

BÄSTA KUND

Den här spishällen förenar en exceptionellt enkel användning med utmärkt effektivitet. När du har läst instruktionerna kommer produktens användning inte att vara något problem.

Varje spishäll genomgår rigorösa säkerhets- och funktionstest i vår kvalitetssäkringsavdelning innan den packas.

Läs användarmanualen noga innan du använder produkten första gången. Följ alla instruktioner i manualen för att undvika att produkten används på ett felaktigt sätt.

Förvara användarmanualen på ett säkert ställe för framtida bruk. Följ alla instruktioner och rekommendationer i användarmanualen för att förhindra olyckor.

Viktigt!

Du ska inte börja använda produkten innan du har läst och förstått användarmanualen.

Spishällen är endast konstruerad för matlagning. All annan användning (t.ex. som värmekälla) strider mot hällens avsedda användning och kan orsaka faror för användaren.

Tillverkaren förbehåller sig rätten till ändringar som inte inverkar på produktens funktioner.

INNEHÅLL

Allmän information.....	3
Säkerhetsinstruktioner.....	5
Produktegenskaper.....	8
Specifikation.....	8
Installation.....	9
Användning.....	11
Rengöring och skötsel.....	16
Garanti.....	17

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Varning: Produkten och de komponenter som du kommer åt blir varma under användningen. Var noga med att inte röra vid uppvärmningselementen. Barn under 8 år får inte använda maskinen, utom om de står under ständig uppsikt.

Produkten får användas av barn över 8 år och av personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionshinder, eller med bristande erfarenhet av och kunskap om produkten, om de står under uppsikt eller har blivit instruerade om hur den används på ett säkert sätt och om hur de ska undvika faror. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av produkten får inte utföras av barn utan vuxens uppsikt.

Varning: Om du lämnar spisen utan uppsikt under matlagning med fett eller olja kan faror uppstå som kan orsaka eldsvåda.

Försök **ALDRIG** släcka eld med vatten, utan stäng av spishällen och täck elden med ett lock eller en eldtålig filt.

Varning: Brandrisk: förvara inte föremål på kokytorna.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Produkten är inte avsedd att användas tillsammans med en extern timer eller en separat fjärrkontroll.

Du ska inte använda inte utrustning som rengör med ånga när du rengör produkten.

- Barn får inte leka med produkten.
- Se till att inga elkablar till annan utrustning vidrör någon het yta på hällen.
- Elkabelns kontakt måste vara åtkomlig när produkten är installerad.
- Installera inte produkten i närheten av kylutrustning.
- Lämna inte produkten utan uppsikt vid matlagning. Olja och fett kan antändas på grund av överhettning.
- Om produkten går sönder får den inte användas innan felet är åtgärdat.
- Personer utan rätt kvalifikationer och utbildning ska inte utföra några ändringar eller reparationer av produkten.
- Om något tekniskt fel inträffar ska du genast avskilja spishällen från elnätet (enligt beskrivningen ovan) och sedan ringa kundtjänst för att få felet åtgärdat.
- När du använder spisen för att laga mat och baka avges värme och fukt i utrymmet där spisen är installerad. Försäkra dig om att köket har en god ventilation. Det ska finnas möjligheter att ventilerat köket på ett naturligt eller mekaniskt (spisfläkt) sätt.
- Om spisen används mycket under en lång tid kan extra ventilation behövas, som att du öppnar ett fönster eller att du ökar spisfläktens, om sådan finns, hastighet.

SÅ SPARAR DU ENERGI



En ansvarsfull energianvändning innebär inte bara att du sparar pengar, utan hjälper till att skydda miljön också. Låt oss därför hålla energiförbrukningen nere! Följ bara dessa tips:

- **Använd rätt sorts kokkärl.**
Plana, tjockbottnade kokkärl kan spara upp till 1/3 av elförbrukningen. Tänk på att använda lock när du lagar maten, annars stiger elförbrukningen fyra gånger!
- **Se till att kastrullernas storlek matchar kokzonens.**
Kastrullens botten ska aldrig vara mindre än kokzonen.
- **Håll alltid kokzonerna och kokkärlens botten rena.**
Smutts förhindrar att värmen överförs korrekt och brända fläckar kan oftast bara avlägsnas med rengöringsmedel som inte är bra för miljön.
- **Undvik att lyfta på locket i onödan för att se efter i grytan.**
- **Stäng av produkten i tid och använd restvärmen.**
Stäng kokzonerna 5 till 10 minuter innan tillagningen beräknas vara klar om du tillagar långkok. Det kan spara upp till 20 % energi.
- **Installera inte hällen i omedelbar närhet av din kyl/frys.**
I sådana fall ökar elförbrukningen i onödan.

UPPACKNING



Produkten har paketerats för att skyddas från skada under transporten. När du har packat upp produkten ska du avfallshantera allt förpackningsmaterial på ett

miljösäkert sätt.

Allt använt förpackningsmaterial är miljövänligt. Det är 100 % återvinningsbart och märkt med en symbol som anger detta.

Viktigt! Håll barn på avstånd från förpackningsmaterialet (påsar, frigolit, smådelar o.s.v.) när du packar upp hällen.

AVFALLSHANTERING



Märkningen betyder att hällen inte får slängas i hushållssoporna när den är uttjänt.

Det är köparens ansvar att lämna in den på ett deponeringsställe för elektriskt och elektroniskt skrot.

Information om återvinning kan du få från lokala deponeringsställen, i butiker samt från lokala myndigheter.

En korrekt hantering av elektriskt och elektroniskt skrot hjälper till att undvika miljö- och hälsorisker som orsakas av farliga komponenter och av en felaktig förvaring och hantering av dessa.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN

Elektrisk spishäll IH 630-A

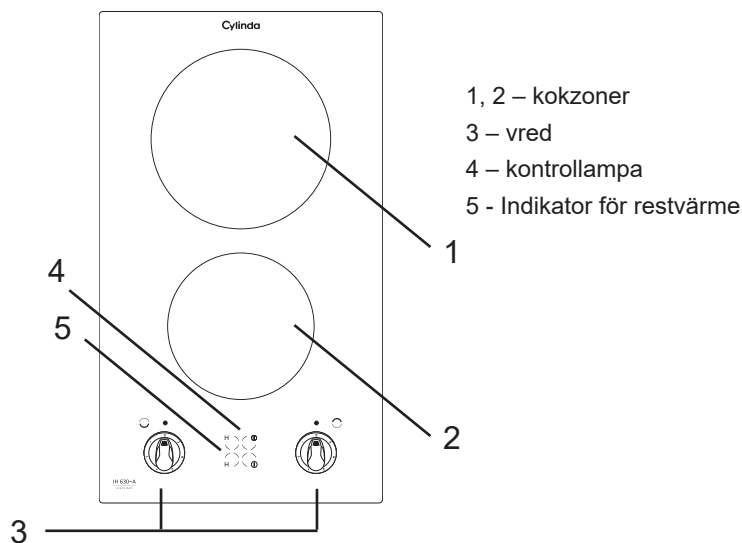


Fig.1

Specifikation

- Märkspänning	230 V ~50 Hz
- Mått	520 x 300 x 48 mm
- Spishällens vikt	5 kg

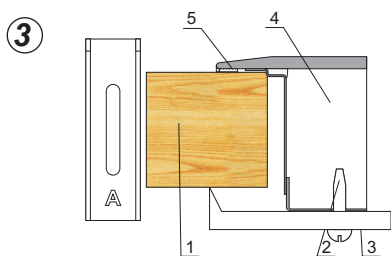
Spishällen har:

Standard kokzoner	Ø 180 – 1 800 W
	Ø 145 – 1 200 W

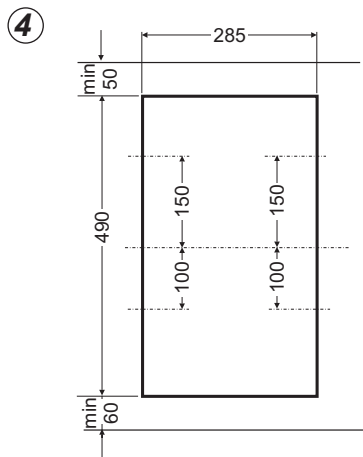
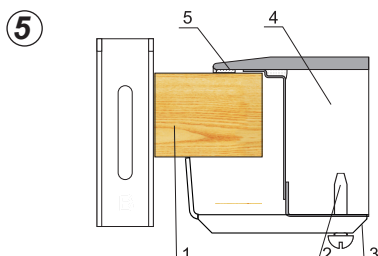
INSTALLATION

Göra öppning i köksbänken

- Använd fyra "A" beslag för köksbänkar som är 38 mm tjocka. Passa in hällen enligt avbildningen i fig. 3 och 4. Använd de fyra "B" beslagen för att säkra hällen ordentligt i bänkar som är 28 mm tjocka. Passa in hällen i öppningen enligt avbildningen i fig. 5 och 4.
- Kontrollera så att limtätningen är ordentligt applicerad på hällens kant. Sätt fast beslagen löst på hällens botten.
- Ta bort damm från köksbänken, placera hällen i öppningen och tryck ordentligt.
- Placera beslagen lodrätt till hällens kant och fäst dem ordentligt.



- 1 - köksbänk
2 - skruv
3 - beslag
4 - spishäll
5 - tätning



INSTALLATION

Inkoppling till elsystem

Varning!

Inkoppling till elsystem får endast utföras av auktoriserad el-installatör. Det är förbjudet att själv utföra bearbetningar eller ändringar i elsystemet.

Anvisningar för installatör

Strömkabeln måste placeras bort från den direkta värmekällan. Den ska inte utsättas för temperaturer över 50 °C över rumstemperatur.

Denna apparat är överensstämmande med kraven från följande ECC-direktiv:

2006/95/EC Lågvoltsdirektiv

2004/108/EC EMC-direktiv

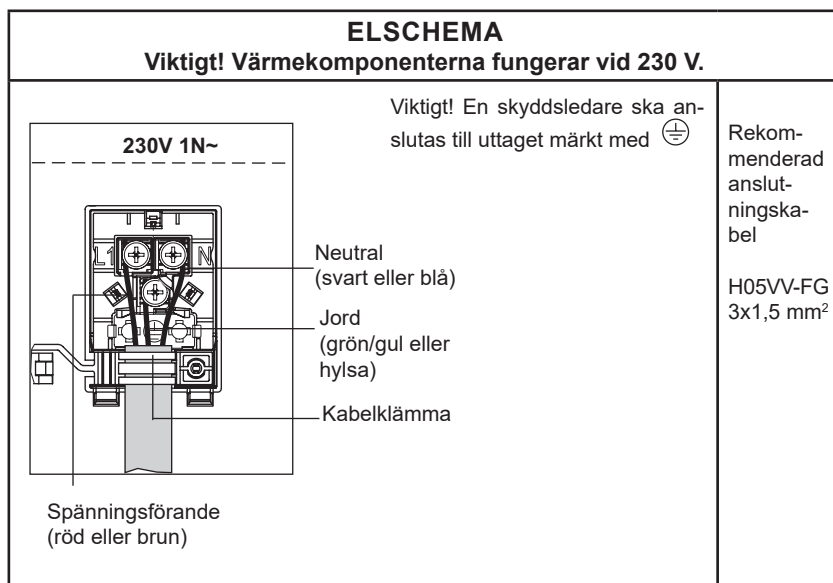
93/68/EEC CE Märkdirektiv

Innan plattan kopplas in ska man läsa informationen som finns på visare och på anslutnings-schemat.

Obs!

Installatören ska till användaren lämna "Bevis för plattans anslutning" (bilaga till servicekort). Andra anslutningssätt än det i schemat angivna, kan medföra att den keramiska hållen skadas.

INSTALLATION



- Hällen har en fast monterad jordad elsladd, den kan bara anslutas till ett 230 VAC, 50 Hz uttag med ett jordat stift. Väggtaget ska skyddas med en 16 A säkring.

ANVÄNDNING

Innan du använder hällen första gången

- Ska du rengöra den keramiska hällen noga. Ytan till den keramiska hällen måste skötas lika försiktigt och noga som en glasyta.
- Öppna ett fönster eftersom hällen kan avge en oönskad lukt första gången den används.
- Följ alla säkerhetsanvisningar när du använder hällen.

Obs. Första gången du ansluter produkten till strömuttaget kan det hända att kokzonnens display visar bokstaven „H”. Det är inte ett fel och bokstaven „H” kommer att slockna efter ca 60 minuter.

Den keramiska kokplattan är utrustad med sensorstyrning. Sensorerna aktiveras när man rör vid plattan på markerade platser. Varje aktivering medför en ljudsignal.

När du sätter på, stänger av eller justerar värmenivån **ska aldrig mer än en sensor aktiveras**. Vid aktivering av flera sensorer (bortsett från värmesensorn och klockan) ignorerar systemet alla manöversignaler och under lång aktivering kommer signal om fel.

Lämpliga kokkärl

De finns speciella kokkärl för kokning och stekning på den glaskeramiska kokplattan. Följ tillverkarens anvisningar.

Kokkärl med botten av aluminium eller koppar kan lämna avlagringar som är svåra att få bort. Det rekommenderas att vara dubbelt försiktig med emaljerade kärl, vilka kan göra skada vid torrkokning. För att minimera energiförbrukningen och koktiderna samt förebygga vidbränning ska man iaktta följande anvisningar:

Kokgrytans botten

Kokkärl ska ha en stabil, plan botten. Botten med skarpa kanter eller förkolnade matrester kan skada kokplattan.

Kokgrytans storlek

Kokgrytans bottendiameter ska helst stämma exakt med värmeplattans diameter.

Kokgrytans lock

Locket förhindrar värmeflykt, vilket förkortar uppvärmningstid och sparar energi.

ANVÄNDNING

Hur du använder spisplattorna

Spara energi genom att använda lämpliga kokkärl. Lämpliga kokkärl måste ha en plan och stabil botten och kärlets diameter måste matcha kokzonens diameter för en god värmeöverföring (fig. 4).



Fig.4



Fig.5 A



B



C

Hur går energi till spillo?

Fig. 5 A – kokkärllet är mindre än kokzonen

Fig. 5 B – kokkärllets botten är konkav

Fig. 5 C – locket sluter inte tätt

Tips du kan följa:

- Kokzonen ska inte vara igång utan kokkärl.
- Kokkärllet som används måste ha en ren, torr botten.
- Laga aldrig mat i kokkärl av plast.
- Ställ inte plastföremål, som skedar, gafflar och liknande, på en het spishäll.
- Använd bara kokkärl med lock och se till att locket inte är större än kastrullen så att kondens droppar på spishällen.
- Skydda kokzonerna mot korrosion.
- Stäng av kokzonerna ca 5 minuter innan du lyfter av kokkärllet.

ANVÄNDNING

Symbolerna bredvid vreden visar vilken kokzon de styr.

Kokzonen är avstängd:

- "0" på vredet är i linje med kontrollpanelens lodrätta linje om värmeinställningarnas markeringar sitter på vredet.
- "0" på kontrollpanelen är i linje med vredets markering om inställningarnas markeringar sitter på kontrollpanelen.

Värmen ställs in genom att du vrider vredet med- eller moturs. Kontrolllampan tänds för att visa att en kokzon är igång.

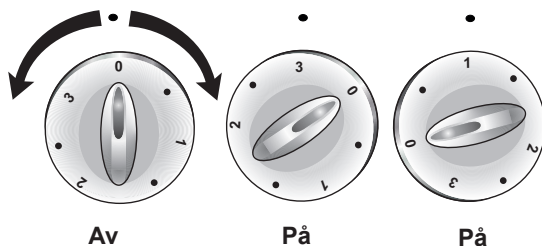


Fig. 6

Vredets läge	Exempel på användning
3	MAX. Snabb uppvärmning, snabb kokning, stekning
•	Kött-, fiskgrillning
2	Långsam stekning
•	Soppor, stora mängder
1	Stuva grönsaker, långkok
•	MIN. Uppvärmning
0	Avstängning

ANVÄNDNING



Allmän information om kokzonernas användning

Den elektriska spishällen kan ha standard- eller snabbkokningszoner beroende på utförande.

Koka och steka med standard- och snabbkokningszoner

Snabbkokningszonerna har större effekt än standardkokzonerna. De är markerade med en röd ring för att urskiljas enklare. Ringen kan brännas bort med tiden.

Koka

Ställ vredet på 3 för att koka upp maten. Ställ vredet på 1 för att fortsätta koka och sänk eller höj värmen efter behov. (Se tabellen.)

Steka

Ställ vredet på 3 för att värma upp oljan. Lägg i maten som ska stekas och ställ vredet på 2. Öka eller sänk sedan värmen efter behov.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLLNING

Användarens löpande rengöring och underhåll av kokhällen påverkar kokhällens livslängd och funktion.



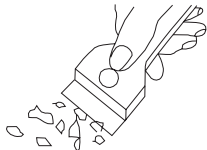
Keramiska ytor ska rengöras på samma sätt som glasytor. Man får inte använda varken kraftiga rengöringsmedel, skursand, stålull eller tvättsvamp med en slipyta.

Man får använda utrustning för ångrengöring.

Rengöring efter varje användning

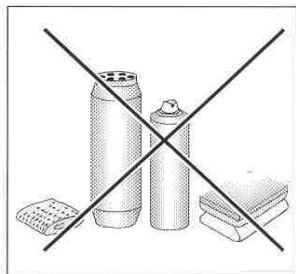
- **Vid lätt, oförbränd nedsmutsning** ska man använda en våt trasa utan rengöringsmedel. Användning av diskmedel kan förorsaka blåa fläckar. Dessa fläckar försvinner inte alltid vid en först rengöring, även om man använder speciella rengöringsmedel.
- **Vid svår nedsmutsning (brända matrester mm) ska man använda en vass skrapa och torka efter med en våt trasa.**

*Hällskrapa,
E4381014,
för rengöring
av plattan*



Borttagning av fläckar

- **Ljusa pärlfärgade fläckar (rester av aluminium)** kan avlägsnas från kall värmeplatta med hjälp av speciella rengöringsmedel. Kalkrester (t.ex. efter överkokning av vatten) avlägsnas med ättika eller speciella rengöringsmedel.
- Vid borttagning av socker, maträtter som innehåller socker samt plastmaterial och aluminiumfolie får man inte stänga av värmezonen innan man rengjort den! Man bör omedelbart skrapa bort rester (i varmt tillstånd) med en vass hällskrapa. När plattan är rengjord ska den stängas av och tvättas med speciella rengöringsmedel.



Speciella rengöringsmedel kan man köpa i varuhus, elaffärer, färghandlar, livsmedelsaffärer och vitvaruaffärer. Vassa skrapor finns i hobbyaffärer, på byggmarknader och i färghandlar.

Man får aldrig använda rengöringsmedel på uppvärmd värmeplatta. Det är bäst att låta rengöringsmedel torka och sedan torka bort med våt trasa. Eventuella rester efter rengöringsmedel bör torkas bort med våt trasa innan man värmer upp plattan. Annars kan de bli frätande.

Garantin gäller inte vid felaktig behandling av hällens keramiska yta!

Observera!

Om kokhällens styrfunktion av någon anledning fungerar inte medan kokhällen är aktiverad, bör man stänga av huvudströmbrytaren eller skruva ur proppen och vända sig till service.

Observera!

Om det uppstår sprickor i den keramiska kokhällen bör man omedelbart stänga av den och koppla bort den från elnätet. För att göra detta ska man skruva ur proppen eller dra ut stickkontakten ur vägguttaget. Därefter ska man vända sig till service.

GARANTI

Garanti

Tjänster som omfattas av garanti utförs enligt garantikort.
Tillverkaren svarar inte för skador orsakade på grund av felaktig användning av produkten.

Skriv här kokhållens typ och tillverkningsnummer (finns på tillverkarens skylt).

Typ:..... Tillverkningsnummer:.....

DEAR CUSTOMER

This hob combines exceptional ease of use with excellent effectiveness. Once you have read the instructions, operating the appliance will not be a problem.

Before packing each hob is subjected to rigorous safety and operational testing in our quality control facilities.

Please carefully read this User Manual before using the appliance for the first time. By following all instructions contained in this manual you will avoid improper use of the appliance.

Please keep this User Manual in a safe place for future use. Please follow all instructions and recommendations of this User Manual in order to avoid an accident.

Important!

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.

The appliance is designed solely for cooking. Any other use (eg heating) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

CONTENTS

Basic Information.....18

Safety instructions.....20

Product Characteristics.....23

Specification.....23

Installation.....24

Operation.....27

Cleaning and maintenance.....31

Warranty.....33

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

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

Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

SAFETY INSTRUCTIONS

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

- Ensure that children do not play with the appliance.
- Make sure that the power cords of other equipment do not touch any hot surfaces of the appliance.
- Plug of the power cord must be accessible after appliance has been installed.
- Do not install the appliance near the cooling equipment.
- Do not leave the appliance unattended while cooking. Oil and fats may ignite due to overheating.
- In the event the appliance is damaged, do not use it until it is repaired.
- Persons without proper qualifications and training must not make any alterations or repairs of the appliance.
- In case of any technical defect, immediately unplug or disconnect the appliance (as explained above) and refer the defect to service to be repaired.
- Using the appliance for cooking and baking results in the emission of heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that kitchen is well ventilated. Natural ventilation openings or forced mechanical ventilation (exhaust hood) should be available.
- Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example, opening a window or a more effective ventilation, such as increasing efficiency of mechanical ventilation, if applicable.

HOW TO SAVE ENERGY?



Using the energy in a responsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. Therefore, let's try to save electricity! Just follow these tips:

- **Use the correct cookware.**
Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Please remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption increased four times!
- **Match the size of the cookware to the cooking zone.**
Cookware base should never be smaller than cooking zone.
- **Always keep the cooking zones and cookware bases clean.**
Dirt prevents proper heat transfer. burnt stains can be often removed only with agents harmful to the environment.
- **Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.**
- **Turn off the appliance in time and use the residual heat.**
For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This can save up to 20% of electricity.
- **Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.**
The electricity consumption is then unnecessarily increased.

UNPACKING



The appliance was packed to protect it from damage during transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

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

DISPOSAL



This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used.

The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes.

Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Electric hob type IH 630-A

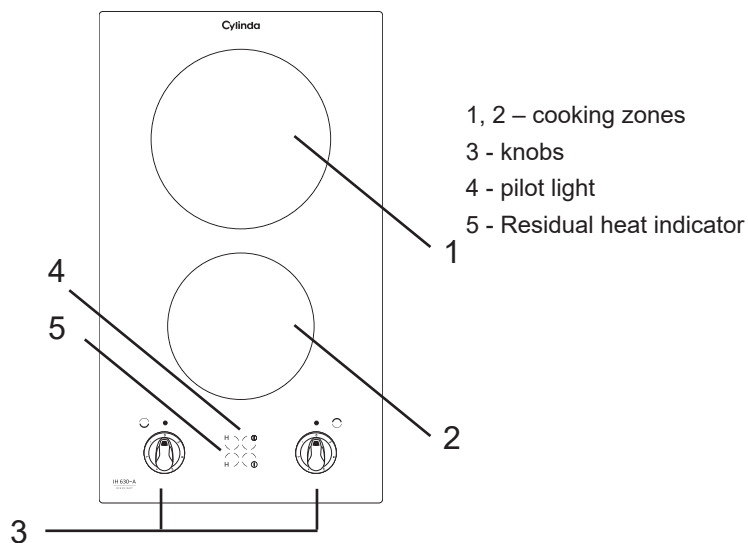


Fig.1

Specification

- Voltage rating	230 V ~50 Hz
- Dimensions	520 x 300 x 48 mm
- Hob weight	5 kg

hob is equipped with:

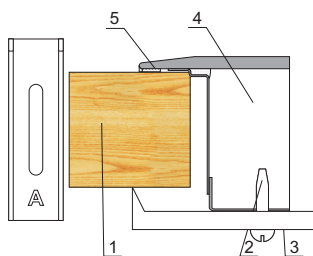
Standard cooking zones	Ø 180 – 1800 W
	Ø 145 – 1200 W

INSTALLATION

Installing IH 610-1 hob - bracket

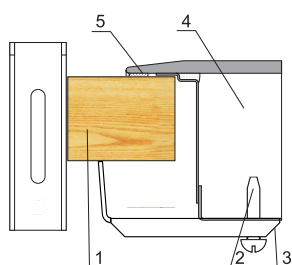
- Use four “A” brackets for 38 mm thick worktops. Fit the hob into worktop opening as shown on figure 2 and 3. To properly secure hob in 28 mm thick worktop, use “B” brackets. Fit the hob into worktop opening as shown on figure 4 and 3.
- Check if adhesive seal is properly applied to the hob's flange. Loosely attach fixing brackets to the bottom of the hob
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly.
- Position fixing brackets perpendicularly to the hob's edge and tighten firmly.

②



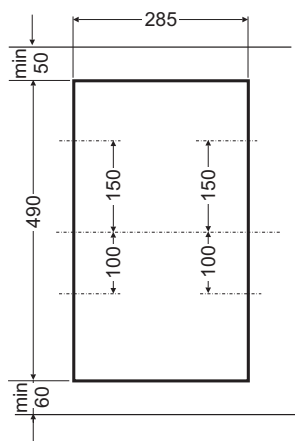
1. worktop
2. screw
3. fixing bracket
4. hob
5. seal

④



1. worktop
2. screw
3. fixing bracket
4. hob
5. seal

③



INSTALLATION

▶ Connecting to electrical system

Warning!

The device can be connected to the electrical system by an authorized electrician only.
Do not make any alterations or changes in the electrical system.

▶ Instructions for the installer

The electrical cable must be placed far from direct source of heat. It shall not be exposed to temperatures over 50°C above the ambient temperature.

This device complies with the requirements of the following ECC directives:

2006/95/EC Low voltage directive

2004/108/EC EMC directive

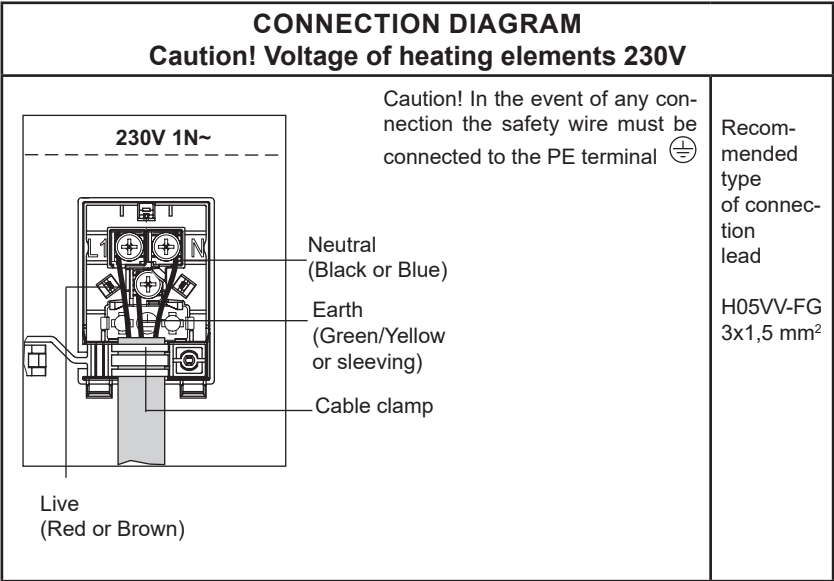
93/68/EEC CE Marking directive

Before connecting the plate to power, read the information provided on the viewer and wiring diagram .

Note

The installer is obliged to provide the user with "Certificate for connecting the plate" (enclosed with the service card). Connection methods other than shown on the above mentioned diagram may damage the ceramic hob.

INSTALLATION



- The hob has a fixed-mounted cable with a neutral contact and may only be connected to a 230 V ~ 50 Hz socket with grounding pin. Socket power circuit should be protected with a 16 A fuse.

OPERATION

Before using the appliance for the first time

- Thoroughly clean your ceramic hob first. The ceramic hob should be treated with the same care as a glass surface.
- Switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.
- Operate the appliance while observing all safety guidelines.

The first time you connect the product to the power outlet, the cooking zone display may show the letter "H". It is not a mistake and the letter "H" will go out after about 60 minutes.

The ceramic hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching the marked area with a finger.

Each time a sensor field is touched, an acoustic signal can be heard.

When changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except when a cooking zone is switched off), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication if sensor fields are touched for a long time.

Choice of cookware

There is specially tested cookware available for cooking and baking in cookers with ceramic hob. Follow the instructions of their manufacturer.

Cookware with aluminium or copper base can leave stains, which very difficult to remove. Particular caution is advised in the case of enamel-painted cookware, which could cause irreparable damage when contents off accidentally. To achieve optimal energy use, the optimal cooking times and to prevent seething food from getting burned on the hob, please follow these guidelines.

Cookware base:

Cookware should have always a stable, flat base. Base with sharp edges, burrs and the charred remains of food may scratch the ceramic hob!

Cookware size:

Cookware diameter should correspond as closely as possible the diameter of the hob cooking zone.

Cookware lid:

Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.

OPERATION

How to use the heating plate

Save energy by using the appropriate cookware. Properly selected cookware must have a flat and solid base, and its diameter must match the diameter of the cooking zone, which results in a better heat transfer (Fig. 4)



Fig.4



Fig.5 A



B



C

How is energy lost?

Fig. 5 A - Cookware is smaller than the cooking zone

Fig. 5 B - Cookware has a concave base

Fig. 5 C - Lid lets heat escape

Tips to follow:

- Do not operate a cooking zone without cookware
- Cookware to be placed on a cooking zone must have a clean and dry base
- Never cook food in plastic cookware
- Do not place plastic products, such as spoons, forks, etc. on a hot hob
- Always use cookware with a lid, and make sure that lid does not protrude outside the pot's rim and condensation does not leak on the hob.
- Protect cooking zones against corrosion,
- Turn off the cooking zones approximately 5 minutes before removing cookware.

OPERATION

The symbols by the knobs indicate which knob operates each cooking zone.
The cooking zone is off if:

- “0” on the knob is aligned with the vertical line marked on the control panel, when heat settings are marked on the knob.
- “0” on the control panel is aligned with the marker on the knob, when heat settings are marked on the control panel.

The heat setting can be adjusted by turning the knob clockwise or anticlockwise. Pilot light comes on to indicate a cooking zone operates.

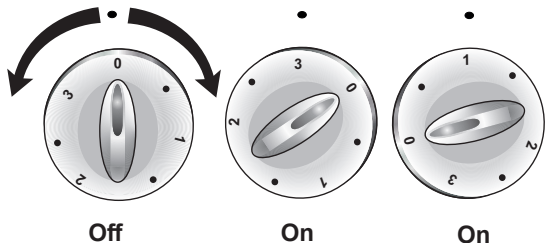


Fig. 6

Knob setting	Example of cooking application
3	MAX. Fast heating up, fast cooking, frying
•	Grilling meat, fish
2	Slow frying
•	Cooking soups, larger dishes
1	Stewing vegetables, slow cooking
•	MIN. Warming up
0	Switch off

OPERATION



General information on using cooking zones

Depending on the type of electric hob, it can be equipped with standard or fast cooking zones.

Cooking and frying on the standard and fast cooking zones

Fast cooking zones have greater power than standard cooking zones. For easy distinction they are marked with a red ring. The ring could gradually burn out.

Cooking

Set the knob to 3 to bring food to the boil. Set the knob to 1 to continue cooking and then increase or reduce power as required. (See table).

Frying

Set the knob to 3 to preheat oil. Place food to be fried in the pan and set the knob to 2. Then increase or reduce power as required.

CLEANING AND MAINTENANCE

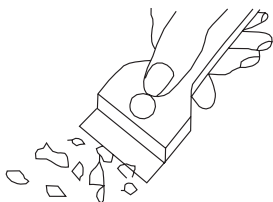
Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.



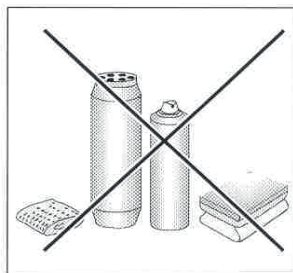
When cleaning induction hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners.

Cleaning after each use

- Wipe light stains with a damp cloth without detergent. The use of dishwashing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.
- **Firmly adhering dirt can be carefully removed with a scraper. Then wipe the cooking surface with a damp cloth.**



Scraper to clean the hob



Removing stains

- **Bright stains of pearl colour (residual aluminium)** can be removed from the cool hob using a special cleaning agent. Limestone residue (eg. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special cleaning agent.
- Do not turn off the cooking zone when removing sugar, food containing sugar, plastic and aluminium foil. Immediately and thoroughly scrape the leftovers off the hot cooking zone using a sharp scraper. Once the bulk of the stain is removed the hob can be turned off and clean the cooled off cooking zone with a special cleaning agent.

Do not use any descaling agents to clean the hob.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

Important!

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

Important!

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

Periodic inspections

In addition to normal cleaning and maintenance:

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

Important!

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

WARRANTY

Warranty

Warranty services according to the warranty card.
The producer shall not be held liable for any damages caused by improper operation of the product.

Please enter the type and factory number of the plate from the rating plate

Type..... Factory number.....

