



KH-9I39CS00-EU

Cooking

IT Istruzioni per l'uso

LT Naudojimo Instrukcija

LV Lietošanas Pamācība

МК Корисничко упатство

NL Handleiding

NO Brukermanual

PL Instrukcja obsługi

SHARP

Be Original.



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 Réglementations européennes 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 εφαρμόσιμες 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-Vyhlásenie 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 tuotedirektiivien, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

HR-Izjava o skladnosti

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-Декларация відповідності

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

МК-Декларација 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 piemētajos standartos.

PL-Deklaracja zgodności

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



GB: The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city offices, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DE: Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung besagt, dass das Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie dafür sorgen, dass dieses Produkt korrekt verwertet wird, helfen Sie dabei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern, die ansonsten durch die ungeeignete Beseitigung dieses Produkts entstehen könnten. Weitere Informationen über die Verwertung dieses Produkts erhalten Sie, wenn Sie sich mit Ihrer örtlichen Behörde, der Hausmüllabfuhr oder dem Geschäft in Verbindung setzen, bei dem Sie dieses Produkt erworben haben.

FR: Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas

être traité comme des déchets ménagers. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous conformant à une procédure d'enlèvement correcte du produit, vous aiderez à prévenir tout effet nuisible à l'environnement et à la santé, qu'une manipulation inappropriée pourrait autrement provoquer. Pour plus de détails concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, un centre de recyclage des déchets domestiques ou la boutique où vous avez acheté le produit.

ES: Este símbolo en el producto o su embalaje indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico. Por el contrario, debe llevarse al punto de recogida responsable del reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de los seres humanos que, de lo contrario, podrían producirse debido a la manipulación incorrecta de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina municipal local, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el comercio en el que haya adquirido el producto.

PT: Este símbolo no produto ou embalagem significa que o produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Pelo contrário, deve ser entregue num ponto de recolha aplicável para reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir que este produto é eliminado de forma correta estará a ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana, que poderão ser provocadas pela incorreta gestão

de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte as suas autoridades locais, centro de reciclagem ou a loja onde comprou o produto.

NL: Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan dient het te worden ingeleverd bij het van toepassing zijnde inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door dit product correct te verwijderen voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste afvalverwerking van dit product. Meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product kunt u opvragen bij uw gemeente, de afvalverwijderingsdienst of de winkel, waar u het product hebt gekocht.

IT: Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto potrebbe non essere trattato come rifiuti domestici. Al contrario saranno trasmessi al punto di raccolta adeguato per il riciclo delle componenti elettriche ed elettroniche. Assicurando il corretto smaltimento del prodotto, si eviteranno potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero verificarsi in caso di smaltimento non corretto del prodotto. Per maggiori informazioni sul riciclaggio del prodotto, contattare l'ufficio locale, il servizio di smaltimento o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

GR: Το σύμβολο αυτό που βρίσκεται στο προϊόν ή στη συσκευασία του σημαίνει πως το προϊόν δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα. Αντίθετα, θα πρέπει να

παραδίδεται στο αρμόδιο σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Διασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη του προϊόντος αυτού, συντελείτε στην πρόληψη αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ατομική υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν, κατά τα άλλα να προκληθούν λόγω ακατάλληλου χειρισμού απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με την τοπική δημοτική υπηρεσία, την υπηρεσία απόρριψης οικιακών αποβλήτων, ή το κατάστημα από όπου προμηθευτήκατε το προϊόν.

BG: Символът върху продукта или неговата опаковка означава, че той не трябва да бъде третиран като битов отпадък. Вместо това, трябва да бъде занесен в някой от центровете за рециклиране на електронна техника. Чрез правилното извеждане от експлоатация на този продукт, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които биха възникнали при неправилното му изхвърляне. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт се свържете с местните органи на управление, център за рециклиране или магазина, откъдето сте го закупили.

CZ: Symbol na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné přístroj předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrického a elektronického vybavení. Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví,

kerý by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kontaktujte prosím místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejnu, kde jste produkt koupili.

SK: Tento symbol nachádzajúci sa na výrobku alebo balení označuje, že výrobok nesmie byť braný ako domový odpad. Namiesto toho by ste ho mali dať na vhodné zberné miesto na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a zdravie ľudí, ku ktorým by mohlo dôjsť pri nesprávnej manipulácii s týmto výrobkom. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny orgán, recyklačné stredisko alebo obchod, v ktorom ste zakúpili výrobok.

EE: See tootel või selle pakendil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitseda tavalise olmeprügina. Selle asemel tuleb see anda ümbertöötlemiseks üle asjakohasesse elektri-ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Tagades toote korraliku utiliseerimise, aitate vältida negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele, mida tootejäätmete vale käitlemine muidu kaasa võiks tuua. Selle toote utiliseerimise kohta täpsema teabe saamiseks võtke palun ühendust oma kohaliku omavalitsuse, prügiettevõtte või kauplusega, kust te toote ostsite.

SV: Denna symbol på produkten eller förpackningen innebär att produkten inte bör behandlas som hushållsavfall. I stället skall den överlämnas till lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att denna produkt

kasseras korrekt, hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kunde orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta dina lokala myndigheter, återvinningscenter eller butiken där du har köpt produkten.

FI: Tämä symboli tuotteessa tai sen pakauksessa merkitsee, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Laite on sen sijaan toimitettava elektronisille ja sähkölaitteille soveltuvaan keräyspisteeseen kierrätettäväksi. Varmistamalla tämän tuotteen asianmukaisen hävitystavan autat suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä mahdollisilta haittavaikutuksilta joita saattaisi ilmetä tämän tuotteen asiattomasta hävittämisestä. Lisätietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat ottamalla yhteyttä paikallisiin viranomaisiin, kierrätyskeskukseen tai myymälään, josta ostit tuotteen.

HR: Simbol na proizvodu ili ambalaži označava da proizvod ne smijete baciti zajedno s kućnim otpadom. Umjesto toga, odnesite ga na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. Osiguravanjem ispravnog odlaganja ovog proizvoda, spriječit ćete potencijalne negativne učinke na okoliš i ljudsko zdravlje koji će izaći na vidjelo nakon neprikladnog odlaganja ovog proizvoda. Za više informacija o recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnoj službi, reciklažnom centru ili trgovini u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

SR: Simbol na proizvodu ili na njegovom pakovanju naznačava da ovaj proizvod možda neće biti tretiran kao otpad iz domaćinstva. Umjesto toga će se predati primenljivoj tački

za preuzimanje zaradi recikliranja električne i elektronske opreme. Starajući se da ovaj proizvod bude pravilno uklonjen, pomoći ćete da se spreče potencijalne negativne posledice za okruženje i ljudsko zdravlje, što može da u suprotnom izazove neodgovarajuće upravljanje otpadom ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda, molimo vas da kontaktirate vašu lokalnu gradsku kancelariju, uslugu otklanjanja vašeg otpada iz domaćinstva ili prodavnicu gde ste kupili proizvod.

DA: Dette symbol på produktet eller emballagen betyder, at produktet ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet indleveres til et indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bliver bortskaffet korrekt, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helbred, som ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Hvis du ønsker mere detaljerede oplysninger om genbrug af dette produkt, bedes du kontakte din lokale myndighed, genbrugsplads, eller den butik, hvor du købte produktet.

NO: Dette symbolet på produktet eller pakken innebærer at produktet ikke skal behandles som husholdningsavfall. I stedet skal det leveres til en gjenvinningstasjon for elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse, som ellers kunne ha inntruffet grunnet feilaktig avfallshåndtering av produktet. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet, bes du kontakte de lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken der du kjøpte produktet.

UK: Цей символ, нанесений на виріб або його упаковку, означає, що виріб не можна викидати разом із побутовим сміттям. Натомість його слід передати на відповідний пункт збору електричного та електронного обладнання, що підлягає повторній переробці. Подбавши про належну ліквідацію виробу, ви допоможете попередити можливі негативні наслідки для довкілля та здоров'я людей, які могли б виникнути в разі неправильного поводження з цим виробом. Для одержання більш докладної інформації про повторну переробку цього виробу звертайтеся у місцеві органи влади, центр повторної переробки чи в магазин, у якому було придбано виріб.

MK: Символот на производот или на неговото пакување покажува дека овој производ не смее да се третира како отпад од домаќинствата. Наместо тоа, ќе биде предаден на соодветната станица за отпад за рециклирање на електрична и електронска опрема. Со правилно фрлање на овој производ, ќе помогнете да се спречат потенцијалните негативни последици за животната средина и здравјето на луѓето, кои инаку би можеле да настанат од неправилно ракување со отпадот на овој производ. За подетални информации околу рециклирањето на овој производ, контактирајте ја вашата локална градска канцеларија, сервисот за фрлање на отпад од домаќинствата или продавницата во која сте го купиле производот.

RO: Acest simbol aplicat pe produs sau ambalaj indică faptul că produsul nu ar trebui considerat deșeu casnic. În schimb, acesta trebuie

predat centrelor de colectare adecvate de reciclare a echipamentelor electrice și electronice. Asigurând eliminarea corectă a acestui produs, ajutați la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane, care pot fi cauzate tratarea inadecvată a deșeurilor rezultate din acest produs. Pentru informații detaliate, cu privire la reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, centrele de reciclare sau magazinul.

HU: Ez a jelölés a terméken vagy a csomagolásán azt jelenti, hogy a készüléket a háztartási hulladéktól külön kell kezelni. Az elhasznált készüléket az elektromos és elektronikai berendezések begyűjtőhelyére kell szállítani. Azzal, hogy gondoskodik a termék megfelelő hulladék elhelyezéséről, segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket, amelyek egyébként a termék helytelen hulladékkezelése esetén előfordulhatnának. A termék újrahasznosításával kapcsolatos bővebb információért, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, hulladékkezelő szolgáltatókkal, vagy az üzlettel, ahol a terméket megvásárolta.

SL: Simbol na izdelku ali embalaži označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjскими odpadki. Treba ga je oddati na ustrezno zbirno reciklirno mesto za električno in elektronsko opremo. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali pri preprečevanju potencialnih negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi, ki ga sicer lahko povzročijo neprimerno odlaganje tega izdelka. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalne oblasti, pristojne za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, v kateri ste kupili izdelek.

AL: Simboli mbi produkt ose mbi paketimin e tij tregon se ky produkt nuk mund të trajtohet si mbeturinë shtëpiake. Në vend të kësaj ai do të dorëzohet pranë pikës përkatëse të grumbullimit për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Duke u siguruar që ky produkt të hidhet siç duhet, ju do të ndihmojë në parandalimin e pasojave negative të mundshme për mjedisin dhe shëndetin e njeriut, e cila mund të ndryshe të shkaktohen nga trajtimi i papërshtatshëm i mbetjeve të këtij produkti. Për informacion më të detajuar mbi riciklimin e këtij produkti, ju lutemi kontaktoni zyrrën tuaj lokale të qytetit, shërbimin e hedhjes së mbeturinave shtëpiake ose dyqanin ku keni blerë produktin.

LT: Šis simbolis ant gaminio ar pakuotės reiškia, kad gaminio negalima išmesti su buitine mis atliekomis. Jį reikia nugabenti į atitinkamą elektrinių ir elektroninių prietaisų surinkimo punktą perdirbimui. Pasirūpindami tuo, kad gaminys būtų tinkamai utilizuotas, padėsite apsisaugoti nuo neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai, kurias priešingu atveju sukeltų netinkamas šio gaminio utilizavimas. Norėdami gauti išsamesnę informaciją apie šio gaminio perdirbimą, kreipkitės į miesto valdžios instituciją, vietinę buitinių atliekų tvarkymo tarnybą ar parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

LV: Šis simbols uz izstrādājuma un iepakojuma norāda, ka izstrādājumu nevar izmest sadzīves atkritumos. Tā vietā to var nodot piemērotā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādājamo atkritumu savākšanas vietā. Nodrošinot, ka šis izstrādājums tiek izmests pareizā veidā, varat palīdzēt novērst potenciāli negatīvo ietekmi uz apkārtni vidi un cilvēku veselību, ko pretējā gadījumā var radīt nepareizi šī izstrādājuma atkritumu apsaimniekošana.

Lai saņemtu papildinformāciju par izstrādājuma pārstrādi, sazinieties ar vietējo pārvaldi, pārstrādes centru vai tirdzniecības vietu, kurā iegādājāties izstrādājumu.

PL: Ten symbol umieszczony na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno usuwać razem ze zwykłymi odpadkami z gospodarstw domowych. Zamiast tego należy go przekazać odpowiedniemu punktowi zbiórki przekazującemu

urządzenia elektryczne i elektroniczne do recyklingu. Pilnując odpowiedniego usunięcia produktu, pomagasz zapobiegać ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby

zostać spowodowane niewłaściwym usunięciem zużytego produktu. Szczegółowe informacje dotyczące recyklingu opisywanego produktu można uzyskać od władz lokalnych, służby zbiórki odpadów z gospodarstw domowych lub u sprzedawcy urządzenia.

CONTENUTI:

Istruzioni di sicurezza
Descrizione apparecchiatura
Superficie di cottura e pannello di controllo dei riscaldatori
Funzionamento dell'apparecchiatura
Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura
Attivazione e disattivazione delle zone di cottura
Smart Pause
Indicatore di calore residuo
Funzione interruttore di sicurezza spento
Blocco bambini
Funzione timer
Segnalatore acustico
Funzione boost
Funzione speciale di cottura
Modalità speciali di cottura
Funzione bollitore
Funzione frittura
Funzione mantenimento calore
Funzione scioglimento cioccolato
Smart Pause
Zona ponte
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
Codici di errore

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, cucchiari 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

Avvertenze sull'installazione

- 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.
- 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-

ASSISTENZA AUTORIZZATI IN CASO DI NECESSITÀ.

lidi. Potrebbero incendiarsi in caso di surriscaldamento estremo. Non versare acqua sulle fiamme causate dall'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

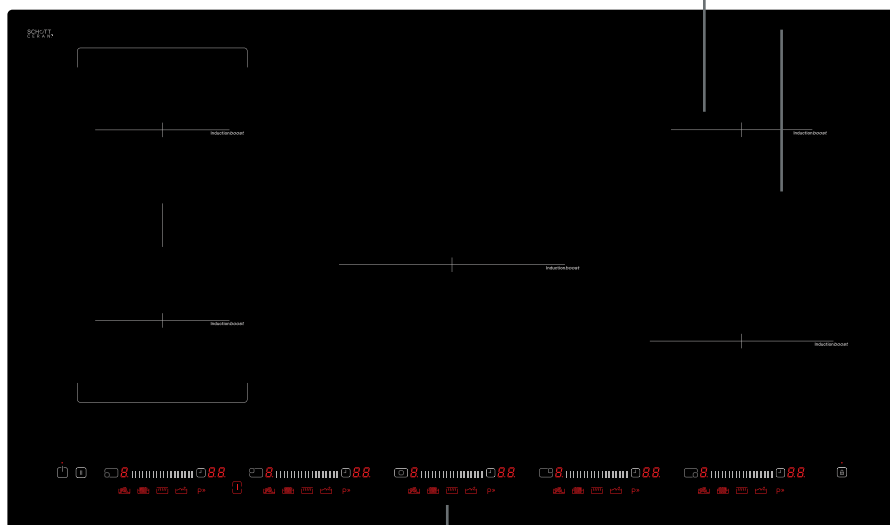
DESCRIZIONE DELLA PIASTRA

Gentile cliente,

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

Superficie di cottura per 5 riscaldatori:

Elemento di riscaldamento a induzione

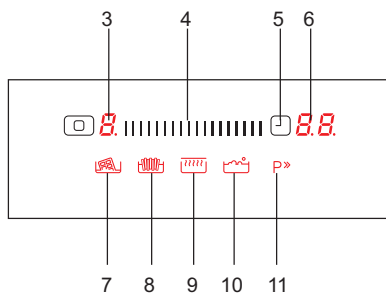
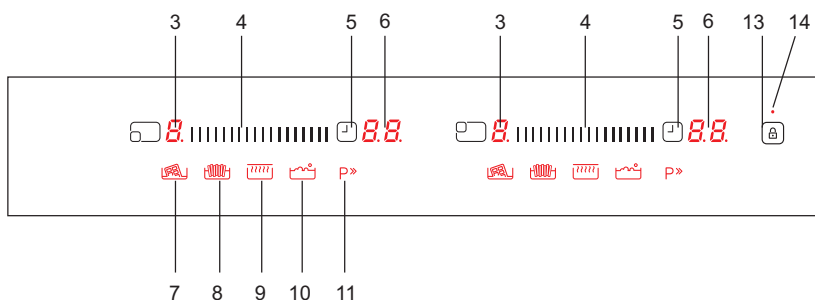
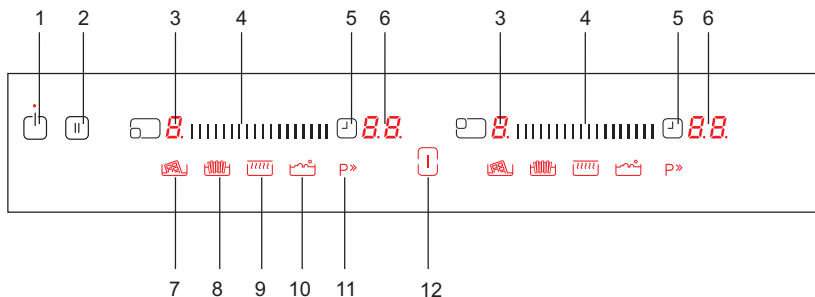


Pannello di controllo

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

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

Pannello di controllo dei riscaldatori:



- | | |
|---|---|
| 1- Tasto ON/OFF | 8- Selezione funzione frittura |
| 2- Selezione Smart Pause | 9- Selezione funzione mantenimento calore |
| 3- Schermo riscaldatore | 10- Selezione funzione bollitura |
| 4- Pulsante a scorrimento | 11- Boost |
| 5- Selezione timer | 12- Selezione funzione ponte |
| 6- Schermo timer | 13- Bloccaggio |
| 7- Selezione funzione scioglimento cioccolato | 14- Tasto indicatore bloccaggio |


FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIATURA.

Usare le zone di cottura a induzione con stoviglie adatte.


Dopo l'accensione dell'alimentazione, tutti gli schermi si illuminano per un 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" fisso, l'indicatore della funzione modalità e della funzione ponte si illumina 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.

L'indicatore della funzione modalità e della funzione ponte  non si illuminerà più.


Attivare le zone di cottura:

Impostare il livello di calore toccando il

pulsante a scorrimento del riscaldatore inerente . Una spia fissa apparirà sullo schermo del riscaldatore selezionato e le spie lampeggianti su tutti gli schermi dei riscaldatori non si illumineranno più.


Ora l'elemento è pronto all'uso. Per tempi di bollitura rapidi, selezionare il livello di cottura desiderato e toccare il pulsante P per attivare la funzione Boost.

Disattivare le zone di cottura

Usare il pulsante a scorrimento  del riscaldatore inerente, abbassare la temperatura fino a "0". (Anche premendo sulla destra e sulla sinistra il pulsante a scorrimento contemporaneamente si imposta la temperatura su "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.

Impostazione 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, usare il pulsante del timer del riscaldatore sinistro anteriore e il pulsante del timer del riscaldatore sinistro posteriore: premere contemporaneamente i due pulsanti per almeno 2 secondi finché non appare "L".

"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, usare il pulsante del timer del riscaldatore sinistro anteriore e il pulsante del timer

del riscaldatore sinistro posteriore: premere contemporaneamente i due pulsanti per almeno 2 secondi finché la "L" non scompare dallo schermo e il riscaldatore non si sarà spento.

Bloccaggio


La funzionalità di blocco serve a bloccare e impostare l'apparecchiatura in modalità sicura durante l'uso. Non è possibile applicare modifiche tramite tocco come per esempio le impostazioni per alzare il calore. 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 (da 1 a 99 min):

Il timer dei minuti può essere regolato con pulsante impostazioni timer centrale  e utilizzato se le zone di cottura sono spente. Lo schermo del timer mostra "00" e una spia lampeggiante.

Usare il timer  e i pulsanti a scorrimento  per aumentare o diminuire il tempo. L'intervallo di regolazione è compreso tra 0 e 99 minuti. Se non ci sono operazioni per 10 secondi, il timer dei minuti verrà impostato e la spia lampeggiante scomparirà nel caso in cui un timer della

zona di cottura centrale è impostato e il tempo di cottura centrale è impostato come inferiore al timer dei minuti. 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 spento in qualsiasi momento usando i pulsanti a scorrimento del timer  . Spegnendo il riscaldatore in qualsiasi momento, verrà disattivato anche il timer.

Timer zona cottura (da 1 a 99 min):

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

Selezionare l'impostazione della temperatura e attivare il timer del riscaldatore inerente; il timer può essere programmato per passare a una diversa zona di cottura. 10 secondi dopo l'ultima operazione, lo schermo del timer passa al timer da eseguire successivamente (in caso il timer dei minuti sia stato impostato per il riscaldatore centrale).

Quando il timer si è esaurito, si udirà un segnale acustico, lo schermo del timer mostrerà "00" e la zona di cottura programmata si spegnerà e apparirà "H" se la zona di cottura è calda. Il segnale acustico si fermerà automaticamente dopo 30 secondi e/o premendo un pulsante qualsiasi.

Segnalatore acustico:

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

La normale attivazione di un tasto emetter 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:

Per usare questa funzione, impostare il livello di cottura desiderato, poi premere il pulsante "P" (boost). L'indicatore della funzione boost si illuminerà di più rispetto a prima.

La funzione boost può essere attivata solo se è applicabile con la zona di cottura selezionata. 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 della potenza 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.

Funzione di cottura speciale

Premere i pulsanti di bollitura, frittura, mantenimento calore e scioglimento cioccolato per attivare le funzioni di cottura speciale. Le funzioni di bollitura e frittura non possono essere selezionate contemporaneamente (per il lato destro del riscaldatore) finché non si sente un segnale acustico dal riscaldatore.

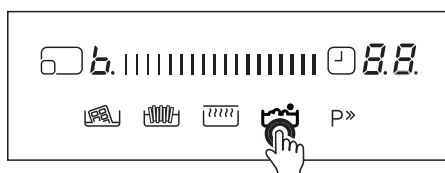
Le funzioni Smart Pause e timer non

possono essere attivate quando la funzione modalità è selezionata.

Modalità di cottura speciali

Funzione bollitore

Questa funzione è usata per bollire l'acqua e mantenere la temperatura vicina al punto di bollitura. Per attivare la funzione di bollitura, premere il pulsante corrispondente. Quando la funzione di bollitura è attiva, lo schermo corrispondente mostra "b" e l'indicatore della funzione di bollitura si illumina più di prima. Il fornello emanerà un segnale acustico per indicare che l'acqua sta bollendo e che la temperatura si abbasserà.

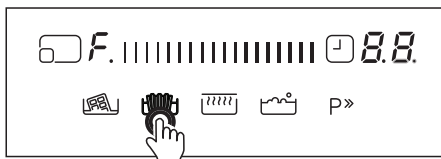


L'immagine sopra mostra lo schermo del riscaldatore centrale che indica la funzione di bollitura.

Funzione frittura

Questa funzione friggerà l'olio a circa 160°C.

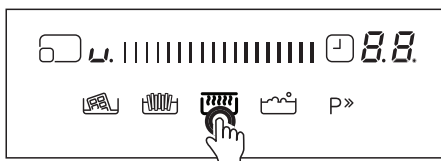
Per attivare la funzione di frittura, premere il pulsante corrispondente. Quando la funzione di frittura è attiva, lo schermo corrispondente mostra "F" e l'indicatore della funzione di frittura si illuminerà di più rispetto a prima. Il riscaldatore emanerà un segnale acustico quando l'olio è pronto per la frittura.



L'immagine sopra mostra lo schermo del riscaldatore centrale che indica la funzione di frittura.

Funzione mantenimento calore

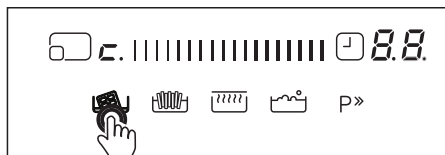
Questa funzione permette di mantenere la temperatura del cibo sui 50°C. Per attivare la funzione di mantenimento calore, premere il pulsante corrispondente. Quando la funzione di mantenimento calore è attiva, lo schermo corrispondente mostra "u" e l'indicatore della funzione di mantenimento calore si illuminerà di più rispetto a prima.



L'immagine sopra mostra lo schermo del riscaldatore centrale che indica la funzione di mantenimento calore.

Funzione scioglimento cioccolato

Questa funzione scioglie il cioccolato o cibo simile intorno a 40°C. Per attivare la funzione di scioglimento cioccolato, premere il pulsante corrispondente. Quando la funzione di scioglimento cioccolato è attiva, lo schermo corrispondente mostra "c" e l'indicatore della funzione di scioglimento cioccolato si illuminerà di più rispetto a prima.




Le prestazioni e il tempo possono variare a seconda della quantità di cibo nella padella e della qualità della padella. Le migliori prestazioni di cottura sono ottenute con 1,5 litri d'acqua oppure 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.

Toccare () 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.

Zona ponte

Attivare la zona ponte

Toccare il pulsante della funzione ponte per attivare la zona ponte. Quando la funzione della zona ponte è attiva, lo schermo corrispondente mostra "b,r" e l'indicatore della funzione della zona ponte si illuminerà di più rispetto a prima.

Selezionare l'impostazione della temperatura usando il pulsante a scorrimento. Aumentare l'impostazione del calore premendo il lato destro del pulsante a scorrimento o diminuire l'impostazione del calore premendo il lato sinistro del pulsante a scorrimento.

L'elemento ponte sarà pronto all'uso. Per tempi di bollitura rapidi, selezionare il livello di cottura desiderato e toccare il pulsante "P" per attivare la funzione boost.

Disattivare la zona ponte

Toccare il pulsante della funzione ponte, quindi il livello del riscaldatore scenderà automaticamente a "0". Se la zona di cottura è bollente, verrà visualizzato "H".

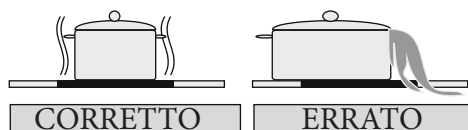
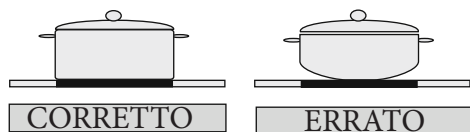
SUGGERIMENTI E CONSIGLI

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	Usò 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 detergente 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.

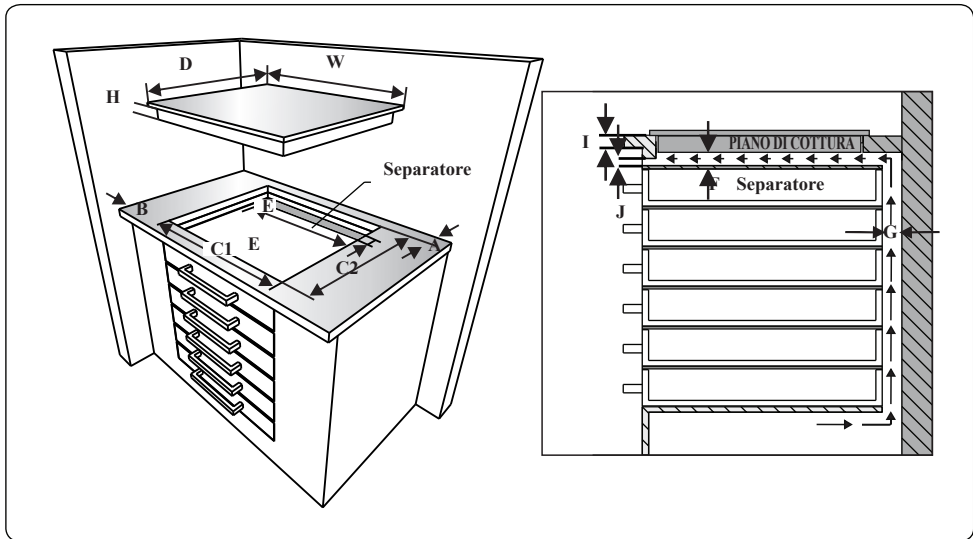
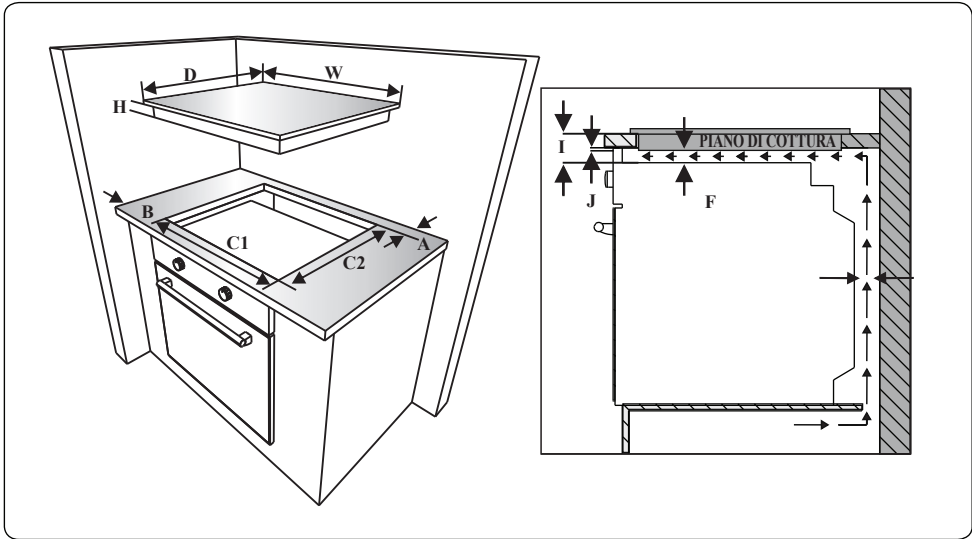
Collocare il piano di cottura in una superficie di lavoro

- Il piano di cottura può essere inserito in un piano di lavoro resistente ad almeno 90°C.

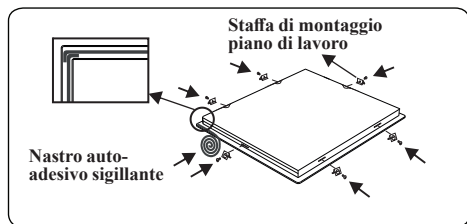
- Creare un'apertura delle dimensioni indicate nell'immagine seguente e sulla pagina successiva.

- Il piano di cottura a induzione può essere inserito in una superficie di lavoro spessa da 25 a 49 mm.

W (mm)	890	min. A (mm)	50
D (mm)	520	min. B (mm)	50
H (mm)	56	E (mm)	10
C1 (mm)	860	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
I (mm)	38	J (mm)	5



- Applicare il nastro sigillante auto-adesivo unilaterale fornito tutto intorno al margine inferiore del piano cottura. Non allungarlo.



- Avvitare le 6 staffe di montaggio del piano di lavoro sulle pareti laterali del prodotto.
- Inserire l'apparecchio nell'apertura.

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).

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.

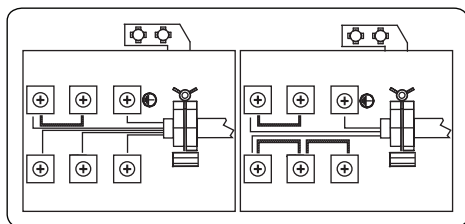
Se non sono presenti interruttori con fusibili o circuiti della piastra, devono essere installati da un elettricista qualificata prima di connettere la piastra.

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 3X4 mm² oppure 5X1,5 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. Chiamare un tecnico autorizzato

E2: La spirale a induzione è troppo calda: disattivare il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF e lasciare che la spirale si raffreddi.

E3: Il voltaggio dell'alimentazione è più alto dei valori nominali. Spegnerne il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF, attendere che "H" scompaia da tutte le zone, riaccendere il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF e continuare l'uso. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.

E4: La frequenza dell'alimentazione è diversa dai valori nominali. Spegnerne il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF, attendere che "H" scompaia da tutte le zone, riaccendere il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF e continuare l'uso. Se viene mostrato lo stesso errore, disattivare e riattivare l'alimentazione dell'apparecchio. Accendere il riscaldatore premendo il pulsante e continuare a usare. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.

E5: La temperatura interna del riscaldatore è troppo alta: disattivare il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF e lasciare che i riscaldatori si raffreddino.

E6: Errore di comunicazione tra il comando tattile e il riscaldatore. Chiamare un tecnico autorizzato.

E7: Il sensore della temperatura della spirale è disattivato. Chiamare un tecnico autorizzato.

E8: Il sensore della temperatura del

raffreddatore è disattivato. Chiamare un tecnico autorizzato.

EA: Errore saturazione spirale grande. Spegnerne il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF, riaccendere il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF e continuare l'uso. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.

EC: Errore voltaggio alimentazione. Spegnerne il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF, riaccendere il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF e continuare l'uso. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.

C1-C8: Avviso microprocessore. Spegnerne il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF, riaccendere il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF e continuare l'uso. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.

TURINYS:

Saugos 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
Pagreitinto kaitinimo funkcija
Specialioji maisto ruošimo funkcija
Specialieji maisto ruošimo režimai
Virimo funkcija
Kepimo funkcija
Šilumos palaikymo funkcija
Šokolado lydymo funkcija
Išmanusis laikinas išjungimas
Padidinama zona
Patarimai
Prietaiso montavimas
Montavimo saugumo nurodymai
Kaitlentės montavimas į stalviršį
Elektros jungimas
Jungimo į maitinimo tinklą schema
Klaidos kodai

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 įkais-ta. Reikia būti atsargiems, kad neprisilies-tumėte 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 vandeniū. Išjunkite prietaisą ir liepsnas uždenkite, pvz., dangčiu arba liepsnos gesinimo uždangalu.
- **ĮSPĖJIMAS:** gaisro pavojus: nepalikite daiktų ant kaitviečių.
- **ĮSPĖJIMAS:** įskilus paviršiui, išjunkite prietaisą, kad išveng-tumėte 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 nepasitikėkite puodo detektoriumi.
- Kadangi ši kaitlentė yra su dangčiu, prieš jį atkeliant, būtina nuoj 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 vietas 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.
- **ATSARGIAI!** 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 neįgalioti darbuotojai.
- Išpakuodami prietaisą, apžiūrėkite, ar jis nebuvo pažeistas transportuojant. Pastebėję pažeidimą, nenaudokite prietaiso ir nedelsdami susisieki 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 gaminiu 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

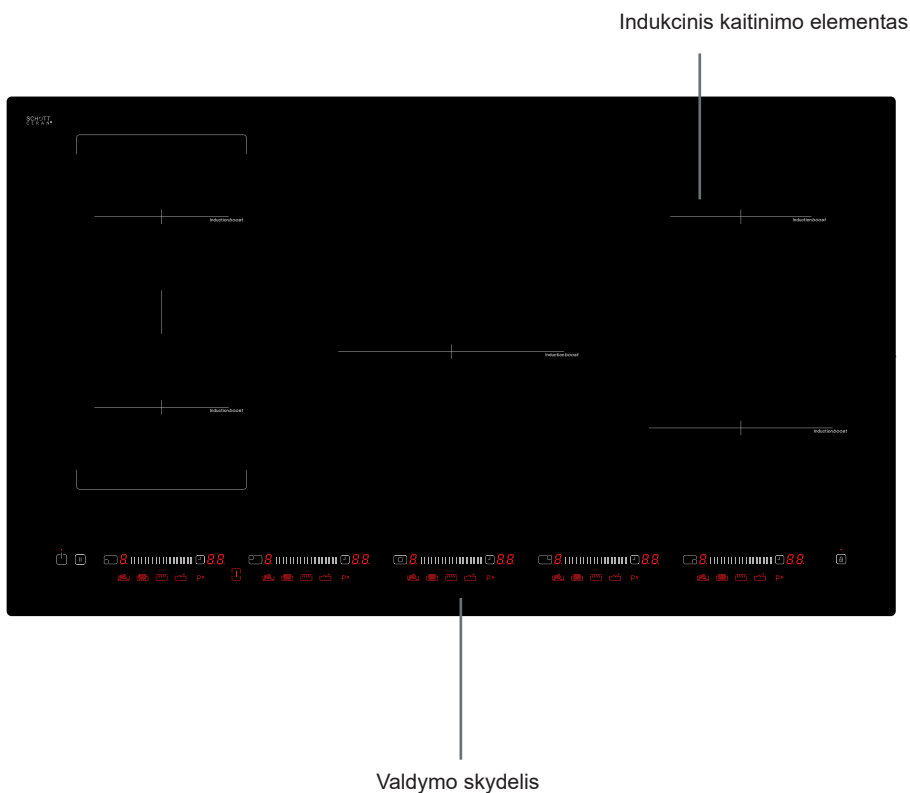
- Prieš valydami ar atlikdami priežiūros darbus, visada išjunkite prietaisą. Tą galite padaryti išjungdami prietaisą iš maitinimo tinklo ar pagrindiniu valdikliu.
- Valydami valdymo skydą, neišiminkite rankenėlių.
- JEI NORITE, KAD PRIETAISAS VEIKTŲ EFEKTYVIAI IR SAUGIAI, REKOMENDUOJAME NAUDOTI TIK ORIGINALIAS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

KAITLENTĖS APRAŠYMAS

Mielas pirkėjų,

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

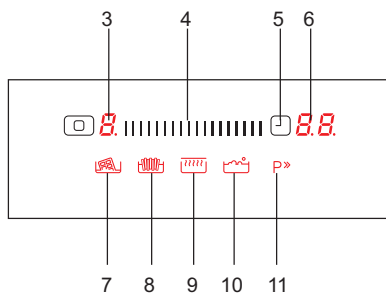
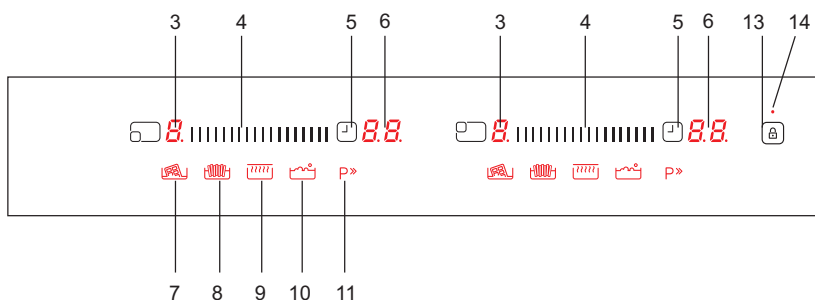
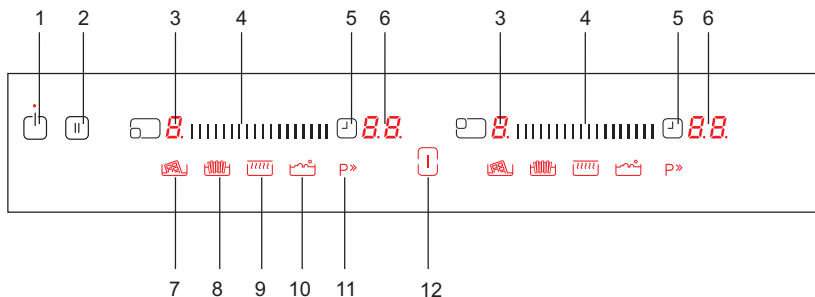
5 kaitviečių kaitlentė:



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

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

Kaitviečių valdymo skydelis:



- 1- Įjungimo (išjungimo) mygtukas
- 2- Išmanusis laikinas išjungimas
- 3- Kaitvietės langelis
- 4 - Slankiklis
- 5 - Laikmačio pasirinkimas
- 6- Laikmačio ekranas
- 7- Šokolado lydymo funkcijos pasirinkimas

- 8 - Kepimo funkcijos pasirinkimas
- 9 - Šilumos palaikymo funkcijos pasirinkimas
- 10 - Virimo funkcijos pasirinkimas
- 11- Pagreitinimas
- 12 - Zonos padidinimo funkcijos pasirinkimas
- 13- Skydelio užrakinimas
- 14- Skydelio užrakinimo indikatorius


PRIETAISO NAUDOJIMAS

Ant indukcinų 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 įjungžiama, palietus įjungimo (išjungimo) mygtuką  Visų kaitviečių pajėgumo indikatoriai rodys „0“, įsijungs režimo funkcijos ir zonos padidinimo funkcijos indikatorius, o apatiniame 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.

Režimo funkcijos ir zonos padidinimo funkcijos indikatorius  toliau nešvies.


Kaitviečių įjungimas:

Atitinkamu pajėgumo nustatymo slankikliu  nustatykite

kaitinimo lygį. Pasirinktos kaitvietės pajėgumo rodymo laukelyje švies taškas, o kitų kaitviečių langeliuose taškai nustos mirkčioti.


Kaitvietė paruošta naudoti. Norėdami greitai užvirinti, pasirinkite norimą kaitinimo pajėgumą ir palieskite P mygtuką, kad suaktyvintumėte pagreitinoto kaitinimo funkciją.

Kaitviečių išjungimas

Atitinkamos kaitvietės slankikliu  kaitinimo pajėgumą nustatykite į padėtį „0“. (Temperatūra taip pat nustatoma iki „0“ vienu metu paspaudus slankiklį kairėje ir dešinėje pusėje).

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 indikatorius:

Likutinės šilumos indikatorius 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.

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

Užraktas nuo vaikų

Apsaugos nuo vaikų funkcija gali būti įjungta įjungus valdymą. Norėdami įjungti užraktą nuo vaikų, naudokite priekinės kairiosios ir galinės dešinėsios kaitviečių laikmačio mygtukus: paspauskite juos kartu ir palaikykite mažiausiai 2 sekundes, kol ekrane pasirodys „L“.

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, naudokite priekinės kairiosios ir galinės dešinėsios kaitviečių laikmačio mygtukus: paspauskite juos kartu ir palaikykite mažiausiai 2 sekundes, kol iš ekrano

dings „L“, kaitlentė išjungiamą.

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 reguliuoti viduriniu juo laikmačio nustatymų mygtuku  ir įjungti, kai kaitvietės išjungtos. Laikmačio ekrane rodoma „00“ ir mirkčiojantis indikatorius.

Laiką pailginkite / sutrumpinkite laikmačio mygtuku  ir slankikliais . Galima nustatyti nuo 0 iki 99 minučių. Jei per 10 sekundžių neatliekamas joks veiksmas, nustatomas nepriklausomas laikmatis ir tais atvejais, kai nustatytas vidurinis kaitvietės laikmatis ir jame nustatytas

laikas yra mažiau, nei nepriklausomo laikmačio, mirkčiojantis taškas išnyks. Nustačius laikmatį, laikas bus skaičiuojamas 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 kaitvietai.

Pasirinkite temperatūros nustatymą ir suaktyvinkite atitinkamos kaitvietės laikmačio nustatymo mygtuką. Laikmatį galima užprogramuoti išjungti kaitvietę. Praėjus 10 sekundžių nuo paskutinio veiksmo, laikmačio ekrane rodoma greičiausiai pasibaigsiančio laikmačio reikšmė (tuo atveju, jei vidurinei kaitvietai yra nustatytas nepriklausomas laikmatis).

Pasibaigus nustatytam laikmačio laikui, skleidžiamas garsinis signalas, o laikmačio ekrane rodoma „00“ nustatyta kaitvietė išsijungs, o, jei kaitvietė bus karšta, tą pažymės simbolis „H“. Garsinis signalas 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:

Norėdami naudoti šią funkciją, nustatykite norimą kaitinimo pajėgumą, o tada paspauskite „P“ (pagreitinimo) mygtuką. Pagreitinto kaitinimo indikatorius švies ryškiau, negu pradžioje.

Pagreitinimo funkciją galima suaktyvinti tik jei funkcija galima pasirinktai kaitvietai. 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.

Specialioji gaminimo funkcija

Norėdami įjungti specialiąsias gaminimo funkcijas, paspauskite virimo, kepimo, šilumos palaikymo ir šokolado lydymo mygtukus. Kol nepasigirsta vienas pyptelėjimas, negalima vienu metu įjungti virimo ir kepimo funkcijų (dešinėje kaitlentės pusėje).

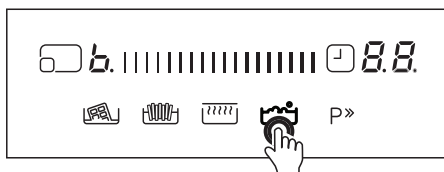
Pasirinkus režimo funkciją, negalima

naudoti išmaniojo laikino išjungimo ir laikmačio funkcijų.

Specialieji gaminimo režimai

Virimo funkcija

Ši funkcija naudojama užvirinti vandenį ir palaikyti temperatūrą netoli virimo. Norėdami įjungti virimo funkciją, paspauskite virimo funkcijos mygtuką. Įjungus virimo funkciją, atitinkamame ekrane rodoma „b“ ir virimo funkcijos indikatorius pradeda šviesti ryškiau, negu pradžioje. Garsiniu signalu kaitlentė praneš, kai vanduo užvirs, ir palaikys vandens virimo pajėgumą.

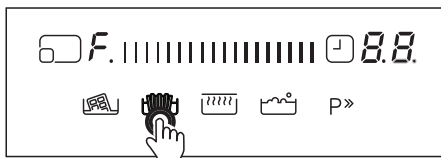


Paveikslėlyje viršuje pavaizduotas vidurinės kaitvietės ekranas, rodantis virimo funkciją.

Kepimo funkcija

Ši funkcija kaitina aliejų maždaug 160 °C temperatūra.

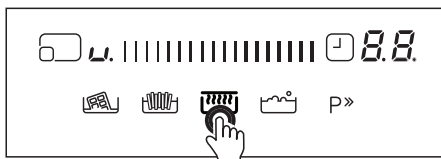
Norėdami įjungti šią funkciją, paspauskite kepimo funkcijos mygtuką. Įjungus kepimo funkciją, atitinkamame ekrane rodoma „F“ ir kepimo funkcijos indikatorius pradeda šviesti ryškiau, negu pradžioje. Kai aliejus bus pakankamai įkaitęs, kaitlentė supypsės.



Paveikslėlyje viršuje pavaizduotas vidurinės kaitvietės ekranas, rodantis kepimo funkciją.

Šilumos palaikymo funkcija

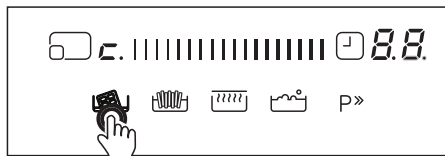
Ši funkcija palaiko gaminamo maisto temperatūrą apie 50 °C. Norėdami įjungti šilumos palaikymo funkciją, paspauskite šilumos palaikymo funkcijos mygtuką. Įjungus šilumos palaikymo funkciją, atitinkamame ekrane rodoma „u“ ir šilumos palaikymo funkcijos indikatorius pradeda šviesti ryškiau, negu pradžioje.



Paveikslėlyje viršuje pavaizduotas vidurinės kaitvietės ekranas, rodantis šilumos palaikymo funkciją.

Šokolado lydymo funkcija

Su šia funkcija galima lydyti šokoladą ar panašius produktus maždaug 40 °C temperatūroje. Norėdami įjungti šokolado lydymo funkciją, paspauskite šokolado lydymo funkcijos mygtuką. Įjungus šokolado lydymo funkciją, atitinkamame ekrane rodoma „c“ ir šokolado lydymo funkcijos indikatorius pradeda šviesti ryškiau, negu pradžioje.




Rezultatas ir gaminimo laikas gali skirtis, priklausomai nuo maisto produktų ir naudojamo indo kokybės. Naudojant šias funkcijas, 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.

Padidinama zona

Kaitvietės zonos padidinimas

Norėdami padidinti kaitvietės zoną,

paspauskite zonos padidinimo mygtuką. Įjungus zonos padidinimo funkciją, dviejų kaitviečių kairėje pusėje ekrane rodoma „b, r“ ir zonos padidinimo funkcijos indikatorius pradeda šviesti ryškiau, negu pradžioje.

Slankikliu nustatykite norimą temperatūrą. Norėdami padidinti kaitinimo pajėgumą, spauskite dešinę slankiklio pusę, o sumažinti – kairę slankiklio pusę.

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

Padidintos kaitvietės zonos išjungimas

Palieskite zonos padidinimo funkcijos mygtuką. Kaitvietės pajėgumas automatiškai taps „0“. Jei padidinta kaitvietė tuo metu karšta, bus rodomas „H“ simbolis.

PATARIMAI

Indai

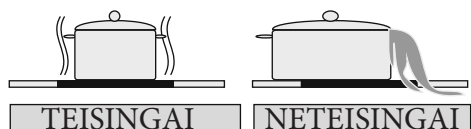
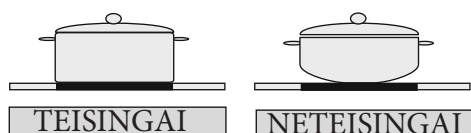
- Naudokite indus storu, plokščiu, lygiu dugnu, kurių skersmuo atitiktų kaitvietės dydį. Šitai sumažės maisto ruošimo laikas.
- Geriausius rezultatus pasieksite su plieniniais, emaliuotais, ketaus ir nerūdijančio plieno (jei jie atitinkamai gamintojo pažymėti) indais.
- Iš emaliuoto plieno, aliuminio 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.

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 daiktai turi būti mažiausiai 65 cm atstumu.
- Ventilatoriai turi būti montuojami pagal gamintojo nurodymus.
- Su kaitlente besiliečianti siena turi būti iš nedegių medžiagų.
- Maitinimo laido ilgis neturi viršyti 2 metrų.

Kaitlentės montavimas stalviršyje

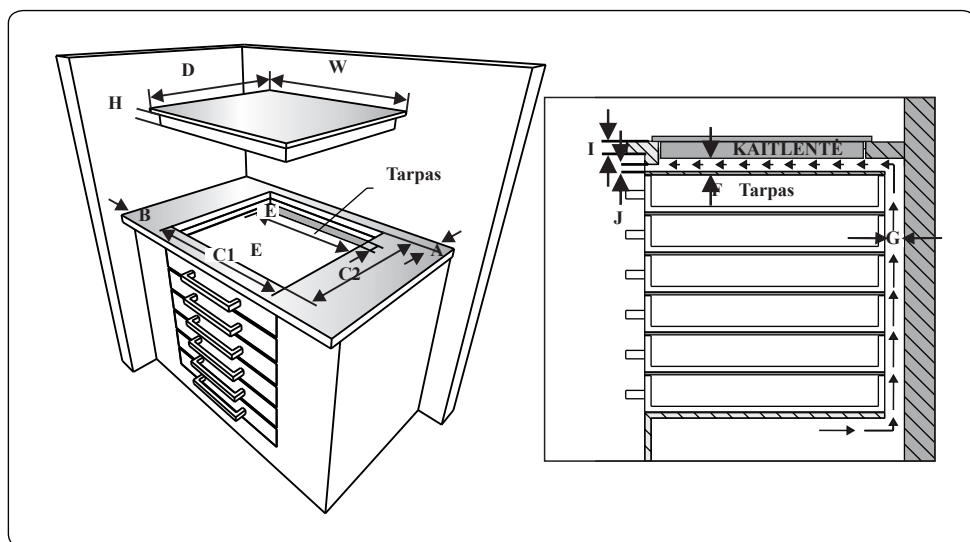
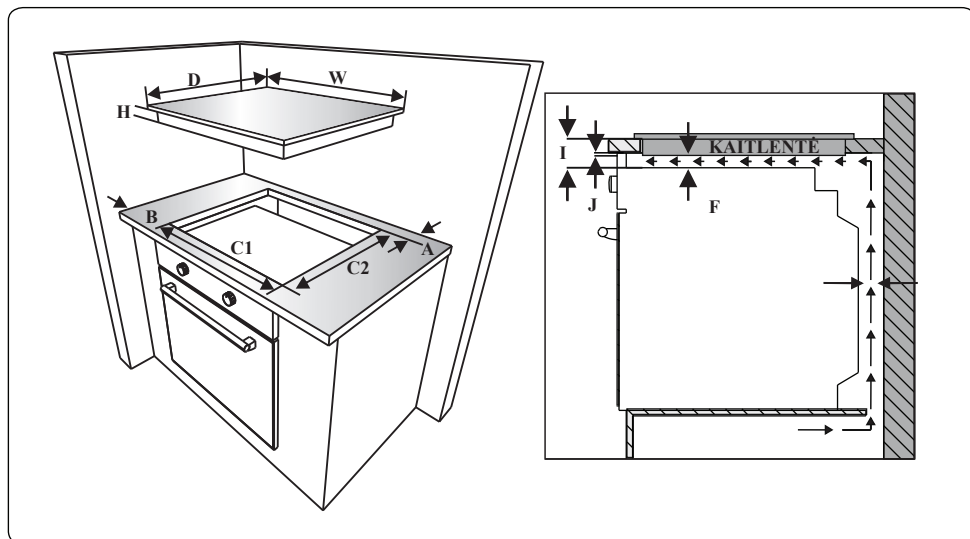
· Kaitlentę galima montuoti stalviršyje, jei šis atsparus mažiausiai 90 °C

temperatūrai.

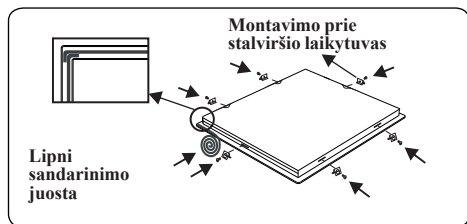
· Išpjaukite angą pagal apatiniame ir kitame puslapyje esančiuose paveikslėliuose nurodytus matmenis.

· Indukcinę kaitlentę galima montuoti nuo 25 iki 40 mm storio stalviršiuose.

P (mm)	890	min. A (mm)	50
G (mm)	520	min. B	50
A (mm)	56	E (mm)	10
C1 (mm)	860	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
I (mm)	38	J (mm)	5



- Rinkinyje esančią vienpusę lipnią juostą užklijuokite ant viso apatinio stalviršio krašto. Netempkite juostos.



- Prie išorinių gaminio sienelių prisukite 6 montavimo prie stalviršio laikytuvus.
- Įstatykite prietaisą į skylę.

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 įžeminimo gnybtai, atitinkantys vėliausius reglamentus ir gerai veikiantys.

Ar, sumontavus kaitlentę, saugiklis yra lengvai prieinamas.

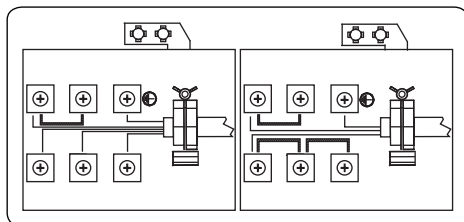
Jei nėra kaitlentei tinkamo įvado ir kiškuko su saugikliu, juos turi sumontuoti kvalifikuotas elektrikas.

Reikalavimus atitinkantis laidas turi būti atvestas nuo elektros įvado (pagrindinės saugiklių dėžutės) ir apsaugotas 50 amperų saugikliu arba mikro grandinės jungikliu (MCB). Elektrikas 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 galą junkite į paskirstymo dėžutę, o kitą – į kaitlentės maitinimo 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 viršėtų aplinkos temperatūrą.



Su indukcinė kaitlente turi būti naudojamas H05VV-F 3X4 mm² arba 5X1,5 mm² 60227 IEC 53 kabelis ••. Jungimo grandinės brėžinį rasite ant apatinės prietaiso pusės.

KLAIDOS KODAI

Pasireiškus klaidai, kaitviečių langečiuose rodomas klaidos kodas.

E1: Aušinimo ventilatorius išjungtas. Susisieki su įgaliotuoju

E2: Indukcinė ritė per daug įkaitusi. Išjunkite kaitlentę įjungimo (išjungimo) mygtuku ir leiskite ritei atvėsti.

E3: Maitinimo srovės įtampa neatitinka vardinių reikšmių. Išjunkite kaitlentę įjungimo (išjungimo) mygtuku, palau-

kite, kol visose zonose išsijungs „H“, įjunkite kaitlentę tuo pačiu mygtuku ir naudokite toliau. Jei ta pati klaida rodoma vėl, susisiekitė su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.

E4: Maitinimo srovės dažnis neatitinka vardinių reikšmių. Išjunkite kaitlentę įjungimo (išjungimo) mygtuku, palaukite, kol visose zonose išsijungs „H“, įjunkite kaitlentę tuo pačiu mygtuku ir naudokite toliau. Jei ta pati klaida rodoma vėl, ištraukite prietaiso maitinimo laidą ir vėl įjunkite. Įjunkite kaitlentę paspausdami ir toliau naudokite. Jei ta pati klaida rodoma vėl, susisiekitė su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.

E5: Vidinė kaitlentės dalis per daug įkaitusi. Išjunkite kaitlentę įjungimo (išjungimo) mygtuku ir leiskite ritei atvėsti.

E6: Netinkamai veikia lietimui jautrus kaitviečių valdymo skydelis. Susisiekitė su įgaliotuoju techninės priežiūros atstovu.

E7: Išjungtas ritės temperatūros jutiklis. Susisiekitė su įgaliotuoju techninės priežiūros atstovu.

E8: Išjungtas aušintuvo temperatūros jutiklis. Susisiekitė su įgaliotuoju techninės priežiūros atstovu.

EA: Didžiosios ritės įsotinimo klaida. Išjunkite kaitlentę įjungimo (išjungimo) mygtuku, įjunkite kaitlentę tuo pačiu mygtuku ir naudokite toliau. Jei ta pati klaida rodoma vėl, susisiekitė su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.

EC: Maitinimo srovės įtampos klaida. Išjunkite kaitlentę įjungimo (išjungimo) mygtuku, įjunkite kaitlentę tuo pačiu mygtuku ir naudokite toliau. Jei ta pati

klaida rodoma vėl, susisiekitė su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.

C1-C8: Perspėjimo signalas dėl mikroprocesoriaus. Išjunkite kaitlentę įjungimo (išjungimo) mygtuku, įjunkite kaitlentę tuo pačiu mygtuku ir naudokite toliau. Jei ta pati klaida rodoma vėl, susisiekitė su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.

SATURA RĀDĪTĀJS

Drošības norādījumi
Ierīces apraksts
Gatavošanas virsma un sildelementu vadības panelis
Ierīces darbība
Ierīces ieslēgšana un izslēgšana
Gatavošanas zonu ieslēgšana un izslēgšana
Viedā pauzēšana
Liekā karstuma indikators
Drošības izslēgšanas funkcija
Bērnus bloķēšanas slēdzene
Taimera funkcija
Skaņas signāls
Pastiprināšanas funkcija
Īpašās gatavošanas funkcija
Īpašie gatavošanas režīmi
Vārīšanas funkcija
Cepšanas funkcija
Karstuma uzturēšanas funkcija
Šokolādes kausēšanas funkcija
Viedā pauzēšana
Savienotā zona
Ieteikumi un padomi
Ierīces uzstādīšana
Drošības pasākumi uzstādot
Plīts virsmas ievietošana darba virsmā
Strāvas pievienošana
Elektrisko savienojumu shēma
Kļūdu kodi

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 spēlēt 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 neuzglabāriet 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 metāla 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 nomaina 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.
- Izpakojot ierīci, pārlicinieties, 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.
- Nenoņemiet vadības pogas, lai iztīrītu vadības paneli.

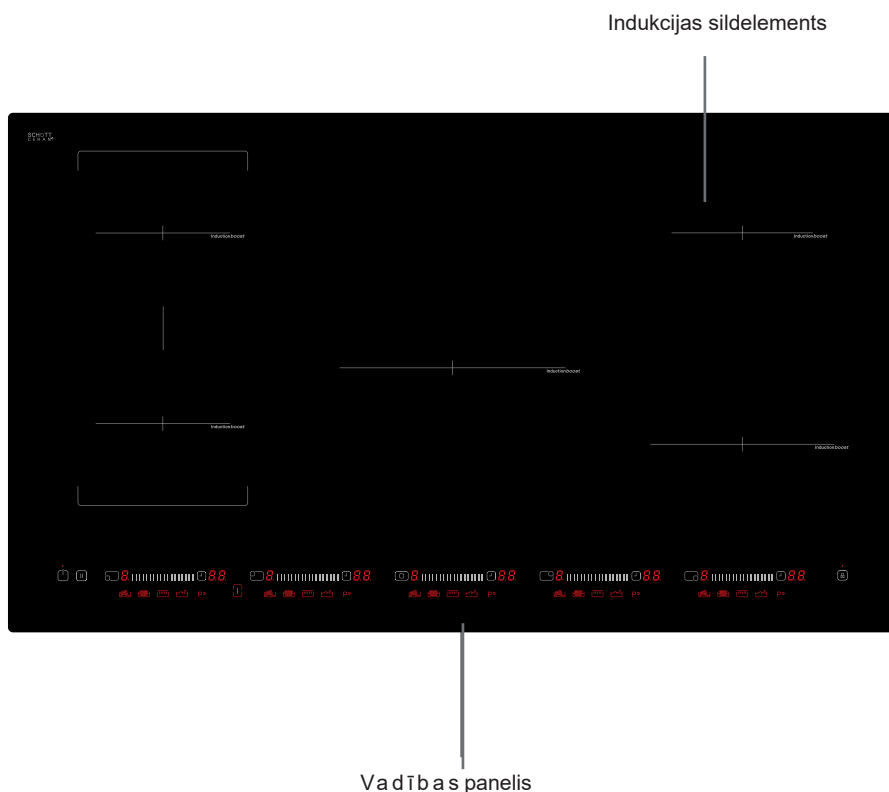
LAI UZTURĒTU EFEKTĪVU UN DROŠU IERĪCES DARBĪBU, IETEICAMS VIENMĒR LIETOT ORIĢINĀLĀS DETAĻAS UN PILNVAROTU APKALPEŠ PĀRSTĀVJU PAKALPOJUMUS, JA NEPIECIEŠAMS.

PLĪTS VIRSMAS APRAKSTS

Cienījamais lietotāj!

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

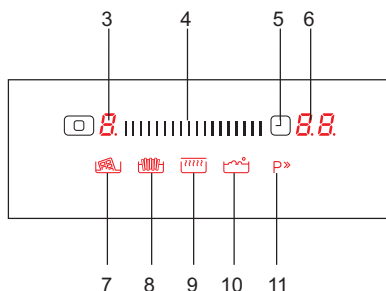
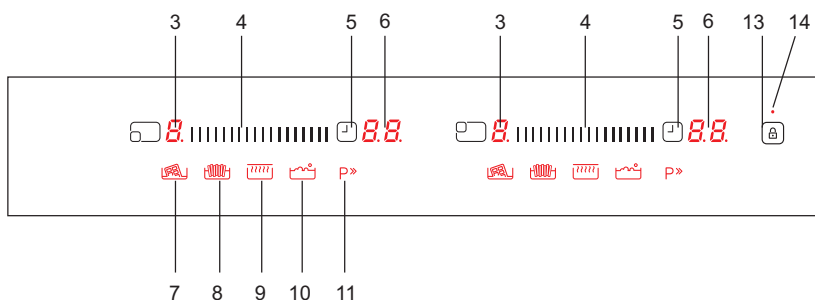
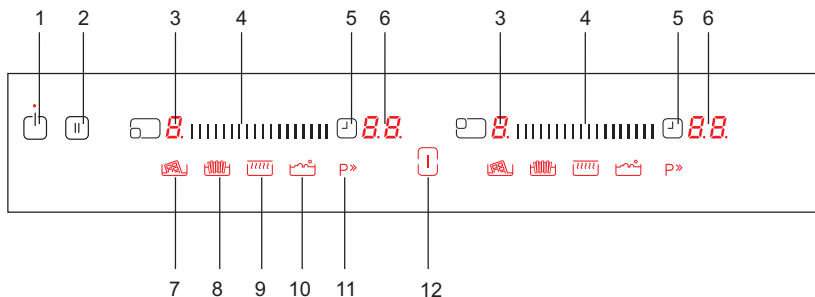
4 sildelementu gatavošanas virsma



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

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

Sildelementu vadības panelis



- | | |
|--|--|
| 1. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga | 8. Cepšanas funkcijas atlase |
| 2. Viedā pauzes atlase | 9. Karstuma uzturēšanas funkcijas atlase |
| 3. Sildelementa rādītājs | 10. Vārīšanās funkcijas atlase |
| 4. Slīdņa poga | 11. Pastiprināšana |
| 5. Taimera atlase | 12. Savienotās funkcijas atlase |
| 6. Taimera rādītājs | 13.– Pogu bloķēšana |
| 7. Šokolādes kausēšanas funkcijas atlase | 14.– Pogu bloķēšanas indikators |


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 funkcijas un savienotās funkcijas indikators deg, un mirgo apakšējais labās puses 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.

Režīma funkcijas un savienotās funkcijas indikators  vairs nedeg.


Gatavošanas zonas ieslēgšana

Iestatiet karstuma līmeni, pieskaroties attiecīgajai karstuma slīdņa pogai

. Statisks punkts parāda atlasīto karstuma displeju un mirgojoši punkti uz visiem citiem displejiem vairs nedeg.


Sildelements ir gatavs lietošanai. Lai ātrāk panāktu vārīšanos, atlasiet vēlamo gatavošanas līmeni un nospiediet pogu P, lai aktivizētu pastiprināšanas funkciju.

Gatavošanas zonu izslēgšana

Izmantojiet saistīto karstuma slīdņa pogu , iestatiet temperatūru uz "0". (Vienlaicīgi nospiežot labās puses un kreisās puses 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.

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

Child Lock (Bērnu bloķēšanas slēdzene)

Bērnu bloķēšanas slēdzene funkciju var aktivizēt pēc vadības ieslēgšanas. Lai aktivizētu bērnu slēdzeni, izmantojiet priekšējā kreisā sildelementa taimera pogu un aizmugurējā kreisā sildelementa taimera pogu, vienlaicīgi vismaz 2 sekundes turiet nospiestu priekšējā kreisā sildelementa taimera pogu un aizmugurējā kreisā sildelementa taimera pogu, līdz tiek rādīts L.


Visu sildelementu displejos tiek rādīts simbols "L", apzīmējot stāvokli BLOĶĒTS, 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 slēdzeni, izmantojiet priekšējā kreisā sildelementa taimera pogu un aizmugurējā kreisā sildelementa taimera pogu, vienlaicīgi vismaz 2 sekundes turiet nospiestu priekšējā kreisā sildelementa taimera pogu un aizmugurējā kreisā sildelementa taimera pogu, līdz displejā nodziest L un plīts virsma 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 pogu 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 taimeris var pielāgot ar centrālo taimera iestatījuma pogu  un darbināt, ja gatavošanas zonas ir izslēgtas. Taimera displejā redzams "00" un mirgojošs indikators.

Lai palielinātu/samazinātu laiku, izmantojiet taimera  un slīdņa pogas

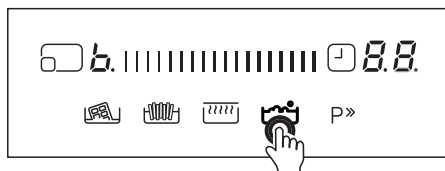
līdz plīts virsmā atskan viens skaņas signāls.

Viedās pauzes un taimera funkciju nevar aktivizēt, kad ir atlasīta režīma funkcija.

Īpašie gatavošanas režīmi

Vārīšanas funkcija

Šo funkciju izmanto, lai vārītu ūdeni un uzturētu temperatūru tuvu vārīšanās punktam. Lai aktivizētu vārīšanās funkciju, nospiediet vārīšanās funkcijas pogu. Kad vārīšanās funkcija ir aktivizēta, attiecīgajā displejā rāda "b" un vārīšanās funkcijas indikators deg spilgtāk nekā pirms tam. Plīts virsmā atskan signāls, norādot, kad ūdens ir uzvārīts un ūdens pēc tam vārās.

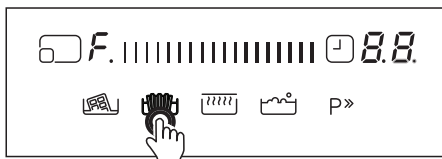


Attēlā iepriekš parādīts centrālā sildelementa displejs, norādot vārīšanās funkciju.

Cepšanas funkcija

Šī funkcija uzkausē eļļu aptuveni līdz 160 °C.

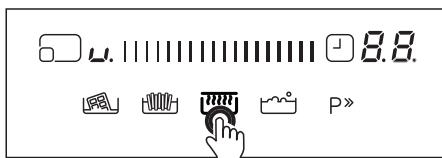
Lai aktivizētu šo funkciju, nospiediet cepšanas funkcijas pogu. Kad cepšanas funkcija ir aktivizēta, attiecīgajā displejā rāda "F" un cepšanas funkcijas indikators deg spilgtāk nekā pirms tam. Plīts virsmā atskan skaņas signāls, kad eļļa ir gatava cepšanai.



Attēlā iepriekš parādīts centrālais sildelements, kas norāda cepšanas funkciju.

Karstuma uzturēšanas funkcija

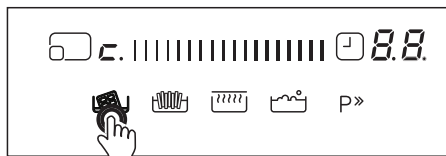
Ar šo funkciju ēdienam iespējams uzturēt aptuveni 50 °C temperatūru. Lai aktivizētu karstuma uzturēšanas funkciju, nospiediet karstuma uzturēšanas pogu. Kad karstuma uzturēšanas funkcija ir aktivizēta, attiecīgajā displejā rāda "u" un karstuma uzturēšanas indikators deg spilgtāk nekā pirms tam.



Attēlā iepriekš parādīts centrālā sildelementa displejs, norādot karstuma uzturēšanas funkciju.

Šokolādes kausēšanas funkcija

Ar šo funkciju var izkausēt šokolādi vai līdzīgu produktu ar aptuveni 40 °C. Lai aktivizētu šokolādes kausēšanas funkciju, nospiediet šokolādes kausēšanas funkcijas pogu. Kad šokolādes kausēšanas funkcija ir aktivizēta, attiecīgajā displejā rāda "c" un karstuma uzturēšanas funkcijas indikators deg spožāk nekā pirms tam.




Veikspēja un laiks var atšķirties atkarībā no daudzuma un pārtikas uz pannas un pannas kvalitātes. 1,5 litrs ūdens vai 0,5 litri eļļas sniedz labāko gatavošanas rezultātu, izmantojot šīs funkcijas.


Viedā pauzēšana

Viedā pauzēšana nodrošina samazinātu visu ieslēgto sildelementu jaudu.

Ja deaktivizējat viedo pauzēšanu, sildelementiem automātiski tiek ieslēgts iepriekšējais līmenis.

Ja viedā pauzēšana netiek deaktivizēta, pēc 30 minūtēm plīts virsma tiek izslēgta.

Nospiediet (), lai aktivizētu viedo pauzēšanu. Aktīvā(-o) sildelementa(-u) jauda tiek samazināta uz 1. līmeni, un visos displejos tiek rādīts simbols "II".

Lai deaktivizētu viedo pauzēšanu, vēlreiz nospiediet (). Simbols "II" nodzīst, un sildelementi darbojas iepriekš iestatītajā līmenī.

Savienotā zona

Savienotās zonas ieslēgšana

Pieskarieties savienotās funkcijas pogai, lai aktivizētu savienoto zonu. Kad savienotā funkcija ir aktivizēta, divās kreisajās zonās rāda "b, r" un savienotās funkcijas pogas gaismas diode deg spilgtāk nekā pirms tam.

Atlasiet temperatūras iestatījumu, izmantojot slīdņa pogu. Palieliniet karstuma iestatījumu, nospiežot slīdņa pogas labo pusi, vai samaziniet karstuma iestatījumu, nospiežot slīdņa pogas kreiso pusi.

Savienotā gatavošanas zona ir gatava lietošanai. Lai ātrāk panāktu vārīšanos, atlasiet vēlamo gatavošanas līmeni un nospiediet pogu "P", lai aktivizētu pastiprināšanas funkciju.

Savienotās gatavošanas zonas izslēgšana

Pieskarieties savienotās funkcijas pogai, tad sildelements automātiski tiek pārslēgts uz "0". Ja savienotā gatavošanas zona ir karsta, tiek rādīts "H".

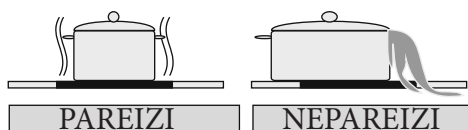
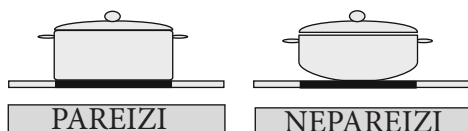
IETEIKUMI UN PADOMI

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 plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīts 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 plīts 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 piedegušu ēdienu, notīriet to ar mazgāšanas šķidrumā samitrinātu drānu.
- Lai notīrītu pārtikas atliekas, var lietot skrāpi. Lipīgs ēdiens ir jānotīra nekavējoties pēc izšķakstīšanās, 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 spe-

ciālu keramiskās plīts virsmas tīrīšanas līdzekli. Noskalojiet un noslaukiet sausu ar tīru drānu vai papīra dvieli.

IERĪCES UZSTĀDĪŠANA

BRĪDINĀJUMS.

Šis 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.

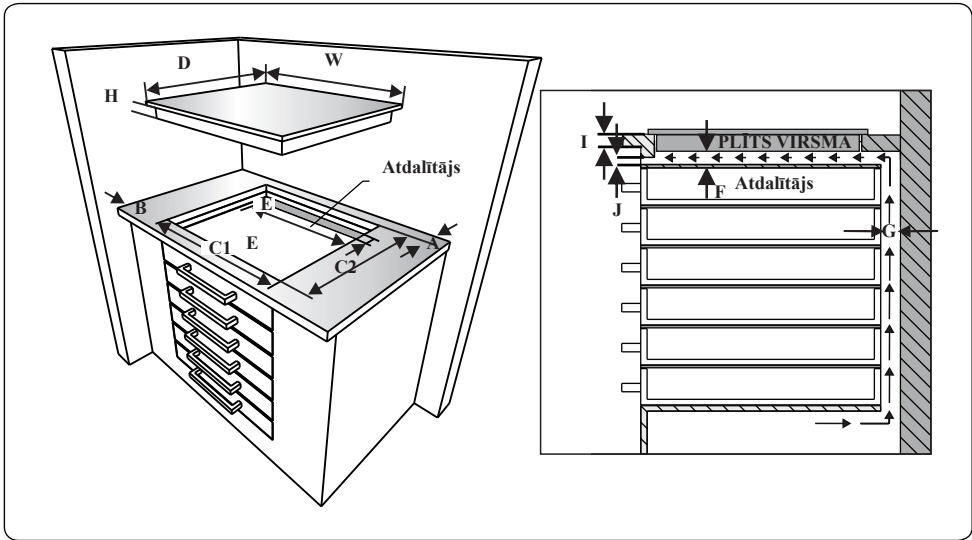
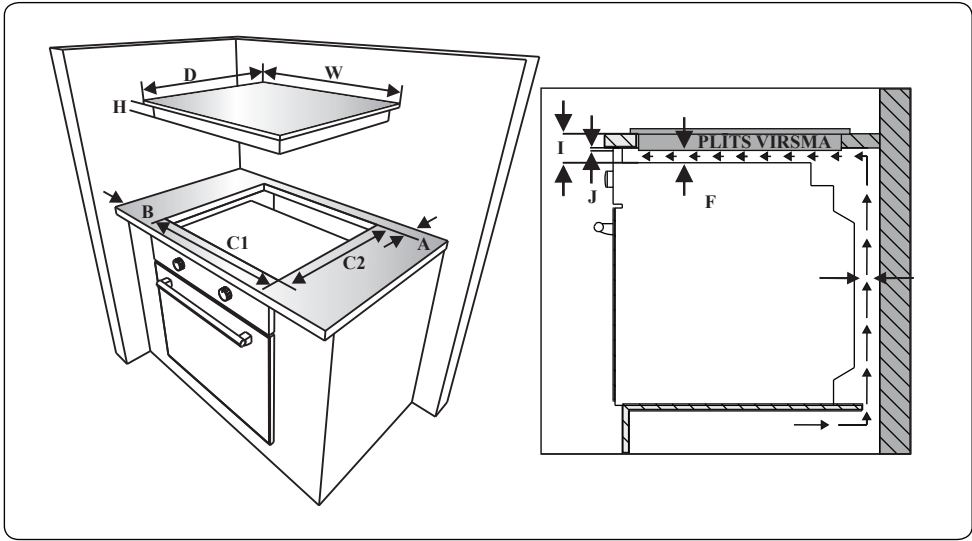
W (mm)	890	min A (mm)	50
D (mm)	520	min B	50
H (mm)	56	E (mm)	10
C1 (mm)	860	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
I (mm)	38	J (mm)	5

Drošības pasākumi uzstādot

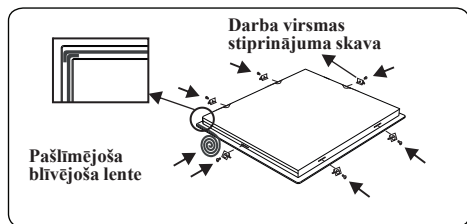
- Jebkurai pārkarei ir jāatrodas vismaz 65 cm virs plīts virsmas.
- Tvaiku nosūcējs ir jāuzstāda saskaņā ar ražotāja norādījumiem.
- Sienai, kas ir saskarē ar plīts virsmas aizmuguri, jābūt izgatavotai no ugunsizturīga materiāla.
- Strāvas vada garums nedrīkst pārsniegt 2 metrus.

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 biezās darba virsmās.



- Piemērojiet ietverto vienaspusējo pašlīmējošo blīvēšanas lenti visapkārt gatavošanas virsmas malai. Neizstiepiet to.



- Ierīces sānu malai pieskrūvējiet 6 darba virsmas stiprinājuma skavas.
- Ievietojiet ierīci atverē.

Strāvas pievienošana

Pirms pievienošanas pārlicinieties, ka tālāk norādītais ir spēkā.

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

Strāvas padeve atbalsta ierīces noslozdi (skatiet datu plāksnīti).

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

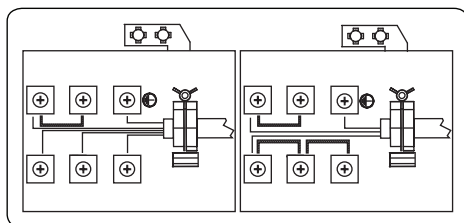
Slēdzis ar drošinātāju ir jāuzstāda viegli pieejamā vietā pēc tam, kad ir uzstādīta plīts virsma.

Ja nav pārliecības par plīts virsmas shēmu un slēdzi ar drošinātāju, to uzstādīšanu 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 drošinātāju, 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 4 mm² vai 5 x 1,5 mm² 60227 IEC 53 kabelis. Savienojuma shēmu atradīsiet ierīces aizmugurē.

KĻŪDU KODI

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

E1. Dzesēšanas ventilators ir atspējots. Sazinieties ar pilnvarotu

E2. Indukcijas spole ir pārkarusi, izslēdziet plīts virsmu, nospiežot barošanas pogu un ļaujiet spolei atdzist.

E3. Padeves spriegums atšķiras no norādītā. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot barošanas pogu, uzgaidiet līdz visām zonām nodziest "H", ieslēdziet plīts virsmu, nospiežot barošanas pogu un turpiniet lietot. Ja rodas tā pati kļūda, zvaniet uz pilnvarotu servisa centru.

E4. Strāvas frekvence atšķiras no norādītās vērtības. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot barošanas pogu, uzgaidiet līdz visām zonām nodziest "H", ieslēdziet plīts virsmu, nospiežot barošanas pogu un turpiniet lietot. Ja tiek rādīta šī pati kļūda, atvienojiet un pēc tam pievienojiet ierīces kontaktdakšu. Ieslēdziet plīts virsmu, nospiežot barošanas pogu un turpiniet lietot. Ja rodas tā pati kļūda, zvaniet uz pilnvarotu servisa centru.

E5. Plīts virsmas iekšējā temperatūra ir pārāk augsta, izslēdziet plīts virsmu, nospiežot barošanas pogu un ļaujiet sildelementiem atdzist.

E6. Saziņas kļūda starp skārienvadītību un sildelementu. Zvaniet uz pilnvarotu servisa centru.

E7. Spoles temperatūras sensors ir atspējots. Zvaniet uz pilnvarotu servisa centru.

E8: Tiek rādīts dzesētāja temperatūras sensors. Zvaniet uz pilnvarotu servisa centru.

EA. Kļūda par lielu spoles piesātinājumu. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot barošanas pogu un ieslēdziet plīts virsmu, nospiežot barošanas pogu un turpiniet lietot. Ja rodas tā pati kļūda, zvaniet uz pilnvarotu servisa centru.

EC. Padeves sprieguma kļūda. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot baroša-

nas pogu un ieslēdziet plīts virsmu, nospiežot barošanas pogu un turpiniet lietot. Ja rodas tā pati kļūda, zvaniet uz pilnvarotu servisa centru.

C1-C8. Mikroprocesora brīdinājums. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot barošanas pogu un ieslēdziet plīts virsmu, nospiežot barošanas pogu un turpiniet lietot. Ja rodas tā pati kļūda, zvaniet 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

Посебна функција за готвење

Посебни режими за готвење

Функција за вриење

Функција за пржење

Функција за задржување на топлината

Функција за топење на чоколадо

Паметно паузирање

Зона за поврзување грејачи

Практични совети

Инсталација на апаратот

Безбедност при инсталацијата

Монтирање на плочата во површина за готвење

Вршење на електрично поврзување

Дијаграм за електрично поврзување

Кодови на грешка

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 индукциските 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 индукциските 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 загрозат животот. Преправувањето или модификувањето на спецификациите на апаратот на било какков 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.

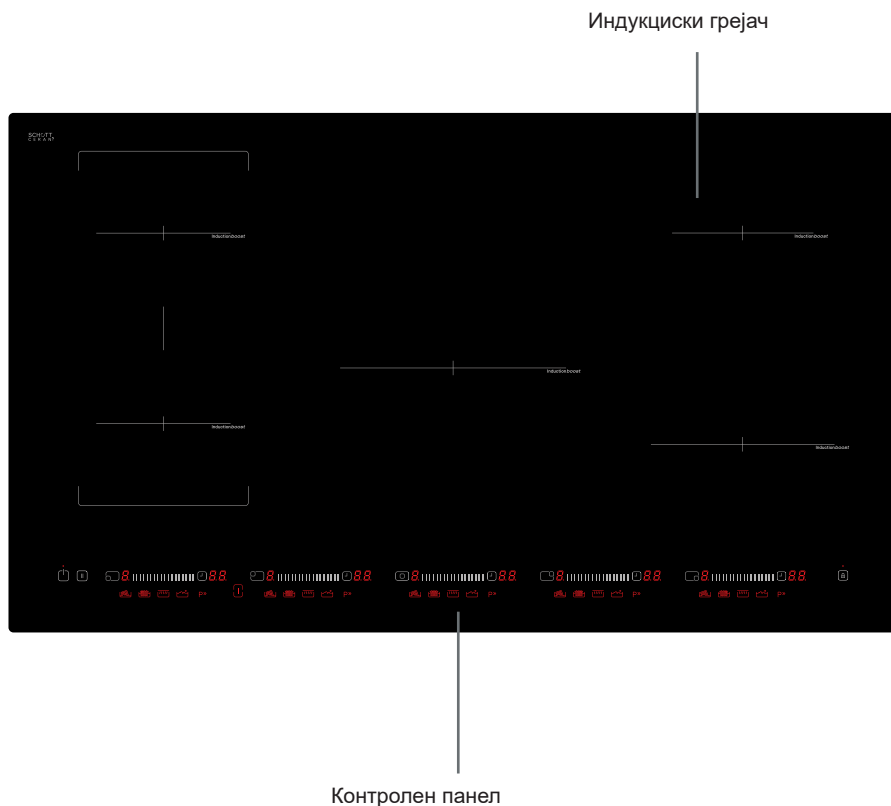
За време на чистењето и одржувањето

- 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.

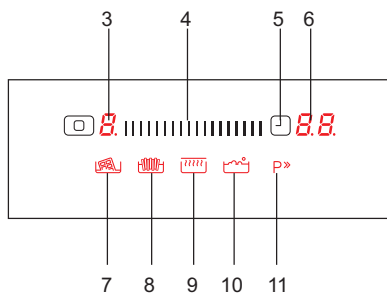
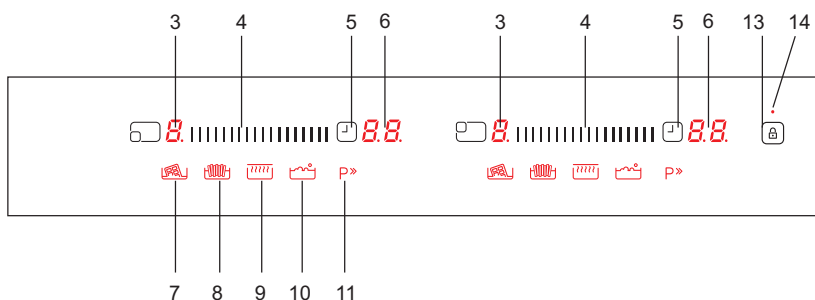
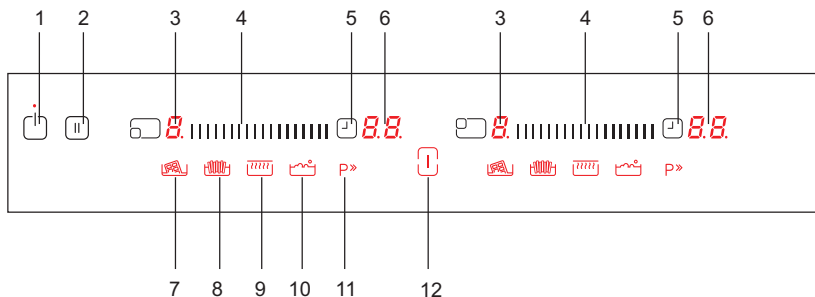
Површина за готвење за 5 грејачи:



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

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

Грејачи на контролниот панел:



- | | |
|--|---|
| 1- Копче за вклучување и исклучување | 8- Избор на функцијата за пржење |
| 2- Избор на паметно паузирање | 9- Избор на функцијата за задржување на топлината |
| 3- Екран на грејач | 10- Избор на функцијата за вриење |
| 4- Копче на лизгање | 11- Зголемување на моќта |
| 5- Избор на тајмер | 12- Избор на функцијата за поврзување грејачи |
| 6- Екран на тајмер | 13- Копче за заклучување |
| 7- Избор на функцијата за топење на чоколадо | 14- Индикатор на копчето за заклучување |


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“, индикаторот на функцијата за режим и функцијата за поврзување грејачи ќе се осветлат, 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. Индикаторот на функцијата за режим и функцијата за поврзување грејачи  повеќе нема да свети.


Вклучување на зоните за готвење:

Поставете го нивото на топлина со допирање на копчето на лизгање за соодветниот грејач .

Статична точка ќе се прикаже на екранот на избраниот грејач, а точките што трепкаат на сите други екрани на грејачите повеќе нема да светат.


Сега грејачот е подготвен за употреба. За брзо време на вриење, изберете го посакуваното ниво за готвење, потоа притиснете на копчето „P“ за да се активира функцијата за зголемување на моќта

Исклучување на зоните за готвење

Користете го копчето на лизгање за соодветниот грејач , намалете ја температурата на „0“. (Со истовремено притискање на левата и десната страна од копчето на лизгање, температурата исто така се намалува на „0“).

Ако зоната за готвење е жешка, ќе се прикаже „H“ 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 „H“ 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 „H“ сè додека температурата на назначената зона за готвење не се најде во некритично ниво.

Функција за безбедно 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.

Поставка за топлина	Безбедно 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 ја активирате заштитата на деца, користете го копчето за тајмер на предниот лев грејач и копчето за тајмер на задниот лев грејач, истовремено притиснете го копчето за тајмер на предниот лев грејач и копчињата за тајмер на задниот лев грејач барем 2 секунди додека не се прикаже „L“.

„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, користете го копчето за тајмер на предниот лев грејач и копчето

за тајмер на задниот лев грејач,, истовремено притиснете го копчето за тајмер на предниот лев грејач и копчињата за тајмер на задниот лев грејач барем 2 секунди додека „L“ не исчезне од екранот и плочата ќе се исклучи.

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 прилагоди на централното копче за поставување на тајмерот  и управува ако зоните за готвење се исклучени. Екранот на тајмерот прикажува „00“ и индикатор што трепка.

Користете ги тајмерот  и копчињата на лизгање  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 во случаи каде е поставен тајмер за централната зона за готвење и поставеното време за централното готвење е помало од алармот. 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 ја поставката за температура и активирајте го копчето за поставување на тајмер за соодветниот грејач, тајмерот може да се програмира за да ја исклучи зоната за готвење. 10 секунди по последната операција, екранот на тајмерот ќе се смени во тајмерот кој ќе истече следен (во случаи каде е поставен тајмер со аларм за централниот грејач).

Кога тајмерот ќе престане, ќе се огласи сигнал, екранот на тајмерот ќе покаже „00“ и програмираната зона за готвење ќе се исклучи и ќе се прикаже „H“ ако зоната за готвење е жешка. Звучниот сигнал автоматски ќе запре по 30 секунди и/или со притискање 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:

За да ја користите оваа функција, поставете го посакуваното ниво за готвење, а потоа притиснете го копчето „P“ (Зголемување на моќта). Индикаторот на функцијата за зголемување на моќта ќе свети појакно од почетното светење

Функцијата за зголемување на моќта може да се активира само ако е соодветна со избраната зона за готвење. Ако функцијата за зголемување на моќта е активна, „P“ ќе се покаже на соодветниот екран.

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

Потребното намалување на јачината се покажува со трепкање на екранот на соодветната зона за готвење. Трепкањето ќе биде активно околу 3 секунди за да дозволи дополнителни приспособувања на поставките пред намалувањето на јачината.

Посебна функција за готвење

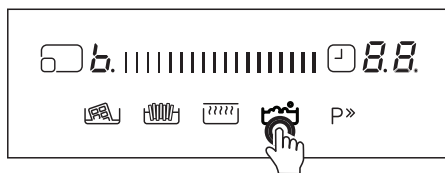
Притиснете ги копчињата за вриење, пржење, задржување на топлината и топење на чоколадо за да ги активирате посебните функции за готвење. Функциите за вриење и пржење не можат да се изберат истовремено (за десната страна на плочата) додека не се слушне едно бипкање од плочата.

Паметното паузирање и функцијата за тајмер не можат да се активираат кога е избрана функцијата за режим.

Посебни режими за готвење

Функција за вриење

Оваа функција се користи за да се врие вода и за да се задржи температурата блиску до точка на вриење. За да ја активирате функцијата за вриење, притиснете го копчето на функцијата за вриење. Кога функцијата за вриење е активирана, соодветниот екран ќе покаже „b“, а индикаторот на функцијата за вриење ќе свети појако од почетното светење. Плочата ќе бипне за да покаже кога има зовриено водата, а водата потоа ќе закрчка

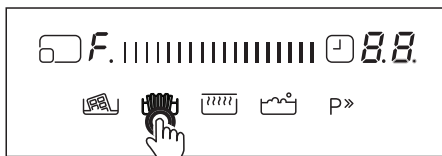


Сликата погоре го прикажува екранот на централниот грејач кој ја покажува функцијата за вриење.

Функција за пржење

Оваа функција ќе го испржи маслото на околу 160°C.

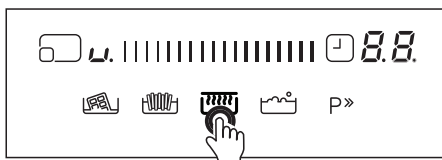
За да ја активирате оваа функција, притиснете го копчето на функцијата за пржење. Кога функцијата за пржење е активирана, соодветниот екран ќе покаже „F“, а индикаторот на функцијата за пржење ќе свети појако од почетното светење. Плочата ќе бипне кога маслото е подготвено за пржење.



Сликата погоре го прикажува екранот на централниот грејач кој ја покажува функцијата за пржење.

Функција за задржување на топлината

Оваа функција овозможува температурата на храната да се чува на околу 50°C. За да ја активирате функцијата за задржување на топлината, притиснете го копчето на функцијата за задржување на топлината. Кога функцијата за задржување на топлината е активирана, соодветниот екран ќе покаже „u“, а индикаторот на функцијата за задржување на топлината ќе свети појако од почетното светење

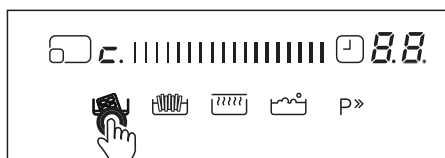


Сликата погоре го прикажува екранот на централниот грејач кој ја покажува функцијата за задржување на топлината.

Функција за топење на чоколадо

Оваа функција го топи чоколадото или сличната храна на околу 40°C. За да ја активирате функцијата за топење на чоколадо, притиснете го копчето на функцијата за топење на чоколадо. Кога функцијата за

топење на чоколадо е активирана, соодветниот екран ќе покаже „с“, а индикаторот на функцијата за задржување на топлината ќе свети појако од почетното светење.




Перформансите и времето може да се разликуваат во зависност од количеството храна во тавата и квалитетот на тавата. 1,5 литри вода или 0,5 литри масло дава 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.

Зона за поврзување грејачи

Вклучување на зоната за поврзување грејачи

Допрете го копчето на функцијата за поврзување грејачи за да ја активирате зоната за поврзување грејачи. Кога функцијата за зоната за поврзување грејачи е активирана, екраните на двете леви зони ќе покажат „b,r“, а лед-сијаличката на копчето на функцијата за поврзување грејачи ќе свети појако од почетното светење.

Изберете ја поставката за температура со користење на копчето на лизгање. Зголемете ја поставката за топлина со притискање на десната страна на копчето на лизгање или намалете ја поставката за топлина со притискање на левата страна на копчето на лизгање.

Поврзувачкиот елемент ќе биде подготвен за користење. За најбрзо време на вриење, изберете го посакуваното ниво за готвење, потоа притиснете на копчето „P“ за да се активира функцијата за зголемување на моќта.

Исклучување на зоната за поврзување грејачи

Допрете го копчето на функцијата за поврзување грејачи, потоа нивото на грејачот автоматски ќе се намали на „0“. Ако поврзувачката зона за готвење е жешка, ќе се прикаже „H“.

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.

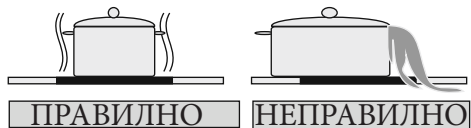
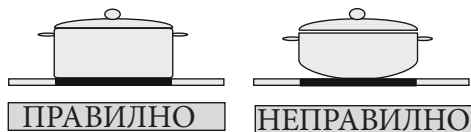
- Садовите изработени од челик, емајлиран челик, лиено железо и нерѓосувачки челик (ако се соодветно означени од страна на производителот) ќе дадат најдобри резултати.

- 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, магнетизируваниот 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 течное 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 вгра-

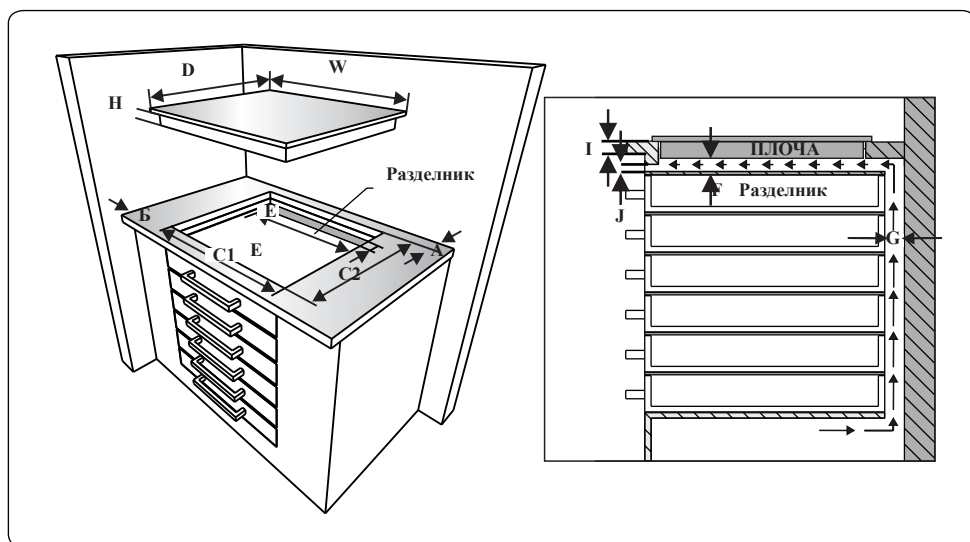
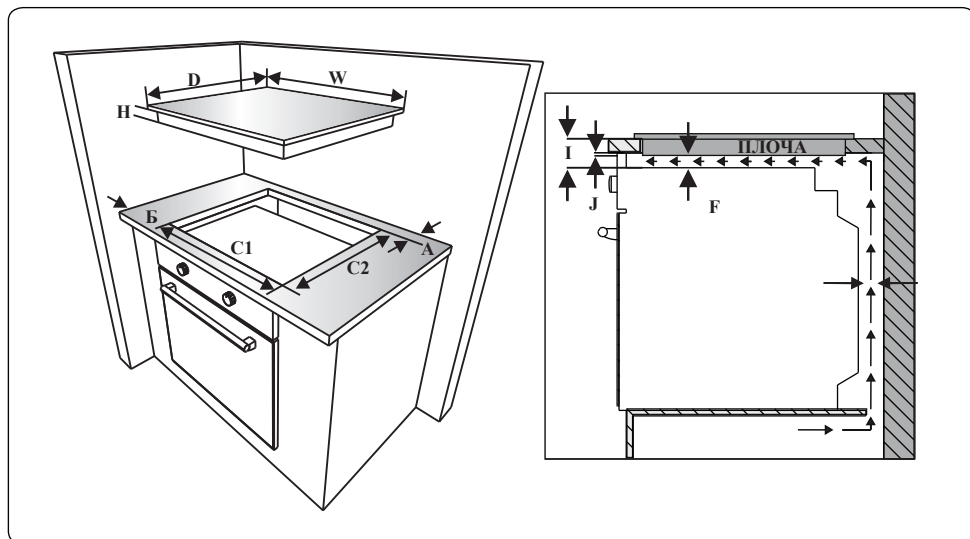
дени во согласност со упатствата на производителот.

- 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.

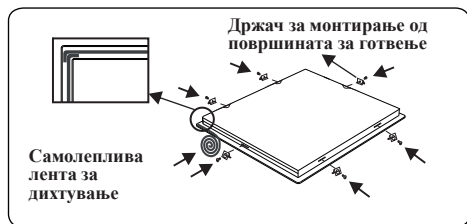
Монтирање на плочата во работна површина

- 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.

W (мм)	890	мин. А (мм)	50
D (мм)	520	мин. В (мм)	50
H (мм)	56	Е (мм)	10
C1 (мм)	860	мин. F (мм)	10
C2 (мм)	490	G (мм)	20
I (мм)	38	J (мм)	5



- Нанесете ја доставената еднострана самолеплива лента за дихтување околу долниот раб на плочата за готвење. Не ја растегнувајте.



- Зашрафете ги 6-те држачи за монтирање од површината за готвење на страничните сидови на производот.
- Вметнете го апаратот во отворот.

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).

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.

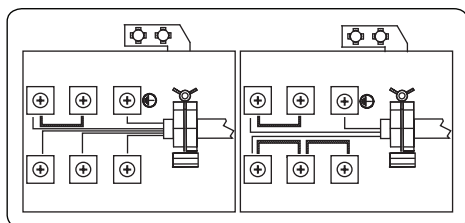
Ако нема наменско коло за плочата и осигуран прекинувач, тие мора да бидат инсталирани од страна на квалификуван електричар пред да се поврзе плочата.

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 мултипо-

ларен 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 3X4 мм² или 5X1,5 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 оневозможен. Повикајте овластен

E2: Индукциониот калем е превисок, исклучете ја плочата со притискање на копчето за вклучување/исклучување и оставете го калемот да се излади

E3: Напонот на напојувањето е различен од оценетите вредности. Исклучете ја плочата со притискање на копчето за вклучување/исклучување, почекајте додека не исчезне „Н“ за сите зони, вклучете ја плочата со притискање на копчето за вклучување/исклучување и продолжете да ја користите. Ако повторно се прикаже истата грешка, повикајте овластен сервисер.

E4: Фреквенцијата на напојувањето е различна од оценетите вредности. Исклучете ја плочата со притискање, почекајте додека не исчезне „Н“ од сите зони, вклучете ја плочата со притискање и продолжете да ја користите. Ако повторно се прикаже истата грешка, исклучете го и вклучете го приклучокот за апаратот. Вклучете ја плочата со притискање и продолжете да ја користите. Ако повторно се прикаже истата грешка, повикајте овластен сервисер.

E5: Внатрешната температура на плочата е превисока, исклучете ја плочата со притискање на копчето за вклучување/исклучување и оставете ги грејачите да се изладат.

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

E7: Сензорот за температура на калемот е оневозможен. Повикајте овластен сервисер.

E8: Сензорот за температура на ладилникот е оневозможен. Повикајте овластен сервисер.

EA: Грешка при заситеност на големиот калем. Исклучете ја плочата со притискање на копчето за вклучување/исклучување, вклучете ја плочата со притискање на копчето за вклучување/исклучување и продолжете да ја користите. Ако повторно се прикаже истата грешка, повикајте овластен сервисер.

EC: Грешка со напонот на напојувањето. Исклучете ја плочата со притискање на копчето за вклучување/исклучување, вклучете ја плочата со притискање на копчето за вклучување/исклучување и продолжете да ја користите. Ако повторно се прикаже истата грешка, повикајте овластен сервисер.

C1-C8: Предупредување за микропроцесорот. Исклучете ја плочата со притискање на копчето за вклучување/исклучување, вклучете ја плочата со притискање на копчето за вклучување/исклучување и продолжете да ја користите. Ако повторно се прикаже истата грешка, повикајте овластен сервисер.

INHOUD:

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

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.

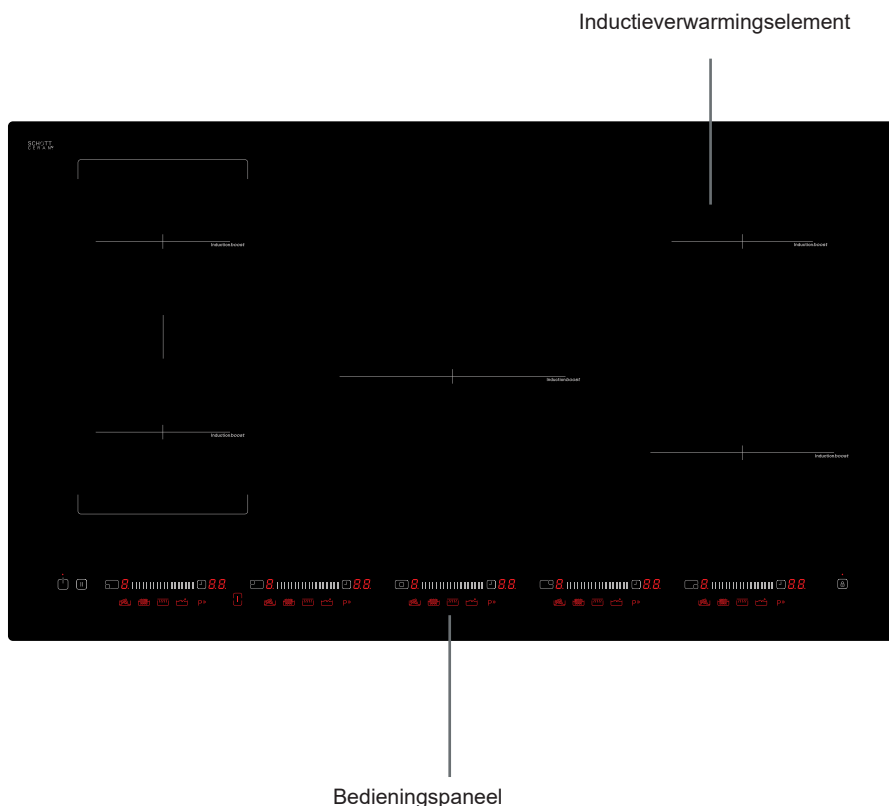
• **OM DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN UW APPARAAT TE WAARBORGEN ADVISEREN WIJ U OM ALTIJD ORIGINELE ONDERDELEN TE GEBRUIKEN EN OM ALLEEN, INDIEN NODIG, ERKENDE ONDERHOUDSMONTEURS TE BELLEN.**

BESCHRIJVING VAN DE KOOKPLAAT

Beste klant,

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

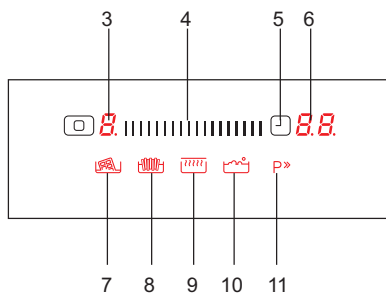
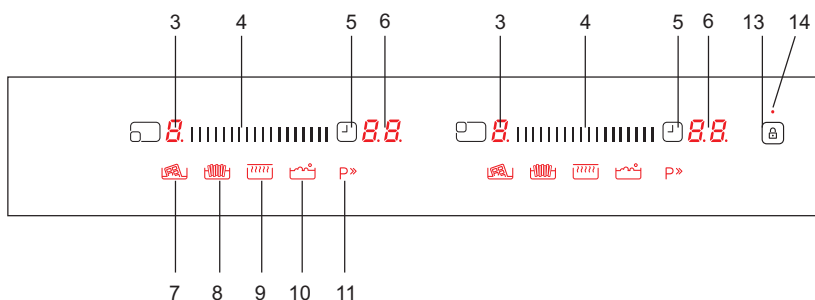
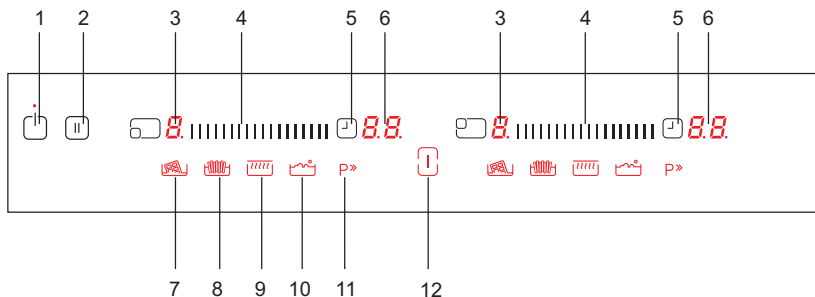
Kookoppervlak voor 5 pitten:



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

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

Bedieningspaneel pitten:



- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1- Aan/uit-toets | 8- Bakfunctie |
| 2- Smart Pause | 9- Warmhoudfunctie |
| 3- Pit-display | 10- Kookfunctie |
| 4- Slidertoets | 11- Boost |
| 5- Timer | 12- Brugzone |
| 6- Timer-display | 13- Vergrendelingslot |
| 7- Chocoladesmeltfunctie | 14- Vergrendelingsindicator |


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", de modus- en brugfunctie-indicator gaat aan en de punten rechtsonder knippen. (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 modus- en brugfunctie-indicator  brandt niet langer.


De kookzones inschakelen:

Stel de kookstand in door de betreffende kookstand-slidertoets

 aan te raken. Op het geselecteerde pit-display wordt een statische punt getoond. De knipperende punten op alle andere pit-displays branden niet langer.


Het element is nu klaar voor gebruik. Voor snelle kooktijden selecteert u de gewenste kookstand, waarna u op de "P"-toets drukt om de Boost-functie te activeren.

De kookzones uitschakelen

Gebruik de betreffende kookstand-slidertoets , breng de temperatuur terug naar "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.

Warmteinstelling	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. Gebruik de timertoets van de pit linksvoor en de timertoets van de pit linksachter om het kinderslot te activeren. Druk de timertoets van de pit linksvoor en de timertoets van de pit linksachter gedurende minstens 2 seconden gelijktijdig in, totdat "L" getoond wordt.

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.

Gebruik de timertoets van de pit linksvoor en de timertoets van de pit linksachter om het kinderslot te deactiveren. Druk de timertoets van de pit linksvoor en de timertoets van de

pit linksachter gedurende minstens 2 seconden gelijktijdig in, totdat "L" verdwijnt van het display en de kookplaat uitgeschakeld wordt.

Vergrendelingsslot


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 warmteinstellingen en andere wijzigingen, zijn dan niet mogelijk. Het is alleen mogelijk het apparaat uit te zetten.


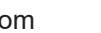
De vergrendelingsfunctie wordt geactiveerd als de vergrendelingsstoets  minstens 2 seconden wordt ingedrukt. Deze instelling wordt bevestigd door een zoemersignaal. Na een succesvolle werking van meer dan 2 seconden gaat de vergrendelingsindicator knipperen en wordt de pit vergrendeld.

Timer-functie:

De timer-functie is uitgevoerd in twee versies:










Kookwekker (1 tot 99 minuten):

De kookwekker kan aangepast worden op de centrale timerinstellingstoets  en bediend worden als de kookzones uitgeschakeld zijn. De timerdisplay toont "00" en een knipperende indicator.

Gebruik de timer-toetsen  en slidertoetsen  om de tijd te verlengen/verkorten. Het aanpassingsbereik ligt tussen 0 en 99 minuten. Als er binnen 10 seconden geen bediening is, dan wordt de kookwekker ingesteld. De knipperende punt verdwijnt als er een centrale kook-

zonetimer is ingesteld en de centraal ingestelde kooktijd korter is dan de kookwekker. 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 uitgeschakelt 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 de temperatuurinstelling en activeer de timertoets van de betreffende pit. De timer kan geprogrammeerd worden om een kookzone uit te schakelen. 10 seconden na de laatste werking verandert de timer-display veranderen in de timer, die hierna het eerst zal aflopen (indien er een kookwekker ingesteld is voor de centrale pit).

Als de timer is afgelopen, klinkt er een signaal, het timerdisplay geeft "00" weer en de geprogrammeerde kookzone schakelt uit. "H" wordt getoond indien de kookzone heet is. Het geluidssignaal stop automatisch na 30 seconden en/of als u op een willekeurige toets drukt.

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:

Om deze functie te gebruiken, stelt u de gewenste kookstand in en drukt u vervolgens op de "P"-toets (Boost). De boost-functie-indicator brandt feller dan in het begin

De boostfunctie kan uitsluitend geactiveerd worden als deze van toepassing is op de geselecteerde kookzone. Als de Boost-functie actief is, dan wordt er een "P" getoond op het desbetreffende display.

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

De noodzakelijke vermogensreductie wordt knipperend getoond op het display van de desbetreffende kookzone. Het knipperen is gedurende 3 seconden actief en stelt u in staat de instellingen aan te passen, alvorens het vermogen gereduceerd wordt.

Speciale kookfunctie

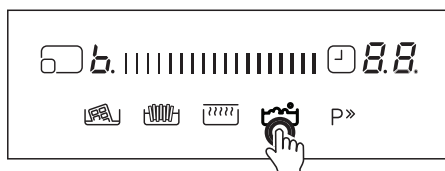
Druk op de toetsen voor koken, bakken, opwarmen en chocolade smelten om de speciale kookfuncties te activeren. De kook- en bakfuncties kunnen niet tegelijkertijd geselecteerd worden (voor de rechterzijde van de kookplaat) tot de kookplaat één pieptoon heeft laten klinken.

De Smart Pause- en timerfunctie kunnen niet geactiveerd worden als de modusfunctie is geselecteerd.

Speciale kookmodi

Kookfunctie

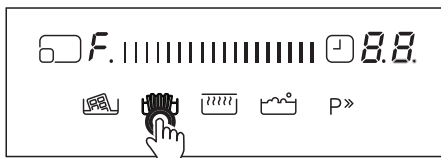
Deze functie wordt gebruikt om water te koken en de temperatuur dicht bij het kookpunt te houden. Druk op de kookfunctietoets om de kookfunctie te activeren. Als de kookfunctie is geactiveerd, dan toont het bijbehorende display 'b'. De kookfunctie-indicator gaat feller branden dan in het begin. De kookplaat laat een pieptoon klinken om aan te geven als het water heeft gekookt en de temperatuur van het water blijft rond het kookpunt



De bovenstaande afbeelding toont het display van de centrale pit die de kookfunctie aangeeft.

Bakfunctie

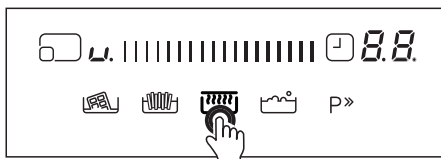
Met deze functie gaat olie bakken bij een temperatuur van ongeveer 160 °C. Druk op de bakfunctietoets om de bakfunctie te activeren. Als de bakfunctie is geactiveerd, dan toont het bijbehorende display 'F'. De bakfunctie-indicator gaat feller branden dan in het begin. De kookplaat laat een pieptoon klinken als de olie klaar is om te frituren.



De bovenstaande afbeelding toont het display van de centrale pit die de bakfunctie aangeeft.

Warmhoudfunctie

Deze functie maakt het mogelijk om de temperatuur van etenswaren op ongeveer 50 °C te houden. Druk op de warmhoudfunctietoets om de warmhoudfunctie te activeren. Als de warmhoudfunctie is geactiveerd, dan toont het bijbehorende display 'u'. De warmhoudfunctie-indicator gaat feller branden dan in het begin.

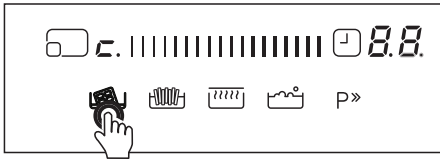


De bovenstaande afbeelding toont het display van de centrale pit die de warmhoudfunctie aangeeft.

Chocoladesmeltfunctie

Met deze functie kunt u chocolade of soortgelijke voedingsmiddelen laten smelten bij een temperatuur van ongeveer 40 °C. Druk op de chocoladesmeltfunctietoets om de chocoladesmeltfunctie te activeren. Als de chocoladesmeltfunctie is geactiveerd, dan toont het bijbehorende display 'u'. De chocoladesmeltfunctie-indicator

gaat feller branden dan in het begin.




De resultaten en de benodigde tijd kunnen variëren al naar gelang de hoeveelheid etenswaren in de pan en al naar gelang de kwaliteit van de pan. 1,5 liter water of 0,5 liter olie geven de beste resultaten 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.

Brugzone

Inschakelen van de brugzone

Druk op de brugfunctietoets om de brugzone te activeren. Als de brugzo-

nefunctie is geactiveerd, dan toont het bijbehorende display 'b,r'. De brugzonefunctie-indicator gaat feller branden dan in het begin.

Selecteer de temperatuurinstelling met behulp van de slidertoets. Verhoog de temperatuur door het rechter deel van de slidertoets aan te raken of verlaag de temperatuur door het linker deel van de slidertoets aan te raken.

Het brugelement is klaar voor gebruik. Voor de snelste kooktijd selecteert u de gewenste kookstand, waarna u op de "P"-toets drukt om de Boost-functie te activeren.

De brugzones uitschakelen

Raak de brugfunctietoets aan en vervolgens schakelt de kookstand van de pit automatisch over naar "0". Als de brugkookzone nog heet is, verschijnt "H" op het display.

HINTS EN TIPS

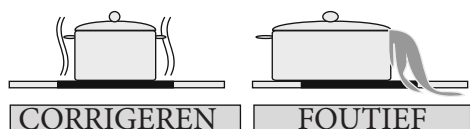
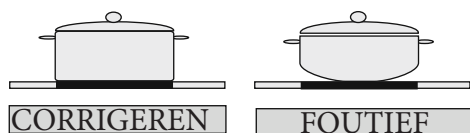
Kookgerei

- 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.

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 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.

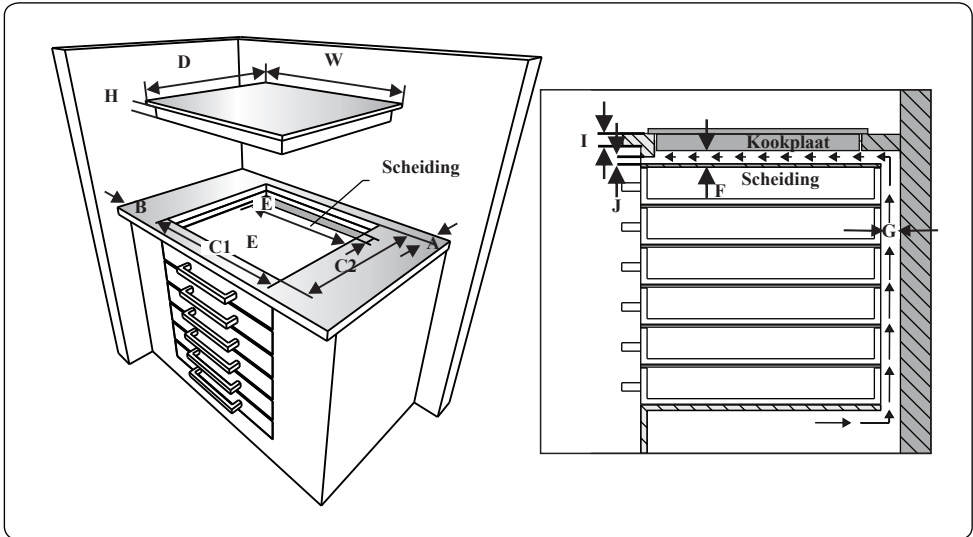
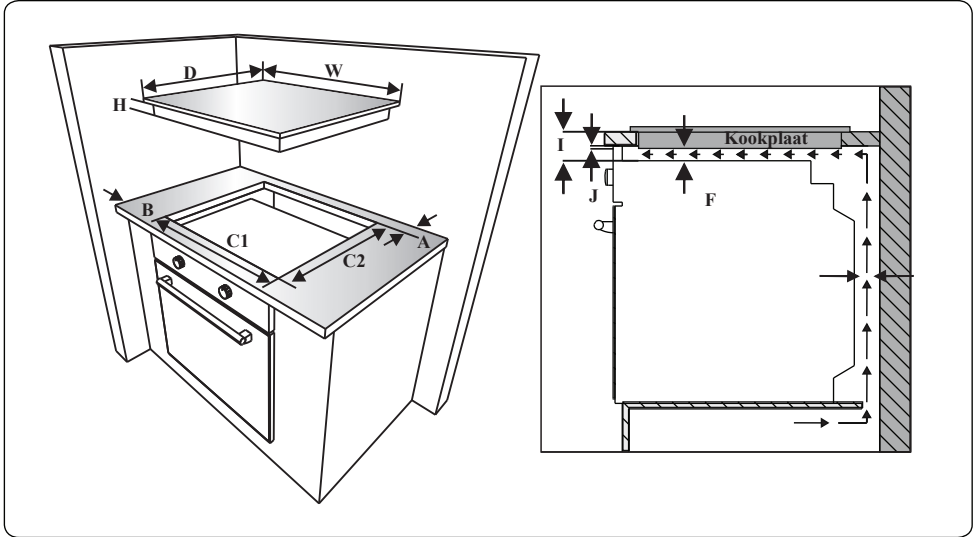
De kookplaat in een werkblad integreren

- De kookplaat kan in eender welk werkblad geïntegreerd worden, als dit hittebestendig tot een temperatuur van

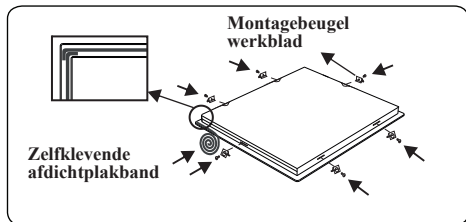
minstens 90 °C is.

- 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.

W (mm)	890	min. A (mm)	50
D (mm)	520	min. B (mm)	50
H (mm)	56	E (mm)	10
C1 (mm)	860	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
I (mm)	38	J (mm)	5



- Breng de meegeleverde eenzijdig zelfklevende afdichtplakband helemaal rond de onderrand van de kookplaat aan. Rek deze niet uit.



- Schroef de 6 werkbladmontagebeugels op de zijwanden van het product.
- Plaats het apparaat in de opening.

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 toegankelijk is, als de kookplaat is geïnstalleerd.

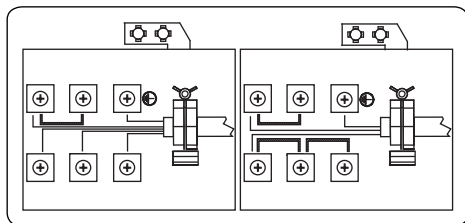
Als er geen speciaal kookplaatcircuit en gezeekerde schakelaar zijn, dienen deze te worden geïnstalleerd door een erkende elektricien voordat de kookplaat wordt aangesloten.

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 contactseparatie 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 gepositioneerd 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 3x4 mm² of 5x1,5 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: Koelventilator is uitgeschakeld. Neem contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

E2: Inductiespoel is te hoog, schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken en laat de spoel afkoelen

E3: De voedingsspanning wijkt af van de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken, wacht tot "H" voor alle zones verdwijnt. Schakel vervolgens de kookplaat in door op de aan/uit-knop te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

E4: De netfrequentie wijkt af van de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken, wacht tot "H" voor alle zones verdwijnt. Schakel vervolgens de kookplaat in door op de aan/uit-knop te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, trek dan de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Wacht even en steek de stekker weer in het stopcontact. Schakel vervolgens de kookplaat weer in door op de aan/uit-knop te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

E5: Interne temperatuur van de kookplaat is te hoog, schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken en laat alle pitten afkoelen

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

E7: De temperatuursensor van de spoel is uitgeschakeld. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.

E8: De temperatuursensor van de koeler is uitgeschakeld. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.

EA: Verzadigingsfout grote spoel. Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken. Schakel vervolgens de kookplaat weer in door op de aan/uit-knop te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

EC: Fout in de voedingsspanning. Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken. Schakel vervolgens de kookplaat weer in door op de aan/uit-knop te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

C1-C8: Waarschuwing microprocessor. Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken. Schakel vervolgens de kookplaat weer in door op de aan/uit-knop te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

INNHOLD:

Sikkerhetsinstruksjoner
Enhetsbeskrivelse
Stekeplate og kontrollpanel for varmeelementene
Bruk av apparatet
Av- og påslåing av apparatet
Av- og påslåing av stekesonene
Smart Pause
Restvarmeindikator
Sikkerhetsbryter-funksjon
Barnesikring
Tidtakerfunksjon
Alarm
Boost-funksjon
Spesiell stekefunksjon
Spesielle tilberedningsmoduser
Kokefunksjon
Stekefunksjon
Hold varm-funksjon
Sjokoladesmeltingsfunksjon
Smart Pause
Brosone
Hint og tips
Installasjon av apparatet
Sikkerhet under installasjonen
Tilpassing av komfyren i en kjøkkenbenk
Tilkobling til strømnettet
Diagram for elektrisk tilkobling
Feilkoder

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 SPESELT 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 ovens 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, skjeer og lokk ikke plasseres på komfyrens stekeflate, da de kan bli varme.
- For induksjonskomfyrer må stekeplaten slås av etter hver bruk, ved å bruke kontrollknappene – ikke ved å være avhengig av grytesensoren.
- For ovner med integrert lokk, bør eventuelt søl fjernes fra lokket 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 skurmidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre glasset i ovnsdøren eller andre overflater, da slike gjenstander kan ripe opp, skade eller danne sprekker i overflaten.
- Ikke bruk damprensere for rengjøring av apparatet.
- Apparatet er produsert i samsvar med gjeldende lokale og internasjonale standarder og forskrifter.
- Vedlikeholds- og reparasjonsarbeid må utføres av autoriserte serviceteknikere. Installasjon- og reparasjonsarbeid som er utført av uautorisert personell kan medføre fare for deg. Endring eller modifisering av apparatets spesifikasjoner på hvilken som helst måte er farlig.
- Før installasjon, må du sikre at de lokale distribusjonsforholdene (type gass og gasstrykk eller strømspenning og -frekvens) er kompatible med apparatet. Apparatets krav til energispesifikasjoner 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.

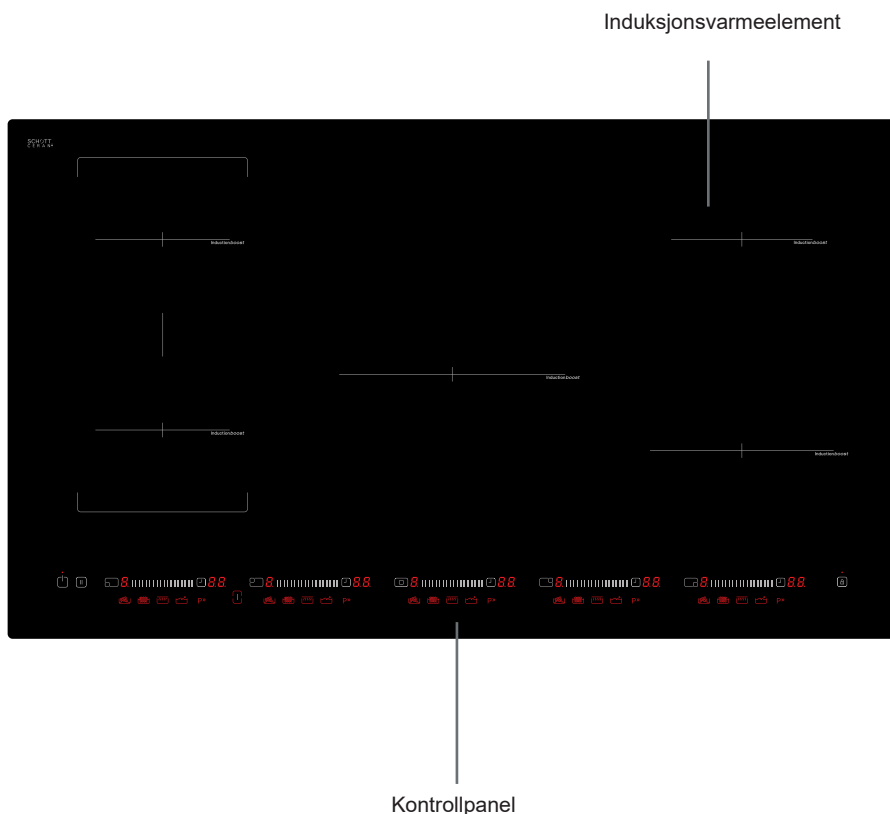
- FOR Å HOLDE APPARATET TRYGT OG EFFEKTIVT, ANBEFALER VI AT DU ALLTID BRUKER ORIGINALE RESERVEDELER, OG AT DU KUN KONTAKTER AUTORISERT SERVICEPERSONELL VED EVENTUELLE REPARASJONSBEHOV.

BESKRIVELSE AV OVNEN

Kjære kunde,

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

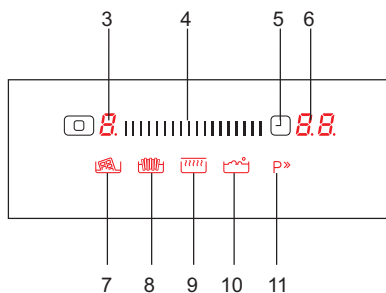
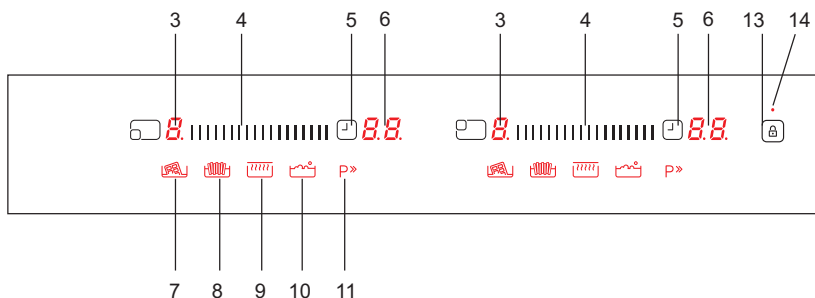
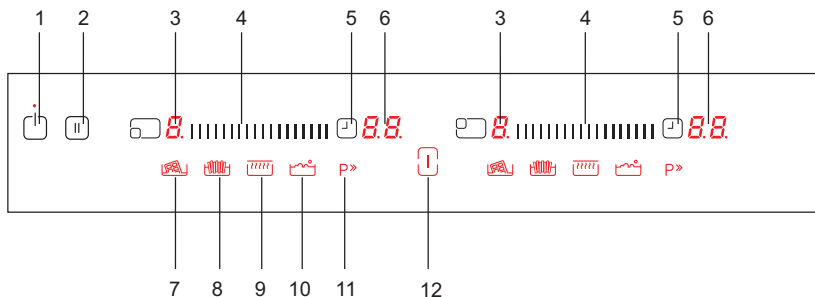
Stekeplate for 5 varmeelementer:



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

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

Kontrollpanel for varmeelementer:



- | | |
|--|--------------------------------|
| 1- På/av-tast | 8- Valg for stekefunksjon |
| 2- Valg for smart pause | 9- Valg for hold varm-funksjon |
| 3- Varmedisplay | 10- Valg for kokefunksjon |
| 4- Glideknapp | 11- Boost |
| 5- Valg for tidtaker | 12- Valg for brofunksjon |
| 6- Tidtakerdisplay | 13- Tastaturlås |
| 7- Valg for sjokoladesmeltingsfunksjon | 14- Tastaturlås-indikator |


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).

Skru på maskinen:

Skru på komfyren ved å trykke PÅ/AV-tasten . Alle varmeelementdisplay vil statisk vise «0», indikatoren for modusfunksjon og brofunksjon vil lyse og prikkene nederst til høyre vil blinke. (Hvis ingen stekesone velges innen 20 sekunder, vil komfyren automatisk slå seg av.)

Skru av maskinen:

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

Indikatoren for modusfunksjon og brofunksjon  vil ikke lenger lyse.


Skru på stekesonene:

Still varmenivået ved å berøre den tilhørende glideknappen for varmeelement . En statisk prikk

vil bli vist på det valgte varmedisplayet, og de blinkende prikkene på alle de andre varmedisplayene vil ikke lenger lyse.


Platen er klar til å brukes. For raske koketider, velger du ønsket kokenivå før du trykker «P»-knappen for å aktivere Boost-funksjonen

Skru av stekesonene

Bruk den tilhørende glideknappen for varmeelement , skru temperaturen ned til «0». (Ved å trykke høyre og venstre glideknapp samtidig vil du også skru temperaturen til «0»).

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

Skru av alle stekesonene:

For å skru av 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 skrur av, viser det respektive displayet en «H» inntil temperaturen for den tildelte stekesonen har nådd et ufarlig nivå.

Sikkerhetsbryter-funksjon:

Hver stekesone vil skrus 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.

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. Bruk den fremre venstre knappen for varmetid-taker og den bakre venstre knappen for varmetid-taker for å aktivere barnesikringen. Trykk den fremre venstre knappen for varmetid-taker og den bakre venstre knappen for varmetid-taker samtidig i minst 2 sekunder til «L» viser.

«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.

Bruk den fremre venstre knappen for varmetid-taker og den bakre venstre knappen for varmetid-taker for å deakti-

vere barnesikringen. Trykk den fremre venstre knappen for varmetid-taker og den bakre venstre knappen for varmetid-taker samtidig i minst 2 sekunder til «L» forsvinner fra displayet og komfyren slås av.

Tastelås


Tastelåsfunksjonen er ment for å blok-kere og sette apparatet i sikker modus under drift. Endringer ved berøring av knapper, som f.eks. å øke varmeinnstillingen 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 bekref-tes 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 justeres med knappen for tidtakerinnstilling i midten  og brukes dersom steke-soneene er skrudd av. Tidtakerdisplayet viser «00» og en blinkende indikator.

Bruk tidtakeren  og glideknappene  for å øke/senke tiden. Intervallene kan justeres mellom 0 og 99 minutter. Hvis det ikke skjer noe på 10 sekunder, vil minuttvarsel-tidtake-

ren bli stilt og den blinkende prikken forsvinner i tilfeller der en tidtaker for stekesone i midten er stilt og tiden stilt for steking er mindre enn minuttvarselen. Etter at tidtakeren har blitt stilt inn, vil tiden telle ned i henhold til valgt innstilling.

Når tiden er utløpt, høres et signal og tidtakerdisplayet 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 temperaturinnstillingen, og aktiver den tilhørende knappen for innstilling av varmetidtaker. Tidtakeren kan programmeres til å slå av en stekesone. 10 sekunder etter siste bruk, vil tidtakerdisplayet endres til neste tidtaker som utløper (i tilfeller der minuttvarsel-tidtaker er stilt inn for varmeelement i midten).

Når tidtakeren har talt ned, høres lyden av et signal, og tidtakerdisplayet vil vise «00» og den programmerte stekesonen slår seg av og «H» vises hvis stekesone er varm. Lydsignalet stopper automatisk etter 30 sekunder og/eller ved å trykke på en hvilken som helst knapp.

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:

For å bruke funksjonen angi ønsket styrke og trykk på «P»-knappen (Boost). Indikatoren til boost-funksjonen lyser sterkere når den er aktivert. Boost-funksjonen kan kun aktiveres hvis den er anvendelig med stekesonen som er valgt. Hvis Boost-funksjonen er aktiv, vil bokstaven «P» vises på den korresponderende skjermen.

Aktivering av booster kan overskride maksimal effekt, i hvilket tilfelle den integrerte strømstyringen vil bli aktivert.

Den nødvendige strømreduksjonen vises ved at skjermen for den korresponderende stekesonen blinker. Det vil blinke i 3 sekunder for å gi mulighet til ytterligere justeringer av innstillingene før effektreduksjon inntreffer.

Spesiell stekefunksjon

Trykk på knappene for koking, steking, holde varm og sjokoladesmelting for å aktivere de spesielle stekefunksjonene. Koke- og stekefunksjonene kan ikke velges samtidig (for høyre side av komfyren) før etter man hører ett pip fra komfyren.

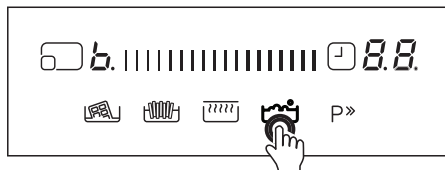
Smart pause- og tidtakerfunksjonen

kan ikke aktiveres når modusfunksjonen er valgt.

Spesielle tilberedningsmoduser

Kokefunksjon

Denne funksjonen brukes til å koke vann og holde temperaturen nær kokepunktet. For å aktivere kokefunksjonen trykker du kokefunksjon-knappen. Når kokefunksjonen er aktivert, viser det tilsvarende displayet «b» og indikatoren for kokefunksjonen lyser sterkere når den er aktivert. Komfyren piper for å indikere når vannet har kokt og vannet vil småkoke

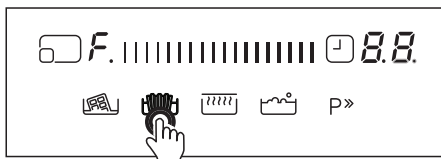


Bildet over viser at displayet for varmelement i midten som indikerer kokefunksjonen.

Stekefunksjon

Denne funksjonen vil steke oljen rundt 160 °C.

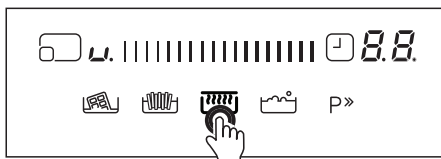
For å aktivere denne funksjonen trykker du stekefunksjon-knappen. Når stekefunksjonen er aktivert, viser det tilsvarende displayet «F» og indikatoren for stekefunksjonen lyser sterkere når den er aktivert. Komfyren piper når oljen er klar for steking.



Bildet over viser at displayet for varmelement i midten som indikerer stekefunksjonen.

Hold varm-funksjon

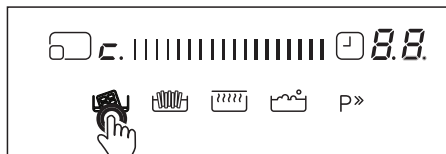
Denne funksjonen gjør at temperaturen på maten kan holdes rundt 50 °C. For å aktivere hold varm-funksjonen trykker du knappen for hold varm-funksjonen. Når hold varm-funksjonen er aktivert, viser det tilsvarende displayet «u» og indikatoren for hold varm-funksjonen lyser sterkere når den er aktivert



Bildet over viser at displayet for varmelement i midten som indikerer hold varm-funksjonen.

Sjokoladesmeltingsfunksjon

Denne funksjonen smelter sjokolade eller lignende matvarer på rundt 40 °C. For å aktivere sjokoladesmeltingsfunksjonen trykker du sjokoladesmeltingsfunksjon-knappen. Når sjokoladesmeltingsfunksjonen er aktivert, viser det tilsvarende displayet «c» og indikatoren for sjokoladesmeltingsfunksjonen lyser sterkere når den er aktivert.




Ytelse og tid kan variere avhengig av mengden mat i gryten og kvaliteten på gryten. 1,5 liter vann eller 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 «H» vil lyse på alle skjermene.

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

Brosone

Slå brosonen på

Berør brofunksjon-knappen for å aktivere brosonen. Når brosonefunksjonen er aktivert, viser displayet for de to venstre sonene «b,r» og brofunksjon-knappen lyser sterkere når den er aktivert.

Velg temperaturinnstillingen ved å bruke glideknappen. Øk varmeinnstillingen ved å trykke høyre side av glideknappen eller senk innstilling av varme ved å trykke venstre side av glideknappen.

Broelementet blir klart til bruk. For raskest mulig koking, velger du ønsket kokenivå før du trykker «P»-tasten for å aktivere Boost-funksjonen.

Slå brosonen av

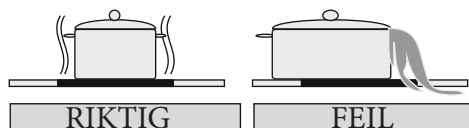
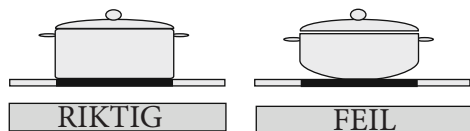
Berør brofunksjon-knappen og deretter varmeelementnivå automatisk ned til «0». Hvis brostekesonen er varm, vises «H».

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

- Induksjonsstekesonen 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 stekesonen.

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

Rengjøringsstips

- 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 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 komfyroverflater. 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 jordet.

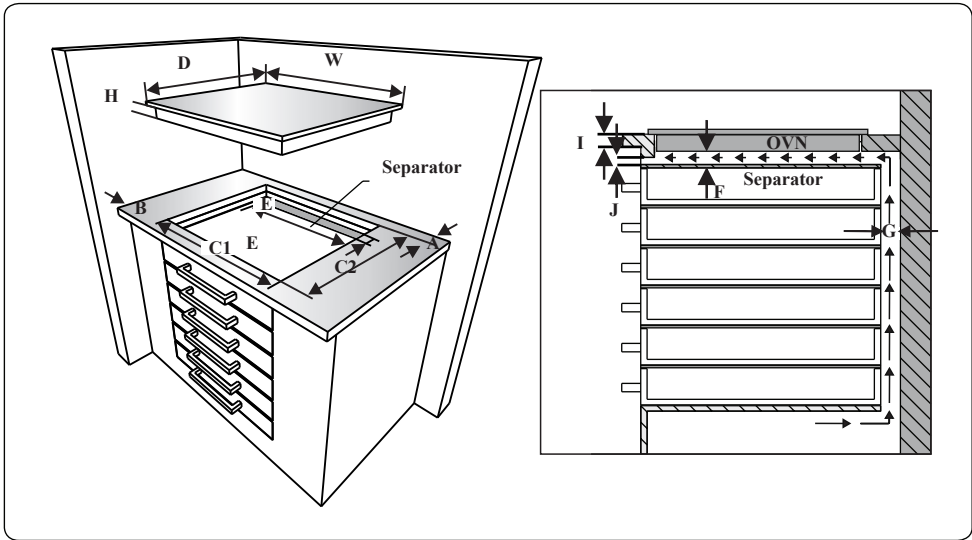
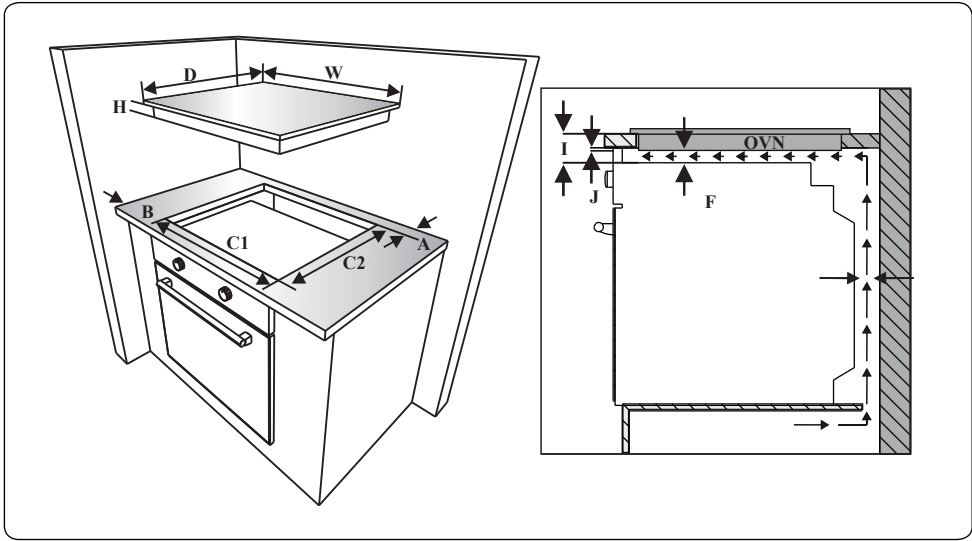
W (mm)	890	min. A (mm)	50
D (mm)	520	min. B (mm)	50
H (mm)	56	E (mm)	10
C1 (mm)	860	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
I (mm)	38	J (mm)	5

Sikkerhet under installasjonen

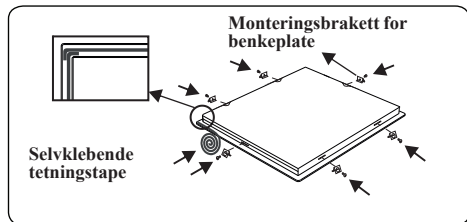
- Alle overhengende overflater bør være minst 65 cm over komfyren
- Avtrekksvifter må monteres i henhold til produsentens instruksjoner.
- Veggen som er i kontakt med baksiden av komfyren må være laget av flammesikkert materiale.
- Strømkabelens lengde bør ikke overstige 2 meter.

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.



- Bruk den medfølgende ensidige, selvklebende tetningstapen hele veien rundt kokeplatens nedre kant. Ikke strekk tapen.



- Skru de 6 monteringsbrakettene for benkeplaten fast til produktets sidevegger.
- Sett inn apparatet i åpningen.

Tilkobling til strømmettet

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.

Sikringsbryteren er lett tilgjengelig etter at komfyren er installert.

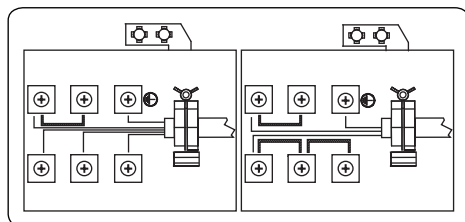
Hvis det ikke er noen dedikert krets og sikringsbryter for komfyren, må dette installeres av en autorisert elektriker før komfyren kobles til.

En godkjent, egnet kabel må kobles fra forbrukerenheten (hovedsikringsboksen) 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 sam-

svar 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 dekkelet på strømkoblingsboksen og monter kablet 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 kablet være av typen H05VV-F 3X4 mm² eller 5X1,5 mm² 60227 IEC 53 ••. Du finner koblingsskjemaet nederst på apparatet.

FEILKODER

Hvis koblingen er feilaktig, vil feilkoden vises på varmedisplayene.

E1: Kjøleviften er deaktivert. Ring en autorisert

E2: Induksjonsspolen er for høy, slå av komfyren ved å trykke på/av-knappen og la spolen avkjøles

E3: Forsyningsspenningen er annen enn merkeverdiene. Slå av komfyren ved å trykke på/av-knappen, vent til

«H» forsvinner for alle sonene, slå på komfyren ved å trykke på/av-knappen og fortsett å bruke. Ta kontakt med et autorisert servicesenter hvis samme feil vises igjen.

E4: Nettfrekvensen er forskjellig fra merkeverdiene. Slå av komfyren ved å trykke, vent til «H» forsvinner for alle sonene, slå på komfyren ved å trykke og fortsett å bruke. Hvis samme feil vises igjen, må du slå støpselet av og på for apparatet. Slå på kokeplaten ved å trykke og fortsett bruken. Ta kontakt med et autorisert servicesenter hvis samme feil vises igjen.

E5: Interntemperaturen til komfyren er for høy, slå av komfyren ved å trykke på/av-knappen og la varmeelementene avkjøles.

E6: Kommunikasjonsfeil mellom berøringskontrollen og varmeelementet. Ring et autorisert servicesenter.

E7: Temperatursensoren for spole er deaktivert. Ring et autorisert servicesenter.

E8: Temperatursensoren for kjøler er deaktivert. Ring et autorisert servicesenter.

EA: Stor spolemetningsfeil. Slå av komfyren ved å trykke på/av-knappen, slå på komfyren ved å trykke på/av-knappen og fortsett å bruke. Ta kontakt med et autorisert servicesenter hvis samme feil vises igjen.

EC: Feil ved forsyningsspennning. Slå av komfyren ved å trykke på/av-knappen, slå på komfyren ved å trykke på/av-knappen og fortsett å bruke. Ta kontakt med et autorisert servicesenter hvis samme feil vises igjen.

C1-C8: Varsel for mikroprosessor. Slå

av komfyren ved å trykke på/av-knappen, slå på komfyren ved å trykke på/av-knappen og fortsett å bruke. Ta kontakt med et autorisert servicesenter hvis samme feil vises igjen.

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)

Specjalne funkcje gotowania

Specjalne tryby gotowania

Funkcja gotowania

Funkcja smażenia

Funkcja utrzymania ciepła

Funkcja topienia czekolady

Inteligentna pauza

Pośrednie pole grzejne (funkcja Bridge)

Zalecenia i wskazówki

Instalacja urządzenia

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas instalacji

Montaż płyty grzewczej w blacie kuchennym

Wykonanie podłączeń elektrycznych

Schemat instalacji elektrycznej

Symbole błędów

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 urządzenia. 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 rondelki lub patelnię pokrywką, aby

zadusić powstały ogień, a następnie wyłączyć 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 pokrętła 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.

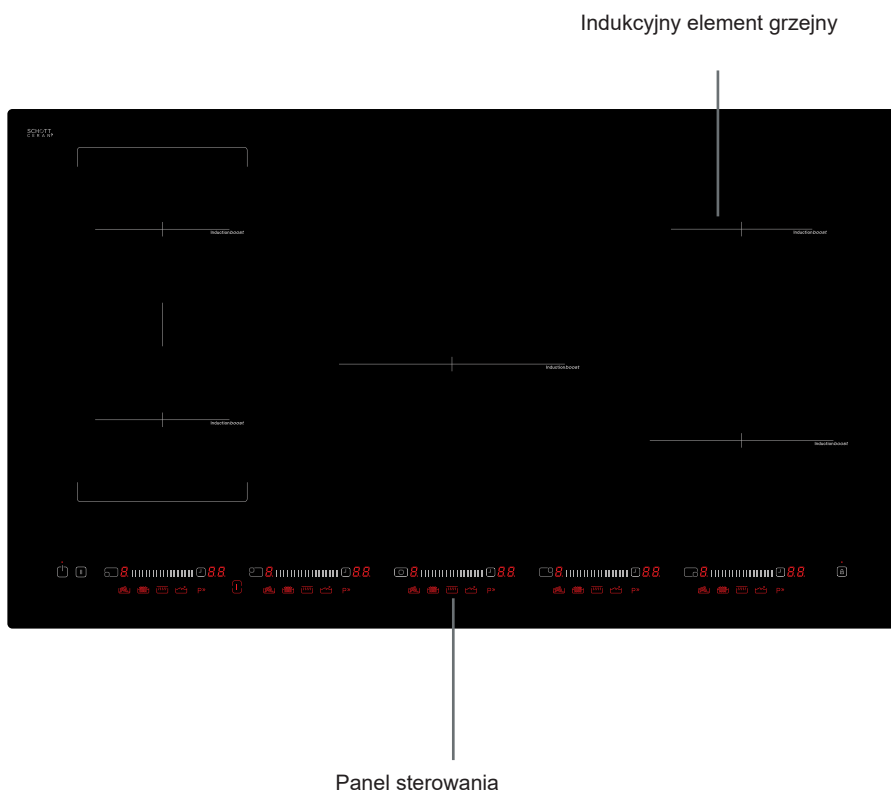
• **ABY ZACHOWAĆ WYDAJNOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA, ZALECAMY KORZYSTANIE WYŁĄCZNIE Z ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH ORAZ USŁUG AUTORYZOWANEGO SERWISU W RAZIE KONIECZNOŚCI.**

OPIS PŁYTY

Szanowny kliencie,

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

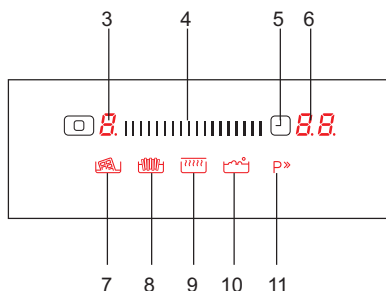
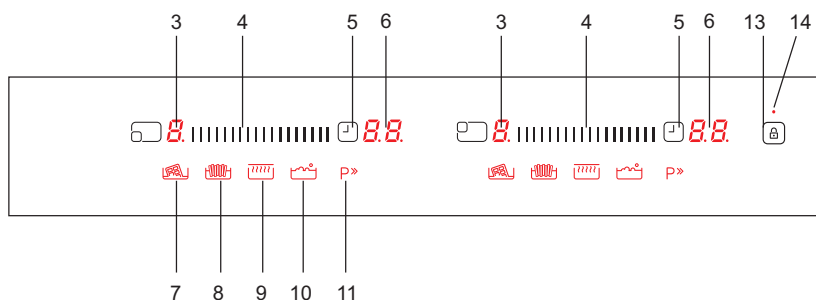
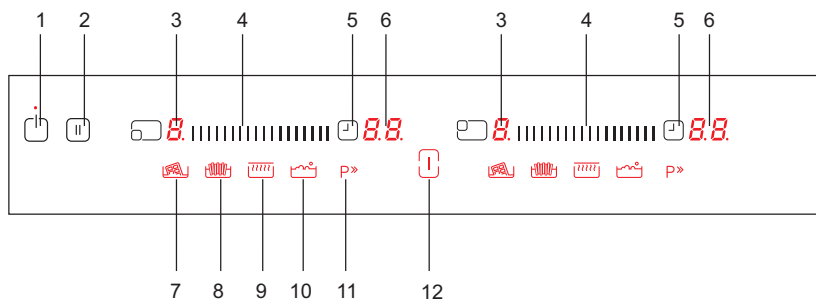
Powierzchnia do gotowania z 5 elementami grzejnymi:



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

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

Panel sterowania elementůw grzewczych:



- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1- Przycisk WŁ./WYŁ. | 8- Wybór funkcji smażenia |
| 2- Wybór inteligentnej pauzy | 9- Wybór funkcji utrzymania ciepła |
| 3- Wskazanie elementu grzewczego | 10- Wybór funkcji gotowania |
| 4- Przyciski dotykowe | 11- Podgrzewanie przyspieszone (funkcja Boost) |
| 5- Wybór timera | 12- Wybór funkcji Bridge |
| 6- Wskazanie timera | 13- Blokada przycisków |
| 7- Wybór funkcji topienia czekolady | 14- Wskaźnik zablokowania przycisków |


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”, świeci się wskaźnik trybu pracy i funkcji Bridge oraz 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.

Wskaźnik trybu pracy i funkcji Bridge  przestanie się świecić.


Włączenie stref gotowania:

Ustaw poziom grzania, dotykając odpowiedni przycisk . Na wybranym wskazaniu elementu grzejnego wyświetli się statyczna kropka,

a na wszystkich innych wskazaniach znikną pulsujące kropki.


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

Naciśnij odpowiedni przycisk dotykowy , by zmniejszyć ustawienie poziomu 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 wyłączą 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.

Ustawienie poziomu ciepła	Bezpieczne wyłączenie po upływie
1 – 2	6 godziny
3 – 4	5 godziny
5	4 godziny
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 i przytrzymaj przycisk timera przedniego lewego elementu grzejnego i przycisk timera tylnego lewego elementu grzejnego przynajmniej przez 2 sekundy, dopóki nie wyświetli się symbol „L”.

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, równocześnie naciśnij i przytrzymaj przycisk timera przedniego lewego elementu grzejnego i przycisk

timera tylnego lewego elementu grzejnego przynajmniej przez 2 sekundy, dopóki we wskazaniu nie zniknie symbol „L” i nie 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 ustawić za pomocą przycisku ustawień timera środkowej strefy gotowania  i obsługiwać po wyłączeniu stref gotowania. Wskazanie timera wyświetla „00” z pulsującym wskaźnikiem.

Użyj przycisku ustawienia timera  i przycisków dotykowych do zwiększenia/zmniejszenia wskazania czasu . Zakres ustawienia: od 0 do 99 minut. W przypadku ustawienia timera strefy gotowania oraz ustawienia czasu gotowania środkowej strefy gotowania na czas krótszy niż ustawio-

ny na minutniku: jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, minutnik zostanie ustawiony 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  . Wyłączenie płyty grzewczej w dowolnej chwili poprzez naciśnięcie przycisku spowoduje również wyłączenie minutnika.

Timer strefy gotowania (od 1 do 99 minut):

Jeśli płyta grzewcza jest włączona, można zaprogramować niezależne operacje sterowane zegarem dla poszczególnych stref gotowania.

Wybierz ustawienie temperatury i aktywuj odpowiedni przycisk ustawienia timera elementu grzejnego. Timer można zaprogramować, aby wyłączył strefę gotowania. Po upływie 10 sekund od ostatniej operacji wskazanie timera zmieni się na wskazanie timera, który zakończy działanie jako następny (w przypadku ustawienia minutnika dla elementu grzejnego środkowej strefy gotowania).

Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, na wskazaniu timera wyświetli się „00”, zaprogramowana strefa grzewcza wyłączy się, a na wyświetlaczu będzie widoczny symbol „H”, jeśli strefa będzie gorąca. Sygnał dźwiękowy wyłączy się automatycznie po 30 sekundach i/lub

naciśnięciu dowolnego przycisku.

Sygnał dźwiękowy:

Podczas pracy płyty grzewczej następujące działania zostaną zasygnalizowane poprzez wyemitowanie sygnału dźwiękowego:

Normalne naciśnięcie przycisku sygnalizowane krótkim sygnałem dźwiękowym

Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez dłuższy czas (10 sekund) sygnalizowane jest długim, przerywanym sygnałem dźwiękowym.

Podgrzewanie przyspieszone (Boost):

Żeby skorzystać z tej funkcji, ustaw żądany poziom gotowania, a następnie naciśnij przycisk „P” (funkcja Boost). Wskaźnik przyspieszonego podgrzewania (funkcja Boost) zacznie mocniej świecić.

Funkcję Boost można aktywować tylko wtedy, jeśli jest ona dostępna dla wybranej strefy gotowania. Jeśli funkcja Boost zostanie włączona, wyświetli się symbol „P” w odpowiednim wskazaniu. Włączenie funkcji Boost może spowodować przekroczenie maksymalnego poziomu mocy, co aktywuje funkcję kontroli poziomu mocy.

Pulsowanie wskazania odpowiedniej strefy gotowania oznacza konieczność obniżenia poziomu mocy. Wskazanie pulsuje przez 3 sekundy i umożliwia przeprowadzenie dalszych ustawień przed obniżeniem poziomu mocy.

Specjalne funkcje gotowania

Żeby włączyć specjalną funkcję gotowania, naciśnij przycisk funkcji gotowania, smażenia, utrzymania ciepła i topienia czekolady. Funkcji

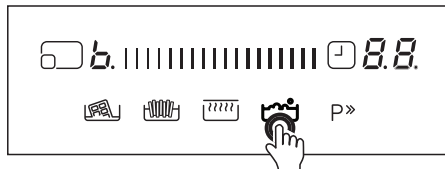
gotowania i smażenia nie można wybrać równocześnie (w przypadku prawej strony płyty grzewczej), dopóki płyta grzewcza nie wyemituje jednego sygnału dźwiękowego.

Pauzy inteligentnej i funkcji timera nie można włączyć, jeśli został wybrany trybu pracy.

Specjalne tryby gotowania

Funkcja gotowania

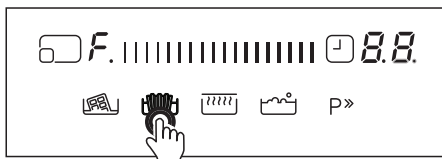
Funkcja umożliwia zagotowanie wody i utrzymanie temperatury wrzenia. Żeby włączyć funkcję, naciśnij przycisk funkcji gotowania. Jeśli funkcja gotowania zostanie włączona, na odpowiednim wskazaniu pojawi się symbol „b”, a wskaźnik funkcji gotowania zacznie mocniej świecić. Po zagotowaniu wody płyta grzewcza wyemituje sygnał dźwiękowy, a temperatura wody będzie utrzymywana.



Powyższy rysunek przedstawia wskazanie elementu grzejnego środkowej strefy gotowania wskazującego włączoną funkcję gotowania.

Funkcja smażenia

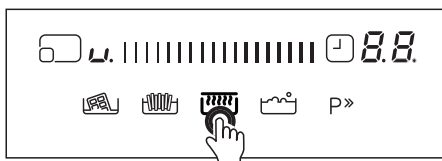
Funkcja umożliwia smażenie potraw na oleju o temperaturze ok. 160°C. Żeby włączyć funkcję, naciśnij przycisk funkcji smażenia. Jeśli funkcja smażenia zostanie włączona, na odpowiednim wskazaniu pojawi się symbol „F”, a wskaźnik funkcji smażenia zacznie mocniej świecić. Jeśli olej będzie gotowy do smażenia, płyta grzewcza wyemituje sygnał dźwiękowy.



Powyższy rysunek przedstawia wskazanie elementu grzejnego środkowej strefy gotowania wskazującego włączoną funkcję smażenia.

Funkcja utrzymania ciepła

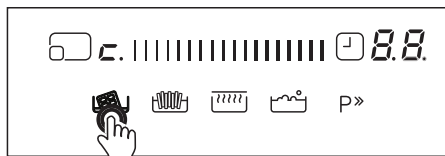
Funkcja umożliwia utrzymanie temperatury potrawy na poziomie ok. 50°C. Żeby włączyć funkcję, naciśnij przycisk funkcji utrzymania ciepła. Jeśli funkcja podtrzymywania ciepła zostanie włączona, na odpowiednim wskazaniu pojawi się symbol „u”, a wskaźnik funkcji podtrzymywania ciepła zacznie mocniej świecić.



Powyższy rysunek przedstawia wskazanie elementu grzejnego środkowej strefy gotowania wskazującego włączoną funkcję podtrzymywania ciepła.

Funkcja topienia czekolady

Funkcja umożliwia topienie czekolady lub podobnych produktów w temperaturze ok. 40°C. Żeby włączyć funkcję, naciśnij przycisk funkcji topienia czekolady. Jeśli funkcja topienia czekolady zostanie włączona, na odpowiednim wskazaniu pojawi się symbol „c”, a wskaźnik funkcji topienia czekolady zacznie mocniej świecić.




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. Poziomą moc 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.

Pośrednie pole grzejne (funkcja Bridge)

Włączenie pośredniego pola grzejnego (funkcja Bridge)

Naciśnij przycisk funkcji Bridge, aby

włączyć pośrednie pole grzejne. Jeśli funkcja pośredniego pola grzejnego zostanie włączona, na wskazaniach dwóch stref gotowania po lewej stronie pojawi się symbol „b” i „r”, a wskaźnik LED funkcji Bridge zacznie mocniej świecić.

Wybierz ustawienie temperatury za pomocą przycisku dotykowego. Zwiększ ustawienie poziomu ciepła poprzez naciśnięcie prawej strony przycisku dotykowego lub zmniejsz ustawienie poziomu ciepła poprzez naciśnięcie lewej strony przycisku dotykowego.

Pośrednie pole grzejne będzie gotowe do pracy. Aby ustawić krótszy czas gotowania, wybierz żądany poziom gotowania. Następnie naciśnij przycisk „P”, żeby włączyć funkcję przyspieszonego podgrzewania (Boost).

Wyłączenie pośredniego pola grzejnego (funkcja Bridge)

Naciśnij przycisk funkcji Bridge, a ustawienie poziomu ciepła automatycznie zmniejszy się do „0”. Jeśli pośrednie pole grzejne jest gorące, wyświetli się symbol „H”.

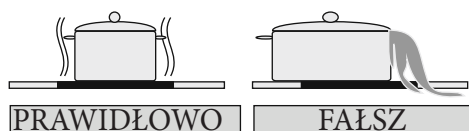
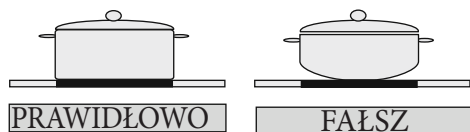
ZALECENIA I WSKAZÓWKI

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 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 wyświetlą się elementy sterujące.

- Żeby zmniejszyć czas przygotowania potrawy, stosuj przykrywki 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 uszczelkach 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

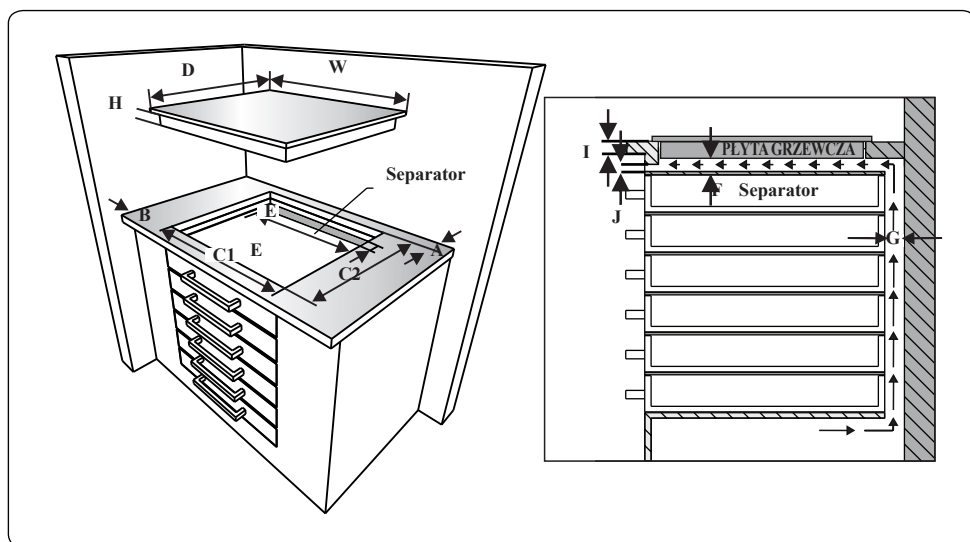
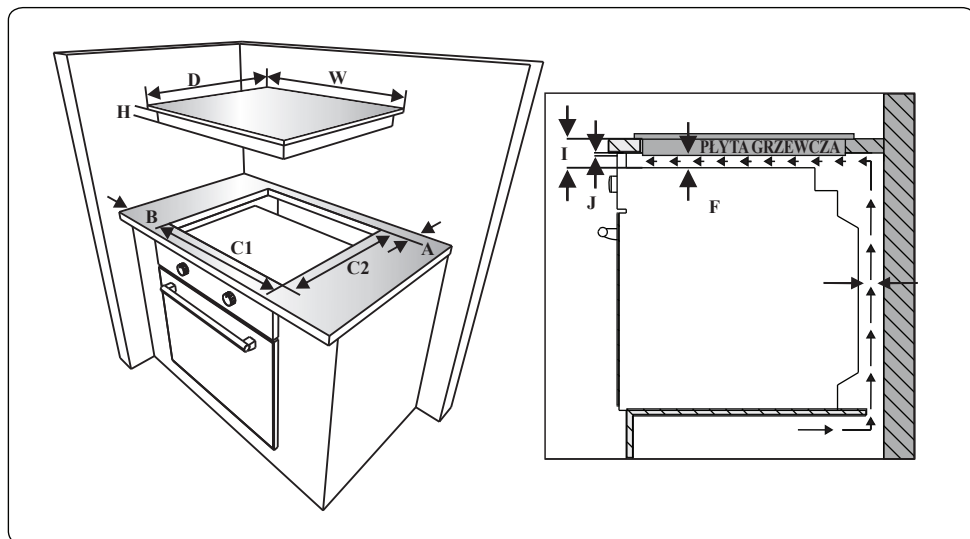
- Wszelkie zwisające przedmioty powinny znajdować się przynajmniej o 65 cm powyżej płyty grzewczej.
- Wyciągi kuchenne należy dostosować zgodnie z zaleceniami producenta.
- Ściana stykająca się z tylnym panelem płyty grzewczej musi być wykonana z ogniotrwałych materiałów.

· Długość kabla zasilającego nie powinna przekraczać 2 metrów.

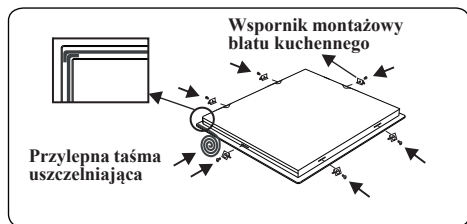
Dopasowanie płyty grzewczej do powierzchni roboczej

- 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.

W (mm)	890	min. A (mm)	50
D (mm)	520	min. B (mm)	50
H (mm)	56	E (mm)	10
C1 (mm)	860	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
I (mm)	38	J (mm)	5



- Zastosuj dostarczoną w zestawie jednostronnie przylepną taśmę uszczelniającą do wszystkich ścian wokół dolnej krawędzi powierzchni do gotowania. Nie wolno jej naciągać.



- Przykręć sześć wsporników montażowych blatu kuchennego do bocznych ścianek urządzenia.
- Wsuń urządzenie do otworu.

Wykonanie połączeń 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).

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.

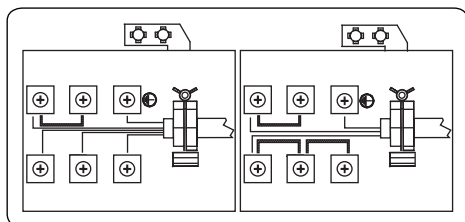
Jeśli brakuje oddzielnego obwodu zasilania płyty grzewczej i przełącznika z bezpiecznikiem, instalację płyty grzewczej należy powierzyć wykwalifikowanemu elektrykowi.

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

mniej 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 indukcyjnej płyty grzewczej należy zastosować kabel H05VV-F 3x4 mm² lub 5x1,5 mm² 60227 IEC 53 ••. Schemat połączeń elektrycznych znajduje się na dolnym panelu urządzenia.

SYMBOLE BŁĘDÓW

W przypadku wystąpienia usterki we wskazaniach elementów grzejących wyświetla się symbol błędu.

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

E2: Temperatura cewki indukcyjnej jest zbyt wysoka. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej, naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i pozostaw cewkę do ostygnięcia.

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

E4: Częstotliwość zasilania jest różna od wartości znamionowej. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i odczekaj, dopóki nie zniknie symbol „H” we wskazaniach wszystkich stref gotowania. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, odłącz tyczkę kabla zasilającego urządzenia i włącz ją ponownie. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

E5: Temperatura wewnętrzna płyty grzewczej jest zbyt wysoka. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i pozostaw elementy grzejne do ostygnięcia.

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

E7: Usterka czujnika temperatury cewki. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

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

EA: Błąd nasycenia dużej cewki. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. Następnie

włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

EC: Błąd napięcia zasilającego. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. Następnie włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

C1-C8: Alarm mikroprocesora. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. Następnie włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52289154

SHARP

Be Original.