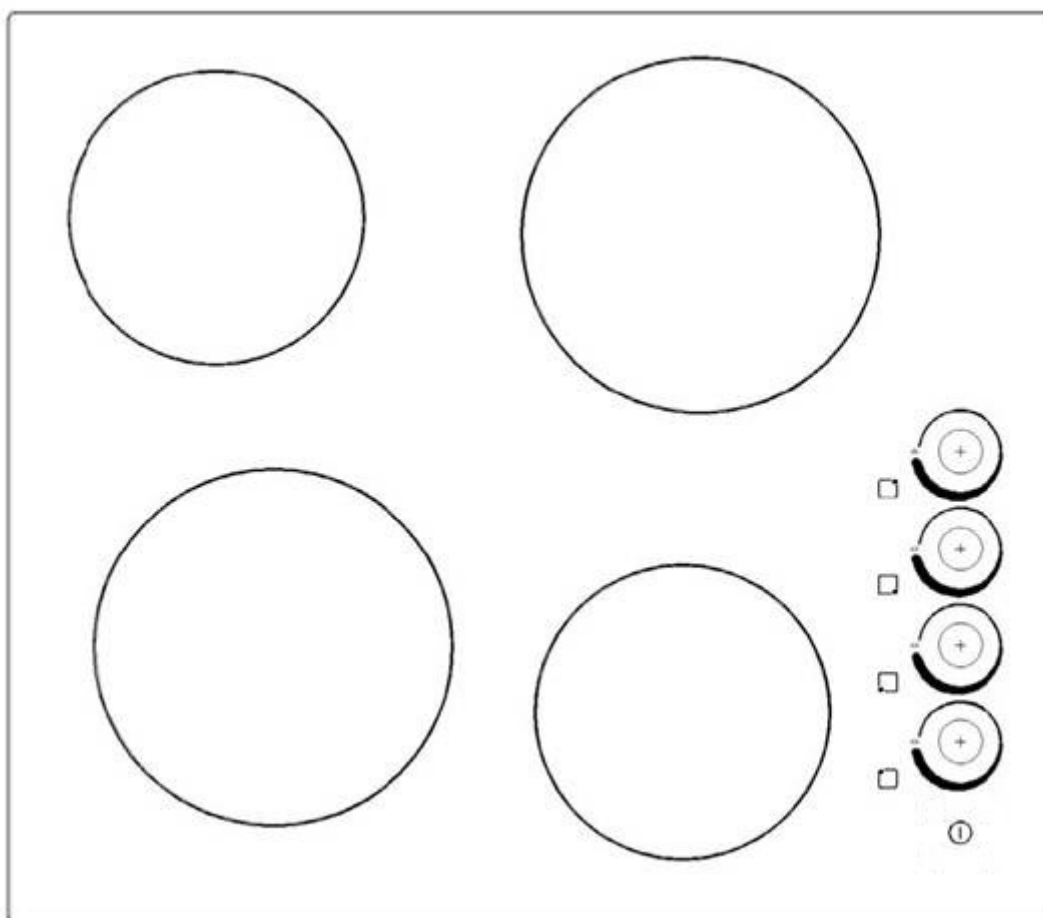




CHK46C
Ceramic Hob
Instruction Manual



Content

1.....	Safety instructions
2.....	Installation
3.....	Description of the Ceramic hob surface layout
4.....	Using the ceramic hob
5.....	Hob guidelines
6.....	Maintenance and cleaning
7.....	Environmental note

Safety instructions

This User Instruction Manual contains important information, including safety & installation points, which will enable you to get the most out of your appliance. Please keep it in a safe place so that it is easily available for future reference; for you or any person not familiar with the operation of the appliance.



Caution!

- Do not use the ceramic hob until you have read this instruction manual. The ceramic hob is intended for household use only.
 - The appliance becomes hot during operation. Take care not to touch the hot surface.
 - Always keep children away from the ceramic hob.
 - While in operation direct contact with the ceramic hob may cause burns!
 - Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
 - Do not leave the ceramic hob unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
 - Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
 - Do not put pans weighing over 25kg on the hob.
 - Do not use the ceramic hob in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorized person.
 - In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the ceramic hob.
 - The ceramic hob should not be cleaned using steam cleaning equipment.
 - **IMPORTANT:** The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 95°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
 - Any damage caused by the appliance being installed in contravention of this temperature limit, or by placing adjacent cabinet materials closer than 4mm to the appliance, will be the liability of the owner.
 - This appliance complies with all current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not remove the fact that the appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.

Child Safety

- We strongly recommend that babies and young children are prevented from being near to the appliance and not allowed to touch the appliance at any time.

- If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, please ensure that they are kept under close supervision at all times.

General Safety

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that get hot.
- Do not use the appliance to heat the room it is located in or to dry clothing.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Power cord can't accessible after installation.
- This product can be worked but not through outside timer and remote control.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass ceramic or similar material which protect live parts.
- Warning: a steam cleaner is not be used.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch which can accessible by the user after installation providing full disconnection from the power supply. The disconnection may be achieved by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Warning: Before obtaining access to terminals, all supply circuits must be disconnected.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Regarding the instructions for how to Installation, thanks to refer to the section "Installation".

Installation

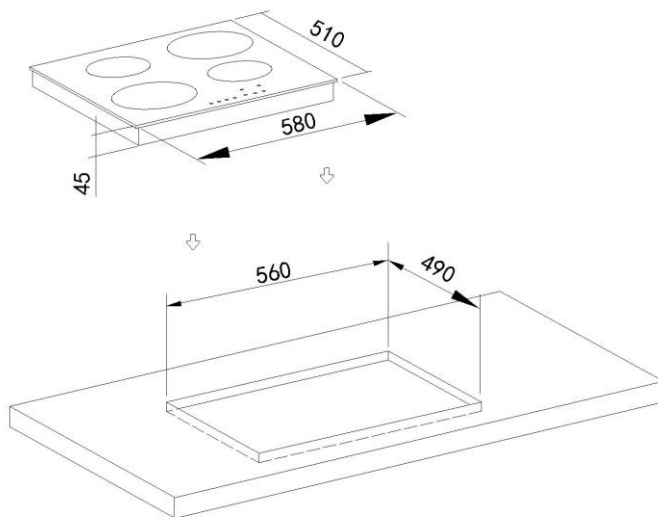
Electrical connection

Before connecting the appliance, make sure that the supply voltage marked on the Rating Plate corresponds with your mains supply voltage.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- If you have to change the oven power cord, the earthing (yellow/green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.
- Care must be taken to ensure that the temperature of the mains supply cable does not exceed 50°C.
- If the mains supply cable is damaged, then it must be replaced by an appropriate replacement which can be obtained from Spares Department.

Assembly of ceramic hob :



Preparing the unit for a built-in appliance

WARNING

- ✚ The kitchen units that are in direct contact with the appliances must be heat-proof(min. 95°).
- ✚ The appliance can be installed on a work surface with a thickness of between 30 and 40 mm and near to walls which are higher than the work surface,maintaining a minimum distance of 100 mm.
- ✚ Carry out all cutting of the unit and work surface then carefully remove shavings or sawdust before inserting the appliances.
- ✚ To ensure a correct ventilation of the hob please comply with the dimensions shows in figures .

- ✚ Always refer to the manufacturer for specific instructions,
- ✚ Make sure the surface is level and square and that no part interferes with the space required for installation.
- ✚ Prepare the cut as indicated(see installation dimensions).

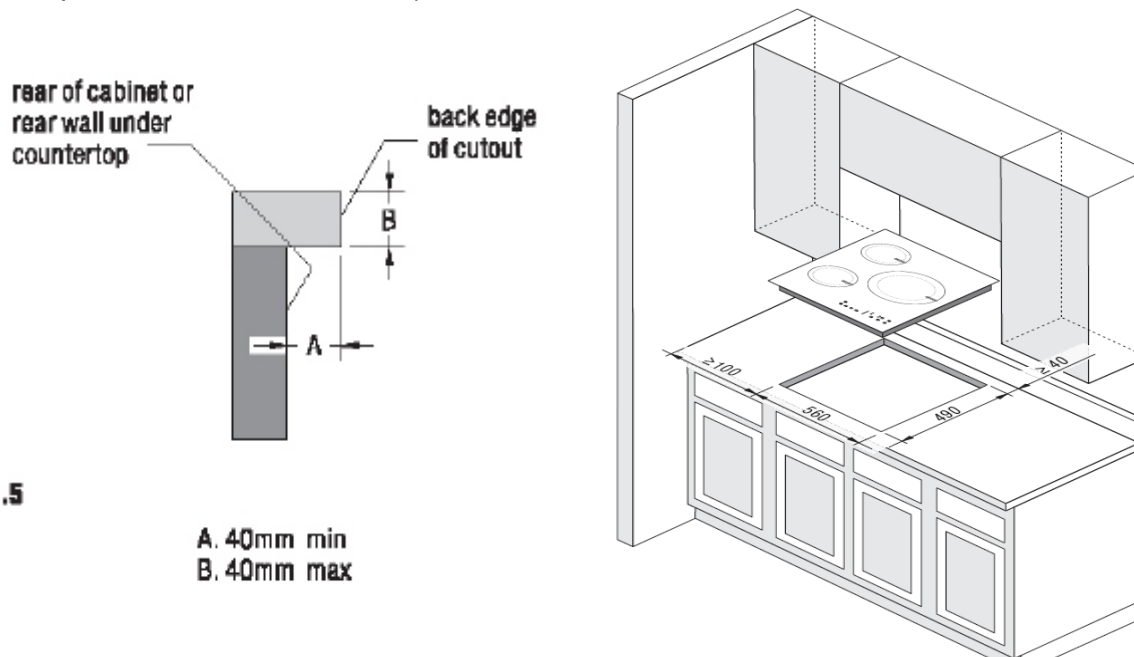


Fig.5

A. 40mm min
B. 40mm max

Installing the hob



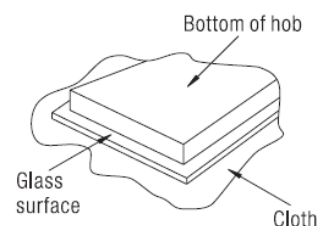
WARNING

Risk of cutting.
Be careful of cutting edges.
End parts in foamed plastic - be careful.
During transportation these could cause slight injury or cuts.

Remove the material and envelope of documents from the packaging.
Before proceeding with installation read the work instructions carefully.

Step.1

Put a towel or cloth on the work surface. Place the hob face down on the protected surface.



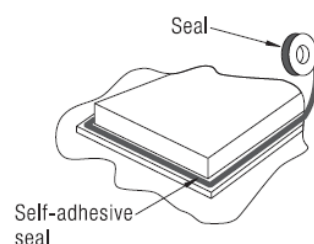
Step.2

Apply the strip seal, supplied with the hob, which is for sealing it onto the work surface.

Do not use silicone. Apply the seal to the edge of the bottom of the hob, leaving about 3mm from the edge of the glass.

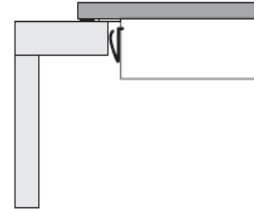
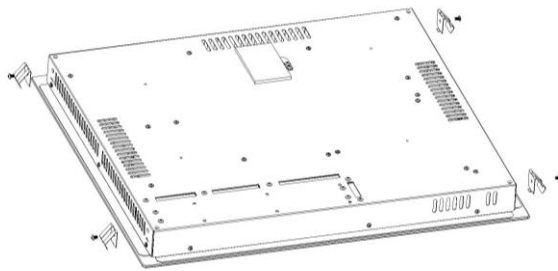
Apply the seal all around the circumference.

Cut any excess and bring the two ends of the seal together so they match.

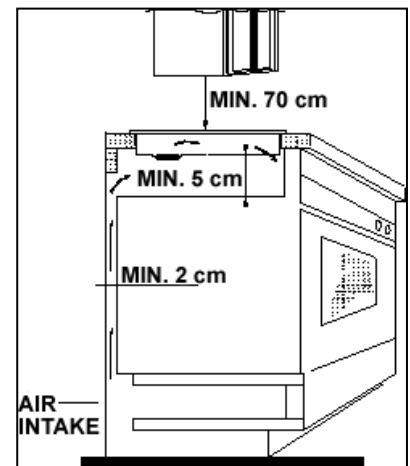


Step.3

Fix the brackets(4 pcs) on the front side and rear side by screw.Put the hob in the cut-out cabinet,and make it centered.Ensure that the front edge of the hob is parallel to the side edge of the work surface.



- **IMPORTANT:** You must observe the ventilation requirements shown in the drawing opposite.
- **IMPORTANT:** There are ventilation holes around the outside of the hob. YOU MUST ensure that these holes are not blocked by the work top, when you put the hob into position (see drawing opposite).
- **IMPORTANT:** Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the hob from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.

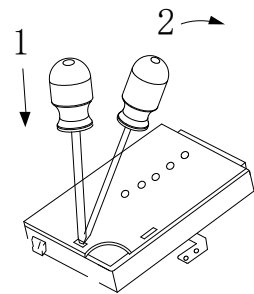


- Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.

Fitting guidelines

The ceramic hob is manufactured to work with two-phase alternating current (400V2N~50Hz).The voltage rating of the ceramic hob heating elements is 230V. Adapting the ceramic hob to operate with one-phase current is possible by appropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below. The connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the ceramic hob.

The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.



Warning!

Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with . The electricity supply for the ceramic hob must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3mm. Before connecting the ceramic hob to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

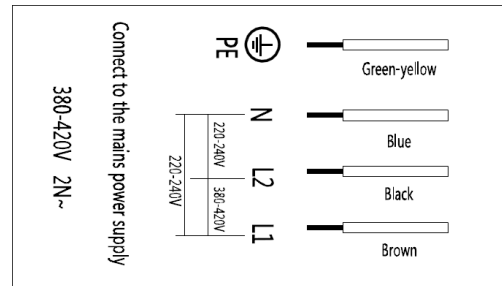
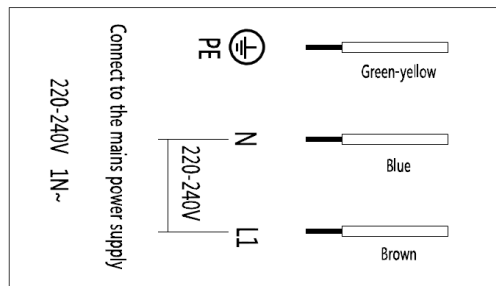
wires for each domino hob with 4D models			
model	Adaptive voltage range and wires		The wiring diagram
	220-240 1N~ 50-60Hz	380-420 2N~ 50- 60Hz	KADO K 1/5
AHW-4A1-60-R	H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 4G2.5 H05GG-F 4G2.5 H07RN-F 4G2.5	CONNECTION DIAGRAM
			KADO XT
			CONNECTION DIAGRAM

- The cable connections must be in accordance with the diagram located on the bottom of the hob.
- The cable type must be connected to the corresponding power supply terminal box.
- You should use a good quality screwdriver to carefully, fully tighten ALL of the terminal screws.
- If when the hob is first switched on, only two of the zones work, you should recheck that the terminal screws are all fully tightened. This should be done before contacting the Customer Care Department.
- **IMPORTANT:** The appliance must NOT be connected to the mains supply by means of a 13A plug and socket.
- This appliance must be wired into a 30 A double pole switched fused spur outlet, having 3 mm contact separation and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance. It should not be located above the appliance and no more than 1.25m away from it.
- The cable can be looped if necessary, but make sure that is not kinked or trapped when the hob is in position. Care must be taken to avoid the cable being in contact with hot parts of the appliance.

Replacing the mains supply cable

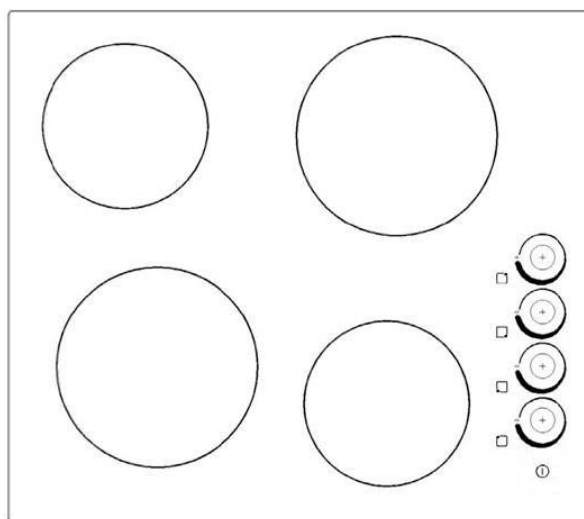
- ✧ If the mains supply cable is damaged, then it must be replaced by an appropriate replacement.
- ✧ The mains supply cable should be replaced in accordance with the following instructions:
 - Switch the appliance off at the control switch.
 - Open the terminal block on the underside of the hob.
 - Unscrew the terminal screws fixing the cable.

- The “green-yellow” earth wire must be connected to the terminal marked $\perp$. It must be about 10 mm longer than the live and neutral wires.
- The “blue” neutral wire must be connected to the terminal marked with letter (N) - the live wire(L1) must be connected to the terminal marked with letter (L1) (220-240V 1N ~).
- The “blue” neutral wire must be connected to the terminal marked with letter (N) - the live wire L1 must be connected to the terminal marked with letter (L1),. the live wire L2 must be connected to the terminal marked with letter (L2) (380-420V 2N ~).



Description of the Ceramic hob surface layout

4 zone ceramic hob schematic diagram



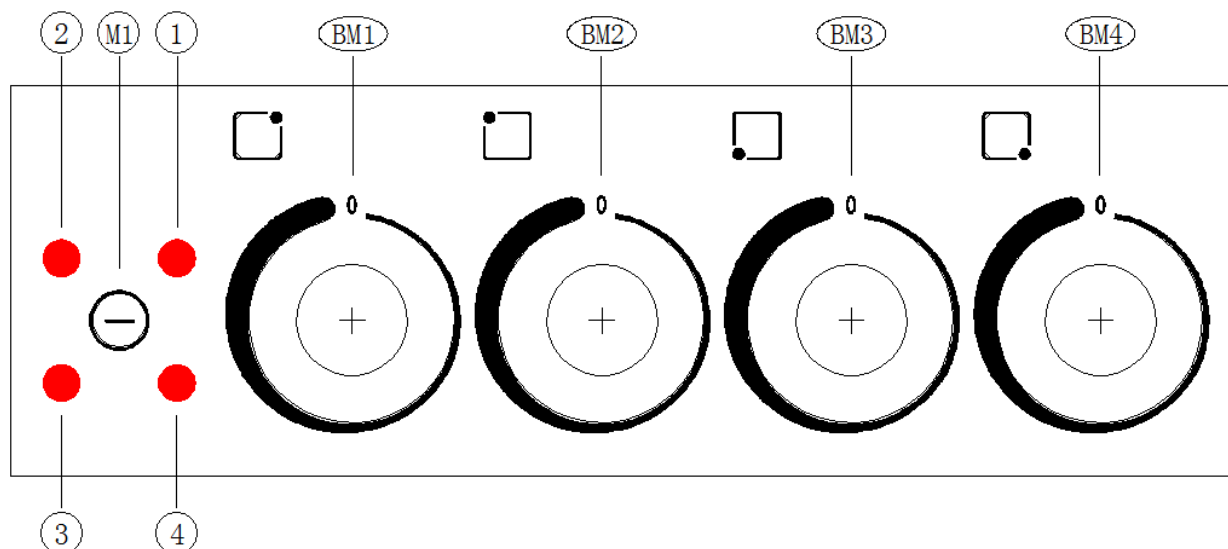
Display mode and control

1.1 Display mode

- ✓ Cooking zone working indicator: the corresponding indicator light display when the cooking zone is working;
- ✓ Cooking zone residual heat indicator: the corresponding indicator flashes when the cooking zone stops working (once every 1 second);
- ✓ The whole hob standby mode indicator: all cooking zone indicator lights alternately turn on and off .

- ✓ Touch button(power button)+ programming button(Corresponding hob top power level selecting).

1.2 Control panel



2.1 Control panel layout:

Icons & programming button	Function
M1	Power button: press and hold to turn on or off the hob
BM1	NO.1 cooking zone power level selecting
BM2	NO.2 cooking zone power level selecting
BM3	NO.3 cooking zone power level selecting
BM4	NO.4 cooking zone power level selecting

2.2 Display section

Indicator light	Function
1	NO.1 cookingzone indicating digital tube:display the power level , high temperature warning symbol etc.
2	NO.2 cookingzone indicating digital tube:display the power level , high temperature warning symbol etc.
3	NO.3 cookingzone indicating digital tube:display the power level , high temperature warning symbol etc.
4	NO.4 cookingzone indicating digital tube:display the power

Using the ceramic hob

Before first use



IMPORTANT: You should clean the ceramic hob surface (see “Maintenance and cleaning” section).

- ✓ You should switch on one cooking zone at a time, for 5 minutes at the maximum setting. This will help to eliminate any new smell that exists and evaporate any humidity that has formed on the heating elements during transit.
- ✓ Do not burn off more than one zone at once.
- ✓ You must place a saucepan filled half full with cold water on each zone as you burn it off.

1. Power on

- ✓ After switch on the appliance, all of the indicator digital tubes on the display screen will lit on for 2s, then the appliance goes into shutdown mode.
- ✓ Shutdown status: All the display will close except the indicator light of the heated cooking zone always on, all of display screen will be off. At this time, only the power button “①” can operated by pressing and holding, and other programming button operations are invalid.

2. Standby mode

- ✓ Under shutdown status, press and hold “①” button for 3s, all cooking zone indicator lights alternately turn on and off . The hob will enter standby mode.
- ✓ Under standby mode, if no any cooking zone heating operation, the appliance will go into shutdown status automatically after 10s.

3. Heating control

- ✓ Under standby mode, you can choose the cooking zone power level by pressing the programming button. In the process of adjusting the power level, clockwise rotation can increase the power level from 0 to 15(maximum), and then rotate back to “0” for a cycle; Counterclockwise rotation can be adjusted from 15 to 1 power levels, and then rotate back to “0” for a cycle.
- ✓ When the hob top is in heating status, press and hold “①” power button for 3s to switch off, and stop all the cooking zones to heat. The corresponding cooking zone indicator of the hob top which has heated before will display high temperature warning .
- ✓ Under standby mode, if some hob tops still exist residual heat, corresponding hob top indicator light will display.
- ✓ If needing to switch off one of the cooking zones, you can select corresponding the hob top's programming button to adjust the power level to “0” to switch off that zone, and will not affect the heating of the other cooking zones. When power level

reaches “0”, the corresponding cooking zone indicator of the hob top which has heated before will display.

- ✓ If more than one zone is operating at the same time, total power will equal to the sum of the powers of all the working cooking zones, each cooking zone will work according to their power modulation ratio, and will not affect each other.
- ✓ You can select the appropriate output power level by rotating the programming button of the corresponding hob.
- ✓ The power level is divided into 16 levels, including the shutdown level (0 level). For the programming button, rotating clockwise to increase the power level, and rotating counterclockwise to decrease the power level. When rotating counterclockwise, if the fire power position is “0” at the beginning, you will adjust to 15 level and then reduce the level in turn.
- ✓ When switching any of the cooking zone power level to 0, it will stop the power output of that cooking zone.
- ✓ If a cooking zone has been heated, power level of all the cooking zone are “0”, the appliance will automatically enter into shutdown status after 1 minute no operation.

4. Shutdown

- ✓ Under standby mode or heating mode, press and holding “①” button for 3s, the appliance will go into shutdown mode. If there is residual heat in the corresponding cooking surface at this time, the corresponding cooking zone indicator flashes, indicating a warning of residual heat.

5. Default timing

- ✓ All the cooking zones have default timing function. The relationship of default timing and power level refers to table below:

Power Level	1	2	6	4	5	6	7-15
Default timing(h)	6h	6h	5h	5h	4h	4h	1.5h

- ✓ When all the default timing is reached, the cooking zones will switch off automatically and enter into standby mode.

6. High temperature warning

- ✓ Press and hold power button “①” manually for 3s till switch off, the whole appliance will stop heating, but the cooking surface still has high temperature, the indicator light of the cooking zone that stops heating flashes, indicating that the corresponding heating furnace surface is hot.
- ✓ As long as the cooking zone has heated before, the indicator light will display for 35 minutes continually after the hob turn off.

7. Protection function

- ✓ **High temperature protection:** The electronic temperature sensor on the control panel will transmit the real-time temperature to the chip of the control panel. The

control sensor starts protection when the electronic temperature sensor gauge the current temperature is higher than a certain value, to reduce the heating level of the cooking zone currently, and resumes the heating level after the temperature drops.

- ✓ **Residual heat protection:** When the whole appliance stops heating, the indicator light of the relative cooking zone will display, indicating that cooking surface temperature is too high, please do not touch to avoid getting burned.
- ✓ **Safety cut-off protection:** For the models with plug, when cut off after 1S at any time, the voltage between L/N of the plug should fall to below safe voltage range.

8.PCB board fault codes and solutions

When a PCB board failure occurs, the timer digital tubes on the display panel always display the fault code, and all the burners that are being heated stop heating, and automatically return to the shutdown state after 1 minute. For the burners that have been worked, their indicator light continue to display slowly (display 1 time per second), indicating that cooking surface temperature is too high. When the fault code appears, please refer to the scheme in the following table to solve.

Fault code	Type of fault	Solution
All indicator lights display quickly (display 0.5s/times)	The display board does not receive the signal of power supply board.	The communication line failure of power supply board or display board can cause communication anomalies. Replace the display board first. If the fault persists, replace the power supply board.
No.1,2,3 burners indicator lights display quickly (display 0.5s/times)	The power supply board does not receive the signal of display board.	
No.2,3,4 burners indicator lights display quickly (display 0.5s/times)	Power supply board relay failure	Replace the power supply board.
No.1,3 burners indicator lights display quickly (display 0.5s/times)	1.Open circuit of the display board NTC. 2.Short circuit of the display board NTC.	Replace the display board
No.2,4 burners indicator lights display quickly (display 0.5s/times)	High temperature protection on the display board NTC.	Replace the Insulated silicone strip of circuit panel first. If the fault persists, replace the display board.

How to use the hot plate

Put the pot in center of the heating zone, Turn the knob clockwise and anticlockwise to turn on the hob.

High temperature indication lamp:

When the glass plate is too hot, the high temperature indication lamp will light up, don't touch the glass plate until the indication lamp goes out.

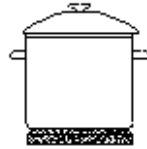
Shut down: after using, please turn the knob to "OFF", the hob will stop heating.



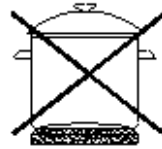
wrong



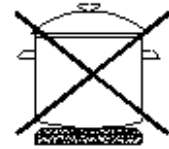
wrong



right



wrong



wrong

Caution!

- Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.
- Protect the plate against corrosion.
- Switch off the plate against corrosion.
- Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.

Hob guidelines

- ✧ The first few times the hob top is used, it may give off an acrid, burning smell. This smell will disappear completely with repeated use.
- ✧ The worktop is fitted with cooking areas of different diameter and power.
- ✧ The positions where the heat will radiate from are clearly marked on the hob top. The saucepans must be positioned exactly on these zones for efficient heating to occur. Pans should have the same diameter as the cooking zone that they are being used on.
- ✧ You should not use saucepans with rough bottoms, as this can scratch the ceramic surface.
- ✧ Before use, make sure that the bottoms of the saucepans are clean and dry.
- ✧ When cold, the bottom of the pans should be slightly concave, as they expand when hot and lie flat on the surface of the hob. This will allow the heat to transfer more easily.
- ✧ The best thickness for the bottom of the pans is 2 – 3 mm of enamelled steel and 4 – 6 mm for stainless steel with sandwich type bottoms.
- ✧ If these rules are not followed, then there will be a great loss of heat and energy. Heat not absorbed by the saucepan, will spread to the hob, frame and surrounding cabinets.
- ✧ Preferably cover pans with a lid to permit cooking at a lower heat.
- ✧ Always cook vegetables and potatoes, etc. in as little water to reduce cooking times.
- ✧ Food or liquid that has high sugar content may damage the hob top if it comes into contact with the ceramic hob surface. Any spillages should be wiped up immediately, however this may not prevent the hob surface from becoming damaged.
- ✚ **IMPORTANT:** The ceramic hob surface is tough; however it is not unbreakable and can be damaged. Especially if pointed or hard objects are allowed to fall on it with some force.

Maintenance and cleaning



Cleaning operations must only be carried out when the hob is cool.

The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.

Cleaning the ceramic hob top



Any residues that are left on the hob top surface from cleaning agents will damage it. You should remove any residues with warm water mixed with a little washing up liquid.



Abrasive cleaners or sharp objects will damage the hob surface; you should clean it using warm water mixed with a little washing up liquid.



You may find it easier to clean some deposits whilst the hob surface is still warm. However you should take care not to burn yourself if cleaning the hob surface when it is still warm.

After each use

- ◆ Wipe the appliance over with a damp cloth.
- ◆ Dry the appliance by rubbing the surface with a clean cloth.

Cleaning table

Type of deposit	Remove immediately?	Remove when the appliance has cooled down?	What should I use to remove the deposit?
Sugar or food/liquid containing sugar	Yes	No	Ceramic hob scraper
Tin foil or plastic	Yes	No	Ceramic hob scraper
Fat splashes	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Metallic discolouration	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Water splashes or water rings	No	Yes	Ceramic hob cleaner

Important!

The inside of the hob should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

Caution!

Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.

Protect the hob against corrosion.

Switch off the hob against corrosion.

Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.



IMPORTANT: If your appliance appears not to be operating correctly, Please contact with dealer.

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

Please note that if an engineer is asked to attend whilst the product is under guarantee and finds that the problem is not the result of an appliance fault, then you may be liable for the cost of the call out charge.

The appliance must be accessible for the engineer to perform any necessary repair. If your appliance is installed in such a way that an engineer is concerned that damage will be caused to the appliance or your kitchen, then he will not complete a repair.

Environmental note

Note: Before discarding an old appliance, switch off and disconnect it from the power supply. Cut off and render any plug useless. Cut the cable off directly behind the appliance to prevent misuse. This should be undertaken by a competent person.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol  on the product or on the documents accompanying the product indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

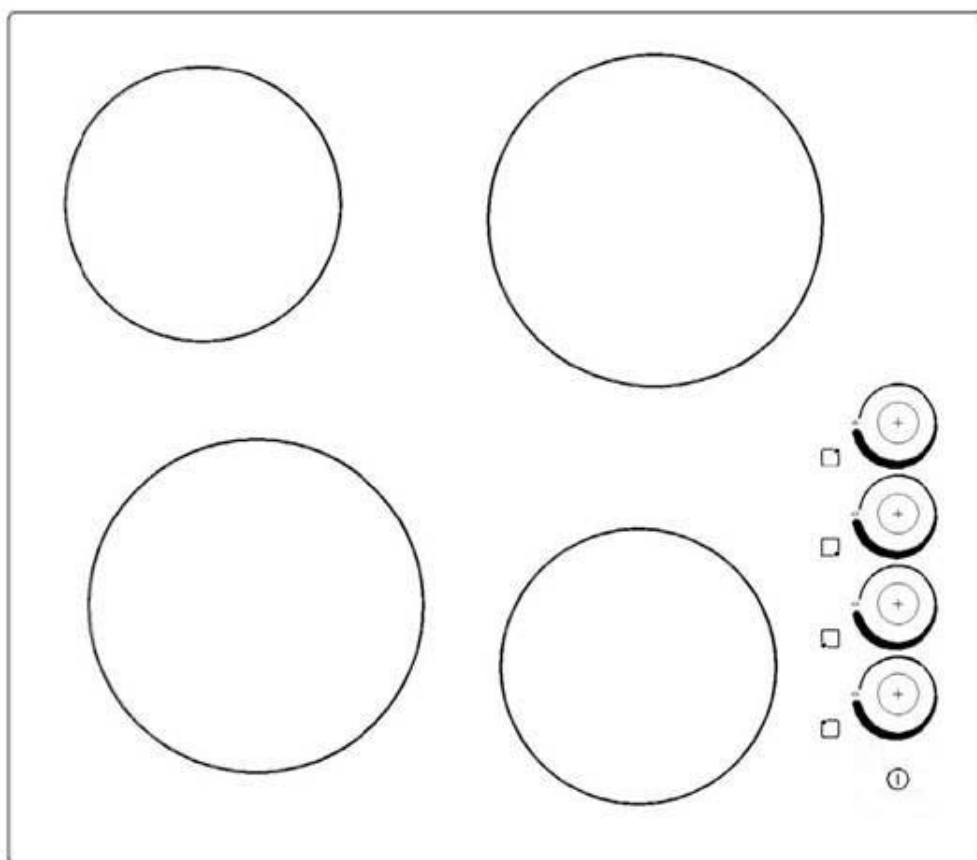
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office or local waste management office.

The packaging materials that we use are environmentally friendly and can be recycled. Please discard all packaging material with due regard for the environment.





Manuel d'utilisation de la table de cuisson en céramique



Sommaire

Consignes de sécurité	3
Installation	5
Description de la disposition de la surface de la plaque de cuisson vitrocéramique	10
Utilisation de la plaque de cuisson vitrocéramique	11
Recommandations relatives à la table de cuisson.....	15
Entretien et nettoyage.....	15
Note environnementale.....	17

Consignes de sécurité

Cette notice utilisateur contient des informations importantes, y compris des points de sécurité et d'installation, qui vous permettront de tirer le meilleur parti de votre appareil. Conservez-le dans un endroit sûr afin qu'il soit facilement consultable à l'avenir ; pour vous et toute personne ne connaissant pas le fonctionnement de l'appareil.



Attention!

- N'utilisez pas la plaque vitrocéramique tant que vous n'avez pas lu cette notice d'utilisation. La plaque de cuisson en céramique est réservée à un usage domestique.
- L'appareil chauffe pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher la surface chaude.
- Gardez toujours les enfants à l'écart de la plaque vitrocéramique.
- Pendant le fonctionnement, un contact direct avec la plaque de cuisson en céramique peut causer des brûlures !
- Assurez-vous que les petits éléments de l'équipement ménager, y compris les fils de connexion, ne touchent pas la plaque de cuisson, car le matériau isolant de cet équipement n'est généralement pas résistant aux températures élevées.
- Ne laissez pas la plaque de cuisson en céramique sans surveillance pendant la friture. Les huiles et graisses peuvent prendre feu en raison de la surchauffe ou de l'ébullition.
- N'allumez pas la plaque de cuisson tant qu'une poêle n'a pas été placée dessus.
- Ne pas mettre de casseroles de plus de 25 kg sur la plaque de cuisson.
- Ne pas utiliser la plaque céramique en cas de défaut technique. Toute panne doit être réparée par une personne agréée et formée de manière appropriée.
- En cas d'incident causé par un défaut technique, débranchez l'alimentation et signalez le défaut à réparer au centre de service.
- Les règles et dispositions contenues dans cette notice d'utilisation doivent être strictement respectées. Ne permettez pas à quiconque qui ne connaît pas le contenu de ce manuel d'instruction de faire fonctionner la plaque de cuisson en céramique.
- La plaque vitrocéramique ne doit pas être nettoyée à l'aide d'un équipement de nettoyage à la vapeur.
- **IMPORTANT** : Les meubles ou logements adjacents et tous les matériaux utilisés dans l'installation doivent pouvoir résister à une température minimale de 95°C supérieure à la température ambiante de la pièce dans laquelle ils se trouvent, pendant l'utilisation.
- Tout dommage causé par l'installation de l'appareil en violation de cette limite de température, ou en plaçant les matériaux de l'armoire adjacente à moins de 4 mm de l'appareil, sera à la charge du propriétaire.
- Cet appareil est conforme à l'ensemble de la législation européenne en vigueur en matière de sécurité. Nous tenons à souligner que cette conformité n'élimine pas le fait que les surfaces de l'appareil deviendront chaudes pendant l'utilisation et retiendront la chaleur après le fonctionnement.

Sécurité des enfants

- Nous recommandons vivement d'empêcher les bébés et les jeunes enfants d'être près de l'appareil et de ne pas le toucher à tout moment.
- S'il est nécessaire que les jeunes membres de la famille soient dans la cuisine, veuillez vous assurer qu'ils sont maintenus sous surveillance étroite en tout temps.

Sécurité générale

- L'utilisation de cet appareil est interdite à toutes les personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques et mentales sont réduites, ou qui sont dépourvues d'expérience dans l'utilisation d'appareils électriques, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des adultes et personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants doivent rester sous surveillance afin d'être sûrs qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Ne laissez pas les raccords ou câbles électriques entrer en contact avec des zones chaudes de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce dans laquelle il se trouve ou pour sécher les vêtements.
- N'installez pas l'appareil à côté de rideaux ou de tissus d'ameublement.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes dotées du même type de qualification, afin d'éviter tout risque.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Le cordon d'alimentation ne peut pas être accessible après l'installation.
- Ce produit peut être utilisé mais pas avec une minuterie extérieure et une télécommande.
- **Avertissement** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les tables de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les pièces sous tension
- **Attention** : les nettoyeurs à vapeur ne doivent pas être utilisés.
- **ATTENTION** : La cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Faire chauffer la plaque sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit qui intègre un interrupteur d'isolement accessible à l'utilisateur après l'installation assurant une déconnexion complète de l'alimentation. La déconnexion peut être réalisée en incorporant un commutateur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- **Avertissement** : Avant d'accéder aux appareils, tous les circuits d'alimentation doivent être coupés.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement le dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou un dispositif indiqué par celui-ci comme étant compatible ou bien utilisez le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut provoquer des accidents.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- En ce qui concerne les instructions d'installation, veuillez vous référer à la section «Installation».

Installation

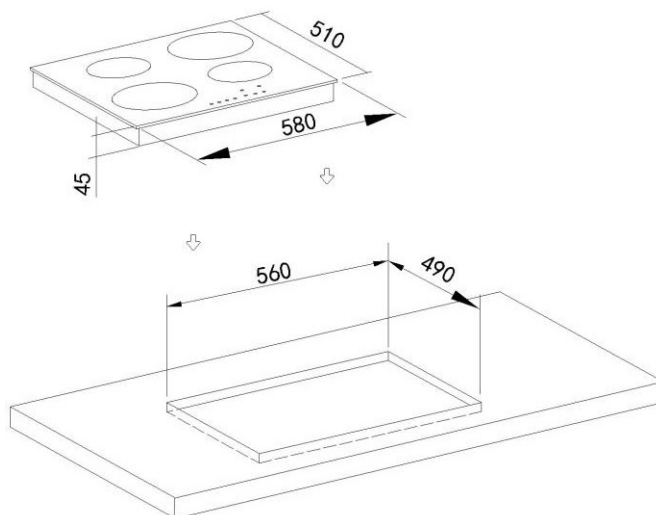
Raccordement électrique

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension d'alimentation indiquée sur sa plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de secteur du lieu d'installation.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

- Si vous devez changer le cordon d'alimentation du four, le conducteur de mise à la terre (jaune/vert) doit toujours être 10 mm plus long que les conducteurs de ligne.
- Il faut veiller à ce que la température du câble d'alimentation secteur ne dépasse pas 50 °C.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, il doit être remplacé par un câble approprié pouvant être commandé auprès du service des pièces de rechange.

Montage de la plaque vitrocéramique :



Préparation de l'unité pour un appareil à encastrement



ATTENTION

- ✚ Les éléments de la cuisine qui sont en contact direct avec l'appareil doivent être résistants à la chaleur (min. 95°).
- ✚ L'appareil peut être installé sur un plan de travail d'une épaisseur comprise entre 30 et 40 mm et à proximité de parois plus hautes que le plan de travail, en maintenant une distance minimale de 100 mm.
- ✚ Effectuez toute la coupe du plan de travail pour l'appareil, puis retirez soigneusement les copeaux ou la sciure avant d'insérer l'appareil.
- ✚ Pour assurer une ventilation appropriée à la plaque de cuisson, veuillez respecter les dimensions indiquées sur les schémas.
- ✚ Reportez-vous toujours au fabricant pour des instructions spécifiques,

- Assurez-vous que la surface est plane et carrée et qu'aucune pièce n'interfère avec l'espace requis pour l'installation.
- Préparez la coupe comme indiqué (voir les dimensions d'installation).

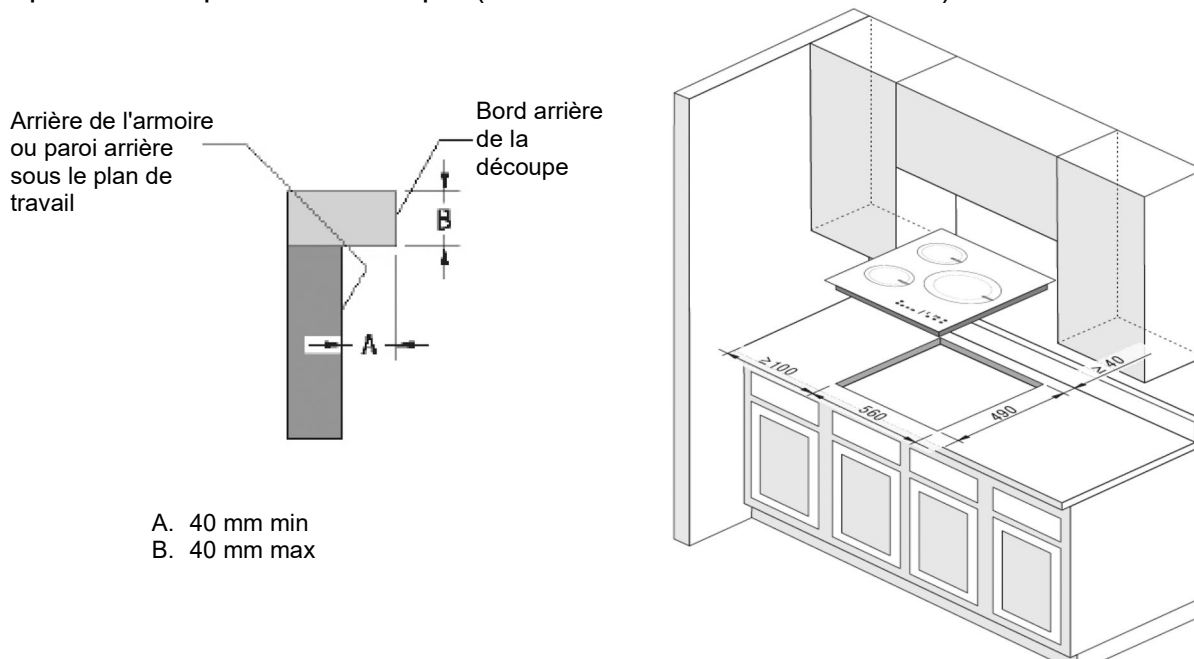


Fig. 5

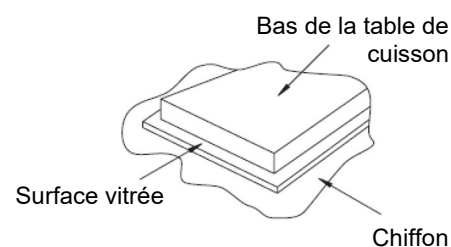
Installation de la table de cuisson

	AVERTISSEMENT Risque de coupure. Attention aux arêtes de la découpe. Pièces d'extrémité en plastique expansé, - soyez prudent. Pendant le transport, elles peuvent causer de légères blessures ou coupures.
--	---

Retirez les matériaux d'emballage des documents. Avant de procéder à l'installation, lisez attentivement les instructions données.

Étape 1.

Placez une serviette ou un chiffon sur le plan de travail. Placez la plaque de cuisson face vers le bas, sur la surface protégée.



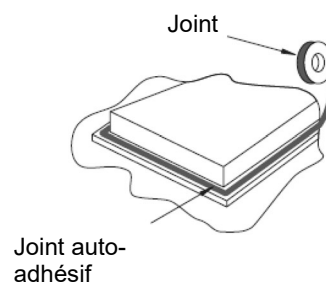
Étape 2

Appliquez le joint en bande, fourni avec la table de cuisson, qui sert à sceller celle-ci sur le plan de travail.

N'utilisez pas de silicone. Appliquez le joint sur le bord du dessous de la plaque, en laissant environ 3 mm vis-à-vis du bord du verre.

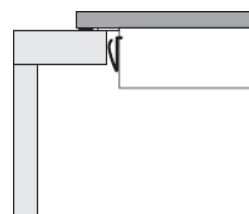
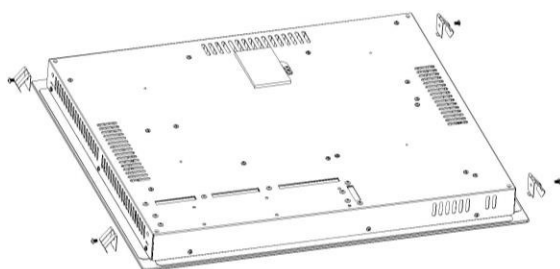
Appliquez le joint sur toute la circonférence.

Coupez l'excès de bande et rapprochez les deux extrémités du joint pour qu'elles soient juxtaposées.

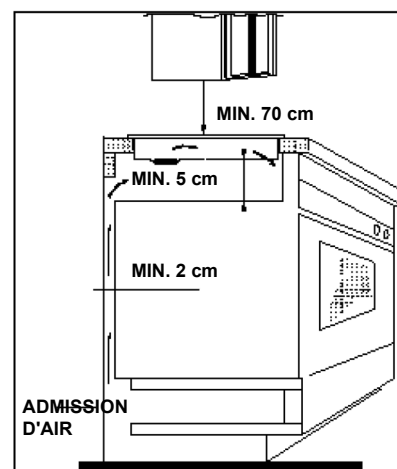


Étape 3

Fixez les supports (4 pièces) sur le côté avant et le côté arrière à l'aide d'une vis. Placez la table de cuisson dans l'armoire découpée et centrez-la. Assurez-vous que le bord avant de la table de cuisson est parallèle au bord latéral de la surface de travail.



- **IMPORTANT** : Vous devez respecter les exigences en matière de ventilation indiquées sur le dessin ci-contre.
- **IMPORTANT** : Il y a des trous de ventilation à l'extérieur de la table de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail, lorsque vous mettez la table de cuisson en position (voir dessin ci-contre).
- **IMPORTANT** : N'utilisez pas de mastic en silicone pour sceller l'appareil contre l'ouverture. Cela rendra difficile à l'avenir le retrait de l'ouverture de la plaque de cuisson, en particulier si elle doit faire l'objet d'un entretien

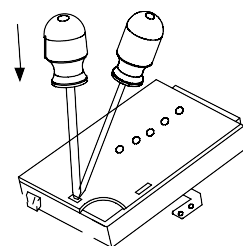


- Retournez délicatement la plaque de cuisson, puis abaissez-la doucement dans le trou d'ouverture que vous avez percé.

Directives de raccordement

La plaque de cuisson en céramique est fabriquée pour fonctionner avec deux phases courant alternatif (400V2N~50 Hz). La tension nominale des éléments chauffants de la plaque vitrocéramique est 230 V. L'adaptation de la plaque céramique pour fonctionner avec un courant monophasé est possible par pontage approprié dans le boîtier de connexion selon le schéma de connexion ci-dessous. Le schéma de connexion se trouve également sur le couvercle du boîtier de connexion. N'oubliez pas que le fil de connexion doit correspondre au type de connexion et à la puissance nominale de la plaque de cuisson en céramique.

Le câble de connexion doit être sécurisé avec une pince de décharge de traction.



Attention !

N'oubliez pas de connecter le circuit de sécurité à la borne du boîtier de connexion marquée . L'alimentation électrique de la table de cuisson en céramique doit avoir un interrupteur de sécurité qui permet de couper l'alimentation en cas d'urgence. La distance entre les contacts de l'interrupteur de sécurité doit être d'au moins 3 mm.

Avant de brancher la plaque vitrocéramique à l'alimentation, il est important de lire les informations sur la plaque signalétique et le schéma de raccordement.

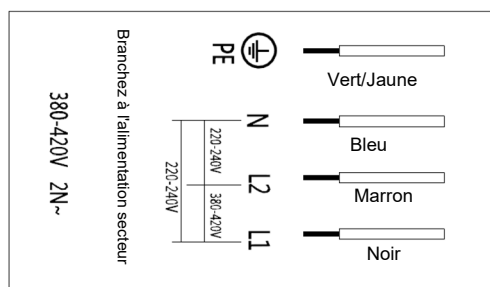
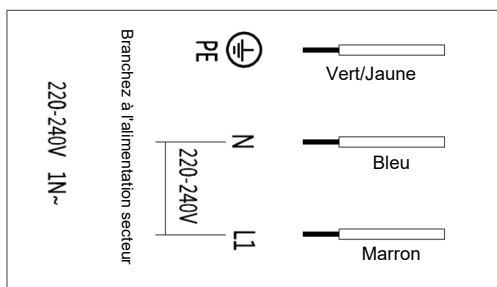
fils pour chaque élément domino avec les modèles 4D			
modèle	Plage de tension adaptative et fils		Schéma de raccordement
	220-240 1N ~ 50-60 Hz	380-420 2N ~ 50-60 Hz	KADO K 1/5
AHW-4A1-60-R	H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 4G2.5 H05GG-F 4G2.5 H07RN-F 4G2.5	SCHÉMA DE RACCORDEMENT
			220-240V ~ 1N H05VV-F 3G2.5
			380-420V ~ 2N H05VV-F 4G2.5
			KADO XT
			SCHÉMA DE RACCORDEMENT
			220-240V ~ 1N H05VV-F 3G2.5
			380-420V ~ 2N H05VV-F 4G2.5 H05GG-F 4G2.5 H07RN-F 4G2.5

- Le raccordement des câbles doit être conforme au schéma se trouvant en bas de la table de cuisson.
- Le type de câble doit être connecté à la boîte à bornes d'alimentation correspondante.

- Vous devez utiliser un tournevis de bonne qualité pour serrer soigneusement et complètement TOUTES les vis de borne.
- Si lorsque la plaque de cuisson est allumée pour la première fois, seulement deux des zones fonctionnent, vous devez vérifier à nouveau que les vis de borne sont toutes complètement serrées. Cela doit être fait avant de contacter le service clientèle.
- IMPORTANT : L'appareil ne doit pas être raccordé à l'alimentation secteur au moyen d'une fiche et d'une prise 13A.
- Cet appareil doit être câblé dans une prise de dérivation fusible commutée bipolaire de 30 A, ayant un espace de séparation de contact de 3 mm et se situant dans une position facilement accessible proche de l'appareil. Il ne doit pas être situé au-dessus de l'appareil et à moins de 1,25 m de celui-ci.
- Le câble peut être bouclé si nécessaire, mais assurez-vous qu'il n'est pas plié ou coincé lorsque la plaque de cuisson est positionnée. Il faut veiller à éviter que le câble ne soit en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

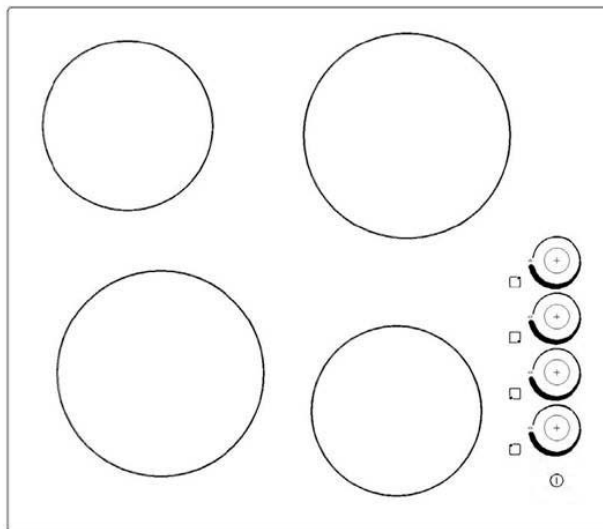
Remplacement du câble d'alimentation secteur

- ✧ Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, il doit être remplacé par un autre câble approprié.
- ✧ Le câble d'alimentation secteur doit être remplacé conformément aux instructions suivantes :
 - Éteignez l'appareil en utilisant l'interrupteur de commande.
 - Ouvrez le bornier sur la face inférieure de la plaque.
 - Dévissez les vis de borne fixant le câble.
 - Le fil de terre « vert-jaune » doit être raccordé à la borne marquée $\perp$. Il doit être d'environ 10 mm plus long que les fils sous tension et neutres. - Le fil neutre « bleu » doit être connecté à la borne marquée de la lettre (N) - le fil sous tension (L1) doit être connecté à la borne marquée de la lettre (L1) (220-240 V 1N ~).
 - Le fil neutre « bleu » doit être connecté à la borne marquée de la lettre (N) - le fil sous tension L1 doit être connecté à la borne marquée de la lettre (L1). Le fil sous tension L2 doit être connecté à la borne marquée de la lettre (L2) (380-420V 2N ~).



Description de la disposition de la surface de la plaque de cuisson vitrocéramique

Schéma de la plaque de cuisson céramique à 4 zones

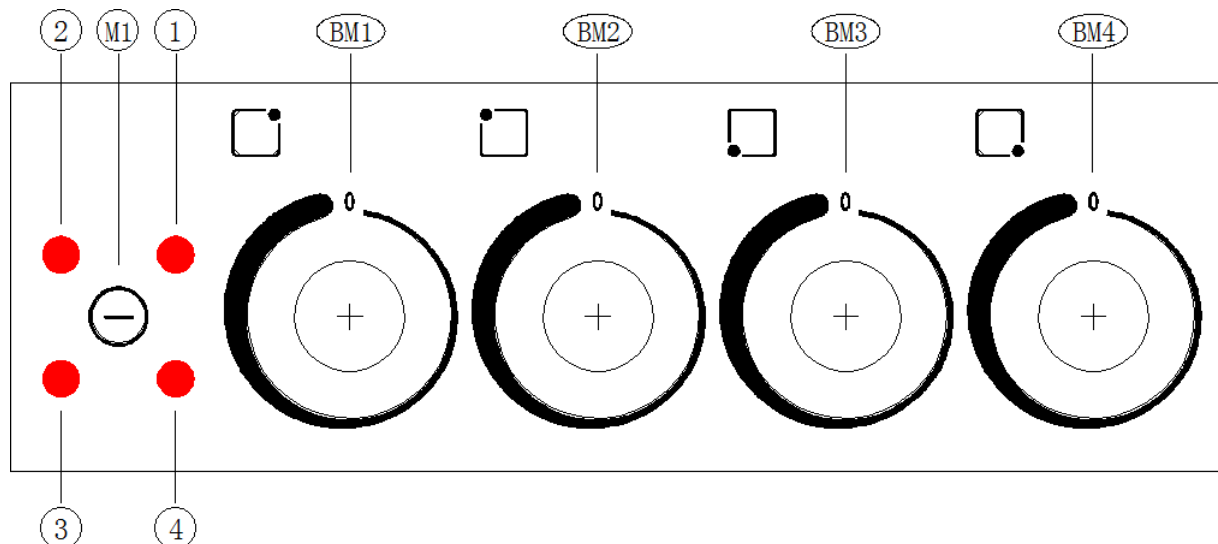


Mode d'affichage et contrôle

1.1 Mode Affichage

- ✓ Indicateur de fonctionnement de la zone de cuisson: le voyant correspondant s'affiche lorsque la zone de cuisson fonctionne ;
- ✓ Indicateur de chaleur résiduelle de la zone de cuisson : l'indicateur correspondant clignote lorsque la zone de cuisson cesse de fonctionner (au rythme d'une seconde) ;
- ✓ L'indicateur du mode de veille de toute la table de cuisson : tous les voyants lumineux de la zone de cuisson s'allument et s'éteignent alternativement.
- ✓ Touche tactile (touche d'allumage) + touche de programmation (sélection du niveau de puissance supérieur de la table de cuisson correspondante).

1.2 Panneau de commande



2.1 Disposition du panneau de commande :

Symboles et touches de programmation	Fonction
M1	Touche d'allumage : appuyez sur cette touche et gardez-la enfoncée pour allumer ou éteindre la table de cuisson
BM1	Sélection du niveau de puissance de la zone de cuisson n°1
BM2	Sélection du niveau de puissance de la zone de cuisson n°2
BM3	Sélection du niveau de puissance de la zone de cuisson n°3
BM4	Sélection du niveau de puissance de la zone de cuisson n°4

2.2 Section Affichage

Témoin lumineux	Fonction
1	Zone de cuisson n°1 indiquant le tube numérique : affiche le niveau de puissance, le symbole d'avertissement de température élevée, etc.
2	Zone de cuisson n°2 indiquant le tube numérique : affiche le niveau de puissance, le symbole d'avertissement de température élevée, etc.
3	Zone de cuisson n°3 indiquant le tube numérique : affiche le niveau de puissance, le symbole d'avertissement de température élevée, etc.
4	Zone de cuisson n°4 indiquant le tube numérique : affiche le niveau de puissance, le symbole d'avertissement de température élevée, etc.

Utilisation de la plaque de cuisson vitrocéramique

Avant la première utilisation



IMPORTANT : Vous devez nettoyer la surface de la plaque vitrocéramique (voir la section « Entretien et nettoyage »).

- ✓ Vous devez allumer une zone de cuisson à la fois, pendant 5 minutes au réglage maximum. Cela aidera à éliminer toute nouvelle odeur qui existe et à évaporer toute humidité qui s'est formée sur les éléments chauffants pendant le transport.
- ✓ N'utilisez pas plus d'une zone de cuisson à la fois.
- ✓ Vous devez placer une casserole remplie à moitié d'eau froide sur chaque zone pendant qu'elle est sur le feu.

1. Allumez

- ✓ Après avoir allumé l'appareil, tous les tubes numériques indicateurs de l'écran d'affichage s'allument pendant 2 s, puis l'appareil s'éteint (mode Arrêt).
- ✓ État d'arrêt : Tout le panneau s'éteint, sauf le voyant lumineux de la zone de cuisson chauffée qui reste allumé, tout l'écran d'affichage est éteint. À ce moment, seul le bouton d'alimentation « ① » peut être actionné en appuyant dessus et en le maintenant enfoncé, et les autres opérations du bouton de programmation sont désactivées.

2. mode Veille

- ✓ En mode Arrêt, appuyez sur le bouton « ① » et maintenez-le enfoncé pendant 3 s, tous les voyants lumineux de la zone de cuisson s'allument et s'éteignent en alternance. La table de cuisson passe en mode veille.
- ✓ En mode veille, si aucune opération de chauffe de la zone de cuisson n'est effectuée, l'appareil passe automatiquement à l'état d'arrêt dans un délai de 10 s.

3. La régulation du chauffage

- ✓ En mode veille, vous pouvez choisir le niveau de puissance de la zone de cuisson en appuyant sur le bouton de programmation. Dans le processus de réglage du niveau de puissance, la rotation dans le sens des aiguilles d'une montre augmente le niveau de puissance de 0 à 15 (maximum), puis revenir sur 0 pour un cycle ; la rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre peut être réglée de 15 à 1 niveaux de puissance, puis revenir à 0 pour un cycle.
- ✓ Lorsque la table de cuisson est en état de chauffe, appuyez sur le bouton d'alimentation « ① » et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour l'éteindre et arrêtez la chauffe de toutes les zones de cuisson. L'indicateur correspondant de la zone de cuisson de la plaque de cuisson qui a chauffé avant affichera un avertissement de température élevée.
- ✓ En mode veille, si sur certaines tables de cuisson il existe encore un peu de chaleur, le voyant correspondant s'affiche.
- ✓ Si vous devez éteindre l'une des zones de cuisson, vous pouvez sélectionner le bouton de programmation correspondant de la table de cuisson pour régler le niveau de puissance sur 0 pour éteindre cette zone, et cela n'affectera pas la chauffe des autres zones de cuisson. Lorsque le niveau de puissance atteint 0, l'indicateur de la zone de cuisson correspondante de la table de cuisson qui avant a chauffé s'affiche.
- ✓ Si plus d'une zone fonctionne en même temps, la puissance totale sera égale à la somme des puissances de toutes les zones de cuisson actionnées. Chaque zone de cuisson fonctionnera selon leur rapport de modulation de puissance et n'affectera pas l'autre.
- ✓ Vous pouvez sélectionner le niveau de puissance de sortie approprié en tournant le bouton de programmation de la table de cuisson correspondante.
- ✓ Le niveau de puissance est divisé en 16 niveaux, y compris le niveau d'arrêt (niveau 0). Pour le bouton de programmation, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le niveau de puissance, et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer le niveau de puissance. Lorsque vous tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, si la position du niveau de chauffe est 0 au début, vous vous ajusterez au niveau 15, puis réduirez le niveau à son tour.
- ✓ Lorsque l'un des niveaux de puissance de la zone de cuisson passe à 0, il arrête la chauffe de cette zone de cuisson.
- ✓ Si une zone de cuisson a été chauffée et que le niveau de puissance de toute la zone de cuisson est « 0 », l'appareil s'arrête automatiquement au bout d'1 minute sans fonctionner.

4. Arrêt

- ✓ En mode veille ou en mode de chauffe, appuyez sur le bouton « ① » et maintenez-le enfoncé pendant 3 s et l'appareil s'éteindra. S'il y a de la chaleur résiduelle au niveau de la surface de cuisson correspondante, l'indicateur de la zone de cuisson correspondante clignote, pour indiquer cette chaleur résiduelle.

5. Temporisation par défaut

- ✓ Toutes les zones de cuisson ont une fonction de temporisation par défaut. La relation entre la temporisation par défaut et le niveau de puissance se réfère au tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	6	4	5	6	7 à 15
Temporisation par défaut (h)	6h	6h	5h	5h	4h	4h	1,5 h

- ✓ Lorsque toutes les temporisations par défaut sont atteintes, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement et passent en mode veille.

6. Avertissement de température élevée

- ✓ Appuyez sur le bouton d'allumage « ① » et maintenez-le enfoncé manuellement pendant 3 s jusqu'à ce qu'il s'éteigne, l'appareil entier arrête de chauffer, mais la surface de cuisson a toujours une température élevée, le voyant de la zone de cuisson qui arrête de chauffer clignote, indiquant que la surface de chauffe correspondante est chaude.
- ✓ Si une zone de cuisson a chauffé, son voyant reste allumé pendant 35 minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.

7. Fonction de protection

- ✓ **Protection contre les températures élevées** : Le capteur de température électronique sur le panneau de commande transmet la température en temps réel à la micro-puce du panneau de commande. Le capteur de commande démarre la protection lorsque le capteur de température électronique mesure que la température actuelle est supérieure à une certaine valeur, afin de réduire le niveau de chauffage de la zone de cuisson actuelle, et reprend le niveau de chauffage après que la température ait chuté.
- ✓ **Protection contre chaleur résiduelle** : Lorsque l'appareil entier cesse de chauffer, le voyant de la zone de cuisson correspondante s'affiche, indiquant que la température de la surface de cuisson est trop élevée ; veuillez ne pas toucher cette zone pour éviter de vous brûler.
- ✓ **Protection de sécurité contre les coupures** : pour les modèles avec une fiche, lorsqu'elle est désactivée à tout moment, au bout d'1 seconde la tension entre L/N de la fiche doit descendre en-dessous de la plage de tension de sécurité.

8. Codes d'anomalie de la carte du circuit imprimé et solutions

En cas de panne de la carte du circuit imprimé, les tubes numériques du temporisateur sur le panneau d'affichage affichent toujours le code de panne, et tous les brûleurs qui sont chauffés arrêtent de chauffer et reviennent automatiquement à l'état d'arrêt au bout d'1 minute. Pour les brûleurs qui ont chauffé, leur voyant lumineux continue de s'afficher lentement (au rythme d'1 seconde), indiquant que la température de la surface de cuisson est encore trop élevée. Lorsque le code d'erreur apparaît, veuillez consulter le schéma du tableau suivant pour le résoudre.

Code d'erreur	Type d'erreur	Solution
Tous les voyants clignotent rapidement (au rythme d'une fois toutes les demi-secondes)	La carte du panneau d'affichage ne reçoit pas le signal de la carte d'alimentation.	La défaillance de la ligne de communication de la carte d'alimentation ou de la carte du panneau d'affichage peut provoquer des anomalies de communication.
voyants lumineux brûleurs No.1,2,3 afficher rapidement (0.5s/affichage fois)	La carte d'alimentation ne reçoit pas le signal de la carte du panneau d'affichage.	Remplacez d'abord le panneau d'affichage. Si le défaut persiste, remplacez la carte d'alimentation.
voyants lumineux brûleurs No.2,3,4 afficher rapidement (0.5s/affichage fois)	Panne du relais de la carte d'alimentation	Remplacez la carte d'alimentation.
voyants lumineux brûleurs No.1,3 afficher rapidement (0.5s/affichage fois)	1. Circuit ouvert de la carte du panneau d'affichage NTC. 2. Court-circuit de la carte du panneau d'affichage NTC.	Remplacez la carte du panneau d'affichage
voyants lumineux brûleurs No.2,4 afficher rapidement (0.5s/affichage fois)	Protection haute température sur le panneau d'affichage.	Remplacez d'abord la bande de silicone d'isolation du panneau du circuit. Si le défaut persiste, remplacez le panneau d'affichage.

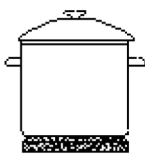
Comment utiliser la plaque chauffante

Placez la casserole au centre de la zone de cuisson, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour allumer la plaque de cuisson.

Voyant de température élevée :

Lorsque la plaque de verre est trop chaude, le voyant de température élevée s'allume, ne touchez pas la plaque de verre tant que le voyant ne s'éteint pas.

Arrêt : après utilisation, tournez le bouton sur « ARRÊT », la table de cuisson cessera de chauffer.

				
faux	faux	droit	faux	faux

Attention !

- Assurez-vous que la plaque chauffante est propre - une zone souillée ne transfère pas toute la chaleur.
- Protégez la plaque contre la corrosion.
- Éteignez la plaque contre la corrosion.
- Ne laissez pas de casseroles avec des plats préparés à base de graisses et d'huiles sans surveillance sur la plaque allumée ; la graisse chaude peut spontanément prendre feu.

Recommandations relatives à la table de cuisson

- ✧ Les premières fois que la plaque de cuisson est utilisée, elle peut dégager une odeur aigre et brûlante. Cette odeur disparaîtra complètement avec une utilisation répétée.
 - ✧ Le plan de travail est équipé de zones de cuisson de différents diamètres et puissances.
 - ✧ Les positions d'où la chaleur rayonnera sont clairement marquées sur le dessus de la plaque. Les casseroles doivent être positionnées exactement sur ces zones pour qu'un chauffage efficace se produise. Les casseroles doivent avoir le même diamètre que la zone de cuisson sur laquelle elles sont utilisées.
 - ✧ Vous ne devez pas utiliser de casseroles avec des fonds rugueux, car cela peut rayer la surface en vitrocéramique.
 - ✧ Avant utilisation, assurez-vous que le fond des casseroles est propre et sec.
 - ✧ À froid, le fond des casseroles doit être légèrement concave, car elles se dilatent lorsqu'elles sont chaudes et reposent à plat sur la surface de la plaque de cuisson. Cela permettra à la chaleur de se transférer plus facilement.
 - ✧ La meilleure épaisseur pour le fond des casseroles est de 2 à 3 mm d'acier émaillé et de 4 à 6 mm pour l'acier inoxydable avec des fonds de type sandwich.
 - ✧ Si ces règles ne sont pas respectées, il y aura une grande perte de chaleur et d'énergie. La chaleur non absorbée par la casserole se propagera à la plaque de cuisson, au cadre et aux armoires environnantes.
 - ✧ Couvrez de préférence les casseroles avec un couvercle pour permettre une cuisson à feu plus doux.
 - ✧ Faites toujours cuire les légumes et les pommes de terre, etc. dans aussi peu d'eau que possible pour réduire le temps de cuisson.
 - ✧ Les aliments ou liquides à haute teneur en sucre peuvent endommager la plaque de cuisson s'ils entrent en contact avec la surface de la plaque de cuisson en céramique. Tout déversement doit être essuyé immédiatement, mais il est possible que cela n'empêche pas la surface de la plaque de cuisson d'être endommagée.
- ✚ **IMPORTANT** : La surface de la plaque de cuisson en céramique est dure ; cependant, elle n'est pas incassable et peut être endommagée. Surtout si des objets pointus ou durs tombent dessus avec une certaine force.

Entretien et nettoyage



Les opérations de nettoyage ne doivent être effectuées que lorsque la plaque de cuisson est froide.

L'appareil doit être débranché de votre alimentation secteur avant de commencer tout processus de nettoyage.

Nettoyage de la plaque de cuisson vitrocéramique



Tout résidu laissé sur la surface de la table de cuisson par des produits de nettoyage l'endommagera. Vous devez éliminer tous les résidus avec de l'eau chaude mélangée avec un peu de liquide de lavage.



Des nettoyeurs abrasifs ou des objets tranchants endommageront la surface de la plaque de cuisson ; vous devriez le nettoyer à l'aide d'eau chaude mélangée à un peu de liquide de lavage.



Il peut être plus facile de nettoyer certains dépôts pendant que la surface de cuisson est encore chaude. Cependant, vous devez prendre soin de ne pas vous brûler si vous nettoyez la surface de la plaque de cuisson lorsqu'elle est encore chaude.

Après chaque utilisation

- ◆ Essuyez l'appareil avec un chiffon humide.
- ◆ Séchez l'appareil en frottant la surface avec un chiffon propre.

Plaque de nettoyage

Type de dépôt	Retirer immédiatement ?	Retirer lorsque l'appareil a refroidi ?	Que dois-je utiliser pour retirer le dépôt ?
Sucre ou aliment/liquide contenant du sucre	Oui	Non	Racleur de table vitrocéramique
Papier aluminium ou plastique	Oui	Non	Racleur de table vitrocéramique
Éclaboussures de graisse	Non	Oui	Nettoyeur de table vitrocéramique
Décoloration métallique	Non	Oui	Nettoyeur de table vitrocéramique
Éclaboussures d'eau ou anneaux d'eau	Non	Oui	Nettoyeur de table vitrocéramique

Important !

L'intérieur de la plaque de cuisson ne doit être lavé qu'avec de l'eau chaude et une petite quantité de liquide de lavage.

Attention !

Assurez-vous que la plaque chauffante est propre - une zone souillée ne transfère pas toute la chaleur. Protégez la plaque contre la corrosion.

Éteignez la plaque de cuisson contre la corrosion.

Ne laissez pas de casseroles avec des plats préparés à base de graisses et d'huiles sans surveillance sur la plaque allumée ; la graisse chaude peut spontanément prendre feu.



IMPORTANT : Si votre appareil ne semble pas fonctionner correctement, veuillez contacter le distributeur.

N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER L'APPAREIL VOUS-MÊME.

Veuillez noter que si un technicien est convié à assister à la réparation pendant que le produit est sous garantie et constate que le problème n'est pas le résultat d'une panne de l'appareil, alors vous pouvez être responsable du coût de l'appel.

L'appareil doit être accessible au technicien pour effectuer toute réparation nécessaire. Si votre appareil est installé de telle sorte qu'un technicien craint que des dommages ne soient causés à l'appareil ou à votre cuisine, il n'effectuera aucune réparation.

Note environnementale

Remarque : Avant de mettre au rebut un vieux appareil, éteignez-le et débranchez-le de l'alimentation. Coupez et rendez tout bouchon inutile. Coupez le câble directement derrière l'appareil pour éviter toute mauvaise utilisation. Cela doit être effectué par une personne compétente.

Cet appareil comporte les symboles conformes à la directive européenne 2002/96/EU sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous aidez à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient résulter d'une élimination inappropriée de ce produit.



Le symbole  sur le produit ou sur les documents accompagnant le produit indique que cet appareil ne peut pas être traité en tant qu'ordure ménagère.

Il doit plutôt être remis au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

L'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations environnementales locales en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité ou l'administration locale de gestion des déchets.

Les matériaux d'emballage que nous utilisons sont écologiques et peuvent être recyclés. Veuillez éliminer tous les matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement.

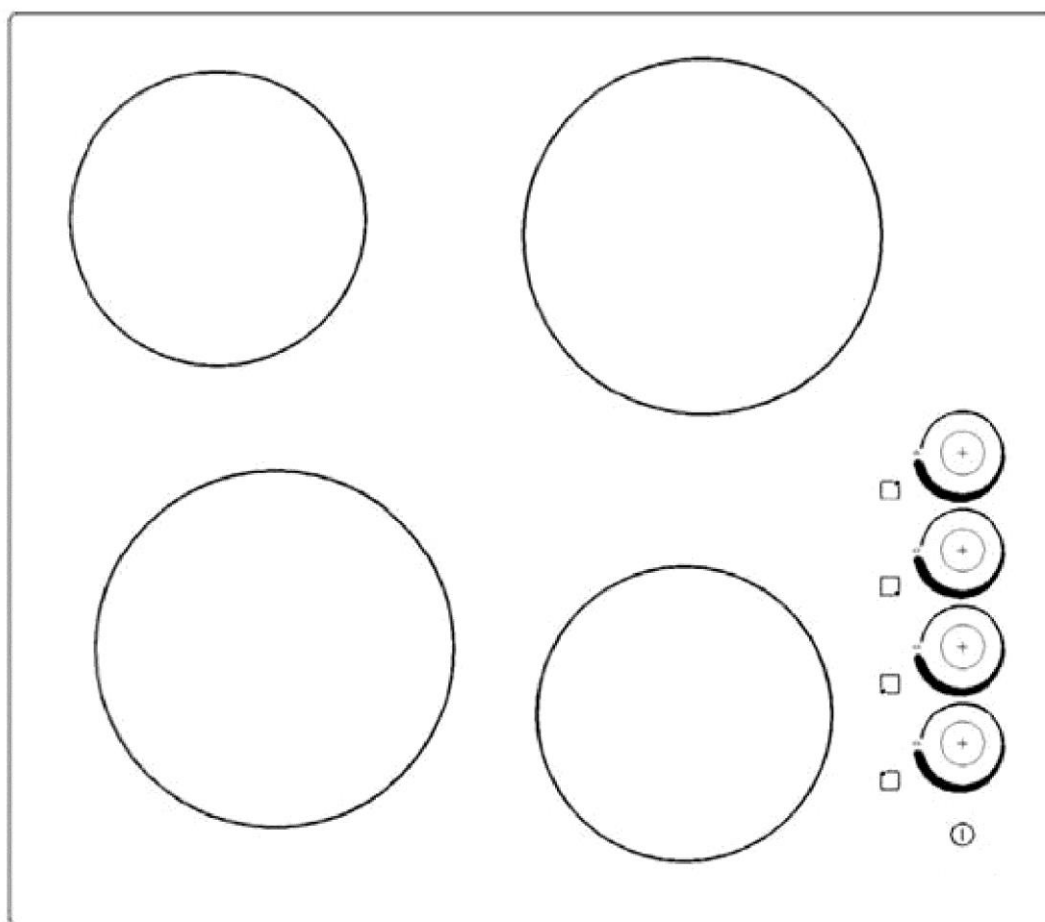




CHK46C

Sklokeramická varná deska

Návod k obsluze



Obsah

1	Bezpečnostní pokyny
2	Instalace
3	Popis uspořádání povrchu keramické varné desky
4	Používání sklokeramické varné desky
5	Pokyny pro varnou desku
6	Údržba a čištění
7	Poznámka k životnímu prostředí

Bezpečnostní pokyny

Tento návod k použití obsahuje důležité informace, včetně bezpečnostních a instalačních bodů, které vám umožní využít spotřebič na maximum.

Uschovejte jej na bezpečném místě tak, aby byl snadno dostupný pro budoucí použití vámi nebo osobami, které nejsou s obsluhou spotřebiče obeznámeny.



Upozornění!

- Sklokeramickou varnou desku nepoužívejte, dokud si nepřčtete tento návod k použití. Sklokeramická varná deska je určena pouze pro použití v domácnosti.
- Spotřebič se během provozu zahřívá. Dávejte pozor, abyste se nedotýkali horkého povrchu.
- Ke sklokeramické varné desce nikdy nepouštějte děti.
- Při provozu může přímý kontakt se sklokeramickou deskou způsobit popáleniny!
- Zajistěte, aby se varné desky nedotýkaly drobné předměty domácího vybavení, včetně přírodních kabelů, protože izolační materiál tohoto vybavení obvykle není odolný vůči vysokým teplotám.
- Při smažení nenechávejte sklokeramickou varnou desku bez dozoru. Oleje a tuky se mohou vznítit v důsledku přehřátí nebo převaření.
- Varnou desku zapněte až po položení pánve.
- Na varnou desku nepokládejte pánve o hmotnosti vyšší než 25 kg.
- V případě technické závady sklokeramickou varnou desku nepoužívejte. Případné závady musí odstranit příslušně kvalifikovaná a oprávněná osoba.
- V případě jakékoli události způsobené technickou závadou odpojte napájení a nahláste závadu servisnímu středisku, které ji opraví.
- Pravidla a ustanovení obsažená v tomto návodu k obsluze je třeba důsledně dodržovat. Nedovolte obsluhovat sklokeramickou varnou desku osobám, které nejsou seznámeny s obsahem tohoto návodu.
- Sklokeramická varná deska by se neměla čistit parním čisticím zařízením.
- **DŮLEŽITÉ:** Přilehlý nábytek nebo kryt a všechny materiály použité při instalaci musí během používání odolávat teplotě minimálně 95 °C nad okolní teplotou místnosti, ve které se nachází.
- Za škody způsobené instalací spotřebiče v rozporu s tímto teplotním limitem nebo umístěním sousedních materiálů skříně blíže než 4 mm od spotřebiče odpovídá majitel.
- Tento spotřebič splňuje všechny platné evropské bezpečnostní předpisy. Rádi bychom zdůraznili, že tento soulad s předpisy neodstraňuje skutečnost, že se povrchy spotřebiče během používání zahřívají a po skončení provozu udržují teplo.

Bezpečnost dětí

- Důrazně doporučujeme, aby se kojenci a malé děti ke spotřebiči nepřibližovali a aby se ho nikdy nedotýkali.

- Pokud je nutné, aby mladší členové rodiny byli v kuchyni, zajistěte, aby byli pod neustálým dohledem.

Obecné zásady bezpečnosti

- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami nezkušenými a neznalými, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, ale vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí rouškou.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: neskladujte předměty na varném povrchu.
- V pevných rozvodech musí být zabudovány prostředky pro odpojení v souladu s předpisy pro elektroinstalaci.
- Nedovolte, aby se elektrické armatury nebo kabely dostaly do kontaktu s místy na spotřebiči, která se zahřívají.
- Nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti, ve které se nachází, ani k sušení oděvů.
- Spotřebič neinstalujte vedle záclon nebo měkkého nábytku.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl řízen externím časovým spínačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Napájecí kabel není po instalaci přístupný.

- S tímto výrobkem lze pracovat, ale ne prostřednictvím vnějšího časovače a dálkového ovládání.
- Varování: Pokud je povrch u varných desek ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Upozornění: nepoužívejte parní čistič.
- POZOR: Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Vaření na varné desce s tukem nebo olejem bez dozoru může být nebezpečné a může vést k požáru.
- Tento spotřebič by měl být připojen k obvodu s odpojovacím spínačem, který je po instalaci přístupný uživateli a zajišťuje úplné odpojení od napájení. Odpojení lze dosáhnout zabudováním spínače do pevného zapojení v souladu s pravidly pro zapojení.
- Varování: Než zpřístupníte svorky, musí být odpojeny všechny napájecí obvody.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze takové zábrany na varné desky, které výrobce spotřebiče sám navrhl nebo označil v návodu k použití jako vhodné, případně zábrany začleněné do spotřebiče. Používání nevhodných zábran může vést k nehodám.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké.
- Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- Pokud jde o pokyny k instalaci, podívejte se do části „Instalace“.

Instalace

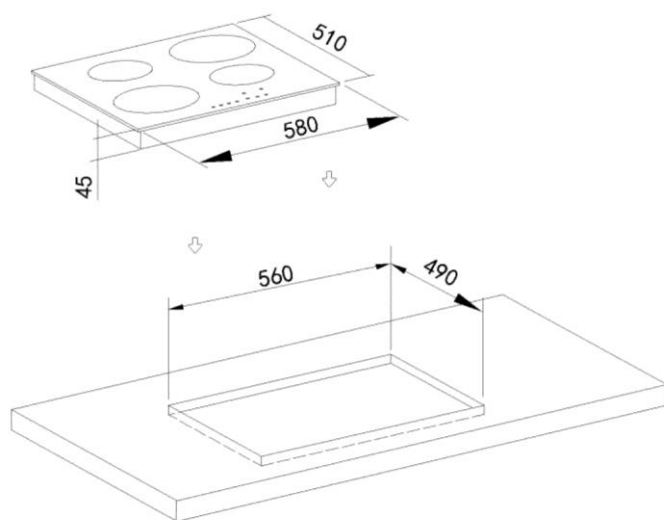
Elektrické zapojení

Před připojením spotřebiče se ujistěte, že napájecí napětí vyznačené na typovém štítku odpovídá napětí vaší elektrické sítě.

VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

- Pokud musíte vyměnit napájecí kabel trouby, uzemňovací (žlutý/zelený) vodič musí být vždy o 10 mm delší než vodiče vedení.
- Je třeba dbát na to, aby teplota napájecího kabelu nepřekročila 50 °C.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen vhodným náhradním kabelem, který lze získat v oddělení náhradních dílů.

Montáž sklokeramické varné desky :



Příprava jednotky pro vestavný spotřebič

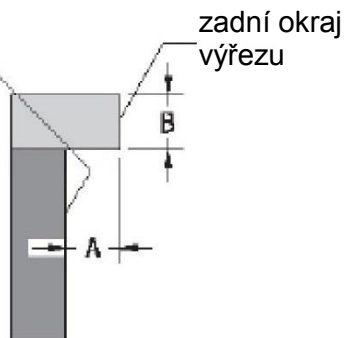


VAROVÁNÍ

- ✚ Kuchyňské linky, které jsou v přímém kontaktu se spotřebiči, musí být tepelně odolné (min. 95°).
- ✚ Spotřebič lze instalovat na pracovní plochu o tloušťce 30 až 40 mm a v blízkosti stěn, které jsou vyšší než pracovní plocha, při zachování minimální vzdálenosti 100 mm.
- ✚ Před vložením spotřebičů proveďte veškeré řezání jednotky a pracovní plochy a poté pečlivě odstraňte hobliny nebo piliny.
- ✚ Pro zajištění správného větrání varné desky dodržujte rozměry uvedené na obrázcích.

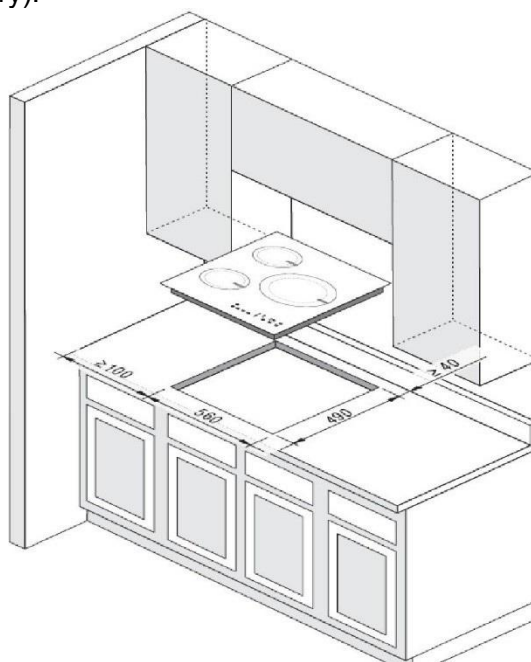
- ✚ Konkrétní pokyny vždy naleznete u výrobce.
- ✚ Ujistěte se, že je povrch rovný a pravouhlý a že žádná část nezasahuje do prostoru potřebného pro instalaci.
- ✚ Připravte řez podle pokynů (viz montážní rozměry).

zadní část skříně
nebo zadní stěna
pod pracovní
deskou



Obr. 5

A. min. 40 mm
B. max. 40 mm



Instalace varné desky



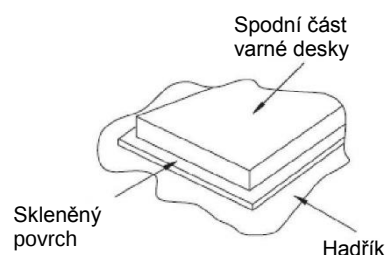
VAROVÁNÍ

Riziko pořezání.
Dávejte pozor na řezné hrany.
Koncové díly z pěnového plastu – buďte opatrní.
Při přepravě by mohlo dojít k lehkému poranění nebo pořezání.

Vyjměte materiál a obálku s dokumenty z obalu.
Před zahájením instalace si pečlivě přečtěte pracovní pokyny.

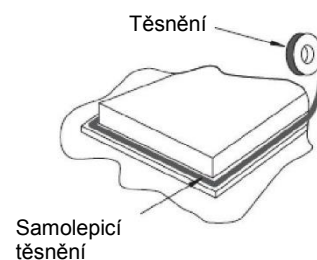
Krok 1

Na pracovní plochu položte ručník nebo utěrku. Varnou desku položte na chráněný povrch lícem dolů.



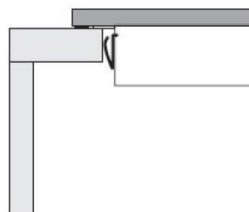
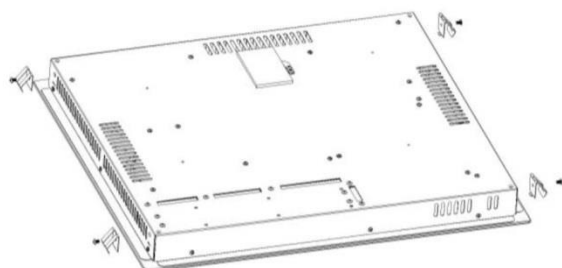
Krok 2

Použijte těsnicí pásek dodaný s varnou deskou, který slouží k jejímu utěsnění na pracovní ploše.
Nepoužívejte silikon. Přiložte těsnění na okraj spodní části varné desky, přičemž ponechte asi 3 mm od okraje skla.
Přiložte těsnění po celém obvodu.
Odřízněte přebytečné části a spojte oba konce těsnění tak, aby na sebe navazovaly.

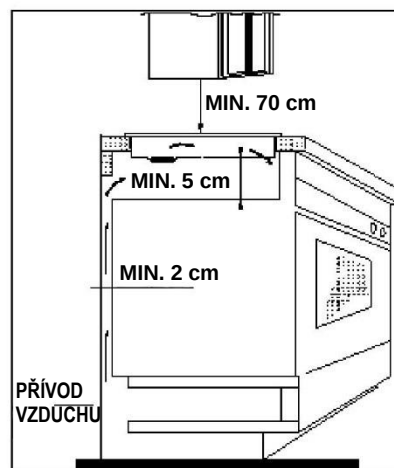


Krok 3

Přípevněte držáky (4 ks) na přední a zadní stranu pomocí šroubu. Vložte varnou desku do výřezu skříňky a vycentrujte ji. Dbejte na to, aby přední hrana varné desky byla rovnoběžná s boční hranou pracovní plochy.



- **DŮLEŽITÉ:** Je nutné dodržovat požadavky na větrání uvedené na vedlejším obrázku.
- **DŮLEŽITÉ:** Kolem vnější strany varné desky jsou větrací otvory. MUSÍTE se ujistit, že tyto otvory nejsou blokovány pracovní deskou, když varnou desku stavíte na místo (viz vedlejší obrázek).
- **DŮLEŽITÉ:** K utěsnění spotřebiče proti otvoru nepoužívejte silikonový tmel. V budoucnu by to ztížilo vyjmutí varné desky z otvoru, zejména v případě nutnosti servisu.

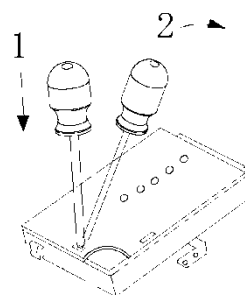


- Varnou desku opatrně otočte a poté ji opatrně vsuňte do vyříznutého otvoru.

Pokyny pro montáž

Sklokeramická varná deska je vyrobena pro provoz s dvoufázovým střídavým proudem (400V2N~50Hz). Jmenovité napětí topných těles sklokeramické desky je 230 V. Přizpůsobení sklokeramické varné desky pro provoz s jednofázovým proudem je možné vhodným přemostěním v propojovací skříňce podle níže uvedeného schématu zapojení. Schéma zapojení najdete také na krytu propojovací skříňky. Nezapomeňte, že přípojovací vodič by měl odpovídat typu připojení a jmenovitému výkonu sklokeramické varné desky.

Přípojovací kabel musí být zajištěn ve svorce pro odlehčení tahu.



Varování!

Nezapomeňte připojit bezpečnostní obvod ke svorce propojovací skříňky označené .

Elektrický přívod pro sklokeramickou varnou desku musí být vybaven bezpečnostním spínačem, který umožňuje v případě nouze vypnout napájení. Vzdálenost mezi pracovními kontakty bezpečnostního spínače musí být nejméně 3 mm.

Před připojením sklokeramické varné desky k napájení je důležité přečíst si informace na výrobním štítku a schématu připojení.

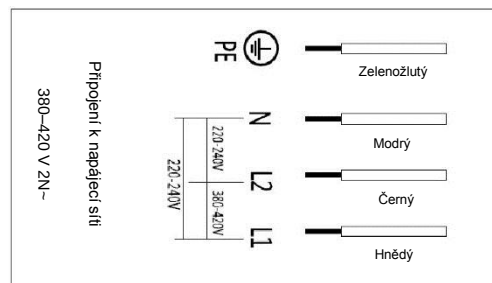
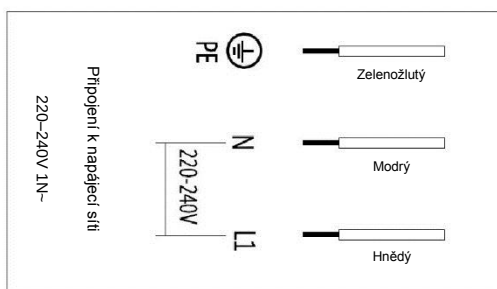
vodiče pro každou varnou desku domino s modely 4D			
model	Adaptivní rozsah napětí a vodičů		Schéma zapojení
	220–240 1N~ 50–60 Hz	380–420 2N~ 50–60 Hz	KADO K 1/5
AHW-4A1-60-R	H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 4G2.5 H05GG-F 4G2.5 H07RN-F 4G2.5	SCHÉMA ZAPOJENÍ 220–240 V~ 1N H05VV-F 3G2.5 380–420 V~ 2N H05VV-F 4G2.5
			KADO XT
			SCHÉMA ZAPOJENÍ 220–240 V~ 1N H05VV-F 3G2.5 380–420 V~ 2N H05VV-F 4G2.5 H05GG-F 4G2.5 H07RN-F 4G2.5

- Připojení kabelů musí být v souladu se schématem umístěným na spodní straně varné desky.
- Typ kabelu musí být připojen k příslušné napájecí svorkovnici.
- Pomocí kvalitního šroubováku pečlivě a úplně utáhněte VŠECHNY svorkové šrouby.
- Pokud po prvním zapnutí varné desky fungují pouze dvě zóny, měli byste překontrolovat, zda jsou všechny šrouby zcela dotažené. To by mělo být provedeno předtím, než se obrátíte na oddělení péče o zákazníky.
- DŮLEŽITÉ: Spotřebič NESMÍ být připojen k elektrické síti pomocí 13A zástrčky a zásuvky.
- Tento spotřebič musí být zapojen do dvoupólové spínané zásuvky s pojistkou 30 A, která má odstup kontaktů 3 mm a je umístěna na snadno přístupném místě vedle spotřebiče. Neměla by být umístěna nad spotřebičem a neměla by být od něj vzdálena více než 1,25 m.
- Kabel lze v případě potřeby zamotat do smyčky, ale ujistěte se, že není zalomený nebo zachycený, když je varná deska na svém místě. Je třeba dbát na to, aby se kabel nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.

Výměna napájecího kabelu

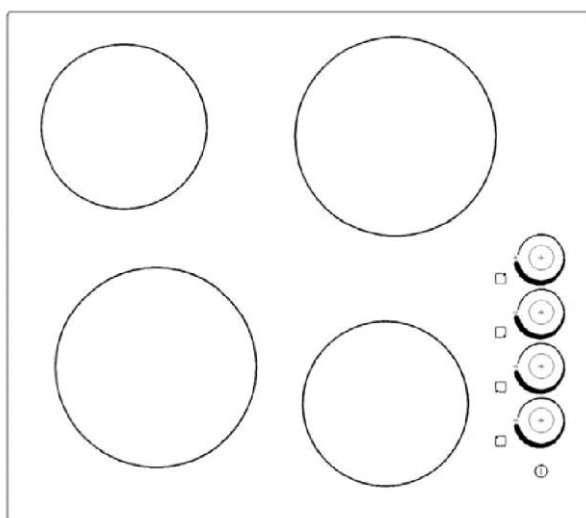
- ✧ Pokud je napájecí kabel poškozen, je nutné jej vyměnit za vhodnou náhradu.
- ✧ Napájecí kabel vyměňte podle následujících pokynů:
 - Vypněte spotřebič na ovládacím spínači.
 - Otevřete svorkovnici na spodní straně varné desky.
 - Vyšroubujte svorkové šrouby upevňující kabel.

- „Zelenožlutý“ zemnicí vodič musí být připojen ke svorce označené $\perp$. Musí být asi o 10 mm delší než vodič pod napětím a nulový vodič.
- „Modrý“ nulový vodič musí být připojen ke svorce označené písmenem (N) – vodič pod napětím (L1) musí být připojen ke svorce označené písmenem (L1) (220-240V 1N ~).
- „Modrý“ nulový vodič musí být připojen ke svorce označené písmenem (N) – vodič pod napětím L1 musí být připojen ke svorce označené písmenem (L1), vodič pod napětím L2 musí být připojen ke svorce označené písmenem (L2) (380/420V 2N ~).



Popis uspořádání povrchu keramické varné desky

Schéma zapojení 4zónové sklokeramické varné desky



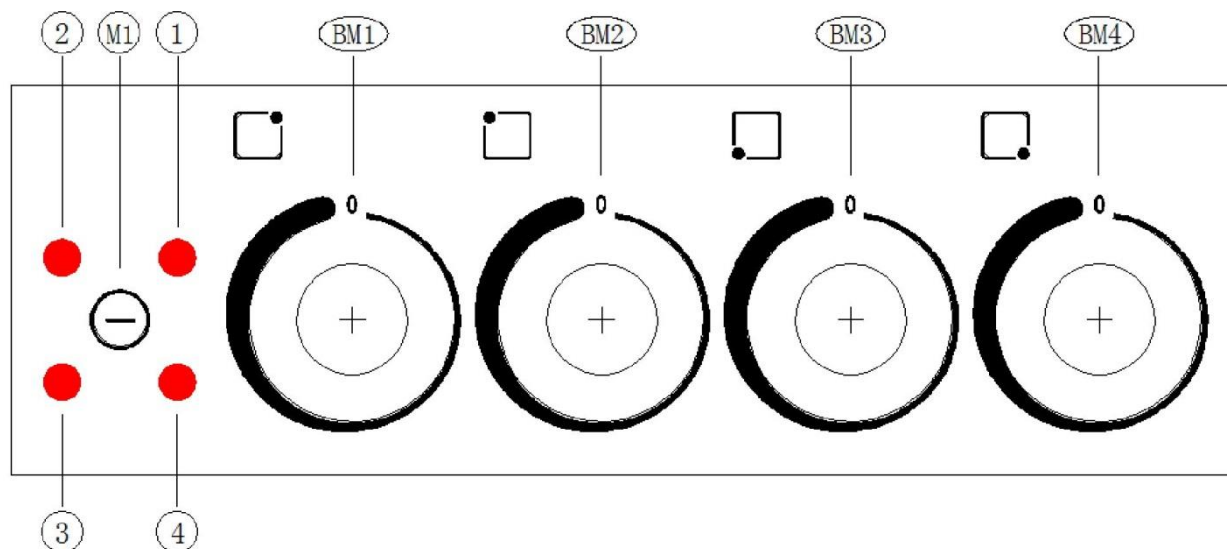
Režim zobrazení a ovládání

1.1 Režim zobrazení

- ✓ Indikátor činnosti varné zóny: při činnosti varné zóny se na displeji zobrazí odpovídající kontrolka;
- ✓ Ukazatel zbytkového tepla varné zóny: příslušný ukazatel bliká, když varná zóna přestane pracovat (jednou za 1 sekundu);
- ✓ Indikátor pohotovostního režimu celé varné desky: všechny kontrolky varných zón se střídavě rozsvěčují a zhasínají .

- ✓ Dotykové tlačítko (tlačítko napájení) + programovací tlačítko (odpovídá výběru nejvyšší úrovně výkonu varné desky).

1.2 Ovládací panel



2.1 Rozložení ovládacího panelu:

Ikony a programovací tlačítko	Funkce
M1	Tlačítko napájení: stisknutím a podržením varnou desku zapnete nebo vypnete.
BM1	Volba úrovně výkonu varné zóny č. 1
BM2	Volba úrovně výkonu varné zóny č. 2
BM3	Volba úrovně výkonu varné zóny č. 3
BM4	Volba úrovně výkonu varné zóny č. 4

2.2 Sekce displeje

Kontrolka	Funkce
1	Digitální obrazovka s indikací varné zóny č. 1: zobrazuje úroveň výkonu, výstražný symbol vysoké teploty atd.
2	Digitální obrazovka s indikací varné zóny č. 2: zobrazuje úroveň výkonu, výstražný symbol vysoké teploty atd.
3	Digitální obrazovka s indikací varné zóny č. 3: zobrazuje úroveň výkonu, výstražný symbol vysoké teploty atd.
4	Digitální obrazovka s indikací varné zóny č. 4: zobrazuje úroveň výkonu, výstražný symbol vysoké teploty atd.

Používání sklokeramické varné desky

Před prvním použitím



DŮLEŽITÉ: Sklokeramický povrch varné desky byste měli vyčistit (viz kapitola „Údržba a čištění“).

- ✓ Měli byste zapnout vždy jednu varnou zónu na 5 minut při maximálním nastavení. Tím se odstraní případný nový zápach a odpaří se vlhkost, která se na topných tělesech vytvořila během přepravy.
- ✓ Nevypalujte najednou více než jednu zónu.
- ✓ Při vypalování zóny na ni musíte umístit pánev naplněnou do poloviny studenou vodou.

1. Zapnutí napájení

- ✓ Po zapnutí spotřebiče se všechny digitální kontrolky na displeji rozsvítí na 2 s, poté spotřebič přejde do režimu vypnutí.
- ✓ Stav vypnutí: Všechny displeje zhasnou. Kromě kontrolky vyhřívané varné zóny, která vždy svítí, budou všechny displeje jsou vypnuté. V tuto chvíli lze stisknutím a podržením ovládat pouze tlačítko napájení „“, ostatní operace s programovacími tlačítky jsou neplatné.

2. Pohotovostní režim

- ✓ Ve stavu vypnutí stiskněte a podržte tlačítko „“ po dobu 3 s, všechny kontrolky varné zóny se budou střídavě rozsvěcovat a zhasínat. Varná deska přejde do pohotovostního režimu.
- ✓ Pokud v pohotovostním režimu neprobíhá žádný ohřev varné zóny, spotřebič se po 10 s automaticky vypne.

3. Regulace ohřevu

- ✓ V pohotovostním režimu můžete stisknutím programovacího tlačítka zvolit úroveň výkonu varné zóny. Při nastavování úrovně výkonu lze otáčením ve směru hodinových ručiček zvýšit úroveň výkonu z 0 na 15 (maximum) a poté se otočit zpět na „0“ pro jeden cyklus; otáčením proti směru hodinových ručiček lze nastavit úroveň výkonu z 15 na 1 a poté se otočit zpět na „0“ pro jeden cyklus.
- ✓ Když je varná deska ve stavu ohřevu, stiskněte a podržte tlačítko „“ napájení po dobu 3 s, aby se vypnula a všechny varné zóny se přestaly ohřívat. Na příslušném ukazateli varné zóny varné desky, která se předtím zahřívala, se zobrazí upozornění na vysokou teplotu.
- ✓ Pokud v pohotovostním režimu některé varné desky stále vykazují zbytkové teplo, zobrazí se příslušná kontrolka varné desky.
- ✓ Pokud potřebujete vypnout jednu z varných zón, můžete zvolit odpovídající programovací tlačítko varné desky a nastavit úroveň výkonu na „0“, čímž se tato zóna vypne a neovlivní ohřev ostatních varných zón. Když stupeň výkonu dosáhne hodnoty „0“, zobrazí se ukazatel příslušné varné zóny varné desky, která se předtím zahřívala.

- ✓ Pokud pracuje více varných zón současně, celkový výkon se bude rovnat součtu výkonů všech pracujících varných zón, každá varná zóna bude pracovat podle svého modulačního poměru výkonu a nebudou se navzájem ovlivňovat.
- ✓ Otáčením programovacího tlačítka příslušné varné desky můžete zvolit odpovídající úroveň výstupního výkonu.
- ✓ Úroveň výkonu je rozdělena do 16 úrovní, včetně úrovně vypnutí (úroveň 0). U programovacího tlačítka se otáčením ve směru hodinových ručiček zvyšuje úroveň výkonu a otáčením proti směru hodinových ručiček se úroveň výkonu snižuje. Pokud je při otáčení proti směru hodinových ručiček na začátku pozice výkonu „0“, nastavíte úroveň na 15 a poté ji postupně snižujete.
- ✓ Při přepnutí libovolného stupně výkonu varné zóny na 0 se výkon této varné zóny zastaví.
- ✓ Pokud byla varná zóna zahřátá a úroveň výkonu všech varných zón je „0“, spotřebič se po 1 minutě nečinnosti automaticky vypne.

4. Vypnutí

- ✓ V pohotovostním režimu nebo v režimu ohřevu stiskněte a podržte tlačítko „⌚“ po dobu 3 s, spotřebič přejde do režimu vypnutí. Pokud je v tomto okamžiku na příslušné varné ploše zbytkové teplo, bliká ukazatel příslušné varné zóny a upozorňuje na zbytkové teplo.

5. Výchozí načasování

- ✓ Všechny varné zóny mají výchozí funkci načasování. Vztah výchozího načasování a úrovně výkonu je uveden v následující tabulce:

Stupeň výkonu	1	2	6	4	5	6	7–15
Výchozí načasování (h)	6 h	6 h	5 h	5 h	4 h	4 h	1,5 h

- ✓ Po dosažení všech výchozích časů se varné zóny automaticky vypnou a přejdou do pohotovostního režimu.

6. Varování před vysokou teplotou

- S Stiskněte a podržte tlačítko napájení „⌚“ ručně po dobu 3 s, dokud se nevypne, celý
- ✓ spotřebič přestane ohřívat, ale varná plocha má stále vysokou teplotu, kontrolka varné zóny, která přestala ohřívat, bliká, což znamená, že příslušný povrch je horký.
 - ✓ Pokud se varná zóna předtím zahřála, bude kontrolka svítit nepřetržitě 35 minut po vypnutí varné desky.

7. Funkce ochrany

- ✓ **Ochrana před vysokou teplotou:** Elektronický snímač teploty na ovládacím panelu přenáší teplotu v reálném čase do čipu ovládacího panelu. Řídící čidlo spustí ochranu, když elektronický snímač teploty naměří aktuální teplotu vyšší než určitou hodnotu, průběžně se sníží úroveň ohřevu varné zóny a po poklesu teploty se úroveň ohřevu obnoví.

- ✓ **Ochrana před zbytkovým teplem:** Když se celý spotřebič přestane ohřívat, zobrazí se kontrolka relativní varné zóny, což znamená, že teplota varné plochy je příliš vysoká. Nedotýkejte se jí, abyste se nepopálili.
- ✓ **Bezpečnostní ochrana vypnutí:** U modelů se zástrčkou by kdykoli při vypnutí po 1S mělo napětí mezi L/N zástrčky klesnout pod bezpečný rozsah napětí.

8. Kódy závad desek plošných spojů a jejich řešení

Když dojde k poruše desky plošných spojů, digitální displej časovače na panelu vždy zobrazí kód poruchy, všechny hořáky, které jsou zahřívány, přestanou topit a po 1 minutě se automaticky vrátí do stavu vypnutí. U hořáků, které byly v provozu, jejich kontrolka nadále pomalu bliká (1krát za sekundu), což znamená, že teplota varné plochy je příliš vysoká. Když se objeví chybový kód, postupujte podle schématu v následující tabulce.

Kód závady	Typ závady	Řešení
Všechny kontrolky rychle blikají (každou 0,5 s)	Deska displeje nepřijímá signál z desky napájení.	Porucha komunikačního vedení napájecí desky nebo desky displeje může způsobit komunikační anomálie.
Rychlé blikání kontrolky hořáků č. 1, 2, 3 (každou 0,5 s)	Napájecí deska nepřijímá signál z desky displeje.	
Rychlé blikání kontrolky hořáků č. 2, 3, 4 (každou 0,5 s)	Porucha relé napájecí desky	Vyměňte napájecí desku.
Rychlé blikání kontrolky hořáků č. 1, 3 (každou 0,5 s)	1. Otevřený obvod NTC desky displeje. 2. Zkrat NTC desky displeje.	Vyměňte desku displeje.
Rychlé blikání kontrolky hořáků č. 2, 4 (každou 0,5 s)	Ochrana proti vysoké teplotě na desce displeje NTC.	Nejprve vyměňte izolovaný silikonový pásek obvodového panelu. Pokud závada přetrvává, vyměňte desku displeje.

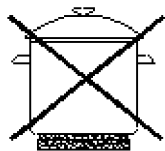
Jak pracovat s horkým hrncem

Hrncem umístěte do středu ohřevné zóny, otočte knoflíkem ve směru a proti směru hodinových ručiček a zapněte varnou desku.

Kontrolka vysoké teploty:

Když je skleněná deska příliš horká, rozsvítí se kontrolka vysoké teploty. Nedotýkejte se skleněné desky, dokud kontrolka nezhasne.

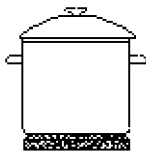
Vypnutí: po použití otočte knoflíkem do polohy „VYPNUTO“, varná deska přestane hřát.



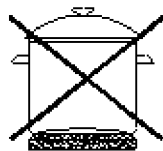
špatně



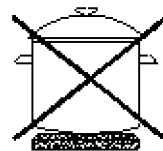
špatně



správně



špatně



špatně

Upozornění!

- Ujistěte se, že je topná deska čistá – znečištěná zóna nepřenáší veškeré teplo.
- Chraňte desku proti korozi.
- Vypněte desku na ochranu proti korozi.
- Nenechávejte pánve s připravovanými pokrmy na bázi tuků a olejů bez dozoru na zapnuté desce; horký tuk se může samovolně vznítit.

Pokyny pro varnou desku

- ✧ Při prvním použití varné desky může být cítit štiplavý zápach. Tento zápach při opakovaném používání zcela zmizí.
- ✧ Pracovní deska je vybavena varnými plochami o různém průměru a výkonu.
- ✧ Místa, odkud bude sálat teplo, jsou na desce zřetelně vyznačena. Aby byl ohřev účinný, musí být hrnce umístěny přesně na těchto zónách. Pánev by měla mít stejný průměr jako varná zóna, na které se používá.
- ✧ Neměli byste používat hrnce s drsným dnem, protože by mohlo dojít k poškrábání keramického povrchu.
- ✧ Před použitím se ujistěte, že jsou dna hrnců čistá a suchá.
- ✧ Za studena by mělo být dno pánví mírně konkávní, protože za tepla se rozpíná a leží na povrchu varné desky naplocho. To umožní snadnější přenos tepla.
- ✧ Nejlepší tloušťka dna pánví je 2–3 mm u smaltované oceli a 4–6 mm u nerezové oceli se sendvičovým dnem.
- ✧ Pokud se tato pravidla nedodržují, dochází k velkým ztrátám tepla a energie. Teplo, které hrnec neabsorbuje, se rozšíří na varnou desku, rám a okolní skříňky.
- ✧ Pánev nejlépe přikryjte pokličkou, abyste mohli vařit při nižší teplotě.
- ✧ Zeleninu, brambory apod. vařte vždy v co nejmenším množství vody, abyste zkrátili dobu vaření.
- ✧ Potraviny nebo tekutiny s vysokým obsahem cukru mohou varnou desku poškodit, pokud se dostanou do kontaktu se sklokeramickým povrchem varné desky. Případné rozlité tekutiny je třeba ihned setřít, což však nemusí zabránit poškození povrchu varné desky.
- ✚ **DŮLEŽITÉ:** Sklokeramický povrch varné desky je odolný, není však nerozbitný a může se poškodit. Zejména pokud na něj s určitou silou dopadají špičaté nebo tvrdé předměty.

Údržba a čištění



Čištění se smí provádět pouze tehdy, když je varná deska chladná.

Před zahájením čištění by měl být spotřebič odpojen od elektrické sítě.

Čištění sklokeramické varné desky



Zbytky čisticích prostředků na povrchu varné desky ji poškozuji. Případné zbytky odstraňte teplou vodou smíchanou s trochou prostředku na mytí nádobí.



Abrazivní čisticí prostředky nebo ostré předměty povrch varné desky poškodí; měli byste ji čistit teplou vodou smíchanou s trochou prostředku na mytí nádobí.



Možná se vám budou některé usazeniny lépe čistit, dokud je povrch varné desky ještě teplý. Při čištění ještě teplého povrchu varné desky byste však měli dávat pozor, abyste se nepopálili.

Po každém použití

- ♦ Spotřebič otřete vlhkým hadříkem.
- ♦ Osušte spotřebič otřením povrchu čistým hadříkem.

Čištění desky

Typ nánosů	Okamžitě odstranit?	Odstranit po vychladnutí spotřebiče?	Co mám použít k odstranění nánosů?
Cukr nebo potraviny/tekutiny obsahující cukr	Ano	Ne	Škrabka na sklokeramickou varnou desku
Alobal nebo plastová fólie	Ano	Ne	Škrabka na sklokeramickou varnou desku
Stříkance tuku	Ne	Ano	Čistič sklokeramických desek
Kovové zabarvení	Ne	Ano	Čistič sklokeramických desek
Stříkance vody nebo kruhy	Ne	Ano	Čistič sklokeramických desek

Důležité!

Vnitřek varné desky by se měl umývat pouze teplou vodou s malým množstvím prostředku na mytí nádobí.

Pozor!

Ujistěte se, že je topná deska čistá – znečištěná zóna nepřenáší veškeré teplo. Chraňte desku proti korozi.

Vypněte desku na ochranu proti korozi.

Nenechávejte pánve s připravovanými pokrmy na bázi tuků a olejů bez dozoru na zapnuté desce; horký tuk se může samovolně vznítit.



DŮLEŽITÉ: Pokud se zdá, že spotřebič nepracuje správně, obraťte se na prodejce.

NEPOKOUŠEJTE SE SPOTŘEBIČ OPRAVOVAT SAMI.

Upozorňujeme, že pokud je technik požádán o návštěvu v době, kdy je výrobek v záruce, a zjistí, že problém není důsledkem závady spotřebiče, můžete být povinni uhradit náklady na výjezd.

Spotřebič musí být přístupný, aby mohl technik provést případnou opravu. Pokud je váš spotřebič nainstalován tak, že se technik obává poškození spotřebiče nebo vaší kuchyně, opravu neprovede.

Poznámka k životnímu prostředí

Poznámka: Před vyřazením starého spotřebiče jej vypněte a odpojte od napájení. Odpojte zástrčku a znehodnoťte ji. Odřízněte kabel přímo za spotřebičem, abyste zabránili jeho zneužití. Tento úkon by měla provést kompetentní osoba

Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete předcházet případným negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by jinak mohlo docházet při nesprávné manipulaci s tímto výrobkem.

Symbol  na výrobku nebo v dokumentech přiložených k výrobku označuje, že s tímto spotřebičem nelze nakládat jako s domovním odpadem.

Místo toho musí být dopraven do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Likvidace musí být provedena v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Podrobnější informace o zpracování, využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním městském úřadě nebo na místním úřadě pro nakládání s odpady.

Obalové materiály, které používáme, jsou šetrné k životnímu prostředí a lze je recyklovat. Zlikvidujte prosím veškerý obalový materiál s ohledem na životní prostředí.

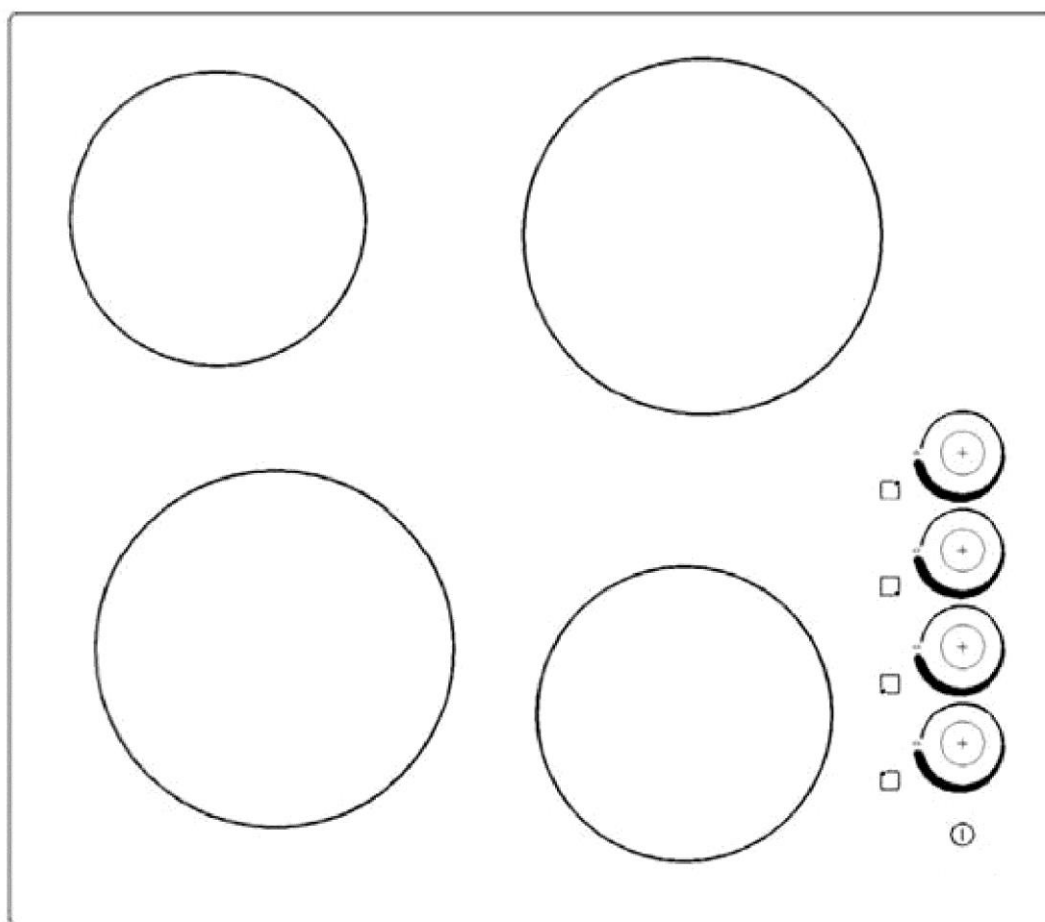




CHK46C

Keramická varná doska

Návod na obsluhu



Obsah

1	Bezpečnostné pokyny
2	Inštalácia
3	Popis rozloženia povrchu keramickej varnej dosky
4	Použitie keramickej dosky
5	Pokyny pre varnú dosku
6	Údržba a čistenie
7	Poznámka o životnom prostredí

Bezpečnostné pokyny

Tento návod na obsluhu obsahuje dôležité informácie vrátane bezpečnostných a inštalačných pokynov, ktoré vám umožnia využiť svoj spotrebič čo najúčinnejšie. Uchovávajte ho na bezpečnom mieste, aby bol ľahko dostupný pre budúce použitie, pre vás alebo pre každú osobu, ktorá nie je oboznámená s prevádzkou spotrebiča.



Pozor!

- Keramickú varnú dosku nepoužívajte, kým si neprečítate tento návod na použitie. Keramická varná doska je určená len na použitie v domácnosti.
- Spotrebič sa počas prevádzky zahrieva. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúceho povrchu.
- Nikdy nedovoľte deťom, aby sa priblížili ku keramickej varnej doske.
- Počas prevádzky môže priamy kontakt s keramickou doskou spôsobiť popáleniny!
- Uistite sa, že sa malé predmety zariadenia domácnosti, vrátane elektrických napájacích káblov, neprídu do kontaktu s varnou doskou, pretože izolačný materiál tohto spotrebiča zvyčajne nie je odolný voči vysokým teplotám.
- Pri vyprážaní nenechávajte keramickú varnú dosku bez dozoru. Oleje a tuky sa v dôsledku prehriatia alebo varu môžu vznietiť.
- Varnú dosku nezapínajte, kým na ňu nepoložíte varnú nádobu.
- Neumiestňujte na varnú dosku nádoby s hmotnosťou nad 25 kg.
- V prípade technickej poruchy keramickú varnú dosku nepoužívajte. Akékoľvek poruchy musí opraviť kvalifikovaná a oprávnená osoba.
- V prípade akejkoľvek nehody spôsobenej technickou poruchou odpojte elektrické napájanie a poruchu nahláste servisnému stredisku, ktoré ju má opraviť.
- Pravidlá a ustanovenia uvedené v tomto návode na použitie sa musia dôsledne dodržiavať. Nedovoľte nikomu, kto nie je oboznámený s obsahom tohto návodu na obsluhu, aby ovládal keramickú varnú dosku.
- Keramická doska by sa nemala čistiť zariadením na čistenie parou.
- **DÔLEŽITÉ:** Susedný nábytok alebo miesto inštalácie a všetky materiály použité pri inštalácii musia počas používania odolávať teplote vyššej minimálne o 95 °C ako je teplota okolia, v ktorom sa nachádza.
- Za akékoľvek poškodenie spotrebiča spôsobené jeho inštaláciou v rozpore s uvedeným teplotným limitom alebo umiestnením materiálov susedných skriniek bližšie než 4 mm k spotrebiču bude zodpovedať vlastník.
- Tento spotrebič spĺňa všetky požiadavky platných európskych bezpečnostných právnych predpisov. Radi by sme zdôraznili, že táto skutočnosť neznamená, že povrch spotrebiča sa počas používania nezohreje a po prevádzke nezostane horúci.

Bezpečnosť detí

- Dôrazne odporúčame, aby ste zabránili dočatám a malým deťom priblížiť sa k spotrebiču a aby sa ho dotýkali.

- Ak je potrebné, aby boli mladší členovia rodiny v kuchyni, uistite sa, že budú neustále pod príslym dohľadom.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností alebo znalostí, pokiaľ nie je zabezpečený dohľad alebo pokiaľ neboli poučené osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti musia ostať pod dohľadom, aby ste sa ubezpečili, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Požiar sa NIKDY nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň uduste napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- Prostriedky na odpojenie musia byť zabudované do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s predpismi na inštaláciu elektrických rozvodov.
- Nedovoľte, aby sa elektrické prípojky alebo káble dostali do kontaktu s oblasťami na spotrebiči, ktoré sú horúce.
- Spotrebič nepoužívajte na vykurovanie miestnosti, v ktorej sa nachádza, ani na sušenie oblečenia.
- Spotrebič neinštalujte vedľa závesov ani čalúneného nábytku.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- Elektrický napájací kábel nesmie ostať po inštalácii prístupný.

- Tento produkt je možné používať, ale nie prostredníctvom externého časovača ani diaľkového ovládača.
- Varovanie: Ak je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod napätím.
- Varovanie: nesmie sa používať spotrebič používajúci na čistenie paru.
- POZOR: Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite.
- VAROVANIE: Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Tento spotrebič by mal byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje izolačný spínač, ktorý ostane po inštalácii prístupný pre používateľa a bude zabezpečovať úplné odpojenie od zdroja napájania. Odpojenie sa musí dosiahnuť začlenením spínača do pevného káblového zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.
- Varovanie: Pred sprístupnením elektrických koncoviek treba bezpodmienečne odpojiť všetky napájacie obvody.
- VAROVANIE: Používajte iba ochranné kryty varných dosiek navrhnuté výrobcom kuchynského spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné, prípadne použite ochranné kryty varnej dosky zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných ochranných krytov môže spôsobiť nehodu.
- VAROVANIE: Počas používania bude spotrebič a jeho prístupné diely horúce.
- Pri používaní dávajte pozor, aby sa predišlo kontaktu s ohrievacími prvkami.
- Pokyny na inštaláciu nájdete v časti „Inštalácia“.

Inštalácia

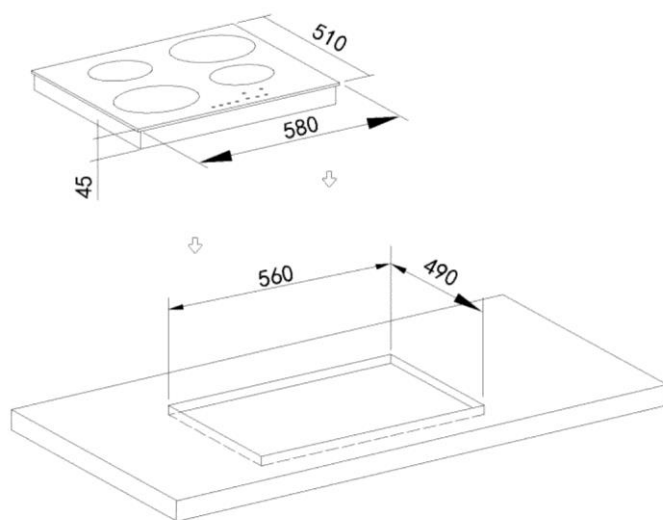
Elektrická prípojka

Pred pripojením spotrebiča sa uistite, že napájacie napätie uvedené na výrobnom štítku zodpovedá sieťovému napájaciemu napätiu.

VAROVANIE: TENTO SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ UZEMNENÝ.

- Ak musíte vymeniť napájací kábel rúry, uzemňovací (žlto-zelený) vodič musí byť vždy o 10 mm dlhší ako vodiče pod napätím.
- Treba dbať na to, aby teplota sieťového napájacieho kábla neprekročila 50 °C.
- Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí sa vymeniť za vhodný náhradný kábel, ktorý získate od oddelenia náhradných dielov.

Zostava keramickej dosky:



Príprava jednotky na zabudovanie spotrebiča

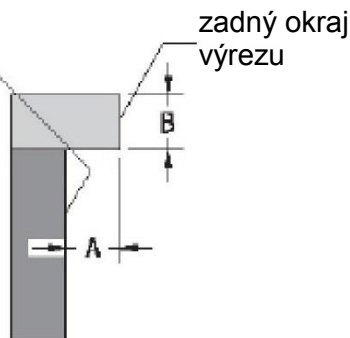


VAROVANIE

- ✚ Kuchynské linky, ktoré sú v priamom kontakte so spotrebičmi, musia odolávať teplu (min. 95°).
- ✚ Spotrebič sa môže inštalovať na pracovnú plochu s hrúbkou 30 až 40 mm a v blízkosti stien, ktoré sú vyššie ako pracovná plocha, pričom minimálna vzdialenosť je 100 mm.
- ✚ Pred vložením spotrebiča urobte všetky potrebné výrezy na jednotku a v pracovnej ploche a potom opatrne odstráňte hobliny alebo piliny.
- ✚ Na zabezpečenie správnej ventilácie varnej dosky dodržiavajte rozmery uvedené na obrázkoch.

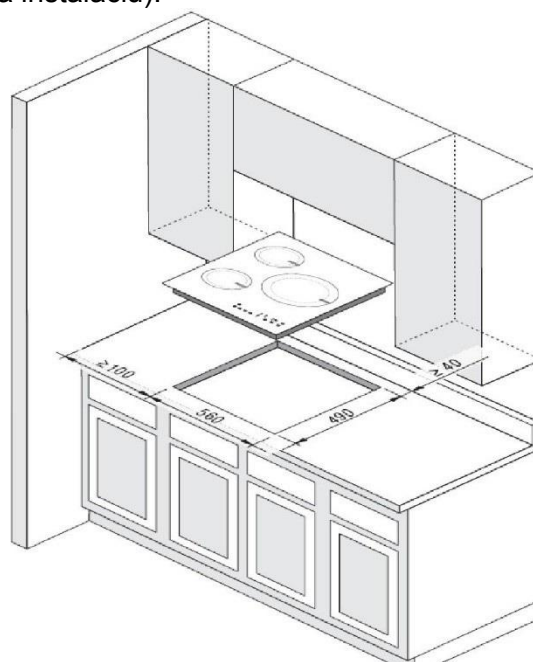
- ✚ Špecifické pokyny vám vždy poskytne výrobca.
- ✚ Uistite sa, že povrch je rovný a vodorovný a že žiadna časť nezasahuje do priestoru na inštaláciu.
- ✚ Otvor vyrežte podľa pokynov (pozrite rozmery na inštaláciu).

zadná časť skrine
alebo zadná stena
pod pracovnou
plochou



Obr. 5

A. 40 mm min
B. 40 mm max



Inštalácia varnej dosky



VAROVANIE

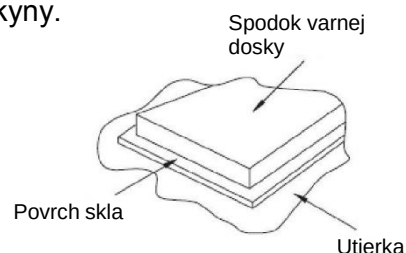
Riziko porezania.
Dávajte pozor na rezné hrany.
Koncové diely z penového plastu – dávajte pozor.
Počas prepravy by mohlo dôjsť k ľahkému poraneniu alebo porezaniu.

Z balenia vyberte materiál a obálku s dokumentáciou.

Pred pokračovaním v inštalácii si pozorne prečítajte pracovné pokyny.

Krok 1

Na pracovnú plochu položte uterák alebo utierku. Varnú dosku položte lícom nadol na chránený povrch.



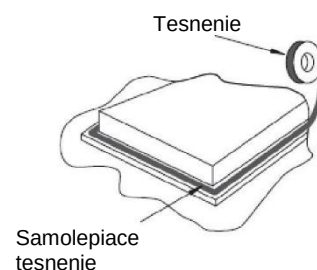
Krok 2

Naneste pásové tesnenie dodané s varnou doskou, ktoré je určené na utesnenie, na pracovnú plochu.

Nepoužívajte silikón. Naneste tesnenie na okraj spodnej časti varnej dosky, pričom ho nechajte približne 3 mm od okraja skla.

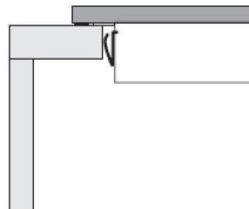
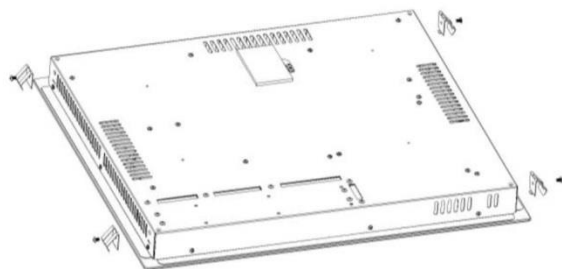
Tesnenie umiestnite po celom obvode.

Zvyšok odstrihnite a oba konce tesnenia spojte, aby sa dotýkali.

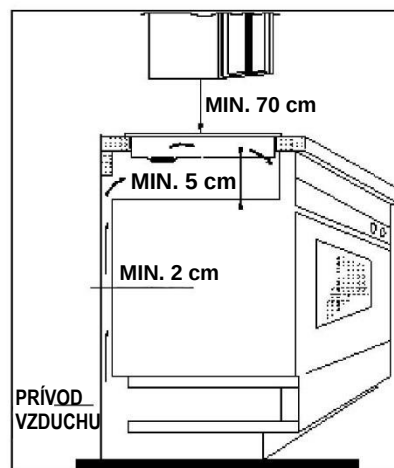


Krok 3

Upevnite konzoly (4 ks) na prednej a zadnej strane skrutkou. Varnú dosku vložte do výrezu v skrinke a vycentrujte ju. Uistite sa, že predná hrana varnej dosky je rovnobežná s bočnou hranou pracovnej plochy.



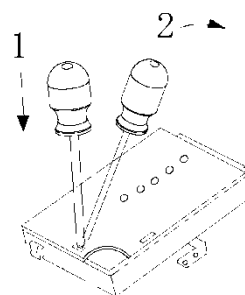
- **DÔLEŽITÉ:** Musíte dodržiavať požiadavky na ventiláciu uvedené na nákrese oproti.
- **DÔLEŽITÉ:** Okolo vonkajšej strany varnej dosky sú vetracie otvory. Pri umiestňovaní varnej dosky sa **MUSÍTE** uistiť, že sa tieto otvory nezakryjú pracovnou doskou (pozri nákres oproti).
- **DÔLEŽITÉ:** Na utesnenie spotrebiča v otvore nepoužívajte silikónové tesnenie. Pokiaľ by bolo treba varnú dosku v budúcnosti opraviť, takéto tesnenie sťaží jej vyberanie.



- Varnú dosku znovu opatrne obráťte a pomaly ju spustíte do predtým otvoreného otvoru.

Pokyny na montáž

Keramiká varná doska je určená na prevádzku s dvojfázovým striedavým prúdom (400 V 2N ~50 Hz). Výkon keramických ohrievacích článkov je 230 V. Prispôsobenie keramickej varnej dosky na prevádzku s jednofázovým prúdom je možné vhodným premostením v rozvodnej skrinke podľa schémy pripojenia uvedenej nižšie. Schéma pripojenia sa nachádza aj na kryte rozvodnej skrinky. Nezabudnite, že vodič zapojenia musí zodpovedať typu pripojenia a menovitému výkonu keramickej varnej dosky. Elektrický napájací kábel musí byť zabezpečený svorkou na uvoľnenie napätia.

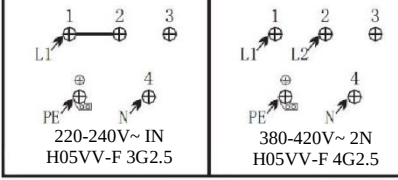
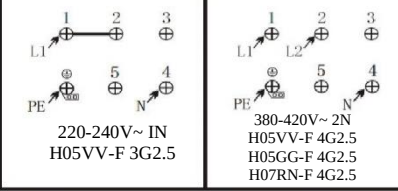


Varovanie!

Nezabudnite pripojiť ku svorkovnici rozvodnej skrinky označenej  bezpečnostný obvod.

Na elektrickej prípojke keramickej varnej dosky musí byť bezpečnostný spínač, ktorý v núdzovej situácii umožňuje vypnúť napájanie. Vzdialenosť medzi pracovnými kontaktmi bezpečnostného spínača musí byť minimálne 3 mm.

Pred pripojením keramickej varnej dosky k zdroju napájania je dôležité prečítať si informácie na štítku s údajmi a na schéme pripojenia.

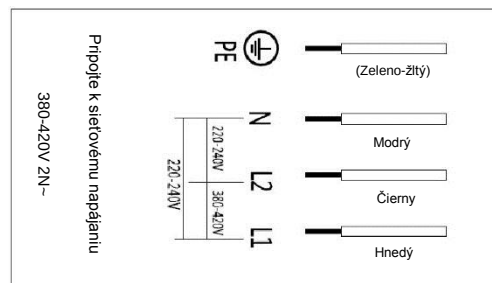
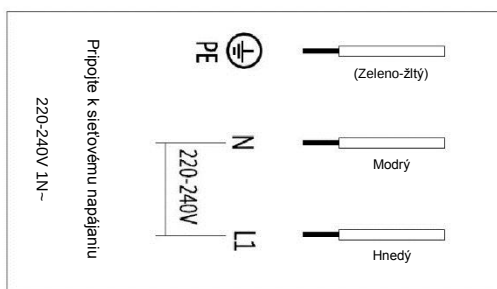
vodiče pre každú domino varnú dosku so 4D modelmi			
model	Rozsah adaptívneho napätia a vodiče		Schéma zapojenia
	220-240 1N~ 50-60Hz	380-420 2N~ 50-60Hz	KADO K 1/5
AHW-4A1-60-R	H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 4G2.5 H05GG-F 4G2.5 H07RN-F 4G2.5	SCHÉMA PRIPOJENIA  KADO XT SCHÉMA PRIPOJENIA 

- Káblové pripojenia musia byť urobené v súlade so schémou umiestnenou na spodnej časti varnej dosky.
- Typ kábla musí byť pripojený k zodpovedajúcej svorkovnici napájania.
- Na dôkladné, úplné utiahnutie VŠETKÝCH skrutiek svorkovnice by ste mali použiť kvalitný skrutkovač.
- Ak pri prvom zapnutí varnej dosky fungujú len dve zóny, mali by ste skontrolovať, či sú všetky skrutky svorkovnice dobre utiahnuté. To by sa malo vykonať pred kontaktovaním oddelenia starostlivosti o zákazníkov.
- DÔLEŽITÉ: Spotrebič NESMIE byť pripojený k elektrickej sieti pomocou zástrčky a zásuvky 13A.
- Tento spotrebič musí byť zapojený do zásuvky s dvojistou poistkou 30 A, s medzerou medzi kontaktmi 3 mm a musí byť umiestnená na ľahko prístupnom mieste v blízkosti spotrebiča. Nesmie byť umiestnená nad spotrebičom ani ďalej ako 1,25 m od neho.
- Ak je to potrebné, kábel môže byť v slučke, ale uistite sa, že po osadení varnej dosky nebude zalomený alebo zachytený. Treba dbať o to, aby sa kábel nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.

Výmena elektrického napájacieho kábla

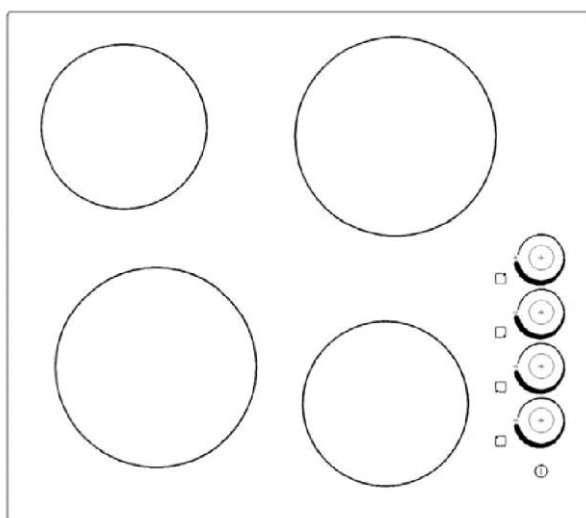
- ✧ Ak je elektrický napájací kábel poškodený, musí sa vymeniť za vhodný náhradný kábel.
- ✧ Elektrický napájací kábel sa musí vymeniť v súlade s nasledujúcimi pokynmi:
 - Spotrebič vypnite ovládacím spínačom.
 - Otvorte svorkovnicu na spodnej strane varnej dosky.
 - Odskrutkujte skrutky svorkovnice upevňujúce kábel.

- „Zeleno-žltý“ uzemňovací vodič musí byť pripojený k svorke s označením $\perp$. Musí byť o približne 10 mm dlhší než vodiče pod napätím a neutrálne vodiče.
- „Modrý“ neutrálny vodič musí byť pripojený k svorke označenej písmenom (N) – vodič pod napätím (L1) musí byť pripojený k svorke označenej písmenom (L1) (220-240V 1N ~).
- „Modrý“ neutrálny vodič musí byť pripojený ku svorke označenej písmenom (N) - vodič pod napätím L1 musí byť pripojený k svorke označenej písmenom (L1), vodič pod napätím L2 musí byť pripojený k svorke označenej písmenom (L2) (380/420V 2N ~).



Popis rozloženia povrchu keramickej varnej dosky

Schéma keramickej varnej dosky so 4 zónami



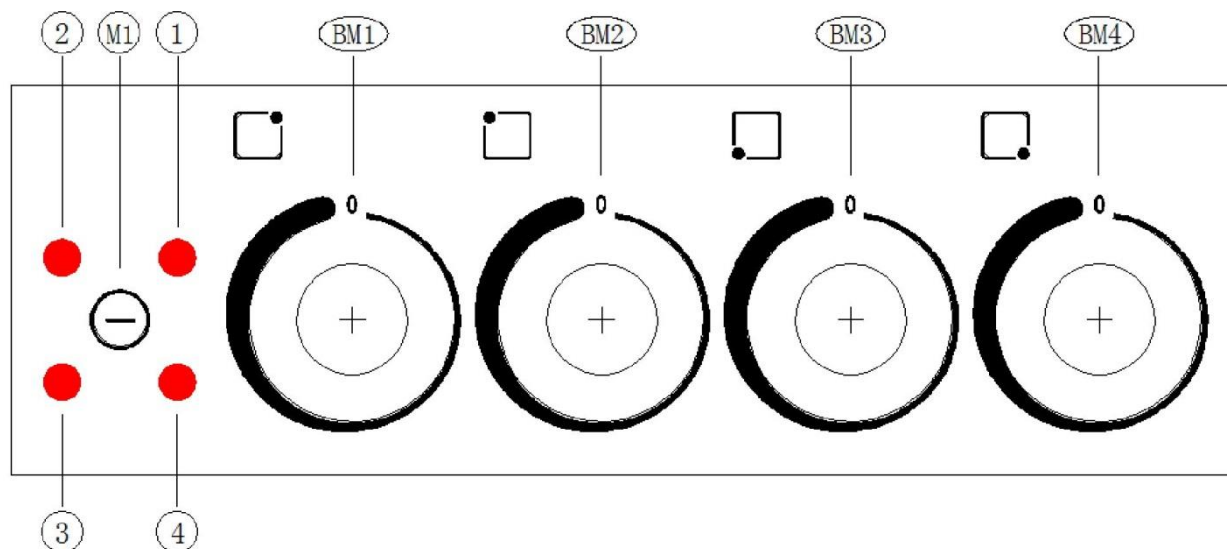
Režim zobrazovania a ovládanie

1.1 Režim zobrazovania

- ✓ Indikátor činnosti varnej zóny: príslušný indikátor sa rozsvieti po zapnutí varnej zóny;
- ✓ Indikátor zvyškového tepla varnej zóny: príslušný indikátor po vypnutí varnej zóny bliká (raz za 1 sekundu);
- ✓ Indikátor pohotovostného režimu celej varnej dosky: všetky kontrolky varnej zóny sa striedavo zapínajú a vypínajú.

- ✓ Stlačte tlačidlo (tlačidlo el. napájania)+ programovacie tlačidlo (Zodpovedajúca voľba hornej úrovne napájania varnej dosky).

1.2 Ovládací panel



2.1 Rozloženie ovládacieho panela:

Ikony a tlačidlo programovania	Funkcia
M1	Tlačidlo napájania: stlačením a podržaním sa varná doska zapne alebo vypne
BM1	Výber úrovne výkonu varnej zóny Č.1
BM2	Výber úrovne výkonu varnej zóny Č.2
BM3	Výber úrovne výkonu varnej zóny Č. 3
BM4	Výber úrovne výkonu varnej zóny Č. 4

2.2 Sekcia displeja

Svetelná kontrolka	Funkcia
1	Digitálna kontrolka varnej zóny č. 1: zobrazenie úrovne výkonu, výstražného symbolu vysokej teploty atď.
2	Digitálna kontrolka varnej zóny č. 2: zobrazenie úrovne výkonu, výstražného symbolu vysokej teploty atď.
3	Digitálna kontrolka varnej zóny č. 3: zobrazenie úrovne výkonu, výstražného symbolu vysokej teploty atď.
4	Digitálna kontrolka varnej zóny č. 4: zobrazenie úrovne výkonu, výstražného symbolu vysokej teploty atď.

Použitie keramickej dosky

Pred prvým použitím



DÔLEŽITÉ: Povrch keramickej varnej dosky by ste mali vyčistiť (pozri časť „Údržba a čistenie“).

- ✓ Mali by ste zapnúť varné zóny postupne, naraz iba jednu, na 5 minút pri maximálnom nastavení. To pomôže eliminovať akýkoľvek zápach nového spotrebiča a odstrániť akúkoľvek vlhkosť, ktorá sa vytvorila na vykurovacích prvkoch počas prepravy.
- ✓ Nevypaľujte viac ako jednu zónu naraz.
- ✓ Pri vypaľovaní varnej zóny musíte umiestniť na každú zónu umiestniť panvicu naplnenú do polovice studenou vodou.

1. Zapnutie

- ✓ Po zapnutí spotrebiča sa displeji na 2 sekundy rozsvietia všetky indikačné digitálne kontrolky, potom sa spotrebič prepne do režimu vypínania.
- ✓ Stav vypínania: Vypne sa celý displej okrem kontrolky vyhrievanej varnej zóny, ktorá ostane svietiť, celá obrazovka displeja zhasne. V danej chvíli bude funkčné iba tlačidlo napájanie „“, ktoré sa dá stlačiť a podržať, ostatné úkony tlačidla programovania sú nefunkčné.

2. Pohotovostný režim

- ✓ V stave vypnutia stlačte a podržte tlačidlo „“ na 3 s, všetky kontrolky varnej zóny sa budú striedavo zapínať a vypínať. Varná doska sa prepne do pohotovostného režimu.
- ✓ V pohotovostnom režime, ak nie je v prevádzke žiadna varná zóna, spotrebič sa automaticky vypne po 10 sekundách.

3. Regulácia ohrevu

- ✓ V pohotovostnom režime môžete zvoliť úroveň výkonu varnej zóny stlačením programovacieho tlačidla. Pri nastavovaní úrovne výkonu môže otáčanie v smere hodinových ručičiek zvýšiť úroveň výkonu z 0 na 15 (maximum) a potom otáčanie späť na „0“ dokončí cyklus; otáčanie proti smeru hodinových ručičiek môže nastaviť výkon z 15 na 1, následné otáčanie späť na „0“ dokončí cyklus.
- ✓ Keď je varná doska v stave ohrevu, vypnite ju stlačením a podržaním tlačidla napájania „“ na 3 s, čím sa zastaví aj ohrev všetkých varných zón. Zodpovedajúci indikátor predtým ohrievanej varnej dosky bude zobrazovať výstrahu pred vysokou teplotou.
- ✓ Pokiaľ je na niektorých varných zónach ešte zvyškové teplo, bude sa zobrazovať zodpovedajúci indikátor ak počas pohotovostného režimu.
- ✓ Ak potrebujete vypnúť jednu z varných zón, môžete zvoliť zodpovedajúce programovacie tlačidlo varnej dosky, aby ste nastavili úroveň výkonu na „0“, čím danú varnú zónu vypnete, ale neovplyvní sa tým ohrev ostatných varných zón. Keď úroveň výkonu dosiahne „0“, zobrazí sa príslušný indikátor varnej zóny varnej dosky, ktorá bola predtým vyhrievaná.

- ✓ Ak je v prevádzke súčasne viac ako jedna zóna, celkový výkon sa bude rovnať súčtu výkonov všetkých pracovných varných zón, každá varná zóna bude pracovať podľa pomeru modulácie výkonu a nebudú sa navzájom ovplyvňovať.
- ✓ Príslušnú výstupnú úroveň výkonu môžete zvoliť otočením programovacieho tlačidla príslušnej varnej dosky.
- ✓ Úroveň výkonu je rozdelená do 16 úrovní, vrátane úrovne vypnutia (0 úroveň). Otáčaním programovacieho tlačidla v smere hodinových ručičiek sa úroveň výkonu zvyšuje, otáčaním proti smeru hodinových ručičiek sa úroveň výkonu znižuje. Pri otáčaní proti smeru hodinových ručičiek, ak je na začiatku poloha výkonu „0“, najprv nastavíte úroveň na 15 a následne úroveň znížite.
- ✓ Keď prepnete úroveň výkonu ktorejkoľvek varnej zóny na 0, výkon danej varnej zóny sa vypne.
- ✓ Ak bola niektorá varná zóna vyhrievaná a úroveň výkonu všetkých varných zón prepnete na „0“, spotrebič sa automaticky prepne do stavu vypnutia po 1 minúte bez výkonu.

4. Vypnutie

- ✓ V pohotovostnom režime alebo v režime ohrevu stlačte a podržte tlačidlo „⌚“ na 3 s, spotrebič sa prepne do režimu vypnutia. Ak pre nejakú varnú zónu v danej chvíli bliká indikátor príslušnej varnej zóny, znamená to výstrahu pred zvyškovým teplom.

5. Predvolené načasovanie

- ✓ Všetky varné zóny majú funkciu predvoleného časovania. Vzťah predvoleného časovania a úrovne výkonu je uvedený v tabuľke nižšie:

Úroveň výkonu	1	2	6	4	5	6	7-15
Predvolené načasovanie (h)	6 h	6 h	5 h	5 h	4 h	4 h	1,5 h

- ✓ Po dosiahnutí predvoleného načasovania sa varné zóny automaticky vypnú a prepnú sa do pohotovostného režimu.

6. Výstraha pred vysokou teplotou

- ✓ Stlačte tlačidlo elektrického napájania „⌚“ a podržte ho 3 s, celý spotrebič prestane ohrievať, ale varná plocha bude mať aj naďalej vysokú teplotu, svetelná kontrolka varnej zóny, ktorá prestane ohrievať, bliká, čo znamená, že príslušná plocha varnej dosky je horúca.
- ✓ Pokiaľ sa varná zóna pred varením vyhrievala, kontrolka sa bude zobrazovať nepretržite 35 minút po vypnutí varnej dosky.

7. Ochranná funkcia

- ✓ **Ochrana pred prehriatím:** Elektronický snímač teploty na ovládacom paneli bude prenášať teplotu v reálnom čase na čip ovládacieho panela. Ovládací snímač spustí ochranu, keď elektronický merač teploty zistí, že aktuálna teplota je vyššia než daná hodnota, čím zníži úroveň ohrevu varnej zóny, a po poklese teploty obnoví ohrev s cieľom zachovávať predurčenú úroveň.

- ✓ **Ochrana pred zostatkovým teplom:** Po vypnutí ohrevu celého spotrebiča ostane svietiť kontrolka príslušnej varnej zóny, ktorá indikuje, že teplota varnej plochy je príliš vysoká. Nedotýkajte sa varnej zóny, aby ste sa nepopálili.
- ✓ **Ochrana pred bezpečnostným obmedzením:** Pri modeloch so zástrčkou by pri odpojení v ľubovoľnom čase po 1 s malo napätie medzi L/N zástrčky klesnúť pod bezpečný rozsah napätia.

8. Kódy chyby a riešenia pre dosku plošných spojov

Pokiaľ sa vyskytne nejaká porucha dosky plošných spojov, digitálne kontrolky časovača na displeji vždy zobrazia kód chyby, zastaví sa vykurovanie všetkých varných zón a po 1 minúte sa automaticky prepne do stavu vypnutia. V prípade ohrevných článkov, ktoré boli zapnuté, ich kontrolka bude naďalej blikať (raz za sekundu), čo znamená, že teplota varnej plochy je príliš vysoká. Keď sa objaví kód chyby, pozrite si schému riešenia v nasledujúcej tabuľke.

Kód poruchy	Typ poruchy	Riešenie
Všetky kontrolky blikajú rýchlo (raz za 0,5 s)	Displej neprijíma signál z dosky napájania.	Porucha komunikačného vedenia dosky napájania alebo displeja môže spôsobiť chyby komunikácie.
Kontrolky ohrevných článkov č. 1, 2, 3 blikajú rýchlo (raz za 0,5 s)	Napájacia doska neprijíma signál dosky displeja.	
Kontrolky ohrevných článkov č. 2., 3, 4 blikajú rýchlo (raz za 0,5 s)	Porucha relé dosky napájania	Vymeňte dosku elektrického napájania.
Indikátory horákov č. 1, 3 blikajú rýchlo (raz za 0,5 s)	1. Otvorený obvod dosky displeja NTC. 2. Skrat dosky displeja NTC.	Vymeňte dosku displeja
Indikátory horákov č. 2, 4 blikajú rýchlo (raz za 0,5 s)	Ochrana pred vysokou teplotou na doske displeja NTC.	Najprv vymeňte izolačný silikónový pás obvodového panelu. Ak chyba pretrváva, vymeňte dosku displeja.

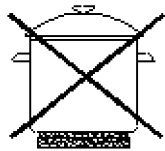
Ako používať varnú dosku

Položte hrniec do stredu ohrevnej zóny, otočením gombíka v smere hodinových ručičiek a proti smeru hodinových ručičiek zapnite varnú dosku.

Svetelná kontrolka vysokej teploty:

Keď je sklenená doska príliš horúca, rozsvieti sa kontrolka vysokej teploty, nedotýkajte sa sklenenej dosky, kým svetelná kontrolka nezhasne.

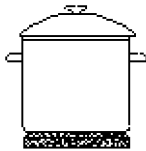
Vypnutie: po použití otočte gombík do polohy „OFF“ (vypnuté), varná doska sa prestane ohrievať.



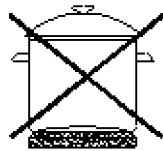
nesprávne



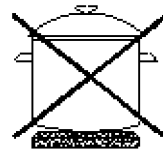
nesprávne



správne



nesprávne



nesprávne

Pozor!

- Uistite sa, že je ohrevná doska čistá – znečistená zóna neprenáša všetko teplo.
- Chráňte dosku pred koróziou.
- Vypnite dosku proti korózii.
- Nenechávajte panvice s pripravenými jedlami na báze tukov a olejov bez dozoru na zapnutej platni; horúci tuk sa môže samovoľne vznietiť.

Pokyny pre varnú dosku

- ✧ Pri prvých používaníach varnej dosky môžete cítiť ostrý zápach po pripálení. Tento pach po niekoľkých použitíach úplne zmizne.
- ✧ Pracovná doska je vybavená varnými plochami rôzneho priemeru a výkonu.
- ✧ Polohy, z ktorých bude vyžarovať teplo, sú jasne vyznačené na hornej strane varnej dosky. Nádoby treba umiestniť presne na tieto zóny, len tak bude ohrev účinný. Panvice by mali mať rovnaký priemer ako varná zóna, na ktorej sa používajú.
- ✧ Nemali by ste používať hrnce s drsným dnom, pretože by mohli poškriabať keramický povrch.
- ✧ Pred použitím sa uistite, že sú dna hrncov čisté a suché.
- ✧ Za studena by malo byť dno nádob mierne konkávna, pretože sa dno za tepla rozširuje a bude dobre doliehať na povrch varnej dosky. Uľahčí sa tým prenos tepla.
- ✧ Najlepšia hrúbka pre dno nádob je 2 – 3 mm v prípade smaltovanej ocele a 4 – 6 mm v prípade nehrdzavejúcej ocele so sendvičovým dnom.
- ✧ Ak sa tieto pravidlá nebudú dodržiavať, vyskytnú sa veľké straty tepla a energie. Teplo, ktoré nebude absorbované nádobou, sa rozptýli do varnej dosky, rámu a okolitých skriniek.
- ✧ Pokiaľ je to možné, zakryte nádoby pokrievkou, čo umožňuje variť pri nižšej teplote.
- ✧ Zeleninu a zemiaky varte v čo najmenšom množstve vody, aby sa skrátili doby varenia.
- ✧ Potraviny alebo kvapaliny s vysokým obsahom cukru môžu pri vykypení poškodiť povrch keramickej varnej dosky. Vykypené jedlá musíte okamžite utrieť, to však nemusí zabrániť poškodeniu povrchu varnej dosky.
- ✚ **DÔLEŽITÉ:** Povrch keramickej dosky je pevný, nie je však nerozbitný a môže sa poškodiť. Najmä v prípade, že naňho spadnú alebo na ňu narazia nejaké ostré alebo tvrdé predmety.

Údržba a čistenie



Čistenie sa smie vykonávať len vtedy, keď varná doska vychladla.

Pred začatím akéhokoľvek čistenia treba spotrebič odpojiť od elektrickej siete.

Čistenie keramickej varnej dosky



Všetky zvyšky, ktoré zostanú na hornom povrchu varnej dosky z čistiacich prostriedkov, ju poškodia. Všetky zvyšky treba odstrániť teplou vodou s malým množstvom saponátu.



Abrázívne čistiace prostriedky alebo ostré predmety poškodia povrch varnej dosky. Povrch treba umývať teplou vodou s malým množstvom saponátu.



Možno zistíte, že je jednoduchšie vyčistiť niektoré usadeniny, kým je povrch varnej dosky ešte teplý. Mali by ste však dbať na to, aby ste sa pri čistení ešte teplej varnej dosky nepopálili.

Po každom použití

- ♦ Spotrebič utrite vlhkou handričkou.
- ♦ Spotrebič osušte tak čistou handričkou.

Čistenie dosky

Typ usadeniny	Okamžite odstrániť?	Odstrániť po vychladnutí spotrebiča?	Čo mám použiť na odstránenie usadeniny?
Cukor alebo potravina/kvapalina obsahujúca cukor	Áno	Nie	Škrabka na keramickú varnú dosku
Alobal alebo plasty	Áno	Nie	Škrabka na keramickú varnú dosku
Vystreknutý tuk	Nie	Áno	Čistiaci prípravok na varné dosky
Zmena farby kovu	Nie	Áno	Čistiaci prípravok na varné dosky
Striekajúca voda alebo krúžky od vody	Nie	Áno	Čistiaci prípravok na varné dosky

Dôležité!

Vnútro varnej dosky by sa malo umývať len teplou vodou s malým prídavkom saponátu.

Pozor!

Uistite sa, že je ohrevná doska čistá – znečistená zóna neprenáša všetko teplo. Chráňte varnú dosku pred koróziou.

Vypnite varnú dosku proti korózii.

Nenechávajte panvice s pripravenými jedlami na báze tukov a olejov bez dozoru na zapnutej platni; horúci tuk sa môže samovoľne vznietiť.



DŮLEŽITÉ: Ak sa zdá, že váš spotrebič nefunguje správne, požiadajte o pomoc predajcu.

NEPOKÚŠAJTE SA OPRAVIŤ SPOTREBIČ SAMI.

Upozorňujeme, že ak je požiadaný technik, aby skontroloval výrobok, kým je v záruke, a zistí, že problém nie je výsledkom chyby spotrebiča, potom môžete niesť náklady za výjazd a prácu technika.

Zariadenie musí byť prístupné pre technika, aby mohol vykonať všetky potrebné opravy. Ak je váš spotrebič nainštalovaný takým spôsobom, že technik sa obáva, že dôjde k poškodeniu spotrebiča alebo vašej kuchyne, opravu nedokončí.

Poznámka o životnom prostredí

Poznámka: Pred vyradením starého spotrebiča ho vypnite a odpojte od zdroja napájania. Odrežte a urobte akúkoľvek zástrčku nepoužiteľnou. Odpojte kábel priamo za spotrebičom, aby ste zabránili nesprávnemu použitiu. Toto by mala vykonať kompetentná osoba.

Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak mohli byť spôsobené nevhodným nakladaním s týmto výrobkom pri likvidácii.

Symbol  na výrobku alebo na dokumentácii k výrobku označuje, že so spotrebičom sa nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Namiesto toho je potrebné systém odovzdať na príslušnom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Likvidácia sa musí vykonávať v súlade s miestnymi environmentálnymi predpismi o likvidácii odpadu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, zhodnotení a recyklácii tohto výrobku získate od miestneho úradu mesta alebo miestneho úradu pre odpadové hospodárstvo.

Obalové materiály, ktoré používame, sú šetrné k životnému prostrediu a dajú sa recyklovať. Všetok obalový materiál zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie.

