



Cooking

IT Istruzioni per l'uso

LT Naudojimo Instrukcija

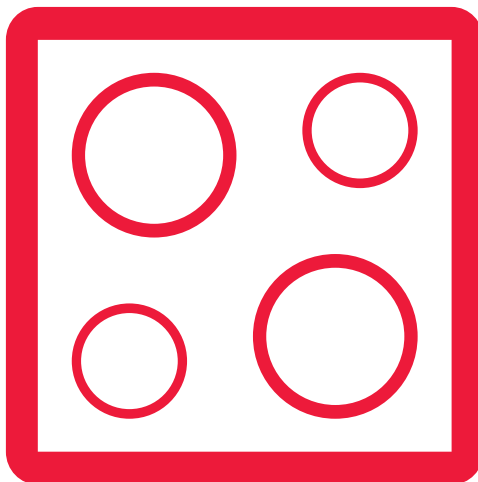
LV Lietošanas Pamācība

МК Корисничко упатство

NL Handleiding

NO Brukermanual

PL Instrukcja obsługi



KH-6I27CS00-EU



GB-Declaration of conformity

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

DE-Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.

FR-Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlements européens en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

ES-Declaración de conformidad

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas Europeas, Decisiones y Regulaciones aplicables y los requisitos enumerados en dichas normativas.

PT-Declaração de conformidade

Declaramos que os nossos produtos cumprem as Diretivas Europeias, Decisões e Regulamentos aplicáveis e os requisitos enumerados nas referências normalizadas.

NL-Conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

IT-Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi

a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

GR-Δήλωση συμμόρφωσης

Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις εφαρμοσίμες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και τις απαιτήσεις που περιέχονται στα πρότυπα όπου γίνεται αναφορά.

BG-Декларация за съответствие

Ние заявяваме, че нашите продукти отговарят на приложимите европейски директиви, решения и регламенти и на изискванията, посочени в гореописаните стандарти.

CZ-Prohlášení o shodě

Prohlašujeme, že naše výrobky splňují příslušné evropské směrnice, rozhodnutí, předpisy a požadavky uvedené ve zmiňovaných normách.

SK-Vyhlasenie o zhode

Vyhlasujeme, že naše produkty spĺňajú príslušné smernice, rozhodnutia, nariadenia a požiadavky vypísané v uvedených štandardoch.

EE-Vastavusdeklaratsioon

Deklareerime, et meie tooted vastavad kohaldatavatele Euroopa direktiividele, otsustele ja määrustele ning viidatud standardites sätestatud nõuetele.

SV-Försäkran om överensstämmelse

Vi försäkrar att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

FI-Yhteensopivuuslauseke

Tuotteemme ovat yhteensopivia EU:n tuotedirektiivin, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

HR-Izjava o sukladnosti

Izjavljujemo da su naši proizvodu u skladu s primjenjivim Direktivama, Odlukama i Uredbama Europske unije te zahtjevima navedenima u

spomenutim standardima.

SR-Izjava o usklađenosti

Izjavljujemo da naši proizvodi zadovoljavaju primenljive evropske direktive, odluke i propise, kao i zahteve navedene u naznačenim standardima.

DA-Overensstemmelseserklæring

Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forordninger, og de anførte standarder der henvises til.

NO-Samsvarserklæring

Vi erklærer at våre produkter oppfyller de gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og forskrifter, og kravene i standardene som det henvises til.

UK-Декларація відповідності

Цим ми заявляємо, що наші продукти відповідають усім застосовним директивам, рішенням та нормам Європейського союзу. Вимоги зазначено в додаткових матеріалах щодо стандартів.

МК-Декларация за усогласеност

Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат применливите европски директиви, решенија и одредби, како и побарувањата наведени во посочените стандарди.

RO-Declarație de conformitate

Noi declarăm că produsele noastre respectă Directivele Europene, Deciziile și Reglementările aplicabile și condițiile enumerate în standardele menționate.

HU-Megfelelősségi nyilatkozat

Ezúton igazoljuk, hogy termékeink megfelelnek az EU direktíváknak, jogszabályoknak, előírásoknak. Az előírások felsorolása a

referencia tartalmaknál.

SL-Izjava o skladnosti

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

AL-Deklarata e konformitetit

Ne deklarojmë se produktet tona përmbushin Direktivat e aplikueshme evropiane, Vendimet dhe Rregulloret si dhe kërkesat e renditura në standardet e referuara.

LT-Atitikties deklaracija

Tvirtiname, kad mūsų produktai atitinka susijusiose Europos direktyvose, sprendimuose ir reglamentuose pateikiamų standartų keliamus reikalavimus.

LV-Atbilstības deklarācija

Mēs apliecinām, ka mūsu produkti atbilst attiecīgajām Eiropas direktīvām, lēmumiem un noteikumiem, kā arī prasībām, kas norādītas pieminētajos standartos.

PL-Deklaracja zgodności

Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych standardach.

CONTENUTI:

Istruzioni di sicurezza

Descrizione apparecchiatura

Superficie di cottura e pannello di controllo dei riscaldatori

Funzionamento dell'apparecchiatura.

Disattivare/attivare l'apparecchiatura

Disattivare/attivare le zone di cottura

Smart Pause

Indicatore di calore residuo:

Funzione interruttore di sicurezza spento

Blocco bambini

Funzione timer

Segnalatore acustico

Funzione boost

Attivare la zona ponte

Funzione di cottura speciale

Suggerimenti e consigli

Installazione dell'apparecchiatura.

Sicurezza durante l'installazione

Collocare il piano di cottura in un piano di lavoro

Stabilire una connessione elettrica

Diagramma connessione elettrica

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

LEGGERE LE PRESENTI ISTRUZIONI CON ATTENZIONE E NELLA LORO INTERESSA PRIMA DI UTILIZZARE LA PROPRIA APPARECCHIATURA, E CONSERVARLE IN UN LUOGO ADATTO PER EVENTUALI RIFERIMENTI.

IL PRESENTE MANUALE È STATO REALIZZATO PER PIÙ MODELLI. LA PROPRIA APPLICAZIONE POTREBBE NON ESSERE DOTATA DI ALCUNE DELLE FUNZIONALITÀ ILLUSTRATE NEL PRESENTE MANUALE. DURANTE LA LETTURA DEL PRESENTE MANUALE DI ISTRUZIONI, PRESTARE ATTENZIONE ALLE INDICAZIONI ACCOMPAGNATE DA IMMAGINI.

Avvertenze generali sulla sicurezza

- La presente apparecchiatura può essere usata da bambini dagli otto anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenze nel caso in cui siano state assegnate a supervisori o abbiano ottenuto istruzioni in merito all'uso sicuro dell'apparecchiatura e comprendano i pericoli coinvolti. L'apparecchiatura non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti a bambini in assenza di supervisione.
- **AVVERTENZE:** L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano incandescenti durante l'uso. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono stare lontano dall'apparecchiatura a meno che non siano sorvegliati.
- **AVVERTENZE:** la cottura sulla piastra con grasso od olio è pericolosa e può provocare incendi. MAI provare a estinguere il fuoco con l'acqua. Spegnerre l'apparecchiatura e coprire la fiamma con

un coperchio o una coperta d'amianto.

- **AVVERTENZE:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZE:** Se la superficie è spaccata, disattivare l'apparecchiatura per evitare eventuali scosse elettriche.
- Per i piani di cottura a induzione, non collocare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie della piastra, perché possono diventare bollenti.
- Per i piani di cottura a induzione, dopo l'uso, disattivare l'elemento del piano usando i relativi comandi e non fare affidamento sul rilevatore.
- Per le piastre dotate di coperchio, rimuovere eventuali versamenti dal coperchio prima dell'apertura. Inoltre consentire il raffreddamento della superficie della piastra prima di chiudere il coperchio.
- L'apparecchiatura non è progettata per essere operata tramite timer esterni o sistemi di controllo a distanza separati.
- Non usare detersivi abrasivi o graffiatori in metallo affilati per pulire il vetro dello sportello del forno o le altre superfici perché potrebbero graffiare la superficie, provocando la rottura del vetro o danni alla superficie.
- Non usare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchiatura.
- La tua apparecchiatura è prodotta secondo tutti gli standard e i regolamenti internazionali e locali applicabili.
- La manutenzione e la riparazione devono essere eseguite esclu-

sivamente da tecnici di servizio autorizzati. La manutenzione e la riparazione se eseguite da tecnici non autorizzati potrebbero causare rischi. Alterare o modificare le specifiche dell'apparecchiatura è pericoloso.

- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura del gas, pressione del gas, tensione e frequenza elettriche) e i requisiti dell'apparecchiatura siano compatibili. I requisiti per questa apparecchiatura sono indicati sull'etichetta.
- **ATTENZIONE:** Questa apparecchiatura è progettata esclusivamente per la cottura degli alimenti e per l'uso domestico interno e non deve essere usata per altri scopi o in altre apparecchiature, come per usi non domestici o in ambienti commerciali o per il riscaldamento degli ambienti.
- Tutte le possibili misure di sicurezza sono state applicate per garantire la sicurezza del consumatore. Poiché il vetro potrebbe rompersi, fare attenzione durante la pulizia per evitare di graffiarlo. Evitare di colpire o battere sul vetro con degli accessori.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non si pieghi durante l'installazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal vostro agente di servizio o da persone similmente qualificate al fine di evitare rischi.

avvertenze sull'installazione

- Non usare l'apparecchiatura prima che sia completamente installata.
- L'apparecchiatura deve essere installata e operata da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile dei danni causati da una collocazione e installazione difettosa effettuata da soggetti non autorizzati.
- Durante il disimballaggio dell'apparecchiatura, assicurarsi che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di difetti, non usare l'apparecchiatura e contattare immediatamente un agente di assistenza qualificato. I materiali usati per l'imballaggio (nylon, graffettatrici, schiuma espansa...ecc.) potrebbero avere effetti negativi sui bambini, e dovrebbero essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchiatura dagli effetti atmosferici. Non esporla agli effetti di sole, pioggia, neve, ecc.
- I materiali intorno all'apparecchiatura (cabinato) devono essere in grado di resistere a una temperatura di min 100°C. La temperatura della superficie inferiore della piastra di cottura potrebbe aumentare durante l'operazione. Pertanto, installare una tavola sotto il prodotto.
- **Durante l'uso**
- Non collocare materiali infiammabili o combustibili, all'interno o nelle vicinanze dell'apparecchiatura quando è in funzione.
- Non allontanarsi del fornello durante la cottura con olii liquidi o so-

lidi. Potrebbero incendiarsi in caso di surriscaldamento estremo. Non versare acqua sulle fiamme causate dell'olio. Coprire la casseruola o la padella con il suo coperchio per togliere l'aria alle fiamme e spegnere il fornello.

- Posizionare le pentole al centro della zona di cottura, e ruotare le maniglie in una posizione sicura così che non possano essere afferrate.
- Se l'apparecchiatura non verrà usata per molto tempo, rimuovere la spina dalla presa. Tenere disattivato l'interruttore di controllo principale. Inoltre, quando l'apparecchiatura non viene usata, spegnere la valvola del gas.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchiatura siano sempre in posizione "0" (arresto) quando non viene usata.

Durante la pulizia e la manutenzione

- Spegnere sempre l'apparecchiatura prima di operazioni come la pulizia o la manutenzione. Ciò può essere fatto dopo avere staccato l'apparecchiatura o spento gli interruttori principali.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.
- PER MANTENERE L'EFFICIENZA E LA SICUREZZA DELLA PROPRIA APPARECCHIATURA, RACCOMANDIAMO DI USARE SEMPRE PARTI ORIGINALI O CHIAMARE I NOSTRI AGENTI DI

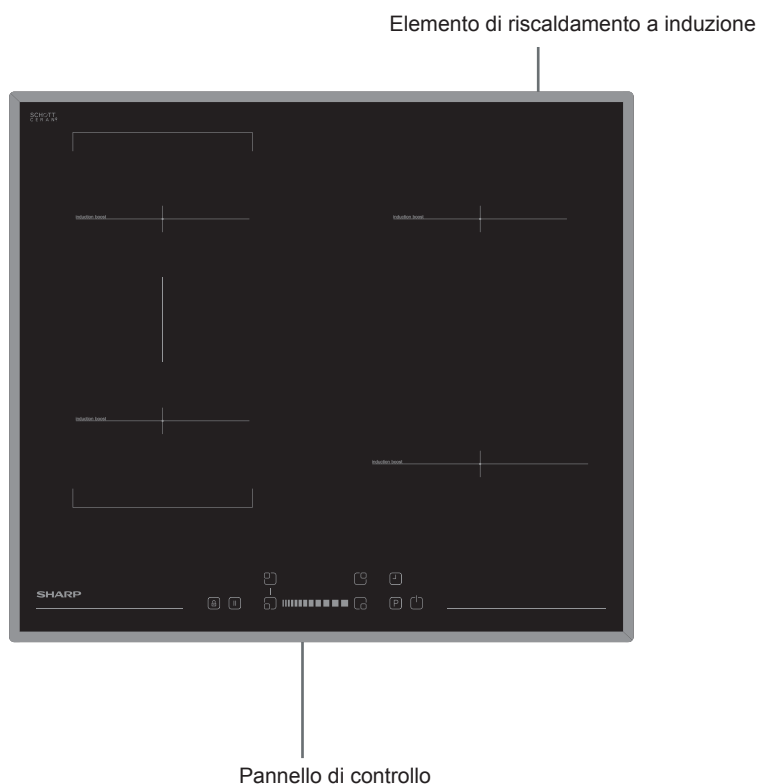
ASSISTENZA AUTORIZZATI IN CASO DI NECESSITÀ.

DESCRIZIONE DELLA PIASTRA

Gentile cliente,

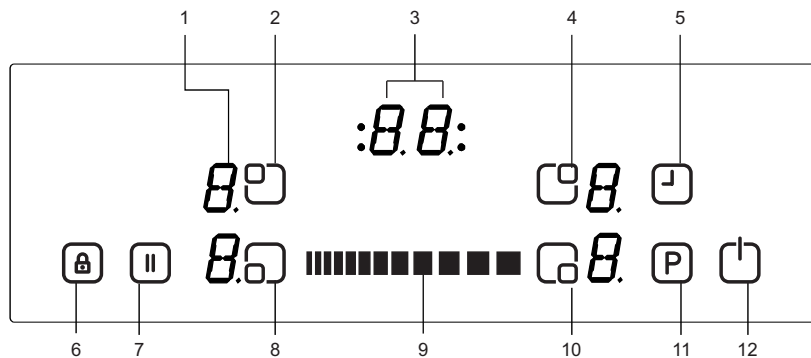
Leggere le istruzioni nella presente guida utente prima di usare la piastra e conservarla per riferimenti futuri.

Superficie di cottura per 4 riscaldatori:



Nota: L'aspetto della piastra potrebbe essere diverso dal modello indicato a causa della sua configurazione.

Pannello di cottura per 4 riscaldatori:



- 1- Schermo riscaldatore
- 2- Selezione riscaldatore superiore sinistro
- 3- Schermo timer
- 4- Selezione riscaldatore superiore destro
- 5- Timer
- 6- Indicatore blocco
- 7- Smart Pause

- 8- Selezione riscaldatore inferiore sinistro
- 9- Pulsanti a scorrimento
- 10- Selezione riscaldatore inferiore destro
- 11- Boost
- 12- On/Off

FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIATURA.

Usare le zone di cottura a induzione con stoviglie adatte.

Dopo l'attivazione dell'alimentazione, tutti gli schermi si illuminano per qualche istante. Quando questo intervallo è terminato, il piano di cottura è in modalità stand-by ed è pronto per essere usato.

Il piano di cottura è controllato tramite sensori elettrici che sono attivati toccando i sensori relativi. Ogni attivazione di un sensore è seguita da un segnale acustico.

Attivare l'apparecchiatura:

Attivare il piano di cottura toccando il tasto ON/OFF . Tutti gli schermi del riscaldatore mostrano uno "0" statico e le spie in fondo a destra lampeggiano. (Se nessuna zona di cottura viene selezionata entro 20 minuti, il piano di cottura si spegne automaticamente.)

Disattivare l'apparecchiatura:

spegnere il piano di cottura in qualsiasi istante toccando .

Il testo ON/OFF  ha sempre la priorità nella funzione di disattivazione.



Attivare le zone di cottura:

Premere il tasto di selezione del riscaldatore che si desidera usare. Lo schermo del riscaldatore selezionato mostra un indicatore a spia fissa e la spia lam-

peggiante su tutti gli altri schermi si spegne.

Per il riscaldatore selezionato, è possibile impostare il livello di calore toccando i pulsanti a scorrimento . L'elemento è ora pronto per la cottura. Per tempi di bollitura rapidi, selezionare il livello di cottura desiderato e toccare il tasto P per attivare la funzione Boost.

Disattivare le zone di cottura:

Selezionare l'elemento che si vuole disattivare premendo il tasto di impostare del calore relativo. Usando il tasto a scorrimento , spegnere la temperatura portandola su "0". (Inoltre l'uso della destra e della sinistra dei pulsanti di scorrimento contemporaneamente porta la temperatura a "0").

Se la zona di cottura è bollente, verrà visualizzato "H" al posto di "0".

Disattivare tutte le zone di cottura:

per disattivare tutte le zone di cottura, toccare il tasto .

In modalità stand-by, su tutte le zone di cottura calde appare una "H".

Indicatore di calore residuo:

L'indicatore di calore residuo indica che la vetroceramica ha una temperatura pericolosa al tatto nella circonferenza di una zona di cottura.

Dopo avere disattivato la zona di cottura, lo schermo relativo mostra il simbolo "H" fino a che la temperatura della zona di cottura assegnata è a un livello non critico.

Funzione interruttore di sicurezza spento:

tutte le zone di cottura saranno disattivate dopo un tempo operativo massimo predefinito se le impostazioni del calore non vengono modificate. Tutte le modifiche nella zona di cottura riportano il tempo di funzionamento massimo al valore iniziale del limite orario operativo. L'orario di funzionamento massimo dipende dal livello di temperatura selezionato.

Attendere la scomparsa di 'F' per tutte le zone, accendere la piastra toccando  e continuare a usare.

Impostazioni di calore	Spegnere interruttore di sicurezza dopo
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore

Blocco bambini:

La funzione di blocco bambini può essere attivata dopo avere azionato il controllo. Per attivare il blocco bambini, azionare contemporaneamente il lato sinistro e destro del pulsante del cursore e quindi nuovamente il lato destro. "L" significa bloccato e viene visualizzato su tutti gli schermi del riscaldatore, questo comando non può essere modificato. (Se una zona di cottura è bollente, verranno visualizzati alternativamente "L" e "H".)

Il piano di cottura resta bloccato fino

a che non viene sbloccato, anche se i comandi sono stati attivati e disattivati.

Per disattivare il blocco bambini, attivare il piano di cottura. Per attivare il blocco bambini, azionare contemporaneamente il lato sinistro e destro del pulsante del cursore e quindi nuovamente il lato sinistro. "L" scompare dal display e il piano di cottura sarà disattivato.

Bloccaggio

La funzionalità di blocco serve a bloccare e impostare l'apparecchiatura in modalità risparmio durante le operazioni. Toccare le modifiche come per esempio le impostazioni per alzare il calore non sono possibili. È possibile solo lo spegnimento della piastra.

La funzione di blocco diventa attiva se il pulsante di blocco chiave  viene premuto per almeno due secondi. Questa operazione viene notificata da un segnale acustico. Dopo una operazione di successo di più di 2 sec., l'indicatore di blocco lampeggia e il riscaldatore è bloccato.

Funzione timer:

La funzione timer è presente in due versioni:

Timer dei minuti (1..99 min):

Il timer dei minuti può essere operato se le zone di cottura vengono disattivate. Lo schermo del timer mostra "00" con una spia lampeggiante.

Usare i pulsanti a scorrimento

■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■ per aumentare/ridurre il tempo. L'intervallo di regolazione è compreso tra 0 e 99 minuti. Se non si verifica alcuna operazione in 10 secondi, il timer dei minuti verrà impostato e la spia lampeggiante scomparirà. Dopo che il timer è stato configurato, il tempo scorre secondo le impostazioni.

Quando questo intervallo è terminato, viene emesso un segnale acustico e lo schermo del timer lampeggia. Il segnale acustico si arresta automaticamente dopo 30 secondi e/o azionando un tasto.

Il timer dei minuti può essere modificato o disattivato in qualsiasi istante usando i pulsanti a scorrimento del timer  ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■ La disattivazione del fornello toccando in qualsiasi istante disattiva anche il timer dei minuti.

Timer zona cottura (1..99 min):

Quando il piano di cottura è attivato, un timer indipendente può essere programmato per ogni zona di cottura.

Selezionare una zona di cottura, quindi selezionare le impostazioni della temperatura e infine attivare il tasto

 delle impostazioni del timer, il timer può essere programmato come una funzione di disattivazione per una zona di cottura. I quattro LED sono disposti intorno al timer. Questi indicano per quale zona di cottura il timer è stato attivato.

10 secondi dopo l'ultima operazione, lo schermo del timer passa al timer che verrà eseguito successivamente (in caso di programmazione per più di una zona di cottura).

Quando il timer è scaduto, un segnale acustico e lo schermo del timer mostrano "00" staticamente, il timer LED assegnato alla zona di cottura lampeggia. La zona di cottura programmata sarà disattivata e la "H" verrà visualizzata se la zona di cottura è bollente.

Il segnale acustico e il lampeggiamento del timer LED si arrestano automaticamente dopo 30 secondi e/o azionando un tasto.

Segnale acustico:

quando il piano di cottura è in funzione, le seguenti attività saranno segnalate tramite un segnale acustico:

La normale attivazione di un tasto emetterà un breve segnale acustico

Il funzionamento continuo dei tasti per un periodo prolungato di tempo (10 secondi) con un segnale acustico prolungato e intermittente.

Funzione boost:

Selezionare una zona di cottura, livello di cottura impostato su "livello di cottura desiderato", premere nuovamente il tasto P(Boost)

La funzione boost può essere attivata se il modulo a induzione accetta la configurazione su questa zona di cottura. Se la funzione boost è attiva, una "P" viene visualizzata sullo schermo corrispondente.

L'attivazione del booster può superare la potenza massima e la gestione integrata può attivarsi.

La riduzione di potenza necessaria viene mostrata con il lampeggiamento dello schermo della zona di cottura corrispondente. Il lampeggiamento è attivo per 3 secondi e consente ulteriori adattamenti delle impostazioni prima della riduzione della potenza.

Attivare la zona ponte

Toccare il tasto di selezione del riscaldatore posteriore sinistro e anteriore sinistro contemporaneamente. Sugli schermi dei riscaldatori a sinistra è presente una spia fissa che mostra Visualizza "b" e "r". La spia lampeggiante su tutti gli altri schermi si spegne.

Selezionare l'impostazione della temperatura usando l'impostazione di incremento del calore con il lato destro del pulsante di scorrimento o l'impostazione di riduzione del calore con il lato sinistro del pulsante di scorrimento.

L'elemento ponte è pronto a cucinare. Per tempi di bollitura rapidi, selezionare il livello di cottura desiderato e toccare il tasto P per attivare la funzione Boost.

Disttivare la zona ponte

L'elemnto ponte viene selezionato premendo il tasto di selezione del riscaldatore anteriore sinistro o posteriore sinistro usando il lato sinistro del tasto a scorrimento, portando il livello a "0". Se la zona ponte è bollente, verrà visualizzato "H".

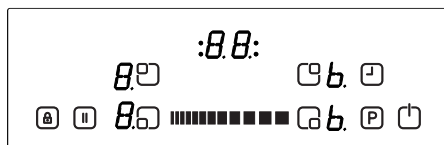
Funzione di cottura speciale

Toccare il tasto di selezione del riscaldatore più volte per bollire, friggere, tenere caldo, sciogliere la cioccolata. La funzione di cottura speciale è disponibile solo per il lato destro del fornello. La bollitura e la frittura non funzionano contemporaneamente ma dopo che il fornello ha emesso un segnale acustico è possibile attivare contemporaneamente la bollitura e la frittura.

Funzione bollitore**

Questa funzione consente di bollire l'acqua mantenendola al punto di bollitura. Per attivare la funzione di bollitura premere due volte il tasto di selezione del riscaldatore. Quando la funzione di bollitore è attiva, lo schermo relativo mostra 'b'. Dopo la bollitura dell'acqua, il fornello emette un segnale acustico. Questo segnale mostra che la bollitura è terminata e inizia a sobollire.

Lo schermo del riscaldatore posteriore destro indica la funzione di bollitura

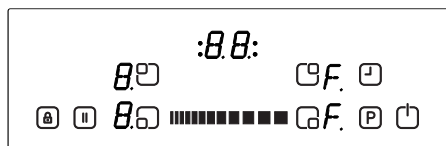


Funzione frittura

Questa funzione porta l'olio della frittura a 160°C. Per attivare la funzione di frittura premere il tasto di selezione del riscaldatore tre volte. Quando la funzione di frittura è attiva, lo schermo relativo mostra 'F'. La piastra emette un segnale "bip" dopo alcuni istanti.

Questa segnale indica che l'olio è pronto per la frittura.

Lo schermo del riscaldatore anteriore destro indica la funzione di frittura



Funzione di mantenimento del calore**

Questa funzione fa sì che il piatto sia mantenuto automaticamente intorno a 50°C. Per attivare la funzione per il mantenimento di calore, premere quattro volte il tasto di selezione del riscaldatore. Quando la funzione di mantenimento del calore è attiva, lo schermo relativo mostra 'u'. Lo schermo del riscaldatore posteriore destro indica la funzione di mantenimento del calore.



Funzione scioglimento cioccolato

Questa funzione consente di sciogliere la cioccolata o alimenti simili portandoli automaticamente a una temperatura vicina a 40°C. Per attivare la funzione di scioglimento della cioccolata, premere il tasto di selezione del riscaldatore cinque volte. Quando la funzione di scioglimento della cioccolata è attiva, lo schermo relativo mostra 'c'.

Lo schermo del riscaldatore anteriore destro indica la funzione di scioglimento della cioccolata

**Queste prestazioni e orari possono variare in base alla quantità di cibo e alla qualità della pentola. Le migliori prestazioni di cottura sono ottenute con 1,5 litri d'acqua e 0,5 litri d'olio.



Smart Pause

Smart Pause, quando è attiva, riduce la potenza di tutte le piastre attive.

Se quindi si attiva Smart Pause, i riscaldatori torneranno automaticamente al livello precedente.

Se Smart Pause non è disattivato, il piano di cottura si disattiva dopo 30 minuti.

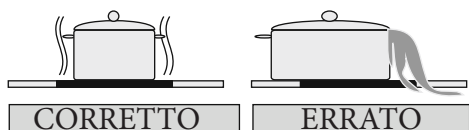
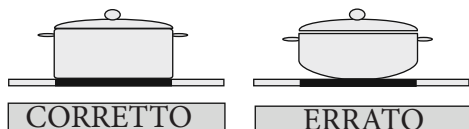
Premere () per attivare Smart Pause. La potenza per i riscaldatori attivati si ridurrà al livello 1 e "ii" appare su tutti gli schermi.

Premere () per disattivare Smart Pause. "ii" scompare e i riscaldatori operano al livello impostato in precedenza.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Stoviglie

- Usare stoviglie spesse, piatte, a fondo liscio e dello stesso diametro dell'elemento. Ciò consente di ridurre i tempi di cottura.
- Stoviglie in acciaio, acciaio smaltato, ghisa e acciaio inox (se indicato chiaramente dal produttore) daranno i risultati migliori.
- Stoviglie in acciaio smaltato o alluminio o con fondo in rame possono lasciare residui metallici sul piano di cottura. Tali residui potranno essere rimossi solo con molte difficoltà. Pulire il piano di cottura dopo ogni uso.
- Le stoviglie sono adatte all'induzione se un magnete resta attaccato sul loro fondo.
- Le stoviglie devono essere collocate centralmente sulla zona di cottura. Se non vengono collocate correttamente ciò viene indicato sullo schermo.
- Quando si usano alcune pentole, potranno emettere dei rumori; ciò avviene a causa del loro design e non ha effetto sulle prestazioni o la sicurezza del piano di cottura.



Risparmio energetico:

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente al fondo delle stoviglie, entro un certo limite. A ogni modo la parte magnetica del fondo delle stoviglie deve avere un diametro minimo a seconda della dimensione della zona di cottura.

Collocare sempre le stoviglie nella zona cottura prima che venga accesa. Se viene attivato prima di collocare stoviglie, la zona di cottura non funziona e viene visualizzata la schermata di controllo.

- Usare un coperchio per ridurre il tempo di cottura.
- Quando il liquido bolle, ridurre la temperatura.
- Usare la quantità minima d'acqua o grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Selezionare la temperatura adeguata per le applicazioni di cottura usate.

Esempi di applicazioni di cottura

Le informazioni contenute nella tabella seguente servono solo da indicazione.

Impostazioni	Uso per
0	Elemento spento
1 - 3	Avvertimento silenzioso
4 - 5	Inizia a bollire, avvertimento lento
6 - 7	Riscaldamento e bollitura rapida
8	Bollimento, rosolatura e scottatura
9	Calore massimo
P	Funzione boost

Suggerimenti per la pulizia

- Non usare cuscinetti abrasivi, detersivi corrosivi, detersivi aerosol od oggetti affilati per pulire le superfici del piano di cottura.
- Per rimuovere gli alimenti bruciati, bagnare con un panno umido e un detersivo.
- Usare un raschiatore per rimuovere gli alimenti o i residui. Gli alimenti appiccicosi devono essere puliti immediatamente una volta versati, prima che il vetro si raffreddi.
- Fare attenzione a non grattare l'adesivo in silicone collocato sui bordi del vetro durante l'uso del raschiatore.
- Il raschiatore è dotato di una lama quindi è necessario tenerlo fuori dalla portata dei bambini.
- Usare uno speciale detersigente per piani in ceramica quando il piano è ancora caldo. Sciacquare e asciugare usando un panno o una tovaglia pulita.

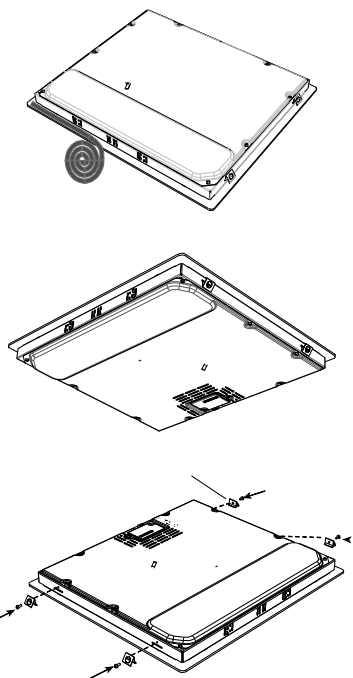
INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

AVVERTENZE:

La connessione elettrica della piastra di cottura deve essere effettuata da personale di servizio autorizzato o da un elettricista qualificato, conformemente alle istruzioni contenute in questa guida e alle normative vigenti. In caso di danni che si verificano a seguito di una connessione o una installazione non corretta, la garanzia sarà annullata. Questa apparecchiatura richiede la messa a terra.

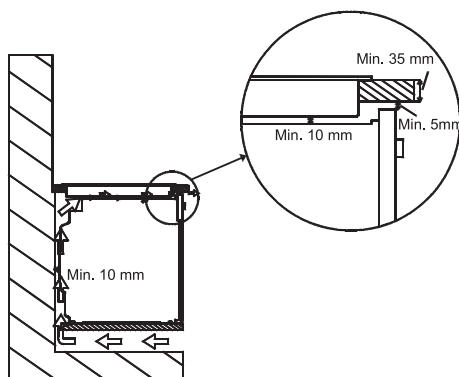
Sicurezza durante l'installazione

- Eventuali superfici pendenti devono



essere ad almeno 65cm al di sopra del piano.

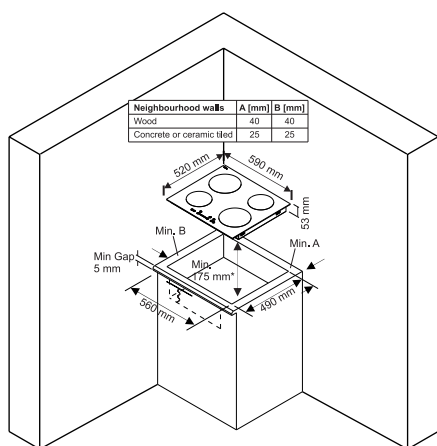
- Le ventole dell'estrattore devono essere installate conformemente alle istruzioni del produttore.
- La parete a contatto con la parte posteriore del piano deve essere in materiale anti-fiamma.



- La lunghezza del cavo di alimentazione non deve superare i due metri.

Collocare il piano di cottura in una superficie di lavoro

- Il piano di cottura può essere inserito in un piano di lavoro resistente ad almeno 90°C.
- Creare un'apertura delle dimensioni indicate nell'immagine seguente e sulla pagina successiva.
- Il piano di cottura a induzione può essere inserito in una superficie di lavoro spessa da 25 a 49 mm.



- Applicare il nastro auto-adesivo sigillante in dotazione intorno al bordo inferiore della superficie di cottura lungo il bordo esterno del pannello in ceramica e vetro. Non allungarlo.

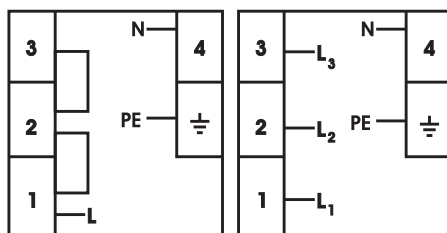
Avvitare le quattro staffe di montaggio del piano di lavoro sulle pareti laterali del prodotto.

Stabilire una connessione elettrica

Prima di stabilire una connessione, controllare che:

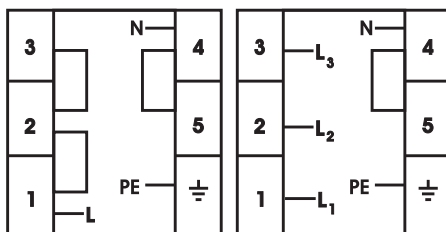
La tensione della presa elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta di funzionamento situata sulla parte posteriore della tua piastra.

Il circuito può supportare il carico dell'applicazione (vedere targhetta di funzionamento).



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1,5 mm² 380V 3N~
5x1,5 mm² 400V 3N~
5x1,5 mm² 415V 3N~



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1,5 mm² 380V 3N~
5x1,5 mm² 400V 3N~
5x1,5 mm² 415V 3N~

L'alimentazione elettrica ha una messa a terra conforme alle disposizioni dei regolamenti correnti ed è in ottime condizioni.

L'interruttore con fusibile deve essere facilmente accessibile una volta installata la piastra.

Se non sono presenti interruttori con

fusibili o circuiti della piastra, devono essere installati da un elettricista qualificata prima di connettere la piastra. Connettere un cavo adatto e approvato dall'unità consumatore (scatola dei fusibili principale) e deve essere protetto dal proprio fusibile da 50 amp o da un interruttore di circuito (MCB). L'elettricista deve fornire un interruttore a fusibile che disconnette sia la linea (live) e i conduttori neutrali con una separazione dei contatti di almeno 3,0 mm.

L'interruttore con fusibile deve essere installato sulla parete della cucina, sopra la superficie di lavoro e sul lato della piastra, non sopra di essa, conformemente ai regolamenti IEE. Connettere l'interruttore a fusibile a una cassetta di giunzione da installare sopra la parte a circa 61 cm (24 pollici) sopra il livello del pavimento e dietro la piastra. Quindi è possibile connettere il cavo di alimentazione della piastra. Connettere una estremità della cassetta di giunzione e l'altra estremità alla scatola di connessione elettrica della piastra situata sulla parte posteriore della piastra. Rimuovere il coperchio della scatola di connessione elettrica e installare il cavo, conformemente al diagramma di connessione.

Il cavo di alimentazione deve essere posizionato lontano da fonti di calore diretto. Non deve superare la temperatura ambiente di oltre 50°C.

Per la piastra a induzione, il cavo deve essere un H05VV-F 3X2,5 mm² 60227 IEC 53 ••. Lo schema delle connessioni è indicato sulla parte posteriore dell'apparecchiatura.

CODICI DI ERRORE

Se si verifica un errore, il codice di errore verrà visualizzato sugli schermi del riscaldatore.

E1 : La ventola di raffreddamento è disattivata, contattare gli agenti di assistenza autorizzati.

E3 : La tensione di alimentazione è diversa dai valori nominali, spegnere la piastra premendo , attendere fino a che "H" scompaia da tutte le zone, accendere la piastra toccando  e continuare a usare. Se si verifica lo stesso errore, contattare gli agenti di assistenza autorizzati.

E4 : La tensione di alimentazione è diversa dai valori nominali, spegnere la piastra premendo , attendere fino a che "H" scompaia da tutte le zone, accendere la piastra toccando  e continuare a usare. Se si verifica lo stesso errore, staccare/collegare il fornello premendo  continuare a usarlo. Se si verifica lo stesso errore, contattare un agente di assistenza autorizzato.

E5 : La temperatura all'interno della piastra è troppo elevata, spegnere la piastra premendo  lasciare raffreddare i riscaldatori.

E6 : Errore di comunicazione tra il comando tattile e il riscaldatore, contattare gli agenti

E7 : Il sensore della temperatura della bobina è disattivato, contattare gli agenti di assistenza autorizzati.

E8: Il sensore della temperatura del refrigeratore è disattivato, contattare gli agenti di assistenza autorizzati.

E9 : errore di calibrazione, contattare gli agenti di assistenza autorizzati.

TURINYS:

Saugumo nurodymai
Prietaiso aprašymas
Kaitlentės paviršius ir kaitviečių valdymo skydelis
Prietaiso naudojimas
Prietaiso įjungimas ir išjungimas
Kaitviečių įjungimas ir išjungimas
Išmanusis laikinas išjungimas
Likutinės šilumos indikatorius.
Apsauginio išjungimo funkcija
Užraktas nuo vaikų
Laikmačio funkcija
Garsinis signalas
Pagreitinio kaitinimo funkcija
Kaitvietės zonos padidinimas
Specialioji gaminimo funkcija
Patarimai
Prietaiso montavimas
Montavimo saugumo nurodymai
Kaitlentės montavimas į stalviršį
Elektros jungimas
Jungimo į maitinimo tinklą schema

ĮSPĖJIMAI SAUGOS KLAUSIMAIS

PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTI PRIETAISĄ, ATIDŽIAI PERSKAITYKITE ŠIUOS NURODYMUS IKI GALO IR LAIKYKITE JUOS PATOGIOJE VIETOJE ATEIČIAI.

ŠI INSTRUKCIJA PARENGTA KELIEMS PANAŠIEMS MODELIAMS. JŪSŲ PRIETAISE GALI NEBŪTI KAI KURIŲ ČIA APRAŠOMŲ YPATYBIŲ. SKAITYDAMI NAUDOJIMOSI INSTRUKCIJĄ ATKREIPKITE DĖMESĮ VAIZDINIUS IŠSIREIŠKIMUS.

Bendrieji įspėjimai saugos klausimais

- Šiuo prietaisu gali naudotis vaikai nuo 8 m. ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra riboti, arba neturintys pakankamai patirties bei žinių, jei jie prižiūrimi arba išmokomi saugiai naudotis prietaisu ir supažindinami su galimais pavojais. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Prietaiso valymo ir priežiūros negalima patikėti vaikams be priežiūros.

- ĮSPĖJIMAS: naudojamas prietaisas ir atviros jo dalys įkaišta. Reikia būti atsargiems, kad neprisilietumėte prie kaitinimo elementų. Jaunesni nei 8-erių metų vaikai turėtų neiti arti veikiančio prietaiso, nebent yra griežtai prižiūrimi.
- ĮSPĖJIMAS: Gali būti pavojinga ruošti maistą ant kaitlentės, naudojant riebalus ar aliejų, jų neprižiūrint. NIEKADA nebandykite gesinti liepsnų vandeniui. Išjunkite prietaisą ir liepsnas uždenkite, pvz., dangčiu arba liepsnos gesinimo uždangalu.
- ĮSPĖJIMAS: gaisro pavojus: nepalikite daiktų ant kaitviečių.
- ĮSPĖJIMAS: įskilus paviršiui, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros šoko

pavojaus.

- Ant indukcinės kaitlentės negalima palikti metalinių daiktų, tokių kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangčiai, kadangi jie gali įkaisti.
- Pasinaudoję indukcine kaitlente, išjunkite kaitvietės kaitinimą valdikliu ir nepasitikiškite puodo detektoriumi.
- Kadangi ši kaitlentė yra su dangčiu, prieš jį atkeliant, būtina nujo nuvalyti visus išsiliejusius skysčius. Be to, prieš uždarant dangtį, kaitlentės paviršius turi atvėsti.
- Prietaisas nepritaikytas naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Valydami orkaitės durelių stiklą ir kitus paviršius, nenaudokite šveitimui skirtų valiklių

ar metalinių šveistuvų, kadangi jie gali subraižyti paviršių, todėl stiklas gali sudužti arba paviršius gali būti pažeistas.

- Nevalykite prietaiso garinėmis valymo sistemomis.
- Jūsų prietaisas pagamintas pagal visus taikytinus vietos ir tarptautinius standartus ir reglamentus.
- Techninės priežiūros ir remonto darbus turi atlikti tik įgalioti priežiūros specialistai. Jei montavimo ir remonto darbus atlieka ne įgalioti priežiūros specialistai, gali kilti pavojus. Prietaiso savybių keitimas ar modifikavimas bet koku būdu kelia pavojų.
- Prieš montavimą pasirūpinkite, kad reikiami įvadai (dujų tipas, slėgis ar elektros įtampa ir dažnis) derėtų su prietaiso reikalavimais. Prietaiso reikalavimai surašyti etiketėje.
- ATSAUGIAI: šis prietaisas skirtas tik maisto ruošimui ir naudoti buityje namuose; jis neturi būti naudojamas kaip nors kitaip, negu numatyta jo naudojimo paskirtyje, pavyzdžiui, ne buitiniam naudojimui, komercinėje aplinkoje ar patalpų šildymui.
- Siekiant užtikrinti Jūsų saugumą, imtasi visų įmanomų saugumo priemonių. Turite atsargiai valyti stiklą, kad jo nesubraižytumėte,

kadangi jis gali sudužti. Stenkitės nesutrenkti stiklo kitais daiktais.

- Montuodami, įsitikinkite, kad maitinimo laidas nebūtų užspaustas. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros atstovas ar panašios kvalifikacijos specialistas, kad išvengtumėte pavojaus.

Įspėjimai montavimo klausimais

- Nenaudokite iki galo nesumontuoto prietaiso.
- Montuoti ir paleisti prietaisą turi įgaliotas specialistas. Gamintojas neatsako už žalą, kurią gali sukelti netinkamas prietaiso pastatymas ar jei jį montuoja neįgalioji darbuotojai.
- Išpakuodami prietaisą, apžiūrėkite, ar jis nebuvo pažeistas transportuojant. Pastebėję pažeidimą, nenaudokite prietaiso ir nedelsdami susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu. Pakavimo medžiagas (nailoną, vielasiūles, polistireną ir kt.) būtina surinkti ir išmesti, kadangi jos kelia pavojų vaikams.
- Apsaugokite prietaisą nuo atmosferos poveikio. Nepalikite jo prieš saulę, lietų, sniegą ir pan.
- Šalia prietaiso esantys daiktai (spintelės) turi atlaikyti mažiausiai 100 °C temperatūrą. Apatinis kaitlentės paviršius veikimo metu gali įkaisti. Todėl po gaminio turi būti sumontuota lenta.

• Naudojimo metu

- Naudodami prietaisą, į jo vidų ar

šalia jo nedėkite degių medžiagų.

- Nepalikite viryklės be priežiūros, kai ruošiate maistą riebaluose. Smarkiai įkaitę, jie gali užsidegti. Jokiu būdu nepilkite vandens ant užsidegusių riebalų liepsnos. Tokiu atveju, uždenkite prikaistuvį arba keptuvę dangčiu, kad liepsna nebegautų oro, ir išjunkite viryklę.
- Puodus būtina dėti ant kaitvietės vidurio, o rankenas pasukti taip, kad už jų neužkliūtumėte.
- Jeigu planuojate prietaiso ilgą laiką nenaudoti, atjunkite kištuką nuo lizdo. Pagrindinį valdiklį laikykite išjungtą. Be to, kai nenaudojate prietaiso, užsukite dujų vožtuvą.
- Pasirūpinkite, kad, kai nenaudojate prietaiso, visų valdiklių rankenėlės būtų nustatytos į „0“ (išjungta) padėtį.

Valant prietaisą ir atliekant priežiūros darbus

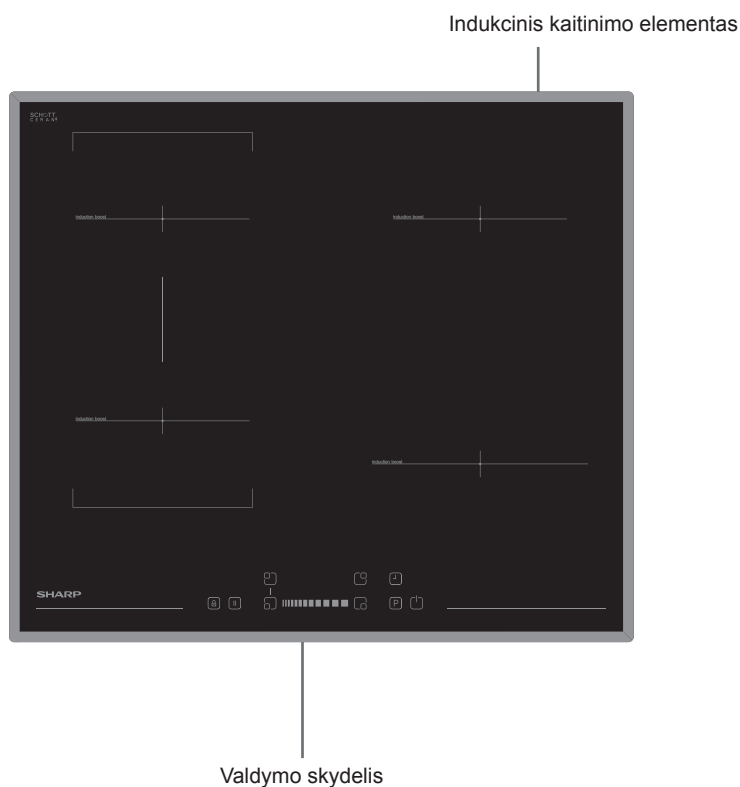
- Prieš valydami ar atlikdami priežiūros darbus, visada išjunkite prietaisą. Tą galite padaryti išjungdami prietaisą iš maitinimo tinklo ar pagrindiniu valdikliu.
- Valydami valdymo skydą, neišiminkite rankenėlių.
- JEI NORITE, KAD PRIETAISAS VEIKTŲ EFEKTYVIAI IR SAUGIAI, REKOMENDUOJAME NAUDOTI TIK ORIGINALIAS AT-SARGINES DALIS IR, PRIREIKUS, KVIESTI TIK ĮGALIOTŲ ATSTOVŲ SPECIALISTUS.

KAITLENTĖS APRAŠYMAS

Mielas pirkėjau,

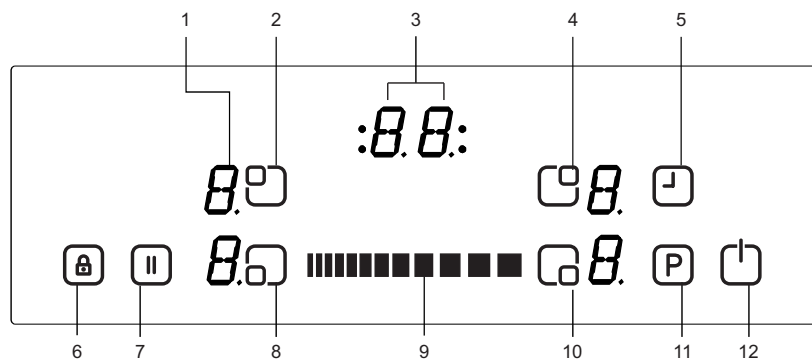
Perskaitykite nurodymus šioje naudojimo instrukcijoje prieš naudodami kaitlentę ir išlaikykite ją ateičiai.

4 kaitviečių kaitlentė:



Pastaba: priklausomai nuo kiekvieno modelio ypatybių, jūsų kaitlentė gali atrodyti skirtingai negu pateikta paveikslėlyje.

4 kaitviečių kaitlentės valdymo skydelis:



- 1- Kaitvietės langelis
- 2- Viršutinės kairiosios kaitvietės pasirinkimas
- 3- Laikmačio ekranas
- 4- Viršutinės dešinėsios kaitvietės pasirinkimas
- 5-Laikmatis
- 6- Skydelio užrakinimo indikatorius
- 7- Išmaniojo laikino išjungimo funkcija

- 8- Apatinės kairiosios kaitvietės pasirinkimas
- 9- Slankikliai
- 10- Apatinės dešinėsios kaitvietės pasirinkimas
- 11- Pagreitinimas
- 12 - Įjungti (išjungti)

PRIETAISO NAUDOJIMAS

Ant indukcinį kaitviečių naudokite tinkamus indus.

Ijungus maitinimą, visi indikaciniai rodmėnys trumpam užsižiebia. Po to kaitlentė veikia budėjimo režimu ir yra paruošta naudoti.

Kaitlentė valdoma elektriniais jutikliais, kurie suaktyvinami, liečiant priskirtus jutiklius. Kiekvieno jutiklio suaktyvinimą žymi garsinis signalas.

Prietaiso įjungimas:

Kaitlentė įjungiama, palietus įjungimo (išjungimo) mygtuką  Visų kaitviečių pajėgumo indikatoriai rodydys „0“ ir apačiniame dešiniajame kampe mirkčios taškai. (Per 20 sekundžių nepasirinkus jokios kaitvietės, kaitlentė automatiškai išsijungs.)

Prietaiso išjungimas:

Kaitlentę galite išjungti bet kuriuo metu, paliesdami .

Ijungimo / išjungimo mygtukas  visada turi išjungimo pirmenybę.

Kaitviečių įjungimas:

Palieskite tos kaitvietės pasirinkimo mygtuką , ant kurios norite ruošti maistą. Pasirinktos kaitvietės pajėgumo rodymo langelyje nepertraukiamai šviečia taškas, o kituose mirkčioja.

Pajėgumo nustatymo slankikliais  galite nustatyti pajėgumo lygį. Kaitvietė parengta naudoti. Norėdami greičiausiai užvirinti, pasirinkite

norimą kaitinimo pajėgumą ir palieskite P mygtuką, kad suaktyvintumėte pagreitinio kaitinimo funkciją.

Kaitviečių išjungimas:

Pasirinkite norimą išjungti kaitvietę, spausdami atitinkamą kaitinimo pajėgumo nustatymo mygtuką. Slankikliais  sumažinkite temperatūrą iki „0“ (temperatūra taip pat nustatoma iki „0“ vienu metu slenkant kairiuoju ir dešiniuoju slankikliu).

Jei kaitvietė tuo metu karšta, vietoj „0“ bus rodomas „H“ simbolis.

Visų kaitviečių išjungimas:

Norėdami iš karto išjungti visas kaitvietes, palieskite  mygtuką.

Budėjimo režimu visos karštos kaitvietės bus žymimos „H“ simboliu.

Likutinės šilumos indikatoriai:

Likutinės šilumos indikatoriai rodo, kad stiklo keramikos paviršiaus temperatūra yra pavojinga liesti kaitvietės zonoje.

Išjungus kurią nors kaitvietę, atitinkamame langelyje rodomas „H“ simbolis, kol paviršius atvėsta iki nepavojingo lygio.

Apsauginio išjungimo funkcija:

Kiekviena kaitvietė išsijungs po nustatyto maksimalaus veikimo laiko, jei tuo metu nebuvo keičiamas kaitinimo pajėgumas. Kaskart, pakeitus kaitinimo pajėgumą, maksimalus veikimo laikas iš naujo pratęsimas iki nustatytos maksimalios trukmės. Maksimalus veikimo laikas priklauso nuo pasirinkto kaitinimo pajėgumo.

Palaukite, kol visose zonose nebebus rodoma „F“,  mygtuku įjunkite kaitlentę ir toliau naudokite.

Kaitinimo pajėgumas	Apsauginis išjungimas po
1 - 2	6 valandų
3 - 4	5 valandų
5	4 valandų
6 - 9	1,5 valandų

Apsauga nuo vaikų:

Apsaugos nuo vaikų funkcija gali būti įjungiama įjungus valdymą. Norėdami suaktyvinti užraktą nuo vaikų, vienu metu paspauskite dešinę ir kairę slankiklio pusę, o tada – dešinę slankiklio pusę. Ekrane atsiras „L“ simbolis, reiškiantis UŽRAKINTA, ir neveiks jokie valdikliai. (Jei kaitvietė tuo metu karšta, „L“ ir „H“ simboliai rodomi pakaitomis.)

Kaitlentė bus užrakinta tol, kol ją atrakinsite – net jei ji bus išjungta ir vėl įjungta.

Norėdami išjungti užraktą nuo vaikų, pirmiausiai įjunkite kaitlentę. Vienu metu paspauskite dešinę ir kairę slan-

kiklio pusę, o tada – kairę slankiklio pusę. Ekrane pradings „L“ simbolis, ir kaitlentė bus išjungta.

Skydelio užrakinimas

Skydelio užrakinimo funkcija reikalinga, norint užblokuoti mygtukus ir saugiai naudoti prietaisą. Jį naudojant, negalimos, pavyzdžiui, temperatūros didinimo ir kitos funkcijos. Galima tik išjungti prietaisą.

Užrakinimo funkcija suaktyvinama, jei skydelio užrakinimo mygtukas  paspaudžiamas bent jau 2 sekundes. Sėkmingą veiksmą pažymi garsinis signalas. Po sėkmingo įsijungimo, paspaudus ilgiau nei 2 sek., pamatysite mirkčiojantį skydelio užrakinimo indikatorį, ir kaitviečių reguliavimas užrakinamas.

Laikmačio funkcija:

Laikmačio funkciją galima naudoti dviem būdais:

Nepriklausomas laikmatis (1..99 min):

Nepriklausomą laikmatį galima įjungti, kai kaitvietės išjungtos. Laikmačio ekrane rodoma „00“ ir mirkčiojantis taškas.

Laiką pailginkite / sutrumpinkite laikmačio slankikliais . Galima nustatyti nuo 0 iki 99 minučių. Per 10 sekundžių neatlikus veiksmų, nepriklausomas laikmatis bus nustatytas, o mirkčiojantis taškas pradings. Nustačius laikmatį, laikas bus skaičiuo-

jamaz mažėjančia seka nuo nustatytos reikšmės.

Pasibaigus laikmačiui, pasigirsta garsinis signalas ir pradeda mirkčioti laikmačio ekranas. Garsinis signalas automatiškai išsijungs po 30 sekundžių ir (arba) paspaudus bet kurį mygtuką.

Nepriklausomo laikmačio nustatymas gali būti pakeistas arba laikmatis gali būti išjungtas laikmačio slankikliais  Kaitlentės išjungimas prisilietimu bet kuriuo metu taip pat išjungs nepriklausomą laikmatį.

Kaitvietės laikmatis (1..99 min):

Ijungus kaitlentę, galima nustatyti atskirą laikmatį kiekvienai kaitviete.

Pasirinkite kaitvietę, tada nustatykite kaitinimo pajėgumą ir galiausiai nustatykite laikmatį

 mygtuku laikmatį galima nustatyti ir išjungti atitinkamai kaitlentei. Šalia laikmačio yra keturi LED indikatoriai. Jie rodo, kurioms kaitvietėms nustatytas laikmatis.

Praėjus 10 sekundžių nuo paskutinio veiksmo, laikmačio ekrane rodoma greičiausiai pasibaigšančio laikmačio reikšmė (tuo atveju, jei nustatytas laikmatis daugiau nei 1 kaitviete).

Pasibaigus laikmačiui, skleidžiamas garsinis signalas ir rodoma „00“ reikšmė, mirkčioja atitinkamos kaitvietės LED indikatorius. Nustatyta kaitvietė bus išjungta, ir „H“ simbolis bus rodo-

mas, jei kaitvietė karšta.

Garsinis signalas ir mirkčiojantis LED indikatorius automatiškai išsijungs po 30 sekundžių ir (arba) paspaudus bet kurį mygtuką.

Garsinis signalas:

Esant įjungtai kaitlentei, garsinis signalas praneša apie šiuos veiksmus:

Įprastas mygtuko suaktyvinimas trumpu garsiniu signalu

Tęstinis mygtukų naudojimas ilgesnį laiką (10 sekundžių) ilgesniu garsiniu signalu su pertrūkiais.

Pagreitinto kaitinimo funkcija:

Turi būti pasirinkta kaitvietė, nustatomas kaitinimo pajėgumas ir vėl paspaudžiamas „P“ (pagreitinimo) mygtukas.

Pagreitinto kaitinimo funkciją galima naudoti, jei indukcinis modulis leidžia naudoti šį nustatymą pasirinktai kaitviete. Naudojant pagreitinto kaitinimo funkciją, atitinkamame langelyje rodomas „P“ simbolis.

Pagreitinto kaitinimo suaktyvinimas gali viršyti maksimalią galią, todėl įsijungs vidinis maitinimo valdymas.

Apie reikalingą pajėgumo sumažinimą praneša mirkčiojantis atitinkamos kaitvietės langelis. Mirkčiojimas tęsiasi 3 sekundes, per kurias galima atlikti reikiamus nustatymus, kol automatiškai nesumažinama galia.

Kaitvietės zonos padidinimas

Vienu metu palieskite priekinį dešinįjį

ir galinį kairįjį kaitvietės pasirinkimo mygtukus. Kairiajame rodymo langelyje nepertraukiamai šviečia taškas ir rodoma „b“ ir „r“. Kitur taškai mirkčioja.

Pasirinkite temperatūros nustatymą: dešiniąją slankiklio pusę padidinkite pajėgumą, o kairiąją slankiklio pusę – sumažinkite.

Padidinta kaitvietės zona parengta naudoti. Norėdami greičiausiai užvirinti maistą, pasirinkite norimą kaitinimo pajėgumą ir palieskite P mygtuką, kad suaktyvintumėte pagreitinoto kaitinimo funkciją.

Padidintos kaitvietės zonos išjungimas

Padidinta kaitvietė pasirenkama kairiąją slankiklio pusę paspaudus galinį kairįjį arba prekinį kairįjį kaitvietės pasirinkimo mygtuką ir sumažinus lygį iki „0“. Jei padidinta kaitvietė tuo metu karšta, bus rodomas „H“ simbolis.

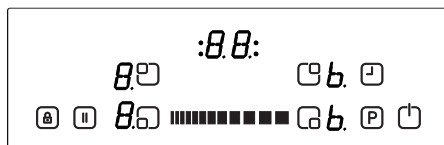
Specialioji gaminimo funkcija

Paeiliui palieskite kaitvietės pasirinkimo mygtuką virimui, kepimui, šilumos palaikymui ir šokolado lydymui. Specialioji gaminimo funkcija prieinama tik dešiniajai katlentės pusei. Įprastai vienu metu negalima ir virti, ir kepti, bet išgirdus vieną pyptelėjimą galima įjungti virimo ir kepimo vienu metu funkciją.

Virimo funkcija**

Naudojant šią funkciją, vanduo užvirinamas ir palaikoma artima virimui temperatūra. Norėdami įjungti virimo funkciją, palieskite kaitvietės langelį du kartus. Aktyvią virimo funkciją pažymi atitinkamame langelyje rodomas „b“ simbolis. Vandeniui užvirus, pasigirsta pyptelėjimas. Šis signalas nurodo, kad vanduo užvirė, ir dabar tereikia virinti.

Virimo funkcija rodoma kaitvietės langelio apatiniame dešiniajame kampe

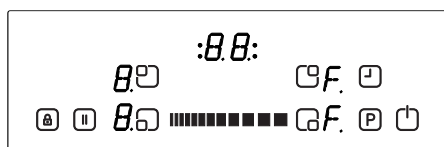


Kepimo funkcija

Naudojantis šia funkcija aliejuje kepa ma maždaug 160 °C temperatūroje. Norėdami įjungti šią funkciją, paspauskite

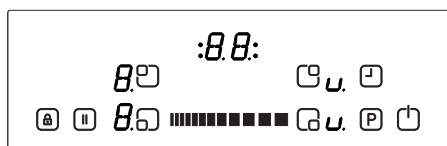
kaitvietės pasirinkimo mygtuką tris kartus. Aktyvią kepimo funkciją pažymi atitinkamame langelyje rodomas „F“ simbolis. Po kurio laiko kaitlentė pypteli. Signalas nurodo, kad aliejus pakankamai įkaitęs, kad galėtumėte jame kepti.

Kepimo funkcija rodoma kaitvietės langelio viršutiniame dešiniajame kampe



Šilumos palaikymo temperatūra**

Naudojant šią funkciją, automatiškai palaikoma apie 50 °C ruošiamo maisto temperatūra. Norėdami įjungti šilumos palaikymo funkciją, palieskite kaitvietės langelį keturis kartus. Aktyvią šilumos palaikymo funkciją pažymi atitinkamame langelyje rodomas „u“ simbolis. Šilumos palaikymo funkcija rodoma kaitvietės langelio apatiniame dešiniame kampe



Šokolado lydymo funkcija

Naudojantis šia funkcija galima lydyti šokoladą ar panašius produktus automatiškai palaikant 40 °C temperatūrą. Norėdami įjungti šokolado lydymo funkciją, palieskite kaitvietės langelį penkis kartus. Aktyvią šokolado lydymo funkciją pažymi atitinkamame langelyje rodomas „c“ simbolis.

Šokolado lydymo funkcija rodoma kaitvietės langelio viršutiniame dešiniame kampe

**Tai veikia ir gali skirtis priklausomai nuo maisto produktų kiekio ir gaminių indo kokybės. Geriausiai maistas paruošiamas, kai naudojama 1,5 litro vandens ir 0,5 litro aliejaus.



Išmanusis laikinas išjungimas

Suaktyvintas išmanusis laikinas išjungimas sumažina visų įjungtų kaitviečių pajėgumą.

Jei tuo metu išjungsite išmaniojo laikino išjungimo funkciją, kaitvietės automatiškai grįš į prieš tai buvusį kaitinimo pajėgumą.

Jei išmanusis laikinas išjungimas neišjungiamas, kaitlentė išsijungs po 30 minučių.

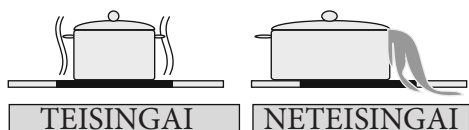
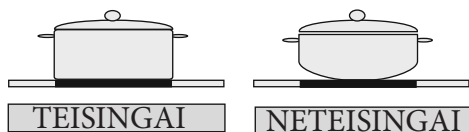
Norėdami suaktyvinti išmanųjį laikiną išjungimą, paspauskite (). Įjungtų kaitviečių kaitinimo pajėgumas bus sumažinamas iki 1, o atitinkamuose langeliuose bus rodomas „||“ simbolis.

Norėdami išjungti išmaniojo laikino išjungimo funkciją, vėl palieskite (). Iš ekrano dings „||“ simbolis, o kaitvietės toliau veiks prieš tai nustatytu pajėgumu.

PATARIMAI

Indai

- Naudokite indus storu, plokščiu, lygiu dugnu, kurių skersmuo atitiktų kaitvietės dydį. Šitaip sumažės maisto ruošimo laikas.
- Geriausius rezultatus pasieksite su plieniniais, emaliuotais, ketaus ir nerūdijančio plieno (jei jie atitinkamai gamintojo pažymėti) indais.
- Iš emaliuoto plieno, aliuminio ar vario pagaminti dugnai gali palikti nuosėdas ant kaitlentės. Tokias nuosėdas sunku pašalinti. Kaskart, panaudoję kaitlentę, ją nuvalykite.
- Jei magnetas limpa prie indų dugno, reiškia, kad juos galima naudoti ant indukcinės kaitlentės.
- Indai turi būti statomi per vidurį ant kaitvietės. Neteisingai pastačius indą, rodoma.
- Naudojant tam tikrus puodus, jie gali skleisti įvairius garsus. Tai įtakoja puodo konstrukcija, bet neturi įtakos kaitlentės veikimui ar saugumui.



Energijos taupymas

- Indukcinės kaitlentės kaitvietės automatiškai iki tam tikro lygio prisitaiko prie naudojamo indo dugno dydžio. Tačiau magnetinė indo dugno dalis turi atitikti mažiausią reikiamą dydį priklausomai nuo naudojamos kaitvietės.
- Indą pastatykite ant kaitvietės prieš ją įjungdami. Jei kaitvietę įjungsite prieš pastatydami indą, ji neveiks, o valdymo skydelyje bus rodoma.
- Norėdami greičiau paruošti maistą, naudokite dangčius.
- Užvirus skysčiams, sumažinkite kaitinimo pajėgumą.
- Kad kepimo laikas būtų trumpesnis, kiek įmanoma sumažinkite skysčių ar riebalų kiekį.
- Pasirinkite tinkamą temperatūrą ruošiamam maistui.

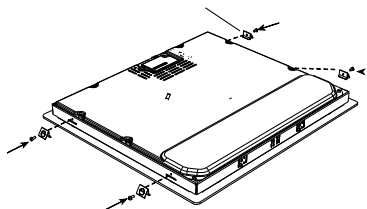
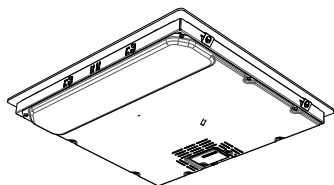
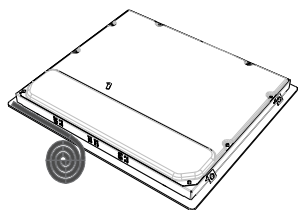
Ruošiamo maisto pavyzdžiai

Lentelėje pateikiama informacija yra tik patariamojo pobūdžio.

Kaitinimo pajėgumas	Kada naudojamas
0	Elementas išjungtas
1- 3	Silpnas šildymas
4 - 5	Lėtas virimas, šildymas
6 - 7	Pašildymas ir greitas virimas
8	Virimas, kepimas, skrudinimas
9	Maksimalus kaitinimas
P	Pagreitinto kaitinimo funkcija

Patarimai apie valymą

- Valydami kaitlentės paviršių, nenaudokite šiurkščių šveitiklių, ėsdinančių valiklių, aerosolinių valiklių ar aštrių daiktų.
- Norėdami nuvalyti pridegusį maistą, atmirkykite jį drėgna šluoste su skystu plovikliu.
- Maisto likučius ar nuosėdas galite nuvalyti grandikliu. Lipnų maistą būtina nuvalyti iš karto, kai tik jis išsilieja, kol stiklas neatvėsęs.
- Naudodami grandiklį, būkite atsargūs, kad nenugrandytumėte silikoninių sandariklių palei stiklo keramikos paviršiaus kraštus.
- Grandiklyje naudojamas peiliukas, todėl jį būtina laikyti vaikams neprieinamoje vietoje.
- Kaitlentę valykite kaitlenčių valikliu, kol ji dar šilta. Nuskalaukite ir nusausinkite švaria šluoste ar popieriniu rankšluosčiu.



daiktai turi būti mažiausiai 65 cm atstumu.

- Ventiliatoriai turi būti montuojami pagal gamintojo nurodymus.
- Su kaitlente besiliečianti siena turi būti iš nedegių medžiagų.
- Maitinimo laido ilgis neturi viršyti 2 metrų.

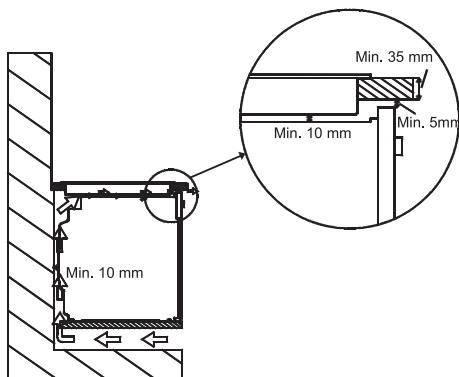
PRIETAISO MONTAVIMAS

ĮSPĖJIMAS:

Šią kaitlentę jungti į elektros tinklą turi kvalifikuotas elektrikas pagal šioje instrukcijoje pateiktus nurodymus ir galiojančias taisykles. Bet kokiems gedimams, pasireiškusiems dėl neteisingo jungimo ar montavimo, nebus taikoma garantija. Šis prietaisas turi būti įžemintas.

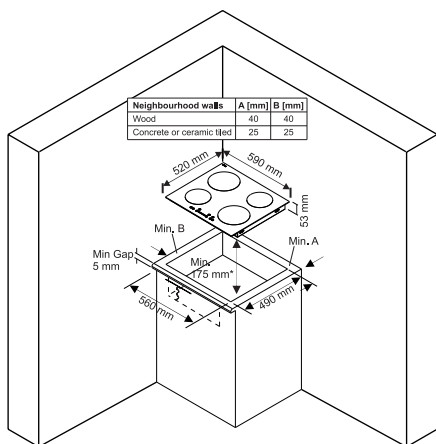
Montavimo saugumo nurodymai

- Bet kokie virš kaitlentės kabantys



Kaitlentės montavimas stalviršyje

- Kaitlentę galima montuoti stalviršyje, jei šis atsparus mažiausiai 90 °C temperatūrai.
- Išpjaukite angą pagal apatiniam ir kitame puslapyje esančiuose paveikslėliuose nurodytus matmenis.
- Indukcinę kaitlentę galima montuoti nuo 25 iki 40 mm storio stalviršiuose.



- Apatinį kaitlentės briaunos paviršių apklijuokite rinkinyje esančia iš vienos pusės lipnia juosta. Netempkite juostos.
- Prie išorinių gaminio sienelių prisukite 4 montavimo prie stalviršio laikytuvus.

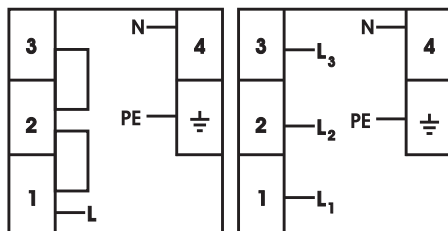
Elektros jungimas

Prieš jungdami, patikrinkite:

Ar elektros tinklo įtampa atitinka nurodytą kaitlentės apatinėje pusėje esančioje vardinėje lentelėje.

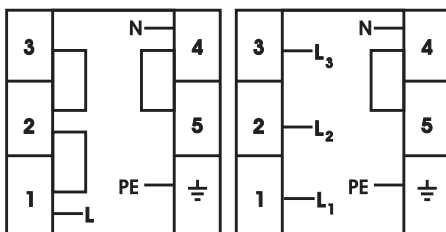
Ar elektros įvadas palaiko prietaiso apkrovą (žr. vardinę lentelę).

Ar elektros tinkle yra žemėjimo gnybtai, atitinkantys vėliausius reglamentus ir gerai veikiantys.



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

Ar, sumontavus kaitlentę, saugiklis yra lengvai prieinamas.

Jei nėra kaitlentei tinkamo įvado ir kištuko su saugikliu, juos turi sumontuoti kvalifikuotas elektrikas.

Reikalavimus atitinkantis laidas turi būti atvestas nuo elektros įvado (pagrindinės saugiklių dėžutės) ir apsaugo-

tas 50 amperų saugikliu arba mikro grandinės jungikliu (MCB). Elektras turi sumontuoti jungiklį su saugikliu, kuriame laidas su srove ir neutralios fazės laidas būtų atskirti mažiausiai 3,0 mm atstumu.

Jungiklis su saugikliu turi būti sumontuotas virtuvės sienoje virš stalviršio kaitlentės šone – ne virš kaitlentės – pagal Elektrotechnikos ir elektronikos inžinierių instituto reglamentą. Jungiklis su saugikliu turi būti jungiamas su paskirstymo dėžute, kuri turi būti sumontuota ant sienos apie 61 cm (24 colių) aukštyje nuo grindų už kaitlentės. Tada galima jungti kaitlentės maitinimo laidą. Vieną laido galąjunkite į paskirstymo dėžutę, o kitą – į kaitlentės maitinimo dėžutę, esančią apatinėje kaitlentės pusėje. Nuimkite maitinimo dėžutės dangtelį ir prijunkite laidą pagal jungimo schemą.

Maitinimo laidas turi būti laikomas toliau nuo tiesioginių šilumos šaltinių. Jis negali būti laikomas taip, kad temperatūra 50 °C viršytų aplinkos temperatūrą.

Su indukcine kaitlente turi būti naudojamas H05VV-F 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53 kabelis **. Jungimo grandinės brėžinį rasite ant apatinės prietaiso pusės.

KLAIDOS KODAI

Pasireiškus klaidai, kaitviečių langeliuose rodomas klaidos kodas.

E1: neveikia aušinimo ventiliatorius; kvieskite įgaliotus techninės priežiūros atstovus.

E3: elektros tinklo įtampa viršija leidžiamas reikšmes; išjunkite kaitlentę palietę

 , palaukite, kol visų kaitviečių langeliuose pradings „H“ simbolis, įjunkite kaitlentę palietę  ir toliau naudokite. Jei ta pati klaida išlieka, kvieskite įgaliotus techninės priežiūros atstovus.

E4: elektros tinklo dažnis skiriasi nuo leidžiamų reikšmių; išjunkite kaitlentę, palietę  , palaukite, kol visų kaitviečių langeliuose pradings „H“ simbolis, įjunkite kaitlentę palietę  ir toliau naudokite. Jei ta pati klaida išlieka, atjunkite ir vėl prijunkite kaitlentę, o tada įjunkite palietę  ir toliau naudokite. Jei ta pati klaida išlieka, kvieskite įgaliotus techninės priežiūros atstovus.

E5: per aukšta kaitlentės vidinė temperatūra; išjunkite kaitlentę palietę  ir palikite kaitvietes atvėsti.

E6: komunikacijos klaida tarp lietimui jautraus valdymo skydelio ir kaitvietės; susisiekite su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.

E7: neveikia ritės temperatūros jutiklis; susisiekite su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.

E8: neveikia aušintuvo temperatūros jutiklis; susisiekite su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.

E9: kalibravimo klaida; susisiekite su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.

SATURA RĀDĪTĀJS

Norādījumi par drošību

Ierīces apraksts

Gatavošanas virsma un sildelementu vadības panelis

Ierīces lietošana

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Gatavošanas zonu ieslēgšana un izslēgšana

Viedā pauzēšana

Atlikušā karstuma indikators

Drošības izslēgšanas funkcija

Bērna bloķēšanas slēdzene

Taimera funkcija

Skaņas signāls

Pastiprināšanas funkcija

Savienotās zonas ieslēgšana

Īpaša gatavošanas funkcija

Ieteikumi un padomi

Ierīces uzstādīšana

Drošības pasākumi uzstādot

Plīts virsmas ievietošana darba virsmā

Strāvas pievienošana

Elektrisko savienojumu shēma

BRĪDINĀJUMI PAR DROŠĪBU

PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS RŪPĪGI PILNĪBĀ IZLASIET ŠO ROKASGRĀMATU UN ATSTĀJIET TO DROŠĀ VIETĀ, LAI PĒC NEPIECIEŠAMĪBAS TAJĀ IESKATĪTOS.

ŠĪ ROKASGRĀMATA IR PAREDZĒTA VAIRĀK NEKĀ VIENAM MODELIM. IESPĒJAMS IEGĀDĀTAJAI IERĪCEI NAV KĀDANO ŠAJĀ ROKASGRĀMATĀ APRAKSTĪTAJĀM FUNKCIJĀM. LASOT LIETOTĀJA ROKASGRĀMATU, ĪPAŠU VĒRĪBU PIEVĒRSIET SKAIDROJUMIEM AR ATTĒLIEM.

Galvenie brīdinājumi par drošību

- Bērni, kuri ir jaunāki par 8 gadiem, un cilvēki ar fiziskiem, kustību vai garīgiem traucējumiem vai cilvēki bez pieredzes un zināšanām šo ierīci drīkst lietot tikai citu personu uzraudzībā vai tad, ja ir sniegti norādījumi par drošu ierīces lietošanu un tie izprot saistīto apdraudējumu. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un tehnisko apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzrau-

dzības.

- **BRĪDINĀJUMS.** Lietošanas laikā ierīce un tās daļas uzkarst. Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst bez uzraudzības lietot ierīci.
- **BRĪDINĀJUMS.** Gatavošana bez uzraudzības uz plīts virsmas ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un radīt aizdegšanos. **NEKAD** nemēģiniet uguni dzēst ar ūdeni. Izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo dvieli.
- **BRĪDINĀJUMS.** Aizdegšanās bīstamība: neko neuzglabāji uz gatavošanas virsmas.
- **BRĪDINĀJUMS.** Ja virsma ir saplīsusi, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no iespējamā

elektrošoka.

- Lietojot indukcijas virsmu, uz tās nedrīkst novietot metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, karotes un vāciņus, jo tie var uzkarst.
- Pēc indukcijas virsmas lietošanas izslēdziet sildelementus, izmantojot vadības pogas, un nepaļaujieties uz pannas detektoru.
- Plīts virsmām ar vāku pirms atvēršanas no vāka ir jānotīra visas izlijušās vielas. Papildus pirms vāka aizvēršanas ir jānotīra visa plīts virsma.
- Ierīce nav paredzēta lietošanai kopā ar taimeriem vai atsevišķu tīrīšanas sistēmu.
- Krāsns durvju stikla un citu virsmu tīrīšanai nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un asus me-

tāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt stiklu, kā rezultātā var saplīst stikls vai tikt sabojāta virsma.

- Ierīces tīrīšanai nelietojiet tvaika tīrītājus.

- Ierīce ir ražota saskaņā ar visiem spēkā esošajiem vietējiem un starptautiskajiem standartiem un noteikumiem.
- Apkopes darbus un remontdarbus drīkst veikt tikai pilnvarots apkalpes darbinieks. Ja uzstādīšanas darbus un remontdarbus veicis nepilnvarots darbinieks var rasties apdraudējums. Jebkāda veida ierīces pārveidošana vai modificēšana ir bīstama.
- Pirms uzstādīšanas nodrošiniet, ka vietējie apstākļi (gāzes veids un gāzes spiediens vai strāvas spriegums un frekvence) un ierīces prasības ir saderīgas. Ierīces prasības ir norādītas uz uzlīmes.
- UZMANĪBU! Šī ierīce ir paredzēta tikai pārtikas pagatavošanai un lietošanai mājāsaimniecības telpās, un to nedrīkst izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, lietošanai ārpus mājām, komercdarbībai vai telpu apsildei.
- Lai garantētu drošību, ir jāievēro visi drošības pasākumi. Tā kā stikls var saplīst, tīrot rīkojieties uzmanīgi, lai nesaskrāpētu to. Nesitiet pa stiklu ar piederumiem.
- Nodrošiniet, ka uzstādīšanas lai-

kā strāvas vads netiek savīts. Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaīņa jāveic ražotājam, tā apkalpes pārstāvim vai atbilstoši kvalificētai personai, lai novērstu apdraudējumu.

Brīdinājumi par uzstādīšanu

- Nelietojiet ierīci, pirms tā nav pilnībā uzstādīta.
- Ierīces uzstādīšana un nodošana lietošanā ir jāveic pilnvarotam tehnikajam darbiniekam. Ražotājs nav atbildīgs par jebkāda veida bojājumiem, kas radušies nepareiza novietojuma un uzstādīšanas gadījumā, ko veikušas nepilnvarotas personas.
- Izpakojojot ierīci, pārliecinieties, kā tā transportēšanas laikā nav bojāta. Jebkādu defektu gadījumā nelietojiet ierīci un nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu apkalpes pārstāvi. Tā kā iepakojumā izmantotie materiāli (neilons, skavotāji, stiroputas utt.) var radīt kaitējumu bērniem, tos nekavējoties jāsavāc un jāizmet.
- Aizsargājiet ierīci no atmosfēras ietekmes. Nepakļaujiet to saules staru, lietus, sniega un citu lietu iedarbībai.
- Materiālam, uz kura novietota ierīce (skapim) ir jāiztur vismaz 100 °C temperatūra. Darbības laikā plīts virsmas apakšdaļa var uzkarst. Tādēļ zem izstrādājuma ir jāuzstāda plāksne.
- **Lietošanas laikā**
- Lietošanas laikā nenovietojiet blakus ierīcei degošus un uzliesmojošus materiālus.

- Neatstājiet cepeškrāsni bez uzraudzības, ja gatavojat ar cieta vai šķidro eļļu. Spēcīgas uzkaršanas gadījumā tā var aizdegties. Nedrīkst liet ūdeni uz degošas eļļas. Kastrolī vai pannu pārklājiet ar vāku, lai apslāpētu liesmu, kas radusies, un izslēdziet plīts virsmu.
- Vienmēr pannas novietojiet gatavošanas zonas centrā un pagrieziet rokturus tā, lai pa tiem nevarētu uzsist un tos nevarētu aizķert.
- Ja plānojat ilgāku laiku nelietot ierīci, atvienojiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas. Uzturiet galveno vadības ierīci izslēgtu. Papildus, kad nelietojat ierīci, aizveriet gāzes ventili.
- Nodrošiniet, ka vienmēr, kad nelietojat ierīci, ierīces vadības pogas ir pozīcijā 0 (izslēgts).

Tīrīšana un apkope

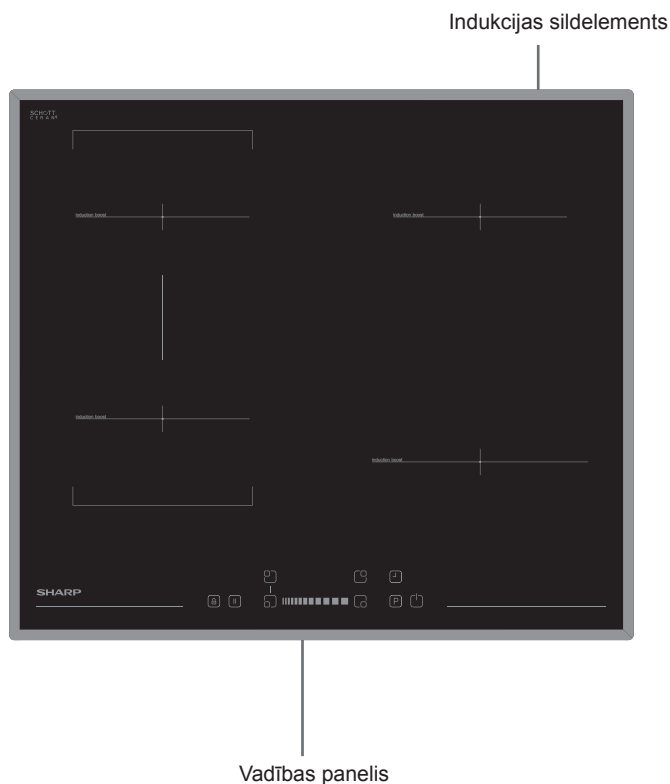
- Vienmēr pirms tīrīšanas un apkopes izslēdziet ierīci. To varat darīt, kad tiek atvienota ierīces kontaktdakša vai atslēgta strāvas padeve.
- Nenovietojiet vadības pogas, lai iztīrītu vadības paneli.
- **LAI UZTURĒTU EFEKTĪVU UN DROŠU IERĪCES DARBĪBU, IETEICAMS VIENMĒR LIETOT ORIGINĀLĀS DETALĀS UN PILNVAROTU APKALPES PĀRSTĀVJU PAKALPOJUMUS, JA NEPIECIEŠAMS.**

PLĪTS VIRSMAS APRAKSTS

Cienījamais lietotāj!

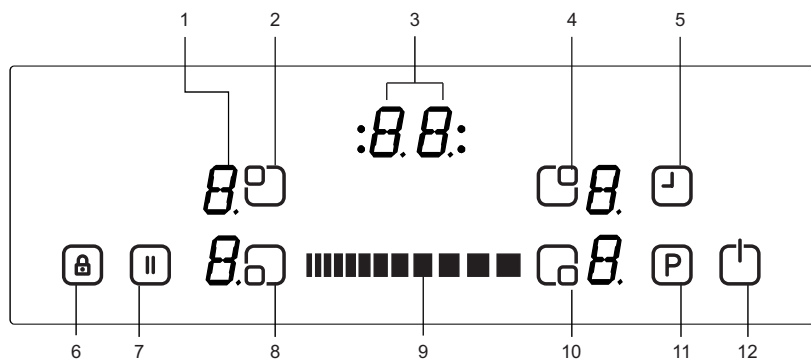
Pirms plīts virsmas lietošanas izlasiet šīs rokasgrāmatas norādījumus un uzglabājiēt turpmākām uzziņām.

4 sildelementu gatavošanas virsma



Piezīme. Atkarībā no konfigurācijas plīts virsmas izskats var atšķirties no attēlā parādītās.

4 sildelementu vadības panelis.



- | | |
|---|--|
| 1.– Sildelementa rādītums | 8.– Apakšējā kreisās puses sildelementa atlase |
| 2.– Augšējā kreisās puses sildelementa atlase | 9.– Slīdņa pogas |
| 3.– Taimera rādītums | 10.– Apakšējā labās puses sildelementa atlase |
| 4.– Augšējā labās puses sildelementa atlase | 11.– Pastiprināšana |
| 5.– Taimeris | 12.– Barošanas poga |
| 6.– Bloķēšanas indikators | |
| 7.– Viedā pauze | |

IERĪCES LIETOŠANA

Lietojiet indukcijas gatavošanas zonas ar atbilstošiem ēdiena gatavošanas traukiem.

Pēc strāvas padeves ieslēgšanas uz mirkli iedegas visi rādījumi. Kad šis laiks beidzas, plīts virsma tiek pārslēgta gaidstāves režīmā un ir gatava lietošanai.

Plīts virsma tiek vadīta, pieskaroties attiecīgajiem sensoriem, kas vada elektroniskos sensorus. Katra sensora aktivēšanu pavada skaņas signāls.

Ierīces ieslēgšana

Ieslēdziet ierīci, nospiežot barošanas pogu . Visi sildelementu rādījumi rāda "0" un mirgo apakšējais labās pusēs punkts. (Ja 20 sekunžu laikā netiek izvēlēta neviena gatavošanas zona, plīts virsma automātiski izslēdzas.)

Ierīces izslēgšana

Izslēdziet plīts virsmu, jebkurā laikā nospiežot .

Barošanas pogai  vienmēr ir izslēgšanas prioritāte.

Gatavošanas zonas ieslēgšana

Nospiediet sildelementa, uz kura vēlaties gatavot, atlasē pogu . Atlasītā sildelementa rādījumam ir nepārtraukti degošs punkts un mirgojošs punkts visos citos displejos, kas nodziest.

Atlasītajam sildelementam varat iestatīt karstuma līmeni, pieskaroties slīdņa pogām . Sildelements ir gatavs gatavošanai. Lai ātrāk panāktu

vārīšanos, atlasiet vēlamo gatavošanas līmeni un nospiediet pogu P, lai aktivizētu pastiprināšanas funkciju.

Gatavošanas zonu izslēgšana

Nospiežot sildelementa atlasē pogu, atlasiet sildelementu, kuru vēlaties izslēgt. Izmantojot slīdņa pogu , samaziniet temperatūru līdz "0". (Arī vienlaicīgi nospiežot labās pusēs un kreisās pusēs slīdņa pogu, temperatūra tiek pārslēgta uz "0"). Ja gatavošanas zona ir karsta, simbola "0" vietā tiek rādīts "H".

Visu gatavošanas zonu izslēgšana

Lai vienlaikus izslēgtu visas gatavošanas zonas, nospiediet pogu .

Gaidstāves režīmā karstajām gatavošanas zonām tiek rādīts simbols "H".

Atlikušā karstuma indikators

Atlikušā karstuma indikators norāda, ka stikla keramiskai virsmai gatavošanas zonas perimetrā ir skārieniem bīstama temperatūra.

Pēc gatavošanas zonas izslēgšanas attiecīgajā displejā ir redzams "H", līdz saistītās gatavošanas zonas temperatūra sasniedz drošu līmeni.

Drošības izslēgšanas funkcija

Ja noteiktajā maksimālajā darbības laikā netiek mainīts karstuma iestatījums, ikviena gatavošanas zona tiek izslēgta. Ikviena gatavošanas zonas iestatījumu izmaiņa maksimālo darbības laiku atiestata uz darbības ierobežojuma laika sākotnējo vērtību. Maksimālais

darbības laiks ir atkarīgs no atlasītā temperatūras līmeņa.

Uzgaidiet, līdz visām zonām nodziest simbols “F”; izmantojot pogu , ieslēdziet plīts virsmu un turpiniet lietot.

Karstuma iestatījums	Drošības atslēgšana pēc
1–2	6 stundām
3–4	5 stundām
5	4 stundām
6–9	1,5 stundām

Bērnu bloķēšanas slēdzene

Bērnu bloķēšanas slēdzenes funkciju var aktivizēt pēc vadības ieslēgšanas. Lai aktivizētu bērnu bloķēšanas slēdzeni, vienlaikus nospiediet labās un kreisās puses slīdņa pogu un pēc tam vēlreiz nospiediet labās puses slīdņa pogu. Visu sildelementu displejos tiek rādīts simbols “L”, apzīmējot stāvokli BLOKĒTS, un vadības pults iestatījumus nevar mainīt. (Ja gatavošanas zona ir karsta, simbols “L” un “H” tiek rādīts pamīšus.)

Plīts virsma paliek bloķētā stāvoklī, līdz tā tiek atbloķēta, pat tad, ja vadības pults tiek ieslēgta un izslēgta.

Lai deaktivizētu bērnu bloķēšanas slēdzeni, vispirms ieslēdziet plīts virsmu. Vienlaikus nospiediet labās un kreisās puses slīdņa pogu un pēc tam vēlreiz nospiediet kreisās puses slīdņa pogu. Displejā nodziest simbols “L”, un ierīce tiek izslēgta.

Pogu bloķēšana

Pogu bloķēšanas funkcija ir paredzēta, lai bloķētu pogas un darbības laikā ierīci iestatītu drošā veidā. Skārienu funkcijas, piemēram, siltuma palielināšana un citas, nav iespējamās. Iespējama tikai ierīces izslēgšana.

Bloķēšanas funkcija ir aktīva, ja vismaz 2 sekundes tiek turēta nospiesta poga bloķēšanas poga . Šī darbība tiek apstiprināta ar skaņas signālu. Pēc sekmīgas darbības ilgāk par 2 sekundēm, mirgo pogu bloķēšanas indikators un sildelements ir bloķēts.

Taimera funkcija

Taimera funkciju var iestatīt divos veidos.

Minūšu atgādinājuma taimeris (1–99 min)

Minūšu atgādinājuma taimeri var lietot, ja gatavošanas zonas ir izslēgtas. Taimera displejā redzams “00” un mirgojošs punkts.

Lai palielinātu/samazinātu laiku, izmantojiet taimera slīdņa pogas . Laiku var pielāgot no 0 līdz 99 minūtēm. Ja 10 sekunžu laikā netiek veikta neviena darbība, minūšu atgādinājuma taimeris tiek iestatīts un mirgojošais punkts nodziest. Kad laiks ir iestatīts, atbilstoši iestatītajam laikam tiek sākota atskaite.

Kad taimera laiks beidzas, atskan skaņas signāls un taimera rādījums sāk mirgot. Pēc 30 sekundēm un/vai pēc

kādas pogas lietošanas skaņas signāls automātiski pārstāj skanēt.

Minūšu atgādinājuma taimeris jebkurā laikā var mainīt vai izslēgt, izmantojot laika slīdņa pogu  . Jebkurā laikā pieskaroties pogai, tiek izslēgta plīts virsma un minūtes atgādinājuma taimeris.

Gatavošanas zonas taimeris (1–99 min)

Kad plīts virsma ir ieslēgta, katrai gatavošanas virsmai var ieprogrammēt neatkarīgu taimeris.

Atlasiet gatavošanas zonu, pēc tam atlasiet temperatūras iestatījumu un beigās aktivizējiet taimera iestatīšanas pogu . Taimeris var ieprogrammēt kā gatavošanas zonas izslēgšanas funkciju. Ap taimeris tiek rādītas četras gaismas diodes. Tās norāda katru gatavošanas zonu, kurai ir aktivizēts taimeris.

10 sekundes pēc pēdējās darbības taimeris rāda tā taimera izmaiņas, kurš uzsāk atskaiti (gadījumā, ja ieprogrammēta vairāk nekā viena gatavošanas zona).

Kad taimeris beidz atskaiti, atskan skaņas signāls un taimera displejā tiek rādīts “00”, mirgo attiecīgās gatavošanas zonas gaismas diode. Ieprogrammētā gatavošanas zona tiek izslēgta, un, ja tā ir karsta, tiek rādīts simbols “H”.

Skaņas signāls pārtrauc skanēt un

taimera gaismas diode beidz mirgot pēc 30 sekundēm un/vai tad, ja tiek nospiesta kāda poga.

Skaņas signāls

Kad plīts virsma darbojas, skaņas signāls var ziņot par tālāk norādītajām darbībām.

Parasta pogas aktivizācija ar īsu skaņas signālu

Nepārtraukta pogu aktivizēšana ilgāku laika periodu (10 sekundes) ar garāku, aizturētu skaņas signālu.

Pastiprināšanas funkcija

Gatavošanas zona tiek atlasīta, gatavošanas līmenis tiek iestatīts uz “vēlāmo gatavošanas līmeni”, un vēlreiz tiek nospiesta poga P (Pastiprināšana).

Pastiprināšanas funkciju var aktivizēt, ja indukcijas modulis akceptē šīs gatavošanas zonas iestatījumus. Ja pastiprināšanas funkcija ir aktīva, attiecīgajā displejā tiek rādīts simbols “P”.

Aktivizējot pastiprināšanu, var tikt pārsniegta maksimālā jauda un var tikt aktivizēta integrētā jaudas pārvaldība.

Nepieciešamais jaudas samazinājums tiek rādīts ar mirgojošu attiecīgo gatavošanas zonas displeju. Mirgošana notiek 3 sekundes un nodrošina tālāku iestatījumu adaptāciju pirms jaudas samazināšanas.

Savienotās zonas ieslēgšana

Vienlaicīgi pieskarieties priekšējai kreisās puses un aizmugurējai kreisās puses sildelementa atlases pogai. Kreisās puses sildelementa rādījumā

ir redzams punkts un tiek rādīts “b” un “r”. Visos citos rādījumos mirgojošais punkts nodziest.

Izmantojot karstuma iestatījuma paliecināšanu slīdņa pogas labajā pusē vai karstuma iestatījuma samazināšanu slīdņa pogas kreisajā pusē, atlasiet temperatūras iestatījumu.

Savienotais sildelements ir gatavs gatavošanai. Lai ātrāk panāktu vārīšanos, atlasiet vēlamo gatavošanas līmeni un pieskarieties pogai P, lai aktivizētu pastiprināšanas funkciju.

Savienotās gatavošanas zonas izslēgšana

Savienotais sildelements ir jāatlasa, nospiežot aizmugurējā kreisās puses vai priekšējā kreisās puses sildelementa atlases pogu, izmantojot slīdņa pogas kreiso pusi. Līmeni samaziniet līdz “0”. Ja savienotā gatavošanas zona ir karsta, tiek rādīts “H”.

Īpaša gatavošanas funkcija

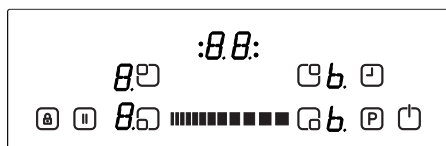
Vairākas reizes pieskarieties sildelementa atlases pogai, lai iestatītu vārīšanos, cepšanu, siltuma uzturēšanu, šokolādes kausēšanu. Īpašās gatavošanas funkcijas ir pieejamas tikai plīts virsmas labajai pusei. Vārīšanās un cepšana nedarbojas vienlaicīgi, bet pēc tam, kad dzirdat vienu skaņas signālu, ir iespējams vienlaicīgi aktivizēt vārīšanās un cepšanas funkciju.

Vārīšanas funkcija**

Šī funkcija nodrošina ūdens vārīšanos un uzturēšanu pie vārīšanās pun-

кта. Lai aktivizētu vārīšanas funkciju, divreiz nospiediet sildelementa atlases pogu. Kad vārīšanas funkcija ir aktīva, attiecīgajā displejā rāda simbolu “b”. Kad ūdens sāk vārīties, plīts virsmā atskan skaņas signāls. Šis signāls norāda, ka vārīšana ir pabeigta un notiek uzturēšana pie vārīšanās punkta.

Aizmugurējais labās puses sildelementa rādījums norāda uz vārīšanas funkciju

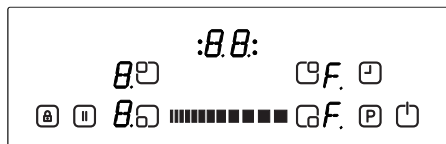


Cepšanas funkcija

Šī funkcija nodrošina eļļas uzkaršēšanu līdz 160 °C. Lai aktivizētu cepšanas funkciju,

trīsreiz nospiediet sildelementa atlases pogu. Kad cepšanas funkcija ir aktīva, displejā tiek rādīts simbols “F”. Pēc brīdītiņa atskan skaņas signāls. Šis signāls norāda, ka eļļa ir gatava cepšanai.

Priekšējais labās puses sildelementa rādījums norāda uz cepšanas funkciju



Karstuma uzturēšanas funkcija**

Šī funkcija nodrošina automātisku ēdiena karstuma uzturēšanu 50 °C temperatūrā. Lai aktivizētu karstuma uzturēšanas funkciju, četras reizes nospiediet sildelementa atlases pogu.

[illegible]

LV -13

IETEIKUMI UN PADOMI

Gatavošanas trauki

· Lietojiet gatavošanas traukus ar plānu, gludu apakšu, kura diametrs ir tāds pats kā sildelementam. Tādējādi tiek samazināts gatavošanas laiks.

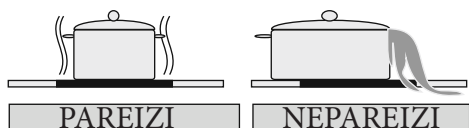
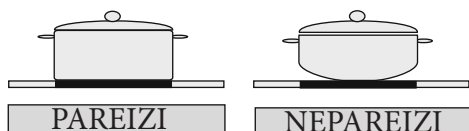
· Labāko rezultātu nodrošina tērauda, emaljēta tērauda, čuguna un nerūsējošā tērauda (ja to norādījis ražotājs) trauki.

· Emaljēta tērauda vai alumīnija trauki vai trauki ar misiņa apakšu var radīt metāla atlikumu paliekas uz plīts virsmas. Ja tādi rodas, tos ir ļoti grūti notīrīt. Notīriet plīti virsmu pēc katras lietošanas reizes.

· Gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīti virsmai, ja trauka apakša magnetizējas.

· Gatavošanas trauki ir jānovieto gatavošanas zonas centrā. Ja tas novietots pareizi, tas tiek norādīts.

· Izmantojot noteikta veida pannas, iespējams, dzirdēsiet dažādas skaņas. Tās rada pannas konstrukcija un neietekmē plīti virsmas veiktspēju un drošību.



Enerģijas taupīšana

· Indukcijas gatavošanas zonas līdz noteiktam ierobežojumam automātiski adaptējas gatavošanas trauka apakšas izmēram. Tomēr gatavošanas trauka apakšas magnētiskai daļai ir jābūt minimālajam izmēram, kas atkarīgs no gatavošanas zonas izmēra.

Gatavošanas traukus vienmēr novietojiet uz gatavošanas zonas, pirms tā tiek ieslēgta. Ja tā tiek ieslēgta, pirms uz tās tiek novietoti trauki, gatavošanas zona nedarbojas un ir redzams vadības displejs.

· Lietojiet vāku, lai samazinātu gatavošanas laiku.

· Kad šķidrums sāk vārīties, samaziniet temperatūras iestatījumu.

· Samaziniet šķidruma vai tauku daudzumu, lai samazinātu gatavošanas laiku.

· Izvēlieties gatavošanai atbilstošu temperatūras iestatījumu.

Gatavošanas piemēri

Šajā tabulā sniegtā informācija ir tikai atsaucei.

Iestatījumi	Lietojums
0	Sildelements izslēgts
1–3	Īpašs brīdinājums
4–5	Vienmērīga vārīšana, lēns brīdinājums
6–7	Atkārtota uzsildīšana un ātra vārīšana
8	Vārīšana, sautēšana un kaltēšana
9	Maksimālā karsēšana
P	Pastiprināšanas funkcija

Padomi par tīrīšanu

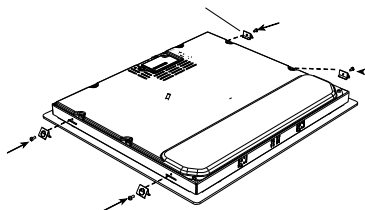
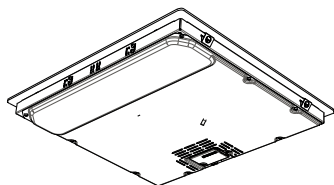
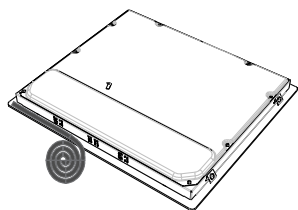
- Plīts virsmas tīrīšanai nelietojiet abrazīvus sūkļus, korozīvus tīrīšanas līdzekļus, aerosola tīrīšanas līdzekļus un asus priekšmetus.
- Lai noņemtu piedegušo ēdienu, notīriet to ar mazgāšanas šķidrumā samitrinātu drānu.
- Lai notīrītu pārtikas atliekas, var lietot skrāpi. Lipīgs ēdiens ir jānotīra nekavējoties pēc izšļakstīšanās, pirms stikls ir atdzisis.
- Ar skrāpi rīkojieties uzmanīgi, lai nesaskrāpētu silikona blīvgumiju stikla malās.
- Skrāpis ir ass, tādēļ tas ir jāglabā bērniem nepieejamā vietā.
- Kamēr plīts virsma ir silta, lietojiet speciālu keramiskās plīts virsmas tīrīšanas līdzekli. Noslaužiet un noslaukiet sausu ar tīru drānu vai papīra dvieli.

IERĪCES UZSTĀDĪŠANA BRĪDINĀJUMS.

Šīs plīts virsmas strāvas pievienošana ir jāveic kvalificētam elektriķim atbilstoši šajā rokasgrāmatā sniegtajiem norādījumiem un saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem. Ja nepareizas pievienošanas un uzstādīšanas gadījumā rodas bojājumi, garantija nav derīga. Šai ierīcei ir jābūt sazemētai.

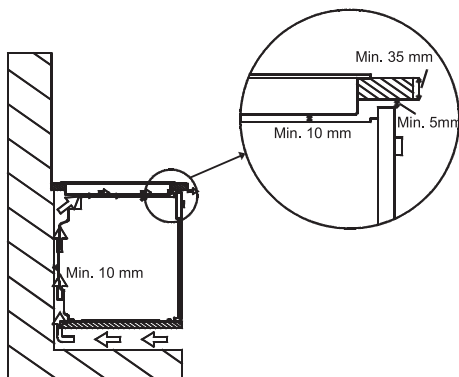
Drošības pasākumi uzstādot

- Jebkurai pārkarei ir jāatrodas vismaz 65 cm virs plīts virsmas.



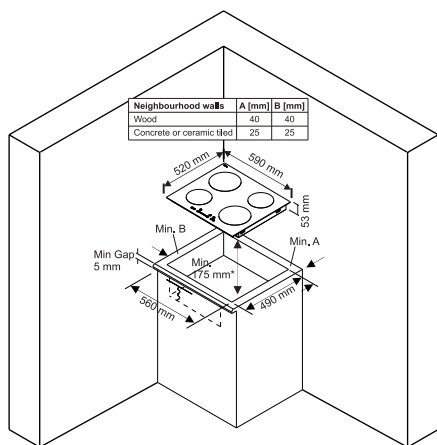
Tvaiku nosūcējs ir jāuzstāda saskaņā ar ražotāja norādījumiem.

- Sienai, kas ir saskarē ar plīts virsmas aizmuguri, jābūt izgatavotai no ugunsizturīga materiāla.
- Strāvas vada garums nedrīkst pārsniegt 2 metrus.



Plīts virsmas ievietošana darba virsmā

- Plīts virsmu var ievietot jebkurā darba virsmā, kuras karstumizturība ir vismaz 90 °C.
- Izveidojiet atveri, kas atbilst attēlā tālāk un nākamajā lapā norādītajiem izmēriem.
- Indukcijas plīts virsmas var uzstādīt 25–40 mm biežās darba virsmās.



Ap plīts virsmas ārējo stikla keramikas apakšējo malu uzstādiet vienpusējo pašlīmējošo blīvgumiju. Neizstiepiet to.

Ierīces sānu malai pieskrūvējiet 4 darba virsmas stiprinājuma skavas.

Strāvas pievienošana

Pirms pievienošanas pārliedziniet, ka tālāk norādītais ir spēkā.

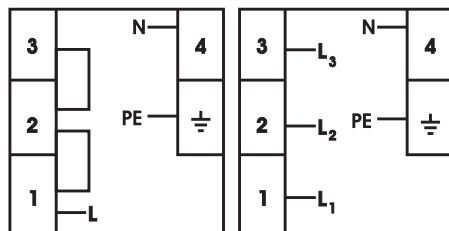
Strāvas padeves spriegums ir tāds pats, kā norādīts datu plāksnītē, kas atrodas plīts virsmas apakšpusē.

Strāvas padeve atbalsta ierīces noslodzi (skatiet datu plāksnīti).

Strāvas padevei ir zemējuma savienojums, kas atbilst spēkā esošo noteikumu nosacījumiem un ir labā darba kārtībā.

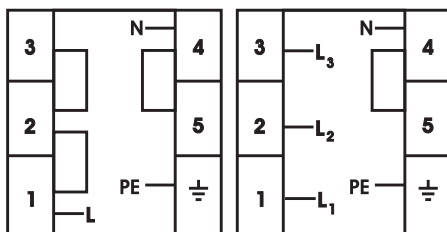
Slēdzis ar drošinātāju ir jāuzstāda viegli pieejamā vietā pēc tam, kad ir uzstādīta plīts virsma.

Ja nav pārliecības par plīts virsmas shēmu un slēdzi ar drošinātāju, to uz-



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

stādīšanu ir jāveic kvalificētam elektriķim, pirms plīts virsma tiek pievienota. No strāvas kārbas (tīkla drošinātāja kārbas) ir jāpievieno apstiprināts atbilstošs strāvas vads, un tam jāuzstāda atsevišķs 50 ampēru drošinātājs vai jaudas mikroslēdzis (MCB). Elektriķim ir jāuzstāda divpolu slēdzis ar droši-

nātāju, kas atvieno strāvas vadu un masas vadu no kontaktiem ar vismaz 3,0 mm atstarpi.

Slēdzis ar drošinātāju ir jāuzstāda pie virtuves sienas virs darba virsmas un uz sāniem no plīts virsmas, bet ne virs tās saskaņā ar IEE noteikumiem. Slēdzi ar drošinātāju uzstādiet montāžas kārbā, kura jāuzstāda pie sienas aptuveni 61 cm (24 collas) augstāk par grīdas līmeni un blakus plīts virsmai. Pēc tam var pievienot plīts virsmas strāvas vadu. Vienu galu pievienojiet montāžas kārbai un otru galu pievienojiet plīts virsmas strāvas savienojuma kārbai, kas atrodas plīts virsmas aizmugurē. Noņemiet strāvas savienojuma kārbas pārsegu un saskaņā ar savienojumu shēmu uzstādiet vadu.

Strāvas vads ir jānovieto tālāk no karstuma avota. To nedrīkst pakļaut temperatūras paaugstinājumam vairāk par 50 °C virs telpas temperatūras.

Indukcijas plīts virsmai ir jāuzstāda H05VV-F 3 X 2,5 mm²/60227 IEC 53 vads. Savienojuma shēmu atradīsiet ierīces aizmugurē.

KĻŪDU KODI

Ja rodas kļūda, kļūdas kods tiek rādīts visu sildelementu displejos.

E1. Dzesēšanas ventilators ir atspējots, zvaniem uz pilnvarotu servisa centru.

E3. Strāvas padeves spriegums atšķiras no norādītās vērtības; pieskaroties pogai , izslēdziet plīts virsmu, uzgaidiet kamēr visām zonām nodziest simbols "H"; pieskaroties pogai , ieslēdziet plīts virsmu un turpiniet lietošanu. Ja rodas tā pati kļūda, zvaniem uz pilnvarotu servisa centru.

E4. Strāvas padeves frekvence atšķiras no norādītās vērtības; pieskaroties pogai , izslēdziet plīts virsmu, uzgaidiet kamēr visām zonām nodziest simbols "H"; nospiežot pogu , ieslēdziet plīts virsmu un turpiniet lietošanu. Ja šī pati kļūda tiek rādīta vēlreiz, atvienojiet/pievienojiet strāvas padevi, nospiežot pogu , ieslēdziet plīts virsmu un turpiniet tās lietošanu. Ja šī pati kļūda joprojām pastāv, zvaniem uz pilnvarotu servisa centru.

E5. Pārāk augsta plīts virsmas iekšējā temperatūra; nospiežot pogu , izslēdziet plīts virsmu un ļaujiet sildelementiem atdzist.

E6. Saziņas kļūda starp skārienvadību un sildelementu. Zvaniem uz pilnvarotu servisa centru.

E7. Spoles temperatūras sensors ir atspējots. Zvaniem uz pilnvarota servisa centru.

E8 Dzesētāja temperatūras sensors ir atspējots. Zvaniem uz pilnvarota servisa centru.

E9. Kalibrēšanas kļūda. Zvaniem uz pilnvarotu servisa centru.

СОДРЖИНА:

Безбедносни упатства

Опис на апаратот

Површина за готвење и контролен панел за грејачите

Работење на апаратот

Вклучување и исклучување на апаратот

Вклучување и исклучување на зоните за готвење

Паметно паузирање

Индикатор на преостаната топлина.

Функција за безбедносно исклучување

Заштита на деца

Функција за тајмер

Звучен сигнал

Функција за зголемување на моќта

Вклучување на зоната за поврзување грејачи

Посебна функција за готвење

Практични совети

Инсталација на апаратот

Безбедност при инсталацијата

Монтирање на плочата во површина за готвење

Вршење на електрично поврзување

Дијаграм за електрично поврзување

БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУ- ПРЕДУВАЊА

ВНИМАТЕЛНО И ЦЕЛОСНО ПРОЧИТАЈТЕ ГИ ОБИЕ УПАТСТВА ПРЕД ДА ГО КОРИСТИТЕ АПАРАТОТ И ЧУВАЈТЕ ГИ НА ПРАКТИЧНО МЕСТО ЗА ДА СЕ ПОСОВЕТУВАТЕ КОГА Е ТОА ПОТРЕБНО.

ОВА УПАТСТВО Е ПОДГОТВЕНО ЗА ПОВЕЌЕ ОД ЕДЕН МОДЕЛ. ВАШИОТ АПАРАТ МОЖЕ ДА ГИ НЕМА НЕКОИ ОД КАРАКТЕРИСТИКИТЕ КОИ СЕ ОБЈАСНЕТИ ВО УПАТСТВОТО. ДОДЕКА ГО ЧИТАТЕ УПАТСТВОТО ЗА РАБОТЕЊЕ, ОБРНЕТЕ ПОСЕБНО ВНИМАНИЕ НА ИЗРАЗИТЕ КОИ СОДРЖАТ СЛИКИ.

Општи безбедносни предупредувања

- Овој апарат може да се користи од деца на возраст од 8 години па нагоре, како и од лица со намалени физички, сетилни или умствени способности или со недостаток на искуство и знаење, ако се под надзор или се обучени како да го користат апаратот на безбеден начин и ги разбираат вклучени-

те ризици. Децата не треба да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и неговите достапни делови се загреваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допрат грејачите. Децата под 8-годишна возраст треба да стојат подалеку од апаратот освен ако не се под постојан надзор.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвењето без надзор на плочата со маст или масло може да биде опасно и може да заврши со пожар. НИКОГАШ не се обидувајте да го гаснете огнот со вода. Исклучете го апаратот и покријте

го пламенот, на пример, со капак или ќебе.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: не чувајте предмети на површините за готвење.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да се избегне можноста од струен удар.

- Кај индуkциските плочи, метални предмети како што се ножеви, виљушки, лажици и капаци не треба да се ставаат на површината на плочата бидејќи може да станат жешки.

- Кај индуkциските плочи, по употребата, исклучете го грејачот на плочата користејќи го контро-

лното копче и не се потпирајте на детекторот за тави.

- За плочите кои вклучуваат капак, треба да се отстрани секако истекување од капакот пред тој да се отвори. Згора на тоа, површината на плочата треба да се излади пред да се затвори капакот.

- Апаратот не е наменет за да се управува со помош на надворешен тајмер или посебен систем со далечинско управување.

- Не користете груби абразивни средства или остри метални стругалки за чистење на стаклената врата на рерната и останатата површина бидејќи тие може да ја изгребат површината, што може

да предизвика да се скрши стаклото или да предизвика оштетување на површината.

- **Не користете средства на пареа за да го чистите апаратот.**

- Вашиот апарат е произведен во согласност со сите важечки локални и меѓународни стандарди и прописи.
- Одржувањето и поправката мора да се извршуваат само од страна на овластени сервисери. Инсталацијата и поправката кои се извршени од неовластени мајстори може да ви го загрожат животот. Преправувањето или модификувањето на спецификациите на апаратот на било каков начин е опасно.
- Пред инсталацијата, осигурајте се дека локалните услови за дистрибуција (природата на гасот и гасниот притисок или волтажата и фреквенцијата на електричната енергија) и барањата на апаратот се компатибилни. Барањата за овој апарат се наведени на етикетата.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е дизајниран само за готвење храна и е наменет само за внатрешна употреба во домаќинството и не треба да се користи за друга намена или за било каква друга примена, како што е употребата

вон домот или во комерцијална средина или за затоплување на соби.

- Преземени се сите можни заштитни мерки за да се осигура вашата безбедност. Бидејќи стаклото може да се скрши, треба да бидете внимателни додека го чистите за да се избегне гребење. Избегнувајте удирање или тропање на стаклото со додатоци.
- Осигурајте се дека кабелот за напојување со струја не е заглавен во текот на инсталацијата. Ако кабелот за напојување со струја е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, неговиот сервисер или други квалификувани лица за да се спречи опасност.

Предупредувања за инсталацијата

- Не ракувајте со апаратот пред да биде целосно инсталиран.
- Апаратот мора да биде инсталиран од страна на овластен мајстор и пуштен во употреба. Производителот не е одговорен за било каква штета која може да биде предизвикана од неправилно поставување и инсталација од страна на неовластени лица.
- Кога ќе го отпакувате апаратот, осигурајте се дека не бил оштетен за време на транспортот. Во случај на некаков дефект, не го користете апаратот и веднаш контактирајте го квалификуваниот сервисер. Бидејќи

материјалите кои се користат за пакување (најлон, хефталици, стиropop...итн.) може да предизвикаат штетни влијанија кај децата, истите треба веднаш да се соберат и да се исфрлат.

- Заштитете го апаратот од атмосферските влијанија. Не го изложувајте на влијанија како што се сонце, дожд, снег итн.
- Материјалите кои го опкружуваат апаратот (витрината) мора да бидат способни да издржат температура од минимум 100°C. Температурата на долната површина на плочата може да се зголеми за време на работењето. Затоа, мора да се инсталира табла под производот.

• За време на употребата

- Не ставајте запаливи или експлозивни материјали, во или близу апаратот додека тој работи.
- Не го оставајте шпоретот додека готвите со цврсти или течни масла. Можат да се запалат како последица на прекумерно загревање. Никогаш не турувајте вода на пламењата кои се предизвикани од масло. Покријте ги тенџерето или тавата за пржење со соодветниот капак за да се задуши пламенот кој се појавил во овој случај и исклучете го шпоретот.
- Секогаш позиционирајте ги тавите над центарот на зоната за готвење и свртете ги рачките во безбедна позиција за да не можат да бидат турнати или дофатени.

- Ако немате намера да го користите апаратот подолг период, извадете го приклучокот од штекерот. Главното копче нека биде исклучено. Покрај тоа, кога нема да го користите апаратот, исклучете го вентилот за гас.
- Осигурајте се дека копчињата за регулирање на апаратот се секогаш во позиција „0“ (стоп) кога тој не се користи.

За време на чистењето и одржувањето

- Секогаш исклучувајте го апаратот пред операции како што се чистење и одржување. Можете да го направите тоа откако ќе го исклучите приклучокот за апаратот или откако ќе ги исклучите главните копчиња.
- Не ги отстранувајте копчињата за регулирање за да го исчистите контролниот панел.

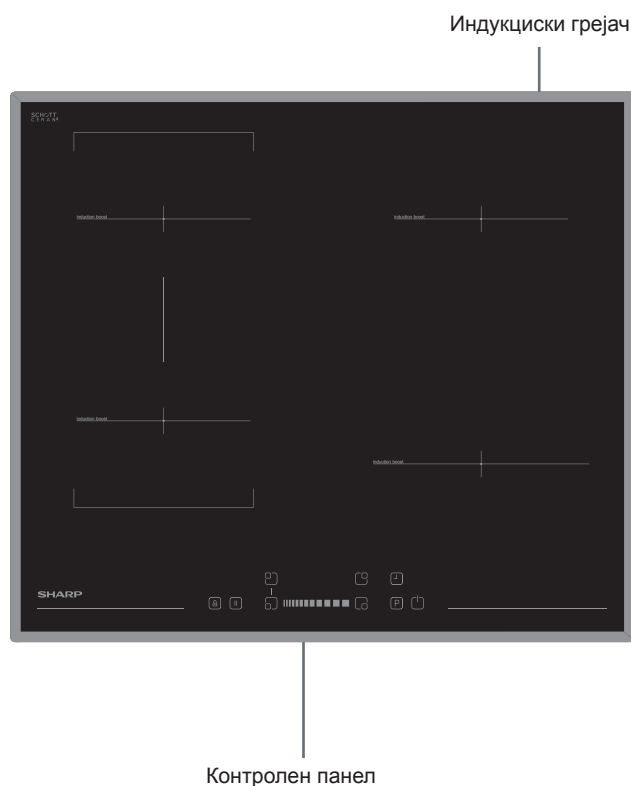
• ЗА ДА СЕ ЗАДРЖИ ЕФИКАСНОСТА И БЕЗБЕДНОСТА НА ВАШИОТ АПАРАТ, ВИ ПРЕПОРАЧУВАМЕ СЕКОГАШ ДА КОРИСТИТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ДЕЛОВИ И ЕДИНСТВЕНО ДА ГИ ПОВИКАТЕ НАШИТЕ ОВЛАСТЕНИ СЕРВИСЕРИ АКО СЕ ПОЈАВИ ТАКВА ПОТРЕБА.

ОПИС НА ПЛОЧАТА

Почитувани корисници,

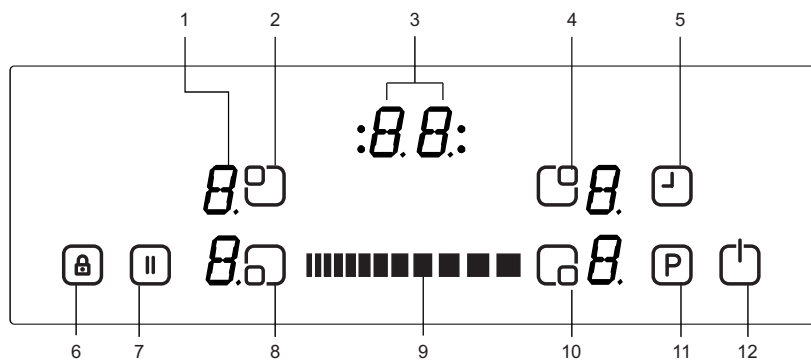
Прочитајте ги упатствата во овој водич пред да ја користите плочата и чувајте ги за идна употреба.

Површина за готвење за 4 грејачи:



Забелешка: Изгледот на вашата плоча може да биде различен од моделот кој е прикажан погоре поради нејзината конфигурација.

Контролен панел за 4 грејачи:



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1- Екран на грејач | 8- Избор на долен лев грејач |
| 2- Избор на горен лев грејач | 9- Копчиња на лизгање |
| 3- Екран на тајмер | 10- Избор на долен десен грејач |
| 4- Избор на горен десен грејач | 11- Зголемување на моќта |
| 5- Тајмер | 12- Вклучено/Исклучено |
| 6- Индикатор на копчето за заклучување | |
| 7- Паметно паузирање | |

РАБОТЕЊЕ НА АПАРАТОТ

Користете ги индукциските зони за готвење со соодветни садови.

Откако ќе се вклучи напојувањето, сите екрани се палат на кратко. Кога ова време ќе заврши, плочата оди во режим на мирување и е подготвена за работење.

Плочата е контролирана од електронски сензори кои работат со допирање на соодветните сензори. Секое активирање на сензорите е проследено со звучен сигнал (свонче).

Вклучување на апаратот:

Вклучете ја плочата со притискање на копчето ВКЛУЧЕНО/ИСКЛУЧЕНО . Сите екрани на грејачите покажуваат статично „0“, а точките во долниот десен дел трепкаат. (Ако не се избере ниту една зона за готвење во рок од 20 секунди, плочата автоматски ќе се исклучи).

Исклучување на апаратот:

Исклучете ја плочата кога сакате со притискање на . Копчето ВКЛУЧЕНО/ИСКЛУЧЕНО  секогаш има предност кај функцијата за исклучување.

Вклучување на зоните за готвење:

Притиснете го копчето за избор  на грејач на којшто сакате да готвите. Има статички показател во вид на точка на екранот на избраниот грејач, а точката што трепка на сите други екрани се исклучува.

За избраниот грејач, можете да го наместите нивото на топлина со до-

пирање на копчињата на лизгање . Сега грејачот е подготвен за да се готви на него. За најбрзо време на вриење, изберете го посакуваното ниво за готвење, а потоа притиснете на копчето Р за да се активира функцијата за зголемување на моќта.

Исклучување на зоните за готвење:

Изберете го грејачот што сакате да го исклучите со притискање на копчето за избор на грејач. Со користење на копчињата на лизгање , намалете ја температурата на „0“. (Исто така, со истовремено користење на левата и десната страна од копчињата на лизгање, температурата се намалува на „0“).

Ако зоната за готвење е жешка, ќе се прикаже „Н“ наместо „0“.

Исклучување на сите зони за готвење:

За да ги исклучите сите зони за готвење наеднаш, притиснете го копчето .

Во режим на мирување, се појавува „Н“ на сите зони за готвење што се жешки.

Индикатор на преостаната топлина:

Индикаторот на преостаната топлина укажува на тоа дека керамичкото стакло има опасна температура на допир во обемот на зоната за готвење.

По исклучувањето на зоната за готвење, соодветниот екран прикажува „Н“ сè додека температурата на назначената зона за готвење не се најде во некритично ниво.

Функција за безбедносно исклучување:

Секоја зона за готвење ќе се исклучи по дефинирано максимално време на работење, ако не се промени поставката за топлина. Секоја промена на зоната за готвење го враќа максималното време на работење назад на почетната вредност од ограничувањето на времето на работење. Максималното време на работење зависи од избраното ниво на температурата.

Почекајте додека не се изгуби „F“ за сите зони, вклучете ја плочата со допирање на  и продолжете да ја користите.

Поставка за топлина	Безбедносно исклучување по
1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

Заштита на деца:

Функцијата за заштита на деца може да се активира по вклучувањето на контролата. За да се активира заштитата на деца, истовремено притиснете ги левата и десната страна од копчето на лизгање, а потоа повторно ракувајте со десната страна од копчето на лизгање. „L“ што значи ЗАКЛУЧЕНО, ќе се појави кај сите екрани на грејачите, а контролата нема да може да се промени. (Ако зоната за готвење е во жешка состојба, „L“ и „H“ ќе се прикажуваат наизменично).

Плочата ќе остане во заклучена позиција додека не се отклучи, дури и ако контролата била вклучена, па исклучена.

За да ја деактивирате заштитата на деца, прво вклучете ја плочата. Истовремено притиснете ги левиот и десниот дел од копчето на лизгање, а потоа повторно притиснете го левиот дел од копчето на лизгање. „L“ ќе исчезне од екранот, а плочата ќе биде исклучена.

Копче за заклучување

Функционалноста за заклучување служи за блокирање и ставање на апаратот во безбеден режим за време на работењето. Менувањето на функциите на допир, како на пример зголемувањето на поставувањето на топлината и други, нема да бидат можни. Возможно е само исклучување на апаратот.

Функцијата за заклучување станува активна ако копчето за заклучување  е притиснато барем 2 секунди. Оваа операција е потврдена со звучен сигнал. По успешната операција од повеќе од 2 секунди, индикаторот на копчето за заклучување трепка и грејачот станува заклучен.

Функција за тајмер:

Функцијата за тајмер се извршува во две верзии:

Тајмер со аларм (од 1 до 99 минути):

Тајмерот со аларм може да се управува ако зоните за готвење се исклучени. Екранот на тајмерот прикажува „00“ со точка што трепка.

Користете ги копчињата на лизгање за тајмерот  за да го зголемите/намалите времето. Опсегот за прилагодување е помеѓу 0 и 99 минути. Ако нема никакво работење во рок од 10 секунди, ќе биде поставен тајмерот со аларм, а точката што трепка ќе исчезне. Откако ќе се постави тајмерот, времето истекува според прилагодувањето.

Кога ќе истече времето, се огласува сигнал, а екранот на тајмерот трепка. Звучниот сигнал автоматски ќе запре по 30 секунди и/или со управување на било кое копче.

Тајмерот со аларм може да се промени или исклучи во било кое време со користење на копчињата на лизгање за тајмерот . Со исклучување на плочата допирајќи на копчињата во било кое време, исто така ќе се исклучи и тајмерот со аларм.

Тајмер на зоната за готвење (од 1 до 99 минути):

Кога плочата е вклучена, може да се програмира независен тајмер за секоја зона за готвење.

Изберете зона за готвење, потоа изберете ја поставката за температура и, на крај, активирајте го копчето за поставување на тајмер , тајмерот може да се програмира како функција за исклучување на зоната за готвење. Четири LED сијалички се распоредени околу тајмерот. Тие покажуваат за која зона за готвење е активиран тајмерот.

10 секунди по последната операција, екранот на тајмерот се менува во тајмерот кој ќе истече следен (во случај на програмирање на повеќе од 1 зона за готвење).

Кога тајмерот ќе престане, се огласува сигнал и екранот на тајмерот статично покажува „00“, LED сијаличката на тајмерот за назначената зона за готвење трепка. Програмираната зона за готвење ќе се исклучи и ќе се прикаже „H“ ако зоната за готвење е жешка.

Звучниот сигнал и трепкањето на LED тајмерот автоматски ќе запрат по 30 секунди и/или со управување на било кое копче.

Звучен сигнал:

Додека работи плочата, следниве активности ќе бидат означени со звучен сигнал:

Нормално активирање на копче со краток звучен сигнал.

Постојано работење на копчињата во текот на подолг временски период (10 секунди) со подолг, повремен звучен сигнал.

Функција за зголемување на моќта:

Мора да се избере зона за готвење, нивото за готвење да се намести на „посакуваното ниво за готвење“ и мора повторно да се притисне копчето P (Зголемување на моќта).

Функцијата за зголемување на моќта може да се активира ако модулот за индукција ја прифаќа поставката на оваа зона за готвење. Ако функ-

цијата за зголемување на моќта е активна, „P“ ќе се прикаже на соодветниот екран.

Со активирање на засилувачот може да се надмине максималната јачина, а ќе се активира интегрирано управување со јачината.

Потребното намалување на јачината се покажува со трепкањето на соодветниот екран на зоната за готвење. Трепкањето е активно околу 3 секунди и дозволува дополнителни приспособувања на поставките пред намалувањето на јачината.

Вклучување на зоната за поврзување грејачи

Истовремено допрете ги предното лево и задното лево копче за избор на грејач. Има статички показател во вид на точка на екраните на левиот грејач и екраните ги покажуваат „b“ и „r“. А точката што трепка на сите други екрани се исклучува.

Изберете ја температурната поставка со помош на поставката за зголемување на топлината со десната страна од копчето на лизгање или поставката за намалување на топлината со левата страна од копчето на лизгање.

Поврзувачкиот елемент е подготвен за готвење. За најбрзо време на вриење, изберете го посакуваното ниво за готвење, а потоа допрете на копчето P за да се активира функцијата за зголемување на моќта.

Исклучување на зоната за поврзување грејачи

Поврзувачкиот елемент треба да биде избран со притискање на задното лево или предното лево

копче за избор на грејач користејќи ја левата страна од копчето на лизгање, намалете го нивото на „0“. Ако поврзувачката зона за готвење е жешка, ќе се прикаже „H“.

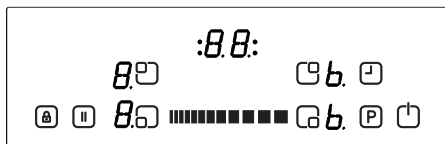
Посебна функција за готвење

Допрете го копчето за избор на грејач последователно за вриење, пржење, затоплување, топење чоколадо. Посебната функција за готвење е достапна само за десната страна од плочата. Вриењето и пржењето не можат да работат истовремено, но откако ќе слушнете едно бипкање од плочата можно е да се активираат вриењето и пржењето истовремено.

Функција за вриење**

Оваа функција овозможува вриење на водата и чување близу до точката на вриење. За да ја активирате функцијата за вриење, двапати притиснете го копчето за избор на грејач. Кога функцијата за вриење е активна, соодветниот екран ќе покаже едно „b“. По зовривањето на водата, плочата дава сигнал во вид на бипкање. Овој сигнал покажува дека вриењето е завршено и дека започнува да се крчка.

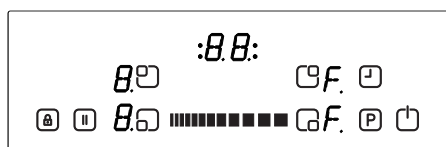
Екранот на задниот десен грејач укажува на функцијата за вриење



Функција за пржење

Оваа функција овозможува пржење на маслото на температура од околу 160°C. За да ја активирате функцијата за пржење, трипати притиснете го копчето за избор на грејач. Кога функцијата за пржење е активна, соодветниот екран ќе покаже едно „F“. По извесно време, плочата дава сигнал во вид на бипкање. Сигналот покажува дека маслото е подготвено за пржење.

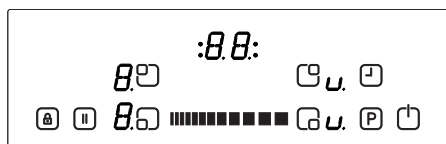
Екранот на предниот десен грејач укажува на функцијата за пржење



Функција за задржување на топлината**

Оваа функција води сметка јадењето автоматски да се чува на температура близу 50°C. За да ја активирате функцијата за задржување на топлината, четирипати притиснете го копчето за избор на грејач. Кога функцијата за задржување на топлината е активна, соодветниот екран ќе покаже едно „u“.

Екранот на задниот десен грејач укажува на функцијата за задржување на топлината



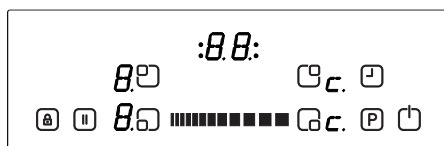
Функција за топење на чоколадо

Оваа функција овозможува стопеното чоколадо или сличните нешта

автоматски да се чуваат на температура близу 40°C. За да ја активирате функцијата за топење на чоколадо, петпати притиснете го копчето за избор на грејач. Кога функцијата за топење на чоколадо е активна, соодветниот екран ќе покаже едно „c“.

Екранот на предниот десен грејач укажува на функцијата за топење на чоколадо

**Овие карактеристики и времето може да се разликуваат во зависност од износот на количеството храна и квалитетот на тавата. 1,5 литри вода и 0,5 литри масло даваат најдобри резултати за готвење со овие функции.



Паметно паузирање

Паметното паузирање, кога ќе се активира, ја намалува јачината на сите рингли кои биле вклучени.

Ако потоа го деактивирате паметното паузирање, грејачите автоматски ќе се вратат на претходното ниво.

Ако паметното паузирање не се деактивира, плочата за готвење ќе се исклучи по 30 минути.

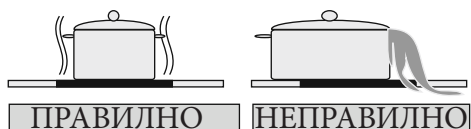
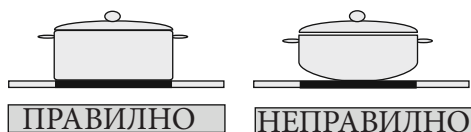
Притиснете на () за да се активира паметното паузирање. Јачината за активираниот грејач(и) ќе се намали на ниво 1 и ќе се појави „II“ на сите екрани.

Повторно притиснете на () за да се деактивира паметното паузирање. „II“ ќе исчезне, а грејачите сега ќе работат на претходно наместеното ниво.

ПРАКТИЧНИ СОВЕТИ

Садови

- Користете садови со дебело, рамно и мазно дно што имаат ист дијаметар како и ринглата. Ова ќе помогне да се намали времето потребно за готвење.
- Садовите изработени од челик, емајлиран челик, лиено железо и нерѓосувачки челик (ако се соодветно означени од страна на производителот) ќе дадат најдобри резултати.
- Садовите со дна изработени од емајлиран челик, алуминиум или бакар можат да предизвикаат метални остатоци да останат на плочата. Ако останат, тешко се отстрануваат. Чистете ја плочата после секоја употреба.
- Садовите се погодни за индукција ако се лепи магнет на дното на садот.
- Садовите мора да бидат поставени централно на зоната за готвење. Ако не се правилно поставени, тоа се прикажува.
- Кога користите одредени тави, може да добиете различни звуци од тавите, што се должи на дизајнот на тавите и не влијае на ефикасноста или безбедноста на плочата.



Заштеда на енергија

- Индукциските зони за готвење автоматски се приспособуваат на големината на дното на садот до одредена граница. Меѓутоа, магнетизираниот дел од дното на садот мора да има минимален дијаметар во зависност од големината на зоната за готвење.
- Ставајте ги садовите на зоната за готвење пред да ја вклучите. Ако е вклучена пред да ставите било каков сад на неа, зоната за готвење нема да работи и ќе се прикаже екранот со контроли.
- Користете капак за да се намали времето потребно за готвење.
- Кога течноста ќе почне да врие, намалете ја поставката за температура.
- Минимизирајте го количеството на течности или масти за да се намали времето потребно за готвење.
- Изберете ја соодветната температурна поставка за примените во готвењето.

Примери на примени во готвењето

Информациите дадени во следнава табела се само ориентациони.

Поставки	Се користат за
0	Исклучен грејач
1 - 3	Слабо загревање
4 - 5	Благо крчкање, бавно загревање
6 - 7	Подгревање и посилно крчкање
8	Вриење, потпржување и карамелизирање до крцкава форма
9	Максимална топлина
P	Функција за зголемување на моќта

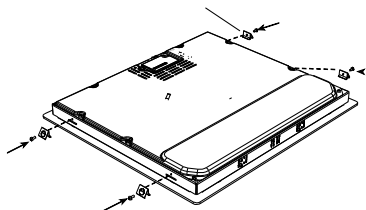
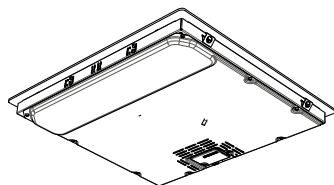
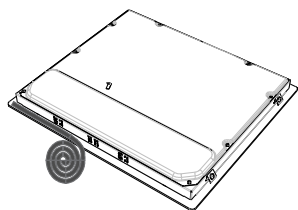
Совети за чистење

- Не користете абразивни сунѓери, корозивни средства за чистење, аеросолни средства за чистење или остри предмети за да ги чистите површините на плочата.
- За да отстраните изгорена храна, натопете ја со влажна крпа и течно средство за миење.
- Може да користите стругалка за чистење храна или остатоци. Лепливата храна мора да се исчисти веднаш откако ќе се истури, пред стаклото да се излади.
- Внимавајте да не го изгребете силиконскиот лепак ставен на рабовите на стаклото додека користите стругалка.
- Стругалката има жилет, па затоа мора да се чува подалеку од деца.
- Користете посебно средство за чистење на керамички плочи врз плочата додека таа е топла на допир. Исплакнете и исушете со чиста крпа или хартија.

ИНСТАЛАЦИЈА НА АПАРАТОТ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Електричното поврзување на оваа плоча треба да се изврши од страна на квалификуван електричар, во согласност со инструкциите од овој водич и во согласност со постојните прописи. Во случај на било каква штета која се јавува како резултат на неправилно поврзување или инсталација, гаранцијата нема да важи. Овој апарат мора да биде заземјен.

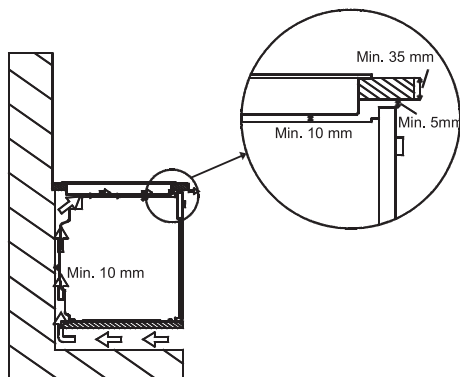
Безбедност при инсталацијата



Секоја надвисната површина треба да биде најмалку 65 см над плочата.

· Аспираторите мора да бидат вградени во согласност со упатствата на производителот.

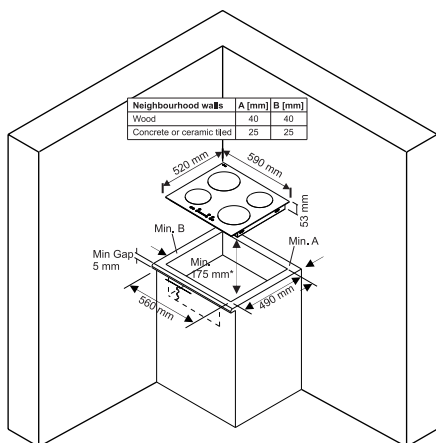
· Сидот што е во контакт со задниот дел на плочата мора да биде изработен од огноотпорен материјал.



· Должината на кабелот за напојување не треба да надминува 2 метри.

Монтирање на плочата во работна површина

- Плочата може да се вметне во било која површина за готвење под услов да е отпорна на топлина до најмалку 90°C.
- Направете отвор со димензиите што се прикажани на сликата подолу и на следната страница.
- Индукциската плоча може да се вгради во површини за готвење со дебелина од 25 до 40 мм.



· Нанесете ја доставената еднострана самолеплива лента за дихтување околу долниот стаклен раб на површината за готвење и по надворешниот раб на стаклената керамичка плоча. Не ја растегнувајте.

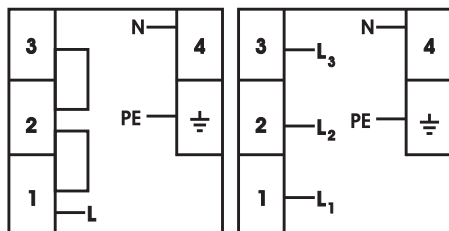
· Зашрафете ги 4-те држачи за монтирање од површината за готвење на страничните сидови на производот.

Вршење на електрично поврзување

Пред да извршите поврзување, проверете дали:

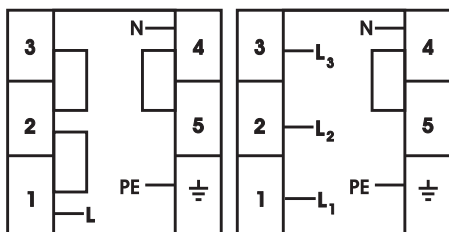
Снабдувањето со напон е исто како она што е цитирано на плочката со технички спецификации која се наоѓа во задниот дел на плочата за готвење.

Струјното коло може да го поддржи оптоварувањето на апаратот (види на плочката со технички спецификации).



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

Напојувањето има заземјување што е во согласност со одредбите на постојните прописи и е во добра работна состојба.

Осигураниот прекинувач е лесно достапен штом ќе се инсталира плочата.

Ако нема наменско коло за плочата и осигуран прекинувач, тие мора

да бидат инсталирани од страна на квалификуван електричар пред да се поврзе плочата.

Мора да биде поврзан соодветен одобрен кабел од разводната табла (главна кутија со осигурувачи) и да биде заштитен со свој 50 амперски осигурувач или микро прекинувач за струјно коло (MCB). Електричарот мора да обезбеди осигуран мултиполарен прекинувач што ќе ги исклучува и фазните (под напон) и неутралните спроводници со отвор помеѓу контактите од најмалку 3,0 мм.

Осигураниот прекинувач треба да биде монтиран на кујнскиот сид, над работната површина и странично од плочата, не над неа, во согласност со прописите IEE. Поврзете го осигураниот прекинувач со разводна кутија што треба да биде монтирана на сидот околу 61см (24 инчи) над подот и зад плочата. Потоа, ќе може да се поврзе кабелот за напојување на плочата. Поврзете го едниот крај со разводната кутија, а другиот поврзете го со електричната кутија на плочата што се наоѓа во задниот дел на плочата. Отстранете го капакот на електричната кутија и наместете го кабелот во согласност со дијаграмот за поврзување.

Кабелот за напојување мора да биде поставен далеку од директни извори на топлина. Не треба да се чува на место со пораст на температурите повеќе од 50°C над собната температура.

За индукциската плоча, кабелот мора да биде H05VV-F 3X2,5 мм² / 60227 IEC 53. Ќе го најдете дијаграмот за поврзување прикажан на долниот дел од апаратот.

КОДОВИ НА ГРЕШКА

Ако има грешка, ќе се прикаже код на грешка кај екраните на грејачите.

E1 : Вентилаторот за ладење е онеспособен, повикајте овластен сервисер.

E3 : Напонот на напојувањето е над оценетите вредности, исклучете ја плочата со допирање на , почекајте додека не исчезне „H“ за сите зони, вклучете ја плочата со притискање на  и продолжете да ја користите. Ако се појави истата грешка, повикајте овластен сервисер.

E4 : Фреквенцијата на напојувањето е различна од оценетите вредности, исклучете ја плочата со допирање на , почекајте додека не исчезне „H“ за сите зони, вклучете ја плочата со притискање на  и продолжете да ја користите. Ако се појави истата грешка, исклучете/вклучете во струја, вклучете ја плочата со притискање на  и продолжете да ја користите. Ако се појави истата грешка, повикајте овластен сервисер.

E5 : Внатрешната температура на плочата е премногу висока, исклучете ја плочата со притискање на  и дозволете да се изладат грејачите.

E6 : Грешка при воспоставување врска помеѓу контролата на допир и грејачот, повикајте овластен сервисер.

E7 : Сензорот за температура на калемот е онеспособен, повикајте овластен сервисер.

E8: Сензорот за температура на ладилникот е онеспособен, повикајте овластен сервисер.

E9 : Грешка при калибрација, повикајте овластен сервисер.

INHOUD

Veiligheidsinstructies
Beschrijving van het apparaat
Kookoppervlak en bedieningspaneel van pitten
Bediening van het apparaat
In- en uitschakelen van het apparaat
In- en uitschakelen van de kookzones
Smart Pause
Restwarmte-indicator.
Automatische uitschakelfunctie
Kinderslot
Timer-functie
Zoemer
Boost-functie
Inschakelen van de brugzone
Speciale kookfunctie
Hints en tips
Installatie van het apparaat
Veilige installatie
De kookplaat in een werkblad integreren
Een elektrische aansluiting maken
Elektrische aansluitschema

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG EN VOLLEDIG DOOR VOORDAT U UW NIEUWE APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR DEZE OP EEN HANDIGE PLAATS OM HEM OPNIEUW TE KUNNEN RAADPLEGEN, ALS DAT NODIG IS.

DEZE HANDLEIDING IS SAMENGESTELD VOOR MEER DAN EEN MODEL. HET IS DUS MOGELIJK DAT UW APPARAAT NIET ALLE FUNCTIES HEEFT, DIE IN DEZE HANDLEIDING STAAN VERMELD. BEKIJK BIJ HET DOORNEMEN VAN DEZE GEBRUIKS-AANWIJZING AANDACHTIG DE AFBEELDINGEN.

Algemene veiligheids waarschuwingen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, zolang ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat op een veilige ma-

nier en op de hoogte zijn van het gevaar tijdens het gebruik. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. U dient ervoor te zorgen dat de hete onderdelen van het apparaat niet worden aangeraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen afstand te houden van het apparaat, tenzij er voortdurend toezicht is.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT om vuur te doven met water. Scha-

kel het apparaat uit en bedek de vlam met bijvoorbeeld een deksel of branddeken.

- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: geen voorwerpen op de kookplaten bewaren.

- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.

- Bij inductiekookplaten mogen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels niet op het kookoppervlak gelegd worden, omdat deze heet kunnen worden.

- Schakel inductiekookplaten na gebruik uit via het bedieningspaneel en vertrouw hiervoor niet op de pandetectie.

- Indien de kookplaten

voorzien zijn van een deksel, dienen deze schoon te zijn voordat ze worden geopend. En ook het kookplaatoppervlak dient te zijn afgekoeld, voordat het deksel erop wordt geplaatst.

- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.

- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de oven deur en andere oppervlaktes te reinigen omdat ze het oppervlak kunnen beschadigen, wat kan leiden tot het verbrijzelen van het glas of schade aan het oppervlak.

- Geen stoomreinigers gebruiken voor het

reinigen van het apparaat.

- Uw apparaat is geproduceerd in overeenstemming met alle van toepassing zijnde lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegde onderhoudstechnici. Installatie- en reparatiewerk door onbevoegde technici kunnen u in gevaar brengen. Het is gevaarlijk om de specificaties van het apparaat op enigerlei wijze te veranderen of te modificeren.
- Zorg er voorafgaand aan de installatie voor dat de plaatselijke distributie-omstandigheden (aard van het gas en de gasdruk of elektriciteitsspanning en -frequentie) en de eisen van het apparaat compatibel zijn. De eisen voor dit apparaat staan vermeld op het etiket.
- **VOORZICHTIGHEID:** Dit apparaat is alleen bedoeld voor het koken van voedsel en voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving of als verwarming.
- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen zijn genomen om uw veiligheid te garanderen. Omdat het glas kan breken, dient u voorzichtig te zijn bij het schoonmaken om krassen te voorkomen. Vermijd

slaan of kloppen op het glas met accessoires.

- Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt ingeklemd tijdens de installatie. Als het netsnoer is beschadigd, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsmonteur of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.

Installatiewaarschuwingen

- Gebruik het apparaat niet voordat deze volledig is geïnstalleerd.
- Het apparaat dient te worden geïnstalleerd en in gebruik worden genomen door een erkende technicus. De producent is niet verantwoordelijk voor eventuele schade, die veroorzaakt kan zijn door gebrekkige plaatsing en installatie door onbevoegden.
- Wanneer u het apparaat uitpakt, zorg ervoor dat het niet is beschadigd tijdens het transport. In het geval van een defect; gebruik het apparaat niet en neem onmiddellijk contact op met een gekwalificeerde onderhoudsmonteur. Omdat de voor verpakking gebruikte materialen (nylon, nietmachines, piepschuim ... etc) schadelijke effecten kunnen veroorzaken bij kinderen, dienen deze te worden verzameld en onmiddellijk worden verwijderd.
- Bescherm uw apparaat tegen atmosferische effecten. Stel het apparaat niet bloot aan effecten zoals zon, regen, sneeuw enz.
- De omringende materialen

van het apparaat (kast) dienen een temperatuur van 100 °C te kunnen doorstaan. De temperatuur van de onderkant van de kookplaat kan toenemen tijdens het functioneren ervan. Daarom dient er een plank onder het product worden gemonteerd.

• **Tijdens het gebruik**

- Plaats geen brandbare of ontvlambare materialen op of in de buurt van het apparaat als het functioneert.
- Verlaat de kookplaten niet tijdens het koken met vaste of vloeibare oliën. Deze kunnen in brand vliegen ten gevolge van extreme verhitting. Giet nooit water op de vlammen, die worden veroorzaakt door olie. Dek de pan met zijn deksel af om het vuur, dat is ontstaan, te doven en zet het fornuis uit.
- Plaats pannen altijd op het centrum van de kookzone en draai de handgrepen naar een veilige positie, zodat er niet tegen kan worden gestoten of deze kunnen worden gegrepen.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact als u het apparaat gedurende langere tijd niet gaat gebruiken. Zet de hoofdschakelaar uit. Draai bovendien de gasklep uit, als u het apparaat niet gebruikt.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen van het apparaat altijd in de '0'-stand (uit) staan, als het apparaat niet wordt gebruikt.

Tijdens het schoonmaken en onderhoud

- Zet het apparaat altijd uit voordat er dergelijke werkzaamheden, zoals schoonmaken of onderhoud, worden uitgevoerd. U kunt dit doen door de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen of door de hoofdschakelaars uit te zetten.

- Verwijder niet de bedieningstoetsen voor het reinigen van het bedieningspaneel.

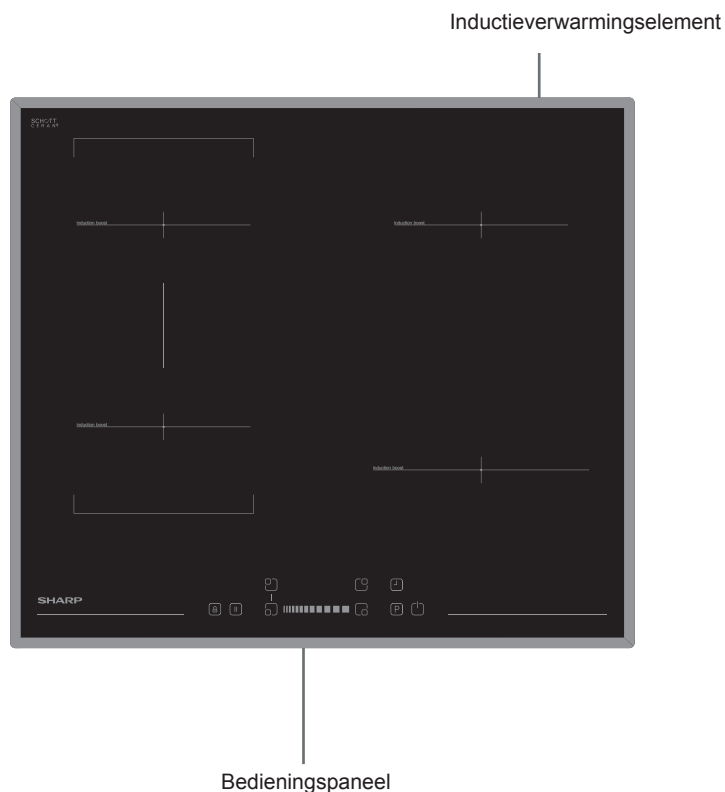
• OM DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN UW APPARAAT TE WAARBORGEN ADVISEREN WIJ U OM ALTIJD ORIGINELE ONDERDELEN TE GEBRUIKEN EN OM ALLEEN, INDIEN NODIG, ERKENDE ONDERHOUDSMONTEURS TE BELLEN.

BESCHRIJVING VAN DE KOOKPLAAT

Beste klant,

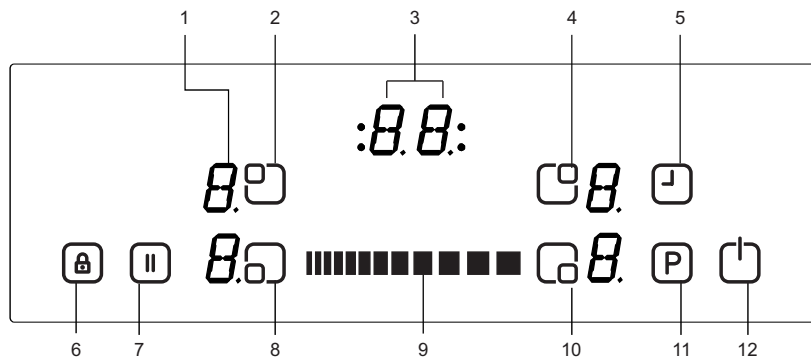
Gelieve de gebruikershandleiding aandachtig te lezen voor gebruik van de kookplaat. Bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.

Kookoppervlak voor 4 pitten:



Opmerking: Het uiterlijk van uw kookplaat kan misschien anders zijn dan het hierboven weergegeven model vanwege zijn configuratie.

Bedieningspaneel voor 4 pitten:



1- Pit-display

2- Pitselectie linksboven

3- Timer-display

4- Pitselectie rechtsboven

5- Timer

6- Vergrendelingsindicator

7- Smart Pause

8- Pitselectie linksonder

9- Slidertoetsen

10- Pitselectie rechtsonder

11- Boost

12- Aan/Uit

BEDIENING VAN HET APPARAAT

Gebruik de inductiekookzones met geschikte kookgerei.

Nadat de stroomvoorziening is ingeschakeld, gaan alle displays even kort aan. Vervolgens staat de kookplaat in standby-modus en is deze klaar voor gebruik.

De kookplaat wordt aangestuurd door elektronische sensoren die bediend worden door de desbetreffende sensoren aan te raken. Elke keer dat een sensor wordt geactiveerd, klinkt een geluidssignaal (zoemer).

Het apparaat inschakelen:

Zet de kookplaat aan door op de AAN/UIT-toets te drukken . Op alle pit-displays verschijnt een statische "0", terwijl de punten rechtsonder knipperen. (Indien binnen 20 seconden geen kookzone wordt geselecteerd, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.)

Het apparaat uitschakelen:

U kunt de kookplaat op elk gewenst moment uitschakelen door op  te drukken.

De AAN/UIT-toets  heeft altijd prioriteit bij de uitschakelfunctie.

De kookzones inschakelen:

Druk op de pitselectietoets  van de pit waarop u wilt gaan koken. Er verschijnt een statische punt op het display van de geselecteerde pit. De knipperende punten op de displays van de andere pitten gaan uit.

Voor de geselecteerde pit kunt u de kookstand door het aanraken van de kookstandslidertoetsen  De pit is nu klaar voor gebruik. Voor de snelste kooktijden selecteert u de gewenste kookstand, waarna u op de P-toets drukt om de Boost-functie te activeren.

De kookzones uitschakelen:

Selecteer de pit die u wenst uit te schakelen door op de pitselectietoets te drukken. Met de -lidertoetsen verlaagt u de temperatuur tot "0". (Door zowel het rechter als het linker deel van de slidertoets gelijktijdig in te drukken stelt u de temperatuur eveneens in op "0")."

Als de kookzone nog heet is, verschijnt "H" op het display in plaats van "0".

Alle kookzones uitschakelen:

Druk op de -toets om alle kookzones tegelijkertijd uit te schakelen.

In de standby-modus verschijnt er een "H" op het display van alle kookzones die nog heet zijn.

Restwarmte-indicator:

De restwarmte-indicator geeft aan dat de keramische plaat nog heet is en dat het gevaarlijk is om deze aan te raken rondom de kookzone.

Nadat de kookzone is uitgeschakeld, verschijnt er een "H" op het desbetreffende display totdat deze kookzone voldoende afgekoeld is.

Automatische uitschakelfunctie:

Elke kookzone wordt uitgeschakeld na verloop van een ingestelde maximale

gebruiksduur, indien de warmteinstelling niet gewijzigd wordt Elke verandering in de kookzone reset de maximale gebruiksduur naar de oorspronkelijke waarde van de beperkte gebruiksduur. De maximale gebruiksduur is afhankelijk van de geselecteerde temperatuur.

Wacht tot de 'F' verdwijnt voor alle zones, schakel de kookplaat in door  aan te raken en ga verder met het gebruik.

W a r m t e - instelling	Automatische uitschakelfunctie na
1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

Kinderslot:

Nadat de bediening is ingeschakeld, kan ook het kinderslot geactiveerd worden. Om het kinderslot te activeren, drukt u zowel het rechter als het linker deel van de slidertoets gelijktijdig in. Druk vervolgens nogmaals het rechter deel van de slidertoets in. Op alle pit-displays verschijnt een "L" (LOCKED, vergrendeld). Het apparaat kan niet bediend worden. (Als een kookzone nog heet is, verschijnen "L" en "H" om en om op het display.)

De kookplaat blijft in de vergrendelde toestand totdat deze ontgrendeld wordt, zelfs wanneer de bediening in en opnieuw uitgeschakeld is.

Om het kinderslot te deactiveren, schakelt u eerst de kookplaat in. Druk zowel het rechter als het linker deel van de sli-

dertoets gelijktijdig in en druk vervolgens nogmaals het linker deel van de slidertoets in. De "L" verdwijnt uit de displays en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Vergrendelingslot

De vergrendelingsfunctie is voor het blokkeren van functies en stelt het apparaat in een veilige modus in tijdens het gebruik. Wijzigingen door aanraking, zoals het verhogen van warmte-instellingen en andere wijzigingen, zijn dan niet mogelijk. Het is alleen mogelijk het apparaat uit te zetten.

De vergrendelingsfunctie wordt geactiveerd als de vergrendelingsstoets  minstens 2 seconden wordt ingedrukt. Deze instelling wordt bevestigd door een zoemersignaal. Na een succesvolle werking van meer dan 2 seconden gaat de vergrendelingsindicator knipperen en wordt de pit vergrendeld.

Timer-functie:

De timer-functie is uitgevoerd in twee versies:

Kookwekker (1 tot 99 minuten):

De kookwekker kan bediend worden als de kookzones uitgeschakeld zijn. De timerdisplay toont "00" met een knipperende punt.

Gebruik de timer-slidertoetsen  om de tijd te verlengen/verkorten. Het aanpassingsbereik ligt tussen 0 en 99 minuten. Als de kookwekker gedurende 10 seconden niet wordt bediend, dan wordt deze

ingesteld en verdwijnt de knipperende punt. Nadat de kookwekker is ingesteld, wordt de tijd afgeteld zoals ingesteld.

Als de tijd voorbij is, klinkt er een signaal en knippert het timerdisplay. Het geluidssignaal stopt automatisch na 30 seconden en/of nadat eender welke toets is ingedrukt.

De op de kookwekker ingestelde tijd kan te allen tijde gewijzigd of uitgeschakeld worden met de timer-slider-toetsen         Als u de kookplaat op welk moment dan ook uitschakelt door aan te raken, dan wordt de kookwekker ook uitgeschakeld.

Kookwekker (1 tot 99 minuten):

Als de kookplaat is ingeschakeld, kan een onafhankelijke timer geprogrammeerd worden voor elke kookzone.

Selecteer een kookzone, stel vervolgens de temperatuur in en activeer als ten slotte de timerinstelling

Met de  -toets kan de timer geprogrammeerd worden als uitschakelfunctie voor een kookzone. Rondom de timer bevinden zich vier leds. Deze geven aan voor welke kookzone de timer geactiveerd is.

10 seconden na de laatste werking zal de timer-display veranderen in de timer, die hierna het eerst zal aflopen (indien meer dan 1 kookzone geprogrammeerd is).

Als de timer afgelopen is, klinkt er een geluidssignaal. Op de timerdisplay ver-

schijnt een statische "00", terwijl de led van de betreffende kookzone knippert. De geprogrammeerde kookzone wordt uitgeschakeld en "H" verschijnt als de kookzone heet is.

Het geluidssignaal en de knipperende led-timer stoppen automatisch na 30 seconden en/of nadat eender welke toets is ingedrukt.

Zoemer:

Terwijl de kookplaat in gebruik is, worden de volgende activiteiten aangeduid door middel van een zoemer:

Normale activering van een toest met een kort geluidssignaal

Voortdurende bediening van toetsen gedurende een langere tijd (10 seconden) met een langer, onderbroken geluidssignaal.

Boost-functie:

Er dient een kookzone geselecteerd te worden, de gewenste kookstand dient ingesteld te worden en er dient opnieuw op de P (Boost)-toets gedrukt te worden.

De Boost-functie kan geactiveerd worden als de inductiemodule de instelling op deze kookzone toestaat. Als de Boost-functie actief is, verschijnt een „P” op het desbetreffende display.

Door de Boost-functie te activeren, kan het maximale vermogen overschreden worden. Dan wordt het geïntegreerde energiemanagementsysteem geactiveerd.

De noodzakelijke vermogensreductie wordt knipperend getoond op het display van de desbetreffende kook-

zone. Het knipperen is gedurende 3 seconden actief en stelt u in staat de instellingen aan te passen, alvorens het vermogen gereduceerd wordt.

Inschakelen van de brugzone

Raak de pitselectietoets linksvoor en de pitselectietoets rechtsachter tegelijkertijd aan. Er verschijnt een statische punt op de linker pit-displays, waarbij de 'b' en 'r' getoond worden. De knipperende punt op alle andere displays is verdwenen.

Selecteer de temperatuurinstelling door het rechter deel van de slidertoets voor temperatuurverhoging aan te raken of door het linker deel van de slidertoets voor temperatuurverlaging aan te raken.

Het brugelement is klaar om te koken.

Voor de snelste kooktijden selecteert u de gewenste kookstand, waarna u de P-toets aanraakt om de Boost-functie te activeren.

De kookzones uitschakelen:

Selecteer het brugelement door op de pitselectietoets linksachter of linksvoor te drukken, waarmee u het niveau verlaagt tot "0" door op het linker deel van de slidertoets te drukken. Als de brugkookzone nog heet is, verschijnt "H" op het display in plaats van "0".

Speciale kookfunctie

Raak de pitselectietoets achtereenvolgens aan om te koken, bakken, warmhouden en chocolade smelten. Er is alleen voor de rechterzijde van de kookplaat een speciale kookfunctie beschikbaar. U kunt niet tegelijkertijd koken en bakken. Als de kookplaat echter een piepsignaal laat horen gehoord, is het wél mogelijk om de kook-

en bakfunctie tegelijkertijd te activeren.

Kookfunctie**

Met deze functie kunt u water koken en de temperatuur van het water rond het kookpunt houden. Druk tweemaal op de pitselectietoets om de kookfunctie te activeren. Als de kookfunctie actief is, verschijnt er een 'B' op het desbetreffende display. Nadat het water kookt, geeft de kookplaat een piepsignaal. Dit signaal geeft aan dat het water kookt en dat het water nu blijft pruttelen.

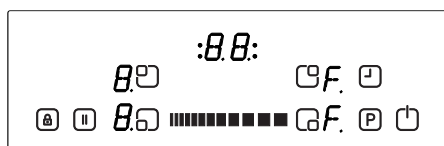
Het display rechtsachter geeft de kookfunctie weer



Bakfunctie

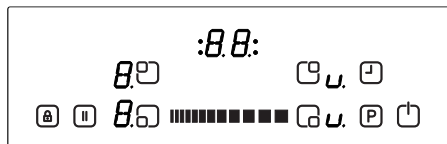
Deze functie zorgt voor een olietemperatuur van ongeveer 160 °C. Druk driemaal op de pitselectietoets om de bakfunctie te activeren. Als de bakfunctie actief is, verschijnt er een 'F' op het desbetreffende display. Na verloop van tijd geeft de kookplaat een piepsignaal. Dit signaal geeft aan dat de olie op temperatuur is om in te bakken.

Het display rechtsvoor geeft de kookfunctie weer



Warmhoudfunctie**

Deze functie zorgt ervoor dat het gerecht automatisch op een temperatuur van ongeveer 50 °C gehouden wordt. Druk viermaal op de pitselectietoets om de warmhoudfunctie te activeren. Als de warmhoudfunctie actief is, verschijnt er een 'U' op het desbetreffende display. Het display rechtsvoor geeft de warmhoudfunctie weer

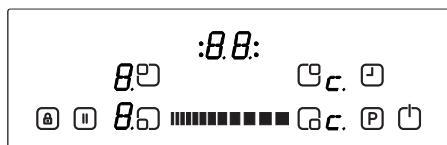


Chocoladesmeltfunctie

Deze functie is bedoeld om chocolade of vergelijkbare producten automatisch te smelten, bij een temperatuur van ongeveer 40 °C. Druk vijfmaal op de pitselectietoets om de chocoladesmeltfunctie te activeren. Als de chocoladesmeltfunctie actief is, verschijnt er een 'C' op het desbetreffende display.

Het display rechtsvoor geeft de chocoladesmeltfunctie weer

****Deze resultaten en tijden kunnen variëren naar gelang de hoeveelheid en de kwaliteit van de pan. 1,5 liter water en 0,5 liter olie geven de beste kookresultaten met deze functies.**



Smart Pause

Als Smart Pause wordt geactiveerd, dan wordt het vermogen van alle pitten die zijn ingeschakeld gereduceerd.

Als u Smart Pause deactiveert, dan keren de pitten automatisch terug naar het vorige warmteniveau.

Als Smart Pause niet wordt geactiveerd, dan schakelt de kookplaat na 30 minuten uit.

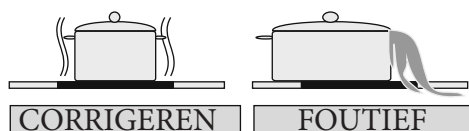
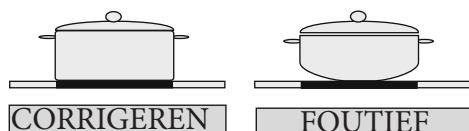
Druk op () om Smart Pause te activeren. Het vermogen voor de geactiveerde pit(ten) wordt gereduceerd tot niveau 1 en op alle schermen verschijnt "II".

Druk nogmaals op () om Smart Pause te deactiveren. “II” verdwijnt en de pitten keren nu terug naar het niveau dat hiervoor ingesteld was.

HINTS EN TIPS

Kookgerei

- Gebruik kookgerei met dikke, platte, gladde bodems met dezelfde diameter als de pit. Dit helpt de kooktijd reduceren.
- Kookgerei van staal, geëmailleerd staal, gietijzer en roestvrij staal (indien juist gemerkt door de fabrikant) geeft de beste resultaten.
- Bij kookgerei van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodem kunnen metalen resten achterlaten op de kookplaat. Deze resten zijn moeilijk te verwijderen. Maak de kookplaat na elk gebruik schoon.
- Kookgerei is geschikt voor inductiekoken indien een magneet aan de onderkant van het kookgerei blijft plakken.
- Het kookgerei dient centraal op de kookzone geplaatst te worden. Als het kookgerei niet op de juiste manier geplaatst is, verschijnt er een melding op het display.
- Bij het gebruik van bepaalde pannen, kunnen verschillende geluiden te horen zijn. Dit heeft te maken met het ontwerp van de pannen en heeft geen invloed op de prestaties of veiligheid van de kookplaat.



Energiebesparing

- Inductiekookzones passen zich in zekere mate automatisch aan aan de grootte van de bodem van het kookgerei. Het magnetische deel van de bodem dient echter een minimale diameter te hebben, afhankelijk van de grootte van de kookzone.

Plaats kookgerei op de kookzone voordat deze wordt ingeschakeld. Als de kookzone ingeschakeld wordt alvorens er kookgerei op geplaatst wordt, werkt de kookzone niet. Dit wordt ook weergegeven op het display.

- Gebruik een deksel om de kooktijd te reduceren.
- Als vloeistof begint te koken, verlaag dan de temperatuurinstelling.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te reduceren.
- Selecteer de juiste temperatuurinstelling voor de kooktoepassingen.

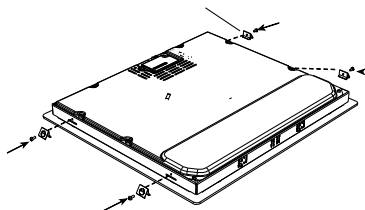
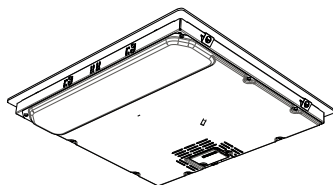
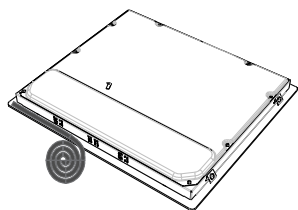
Voorbeelden van kooktoepassingen

De informatie in de volgende tabel is uitsluitend bedoeld als richtlijn.

Instellingen	Gebruiken voor
0	Element uit
1 - 3	Delicate waarschuwing
4 - 5	Zachtjes sudderen, langzame waarschuwing
6 - 7	Opwarmen en snel sudderen
8	Koken, sauteren en krachtig aanbraden
9	Maximale hitte
P	Boost-functie

Schoonmaaktips

- Gebruik geen schuursponsjes, bijtend reinigingsmiddelen, schoonmaaksprays of scherpe objecten om de oppervlakken van de kookplaat schoon te maken.
- Week aangebrande etenswaren los met een vochtige doek en afwasmiddel.
- U kunt een schraper gebruiken voor etenswaren en resten. Verwijder kleverige etenswaren meteen als deze geknoeid worden, voordat het glas afgekoeld is.
- Wees voorzichtig dat u de siliconenlijm niet wegschraapt van de randen van het glas als u een schraper gebruikt.
- De schraper is voorzien van een mesje en moet daarom buiten het bereik van kinderen gehouden worden.
- Gebruik een speciale keramische kookplaatreiniger als de kookplaat nog warm aanvoelt. Vervolgens spoelen en droogvegen met een schone doek of keukenpapier.



afzuigkap dient geplaatst te worden conform de instructies van de fabrikant.

- De wand die in contact staat met de achterkant van de kookplaat dient vervaardigd te zijn uit vuurbestendig materiaal.
- De stroomkabel mag niet langer zijn dan 2 meter.

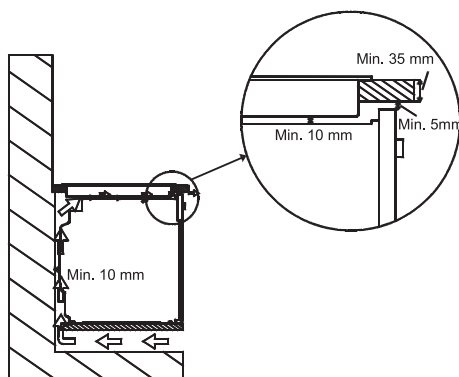
INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

WAARSCHUWING:

De elektrische aansluiting van deze kookplaat dient te worden uitgevoerd volgens de instructies in deze handleiding en in overeenstemming met de huidige regelgeving. In geval van schade ten gevolge van onjuiste aansluiting of installatie komt de garantie te vervallen. Dit apparaat dient geaard te zijn.

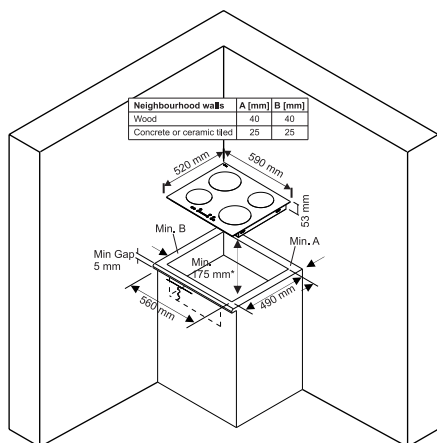
Veilige installatie

- Indien er iets boven de kookplaat opgehangen wordt, dient dit op minstens 65 cm erboven gehangen te worden.



De kookplaat in een werkblad integreren

- De kookplaat kan in eender welk werkblad geïntegreerd worden, als dit hittebestendig tot een temperatuur van minstens 90 °C is.
- Maak een opening met de afmetingen die staan aangegeven in de afbeelding hieronder en op de volgende pagina.
- De inductiekookplaat kan geïntegreerd worden in werkbladen met een dikte van 25 tot 40 mm.



Breng het meegeleverde eenzijdig zelfklevende afdichtplakband helemaal rond de glazen onderrand van de kookplaat langs de buitenrand van het keramische glaspaneel aan. Rek deze niet uit.

Schroef de 4 werkbladmontagebeugels op de zijwanden van het product.

Een elektrische aansluiting maken

Alvorens u een aansluiting maakt,

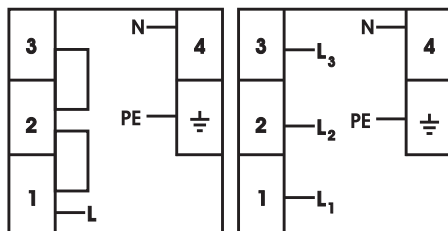
controleert u of:

de stroomvoorziening dezelfde is als is
aangegeven op het typeplaatje op de
achterzijde van uw kookplaat;

het elektriciteitsnet de belasting van het apparaat aan kan (zie typeplaatje);

de stroomvoorziening een aardverbinding heeft, die overeenstemt met de bepalingen van de huidige regelgeving en in goede staat verkeert;

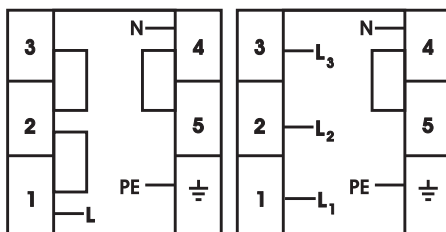
de gezeekerde schakelaar gemakkelijk



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

/



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

toegankelijk is, als de kookplaat is geïnstalleerd.

Als er geen speciaal kookplaatcircuit en gezeekerde schakelaar zijn, dienen deze te worden geïnstalleerd door een erkende elektricien voordat de kookplaat wordt aangesloten.

Een goedgekeurde, geschikte kabel

dient aangesloten te worden vanuit de hoofdzekeringskast en dient beschermd te zijn door een eigen zekering van 50 amp. of een microstroomonderbreker (MCB). De elektricien dient te zorgen voor een gezeekerde schakelaar voor alle polen, die zowel de inductiekabel als de nulgeleider onderbreekt met een contactscheiding van minstens 3,0 mm.

De gezeekerde schakelaar dient in de keukenmuur geplaatst te worden, boven het werkoppervlak en aan de zijkant van de kookplaat, en niet erboven - conform de IEE-regels. Sluit de gezeekerde schakelaar aan op een aftakdoos, die op ongeveer 61 cm boven de vloer op de muur achter de kookplaat wordt bevestigd. De voedingskabel van de kookplaat kan vervolgens aangesloten worden. Sluit een uiteinde aan op de aftakdoos en sluit het andere uiteinde aan op de aansluitdoos van de kookplaat, die zich aan de achterkant van de kookplaat bevindt. Verwijder het deksel van de aansluitdoos en installeer de kabel conform het aansluitschema.

De voedingskabel dient uit de buurt van directe warmtebronnen geïnstalleerd worden. De temperatuur mag niet met meer dan 50 °C stijgen ten opzichte van de kamertemperatuur. Voor de inductiekookplaat dient de kabel de volgende kenmerken te hebben: H05VV-F 3X2,5 mm² 60227 IEC 53 ••. U vindt het aansluitschema op de onderzijde van het apparaat.

FOUTCODES

Als er zich een fout voordoet, wordt een foutcode getoond op de pit-displays.

E1: De koelventilator is uitgeschakeld, neem contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

E3: De stroomvoorziening verschilt van de aangegeven waarden. Zet de kookplaat uit door  aan te raken, wacht tot "H" verdwijnt voor alle kookzones en zet de kookplaat weer aan door op  te drukken. Zet het gebruik voort. Als dezelfde fout zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

E4: Netfrequentie verschilt van de aangegeven waarden. Zet de kookplaat uit door  aan te raken, wacht tot "H" verdwijnt voor alle kookzones en zet de kookplaat weer aan door op  te drukken. Zet het gebruik voort. Als dezelfde foutmelding weergegeven wordt, trek dan de stekker uit het stopcontact en stop deze er weer in. Zet de kookplaat aan door op  te drukken. Zet het gebruik voort. Als dezelfde fout zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

E5: De binnentemperatuur van de kookplaat is te hoog. Zet de kookplaat uit door op  te drukken en laat de pitten afkoelen.

E6: Communicatiefout tussen touch-bedieningspaneel en pit. Neem contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

E7: De spoel van temperatuursensor is uitgeschakeld, neem contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

E8: De koeler van temperatuursensor is uitgeschakeld, neem contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

E9: Kalibratiefout, neem contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

INNHold:

Sikkerhetsregler
Beskrivelse av apparat
Stekeplate og kontrollpanel for varmeelementene
Bruke apparatet
Skrue maskinen på og av
Skrue stekesonene på og av
Smart Pause
Restvarmeindikator.
Sikkerhetsbryter-funksjon
Barnesikring
Tidtakerfunksjon
Alarm
Boost-funksjon
Slå brosonen på
Spesiell stekefunksjon
Hint og tips
Installasjon av apparatet
Sikkerhet under installasjonen
Tilpassing av komfyren i en kjøkkenbenk
Tilkobling til strømnettet
Diagram for elektrisk tilkobling

SIKKERHETSADVARSLER

LES DISSE INSTRUKSJONENE NØYE OG I SIN HELHET FØR DU BRUKER APPARATET, OG OPPBEVAR DEM PÅ ET LETT TILGJENGELIG STED SOM ET REFERANSEPUNKT VED BEHOV.

DENNE BRUKERHÅNDBOKEN ER UTVIKLET FOR FLERE MODELLER. DITT APPARAT VIL KANSKJE IKKE HA ALLE FUNKSJONENE SOM ER BESKRIVET I HÅNDBOKEN. VÆR SPESIELT OBS PÅ UTTRYKK SOM HAR BILDER MENS DU LESER BRUKERHÅNDBOKEN.

Generelle sikkerhetsadvarsler

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer uten erfaring og kunnskap hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert. Ikke la barn leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn, hvis de ikke overvåkes.
- ADVARSEL: Dette apparatet og dets tilhørende deler blir varme under bruk. Det bør utvises forsiktighet for å unngå berøring av varmeelementene. Barn under 8 skal holdes unna apparatet, med mindre de overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Bruk av ovnen som involverer fett eller oljer og skjer uten oppsyn, kan være farlig og kan føre til brann. Forsøk ALDRI å slukke en brann med vann. Slå av apparatet og dekk flammen med f.eks. et lokk eller brannteppe.
- ADVARSEL: Fare for brann: Ikke oppbevar elementer på ovnens varmeelementer.
- ADVARSEL: Hvis det er sprekker i overflaten, må du skru av

apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

- For induksjonskomfyrer bør metallgjenstander som kniver, gafler, skjere og lokk ikke plasseres på komfjrens stekeflate, da de kan bli varme.
- For induksjonskomfyrer må stekeplate- ne slås av etter hver bruk, ved å bruke kontrollknappene – ikke ved å være avhengig av grytesensoren.
- For ovner med integrert lokk, bør eventu- elt søl fjernes fra lok- ket før det tas i bruk. Ovnens overflate bør i tillegg avkjøles før du lukker lokket.
- Apparatet er ikke ment å brukes sammen med ekstern tidtaker eller eksterne fjernkontroller.
- Ikke bruk kraftige sku- remidler eller skar- pe metallskraper for å rengjøre glasset i ovnsdøren eller an- dre overflater, da slike gjenstander kan ripe opp, skade eller danne sprekker i overflaten.
- Ikke bruk dampren- sere for rengjøring av apparatet.
- Apparatet er produsert i samsvar med gjeldende lokale og interna- sjonale standarder og forskrifter.
- Vedlikeholds- og reparasjonsar- beid må utføres av autoriserte serviceteknikere. Installasjon- og reparasjonsarbeid som er utført av uautorisert personell kan medføre fare for deg. Endring eller modifi- sering av apparatets spesifikasjo- ner på hvilken som helst måte er farlig.
- Før installasjon, må du sikre at de lokale distribusjonsforholde- ne (type gass og gasstrykk eller strømspenning og -frekvens) er compatible med apparatet. Appa- ratets krav til energispesifikasjo- ner er angitt på etiketten.
- ADVARSEL: Dette apparatet er konstruert utelukkende for innendørs husholdningsbruk og må ikke brukes til andre formål eller i andre omgivelser slik som bruk utenfor husholdningen eller i et kommersielle miljøer eller for romoppvarming.
- Alle mulige sikkerhetstiltak er iverksatt for å sørge for din sikker-

het. Siden glasset kan knuse, bør du være forsiktig med å unngå å lage riper under rengjøring. Unngå å treffe eller banke på glasset med gjenstander.

- Sørg for at strømledningen ikke blir klemt fast under installasjonen. Hvis strømledningen blir skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.

Advarsler for installasjon

- Ikke bruk apparatet før det er fullstendig installert.
- Apparatet må installeres og gjøres klart for bruk av en autorisert tekniker. Fabrikanten er ikke ansvarlig for eventuelle skader forårsaket av feilplassering og montering av ukvalifiserte personer.
- Når du pakker ut maskinen, må du sørge for at den ikke har blitt skadet under transport. I tilfelle feil må du ikke bruke apparatet, og umiddelbart kontakte et kvalifisert serviceverksted. Fordi emballasjematerialene (nylon, stifter, polystyrenskum, o.l.) kan være skadelige for barn, bør de samles opp og fjernes umiddelbart.
- Beskytt apparatet mot atmosfæriske effekter. Ikke utsett det for værforhold som sol, regn, snø, osv.
- Materialene som omslutter apparatet (kabinettet) må være i stand til å motstå en temperatur på minst 100 °C.

Temperaturen av undersiden av komfyren kan stige under drift. Derfor må det monteres plate på undersiden av produktet.

• Under bruk

- Ikke legg lettantennelige eller brennbare materialer i eller i nærheten av apparatet mens det er i drift.
- Ikke forlat ovnen mens du bruker den til å steke faste eller flytende oljer. De kan ta fyr som et resultat av ekstrem varme. Aldri hell vann på flammer som er forårsaket av olje. Sett lokk på gryten eller stekepannen for å kvele flammene som oppstod fra olje, og slå ovnen av.
- Posisjonere alltid gryter rett over stekeplaten, og snu håndtakene til et trygt sted slik at de ikke skubbes borti ved et uhell.
- Trekk stikkkontakten ut av støpselet hvis du ikke kommer til å bruke apparatet på lang tid. Hold hovedbryteren avslått. I tillegg må du stenge gassventilen når du ikke bruker apparatet.
- Sørg for at apparatets brytere alltid står i posisjon «0» (stopp) når det ikke er i bruk.

Under rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av apparatet før vedlikeholdsarbeid som rengjøring utføres. Du kan utføre vedlikeholdsarbeidet etter at apparatet er koblet fra eller hovedbryteren har blitt slått av.
- Ikke fjern kontrollknottene for å

rengjøre kontrollpanelet.

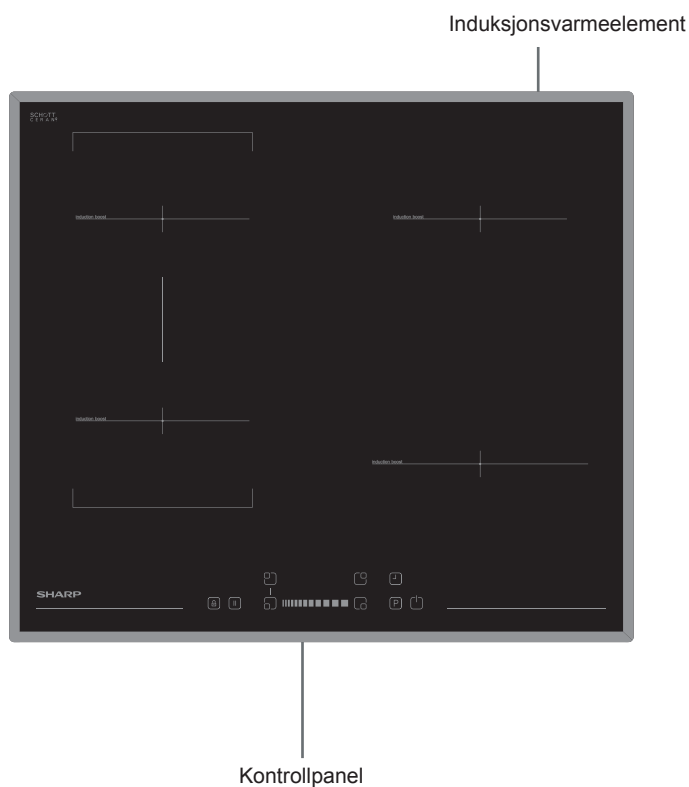
- FOR Å HOLDE APPARATET TRYGT OG EFFEKTIVT, ANBEFALER VI AT DU ALLTID BRUKER ORIGINALE RESERVEDELER, OG AT DU KUN KONTAKTER AUTORISERT SERVICEPERSONELL VED EVENTUELLE REPARASJONSBEHOV.

BESKRIVELSE AV OVNEN

Kjære kunde,

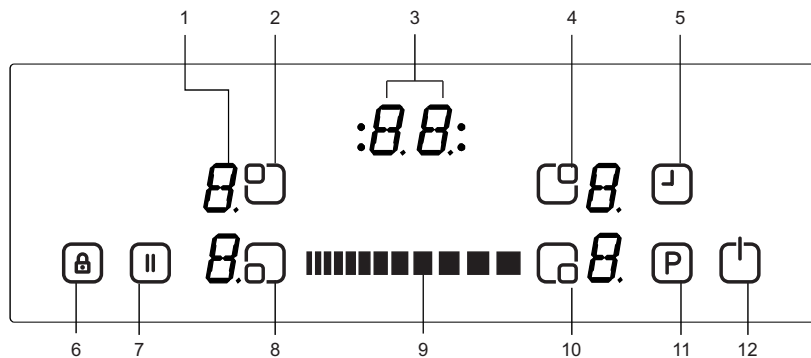
Les instruksjonene i denne håndboken før du bruker komfyren, og oppbevar dem som en fremtidig referanse.

Stekeplate for 4 varmeelementer:



Merk: Komfyrens utseende kan avvike fra modellen som vises ovenfor, avhengig av dens konfigurasjon.

Kontrollpanel for 4 varmeelementer:



1- Varmedisplay

2- Valg av øvre venstre stekeplate

3- Tidtakerdisplay

4- Valg av øvre høyre stekeplate

5- Tidtaker

6- Nøkkellindikator

7- Smart Pause

8- Valg av nedre venstre stekeplate

9- Glideknapper

10- Valg av nedre høyre stekeplate

11- Boost

12- På/av

BRUKE APPARATET

Bruk egnede gryter på induksjons-stekesonene.

Etter strømtilførselen er slått på, vil alle displayene lyse et øyeblikk. Når displayene slukkes igjen, vil komfyren gå i ventemodus, og er nå klar til bruk.

Komfyren kontrolleres med elektroniske sensorer som aktiveres ved å berøre de tilhørende sensorene. Hver gang en sensor aktiveres vil den gi fra seg et lyd-signal (alarm).

Skrupå maskinen:

Skrupå komfyren ved å trykke ON/OFF-tasten . Alle varmeelementdisplay vil statisk vise «0», og prikkene nederst til høyre vil blinke. (Hvis ingen stekesone velges innen 20 sekunder, vil komfyren automatisk slå seg av.)

Skrupå maskinen:

Du kan når som helst skrupå komfyren av ved å trykke . ON/OFF-tasten  har alltid prioritet foran slukningsfunksjonen.

Skrupå stekesonene:

Trykk tasten  for stekeplaten du ønsker å bruke. En prikk vil statisk vises på displayet for den valgte stekeplaten, og den blinkende prikken på alle de andre skjermene vil forsvinne.

Du kan nå velge varmenivå for den valgte stekeplaten ved å berøre glideknappen . Elementet er nå klart for matlaging. For raskest

mulig koking, velger du ønsket kokenivå før du trykker P-tasten for å aktivere Boost-funksjonen.

Skrupå stekesonene:

Velg platen du ønsker å slå av ved å trykke på tasten for valg av stekeplate. . Skrupå temperaturen ned til «0» ved å bruke -glideknappen. (Hvis du briker høyre og venstre glideknapp samtidig vil du også skrupå temperaturen til «0»).

Hvis stekesonen er varm, vises «HE» i stedet for «0».

Skrupå alle stekesonene:

For å skrupå alle stekesonene på en gang, kan du trykke -tasten.

I standby-modus vises en «H» på alle varme stekesoner.

Restvarmeindikator:

Restvarmeindikatoren viser at det keramiske glasset rundt stekesonen har en temperatur som er farlig å berøre.

Etter at stekesonen skrups av, viser det respektive displayet en «H» inntil temperaturen for den tildelte stekesonen har nådd et ufarlig nivå.

Sikkerhetsbryter-funksjon:

Hver stekesone vil skrups av etter en angitt maksimal driftstid dersom varmeinnstillingen ikke endres. Hver endring av stekesonen nullstiller den maksimale driftstiden til den opprinnelige verdien for tidsbegrensning uten drift.

Den maksimale driftstiden avhenger av det valgte temperaturnivået.

Vent til bokstaven «F» forsvinner fra alle sonene, og skru deretter komfyren på ved å berøre . Du kan nå bruke komfyren.

Varmeinnstilling	Sikkerhetsbryter, slå av etter
1–2	6 timer
3–4	5 timer
5	4 timer
6–9	1,5 timer

Barnesikring:

Barnelåsfunksjonen kan aktiveres etter du har slått kontrollen på. For å aktivere barnelåsen, trykker du høyre og venstre side av glidebryteren samtidig, og deretter høyre side av glidebryter på nytt. «L» – som betyr LÅST – vil vises på alle varmeskjermer og kontrollen vil ikke kunne endres. (Hvis en stekesone er i varme tilstand, vises «L» og «H» vekselvis.)

Komfyren vil forbli låst inntil den låses opp, selv om kontrollen har blitt slått på og av.

For å deaktivere barnesikringen, må du først slå på komfyren. Trykk høyre og venstre side av glidebryteren samtidig, og trykk deretter venstre side av glidebryteren på nytt. Bokstaven «L» forsvinner fra displayet og komfyren slås av.

Tastelås

Tastelåsfunksjonen er ment for å blokke og sette apparatet i sikker modus under drift. Endringer ved berøring av knapper, som f.eks. å øke varmeinnstillinger og annet, skal da være umulig. Det er bare mulig å slå av apparatet.

Låsefunksjonen aktiveres når Tastelås-knappen  trykkes i minst 2 sekunder. Denne handlingen bekreftes av en pipetone. Etter at knappen holdes ned i minst 2 sekunder, begynner nøkkelindikatoren å blinke og varmeelementet låses.

Tidtakerfunksjon :

Tidtakerfunksjonen kan brukes på to måter:

Minuttvarsel-tidtaker (1 til 99 minutter):

Minuttvarsel-tidtakeren kan brukes dersom steksonene er skrudd av. Tidtagerdisplayet viser «00» med en blinkende prikk.

Bruk glideknappene for tidtakeren  for å øke/senke tiden. Intervallene kan justeres mellom 0 og 99 minutter. Hvis det ikke skjer noe i løpet av 10 sekunder, vil minuttvarsel-tidtakeren stilles inn og den blinkende prikken forsvinne. Etter at tidtakeren har blitt stilt inn, vil tiden telle ned i henhold til valgt innstilling.

Når tiden er utløpt, høres et signal og tidtagerdisplayet blinker. Lydsignalet vil opphøre automatisk etter 30 sekunder, og/eller ved berøring av en tast.

Minuttvarsel-tidtakeren kan endres eller slås av når som helst med glideknappene for tidtakeren 
 Minuttvarsel-tidtakeren blir også slått av hvis du slår av komfyren med berøring.

Stekesone-tidtaker (1 til 99 minutter):

Når komfyren er på, kan en uavhengig tidtaker programmeres for hver stekesone.

Velg en stekesone og velg deretter temperaturinnstilling før du til slutt aktiverer tidtakertasten

 . Tidtakeren kan programmeres som en avslåingsfunksjon for en stekesone. Fire LED-lys er plassert rundt tidtakeren. Disse indikerer hvilke stekesoner som har aktive tidtakere.

10 sekunder etter siste drift, endres tidtakerskjermen til tidtakeren som først vil utløpe (dersom mer enn 1 stekeplate programmeres).

Når tidtakeren har talt ned, høres et signal og tidtakerdisplayet viser «00» statisk, mens den tilordnede lysdioden for stekesonen med aktiv tidtaker blinker. Den programmerte stekesonen skrur av og bokstaven «H» vises hvis stekesonen er varm.

Lydsignalet og den blinkende lysdioden vil opphøre automatisk etter 30 sekunder, og/eller ved berøring av en tast.

Alarm :

Mens komfyren er i drift, vil følgende aktiviteter signaliseres ved hjelp av en alarm:

Normal aktivering av tast med et kort lydsignal

Kontinuerlig drift av taster i løpet av en lengre tidsperiode (10 sekunder) med et lengre, avbrutt lydsignal.

Boost-funksjon:

En stekesone må velges, stekenivå må settes til «ønsket stekenivå» og P (Boost)-knappen må trykkes på nytt.

Boost-funksjonen kan aktiveres hvis induksjonsmodellen godtar innstillingen på denne stekesonen. Hvis Boost-funksjonen er aktiv, vil bokstaven «P» vises på det korresponderende displayet.

Aktivering av booster kan overskride maksimal effekt og den integrerte strømstyringen vil bli aktivert.

Den nødvendige strømreduksjonen signaliseres ved at displayet for den korresponderende stekesonen begynner å blinke. Blinkingen varer i 3 sekunder og gir mulighet for ytterligere justeringer av innstillingene før effektreduksjon inntreffer.

Slå brosonen på

Berør fremre og bakre tast for valg av stekeplate på venstresiden samtidig. En statisk prikk vises på displayet for venstre stekeplate og displayet viser bokstavene «b» og «r». Og den blinkende prikken på alle andre display er slått av.

Velg temperaturinnstillingen ved å

bruke innstillingen for økning av varme med høyre side av glideknappen eller senk innstilling av varme med venstre side av glideknappen.

Broelementet er klart for steking. For raskest mulig koking, velger du ønsket kokenivå før du berører P-tasten for å aktivere Boost-funksjonen.

Slå brosonen av

Broelementet skal velges ved å trykke bakre venstre eller fremre venstre tast for valg av stekeplate med venstre side av glideknappen, senker du nivået til «0». Hvis brostekesonen er varm, vises «HE».

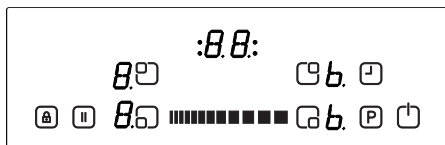
Spesiell stekefunksjon

Berør tasten for valgt av stekeplate gjentatte ganger for koking, steking, holde varmt, sjokoladesmelting. Spesielle stekefunksjoner er bare tilgjengelig for høyre side av stekeplaten. Koking og steking kan ikke fungere samtidig, men etter du hører et pip fra stekeplaten, er det mulig å aktivere koking og steking samtidig.

Kokefunksjon**

Denne funksjonen koker opp vann og holder det i nærheten av kokepunktet. For å aktivere kokefunksjonen trykker du tasten for valg av stekeplate to ganger. Når kokefunksjonen er aktiv, vil det korresponderende displayet vise bokstaven «b». Stekeplaten avgir et pipesignal etter vannet er kokt. Dette signalet oppgir at koking er fullført og putring pågår.

Det bakre høyre varmedisplayet viser kokefunksjonen

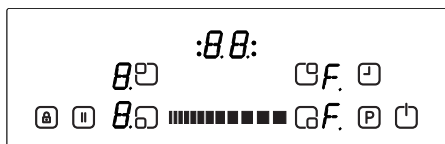


Stekefunksjon

Denne funksjonen steker oljen på rundt 160 °C. For å aktivere stekefunksjonen trykker

du tasten for valg av stekeplate tre ganger. Når kokefunksjonen er aktiv, vil det korresponderende displayet vise bokstaven «F». Komfyren gir fra seg en pipelyd etter en stund. Dette signalet antyder at oljen er klar til å stekes i.

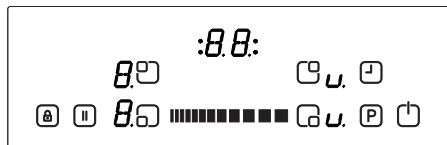
Det fremre høyre varmedisplayet viser stekefunksjonen



Hold varmt-funksjon**

Denne funksjonen sikrer at maten automatisk oppbevares på en temperatur på omtrent 50 °C. For å aktivere hold varm-funksjonen trykker du tasten for valg av stekeplate fire ganger. Når hold varm-funksjonen er aktiv, viser det korresponderende displayet bokstaven «u».

Det bakre høyre varmedisplayet viser hold varm-funksjonen



Smeltet sjokolade-funksjon

Denne funksjonen tillater at smelting av sjokolade eller lignende holdes på en temperatur på omtrent 40 °C. For å aktivere sjokoladesmeltingsfunksjonen, trykker du tasten for valg av stekeplate fem ganger. Når sjokoladesmeltingsfunksjonen er aktiv, vil det korresponderende displayet vise bokstaven «c».

Det fremre høyre varmedisplayet viser sjokoladesmeltingsfunksjonen

**Utførelsen og tidsperioden kan variere avhengig av mengden mat og kvaliteten på gryten. 1,5 liter vann og 0,5 liter olje gir best stekeresultater med disse funksjonene.



Smart Pause

Når aktivert, reduserer Smart Pause styrken på alle kokeplater som er slått på.

Hvis du deretter deaktiverer Smart-Pause, vil kokeplatene automatisk gå tilbake til forrige nivå.

Hvis Smart Pause ikke deaktiveres, vil kokeplaten slå seg av etter 30 minutter.

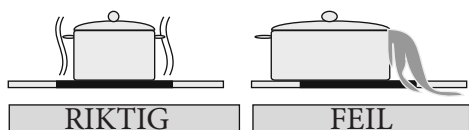
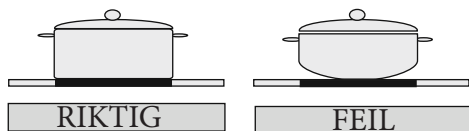
Trykk () for å aktivere Smart Pause. Den/de påslåtte kokeplaten(e) vil reduseres til nivå 1 og «II» vil lyse på alle skjermene.

Trykk () på nytt for å deaktivere Smart Pause. «II» vil ikke lengre vises og varmeelementene vil gå tilbake til siste innstilling.

HINT OG TIPS

Gryter

- Bruk tykke, flate, gryter med jevn bunn og med samme diameter som varmeelementet. Dette vil redusere steketiden.
- Gryter som er laget av stål, emaljert stål, støpejern og rustfritt stål (hvis hensiktsmessig merket av produsenten) vil gi best resultat.
- Gryter av emaljert stål eller aluminium eller med kobberbunn kan gi fra seg metalliske sedimenter på kokeplaten. Hvis disse las være, kan de bli vanskelige å fjerne. Rengjør kokeplaten etter hver bruk.
- Gryter er egnet for bruk dersom magneter fester seg til bunnen av gryten.
- Gryter må plasseres på midten av kokeplaten. Hvis de ikke plasseres riktig, vises dette.
- Bruk av visse typer gryter kan gi fra seg ulike lyder. Dette er på grunn av grytenes ulike utforming, og vil ikke påvirke grytenes ytelse eller sikkerheten for bruk av komfyren.



Strømsparing

- Induksjonsstekesonene tilpasser seg automatisk størrelsen på grytebunnen opptil en viss grense. Den magnetiske delen av grytebunnen må derimot ha en minimum størrelse på diameteren, avhengig av størrelsen av stekesonene.
- Sett kokekaret på stekesonen før den slås på. Hvis den slås på før du setter et kokekar på den, blir ikke stekesonen aktivert og kontrolldisplayet vises.
- Bruk et lokk for å redusere steketiden.
- Når væsken begynner å koke, bør du redusere temperaturinnstillingen.
- Begrens bruken av væske eller fett for å redusere steketiden.
- Velg riktig temperaturinnstilling for typen matlaging du foretar deg.

Eksempler på typer matlaging

Opplysningene i tabellen er veiledende.

Innstillinger	Bruk for
0	Element av
1–3	Delikat oppvarming
4–5	Lett småkoking, sakte oppvarming
6–7	Gjenoppvarming og koking
8	Koking, sautering og rask steking
9	Maksimal varme
P	Boost-funksjon

Rengjøringstips

- Ikke bruk skureputer, etsende rengjøringsmidler, rengjøringsmidler på sprayboks eller skarpe gjenstander til å

rengjøre komfyrens overflater.

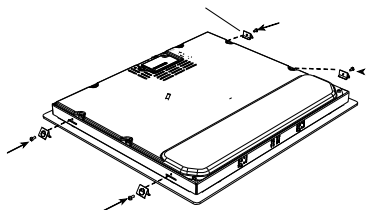
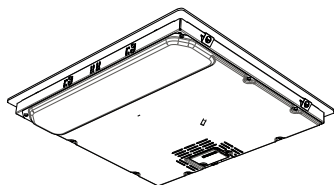
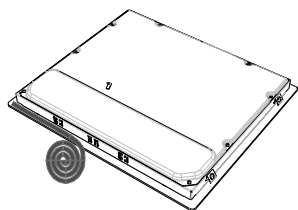
- Fukte fastbrent mat med en fuktig klut og oppvaskmiddel før du fjerner dette.

- Du kan bruke en skrape for å fjerne matrester. Klissete mat må rengjøres umiddelbart etter at det søles, før glasset set avkjøles.

- Vær forsiktig så du ikke påfører riper i silikonlimet på kanten av glasset når du bruker skrape.

- Skrapen har en barberhøvel og må derfor holdes unna barn.

- Bruk et spesielt rengjøringsmiddel beregnet for keramiske komfyrer når du rengjør varme komfyooverflater. Skyll og tørk av med en ren klut eller et papirhåndkle.



INSTALLASJON AV APPARATET

ADVARSEL:

Den elektriske tilkoblingen av denne komfyren skal utføres av en autorisert elektriker, i henhold til instruksjonene i denne håndboken og i samsvar med gjeldende regelverk. Ved eventuelle skader som oppstår som følge av feil tilkobling av komfyren, vil garantien ikke være gyldig. Dette apparatet må bli jordnet.

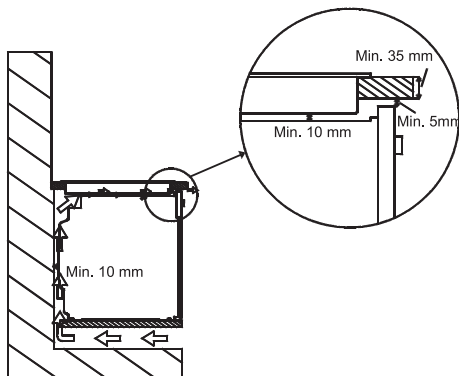
Veggen som er i kontakt med baksiden av komfyren må være laget av flammesikkert materiale.

- Strømkabelens lengde bør ikke overstige 2 meter.

Sikkerhet under installasjonen

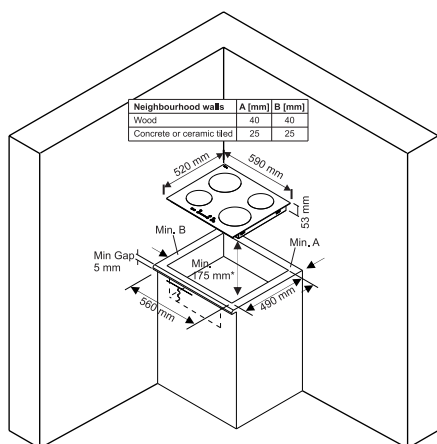
- Alle overhengende overflater bør være minst 65 cm over komfyren

- Avtrekksvifter må monteres i henhold til produsentens instruksjoner.



Tilpassing av komfyren i en kjøkkenbenk

- Komfyren kan settes inn i en hvilken som helst benkeplate, forutsatt at den er varmebestandig opptil minst 90 °C.
- Lag en åpning med dimensjonene som vist på bildet under og på neste side.
- Induksjonskomfyren kan bygges inn i benkeplater med tykkelse på 25 til 40 mm.



- Påfør den medfølgende ensidige, selvklebende forseglingstapen hele veien rundt den nedre glasskanten av stekeplaten, langs den ytre kanten av glasskeramikkpanelet. Ikke strekk tapen.

Skrue de 4 monteringsbrakettene for benkeplaten fast til produktets sidevegger.

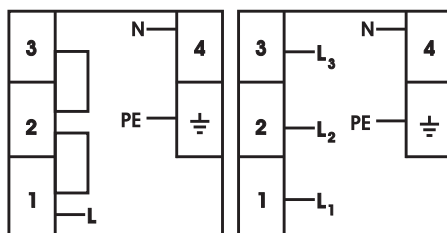
Tilkobling til strømnettet

Før du kobler til må du sjekke at:

Nettspenningen er den samme som på fabrikkskiltet på baksiden av komfyren.

Kretsen kan takle apparatets belastning (se fabrikkskiltet).

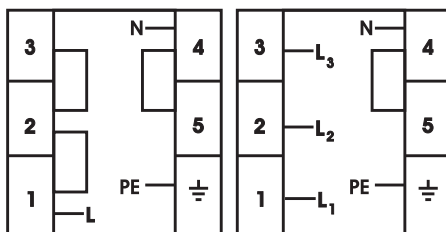
Strømforsyningen har en jordforbindelse som er i samsvar med bestemmelsene i gjeldende regelverk og er i god stand.



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

/



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

Sikringsbryteren er lett tilgjengelig etter at komfyren er installert.

Hvis det ikke er noen dedikert krets og sikringsbryter for komfyren, må dette installeres av en autorisert elektriker før komfyren kobles til.

En godkjent, egnet kabel må kobles fra forbrukerenheten (hovedsikringsbok-

sen) og beskyttes av en egen 50-ampere sikring eller mikroeffektbryter (Micro Circuit Breaker – MCB). Elektrikeren må gi en sikret 2-polet bryter som kobler både linjen (levende) og nøytrale ledere med en kontaktavstand på minst 3,0 mm.

Sikringsbryteren skal monteres på kjøkkenveggen, over benkeplaten og til siden for komfyren – ikke over – i samsvar med IEE-forskriftene. Koble sikringsbryteren til en koblingsboks som monteres på veggen, omkring 61 cm (24 tommer) over gulvet og bak komfyren. Komfyrens strømforsyningskabel kan så kobles til. Koble den ene enden til koblingsboksen og den andre enden til komfyrens strømkoblingsboks bak på komfyren. Ta av dekselet på strømkoblingsboksen og monter kabelen i henhold til koblingsskjemaet.

Strømforsyningskabelen må plasseres på avstand fra direkte varmekilder. Temperaturstigninger på mer enn 50 °C over romtemperatur bør unngås.

For induksjonskomfyrer må kabelen være av typen H05VV-F 3X2,5 mm² 60227 IEC 53 ••. Du finner koblingsskjemaet nederst på apparatet.

FEILKODER

Hvis koblingen er feilaktig, vil feilkoden vises på varmedisplayene.

E1 : Kjøleviften er deaktivert. Kontakt et autorisert servicesenter.

E3 : Strømforsyningsspenningen overskrider merkeverdiene. Skru komfyren av ved å berøre , vent til bokstaven «H» ikke lenger vises for noen av sonene, og skru deretter komfyren av ved å trykke , før du fortsetter bruken. Ta kontakt med et autorisert servicesenter hvis samme feil dukker opp.

E4 : Nettfrekvensen overskrider merkeverdiene. Skru komfyren av ved å berøre , vent til bokstaven «H» ikke lenger vises for noen av sonene, og skru deretter komfyren av ved å trykke , før du fortsetter bruken. Hvis samme feilen vises, kobler du fra og til igjen, og slår på komfyren ved å trykke  og forsetter bruken. Ta kontakt med et autorisert servicesenter hvis samme feil dukker opp.

E5 : Innvendig temperatur i komfyren er for høy. Skru komfyren av ved å trykke  La varmeelementene kjøle seg ned.

E6 : Kommunikasjonsfeil mellom berøringskontroll og varmeelement. Ta kontakt med et autorisert servicesenter.

E7 : Temperatursensor for spole deaktivert. Ta kontakt med et autorisert servicesenter.

E8 : Temperatursensor for kjøler er deaktivert. Ta kontakt med et autorisert servicesenter.

E9 : Kalibreringsfeil. Ta kontakt med et autorisert servicesenter.

SPIS TREŚCI:

Środki ostrożności

Opis urządzenia

Powierzchnia do gotowania i panel sterowania elementów grzejnych

Obsługa urządzenia

Włączenie i wyłączenie urządzenia

Włączenie i wyłączenie stref gotowania

Inteligentna pauza

Wskaźnik pozostającego ciepła

Funkcja zabezpieczenia

Zabezpieczenie przed dziećmi

Funkcja timera

Sygnał dźwiękowy

Podgrzewanie przyspieszone (Boost)

Włączenie pośredniego pola grzejnego (funkcja Bridge)

Specjalny tryb pracy

Zalecenia i wskazówki

Instalacja urządzenia

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas instalacji

Montaż płyty grzewczej w blacie kuchennym

Wykonanie podłączeń elektrycznych

Schemat instalacji elektrycznej

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ CAŁĄ INSTRUKCJĘ, A NASTĘPNIE PRZECHOWYWAĆ JĄ W DOSTĘPNYM MIEJSCU NA WYPADEK PÓŹNIEJSZYCH WĄTPLIWOŚCI.

NINIEJSZA INSTRUKCJA ZOSTAŁA OPRACOWANA Z MYŚLĄ O KILKU MODELACH URZĄDZENIA. ZAKUPIONY PIEKARNIK MOŻE NIE OBSŁUGIWAĆ NIEKTÓRYCH FUNKCJI OPISANYCH W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI. CZYTAJĄC INSTRUKCJĘ OBSŁUGI, NALEŻY ZWRACAĆ SZCZEGÓLNA UWAGĘ NA INFORMACJE ZAWIERAJĄCE SYMBOLE.

Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo

poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy silnie nagrzewają się podczas gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny przebywać z dala od urządzenia, o ile nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru na płycie

grzewczej naczynia z podgrzewanym tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. W ŻADNYM WYPADKU nie wolno próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć zasilanie urządzenia, a następnie nakryć ogień, np. pokrywą lub kocem strażackim.

- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.
- Na powierzchniach płyt grzewczych nie

wolno umieszczać przedmiotów metalowych, np. noży, widelców, łyżek i przykrywek, ponieważ powierzchnie płyt grzewczych mogą się silnie nagrzewać.

- Po użyciu element płyty grzewczej należy wyłączyć za pomocą przycisków sterujących, aby nie polegać na czujniku patelni.
- W przypadku płyt grzewczych wyposażonych w pokrywę należy usunąć wszelkie zabrudzenia z pokrywy przed jej otwarciem. Należy również pamiętać o zamykaniu pokrywy dopiero po całkowitym ostygnięciu powierzchni płyty grzewczej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego włącz-

nika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Nie należy stosować środków do szorowania ani innych środków powodujących zadrapania, które mogłyby uszkodzić szklane drzwiczki lub inne powierzchnie urządzenia.

- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.

- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.
- Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Modyfikacja urządzenia w jakikolwiek sposób jest niebezpieczna.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność

z wymaganiami dotyczącymi urządzeń. Wymagania dotyczące urządzenia znajdują się na etykiecie.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania potraw w gospodarstwie domowym i nie powinno być wykorzystywane w innych celach lub zastosowaniach, np. do użytku komercyjnego lub ogrzewania pomieszczenia.
- Żeby zapewnić bezpieczeństwo, należy przeprowadzić wszystkie możliwe pomiary. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać powierzchni drzwiczek. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został ściśnięty podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego kabla zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.

Ostrzeżenia dotyczące instalacji

- Nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia i uruchomienie powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej

lokalizacji i instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.

- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia i natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
- Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu itp.
- Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia (obudowy) powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C. Temperatura dolnej powierzchni płyty grzewczej może wzrosnąć podczas pracy urządzenia. Dlatego pod spodem urządzenia należy zainstalować płytę ochronną.

• **Podczas pracy**

- Podczas pracy urządzenia nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
- Nie należy odchodzić od urządzenia podczas gotowania z użyciem stałych lub płynnych olejów. Mogą zapalić się w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Nakryj ron-

delek lub patelnię pokrywką, aby zadusić powstały ogień, a następnie wyłącz piekarnik.

- Należy zawsze umieszczać rondelki na środku strefy gotowania i obrócić uchwyty w bezpiecznym położeniu, aby nie zostały potrącone lub zrzucone.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez długi czas, należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego. Główny włącznik należy ustawić w pozycji wyłączonej. Jeśli urządzenie nie jest wykorzystywane, należy również zakręcić zawór gazu.
- Sprawdź, czy pokrętki regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.

Podczas czyszczenia i konserwacji

- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji należy zawsze wyłączyć zasilanie urządzenia. Do powyższych czynności można przystąpić po odłączeniu przewodu zasilającego lub ustawieniu głównego włącznika w pozycji wyłączonej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.

• **ABY ZACHOWAĆ WYDAJNOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA, ZALECAMY KORZYSTANIE WYŁĄCZNIE Z ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH ORAZ USŁUG AUTO-**

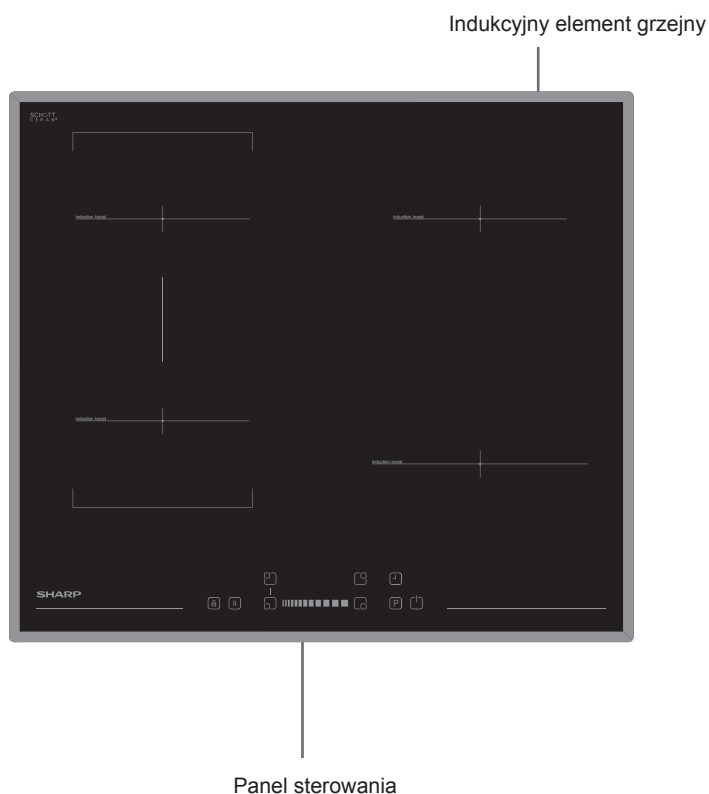
RYZOWANEGO SERWISU
W RAZIE KONIECZNOŚCI.

OPIS PŁYTY

Szanowny kliencie,

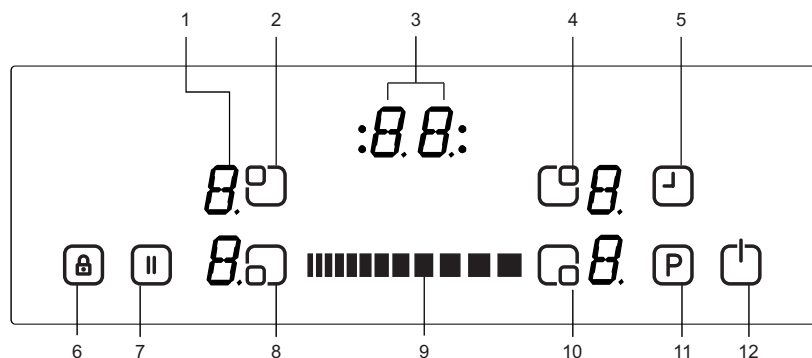
Przed przystąpieniem do korzystania z płyty grzewczej należy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją na przyszłość.

Powierzchnia do gotowania z 4 elementami grzejnymi:



Uwaga: Wygląd zakupionej płyty grzewczej może różnić od powyższego rysunku pod względem konfiguracji.

Panel sterowania 4 elementów grzejnych:



- | | |
|---|--|
| 1- Wskazanie elementu grzejnego | 8- Wybór lewego dolnego elementu grzejnego |
| 2- Wybór lewego górnego elementu grzejnego | 9- Przyciski dotykowe |
| 3- Wskazanie timera | 10- Wybór prawego dolnego elementu grzejnego |
| 4- Wybór prawego górnego elementu grzejnego | 11- Podgrzewanie przyspieszone (Boost) |
| 5- Timer | 12- Przycisk WŁ./WYŁ. |
| 6- Wskaźnik zablokowania przycisków | |
| 7- Inteligentna pauza | |

OBSŁUGA URZĄDZENIA

Korzystaj z indukcyjnych stref gotowania stosując odpowiednie naczynia kuchenne.

Po włączeniu zasilania urządzenia na moment zaświecą się wszystkie wskazania. Po chwili płyta grzewcza przełączy się do trybu czuwania i będzie gotowa do użycia.

Płyta grzewcza sterowana jest za pomocą elektronicznych czujników sterowanych poprzez powiązane przyciski dotykowe. Po każdej aktywacji przycisku zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Włączenie urządzenia:

Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk WŁ./WYŁ. . Wskazania wszystkich elementów grzejnych wyświetlają statyczne „0” i pulsują kropki u dołu po prawej stronie. (Jeśli żadna strefa gotowania nie zostanie wybrana w ciągu 20 sekund, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.)

Wyłączenie urządzenia:

Płytę grzewczą można wyłączyć w dowolnym czasie naciskając przycisk . Przycisk WŁ./WYŁ.  zawsze posiada priorytet jako wyłącznik.

Włączenie stref gotowania:

Naciśnij przycisk wyboru elementu grzejnego  i wybierz żądany element, na którym chcesz gotować. Na wybranym elemencie grzejnym wyświetli się wskazanie statycznej kropki, a we wszystkich innych wskazaniach znikną

pulsujące kropki.

Możesz ustawić poziom ciepła wybranego elementu grzejnego za pomocą dotykowych przycisków . Element jest już gotowy do pracy. Aby ustawić krótszy czas gotowania, wybierz żądany poziom gotowania. Następnie naciśnij przycisk P, żeby włączyć funkcję przyspieszonego podgrzewania (Boost).

Wyłączenie stref gotowania:

Wybierz element, który chcesz wyłączyć i naciśnij przycisk wyboru elementu grzejnego. Przyciskami dotykowymi  zmniejsz ustawienie temperatury do „0”. (Równoczesne użycie prawego i lewego przycisku dotykowego także spowoduje zmniejszenie ustawienia temperatury do „0”). Jeśli strefa gotowania jest gorąca, wyświetli się symbol „H” zamiast „0”.

Wyłączenie wszystkich stref gotowania:

Aby natychmiast wyłączyć wszystkie strefy gotowania, naciśnij przycisk . Jeśli urządzenie znajduje się w trybie czuwania, wyświetla się symbol „H” we wskazaniach wszystkich gorących stref gotowania.

Wskaźnik pozostającego ciepła:

Wskaźnik pozostającego ciepła wskazuje, że temperatura szklanej ceramicznej powierzchni w obrębie strefy gotowania jest bardzo wysoka.

Po wyłączeniu strefy gotowania na odpowiednim wskazaniu wyświetla się symbol „H”, dopóki temperatura przyporządkowanej strefy gotowania znajduje

się krytycznym poziomie.

Funkcja zabezpieczenia:

Każda strefa gotowania wyłączy po określonym maksymalnym czasie pracy, jeśli ustawienie poziomu ciepła nie zostanie zmienione. Każda zmiana w strefie gotowania cofa maksymalny czas pracy do wartości początkowej ograniczenia czasu pracy. Maksymalny czas pracy zależy od wybranego poziomu temperatury.

Odczekaj, dopóki nie zniknie symbol „F” we wskazaniach wszystkich stref, a następnie włącz płytę grzewczą naciśnięciem przycisku  i kontynuuj pracę.

Ustawienie poziomu ciepła	Bezpieczne wyłączenie po upływie
1 - 2	6 godzin
3 - 4	5 godzin
5	4 godzin
6 - 9	1,5 godziny

Zabezpieczenie przed dziećmi:

Po włączeniu elementów sterujących można włączyć funkcję zabezpieczenia przed dziećmi. Żeby włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, równocześnie naciśnij prawą lub lewą stronę przycisku, a następnie ponownie naciśnij prawą stronę przycisku. Na wskazaniach wszystkich elementów grzejnych wyświetli się symbol „L” oznaczający BLOKADĘ i obsługa za pomocą elementów sterujących nie będzie możliwa. (Jeśli strefa gotowania jest gorąca, na przemian wyświetlają się symbole „L” i „H”).

Płyta grzewcza będzie zablokowana, dopóki nie zostanie odblokowana, nawet jeśli elementy sterujące zostaną włączone i wyłączone.

Żeby wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi, najpierw należy włączyć płytę grzewczą. Równocześnie naciśnij prawą i lewą stronę przycisku, a następnie ponownie naciśnij lewą stronę przycisku. We wskazaniu zniknie symbol „L” i wyłączy się płyta grzewcza.

Blokada przycisków

Funkcja blokady służy do zablokowania przycisków i ustawienia urządzenia w bezpiecznym trybie pracy. Dokonanie zmian, jak zwiększenie ustawienia poziomu ciepła i inne, nie będzie możliwe. Możliwe jest tylko wyłączenie urządzenia.

Funkcja blokady włączy się, jeśli przycisk blokady przycisków  zostanie naciśnięty i przytrzymany przez 2 sekundy lub dłużej. Operacja zostanie potwierdzona sygnałem dźwiękowym. Po pomyślnym zakończeniu operacji naciśnięcia i przytrzymania przycisku przez 2 sekundy lub więcej, zacznie pulsować wskaźnik blokady przycisków, a element grzejny zostanie zablokowany.

Funkcja timera:

Funkcja timera jest dostępna w 2 wersjach:

Minutnik (od 1 do 99 minut):

Minutnik można obsługiwać po wyłączeniu stref gotowania. Wskazanie timera wyświetla „00” z pulsującą kropką.

Użyj przycisków ustawienia timera

szenia wskazania czasu. Zakres ustawienia: od 0 do 99 minut. Jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, zostanie ustawiony minutnik i zniknie pulsująca kropka. Po ustawieniu timer rozpocznie odliczanie pozostałego czasu zgodnie z ustawieniem.

Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i zacznie pulsować wskazanie timera. Sygnał dźwiękowy wyłączy się automatycznie po 30 sekundach lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

W dowolnym momencie można zmienić ustawienie minutnika lub wyłączyć minutnik naciskając przyciski ustawienia timera                        

trzy razy przycisk wyboru elementu grzejnego. Jeśli funkcja zmażenia zostanie włączona, na odpowiednim wskazaniu pojawi się symbol „F”. Po chwili płyta grzewcza wyemituje sygnał dźwiękowy. Sygnał wskazuje, że temperatura oleju jest odpowiednia do smażenia.

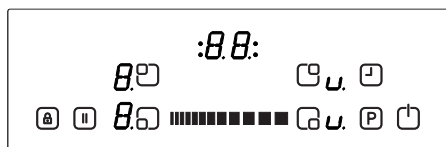
Wyświetlacz przedniego prawego elementu grzejnego będzie sygnalizował funkcję smażenia.



Funkcja utrzymania ciepła**

Funkcja umożliwia automatyczne utrzymanie ciepła potrawy w temperaturze 50°C. Żeby włączyć funkcję utrzymania ciepła, naciśnij cztery razy przycisk wyboru elementu grzejnego. Jeśli funkcja utrzymania ciepła zostanie włączona, na odpowiednim wskazaniu pojawi się symbol „u”.

Wskazanie tylnego prawego elementu grzejnego oznacza włączoną funkcję utrzymania ciepła.



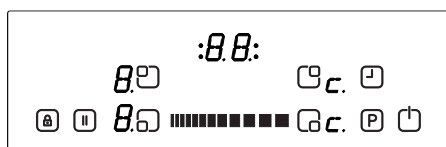
Funkcja topienia czekolady

Funkcja umożliwia automatyczne topienie czekolady lub podobnych produktów w temperaturze ok. 40°C. Żeby włączyć funkcję topienia czekolady naciśnij pięć razy przycisk wyboru elementu grzejnego. Jeśli funkcja topienia czekolady zostanie włączona,

na odpowiednim wskazaniu pojawi się symbol „c”.

Wskazanie prawego przedniego elementu grzejnego oznacza włączoną funkcję topienia czekolady.

** Wydajność i czas przygotowania potrawy w dużym stopniu zależy od ilości produktu i jakości patelni. Funkcje zapewniają najlepsze rezultaty przy zastosowaniu 1,5 litra wody i 0,5 litra oleju.



Inteligentna pauza

Włączenie inteligentnej pauzy spowoduje obniżenie poziomu mocy wszystkich działających palników.

Jeśli wyłączysz inteligentną pauzę, moc elementów grzejnych powróci do poprzedniego poziomu.

Jeśli inteligentna pauza nie zostanie wyłączona, płyta kuchenna wyłączy się po 30 minutach.

Naciśnij przycisk (), żeby włączyć inteligentną pauzę. Poziom mocy wszystkich włączonych elementów grzejnych zostanie obniżony do poziomu 1 i wyświetli się symbol „II” w odpowiednich wskazaniach.

Ponowne naciśnięcie przycisku () spowoduje wyłączenie inteligentnej pauzy. Symbol „II” zniknie i moc elementów grzejnych powróci do poprzedniego ustawionego poziomu.

ZALECENIA I WSKAZÓWKI

Naczynia kuchenne

· Należy stosować naczynia kuchenne o grubych, płaskich, gładkich spodach i tej samej średnicy co element grzejny. W ten sposób można zmniejszyć czasy przygotowania potraw.

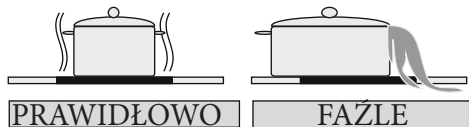
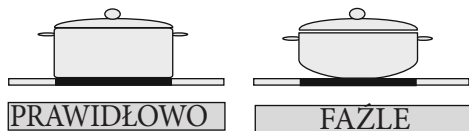
· Najlepsze rezultaty gotowania zapewniają naczynia kuchenne wykonane ze stali, stali emaliowanej, żeliwa i stali nierdzewnej (jeśli są zalecane przez producenta).

· Naczynia kuchenne wykonane ze stali emaliowanej, albo z aluminiowymi lub miedzianymi spodami mogą pozostawiać metaliczny osad na płycie grzewczej. Pozostawiony osad będzie trudny do usunięcia. Należy czyścić płytę grzewczą po każdym użyciu.

· Naczynie kuchenne jest odpowiednie do płyty indukcyjnej, jeśli magnes przylega do spodu naczynia.

· Naczynia kuchenne należy ustawiać na środku strefy gotowania. Niewłaściwe ustawienie naczynia jest sygnalizowane we wskazaniu.

· Podczas używania niektórych patelni może mogą być słyszalne rozmaite odgłosy spowodowane konstrukcją patelni, ale nie mają one wpływu na wydajność ani bezpieczeństwo płyty grzewczej.



Oszczędność energii

· Indukcyjne strefy gotowania automatycznie dostosowują się do rozmiarów spodów naczyń kuchennych w pewnych granicach. Jednak magnetyczna część spodu naczynia kuchennego musi mieć minimalną średnicę odpowiednią do rozmiarów strefy gotowania.

· Naczynia kuchenne należy zawsze umieszczać w strefie gotowania przed włączeniem płyty grzewczej. Jeśli płyta grzewcza zostanie włączona przed ustawieniem naczynia kuchennego, strefa gotowania nie będzie działała i wyświetlią się elementy sterujące.

· Żeby zmniejszyć czas przygotowania potrawy, stosuj przykrywkę do naczyń.

· Jeśli płyn zaczyna gotować się, należy zmniejszyć ustawienie temperatury.

· Zmniejszenie ilości płynu lub tłuszczu skraca czas przygotowania potrawy.

· Wybierz ustawienie temperatury odpowiednie do sposobu przygotowania potrawy.

Przykładowe sposoby przygotowania potraw

Informacje zawarte w poniższej tabeli zostały podane wyłącznie jako pomocnicze wskazówki.

Ustawienia	Zastosowanie
0	Element grzejny wyłączony
1 - 3	Delikatne gotowanie
4 - 5	Łagodne gotowanie na wolnym ogniu, powoli
6 - 7	Odgrzewanie i szybkie gotowanie na wolnym ogniu
8	Gotowanie, smażenie w małej ilości tłuszczu i pieczenie
9	Maksymalny poziom ciepła
P	Podgrzewanie przyspieszone (Boost)

Wskazówki dotyczące czyszczenia

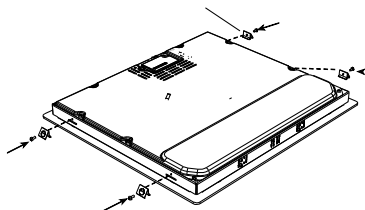
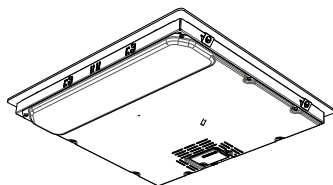
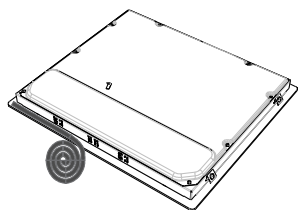
- Do czyszczenia powierzchni płyty grzewczej nie wolno stosować szorstkich ściereczek, środków czyszczących powodujących korozję, środków czyszczących w aerozolu ani żadnych ostrych przedmiotów.
- Żeby usunąć przypalone resztki potraw, namocz powierzchnię płyty korzystając z wilgotnej ściereczki i zmyj pozostałości.
- Do czyszczenia powierzchni płyty lub usunięcia resztek potrawy można użyć skrobaczki. Lepiące się resztki potraw należy usuwać natychmiast po rozlaniu, zanim szklana powierzchnia ostygnie.
- Korzystając ze skrobaczki, należy zachować ostrożność, aby nie zdrapać silikonowych uszczelnień znajdujących się na krawędziach szklanej powierzchni.
- Ponieważ skrobaczka posiada ostrze, należy ją przechowywać w miejscu niedostępnym dla małych dzieci.
- Jeśli płyta grzewcza jest ciepła, do czyszczenia zastosuj specjalny środek czyszczący przeznaczony do ceramicznych płyt grzewczych. Po wyczyszczeniu należy spłukać wodą i wytrzeć do sucha czystą ściereczką lub papierowym ręcznikiem.

INSTALACJA URZĄDZENIA

OSTRZEŻENIE:

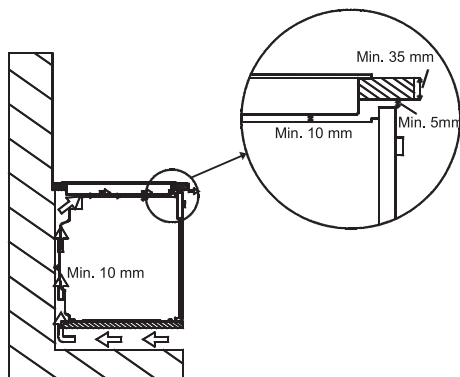
Podłączenia elektryczne płyty grzewczej należy powierzyć wykwalifikowanemu elektrykowi oraz przeprowadzić zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji i aktualnymi przepisami. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń, spowodowanych nieprawidłowym podłączeniem lub nieprawidłową instalacją, gwarancja traci ważność. Opisywane urządzenie należy uziemić.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas instalacji



Wszelkie zwisające przedmioty powinny znajdować się przynajmniej o 65 cm powyżej płyty grzewczej.

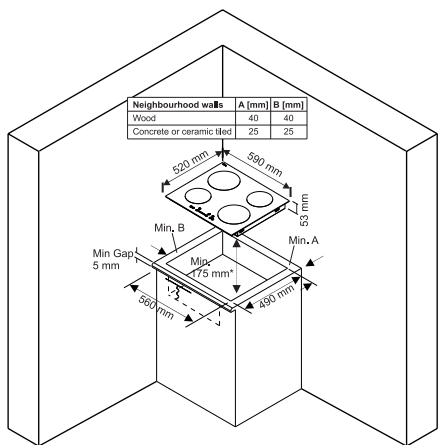
- Wyciągi kuchenne należy dostosować zgodnie z zaleceniami producenta.
- Ściana stykająca się z tylnym panelem płyty grzewczej musi być wykonana z ogniotrwałych materiałów.



- Długość kabla zasilającego nie powinna przekraczać 2 metrów.

Dopasowanie płyty grzewczej do powierzchni roboczej

- Płytę grzewczą można zamontować w dowolnym blacie kuchennym, odpornym na temperaturę przynajmniej 90°C.
- Wykonaj otwór o wymiarach pokazanych na poniższych rysunkach i na następnej stronie.
- Indukcyjną płytę grzewczą można zabudować w blacie kuchennym o grubości od 25 do 40 mm.



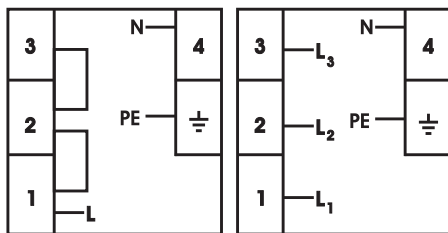
- Zastosuj jednostronnie przylepną taśmę uszczelniającą do wszystkich ścian wokół dolnej krawędzi szklanej powierzchni do gotowania, wzdłuż zewnętrznej krawędzi szklanego panelu ceramicznego. Nie wolno jej naciągać.
- Przykręć 4 wsporniki montażowe blatu kuchennego do bocznych ścianek urządzenia

Wykonanie podłączeń elektrycznych

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy:

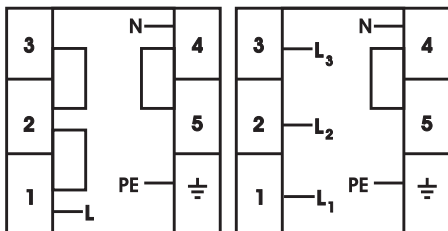
Napięcie sieciowe jest takie samo jak wymienione na tabliczce znamionowej umieszczonej na tylnym panelu płyty grzewczej.

Obwód zasilania jest przystosowany do przyłączenia urządzeń o odpowiedniej mocy (patrz tabliczka znamionowa).



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

Źródło zasilania jest uziemione zgodnie z wymogami aktualnych przepisów i jest ono w dobrym stanie.

Przełącznik z bezpiecznikiem powinien być łatwo dostępny po zainstalowaniu płyty grzewczej.

Jeśli brakuje oddzielnego obwodu zasilania płyty grzewczej i przełącznika z bezpiecznikiem, instalację płyty

grzewczej należy powierzyć wykwalifikowanemu elektrykowi.

Odpowiedni kabel należy podłączyć do skrzynki głównego bezpiecznika sieciowego i powinien być on chroniony bezpiecznikiem topikowym lub bezpiecznikiem Micro Circuit Breaker (MCB) o wartości 50A. Elektryk wykonujący instalację powinien zapewnić przełącznik z bezpiecznikiem, który umożliwi rozłączenie linii napięciowej i neutralnej o separacji styku przynajmniej 3,0 mm dla każdego bieguna.

Przełącznik z bezpiecznikiem należy zamontować na ścianie kuchennej, powyżej powierzchni roboczej i obok płyty grzewczej, a nie nad płytą, zgodnie z przepisami IEE. Podłącz przełącznik z bezpiecznikiem do skrzynki połączeniowej, którą należy zamontować na ścianie ok. 61 cm powyżej podłogi i za płytą grzewczą. Następnie można podłączyć kabel zasilający płyty grzewczej. Podłącz jeden koniec przewodu do skrzynki połączeniowej, a drugi do skrzynki podłączenia zasilania w płycie grzewczej, znajdującej się na tylnym panelu płyty. Zdejmij osłonę skrzynki podłączenia zasilania i zainstaluj kabel zgodnie ze schematem instalacji elektrycznej.

Kabel zasilający należy umieścić z dala od bezpośrednich źródeł ciepła. Temperatura otoczenia nie powinna przekraczać 50°C.

Do podłączenia sterowania indukcyjnej płyty grzewczej należy zastosować przewód H05VV-F 3x2,5 mm² 60227 IEC 53 ••. Schemat podłączeń elektrycznych znajduje się na dolnym panelu urządzenia.

SYMBOLE BŁĘDÓW

W przypadku wystąpienia usterki we wskazaniach elementów grzejnych

wyświetla się symbol błędu.

E1: Usterka wentylatora chłodzącego: skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

E3: Napięcie sieciowe jest wyższe od wartości znamionowej: wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk , odczekaj dopóki nie zniknie symbol „H” we wskazaniach wszystkich stref. Następnie włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza: skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

E4: Częstotliwość napięcia sieciowego różni się od wartości znamionowej: wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk , odczekaj dopóki nie zniknie symbol „H” we wskazaniach wszystkich stref. Następnie włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się wyświetla, wyłącz i ponownie włącz zasilanie płyty grzewczej, naciskając przycisk  i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza: skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

E5: Zbyt wysoka temperatura wewnątrz płyty grzewczej: wyłącz i włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  i odczekaj, dopóki nie ostygną elementy grzejne.

E6: Błąd komunikacji między dotykowym panelem sterowania i elementem grzejnym: skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

E7: Usterka czujnika temperatury spirali: skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

E8: Usterka czujnika temperatury układu chłodzącego: skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

E9: Błąd kalibracji: skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

Register your product here
WWW.SHARPHOMEAPPLIANCES.COM , by registering with
Sharp you become part of our For Life promise to always
be there for you and your appliance



Service
& Support

Visit our website:

www.sharphomeappliances.com

Or contact us:



You Tube

52197315-01

100% recycled paper