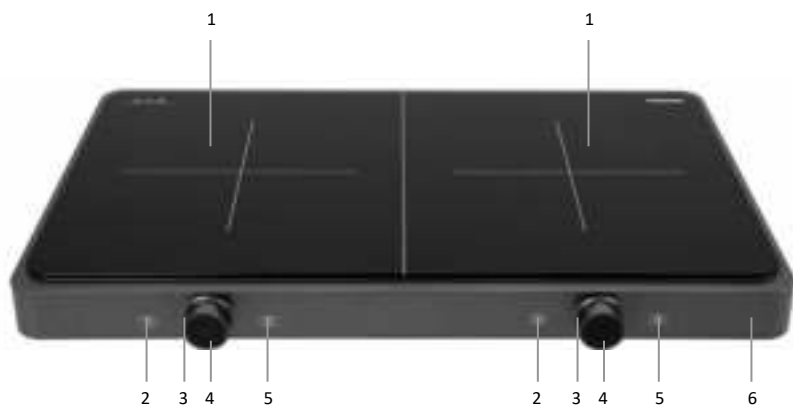
- Coupez immédiatement tous les brûleurs et éléments chauffants électriques et interrompez l'alimentation électrique en direction de l'appareil.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne placez pas d'objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, sur la surface de la plaque de cuisson. Ceux-ci peuvent devenir chauds.

- La plaque vitrocéramique est très robuste, mais pas incassable. Lorsque quelque chose tombe dessus, un pot d'épice ou un objet pointu par exemple, une cassure peut apparaître.

 **AVERTISSEMENT** : si la surface est fendue, mettez l'appareil hors tension afin d'éviter le risque d'électrocution.

- Tenez compte du temps de préchauffage extrêmement rapide sur les positions de chauffe élevées. Restez toujours à proximité si vous avez réglé une zone de cuisson sur une position élevée.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine. Seules ces pièces d'origine peuvent être garanties par le fabricant comme répondant aux exigences de sécurité.
- Les dommages causés par un mauvais branchement ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées équivalentes, afin d'éviter des situations dangereuses.
- Le raccordement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- La prise de courant murale et la fiche mâle doivent toujours être accessibles.
- L'appareil ne doit pas être raccordé au réseau électrique par l'intermédiaire d'une fiche domino ou d'une rallonge. Auquel cas, l'usage de l'appareil en toute sécurité ne peut pas être garanti.
- L'appareil doit toujours être mis à la terre.
- Le plan de travail sur lequel est placée la plaque de cuisson, doit être une surface plane.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent pouvoir résister à une température d'au moins 90°C. Même si l'appareil lui-même n'est pas chaud, la chaleur d'un récipient de cuisson chaud peut décolorer ou déformer la paroi.
- **AVERTISSEMENT** : la cuisson sur la plaque de cuisson doit toujours être surveillée. Un processus de cuisson court doit être suivi en permanence.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Zone de cuisson (Ø 192 mm)
2. Touche de minuterie
3. Bouton rotatif de positions
4. Bouton marche/arrêt avec affichage
5. Touche pour blocage des touches
6. Boîtier

AVANT LA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez procéder comme suit : déballez la plaque de cuisson avec précaution et retirez tout le matériel d'emballage. Conservez le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants. Après avoir déballez l'appareil, vérifiez soigneusement s'il n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. Placez la plaque de cuisson sur un support solide, plat et résistant à la chaleur. Nettoyez la plaque de cuisson à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Contrôlez si la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil, avant de brancher la fiche dans la prise de courant.

COMMANDE DE LA PLAQUE DE CUISSON

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson qui conviennent pour une plaque de cuisson à induction et avec les bonnes dimensions : diamètre de 15 à 20 cm.

La plaque de cuisson à induction est dotée de deux zones de cuisson et chaque zone dispose de ses propres boutons de commande. La commande pour les deux zones de cuisson fonctionne de la même manière.

La plaque de cuisson à induction fonctionne grâce à des capteurs électroniques qui sont commandés en effleurant les touches à effleurement correspondantes. Un signal sonore retentit à chaque effleurement d'une touche ou rotation du bouton de positions. Veillez à ce que la zone de commande soit toujours propre et sèche.

PLACEZ UN USTENSILE DE CUISSON SUR LA PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

- Vérifiez si les orifices de ventilation ne sont pas bloqués et ne placez pas d'ustensile de cuisine à proximité directe de la plaque de cuisson à induction
- Placez le récipient de cuisson avec des aliments ou du liquide au centre de la zone de cuisson.

BRANCHEZ LA FICHE DANS LA PRISE DE COURANT

- Une fois que la fiche est insérée dans la prise de courant, un signal sonore retentit. [–] clignote sur l'affichage.

MISE EN MARCHÉ DE LA PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

- Appuyez sur le bouton marche/arrêt. L'affichage indique [on] et la zone de cuisson est prête à chauffer.
- Lorsque la zone de cuisson n'est pas actionnée dans un délai de 1 minute après la mise en marche de la zone de cuisson [on], la plaque de cuisson à induction se remettra automatiquement en veille [–].

RÉGLAGE D'UNE POSITION

- Tournez le bouton de positions afin de régler la plaque de cuisson à induction sur la position souhaitée. La plaque de cuisson à induction possède 10 positions, dont [1] est la position la plus basse et la position « boost » [P] est la position la plus haute.

Position	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Boost
Affichage	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P

- Lorsqu'il n'y a aucun ustensile de cuisson sur la zone de cuisson après la mise en marche, la plaque de cuisson à induction ne chauffe pas. Au bout d'une minute, la plaque de cuisson à induction va s'arrêter automatiquement.

MISE À L'ARRÊT DE LA PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

- Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre manuellement la zone de cuisson ou placez sur 0 le bouton de positions. Attention : la plaque vitrocéramique sera très chaude [HH].

INDICATION DE CHALEUR RÉSIDUELLE

L'indication de chaleur résiduelle indique que la plaque vitrocéramique est encore trop chaude pour être touchée au niveau de la zone de cuisson. Lorsque la zone de cuisson est encore trop chaude, un symbole [HH] apparaît sur l'affichage. Dès que la température descend, mais qu'elle est encore chaude, l'indication [HH] va se transformer en [hh]. La température de la plaque vitrocéramique est basse lorsque [–] clignote sur l'affichage.

FONCTION BOOST

La fonction Boost apporte une puissance supplémentaire pendant une durée courte.

- Mettez la plaque de cuisson en marche et tournez le bouton de positions sur la position la plus haute, Boost. La fonction Boost est activée lorsqu'un symbole [P] apparaît sur l'affichage. Au bout de 5 minutes, la fonction Boost rebascule automatiquement vers la position 9. Dès qu'un autre position est sélectionnée, la fonction Boost est annulée.

Attention : la fonction Boost ne peut pas être utilisée pour les deux zones de cuisson simultanément. Lorsqu'une zone de cuisson est en marche sur la fonction Boost et que vous réglez l'autre zone de cuisson également sur la fonction Boost, le réglage de la première zone de cuisson s'ajuste automatiquement sur une position inférieure.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

- Appuyez sur la touche de minuterie pour régler la minuterie tandis que la plaque de cuisson à induction est en marche. Des chiffres [45] clignotent à présent sur l'affichage. Utilisez le bouton de positions pour modifier la durée. Le réglage maximal de la minuterie dépend du réglage de position. L'affichage est restreint et il indiquera les 60 premières minutes par minute [01-60]. Dès que la minuterie est réglée sur une durée supérieure à 60 minutes, l'affichage se transforme en heures et en dizaines de minutes. À présent, chaque augmentation de la durée correspond à un palier de 10 minutes. Par exemple : 1 heure et 10 minutes s'affiche comme suit : 1.1. 3 heures et 40 minutes s'affichent comme suit : 3.4.

Position	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Boost
Durée maximale de la minuterie	9 heures et 50 minutes	9 h	8 h	7 h	6 h	5 h	4 h	3 h	2 h	P
Exemple d'affichage	9.5	9.0	8.0	7.0	6.0	5.0	4.0	3.0	2.0	-

- 5 secondes après le réglage de la minuterie, l'affichage indique la position réglée et le voyant situé au-dessus de la touche de minuterie s'allume.
- Lorsque la minuterie est réglée, vous pouvez afficher la durée restante en appuyant de nouveau sur la touche de minuterie. Si vous souhaitez modifier la durée préréglée, appuyez à nouveau sur la touche de minuterie et tournez le bouton de positions pour modifier la durée.
- Lorsque la durée préréglée est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson est désactivée automatiquement. [HH] clignote sur l'affichage.

VERROUILLAGE ENFANT

Le verrouillage enfant permet d'éviter que les réglages de plaque de cuisson à induction soient modifiés involontairement. Par exemple, il est impossible de régler une position plus haute ou d'effectuer d'autres réglages. Seule la mise à l'arrêt de la plaque de cuisson à induction est possible.

Activer le verrouillage enfant alors que la plaque de cuisson à induction est en fonctionnement.

- Appuyez pendant 2 secondes sur la touche du verrouillage enfant. L'affichage indique [L+position préréglée], par exemple [L9], et le voyant situé au-dessus de la touche du verrouillage enfant est allumé. À présent, seuls le bouton marche/arrêt et la touche du verrouillage enfant fonctionnent encore.

Désactiver le verrouillage enfant

- Appuyez pendant 2 secondes sur la touche du verrouillage enfant pour désactiver le verrouillage enfant. L'affichage indique [position préréglée], par exemple [9], et le voyant situé au-dessus de la touche du verrouillage enfant est éteint.

USTENSILES DE CUISSON

Les ustensiles de cuisson qui ont été utilisés auparavant pour une autre plaque de cuisson, par exemple une plaque de cuisson au gaz, ne conviennent plus pour une plaque de cuisson à induction. Par conséquent avant la première utilisation, achetez un nouvel ustensile de cuisson si vous ne disposez pas d'ustensile adapté.



Poêle métallique



Faitout en acier inoxydable



Casserole émaillée à fond métallique



Plaque-gril en fonte



Bouilloire en acier inoxydable ou émaillée

- À quels critères doit satisfaire un bon ustensile de cuisson ? L'ustensile doit contenir des matériaux qui sont magnétiques. Les ustensiles de cuisson en acier, acier émaillé, fonte ou acier inoxydable donnent les meilleurs résultats.
- Utilisez des ustensiles de cuisson avec un fond épais et plat, du même diamètre que la zone de cuisson. Ceci permet de réduire le temps de cuisson.
- Les ustensiles de cuisson doivent avoir un fond plat et un diamètre minimum de 12 cm, et un diamètre maximum de 20 cm. La zone de cuisson est un cercle avec l'intersection des lignes en tant que point central du cercle.
- Après la première utilisation, des taches blanches peuvent apparaître dans l'ustensile de cuisson. Ceci est normal. Versez un peu de vinaigre dans l'ustensile et chauffez-le jusqu'à 60 à 80°C. Éliminez ensuite les taches avec une brosse.
- Les matériaux suivants sont inappropriés pour les ustensiles de cuissons : verre, céramique, aluminium, cuivre et autres matériaux non magnétiques.
- Lorsque l'ustensile est retiré de la zone de cuisson, la table de cuisson à induction va s'arrêter immédiatement de chauffer.
- Un ustensile de cuisson doit être placé au centre de la zone de cuisson.
- Lors de l'utilisation de certains ustensiles de cuisson, vous pouvez entendre des bruits différents. Ceci est dû à la forme de l'ustensile et n'a aucune influence sur le fonctionnement ou la sécurité de la table de cuisson à induction.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci sous tension. Si vous mettez sous tension une zone de cuisson sans qu'il y ait un ustensile de cuisson dessus, la zone de cuisson ne fonctionnera pas.
- Utilisez toujours un couvercle sur l'ustensile de cuisson afin de réduire le temps de cuisson.
- Réduisez la puissance lorsque le liquide bout.
- N'utilisez pas trop de liquide ou de matière grasse. La cuisson dure plus longtemps si vous utilisez trop de liquide ou de matière grasse.
- Sélectionnez la bonne puissance pour les différentes possibilités de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour le nettoyage, retirez toujours la fiche de la prise murale. Laissez refroidir la zone de cuisson avant de nettoyer la plaque de cuisson à induction.

- **N'utilisez pas de détergents abrasifs et agressifs, de bombes aérosol ou d'objets pointus/tranchants pour nettoyer la surface de la plaque de cuisson à induction, qui n'a pas été développée à cette fin.**
- Au fil du temps, les orifices de ventilation peuvent s'obstruer du fait de l'accumulation de poussière ou autre encrassement. Nettoyez les orifices de ventilation avec un chiffon doux sec. Utilisez éventuellement une brosse douce ou un mini-aspirateur.
- **Attention : Ne rincez pas la table de cuisson à induction à l'eau.**
- Nettoyez tous les jours la surface de la table de cuisson à induction avec un chiffon humide et un détergent léger, comme du produit vaisselle. Séchez bien avec de l'essuie-tout ou un torchon sec.
- Certains ustensiles de cuisson peuvent laisser une substance métallique sur la plaque vitrocéramique. Éliminez celle-ci directement après l'utilisation, sinon il deviendra de plus en plus difficile de l'éliminer. Utilisez éventuellement un chiffon humide avec un peu de pâte dentifrice ou un peu de produit vaisselle.
- Lorsque la table de cuisson à induction n'est pas utilisée pendant une période prolongée, retirez la fiche de la prise de courant et rangez l'appareil à l'abri de la poussière et des animaux nuisibles.
- Vous pouvez éliminer les restes de nourriture brûlés en passant un chiffon humide sur l'endroit avec un peu de produit vaisselle et en laissant agir. Vous pouvez également utiliser un grattoir à verre. **Attention** : le grattoir à verre est tranchant. Éloignez-le des enfants.
- Pour les taches tenaces, utilisez un détergent spécial pour tables de cuisson céramique/induction. **Attention** : suivez les instructions figurant sur l'emballage.

PANNES ET SOLUTIONS

Si un problème se produit, ceci apparaîtra sur les affichages.

Code de panne	Cause	Solution
E0	Pas de récipient, récipient trop petit ou ustensile avec matériau inapproprié.	Placez toujours un ustensile de cuisson adapté au centre de la zone de cuisson.
E1	La tension est trop basse.	Vérifiez si votre installation électrique est sur 220-240 v. Faites appel éventuellement à un électricien.
E2	La tension est trop élevée.	Vérifiez si votre installation électrique est sur 220-240 v. Faites appel éventuellement à un électricien.
E3	Capteur de température défectueux.	Contactez le service après-vente de Inventum.
E4	Le capteur d'induction est défectueux.	Contactez le service après-vente de Inventum.
E5	Protection contre la chauffe à sec.	Patiencez jusqu'à ce que la température soit de nouveau normale et mettez à nouveau la table de cuisson sous tension.
E6	La table de cuisson est en surchauffe.	Mettez la table de cuisson hors tension et laissez refroidir les zones de cuisson. Mettez à nouveau la table de cuisson sous tension et assurez-vous que la ventilation fonctionne de manière souple.
E7	Le capteur de température de la plaque vitrocéramique est défectueux.	Contactez le service après-vente de Inventum.

RECYCLAGE



Ce symbole signifie que ce produit ne peut pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires (2012/19/UE). Veuillez suivre les règles en vigueur dans votre pays concernant la collecte sélective des produits électriques et électroniques. La mise au rebut adéquate du produit permet d'éviter des conséquences préjudiciables pour l'environnement et la santé publique. Le matériel d'emballage de ce produit est 100 % recyclable ; veuillez par conséquent l'éliminer séparément.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD – ES

- **Lea atenta e íntegramente el manual de instrucciones antes de empezar a utilizar el aparato y guárdelo bien para consultas futuras.**
- Utilice el aparato única y exclusivamente para los fines que se describen en el presente manual. Utilice la placa de cocina únicamente para la preparación de comidas. Este aparato no se debe usar para calentar la habitación.



ADVERTENCIA: El aparato y sus componentes se calientan durante el uso. No toque las partes calientes. Mantenga alejados a los menores de 8 años salvo que estén supervisados en todo momento.

- El aparato lo podrán utilizar niños de 8 o más años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o sin experiencia o conocimientos siempre que sea bajo supervisión o se les esté instruyendo acerca de su uso seguro y comprendan los peligros que se derivan de ello.
- No deje a los menores jugar con el aparato.
- No deje a los menores limpiar ni mantener el aparato sin la supervisión adecuada.
- No guarde objetos que puedan resultar atractivos para los niños en armarios instalados por encima o por debajo del aparato.
- Las zonas de cocción se calientan durante el uso y se mantienen calientes durante un rato después del uso. No permita que se acerquen los niños mientras cocina ni en el rato después.
- Si no se siguen las instrucciones y advertencias de seguridad, no se podrán reclamar al fabricante los daños que pudieran derivarse de ello.
- No abra nunca la carcasa del aparato.
- No caliente latas cerradas en la placa. Podría acumularse tanta presión que las latas llegarían a explotar y podrían causar lesiones e incendios.



ADVERTENCIA: Peligro de incendio - No deje desatendida la comida haciéndose en la placa de cocina.



ADVERTENCIA: Cocinar con grasa o aceite en una placa de cocina sin vigilarla puede ser peligroso y llegar a provocar un incendio. NUNCA trate de extinguir el fuego con agua; apague

el aparato y cubra las llamas, por ejemplo, con una tapadera o una cubierta ignífuga.

- El aparato no se puede usar en exteriores.
- No utilice el aparato como encimera. El aparato se podría encender accidentalmente o seguir estando caliente, de manera que podría fundir los objetos, calentarlos o prenderlos en llamas.
- No cubra nunca el aparato con un paño o algo similar. Si el aparato sigue caliente o si se enciende, hay peligro de incendio.
- No utilice nunca una vaporeta o un dispositivo de limpieza a alta presión para limpiar la placa de cocina.
- No utilice el aparato en lugares donde la temperatura ambiente es inferior a 5 °C.
- La primera vez que utilice el aparato, notará un olor a «nuevo». Esto es normal. Ventile la habitación para que desaparezca el olor.



ADVERTENCIA: Si se rompe el cristal de la placa de cocina:

- Apague de inmediato todas las zonas de cocción y las resistencias eléctricas y desconecte el aparato de la corriente eléctrica.
- No toque la superficie del aparato.
- No utilice el aparato.
- El aparato no está diseñado para manejarse con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapaderas, sobre la superficie de la placa de cocina, ya que podrían calentarse.
- La placa vitrocerámica es muy resistente, pero no es irrompible. Si se le cae algo encima, por ejemplo, un bote de especias o un objeto puntiagudo, podría romperse.

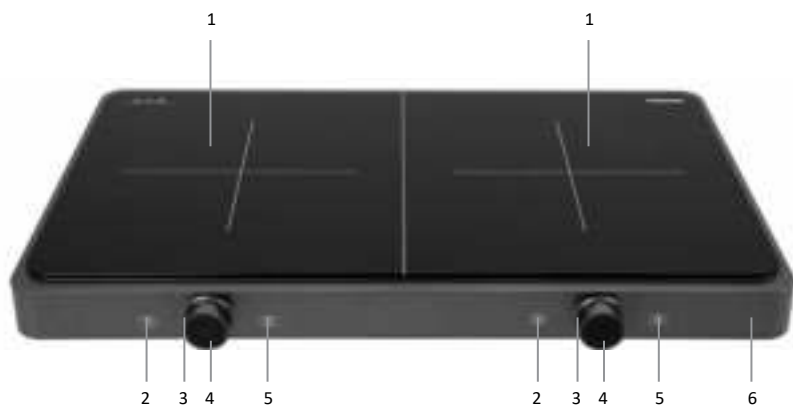


ADVERTENCIA: Si la superficie estalla, desconecte el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- Tenga en cuenta que la placa se calienta muy rápido en las posiciones de más temperatura. Vigile siempre de cerca la placa si la utiliza en una de las posiciones superiores.
- Las piezas defectuosas solo se pueden sustituir por piezas del fabricante original. El fabricante solo puede garantizar que cumplen los requisitos de seguridad si son piezas originales.

- Los daños debidos a una mala conexión o un uso indebido no están cubiertos por la garantía.
- Si se daña el cable de conexión, solo podrá sustituirlo el fabricante, su departamento de servicio técnico o una persona igualmente cualificada, para así evitar situaciones peligrosas.
- La conexión eléctrica debe cumplir las normas nacionales y locales.
- El enchufe de la pared y la toma del aparato deben estar siempre accesibles.
- El aparato no se debe conectar a la red eléctrica a través de un distribuidor o un cable alargador. Si se hace, no se podrá garantizar el funcionamiento seguro del aparato.
- El aparato siempre debe estar conectado a tierra.
- La encimera donde se monte la placa de cocina debe ser plana.
- Las paredes y la encimera alrededor del aparato deben tener una resistencia al calor mínima de 90 °C. Aunque el aparato no se caliente tanto, el calor generado por una cazuela caliente podría decolorar o deformar la pared.
- **ADVERTENCIA:** Cuando cocine en la placa, nunca debe dejar de vigilarla. Si el proceso de cocción es corto, deberá estar presente todo el rato.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Zona de cocción (Ø 192 mm)
2. Botón del temporizador
3. Mando de nivel
4. Botón interruptor con pantalla
5. Botón para bloquear los mandos
6. Carcasa

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de poner en funcionamiento el aparato por primera vez, deberá hacer lo siguiente: desembale la placa de cocina con cuidado y retire todo el material de embalaje. Deje el embalaje (bolsas de plástico y cartón) fuera del alcance de los niños. A continuación, examine minuciosamente si el aparato en busca de daños externos que puedan haberse producido durante el transporte. Coloque la placa sobre una superficie plana, sólida y resistente al calor. Limpie la placa con un paño ligeramente humedecido. Compruebe que la tensión de la corriente se corresponde con la que figura en la placa de características antes de enchufar el aparato a la corriente.

MANEJO DE LA PLACA DE COCINA

Utilice únicamente cacharros de cocina aptos para placas de cocina de inducción y que tengan el tamaño adecuado, de 15 a 20 centímetros de diámetro.

La placa de inducción tiene dos zonas de cocción y cada zona tiene sus propios mandos. Ambas zonas se manejan igual.

La placa de inducción funciona mediante sensores electrónicos que se manejan tocando los botones correspondientes. Cada vez que toque uno de los botones táctiles o gire el mando de nivel, se emitirá una señal sonora. Asegúrese de que la zona de los mandos siempre esté limpia y seca.

COLOQUE UNA CACEROLA O SARTÉN SOBRE LA PLACA VITROCERÁMICA

- Asegúrese de que los orificios de ventilación no estén bloqueados y no coloque ningún utensilio de cocina en las inmediaciones de la placa de inducción.
- Coloque la cacerola o sartén con la que va a preparar los alimentos o calentar líquidos centrada sobre la zona de cocción.

ENCHUFE EL CABLE A LA CORRIENTE

- Una vez enchufado el aparato a la corriente, se oír un pitido. En la pantalla, parpadeará [--].

ENCENDER LA PLACA DE INDUCCIÓN

- Pulse el botón interruptor. En la pantalla, aparecerá [on] y la zona de cocción estará lista para calentar.
- Si no se empieza a usar la zona de cocción antes de que pase un 1 minuto desde el encendido de la placa [on], esta pasará automáticamente al modo de espera [--].

SELECCIÓN DEL NIVEL DE TEMPERATURA

- Gire el mando para elegir el nivel de temperatura deseado en la placa de inducción.
- La placa de inducción tiene 10 niveles: el [1] es el inferior y el [P] el superior, de aceleración.

Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Aceleración (Boost)
Indicación en pantalla	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P

- Si no se coloca una cazuela o una sartén en la zona de cocción después del encendido, la placa de inducción no calentará. Al cabo de un minuto, la placa se apagará automáticamente.

APAGAR LA PLACA DE INDUCCIÓN

- Pulse el botón interruptor para apagar manualmente la zona de cocción, o lleve el mando de nivel a la posición 0. ¡Cuidado! La placa vitrocerámica estará caliente [HH].

INDICACIÓN DE CALOR RESIDUAL

La indicación de calor residual avisa de que la placa vitrocerámica sigue estando demasiado caliente y que no se debe tocar en el entorno de la zona de cocción.

Si el entorno de la zona de cocción sigue estando demasiado caliente, aparecerá [HH] en la pantalla. Cuando baje un poco la temperatura, la indicación [HH] cambiará a [hh]. La temperatura será suficientemente baja cuando en la pantalla parpadee la indicación [--].

FUNCIÓN DE ACELERACIÓN (BOOST)

La función de aceleración proporciona más potencia durante un breve lapso de tiempo.

- Encienda la placa de cocción y lleve el mando de nivel a la posición máxima. La función de aceleración se activa cuando aparece una [P] en la pantalla. Al cabo de 5 minutos, la función de aceleración pasará automáticamente al nivel 9. Si se selecciona otro nivel, se interrumpe la función de aceleración.

Atención: La función de aceleración no se puede utilizar simultáneamente en las dos zonas de cocción. Si se activa la función de aceleración en una zona de cocción y, a continuación, se activa en la otra zona, la función se desactivará automáticamente en la primera zona, que cambiará a un nivel inferior.

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

- Pulse el botón del temporizador para configurar el temporizador mientras la placa de inducción está encendida. En la pantalla, aparecerán los números [45] parpadeando. Utilice el mando de nivel para configurar el tiempo. El valor máximo del temporizador depende del nivel elegido. El área de presentación en la pantalla es limitada; los primeros 60 minutos se mostrarán por minuto [01-60]. Si el temporizador se configura a más de 60 minutos, la pantalla indicará el tiempo en horas y decenas de minutos. Entonces, el tiempo cambiará en pasos de 10 minutos. Por ejemplo: 1 hora y 10 minutos se mostrará como 1.1. 3 horas y 40 minutos se mostrará como 3.4.

Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Aceleración (Boost)
Duración máxima del temporizador	9 horas y 50 minutos	9 horas	8 horas	7 horas	6 horas	5 horas	4 horas	3 horas	2 horas	P
Ejemplo de presentación en la pantalla	9.5	9.0	8.0	7.0	6.0	5.0	4.0	3.0	2.0	-

- 5 segundos después de configurar el temporizador, la pantalla mostrará el nivel elegido y se iluminará la indicación sobre el botón del temporizador.
- Cuando el temporizador esté configurado, podrá ver el tiempo restante pulsando el botón del temporizador. Si quiere modificar el tiempo programado, pulse el botón del temporizador y use el mando de nivel para ajustar el tiempo.
- Una vez transcurrido el tiempo programado, sonará un pitido y la placa de inducción se apagará automáticamente. En la pantalla, parpadeará [HH].

SEGURO A PRUEBA DE NIÑOS

El seguro a prueba de niños impide que se modifique accidentalmente la programación de la placa de inducción. El ajuste, por ejemplo, de un nivel superior, o cualquier otro, no será posible. Lo único que podrá hacerse con la placa de cocina es apagarla.

Activación del seguro mientras la placa de inducción está en funcionamiento

- Mantenga pulsado el botón del seguro durante 2 segundos. En la pantalla se verá [L+nivel elegido], por ejemplo, [L9], y se iluminará la indicación sobre el botón del seguro. Entonces, solo funcionarán el botón interruptor y el botón del seguro.

Desactivación del seguro

- Mantenga pulsado el botón del seguro durante 2 segundos para desactivar el seguro. En la pantalla se verá [nivel elegido], por ejemplo, [9], y se apagará la indicación sobre el botón del seguro.

RECIPIENTES DE COCCIÓN

Las cacerolas o sartenes que se hayan utilizado previamente con otra placa de cocción, por ejemplo, una placa de gas, ya no sirven para una placa de inducción. Por eso, antes del primer uso, adquiera un nuevo recipiente de cocción si no tiene ninguno adecuado.



Sartén de metal



Cazuela de acero inoxidable



Cacerola esmaltada con base metálica



Parrilla de hierro fundido



Hervidor de acero inoxidable o esmaltado

- ¿Qué condiciones debe cumplir el recipiente de cocción adecuado? El recipiente debe contener materiales que sean magnéticos. Los utensilios de cocina de acero, acero esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable dan los mejores resultados.
- Utilice recipientes que tengan la base lisa y gruesa, con el mismo diámetro que la zona de cocción. Así tardará menos en cocinar.
- Los recipientes deben tener la base lisa, un diámetro mínimo de 12 cm y máximo de 20 cm. La zona de cocción es un círculo con unas líneas que se cruzan en el centro del círculo.
- Después del primer uso, pueden aparecer unas manchas blancas en el recipiente de cocción. Esto es normal. Vierta un poco de vinagre en el recipiente y caliéntelo a 60-80 °C. Después, quite las manchas con un cepillo.
- Los materiales no aptos para los recipientes de cocción son: vidrio, cerámica, aluminio, cobre y otros materiales no magnéticos.
- Cuando se retire el recipiente de la zona de cocción, la placa de inducción deja de calentarse inmediatamente.
- El recipiente se debe colocar centrado en la zona de cocción.
- Con algunas cacerolas o sartenes, es posible que se escuchen distintos sonidos. Esto se debe a la forma del recipiente y no afecta al funcionamiento ni a la seguridad de la placa de inducción.

AHORRO DE ENERGÍA

- Coloque el recipiente sobre la zona de cocción antes de encenderla. Si enciende una zona de cocción sin que tenga un recipiente encima, no hará nada.
- Utilice siempre una tapadera para reducir el tiempo de cocción.
- Reduzca la potencia cuando los líquidos hiervan.
- No utilice demasiada cantidad de líquido o grasa. Si usa demasiada cantidad, tardará más en hacerse la comida.
- Seleccione la potencia adecuada para el plato que vaya a preparar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de la limpieza, desenchufe siempre el aparato de la corriente. Espere a que la zona de cocción se enfríe antes de limpiar la placa de inducción.

- **No utilice detergentes o sprays agresivos ni objetos afilados para limpiar la superficie de la placa de inducción, que no se hayan concebido para este fin.**
- Con el paso del tiempo, los orificios de ventilación pueden quedar obstruidos por la acumulación de polvo u otra fuente de suciedad. Limpie los orificios de ventilación con un paño suave seco. Si es preciso, utilice un cepillo suave o un aspirador de mano. **Atención: No lave la placa de inducción con agua.**
- Limpie la superficie de la placa de inducción todos los días con un trapo húmedo y un detergente suave, como un detergente líquido. Seque bien con papel de cocina o con un paño seco.
- Algunos recipientes de cocción pueden dejar una sustancia metalizada sobre la placa vitrocerámica. Límpiela inmediatamente después del uso porque, de lo contrario, cada vez será más difícil eliminarla. Si es preciso, utilice un paño humedecido con un poco de pasta de dientes o un poco de detergente.
- Si no se va a usar la placa de inducción durante un tiempo, desenchúfela de la corriente y proteja el aparato del polvo y de los insectos.
- Si se ha quedado comida pegada, puede quitarla dejando la zona en remojo con un trapo húmedo y un poco de detergente, o utilizando un rascador para vitrocerámica. **Cuidado:** El rascador está afilado. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Utilice un detergente especial para placas de vitrocerámica o inducción para eliminar las manchas persistentes. **Atención:** Siga las indicaciones del envase.

AVERÍAS Y SOLUCIONES

Si se presenta algún problema, se indicará en las pantallas.

Código de avería	Causa	Solución
E0	No se ha puesto ningún recipiente de cocción o se está usando uno demasiado pequeño o de un material inadecuado.	Coloque un recipiente apropiado centrado en la zona de cocción.
E1	La tensión es demasiado baja.	Compruebe si su instalación eléctrica es de 220-240 V. Si es preciso, llame a un electricista.
E2	La tensión es demasiado alta.	Compruebe si su instalación eléctrica es de 220-240 V. Si es preciso, llame a un electricista.
E3	El sensor de temperatura está estropeado.	Póngase en contacto con el servicio técnico de Inventum.
E4	El sensor de inducción está estropeado.	Póngase en contacto con el servicio técnico de Inventum.
E5	Protección contra funcionamiento en seco.	Espere a que la temperatura se normalice y vuelva a encender la placa.
E6	La placa se calienta demasiado.	Apague la placa y espere a que se enfríen las zonas de cocción. Vuelva a encender la placa y compruebe si la ventilación funciona bien.
E7	El sensor de temperatura de la placa vitrocerámica está estropeado.	Póngase en contacto con el servicio técnico de Inventum.

RECICLAJE



Este símbolo indica que el producto no se puede tirar con la basura normal del hogar (2012/19/UE). Siga las normas vigentes en su localidad para la recogida selectiva de aparatos eléctricos y electrónicos. Si se deshace correctamente del producto, evitará consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. El material de embalaje de este producto es 100 % reciclable; separe también el material de embalaje.

AVVERTENZE DI SICUREZZA – IT

- **Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle per riferimento futuro.**
- Destinare l'apparecchio esclusivamente agli usi descritti nelle istruzioni per l'uso. Utilizzare il piano di cottura esclusivamente per la cottura di alimenti: l'apparecchio non è idoneo al riscaldamento degli ambienti.



PERICOLO! L'apparecchio e le sue componenti diventano caldi durante l'utilizzo: evitare assolutamente di toccarli! In assenza di adulti in grado di supervisionarne l'utilizzo, l'apparecchio deve essere mantenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate e da persone non esperte o con conoscenze limitate a patto che siano adeguatamente supervisionati o siano stati sufficientemente istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e su tutti i pericoli che possono derivare dall'uso dell'apparecchio.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere permesso di pulire l'apparecchio né di svolgere operazioni di manutenzione senza supervisione.
- Non conservare oggetti utilizzabili dai bambini in eventuali cassetti situati direttamente sopra o sotto l'apparecchio.
- Le zone di cottura diventano calde durante l'utilizzo e conservano il calore, seppure per un periodo di tempo limitato, anche una volta spente. Impedire ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio in funzione e appena spento.
- Qualora le avvertenze di sicurezza e le indicazioni di rischio e pericolo non vengano rispettate, il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni derivanti da tali comportamenti.
- Non aprire mai l'apparecchio.
- Non riscaldare lattine o barattoli chiusi sul piano di cottura, perché potrebbero esplodere a causa della pressione e causare ustioni o ferite di altro tipo.



PERICOLO! Rischio d'incendio! Non lasciare mai oggetti incustoditi sul piano di cottura.



PERICOLO! Lasciare grassi di qualsiasi tipo incustoditi sul piano di cottura acceso è pericoloso e può causare incendi. Qualora ciò si verificasse, **NON** provare a spegnere le fiamme con acqua! Invece, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme coprendole ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

- L'apparecchio non è idoneo all'uso in esterni.
- Non utilizzare l'apparecchio come piano di lavoro: è infatti possibile che i fuochi siano ancora caldi o vengano accesi accidentalmente, pertanto gli oggetti appoggiati su di essi potrebbero diventare caldi, fondere o prendere fuoco.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o simili: qualora i fuochi siano ancora caldi o vengano (accidentalmente) accesi, vi è infatti il rischio d'incendio.
- Non utilizzare mai un pulitore ad alta pressione o a vapore per detergere il piano di cottura.
- Non utilizzare l'apparecchio in presenza di una temperatura ambiente inferiore ai 5 °C.
- Durante il primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe emettere quello che si definisce "odore di nuovo". Si tratta di un fatto del tutto normale. L'odore non è nocivo e sparirà da solo ventilando l'ambiente.



PERICOLO! Qualora la superficie in vetro della piastra venga danneggiata:

- spegnere immediatamente tutte le zone di cottura e scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica;
- non toccare la superficie della piastra;
- non utilizzare più l'apparecchio.
- L'apparecchio non è idoneo a essere controllato mediante l'uso di un timer o un telecomando esterni.
- Non appoggiare mai oggetti di metallo, quali coltelli, forchette, cucchiari o coperchi, direttamente sulla superficie della piastra, perché potrebbero diventare caldi.

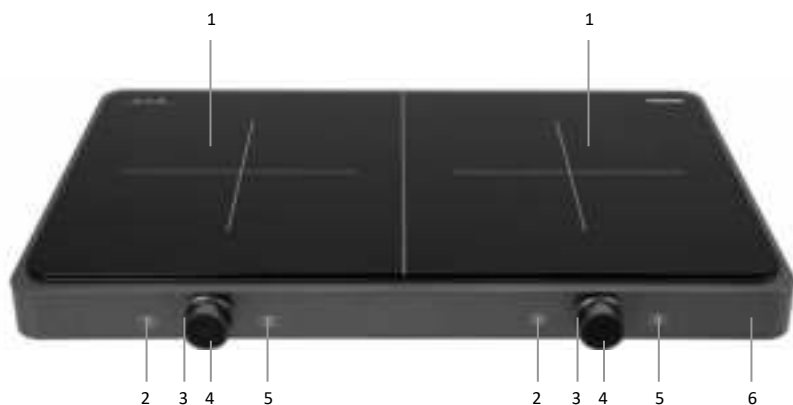
- La superficie in vetroceramica è estremamente resistente, ma non indistruttibile: la caduta di un oggetto, come un vasetto delle spezie o un coltello appuntito, potrebbe pertanto danneggiarla.



PERICOLO! In caso di danni alla superficie, spegnere

- l'apparecchio per evitare il rischio di shock elettrici.
- Se impostate su una potenza elevata, le zone di cottura si riscaldano molto rapidamente: in questo caso, non allontanarsi mai dall'apparecchio durante l'uso.
- Le componenti difettose devono essere sostituite esclusivamente con parti di ricambio originali. Il produttore può infatti garantire la conformità ai requisiti di sicurezza soltanto per le parti di ricambio originali.
- I danni causati dall'installazione o dall'uso non corretti non sono coperti dalla garanzia.
- Qualora il cavo elettrico dell'apparecchio sia danneggiato, non sostituirlo da soli e rivolgersi unicamente al produttore, al suo servizio clienti o a un tecnico qualificato per evitare situazioni pericolose.
- I collegamenti elettrici devono essere conformi ai requisiti di sicurezza in vigore a livello locale e nazionale.
- La spina e la presa di corrente a muro devono essere facilmente accessibili.
- Non collegare l'apparecchio alla corrente mediante una presa multipla o una prolunga: in questi casi, infatti, l'uso sicuro dell'apparecchio non è garantito.
- Collegare l'apparecchio unicamente a una presa di corrente a muro con messa a terra.
- La superficie su cui il piano di cottura viene installato deve essere piana.
- Le pareti e il piano di lavoro attorno all'apparecchio devono essere resistenti al calore (almeno 90 °C). Anche se l'apparecchio non si riscalda, il calore di una pentola situata su una zona di cottura può scolorire o deformare le pareti.
- **PERICOLO!** È necessario tenere sempre sott'occhio gli alimenti in cottura. In caso di cottura rapida, non lasciare mai incustodite le pentole sulle zone di cottura accese.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Zona di cottura (Ø 192 mm)
2. Pulsante del timer
3. Selettore delle posizioni di cottura
4. Pulsante di accensione/spengimento con display
5. Pulsante del blocco di sicurezza
6. Alloggiamento

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, è necessario procedere come segue: estrarre con cautela il piano di cottura dalla confezione e rimuovere tutti i materiali da imballaggio. Tenere i materiali da imballaggio (buste di plastica ed elementi in cartone) fuori dalla portata dei bambini. Verificare accuratamente che l'apparecchio non presenti danni visibili a occhio nudo, eventualmente subiti durante il trasporto.

Posizionare la piastra su una superficie piana, robusta e resistente al calore. Detergere la piastra con un panno leggermente umido. Verificare che la tensione di rete sia conforme a quanto riportato sulla targhetta dati dell'apparecchio e inserire la spina nella presa di corrente.

UTILIZZO DELLA PIASTRA A INDUZIONE

Utilizzare esclusivamente pentole adatte alla piastra a induzione con un diametro fra i 15 e i 20 cm.

Il piano di cottura è dotato di due zone di cottura a induzione, ciascuna con un pannello di controllo separato, ma dal funzionamento identico.

La piastra a induzione funziona grazie a sensori elettronici attivati dai pulsanti corrispondenti sul pannello di controllo. A ogni pressione di un pulsante o alla selezione di una posizione di cottura tramite il selettore si udirà un segnale acustico. Assicurarsi pertanto che il pannello di controllo dell'apparecchio sia sempre pulito e asciutto.

POSIZIONAMENTO DELLE PENTOLE SULLA SUPERFICIE IN VETRO CERAMICA

- Controllare che le aperture di ventilazione non siano ostruite e non posizionare alcun utensile sulla/nelle vicinanze della piastra a induzione.
- Posizionare la pentola contenente gli alimenti o il liquido da cuocere centralmente sulla zona di cottura.

INSERIMENTO DELLA SPINA IN UNA PRESA DI CORRENTE

- Una volta inserita la spina in una presa di corrente si udirà un segnale acustico e sul display lampeggeranno due trattini (--).

ACCENSIONE DELLA PIASTRA A INDUZIONE

- Premere il pulsante di accensione/spegnimento. Sul display apparirà l'indicazione "on" a segnalare che la zona di cottura può essere utilizzata.
- Qualora la zona di cottura non venga utilizzata entro un minuto dall'accensione (indicazione "on"), l'apparecchio tornerà automaticamente in posizione di standby (--).

SELEZIONE DELLA POSIZIONE DI COTTURA DESIDERATA

- Ruotare il selettore per impostare la posizione di cottura desiderata per la relativa zona di cottura. Sono disponibili 10 posizioni: "1" è la più bassa, mentre "P" corrisponde alla funzione Boost, ovvero la più elevata.

Posizione	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Boost
Indicazione sul display	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P

- Qualora non vi siano pentole sulla piastra a induzione, la zona di cottura non inizierà a riscaldarsi. In questo caso, la piastra si spegnerà automaticamente dopo un minuto.

SPENNIMENTO DELLA PIASTRA A INDUZIONE

- Premere il pulsante di accensione/spegnimento per spegnere manualmente la zona di cottura oppure portare il selettore in posizione "0".
Attenzione! La superficie in vetro sarà molto calda (codice "HH" sul display).

INDICAZIONE DEL CALORE RESIDUO

L'indicazione del calore residuo segnala che la superficie in vetro in corrispondenza della zona di cottura utilizzata è ancora molto calda.

Sull'indicatore della zona di cottura interessata apparirà infatti il codice "HH". All'abbassarsi della temperatura, l'indicazione passerà da "HH" ad "hh". La temperatura si sarà abbassata a sufficienza quando sul display lampeggeranno i due trattini (--).

FUNZIONE BOOST

La funzione Boost fornisce una potenza supplementare per un breve periodo di tempo.

- Accendere la piastra e ruotare il selettore sulla posizione più elevata, ovvero Boost. La funzione Boost è attiva se una "P" appare sul display. Dopo cinque minuti, la funzione Boost si disattiva automaticamente e la zona di cottura torna alla posizione "9".
Selezionando un'altra posizione, la funzione Boost viene subito disattivata.

Attenzione! La funzione Boost non può essere utilizzata contemporaneamente per entrambe le zone di cottura. In caso la funzione Boost sia già attiva per una zona di cottura e venga in seguito attivata anche per l'altra, la prima zona di cottura verrà automaticamente impostata su una posizione più bassa.

IMPOSTAZIONE DEL TIMER

- Avviare il timer premendo il pulsante del timer mentre la piastra a induzione è in funzione. Il numero "45" lampeggerà sul display. Impostare il tempo desiderato ruotando il selettore.

Il tempo disponibile per il timer varia a seconda della posizione di cottura selezionata.

Lo spazio sul display è limitato: pertanto, per i primi 60 minuti il tempo sarà indicato in minuti, ovvero da "01" a "60"; qualora si desideri impostare il timer su un tempo superiore, l'indicazione sarà data in ore e blocchi di 10 minuti (il timer aumenterà o diminuirà di 10 minuti alla volta).

Ad esempio: Selezionando 1 ora e 10 minuti, sul display apparirà "1.1".

Selezionando 3 ore e 40 minuti, sul display apparirà "3.4".

Posizione	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Boost
Durata massima del timer	9 ore e 50 minuti	9 ore	8 ore	7 ore	6 ore	5 ore	4 ore	3 ore	2 ore	P
Indicazione sul display	9.5	9.0	8.0	7.0	6.0	5.0	4.0	3.0	2.0	-

- Cinque secondi dopo aver impostato il timer, sul display apparirà la posizione di cottura selezionata e si illuminerà la spia sopra il pulsante del timer.
- Dopo aver attivato il timer, è possibile controllare il tempo rimanente premendo il pulsante del timer. Per modificare il tempo impostato, premere il pulsante del timer e ruotare il selettore.
- Allo scadere del tempo impostato, si udirà un segnale acustico e la piastra a induzione si spegnerà automaticamente. Sul display lampeggerà il codice "HH".

BLOCCO DI SICUREZZA

Il blocco di sicurezza previene la modifica accidentale delle impostazioni selezionate. La selezione di una posizione di cottura più elevata o l'attivazione di un'altra funzione non saranno ad esempio possibili. Sarà possibile unicamente spegnere la piastra a induzione.

Attivazione del blocco di sicurezza mentre la piastra a induzione è in uso

- Premere per due secondi il pulsante del blocco di sicurezza. Sul display apparirà la lettera L seguita dalla posizione di cottura impostata, ad esempio "L9", e la spia del pulsante del blocco di sicurezza si illuminerà. A questo punto potranno essere utilizzati soltanto il pulsante del blocco di sicurezza e il pulsante di accensione/spegnimento.

Disattivazione del blocco di sicurezza

- Premere per due secondi il pulsante del blocco di sicurezza. Sul display apparirà l'indicazione della posizione di cottura impostata, ad esempio "9", e la spia del pulsante del blocco di sicurezza si spegnerà.

PENTOLE

Le pentole normalmente utilizzate su altri piani di cottura, ad esempio un fornello a gas, potrebbero non essere adatte all'uso su una piastra a induzione. Qualora non si disponga di pentole adatte, acquistarne di nuove prima del primo utilizzo.



Padella in metallo



Pentola in acciaio inox



Casseruola smaltata in metallo



Bistecchiera in ghisa



Teiera in acciaio inox o smaltato

- Quali sono le pentole adatte alla piastra a induzione? Per essere adatta, la pentola deve contenere materiali con proprietà magnetiche: l'acciaio, l'acciaio smaltato, la ghisa e l'acciaio inossidabile danno i risultati migliori.
- Utilizzare soltanto pentole con un fondo spesso e piano, di diametro equivalente al diametro della zona di cottura. In questo modo, diminuirà il tempo di cottura.
- Le pentole devono avere un fondo piano e un diametro compreso fra i 12 e i 20 cm. La zona di cottura corrisponde a un cerchio e l'incontro fra le due linee ne rappresenta il centro.
- Dopo il primo utilizzo potrebbero apparire macchie bianche nelle pentole: Si tratta di un fatto del tutto normale. versare dell'aceto al loro interno e riscaldarlo fino a circa 60-80 °C, quindi rimuovere le macchie con uno spazzolino.
- I materiali non adatti all'uso con la piastra a induzione sono il vetro, la ceramica, l'alluminio, il rame e altri materiali privi di proprietà magnetiche.
- Qualora si rimuova una pentola dalla zona di cottura, la piastra a induzione interromperà la fornitura di calore.
- Posizionare le pentole centralmente sulle zone di cottura.
- L'uso di alcune pentole potrebbe produrre dei suoni di diverso tipo: tali suoni sono provocati dalla forma della pentola, ma non hanno alcuna conseguenza sul funzionamento e sulla sicurezza della piastra a induzione.

RISPARMIO ENERGETICO

- Posizionare le pentole sulle zone di cottura prima dell'accensione. Attivando una zona di cottura senza pentola non succederà nulla.
- Utilizzare sempre un coperchio per ridurre il tempo di cottura.
- Diminuire la potenza quando i liquidi hanno raggiunto il bollore.
- Non utilizzare un quantitativo troppo elevato di liquidi o grassi, in modo da diminuire il tempo di cottura.
- Selezionare la potenza corretta per ciascun tipo di cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di procedere con le operazioni di pulizia, scollegare la spina dalla presa di corrente a muro e lasciare che la zona di cottura utilizzata si raffreddi.

- **Non utilizzare detersivi o spray aggressivi né utensili abrasivi o appuntiti per la pulizia della superficie della piastra a induzione, a meno che non siano stati sviluppati appositamente per questo scopo.**

- Con il passare del tempo, è possibile che le aperture di ventilazione si ostriscano a causa di accumuli di polvere o sporcizia di altro tipo. Detergere le aperture di ventilazione con un panno morbido asciutto. Se necessario, utilizzare uno spazzolino morbido o un miniaspirapolvere.

Attenzione! Non sciacquare la piastra a induzione con acqua.

- Detergere la superficie della piastra a induzione quotidianamente con un panno umido e un detersivo delicato (ad esempio, per piatti). Asciugare con cura servendosi di carta da cucina o di un panno asciutto.
- Alcune pentole possono lasciare una sostanza metallica sulla superficie in vetro. Per evitare che diventi sempre più difficile da rimuovere con il passare del tempo, eliminarla subito dopo l'uso. Se necessario, utilizzare un panno umido con un po' di dentifricio o detersivo per piatti.
- In caso di inutilizzo prolungato della piastra a induzione, scollegare la spina dalla presa di corrente e riporre l'apparecchio in un luogo privo di polvere e parassiti.
- È possibile rimuovere eventuali residui di cibo aiutandosi con un panno inumidito con una soluzione di acqua e detersivo delicato oppure con un raschietto per vetro. **Attenzione!** Il raschietto per vetro è solitamente dotato di una lama tagliente. Tenerlo fuori dalla portata dei bambini.
- Per lo sporco più ostinato, utilizzare un detersivo apposito per piastre in vetroceramica/a induzione.

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle istruzioni indicate sulla confezione.

PROBLEMI E SOLUZIONI

Eventuali problemi verranno segnalati sul display con i codici che seguono.

Codice	Causa	Soluzione
E0	Sulla zona di cottura è stata posizionata una pentola troppo piccola o realizzata in un materiale non adatto, oppure non ci sono pentole sulla zona di cottura.	Posizionare una pentola adeguata centralmente sulla zona di cottura.
E1	La tensione è troppo bassa.	Verificare che l'impianto elettrico funzioni a 220-240 V. Se necessario, consultare un elettricista.
E2	La tensione è troppo elevata.	Verificare che l'impianto elettrico funzioni a 220-240 V. Se necessario, consultare un elettricista.
E3	Difetto al sensore della temperatura.	Contattare il servizio di assistenza tecnica di Inventum.
E4	Difetto al sensore induttivo.	Contattare il servizio di assistenza tecnica di Inventum.
E5	Protezione contro il funzionamento a vuoto.	Attendere che la temperatura ritorni alla normalità, quindi riaccendere la piastra a induzione.
E6	La piastra a induzione si è surriscaldata.	Spegnere la piastra a induzione e attendere che le zone di cottura si raffreddino. Quindi, riaccendere la piastra a induzione e assicurarsi che vi sia una ventilazione sufficiente.
E7	Difetto al sensore di temperatura della superficie in vetro.	Contattare il servizio di assistenza tecnica di Inventum.

SMALTIMENTO



Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito insieme ai rifiuti domestici indifferenziati (direttiva 2012/19/UE). Si raccomanda di attenersi alle norme in vigore nel proprio paese per quanto riguarda lo smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici. Uno smaltimento corretto del prodotto evita ricadute negative sull'ambiente e sulla salute pubblica. I materiali da imballaggio di questo prodotto sono riciclabili al 100%: si raccomanda pertanto di smaltirli separatamente.

SIKKERHEDSANVISNINGER – DA

- **Læs først hele brugervejledningen grundigt igennem, inden apparatet tages i brug, og opbevar den derefter omhyggeligt til senere brug.**
- Benyt kun apparatet til det formål, der er angivet i brugervejledningen. Kogepladen må kun bruges til tilberedning af mad. Apparatet er ikke egnet til opvarmning af rum.
-  **ADVARSEL:** Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør ikke ved de varme dele. Hold børn under 8 år væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de bruger apparatet under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug heraf og forstår de dermed forbundne farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn, medmindre det sker under opsyn.
- Undlad at opbevare ting, som er interessante for børn, i skabe over eller bag ved apparatet.
- Kogezonerne bliver varme under brug og forbliver varme i et stykke tid derefter. Lad ikke små børn komme i nærheden af dem under madlavningen og i et stykke tid derefter.
- Hvis sikkerhedsanvisningerne og advarslerne ikke følges, kan fabrikanten ikke holdes ansvarlig for deraf følgende skader.
- Apparatets kabinet må ikke åbnes.
- Uåbnede konservesdåser må ikke opvarmes på kogepladen. Der opstår overtryk, så dåserne kan eksplodere. Det kan medføre personskader/forbrændinger.

 **ADVARSEL:** Brandfare! Lad aldrig noget stå på kogepladen uden opsyn.

 **ADVARSEL:** Tilberedning med fedt eller olie på en kogeplade uden opsyn kan være farligt og kan forårsage brand. Forsøg ALDRIG at slukke branden med vand, men sluk for apparatet, og dæk herefter flammerne til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

- Apparatet må ikke bruges udendørs.
- Brug ikke apparatet som bordplade. Der kan ved et uheld blive tændt for apparat, så genstande kan smelte, blive varme eller blive antændt.
- Dæk aldrig apparatet til med et klæde eller lignende. Der kan opstå brandfare, hvis apparatet stadig er varmt eller bliver tændt.
- Brug aldrig højtryks- eller damprenser til rengøring af kogepladen.
- Brug ikke apparatet i et rum med en omgivelsestemperatur på under 5 °C.

- Når apparatet bruges første gang, kan det lugte "nyt". Det er normalt. Lugten forsvinder af sig selv ved udluftning.



ADVARSEL: Hvis kogepladens glasplade går i stykker:

- Sluk omgående for alle kogezone og elektriske varmelegemer, og sluk for strømmen til apparatet.
 - Rør ikke ved apparatets overflade.
 - Brug ikke apparatet.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
 - Læg ikke metalgenstande såsom knive, gafler, skeer og grydelåg på kogepladens overflade. De kan blive meget varme.
 - Den glaskeramiske plade er meget solid, men kan stadig gå i stykker. Hvis der tabes noget på den, f.eks. en krydderikrukke eller en spids genstand, kan der opstå brud.

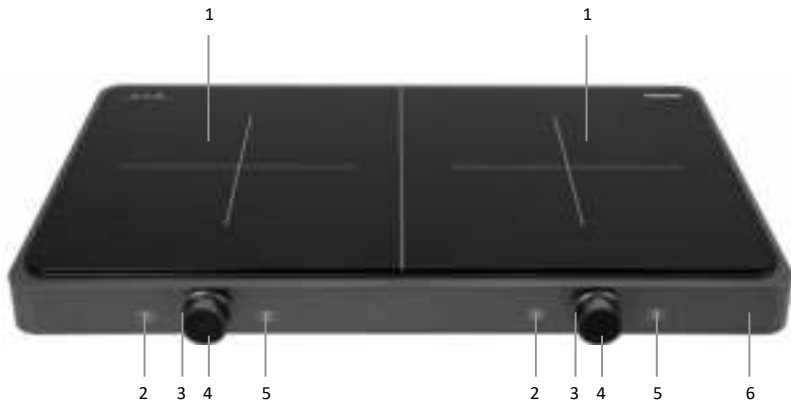


ADVARSEL: Sluk for apparatet for at undgå at få elektrisk stød, hvis overfladen er revnet.

- Vær opmærksom på, at opvarmningstiden er meget kort ved de høje varmeindstillinger. Bliv altid i nærheden, når du har indstillet en kogezone på en af de høje indstillinger.
- Defekte dele må kun udskiftes med originale reservedele. Kun med disse reservedele kan fabrikanten garantere, at delene lever op til sikkerhedskravene.
- Skader, der opstår som følge af forkert tilslutning eller brug, er ikke dækket af garantien.
- Hvis tilslutningskablet er beskadiget, må det kun udskiftes af fabrikanten, dennes serviceorganisation eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farlige situationer.

- Den elektriske tilslutning skal opfylde nationale og lokale bestemmelser.
- Stikkontakten og stikket skal altid være tilgængelige.
- Apparatet må ikke tilsluttes elnettet via et multistik eller en forlængerledning. I så fald kan der ikke gives nogen garanti for sikker brug af apparatet.
- Apparatet skal altid være jordforbundet.
- Bordpladen, som kogepladen placeres på, skal være plan.
- Væggene og bordpladen omkring apparatet skal være varmebestandige op til mindst 90 °C. Selv om selve apparatet ikke bliver varmt, kan væggen blive misfarvet eller deform som følge af varmen fra en varm gryde.
- **ADVARSEL:** Når der tilberedes retter på kogepladen, skal de altid holdes under opsyn. Retter, der kun skal koges eller steges i kort tid, skal overvåges konstant.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kogezone (Ø 192 mm)
2. Timertast
3. Indstillingsknap
4. Tænd/sluk-knap med display
5. Tast til tastelås
6. Kabinet

FØR IBRUGTAGNING

Inden apparatet tages i brug første gang: Pak forsigtigt kogepladen ud, og fjern al emballage. Hold emballagen (plastposer og pap) uden for børns rækkevidde. Kontroller efter udpakningen omhyggeligt apparatet for udvendige skader, der måtte være opstået under transporten.

Anbring kogepladen på en fast, plan og varmebestandig overflade. Rengør kogepladen med en let fugtig klud. Kontroller, at spændingen stemmer overens med den, der er angivet på typeskiltet, inden du sætter stikket i stikkontakten.

BETJENING AF KOGEPLADEN

Brug kun gryder, der er beregnet til induktion, og som har en størrelse på 15-20 cm i diameter.

Induktionskogepladen har to kogezone, som har hver sine betjeningsknapper. Betjeningen af de to kogezone fungerer på samme måde.

Induktionskogepladen fungerer ved hjælp af elektroniske sensorer, der betjenes ved berøring af de tilhørende taster. Når en tast berøres, eller der drejes på indstillingsknappen, lyder der et lydsignal. Betjeningsdelen skal altid holdes ren og tør.

STIL EN GRYDE PÅ DEN GLASKERAMISKE PLADE

- Kontroller, at ventilationsåbningerne ikke er blokeret, og undlad at anbringe køkkenredskaber i umiddelbar nærhed af induktionskogepladen.
- Stil gryden med madvarer eller væske midt på kogezone.

SÆT STIKKET I STIKKONTAKTEN

- Når stikket sættes i stikkontakten, lyder der et lydsignal. I displayet blinker [--].

TÆND FOR INDUKTIONSKOGEPLADEN

- Tryk på tænd/sluk-knappen. Displayet viser [on], og kogezone er klar til at varme op.
- Hvis kogezone ikke bliver betjent, inden for 1 minut efter at den er blevet tændt [on], vender induktionskogepladen tilbage til standby [--].

INDSTILLING AF KOGEZONEN

- Drej på indstillingsknappen for at indstille kogezone.

Induktionskogepladen har 10 indstillinger, hvor [1] er den laveste, og boost [P] er den højeste.

Indstilling	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Boost
Displayvisning	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P

- Hvis der ikke står en gryde på kogezone, når kogezone tændes, varmer induktionskogepladen ikke op. Efter 1 minut slukker induktionskogepladen automatisk.

SLUKNING AF INDUKTIONSKOGEPLADEN

- Tryk på tænd/sluk-knappen eller drej indstillingsknappen til 0 for at slukke manuelt for kogezone.

Bemærk: Glaspladen er meget varm [HH].

RESTVARMEINDIKATOR

Restvarmeindikatoren viser, at glaspladen stadig er for varm at røre ved i kogezonens område.

Så længe området for en kogezone stadig er for varmt, vises [HH] i displayet. Når temperaturen bliver lavere, men kogezone stadig er varm, skifter visningen [HH] til [hh]. Glaspladens temperatur er lav, når [--] blinker i displayet.

BOOSTERFUNKTION

Boosterfunktionen forstærker effekten kortvarigt.

- Tænd for kogepladen, og drej indstillingsknappen til den højeste indstilling (Boost). Boosterfunktionen er aktiveret, når der vises et [P] i displayet. Efter 5 minutter skifter boosterfunktionen automatisk tilbage til indstilling 9.

Hvis der vælges en anden indstilling, deaktiveres boosterfunktion.

Bemærk: Boosterfunktionen kan kun benyttes til én kogezone ad gangen. Hvis boosterfunktionen er aktiveret for den ene kogezone og derefter aktiveres for den anden kogezone, skifter den første kogezone automatisk til en lavere indstilling.

INDSTILLING AF TIMEREN

- Tryk på timertasten for at indstille timeren, mens induktionskogepladen er tændt. Tallet [45] blinker i displayet. Indstil tiden ved hjælp af indstillingsknappen.

Timerens maksimale varighed afhænger af kogezonens aktuelle indstilling.

Visningen i displayet er begrænset. De første 60 minutter vises som minuttal [01-60]. Hvis timeren indstilles til mere end 60 minutter, skifter visningen til antal timer + intervaller a 10 minutter. Enhver øgning af tiden sker i trin a 10 minutter.

Eksempel: 1 time og 10 minutter vises som 1.1.

3 timer og 40 minutter vises som 3.4.

Indstilling	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Boost
Timerens maksimale varighed	9 timer og 50 minutter	9 timer	8 timer	7 timer	6 timer	5 timer	4 timer	3 timer	2 timer	P
Eksempel på visning i display	9.5	9.0	8.0	7.0	6.0	5.0	4.0	3.0	2.0	-

- 5 sekunder efter at timeren er indstillet, vises den aktuelle indstilling i displayet, og indikatorlampen over timertasten lyser.
- Når timeren er indstillet, kan du se den resterende tid ved at trykke endnu en gang på timertasten. Hvis du vil ændre den indstillede tid, skal du trykke på timertasten og dreje på indstillingsknappen.
- Når den indstillede tid er gået, lyder der et lydsignal, og induktionskogepladen slukker automatisk. I displayet blinker [HH].

BØRNESIKRING

Børnesikringen forhindrer, at induktionskogepladens indstillinger bliver ændret ved en fejl. Det er f.eks. ikke muligt at skrue op for varmen eller ændre andre indstillinger. Det er kun muligt at slukke for induktionskogepladen.

Aktivering af børnesikringen, mens induktionskogepladen er i brug

- Hold børnesikringstasten inde i 2 sekunder. Displayet viser [L + den aktuelle indstilling], f.eks. [L9], og indikatorlampen over børnesikringstasten lyser. De eneste taster, der stadig virker, er tænd/sluk-knappen og børnesikringstasten.

Deaktivering af børnesikringen

- Hold børnesikringstasten inde i 2 sekunder for at deaktivere den. Displayet viser den aktuelle indstilling, f.eks. [9], og indikatorlampen over børnesikringstasten slukker.

GRYDER

Gryder, som tidligere er brugt på en anden kogeplade, f.eks. en gaskogeplade, egner sig ikke længere til en induktionskogeplade. Hvis du ikke har en egnet gryde, skal du derfor først anskaffe dig en ny gryde.



Stegepande af metal



Gryde af rustfrit stål



Emaljeret gryde med metalbund



Grillpande af støbejern



Kedel af rustfrit stål eller med emalje

- Hvilke krav skal gryden opfylde? Gryden skal indeholde materialer, der er magnetiske. Gryder af stål, emaljeret stål, støbejern eller rustfrit stål giver de bedste resultater.
- Brug gryder med en tyk, plan bund, der har samme diameter som en af kogezoneerne. Det reducerer kogetiden.
- Gryderne skal have en plan bund og en diameter på mindst 12 cm og højst 20 cm. Kogezonen er cirkelformet, og linjerne krydser hinanden i cirkelns centrum.
- Efter den første brug kan der opstå hvide pletter i gryden. Det er normalt. Hæld lidt eddike i gryden, og varm den op til 60-80 °C. Fjern derefter pletterne med en børste.
- Gryder af følgende materialer er uegnede: glas, keramik, aluminium, kobber og andre ikke-magnetiske materialer.
- Når gryden fjernes fra kogezonen, stopper kogepladen med at varme op.
- Gryden skal placeres midt på kogezonen.
- Ved brug af visse gryder kan der høres forskellige lyde. Det skyldes grydens form og har ingen indflydelse på induktionskogepladens funktion eller sikkerhed.

ENERGIBESPARELSE

- Stil gryden på kogezonen, inden kogezonen tændes. Hvis du tænder for en kogezone, uden at der står en gryde på den, sker der intet.
- Brug altid låg på gryden for at reducere kogetiden.
- Skru ned for effekten, når væsken koger.
- Spar på væsken og fedtstofferne. Kogningen eller stegningen tager længere tid, hvis du bruger for meget.
- Vælg den rigtige effekt til de forskellige tilberedningsmuligheder.

RENGØRING & VEDLIGEHOLDELSE

Træk altid stikket ud af stikkontakten, inden apparatet rengøres. Lad kogezonen køle af, inden du rengør induktionskogepladen.

- **Brug ingen aggressive eller skurende rengøringsmidler, spraydåser eller skarpe genstande til rengøring af induktionskogepladens overflade, medmindre de er beregnet til formålet.**
- Med tiden kan ventilationsåbningerne blive tilstoppede på grund af ophobet støv eller anden snavs. Rengør ventilationsåbningerne med en blød, tør klud. Brug eventuelt en blød børste eller en ministøvsuger.
- **Bemærk: Induktionskogepladen må ikke skylles af med vand.**
- Rengør induktionskogepladens overflade dagligt med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel, f.eks. opvaskemiddel. Tør overfladen grundigt af med køkkenrulle eller et tørt viskestykke.
- Nogle gryder kan efterlade et metallisk stof på glaspladen. Dette skal fjernes straks efter brug, da det ellers vil blive vanskeligere at fjerne. Brug eventuelt en fugtig klud med lidt tandpasta eller opvaskemiddel på.
- Hvis induktionskogepladen ikke skal bruges i længere tid, skal stikket trækkes ud af stikkontakten, og apparatet skal opbevares på et sted, der er frit for støv og skadedyr.
- Påbrændte madrester kan blødgøres med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel eller fjernes med en glasskraber.
- **Bemærk:** Glasskraberen er skarp. Den bør opbevares utilgængeligt for børn.
- Brug et særligt rengøringsmiddel til keramiske kogeplader/induktionskogeplader til genstridige pletter. **Bemærk:** Følg anvisningerne på emballagen.

FEJLFINDING

Hvis der opstår et problem, vises en fejlkode i displayet.

Fejlkode	Årsag	Løsning
E0	Der er ikke anbragt nogen gryde på kogezone, eller gryden er for lille eller af et forkert materiale.	Anbring en egnet gryde midt på kogezone.
E1	Spændingen er for lav.	Kontroller, at spændingen i din elinstallation er på 220-240 V. Tilkald eventuelt en elektriker.
E2	Spændingen er for høj.	Kontroller, at spændingen i din elinstallation er på 220-240 V. Tilkald eventuelt en elektriker.
E3	Temperatursensoren er defekt.	Kontakt Inventums kundeservice.
E4	Induktionssensoren er defekt.	Kontakt Inventums kundeservice.
E5	Tørkogningsbeskyttelse.	Vent, til temperaturen igen er normal, og tænd for kogepladen igen.
E6	Kogepladen er overophedet.	Sluk for kogepladen, og lad kogezoneerne køle af. Tænd for kogepladen igen, og kontroller, at ventilationen kører problemfrit.
E7	Glaspladens temperatursensor er defekt.	Kontakt Inventums kundeservice.

BORTSKAFFELSE



Dette symbol betyder, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald (2012/19/EU). Følg de gældende nationale regler for sortering og indsamling af elektrisk og elektronisk udstyr. Når du bortskaffer produktet korrekt, er du med til at mindske belastningen af miljøet og folkesundheden. Produktets emballage er 100% genanvendelig. Sørg for, at emballagen affaldssorteres.

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – PL

- **Przed użyciem urządzenia należy najpierw uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi i zachować ją na potrzeby późniejszego wykorzystania.**

- Tego urządzenia można używać wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji obsługi. Płyty grzewczej można używać wyłącznie do przygotowywania potraw. Urządzenie nie jest przeznaczone do ogrzewania pomieszczeń.



OSTRZEŻENIE: urządzenie i jego dostępne elementy nagrzewają się podczas użytkowania. Nie dotykaj gorących części. Dzieci w wieku poniżej 8 lat trzymaj z dala od urządzenia, chyba że znajdują się one pod stałą opieką.

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych i mentalnych bądź osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, kiedy używają one urządzenia pod nadzorem lub są poinstruowane na temat bezpiecznego jego użytkowania, a także rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie nie może być czyszczone ani konserwowane przez dzieci, chyba że odbywa się to pod odpowiednim nadzorem.
- W szafkach nad lub pod urządzeniem nie przechowuj żadnych przedmiotów, które mogą być interesujące dla dzieci.
- Strefy grzania nagrzewają się podczas użytkowania i również po użyciu pozostają gorące przez pewien czas. Nie pozwalaj małym dzieciom zbliżać się do urządzenia w trakcie gotowania i tuż po jego zakończeniu.
- W przypadku nieprzestrzegania zaleceń bezpieczeństwa i ostrzeżeń producent zrzeka się odpowiedzialności z tytułu szkód będących następstwem nieprawidłowego postępowania.
- Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia.
- Nie podgrzewaj zamkniętych puszek na płycie grzewczej. Powstaje wówczas nadciśnienie, w wyniku którego puszki mogą wybuchnąć. Może doprowadzić to do obrażeń ciała lub poparzeń.

 **OSTRZEŻENIE:** zagrożenie pożarem: nie pozostawiaj niczego na płycie grzewczej bez nadzoru.

 **OSTRZEŻENIE:** gotowanie z użyciem tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez nadzoru może być niebezpieczne i skutkować pożarem. NIGDY nie próbuj gasić pożaru wodą, ale w pierwszej kolejności wyłącz urządzenie, a następnie zakryj płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Urządzenia nie można używać na zewnątrz.
- Nie używaj urządzenia jako blatu roboczego. Urządzenie można przypadkowo włączyć lub może być ono jeszcze gorące, w wyniku czego przedmioty mogą ulec stopieniu, nagrzać się lub zająć się ogniem.
- Nigdy nie zakrywaj urządzenia ścierkami itp. Jeśli urządzenie jest wtedy nadal gorące lub zostanie włączone, występuje zagrożenie pożarem.
- Nigdy nie używaj myjek wysokociśnieniowych ani myjek parowych do czyszczenia płyty grzewczej.
- Nie używaj urządzenia w pomieszczeniach, w których temperatura wynosi mniej niż 5°C.
- Jeśli urządzenie jest używane po raz pierwszy, będzie pachniało „nowością”. To normalne. Zapach wywietrzy się samoistnie.

 **OSTRZEŻENIE:** w przypadku zbitcia szklanej powłoki płyty grzewczej:

- niezwłocznie wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzewcze i przerwij dopływ zasilania elektrycznego do urządzenia.
- nie dotykaj powierzchni urządzenia.
- nie używaj urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania za pośrednictwem zewnętrznego regulatora czasowego lub osobnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie kładź żadnych metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, na powierzchni płyty grzewczej. Mogą się one nagrzewać.

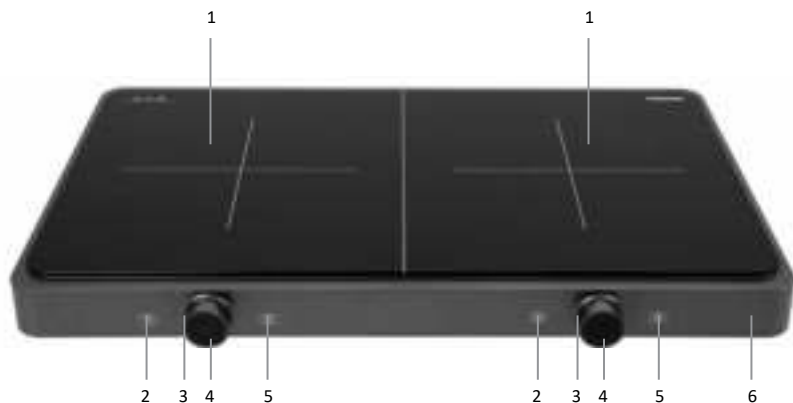
- Powłoka szklano-ceramiczna jest bardzo wytrzymała, ale może pękać. Jeśli coś na nią spadnie, np. stoiczek z przyprawami lub ostry przedmiot, może dojść do pęknięcia.



OSTRZEŻENIE: jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażenia prądem.

- Pamiętaj o bardzo szybkim nagrzewaniu się na wyższych poziomach grzania. Zawsze pozostawaj w pobliżu, kiedy strefa grzania jest ustawiona na wyższym poziomie grzania.
- Uszkodzone elementy można wymieniać wyłącznie na oryginalne części. Wyłącznie w przypadku tych części producent może zagwarantować, że spełniają one wymogi bezpieczeństwa.
- Szkody powstałe na skutek nieprawidłowego podłączenia lub nieprawidłowego użytkowania nie podlegają gwarancji.
- Jeśli przewód przyłączeniowy jest uszkodzony, może wymienić go wyłącznie producent, jego organizacja serwisowa lub odpowiednio wykwalifikowane osoby, aby nie dochodziło do niebezpiecznych sytuacji.
- Podłączenie elektryczne powinno spełniać przepisy krajowe i lokalne.
- Gniazdko ściennie i wtyczka powinny zawsze być odpowiednio dostępne.
- Urządzenia nie można podłączać do sieci zasilania elektrycznego za pośrednictwem wtyczki rozdzielającej ani przedłużacza. W takim przypadku bezpieczne użytkowanie urządzenia nie może być zagwarantowane.
- Urządzenie powinno być zawsze uziemione.
- Błat roboczy, na którym umieszczana jest płyta grzewcza, powinien być płaski.
- Ściany i blat roboczy wokół urządzenia powinny być odporne co najmniej na temperaturę 90°C. Mimo że urządzenie nie nagrzewa się samoistnie, ściana może ulec przebarwieniu lub odkształceniu na skutek wysokiej temperatury garnka.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie grzewczej należy zawsze obserwować. Krótkie gotowanie lub pieczenie należy cały czas nadzorować.

OPIS PRODUKTU



1. Strefa grzania (Ø 192 mm)
2. Przycisk regulatora czasowego
3. Pokrętko pozycji
4. Przycisk włączania/wyłączania z wyświetlaczem
5. Przycisk blokowania przycisków
6. Obudowa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wykonać następujące czynności: ostrożnie wyciągnij płytę grzewczą i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Opakowanie (worki plastikowe i karton) trzymaj poza zasięgiem dzieci. Po rozpakowaniu urządzenia sprawdź je pod kątem uszkodzeń zewnętrznych, które mogą ewentualnie powstać podczas transportu.

Płytę grzewczą ustawia się na stabilnym, płaskim i żaroodpornym podłożu. Wyczyść płytę grzewczą przy użyciu lekko wilgotnej ściereczki. Sprawdź, czy napięcie odpowiada wartości napięcia podanego na tabliczce znamionowej, zanim włożysz wtyczkę do gniazdka.

OBSŁUGA PŁYTY GRZEWCEJ

Używaj wyłącznie garnków, które są przystosowane do indukcyjnej płyty grzewczej i mają średnicę od 15 do 20 cm.

Indukcyjna płyta grzewcza ma dwie strefy grzania, a każda strefa grzania ma własne przyciski sterownicze. Sterowanie w przypadku obu stref grzania odbywa się w taki sam sposób.

Indukcyjna płyta grzewcza działa w oparciu o czujniki elektroniczne, które są obsługiwane przez odpowiednie przyciski dotykowe. W przypadku każdego dotknięcia przycisku dotykowego lub przekręcenia pokrętła przy przełącznikach pozycji rozlega się sygnał dźwiękowy. Dbaj o to, aby część sterownicza była zawsze czysta i sucha.

UMIEŚĆ GARNEK LUB PATELNIĘ NA PŁYCE SZKLANO-CERAMICZNEJ

- Sprawdź, czy otwory wentylacyjne nie są zablokowane i nie kładź żadnych przyborów kuchennych w bezpośrednim pobliżu indukcyjnej płyty grzewczej.
- Umieść garnek lub patelnię z przygotowywaną potrawą lub płynem na środku strefy grzania.

PODŁĄCZ WTYCZKĘ DO GNIAZDKA

- Kiedy wtyczkę podłączy się do gniazdka, rozlega się krótki sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu miga symbol [--].

WŁĄCZANIE INDUKCYJNEJ PŁYTY GRZEWCEJ

- Naciśnij przycisk wł./wył. Wyświetlacz pokazuje tekst [on], a strefa grzania jest gotowa do pracy.
- Jeśli strefa grzania nie uruchomi się w ciągu 1 minuty po jej włączeniu [on], indukcyjna płyta grzewcza przejdzie automatycznie ponownie w tryb gotowości [--].

USTAWIANIE POZYCJI

- Przekręć pokrętło pozycji, aby ustawić indukcyjną płytę grzewczą w odpowiedniej pozycji.

Indukcyjna płyta grzewcza ma 10 pozycji, przy czym [1] jest najniższą pozycją, a dodatkowa moc [P] jest najwyższą pozycją.

Pozycja	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Dodatkowa moc (Boost)
Widok wyświetlacza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P

- Jeśli po włączeniu danej strefy grzania nie ma na niej garnka ani patelni, indukcyjna płyta grzewcza nie będzie grzać. W takim przypadku indukcyjna płyta grzewcza wyłączy się automatycznie po minucie.

WYŁĄCZANIE INDUKCYJNEJ PŁYTY GRZEWCEJ

- Naciśnij przycisk włączania/wyłączania, aby ręcznie wyłączyć strefę grzania lub ustaw pokrętło pozycji na 0.

Uwaga: powłoka szklana będzie gorąca [HH].

WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO

Wskaźnik ciepła resztkowego informuje o tym, że powłoka szklana jest jeszcze zbyt gorąca, aby można było dotykać strefy grzania. Jeśli obszar strefy grzania jest wciąż zbyt gorący, na wyświetlaczu pojawia się symbol [HH]. Kiedy temperatura spadnie, ale obszar strefy grzania jest wciąż gorący, wskazanie [HH] zmieni się na [hh]. Temperatura powłoki szklanej jest niska, kiedy na wyświetlaczu miga symbol [--].

FUNKCJA DODATKOWEJ MOCY (BOOST)

Funkcja dodatkowej mocy pozwala na zwiększenie mocy w krótkim czasie.

- Włącz płytę grzewczą i ustaw pokrętło pozycji w najwyższym położeniu. Funkcja dodatkowej mocy aktywuje się, kiedy symbol [P] pojawi się na wyświetlaczu. Po 5 minutach funkcja dodatkowej mocy przełącza się automatycznie z powrotem na pozycję 9. Kiedy ustawi się inną pozycję, funkcja dodatkowej mocy przestaje być aktywna.

Uwaga: funkcji dodatkowej mocy nie można używać na obu strefach grzania równocześnie. Kiedy dodatkowa moc jest włączona w danej strefie grzania, a funkcję dodatkowej mocy włączy się również w innej strefie grzania, ustawienie pierwszej strefy grzania zmienia się automatycznie na niższą pozycję.

NASTAWA REGULATORA CZASOWEGO

- Naciśnij przycisk regulatora czasowego, aby ustawić go, kiedy indukcyjna płyta grzewcza jest włączona. Na wyświetlaczu zaczną migać cyfry [45]. Użyj pokrętła pozycji, aby ustawić odpowiedni czas. Maksymalna nastawa regulatora czasowego jest zależna od ustawionej pozycji. Widok wyświetlacza jest ograniczony i będzie wskazywał pierwsze 60 minut co minutę [01-60]. Kiedy regulator czasowy zostanie ustawiony powyżej 60 minut, widok zmienia się co godziny i dziesiątki minut. Każde zwiększenie czasu powoduje przejście o 10 minut.
Na przykład: 1 godz. i 10 minut wskazywane jest jako 1.1.
3 godz. i 40 minut wskazywane jest jako 3.4.

Pozycja	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Dodatkowa moc (Boost)
Maksymalny czas regulatora czasowego	9 godz. i 50 minut	9 godz.	8 godz.	7 godz.	6 godz.	5 godz.	4 godz.	3 godz.	2 godz.	P
Przykładowy widok wyświetlacza	9,5	9,0	8,0	7,0	6,0	5,0	4,0	3,0	2,0	-

- 5 sekund po nastawie regulatora czasowego wyświetlacz wskazuje ustawioną pozycję, a nad przyciskiem regulatora czasowego świeci się kontrolka.
- Kiedy regulator czasowy jest ustawiony, można sprawdzić pozostały czas, naciskając ponownie przycisk regulatora czasowego. Jeśli chcesz zmodyfikować ustawiony czas, naciśnij przycisk regulatora czasowego i przekręć pokrętło pozycji, aby zmienić czas.
- Po upływie ustawionego czasu rozlega się krótki sygnał dźwiękowy, a indukcyjna płyta grzewcza automatycznie się wyłącza. Na ekranie miga symbol [HH].

BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Blokada przed dziećmi zapobiega niepożądanym zmianom ustawień indukcyjnej płyty grzewczej. Nie można na przykład ustawić wyższej pozycji ani zmienić ustawień. Można jedynie wyłączyć indukcyjną płytę grzewczą.

Aktywacja blokady przed dziećmi, kiedy indukcyjna płyta grzewcza jest włączona.

- Naciśnij przez 2 sekundy przycisk dotykowy blokady przed dziećmi. Na wyświetlaczu pojawia się tekst [L+ustawiony poziom], np. [L9], i zapala się kontrolka nad przyciskiem dotykowym blokady przed dziećmi. Aktywne pozostają wtedy wyłącznie przycisk włączania/wyłączania i przycisk dotykowy blokady przed dziećmi.

Dezaktywacja blokady przed dziećmi

- Naciśnij przez 2 sekundy przycisk dotykowy blokady przed dziećmi, aby ją dezaktywować. Na wyświetlaczu pojawia się tekst [ustawiony poziom], np. [9], i gaśnie kontrolka nad przyciskiem dotykowym blokady przed dziećmi.

GARNKI I PATELNIIE

Garnki i patelnie, których używano wcześniej na innej płycie grzewczej, np. gazowej, nie są przystosowane do indukcyjnej płyty grzewczej. Przed pierwszym użyciem indukcyjnej płyty grzewczej zakup więc nowy garnek lub patelnię, jeśli nie posiadasz odpowiedniego.



Metalowa patelnia



Garnek ze stali
nierdzewnej



Emaliowany rondel
z metalowym
dnem



Żeliwna
patelnia grillowa



Czajnik ze
stali nierdzewnej lub
emaliowany

- Jakie wymogi powinny spełniać nowe garnki i patelnie? Muszą one być wykonane z materiałów o odpowiednich właściwościach magnetycznych. Garnki i patelnie ze stali, stali emaliowanej, żeliwa lub stali nierdzewnej zapewniają najlepsze rezultaty.
- Używaj garnków i patelni z grubym, płaskim dnem, które mają średnicę odpowiadającą wymiarom danej strefy grzania. To skraca czas gotowania.
- Garnki i patelnie powinny mieć płaskie dno oraz minimalną średnicę wynoszącą 12 cm i maksymalną średnicę 20 cm.
- Strefa grzania to okrąg, w którym przecięcie linii wyznacza jego środek.
- Po pierwszym użyciu na powierzchni garnka mogą pojawić się białe plamy. To normalne. Wlej niewielką ilość octu do garnka i podgrzej go do temperatury 60-80°C. Następnie usuń plamy przy użyciu szczotki.
- Nieodpowiedni materiał, z którego powinny być wytworzone garnki i patelnie: szkło, ceramika, aluminium, miedź i inne materiały bez właściwości magnetycznych.
- Kiedy garnek lub patelnia zdejmują się ze strefy grzania, indukcyjna płyta grzewcza natychmiast wstrzymuje grzanie.
- Garnek lub patelnię należy umieścić na środku strefy grzania.
- W przypadku używania niektórych garnków i patelni mogą być słyszalne różne dźwięki. Jest to spowodowane kształtem garnka lub patelni i nie ma wpływu na działanie ani na bezpieczeństwo indukcyjnej płyty grzewczej.

OSZCZĘDZANIE ENERGII

- Umieść garnek lub patelnię na strefie grzewczej, zanim zostanie włączona. Jeśli włączasz strefę grzewczą, a nie stoi na niej garnek lub patelnia, strefa grzewcza nie będzie działać.
- Zawsze przykrywaj pokrywką garnek lub patelnię, aby skrócić czas gotowania.
- Zmniejsz moc, kiedy gotujesz płyny.
- Nie używaj zbyt dużo cieczy lub tłuszczu. Gotowanie lub smażenie trwa dłużej, jeśli używasz ich w nadmiarze.
- Wybierz odpowiednią moc dla różnych możliwości gotowania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem wtyczkę należy zawsze wyciągnąć z gniazdka. Przed przystąpieniem do czyszczenia indukcyjnej płyty grzewczej zaczekaj aż strefa grzania ostygnie.

- **Do czyszczenia powierzchni indukcyjnej płyty grzewczej nie stosuj żadnych agresywnych środków ściernych, rozpylaczy ani ostrych przedmiotów, które nie są przeznaczone do tego celu.**
- Wraz z upływem czasu otwory wentylacyjne mogą ulec zatkanu w wyniku nagromadzenia się kurzu lub innych zabrudzeń. Wyczyść otwory wentylacyjne za pomocą miękkiej, suchej ściereczki. Ewentualnie użyj miękkiej szczotki lub miniodkurzacza.
- **Uwaga: Nie płucz indukcyjnej płyty grzewczej z użyciem wody.**
- Czyść powierzchnię indukcyjnej płyty grzewczej codziennie przy użyciu nawilżonej ściereczki z dodatkiem delikatnego środka czyszczącego, np. płynu do mycia naczyń. Dokładnie wysusz powierzchnię ręcznikiem papierowym lub suchą chusteczką.
- Niektóre garnki i patelnie mogą pozostawiać na powierzchni szklanej metaliczną substancję. Usuwać ją niezwłocznie po użyciu. W innym razie staje się to coraz bardziej trudne do usunięcia. Ewentualnie użyj wilgotnej ściereczki z niewielką ilością pasty do zębów lub płynu do mycia naczyń.
- Jeśli indukcyjna płyta grzewcza nie jest używana przez dłuższy czas, wyciągnij wtyczkę z gniazdka i przechowuj urządzenie w miejscu wolnym od kurzu i szkodników.
- Przywarłe resztki jedzenia można usuwać poprzez wcześniejsze namoczenie zabrudzonego miejsca przy użyciu mokrej ściereczki z niewielką ilością płynu do mycia naczyń lub użyć do tego celu skrobaczki do szkła. **Uwaga:** skrobaczka do szkła jest ostra. Trzymaj ją z dala od dzieci.
- W przypadku uporczywych plam stosuj specjalny środek czyszczący do ceramicznych/ indukcyjnych płyt grzewczych. **Uwaga:** postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi na opakowaniu danego środka.

AWARIE I ROZWIĄZANIA

Jeśli wystąpi problem, zostanie to pokazane na wyświetlaczach.

Kod awarii	Przyczyna	Rozwiązanie
E0	Brak garnka lub patelni bądź garnek lub patelnia zbyt mała lub z nieprawidłowego materiału.	Ustaw odpowiedni garnek lub patelnię na środku strefy grzania.
E1	Napięcie elektryczne jest zbyt niskie.	Sprawdź, czy Twoja instalacja elektryczna ma napięcie 220-240 V. Ewentualnie uzyskaj pomoc elektryka.
E2	Napięcie elektryczne jest zbyt wysokie.	Sprawdź, czy Twoja instalacja elektryczna ma napięcie 220-240 V. Ewentualnie uzyskaj pomoc elektryka.
E3	Uszkodzony czujnik temperatury.	Skontaktuj się z działem serwisowym firmy Inventum.
E4	Uszkodzony czujnik indukcyjny.	Skontaktuj się z działem serwisowym firmy Inventum.
E5	Zabezpieczenie przed gotowaniem bez wody	Zaczekaj aż temperatura wróci do normy i ponownie włącz płytę grzewczą.
E6	Płyta grzewcza jest nadmiernie nagrzana.	Wyłącz płytę grzewczą i pozwól strefom grzania ostygnąć. Ponownie włącz płytę grzewczą i sprawdź, czy wentylator działa płynnie.
E7	Czujnik temperatury powłoki szklanej jest uszkodzony.	Skontaktuj się z działem serwisowym firmy Inventum.

RECYKLING



Ten symbol oznacza, że tego produktu nie można utylizować wraz ze standardowymi odpadami komunalnymi (2012/19/UE). Przestrzegaj przepisów obowiązujących w danym kraju odnośnie segregowania odpadów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt prawidłowo, zapobiegasz negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego. Materiał opakowaniowy tego produktu w 100% nadaje się do ponownego użycia, dlatego należy go wyrzucić osobno.

-  **VAROVÁNÍ:** spotřebič a přístupné části se během používání zahřívají. Nedotýkejte se horkých částí. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah spotřebiče, ledaže jsou pod neustálým dozorem.

-  **VAROVÁNÍ:** nebezpečí požáru: nenechávejte na varné desce nic stát bez dozoru.

- Spotřebič se nesmí používat venku.
- Spotřebič nepoužívejte jako pracovní desku. Spotřebič se může nedopatřením zapnout nebo může být stále horký, což může způsobit roztavení, zahřátí nebo vzplanutí předmětů.
- Spotřebič nikdy nezakrývejte utěrkou a podobně. Pokud je spotřebič ještě horký nebo zapnutý, hrozí nebezpečí požáru.
- K čištění varné desky nikdy nepoužívejte vysokotlaký nebo parní čistič.
- Spotřebič nepoužívejte v místnosti s okolní teplotou pod 5 °C.
- Při prvním použití spotřebiče bude vydáván zápach „novoty“. To je normální. Ventilací se zápach automaticky odstraní.

 **VAROVÁNÍ:** pokud dojde k rozbití skleněné desky varné desky:
- okamžitě vypněte všechny hořáky a elektrická topná tělesa a odpojte napájení spotřebiče.
- nedotýkejte se povrchu spotřebiče.
- nepoužívejte spotřebič.

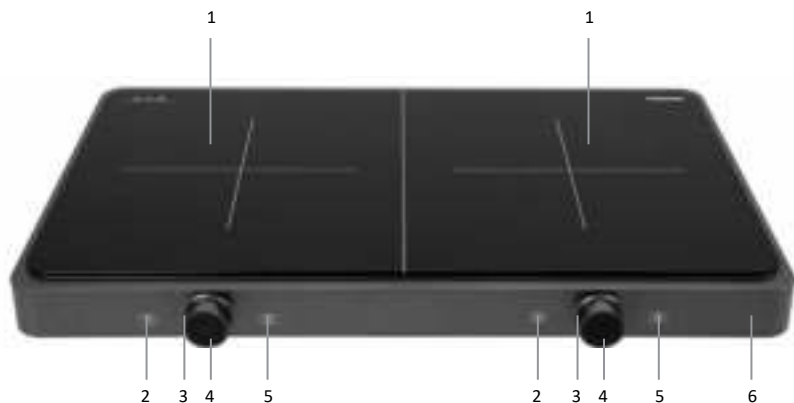
- Spotřebič není určen k ovládání externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Na povrch varné desky neumísťujte žádné kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a poklice. Ty se mohou zahřívát.
- Sklokeramická deska je velmi pevná, ale není nerozbitná. Pokud na ni něco spadne, například kořenka nebo špičatý předmět, může dojít k jejímu prasknutí.

 **VAROVÁNÍ:** pokud povrch praskne, vypněte spotřebič, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

- Zohledněte velmi rychlé zahřívání při nastavení vyššího stupně. Pokud jste varnou zónu nastavili na vyšší stupeň, vždy u ní zůstaňte stát.
- Vadné díly mohou být nahrazeny pouze originálními díly. Pouze u těchto dílů může výrobce zaručit, že splňují bezpečnostní požadavky.
- Na škody způsobené nesprávným připojením nebo nesprávným použitím se záruka nevztahuje.
- Pokud je připojovací kabel poškozen, může jej vyměnit pouze výrobce, jeho servisní organizace nebo stejně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečným situacím.

- Elektrické připojení musí odpovídat národním a místním předpisům.
- Stěnová zásuvka a zástrčka musí být vždy přístupné.
- Spotřebič nesmí být připojen k síti pomocí rozbočovací zásuvky nebo prodlužovacího kabelu. Přitom nelze zaručit bezpečné používání spotřebiče.
- Spotřebič musí být vždy uzemněn.
- Pracovní deska, na které je varná deska umístěna, musí být rovná.
- Stěny a pracovní deska kolem spotřebiče musí být tepelně odolné alespoň do 90 °C. I když se samotný spotřebič nezahřívá, teplo z horkého nádobí může stěnu zabarvit nebo deformovat.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření na varné desce je nutné neustále sledovat. Krátký proces vaření nebo pečení musí být sledován nepřetržitě.

POPIS VÝROBKU



1. Varná zóna (Ø 192 mm)
2. Tlačítko časovače
3. Otočný polohový přepínač
4. Tlačítko zapnutí/vypnutí s displejem
5. Tlačítko zámku tlačítek
6. Kryt

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím spotřebiče postupujte následovně: varnou desku opatrně vybalte a odstraňte veškerý obalový materiál. Obaly (plastové sáčky a karton) držte mimo dosah dětí. Po vybalení pečlivě zkontrolujte, zda spotřebič nemá vnější poškození, ke kterému mohlo dojít při přepravě.

Umístěte varnou desku na pevný, rovný a tepelně odolný povrch. Očistěte varnou desku mírně navlhčeným hadříkem. Dříve než zasunete zástrčku do zásuvky, zkontrolujte, zda napětí odpovídá údajům na typovém štítku.

OVLÁDÁNÍ VARNÉ DESKY

Používejte pouze hrnce, které jsou vhodné pro indukční varnou desku a mají správnou velikost od 15 do 20 cm v průměru.

Indukční varná deska má dvě varné zóny a každá varná zóna má vlastní ovládací tlačítka. Ovládání pro obě varné zóny funguje stejně.

Indukční varná deska je řízena elektronickými snímači, které se ovládají dotykem příslušného dotykového tlačítka. Při každém dotyku tlačítka nebo otočení polohového přepínače zazní zvukový signál. Ovládací jednotku udržujte vždy čistou a suchou.

NA SKLOKERAMICKOU DESKU POLOŽTE HRNEC.

- Zkontrolujte, zda nejsou ucpané ventilační otvory, a neumísťujte kuchyňské náčiní do bezprostřední blízkosti indukční varné desky.
- Hrnce s jídlem nebo tekutinou umístěte do středu varné zóny.

ZASUŇTE ZÁSTRČKU DO ZÁSUVKY

- Po zasunutí zástrčky do zásuvky zazní pípnutí. Na displeji bliká [--].

ZAPNUTÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

- Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí. Na displeji se zobrazí [on] a varná zóna je připravena k zahřátí.
- Pokud varná zóna nebude ovládána během 1 minuty po zapnutí varné zóny [on], indukční varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu [--].

NASTAVENÍ POLOHY

- Otáčením polohového přepínače na indukční varné desce nastavte požadovanou polohu. Indukční varná deska má 10 poloh, kde [1] je nejnižší nastavení a boost [P] je nejvyšší nastavení.

Poloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Boost
Zobrazení displeje	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P

- Pokud po zapnutí není na varné zóně žádný hrnec, indukční varná deska se nezahřívá. O minutu později se indukční varná deska automaticky vypne.

VYPNUTÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

- Stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí ručně vypnete varnou zónu nebo polohový přepínač nastavte na 0. Pozor: skleněná deska bude horká [HH].

INDIKACE ZBYTKOVÉHO TEPLA

Indikace zbytkového tepla ukazuje, že skleněná deska je stále příliš horká na to, aby bylo možné se dotknout oblasti varné zóny. Pokud je oblast varné zóny stále příliš horká, na displeji se zobrazí [HH]. Jakmile teplota klesne, ale je stále ještě vysoká, indikace [HH] se změní na [hh]. Když na displeji bliká [--], je teplota skleněné desky nízká.

FUNKCE BOOST

Funkce Boost poskytuje na krátkou dobu extra výkon.

- Zapněte varnou desku a otočte polohový přepínač na nejvyšší nastavení Boost. Funkce Boost se aktivuje, když se na displeji zobrazí [P]. Po 5 minutách se funkce Boost automaticky přepne zpět do polohy 9. Jakmile je vybrána jiná poloha, funkce Boost se zruší.

Pozor: funkci Boost nelze použít na obou varných zónách současně. Pokud je jedna varná zóna zapnutá s funkcí Boost a druhá varná zóna je zapnutá také s funkcí Boost, nastavení první varné zóny se automaticky změní na nižší nastavení.

NASTAVENÍ ČASOVAČE

- Když je indukční varná deska zapnutá, stisknutím tlačítka časovače nastavíte časovač. Na displeji nyní budou blikat číslice [45]. Pomocí polohového přepínače upravte čas.
Maximální nastavení časovače závisí na nastavené poloze.
Zobrazení na displeji je omezené a prvních 60 minut se zobrazuje po minutách [01-60]. Je-li časovač nastaven na více než 60 minut, zobrazení se mění po hodinách a 10 minutách. Každé prodloužení času se nyní zvyšuje o 10 minut.
Například: 1 hodina a 10 minut se zobrazí jako 1.1.
3 hodiny a 40 minut se zobrazí jako 3.4.

Poloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Boost
Maximální doba časovače	9 hodin a 50 minut	9 hodin	8 hodin	7 hodin	6 hodin	5 hodin	4 hodiny	3 hodiny	2 hodiny	P
Příklad zobrazení na displeji	9.5	9.0	8.0	7.0	6.0	5.0	4.0	3.0	2.0	-

- Za 5 sekund po nastavení časovače se na displeji zobrazí nastavená poloha a rozsvítí se indikace nad tlačítkem časovače.
- Když je nastaven časovač, můžete zbývající čas zkontrolovat opětovným stisknutím tlačítka časovače. Chcete-li upravit nastavený čas, stiskněte tlačítko časovače a otočením polohového přepínače upravte čas.
- Po uplynutí nastaveného času zazní pípnutí a indukční varná deska se automaticky vypne. Na displeji bliká [HH].

DĚTSKÁ POJISTKA

Dětská pojistka zabraňuje neúmyslnému nastavení indukční varné desky. Provedení například vyššího nastavení nebo jiného nastavení není možné. Je pouze možné indukční varnou desku vypnout.

Když je indukční varná deska v provozu, aktivujte dětskou pojistku.

- Stiskněte na 2 sekundy dotykové tlačítko dětské pojistky. Na displeji se zobrazí [L + nastavená poloha], například [L9], a rozsvítí se indikace nad dotykovým tlačítkem dětské pojistky. Nyní je funkční pouze tlačítko zapnutí/vypnutí a dotykové tlačítko dětské pojistky.

Deaktivace dětské pojistky

- Stisknutím dotykového tlačítka dětské pojistky na dobu 2 sekund deaktivujete dětskou pojistku. Na displeji se zobrazí [nastavená poloha], například [9], a zhasne indikace nad dotykovým tlačítkem dětské pojistky.

HRNCE

Hrnce, které již byly použity na jiné varné desce, například na plynové desce, již nejsou vhodné pro indukční varné desky. Pokud tedy nemáte vhodný hrnec, před prvním použitím si jej poříďte.



Kovová pánev



Hrnc
z nerezové oceli



Smaltovaný hrnc
s kovovým dnem



Litina
grilovací deska



Čajová konvice
z nerezové oceli nebo
smaltovaná

- Jaké požadavky musí splňovat dobrý hrnec? Hrnec by měl obsahovat magnetické materiály. Nejlepších výsledků dosáhnete s kuchyňským náčiním z oceli, smaltované oceli, litiny nebo nerezové oceli.
- Používejte hrnce se silným, plochým dnem, které mají stejný průměr jako varná zóna. Tím se zkracuje doba vaření.
- Hrnec musí mít ploché dno a minimální průměr 12 cm a maximální průměr 20 cm. Varnou zónou je kruh s průsečíkem čar jako středem kruhu.
- Po prvním použití se na hrnci mohou objevit bílé skvrny. To je normální. Do hrnce nalijte trochu octa a zahřejte na 60–80 °C. Poté skvrny odstraňte kartáčem.
- Nevhodným materiálem pro hrnce je: sklo, keramika, hliník, měď a jiné nemagnetické materiály.
- Po sejmutí hrnce z varné zóny indukční varná deska okamžitě zastaví ohřev.
- Hrnec musí být umístěn do středu varné zóny.
- Při použití některých hrnců můžete slyšet různé zvuky. To je způsobeno tvarem hrnce a nemá to žádný vliv na funkci nebo bezpečnost indukční varné desky.

ÚSPORA ENERGIE

- Před zapnutím postavte hrnec na varnou zónu. Pokud varnou zónu zapnete bez hrnce, varná zóna nebude dělat nic.
- Pro zkrácení doby vaření vždy používejte poklici na hrnec.
- Při vroucí kapalině snižte výkon.
- Nepoužívejte příliš mnoho kapaliny nebo tuku. Pokud se jich použije příliš mnoho, vaření nebo pečení trvá déle.
- Vyberte správný výkon pro různé možnosti vaření.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Před čištěním indukční varné desky nechte varnou zónu vychladnout.

- **K čištění povrchu indukční varné desky nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky, rozprašovací čisticí prostředky ani ostré předměty, které pro tento účel nejsou určeny.**
- V průběhu času se mohou ventilační otvory zanášet prachem nebo jinými usazeninami. Ventilační otvory vyčistěte měkkým suchým hadříkem. V případě potřeby použijte měkký kartáč nebo mini vysavač.
- **Upozornění: Indukční varnou desku neoplachujte vodou.**
- Povrch indukční varné desky každý den čistěte navlhčeným hadříkem a jemným čisticím prostředkem, jako je například mycí prostředek. Důkladně osušte kuchyňským papírem nebo suchou utěrkou.
- Některé hrnce mohou na skleněné desce zanechat kovové zbytky. Tyto ihned po použití odstraňte, jinak bude odstraňování stále obtížnější. V případě potřeby použijte vlhký hadřík s trochou zubní pasty nebo čisticího prostředku.
- Pokud nebudete indukční varnou desku delší dobu používat, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a přístroj uložte na místě bez prachu a škůdců.
- Při pečené jídlo můžete odstranit namočením plochy vlhkým hadříkem a trochou mycího prostředku nebo můžete použít škrabku na sklo. **Pozor:** škrabka na sklo je ostrá. Uchovávejte ji mimo dosah dětí.
- Na odolné skvrny používejte speciální čisticí prostředek na keramické/indukční varné desky. **Pozor:** postupujte podle pokynů na obalu.

PORUCHY A ŘEŠENÍ

Dojde-li k problému, zobrazí se na displeji.

Chybový kód	Příčina	Řešení
E0	Žádný hrnec, příliš malý hrnec nebo hrnec vyrobený ze špatného materiálu.	Do středu varné zóny umístěte vhodný hrnec.
E1	Napětí je příliš nízké.	Zkontrolujte, zda je vaše elektrická instalace 220–240 V. V případě potřeby přivolejte elektrikáře.
E2	Napětí je příliš vysoké.	Zkontrolujte, zda je vaše elektrická instalace 220–240 V. V případě potřeby přivolejte elektrikáře.
E3	Snímač teploty je vadný.	Obraťte se na servisní oddělení Inventum.
E4	Indukční snímač je vadný.	Obraťte se na servisní oddělení Inventum.
E5	Ochrana proti chodu nasucho.	Počkejte, až se teplota vrátí na normální hodnotu, a varnou desku znovu zapněte.
E6	Varná deska je přehřátá.	Vypněte varnou desku a nechte varné zóny vychladnout. Znovu zapněte varnou desku a ujistěte se, že větrání běží hladce.
E7	Snímač teploty skleněné desky je vadný.	Obraťte se na servisní oddělení Inventum.

RECYKLACE



Tento symbol znamená, že výrobek nesmí být likvidován společně s běžným domovním odpadem (2012/19/EU). Při oddělení sběru elektrických a elektronických výrobků se řiďte příslušnými předpisy vaší země. Správná likvidace výrobku zabrání negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví. Obalový materiál tohoto výrobku je 100% recyklovatelný, obalový materiál odevzdejte odděleně.

BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY – SK

- **Skôr než začnete spotrebič používať, pozorne si prečítajte celý návod na použitie a uschovajte ho pre prípad ďalšej potreby.**
- Spotrebič používajte výlučne na účely uvedené v návode na použitie. Varnú dosku používajte len na prípravu pokrmov. Zariadenie nie je vhodné na vyhrievanie miestností.



VAROVANIE: spotrebič a prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Nedotýkajte sa horúcich častí. Deti mladšie ako 8 rokov udržiavajte mimo dosahu spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.

- Pri zodpovedajúcom dozore alebo poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a upozornení na nebezpečenstvá s ním spojené môžu tento spotrebič používať deti od veku 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, ako aj osoby bez skúseností alebo potrebných znalostí.
- Deti sa nesmú so spotrebičom hrať.
- Deti smú spotrebič čistiť alebo vykonávať jeho údržbu len pod zodpovedajúcim dozorom.
- V skrinkách umiestnených nad alebo za spotrebičom neuchovávajú predmety, ktoré sú pre deti zaujímavé.
- Varné zóny sa počas používania zahrievajú a zostávajú horúce ešte určitý čas po použití. Malé deti udržiavajte počas varenia a bezprostredne po ňom mimo dosahu spotrebiča.
- V prípade nerešpektovania bezpečnostných predpisov a varovaní nemôže byť výrobca zodpovedný za škody, ktoré z toho vyplývajú.
- Nikdy neotvárajte kryt spotrebiča.
- Na varnej doske nezohrievajte uzavreté plechovky. Vytvorí sa pretlak, ktorý môže spôsobiť výbuch plechoviek. Tým môže dôjsť k zraneniu/popáleniu.



VAROVANIE: nebezpečenstvo požiaru: na varnej doske nenechávajú nič stáť bez dozoru.



VAROVANIE: varenie na tuku alebo oleji na varnej doske bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič, a potom zakryte plamene napríklad pokrievkou alebo hasiacou dekou.

- Spotřebič sa nesmie používať vonku.
- Spotřebič nepoužívajte ako pracovnú dosku. Spotřebič sa môže nedopatrením zapnúť alebo môže byť stále horúci, čo môže spôsobiť roztavenie, nahriatie alebo vzplanutie predmetov.
- Spotřebič nikdy nezakrývajte utierkou alebo podobným predmetom. Ak je spotřebič ešte horúci alebo zapnutý, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Na čistenie varnej dosky nikdy nepoužívajte vysokotlakový alebo parný čistič.
- Spotřebič nepoužívajte v miestnosti s okolitou teplotou pod 5 °C.
- Pri prvom použití spotřebiča pocítite zápach „novoty“.

To je normálne. Ventiláciou sa zápach automaticky stratí.

-  **VAROVANIE:** ak dôjde k rozbitiu sklenenej plochy varnej dosky:
- okamžite vypnite všetky horáky a elektrické vyhrievacie telesá a prerušte prívod napätia do spotřebiča.
 - nedotýkajte sa povrchu spotřebiča.
 - spotřebič nepoužívajte.

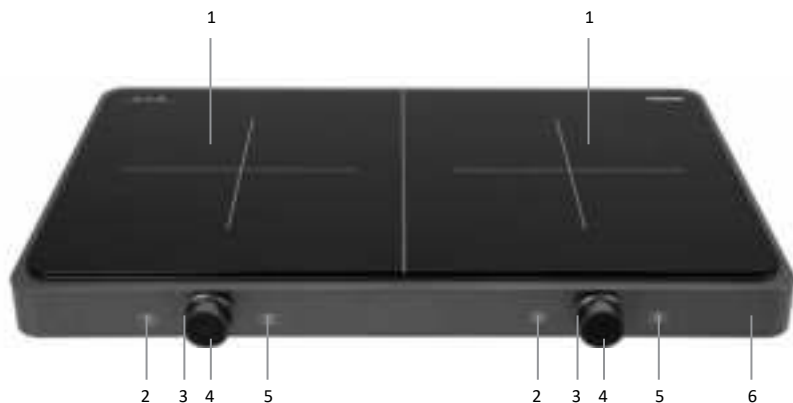
- Spotřebič nie je určený na ovládanie externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Na povrch varnej dosky neumiestňujte žiadne kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky. Môžu sa nahriať na vysokú teplotu.
- Sklokeramická doska je veľmi pevná, ale nie je nerozbitná. Ak na ňu niečo spadne, napríklad korenička alebo ostrý predmet, môže dôjsť k jej prasknutiu.

-  **VAROVANIE:** v prípade prasknutia povrchu vypnite spotřebič, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

- Zohľadnite veľmi rýchle zahrievanie pri nastavení na vyšší stupeň. Ak ste varnú zónu nastavili na vyšší stupeň, nikdy od nej neodchádzajte.
- Poškodené diely sa môžu nahrádzať len originálnymi dielmi. Len pri týchto dieloch môže výrobca zaručiť, že spĺňajú bezpečnostné požiadavky.
- Záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené nesprávnym pripojením alebo nesprávnym používaním.

- Ak je pripojovací kábel poškodený, môže ho vymeniť len výrobca, jeho servisné oddelenie alebo rovnako kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečných situácií.
- Elektrická prípojka musí zodpovedať národným a miestnym predpisom.
- Nástenná zásuvka a zástrčka musia byť vždy prístupné.
- Spotrebič nesmie byť pripojený k elektrickej sieti pomocou rozbočky alebo predlžovacieho kábla. V takom prípade nie je možné zaručiť bezpečné používanie spotrebiča.
- Spotrebič musí byť vždy uzemnený.
- Pracovná doska, na ktorej je varná doska umiestnená, musí byť rovná.
- Steny a pracovná doska v okolí spotrebiča musia byť tepelne odolné aspoň do 90 °C. Hoci sa samotný spotrebič nezahrieva, teplo z horúcej varnej nádoby môže zafarbiť alebo zdeformovať stenu.
- **VAROVANIE:** vždy sledujte proces varenia na varnej doske. Krátky proces varenia alebo pečenia musíte nepretržite sledovať.

POPIS VÝROBKU



1. Varná zóna (Ø 192 mm)
2. Tlačidlo časovača
3. Regulátor nastavenia režimu
4. Tlačidlo zapnutia/vypnutia s displejom
5. Tlačidlo zámku tlačidiel
6. Kryt

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím spotrebiča postupujte nasledovne: varnú dosku opatrne vybaľte a odstráňte všetok obalový materiál. Obalový materiál (plastové vrecká a kartón) skladujte mimo dosahu detí. Po vybalení dôkladne skontrolujte, či spotrebič nevykazuje známky poškodenia, ku ktorému mohlo dôjsť počas prepravy.

Varnú dosku položte na pevný, rovný a žiaruvzdorný povrch. Varnú dosku vyčistite mierne navlhčenou handričkou. Skôr než zasuniete zástrčku do zásuvky, skontrolujte, či napätie zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku.

OBSLUHA VARNEJ DOSKY

Používajte výlučne varné nádoby určené na indukčnú varnú dosku a so správnym priemerom od 15 do 20 cm.

Indukčná varná doska má dve varné zóny a každá z nich má vlastné ovládacie tlačidlá. Ovládanie oboch varných zón funguje rovnako.

Indukčná varná doska je riadená elektronickými snímačmi, ktoré sa ovládajú dotykom príslušného dotykového tlačidla. Pri každom dotyku tlačidla alebo otočení regulátora zaznie zvukový signál. Dbajte na to, aby bola ovládacia plocha vždy čistá a suchá.

UMIESTNENIE VARNEJ NÁDOBY NA SKLOKERAMICKÝ DOSKU

- Skontrolujte, či nie sú zablokované ventilačné otvory a do bezprostrednej blízkosti indukčnej varnej dosky neumiestňujte žiadne kuchynské náčinie.
- Varnú nádobu s jedlom alebo tekutinou umiestnite do stredu varnej zóny.

ZASUNUTIE ZÁSTRČKY DO ZÁSUVKY

- Po zasunutí zástrčky do zásuvky zaznie zvukový signál. Na displeji začne blikať symbol [--].

ZAPNUTIE INDUKČNEJ VARNEJ DOSKY

- Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia. Na displeji sa zobrazí [on] a varná zóna je pripravená začať s ohrevom.
- Ak varnú zónu nezačnete obsluhovať do 1 minúty po jej zapnutí [on], indukčná varná doska sa automaticky prepne späť do pohotovostného režimu [--].

NASTAVENIE STUPEŇA

- Otočením regulátora režimu nastavte indukčnú varnú dosku na želaný stupeň.
- Indukčná varná doska má 10 stupňov, pričom [1] je najnižší stupeň a funkcia Boost [P] najvyšší.

Stupeň	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Boost
Zobrazenie na displeji	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P

- Ak sa na varnej zóne po zapnutí nenachádza varná nádoba, indukčná varná doska sa nezačne nahrievať. Po 1 minúte sa automaticky vypne.

VYPNUTIE INDUKČNEJ VARNEJ DOSKY

- Varnú zónu vypnite manuálne stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia alebo nastavte regulátor nastavenia režimu na 0.
- Upozornenie: sklenená plocha je horúca [HH].

INDIKÁCIA ZVÝŠKOVÉHO TEPLA

Indikácia zvyškového tepla ukazuje, že sklenená plocha je stále príliš horúca na to, aby sa bolo možné dotknúť oblasti varnej zóny. Ak je oblasť varnej zóny stále príliš horúca, na displeji sa zobrazí symbol [HH]. Keď teplota klesne, ale stále je dosť vysoká, zmení sa symbol z [HH] na [hh]. Teplota sklenenej plochy je nízka, keď na displeji začne blikať symbol [--].

FUNKCIA BOOST

Vďaka funkcii Boost dosiahnete v krátkom čase zvýšený výkon.

- Zapnite varnú dosku a regulátor režimu nastavte na najvyšší stupeň – Boost. Funkcia Boost je aktívna, keď sa na displeji zobrazí symbol [P]. Po 5 minútach sa funkcia Boost automaticky prepne späť na stupeň 9.
- Keď zvolíte iný stupeň, funkcia Boost sa automaticky zruší.

Upozornenie: funkciu Boost nie je možné používať na oboch varných zónach súčasne. Keď je prvá varná zóna zapnutá a nastavená na funkciu Boost a na túto funkciu nastavíte aj druhú varnú zónu, nastavenie prvej varnej zóny sa automaticky prepne na nižší stupeň.

NASTAVENIE ČASOVAČA

- Časovač nastavíte stlačením tlačidla časovača, keď je indukčná varná doska zapnutá. Na displeji začnú blikáť číslice [45]. Na úpravu času použijete regulátor nastavenia režimu. Maximálne možné nastavenie časovača závisí od nastaveného stupňa. Možnosti zobrazenia na displeji sú obmedzené, preto sa prvých 60 minút zobrazuje po minúte [01 – 60]. Keď nastavíte časovač na viac ako 60 minút, zobrazí sa na displeji počet hodín a 10-ky minút. Každé predĺženie teraz zvýši čas o 10 minút. Napríklad: 1 hodina a 10 minút sa zobrazuje ako 1.1. 3 hodiny a 40 minút sa zobrazujú ako 3.4.

Stupeň	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Boost
Maximálne možné nastavenie časovača	9 hodín a 50 minút	9 hodín	8 hodín	7 hodín	6 hodín	5 hodín	4 hodiny	3 hodiny	2 hodiny	P
Príklad zobrazenia na displeji	9.5	9.0	8.0	7.0	6.0	5.0	4.0	3.0	2.0	-

- 5 sekúnd po nastavení časovača sa na displeji zobrazuje nastavený stupeň a svieti svetelný indikátor nad tlačidlom časovača.
- Keď je nastavený časovač, môžete skontrolovať zostávajúci čas opätovným stlačením tlačidla časovača. Keď chcete zmeniť nastavený čas, stlačte tlačidlo časovača a otočením regulátora upravte čas.
- Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a indukčná varná doska sa automaticky vypne. Na displeji bliká symbol [HH].

DETSKÁ POISTKA

Detská poistka zabráňuje neúmyselnej zmene nastavení indukčnej varnej dosky. Napríklad nie je možné nastaviť vyšší stupeň alebo uskutočniť iné nastavenia. Indukčnú varnú dosku je možné jedine vypnúť.

Aktivácia detskej poistky, keď je indukčná varná doska zapnutá.

- Stlačte na 2 sekundy dotykové tlačidlo detskej poistky. Na displeji sa zobrazí [L+nastavený stupeň], napríklad [L9], a rozsvieti sa svetelný indikátor nad dotykovým tlačidlom detskej poistky. Teraz funguje už len tlačidlo zapnutia/vypnutia a dotykové tlačidlo detskej poistky.

Dezaktivácia detskej poistky

- Stlačte na 2 sekundy dotykové tlačidlo detskej poistky na jej vypnutie. Na displeji sa zobrazí [nastavený stupeň], napríklad [9], a svetelný indikátor nad dotykovým tlačidlom detskej poistky zhasne.

VARNÉ NÁDOBY

Varné nádoby, ktoré ste už používali na inej varnej doske, napríklad plynovej, nie sú viac vhodné na použitie na indukčnej varnej doske. Ak teda nemáte žiadnu vhodnú varnú nádobu, pred prvým použitím si zadovážte novú.



Kovová panvica



Hrniec
z ušľachtilej ocele



Smaltovaný hrniec
s kovovým dnom



Liatinová
grilovacia panvica



Čajník
z ušľachtilej ocele alebo
smaltovaný

- Aké vlastnosti musí mať vhodná varná nádoba? Musí obsahovať magnetické materiály. Najlepšie výsledky dosiahnete s kuchynskými nádobami z ocele, smaltovanej ocele, zliatiny alebo ušľachtilej ocele.
- Používajte riady so silným, plochým dnom, ktoré majú rovnaký priemer ako príslušná varná zóna. Skrúti sa tým doba varenia.
- Nádoby musia mať ploché dno, minimálny priemer 12 cm a maximálny priemer 20 cm. Varná zóna je kruh, ktorého stred označujú prekrížené línie.
- Po prvom použití sa môžu v nádobe objaviť biele škvrny. To je normálne. Do nádoby nalejte trochu octu a zohrejte ho na 60 – 80 °C. Škvry následne odstráňte pomocou kefy.
- Nevhodné materiály varných nádob sú: sklo, keramika, hliník, meď a iné nemagnetické materiály.
- Keď odoberte varnú nádobu z varnej zóny, indukčná varná doska okamžite prestane s ohrevom.
- Nádobu musíte umiestniť do stredu varnej zóny.
- Pri použití niektorých varných nádob môžete počuť rôzne zvuky. Príčinou je ich tvar a nemá to žiaden vplyv na fungovanie alebo bezpečnosť indukčnej varnej dosky.

ÚSPORA ENERGIE

- Varnú nádobu umiestnite na varnú zónu ešte predtým, ako ju zapnete. Keď zapnete varnú zónu bez toho, aby sa na nej nachádzala varná nádoba, varná zóna nebude ohrievať.
- Na skrátenie doby varenia vždy používajte pokrievku.
- Keď začne tekutina vriieť, znížte výkon.
- Nepoužívajte príliš veľa tekutiny alebo tuku. Použitie príliš veľkého množstva predlžuje čas varenia alebo pečenia.
- Vyberte správny výkon pre rôzne možnosti varenia.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením vždy najprv vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Skôr ako začnete indukčnú varnú dosku čistiť, nechajte varnú zónu vychladnúť.

- **Na čistenie povrchu indukčnej varnej dosky nepoužívajte agresívne abrazívne čistiace prostriedky, rozprašovacie čistiace prostriedky ani ostré predmety, ktoré nie sú určené na tento účel.**
- Po istom čase sa môžu ventilačné otvory upchať v dôsledku zanesenia prachom alebo inými nečistotami. Ventilačné otvory vyčistite jemnou, suchou utierkou. V prípade potreby použite mäkkú kefku alebo malý ručný vysávač.
Upozornenie: Indukčnú varnú dosku neoplachujte vodou.
- Povrch indukčnej varnej dosky čistite denne navlhčenou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom, ako je napríklad umývací prostriedok na riad. Dôkladne osušte papierovou kuchynskou utierkou alebo suchou utierkou.
- Niektoré varné nádoby môžu na sklenenom povrchu zanechať kovovú vrstvu. Odstráňte ju okamžite po použití, pretože neskôr to pôjde ťažšie. Použite napríklad navlhčenú handričku s malým množstvom zubnej pasty alebo umývacieho prostriedku na riad.
- Keď indukčnú varnú dosku dlhšie nepoužívate, vytiahnite zástrčku zo zásuvky a spotrebič uskladnite na miesto bez výskytu prachu a škodcov.
- Pripálené jedlo môžete odstrániť navlhčením danej plochy vlhkou handričkou a trochu umývacieho prostriedku alebo môžete použiť škrabku na sklo. **Upozornenie:** škrabka na sklo je ostrá. Uchovávať ju mimo dosahu detí.
- Na odolné škvrny používajte špeciálny čistiaci prostriedok na keramické/indukčné varné dosky. **Upozornenie:** postupujte podľa pokynov na obale.

PORUCHY A RIEŠENIA

Ak dôjde k problému, zobrazí sa informácia na displeji.

Chybový kód	Príčina	Riešenie
E0	Žiadna varná nádoba, príliš malá varná nádoba alebo nádoba z nesprávneho materiálu.	Doprostred varnej zóny umiestnite vhodnú varnú nádobu.
E1	Napätie je príliš nízke.	Skontrolujte, či má vaša elektrická inštalácia 220 – 240 V. V prípade potreby sa obráťte na elektrikára.
E2	Napätie je príliš vysoké.	Skontrolujte, či má vaša elektrická inštalácia 220 – 240 V. V prípade potreby sa obráťte na elektrikára.
E3	Snímač teploty je chybný.	Obráťte sa na servisné oddelenie spoločnosti Inventum.
E4	Indukčný snímač je chybný.	Obráťte sa na servisné oddelenie spoločnosti Inventum.
E5	Ochrana proti vyvareniu vody.	Počkajte, kým sa teplota vráti na normálnu hodnotu, a varnú dosku znovu zapnite.
E6	Varná doska je prehriata.	Vypnite varnú dosku a nechajte varné zóny vychladnúť. Znovu zapnite varnú dosku a uistite sa, že vetranie funguje hladko.
E7	Snímač teploty sklenenej plochy je chybný.	Obráťte sa na servisné oddelenie spoločnosti Inventum.

RECYKLÁCIA



Tento symbol znamená, že výrobok sa nesmie likvidovať spolu s bežným komunálnym odpadom (2012/19/EÚ). Pri oddelenom zbere elektrických a elektronických výrobkov sa riadte príslušnými predpismi svojho štátu. Správna likvidácia výrobku zabráni negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie. Obalový materiál tohto výrobku je 100 % recyklovateľný, obalový materiál vracajte oddelene.

ACCESSOIRES BESTELLEN

NL

Ga naar www.tomado.com/support om accessoires of reserveonderdelen aan te schaffen.

GARANTIEVOORWAARDEN

Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig wanneer het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient het originele aankoopbewijs overlegd te worden met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product. Voor uitgebreide garantievoorwaarden verwijzen wij u naar onze website: www.tomado.com/support

ORDERING ACCESSORIES

EN

Go to www.tomado.com/support to purchase accessories or spare parts.

WARRANTY CONDITIONS

A 24 month warranty is provided for this product. Your warranty is valid if the product has been used in accordance with the user instructions and for the purpose for which it was made. Also the original proof of purchase must be submitted, stating the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product. For extensive warranty information you are referred to our website: www.tomado.com/support

BESTELLEN VON ZUBEHÖR

DE

Wenn Sie Zubehör oder Ersatzteile benötigen, besuchen Sie bitte unsere Webseite www.tomado.com/support.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für dieses Produkt gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten. Diese Garantie gilt jedoch nur, wenn das Produkt in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Gebrauchsanleitung und für den Zweck, für den es hergestellt wurde, verwendet wird. Darüber hinaus muss der originale Kaufbeleg (mit Kaufdatum, Namen des Einzelhändlers und Artikelnummer des Produkts) vorgelegt werden. Die ausführlichen Garantiebestimmungen finden Sie auf unserer Webseite: www.tomado.com/support

COMMANDER DES ACCESSOIRES

FR

Rendez-vous sur www.tomado.com/support pour acheter des accessoires ou des pièces de rechange.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable lorsque le produit est utilisé conformément au mode d'emploi et pour l'usage auquel il est destiné. Par ailleurs, la preuve d'achat originale doit être fournie, en portant mention de la date d'achat, du nom du détaillant ainsi que du numéro d'article du produit. Pour connaître les conditions de garantie détaillées, rendez-vous sur notre site Internet : www.tomado.com/support

PEDIDOS DE ACCESORIOS

ES

Visite www.tomado.com/support para adquirir accesorios o piezas de recambio.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este producto está cubierto por una garantía de 24 meses. Su garantía es válida siempre que el producto se utilice conforme a las instrucciones de uso y para el fin para el que se ha concebido. Además, se deberá presentar el justificante de compra original, donde figure la fecha de compra, el nombre del vendedor y el número de artículo del producto. Para leer todos los detalles de las condiciones de garantía, visite nuestro sitio web: www.tomado.com/support

COME ORDINARE GLI ACCESSORI

IT

All'indirizzo web www.tomado.com/support è possibile acquistare accessori e parti di ricambio.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Su questo apparecchio vige una garanzia del produttore di 24 mesi. La garanzia è valida soltanto qualora il prodotto sia stato utilizzato in conformità alle istruzioni per l'uso e destinato ai fini a cui è preposto. A un'eventuale richiesta, è inoltre necessario allegare la prova di acquisto originale recante la data di acquisto, il nome del venditore e il numero di articolo del prodotto. Per ulteriori informazioni sulle condizioni di garanzia: www.tomado.com/support

BESTILLING AF TILBEHØR

DA

Tilbehør og reservedele kan bestilles på www.tomado.com/support.

GARANTIBETINGELSER

På dette produkt gives 24 måneders garanti. Garantien dækker, såfremt produktet anvendes i overensstemmelse med brugervejledningen og det tilsigtede formål. Der skal ligeledes forevises originalkvittering, som skal indeholde købsdato, forhandlerens navn og produktets varenummer. Garantibetingelserne kan læses i deres fulde længde på vores hjemmeside: www.tomado.com/support.

ZAMAWIANIE AKCESORIÓW

PL

Akcesoria lub części zamienne można zamawiać na stronie internetowej: www.tomado.com/support.

WARUNKI GWARANCJI

Ten produkt jest objęty 24-miesięczną gwarancją. Gwarancja jest ważna, kiedy użytkuje się produkt zgodnie z instrukcją obsługi oraz zgodnie z przeznaczeniem. Oprócz tego należy przy tym przedłożyć dowód zakupu z widoczną datą zakupu, nazwą sprzedawcy detalicznego oraz numerem artykułu dotyczącego produktu. Szczegółowe warunki gwarancji można znaleźć na naszej stronie internetowej pod adresem: www.tomado.com/support

OBJEDNÁVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

CS

Příslušenství nebo náhradní díly objednávejte přes www.tomado.com/support.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na tento výrobek se vztahuje záruka 24 měsíců. Vaše záruka je platná, pokud byl výrobek použit v souladu s návodem k použití a za účelem, pro který byl vyroben. Zároveň je nutné předložit původní doklad o koupi opatřený datem nákupu, jménem prodejce a číslem zboží. Podrobné záruční podmínky naleznete na našich webových stránkách: www.tomado.com/support

OBJEDNÁVANIE PRÍSLUŠENSTVA

SK

Príslušenstvo alebo náhradné diely objednávajte cez www.tomado.com/support.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Na tento výrobok na vzťahuje záruka 24 mesiacov. Vaša záruka je platná, pokiaľ bol výrobok použitý v súlade s návodom na použití a na účely, na ktoré bol vyrobený. Zároveň je nutné preložiť pôvodný doklad o kúpe s dátumom nákupu, menom predajcu a číslom tovaru. Podrobné záručné podmienky nájdete na našich webových stránkach www.tomado.com/support.

TOMADO®

TIH3501S

Tomado Electric Appliances

Postbus 159

6920 AD Duiven

The Netherlands

✉ support@tomado.com

🌐 www.tomado.com

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden/ Änderungen und Druckfehler vorbehalten/ Sous réserve de modification / Modifications and printing errors reserved/ Sujeto a cambios y errores de impresión/ Con riserva di modifiche ed errori di stampa/ Der tages forbehold for ændringer og trykfejl/ Zastrzega się prawo do zmian i błędów w druku/ Změny a tiskové chyby vyhrazeny/ Zmeny a tlačové chyby sú vyhradené
TIH3501S/01.0421

TOMADO.COM

