



KH-6I46CS00-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.

Grazie per aver scelto questo prodotto.

Questo manuale utente contiene importanti informazioni sulla sicurezza e istruzioni sul funzionamento e la manutenzione del vostro apparecchio. Prima di utilizzare quest'ultimo, si prega di leggere attentamente questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

Icona	Didascalia	Descrizione
	PERICOLO	Rischio di lesioni gravi o morte
	RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA	Tensione pericolosa
	INCENDIO	Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili
	ATTENZIONE	Rischio di lesioni o danni materiali
	IMPORTANTE / NOTA	Informazioni sul corretto funzionamento del sistema

SOMMARIO


1.ISTRUZIONI DI SICUREZZA	4
1.1. Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2. Avvertenze per l'installazione	8
1.3. Precauzioni durante l'uso	9
1.4. Precauzioni per la pulizia e manutenzione	9
2.INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO.....	11
2.1. Istruzioni per l'installatore	11
2.2. Installazione del piano cottura.....	11
2.3. Collegamento elettrico e sicurezza.....	13
3.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	14
4.USO DEL PRODOTTO.....	15
4.1. Controlli del piano cottura.....	15
5.PULIZIA E MANUTENZIONE	22
5.1. Pulizia	22
6.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO	23
6.1. Risoluzione dei problemi	23
6.2. Trasporto	23



1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA


- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e tenerle in un luogo adatto per riferimento quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello, quindi il vostro apparecchio potrebbe non avere alcune delle funzioni descritte all'interno. Per questo motivo, è importante prestare particolare attenzione a tutte le illustrazioni durante la lettura del manuale utente.


1.1. AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA


- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.

 **PERICOLO:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano estremamente caldi durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini, a meno che non siano continuamente sorvegliati.

  **PERICOLO:** La cottura incustodita con grasso o olio su un piano di cottura può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un tale fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.


 **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere continuamente supervisionato.

  **PERICOLO:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

 **PERICOLO:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- Per i piani cottura a induzione, oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano cottura perché possono diventare caldi.
- Per i piani cottura a induzione, dopo l'uso spegnere l'elemento del piano cottura con la manopola di controllo. Non fare affidamento sul rilevatore di presenza pentole.
- Per i modelli che incorporano un coperchio del piano di cottura, rimuovere qualsiasi residuo di cibo dal coperchio prima di aprirlo. Lasciar raffreddare la superficie del piano di cottura prima di chiudere il coperchio.
- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive per pulire le superfici del forno. Questi possono graffiare le superfici e provocare la rottura del vetro dello sportello o danni alle superfici stesse.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.
- Il vostro apparecchio è prodotto in conformità con tutti gli standard e le normative locali e internazionali applicabili.

- I lavori di installazione devono essere eseguiti da personale qualificato mentre i lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato. Interventi svolti da personale non in possesso di requisiti indicati possono rendere pericoloso l'apparecchio. Non alterare o modificare in alcun modo le specifiche dell'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura e pressione del gas o tensione e frequenza elettrica) e le specifiche dell'apparecchio siano compatibili. Le specifiche di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta.

 **ATTENZIONE:** Questo apparecchio è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti ed è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi o in qualsiasi altra applicazione, ad esempio per uso non domestico, in un ambiente commerciale o per riscaldare una stanza. Utilizzi differenti o l'uso commerciale invalideranno la garanzia.

- Sono state prese tutte le precauzioni possibili per garantire la vostra sicurezza. Prestare attenzione durante la pulizia del vetro poiché quest'ultimo potrebbe rompersi o graffiarsi. Evitare di colpire o battere il vetro con gli accessori o con altri oggetti.
- Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati possono provocare un incendio o una folgorazione. Se danneggiati, devono essere sostituiti. Ciò deve essere eseguito solo da personale qualificato.
- Tenere lontani bambini e animali da questo apparecchio.



- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e all'apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.
- Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.
- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Il piano induzione non deve essere usato come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono graffiare la superficie.
- Non posare sul piano a induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi perché si possono surriscaldare.
- Non utilizzare contenitori di plastica e di alluminio per la preparazione di cibo. Sul piano cottura caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Evitare che i cavi elettrici di altri apparecchi entrino in contatto con le zone cottura calde.

- Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno dotato di sistema pirolitico, non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso poiché può far scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura.

1.2. AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- Non utilizzare l'apparecchio prima che sia completamente installato.
- L'apparecchio deve essere installato da personale qualificato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni che potrebbero essere causati da difetti di posizionamento e installazione da parte di personale non qualificato.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di difetti, non utilizzare l'apparecchio e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato. I materiali utilizzati per l'imballaggio (nylon, graffette, polistirolo, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini e devono essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non esporlo a sole, pioggia, neve, polvere o umidità eccessiva.
- I materiali intorno all'apparecchio (per esempio i mobili) devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 100° C.
- Prestare attenzione durante il trasporto del prodotto poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.

1.3. PRECAUZIONI DURANTE L'USO

- Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o sull'apparecchio mentre è in funzione.
-   Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si cucina con oli o grassi. Questi possono prendere fuoco in condizioni di riscaldamento eccessivo. Non versare MAI acqua sulle fiamme causate da olio o grassi, ma spegnere il fornello e coprire la padella con il suo coperchio o una coperta antincendio.
- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione. Chiudere la valvola del gas quando un apparecchio a gas non è in uso.
- Disporre sempre le pentole al centro della zona di cottura e ruotarle in modo che le maniglie siano in una posizione sicura tale da non essere bruciate, urtate o spostate inavvertitamente.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchio siano sempre nella posizione "0" (arresto) quando l'apparecchio non è in uso.


1.4. PRECAUZIONI PER LA PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia disattivata.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello dei comandi.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza del vostro apparecchio, raccomandiamo di utilizzare sempre parti di ricambio originali e di contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato quando necessario.

Dichiarazione di conformità CE

CE Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solo per utilizzo come cucina domestica. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

 Le istruzioni operative si riferiscono a diversi modelli. Si potrebbero notare differenze tra queste istruzioni e il modello in vostro possesso.

Smaltimento del vecchio prodotto



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente finale dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento o allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 152 del 3 aprile 2006.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

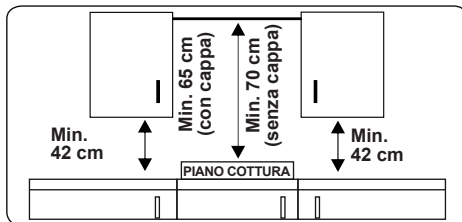
! PERICOLO: questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

- L'installazione non corretta può causare danni e lesioni per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità e invalidare la garanzia.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettrica e/o natura e pressione del gas) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni relative alla regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.
- Devono essere rispettate le leggi, le ordinanze, le direttive e le norme vigenti nel paese di utilizzo (norme di sicurezza, riciclaggio appropriato in conformità alle normative, ecc.).

2.1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Istruzioni generali

- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.
- Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori a 100° C.
- Se una cappa o un mobile da cucina devono essere installati sopra l'apparecchio, la distanza di sicurezza tra il piano cottura e qualsiasi mobile/cappa deve essere come mostrato nella figura seguente.



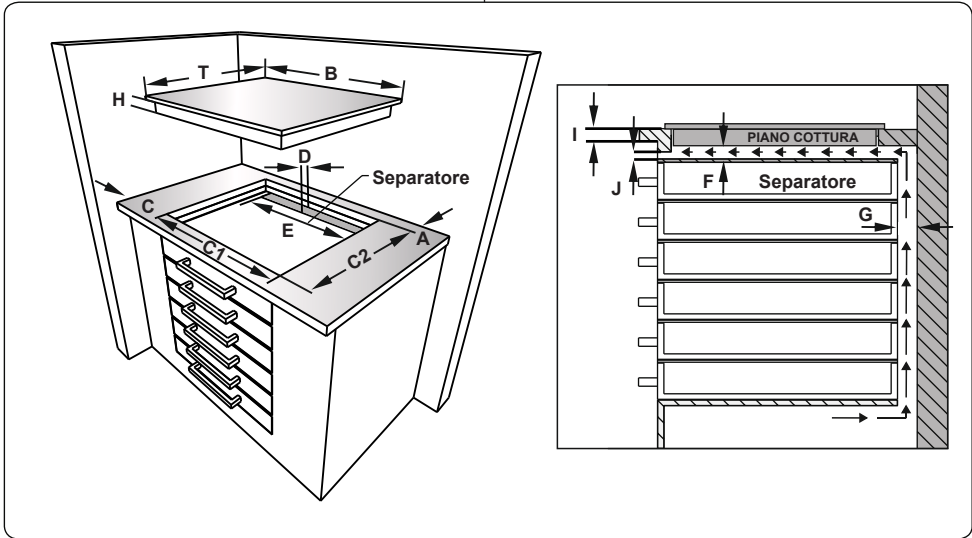
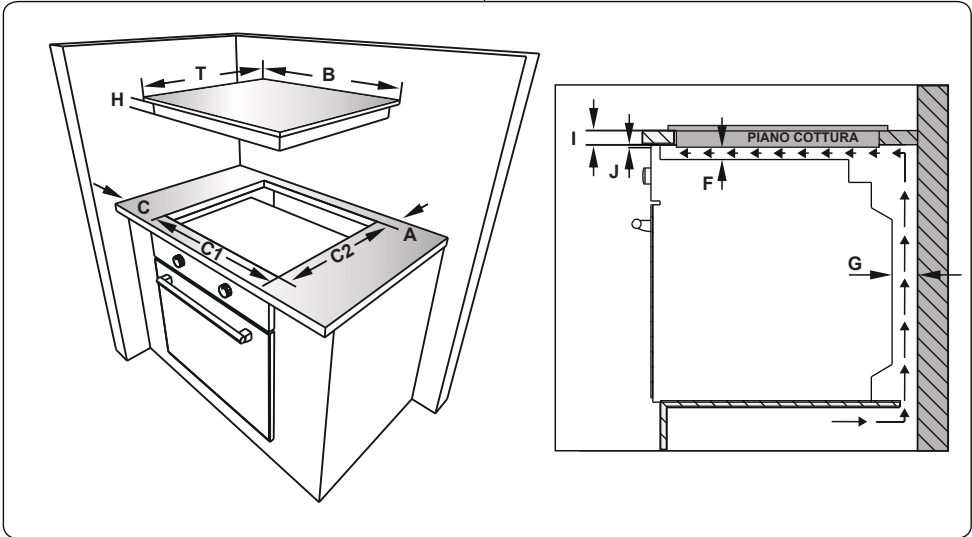
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.
- Se la base dell'apparecchio è raggiungibile con le mani, deve essere montata una barriera in materiale adatto sotto la base dell'apparecchio, assicurandosi che non vi sia accesso alla base dell'apparecchio.
- Se il piano di cottura è installato sopra un forno, il forno deve avere una ventola di raffreddamento.
- Accertarsi che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti.

2.2. INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

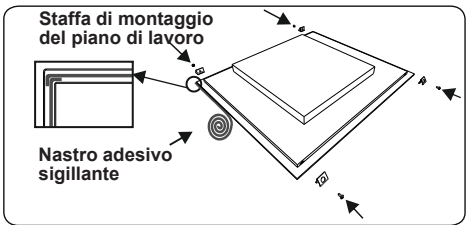
L'apparecchio viene fornito con un kit di installazione comprendente materiale di tenuta adesivo, staffe di fissaggio e viti.

- Deve essere predisposto un alloggiamento dove si vuole collocare il piano cottura che dovrà rispettare i seguenti parametri:

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Applicare il nastro adesivo sigillante in dotazione a filo del bordo inferiore del piano cottura. Non tirarlo per allungarlo



- Avvitare le 4 staffe di montaggio del piano di lavoro alle pareti laterali del prodotto.
- Inserire l'apparecchio nell'apertura.

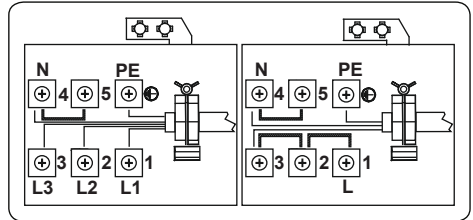
2.3. COLLEGAMENTO ELETTRICO E SICUREZZA

! PERICOLO: Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere eseguito da un tecnico autorizzato o da un elettricista qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e nel rispetto delle normative locali vigenti.

! PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi, causando un cortocircuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'interruttore con fusibile deve essere facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.

- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.
- I collegamenti della morsettiera sono riportati sulla morsettiera stessa.

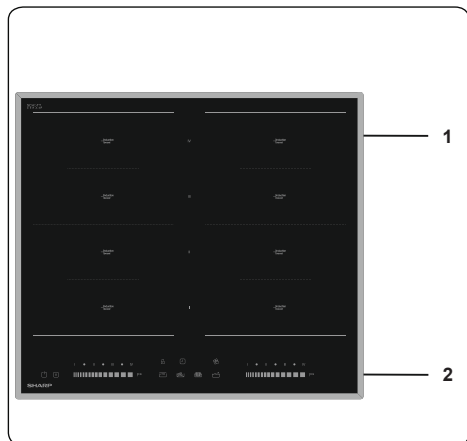


3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



Importante: le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

Elenco delle parti



1. Zona a induzione
2. Pannello dei comandi

4. USO DEL PRODOTTO


4.1. CONTROLLI DEL PIANO COTTURA

Zona induzione


Le informazioni contenute nella tabella seguente servono solo da indicazione.

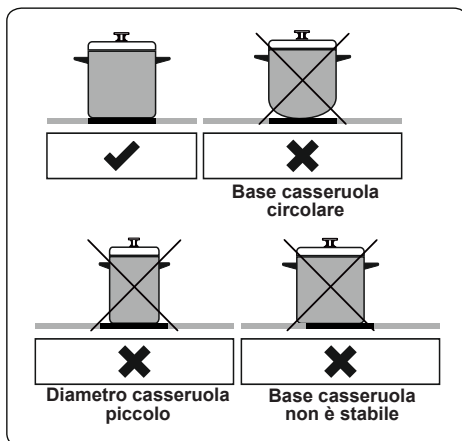
Impostazioni	Usa per
0	Elemento spento
1-3	Avvertimento silenzioso
4-5	Inizia a bollire, avvertimento lento
6-7	Riscaldamento e bollitura rapida
8	Bollimento, rosolatura e scottatura
9	Calore massimo
P	Funzione boost

Stoviglie

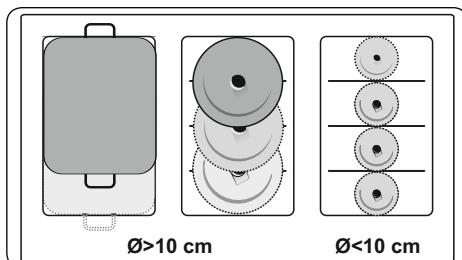
- Usa stoviglie di buona qualità, spesse, piatte, dal fondo liscio, fatte di acciaio, acciaio smaltato, ghisa o acciaio inossidabile. La qualità e la composizione delle stoviglie ha un effetto diretto sulle prestazioni di cottura.
- Non usare stoviglie dal fondo concavo o convesso. Stoviglie fatte di alluminio o acciaio inossidabile con fondo non ferromagnetico, vetro, rame, ottone, ceramica, porcellana non sono utilizzabili per la cottura a induzione.
- Per controllare se le stoviglie sono adatte per la cottura a induzione, puoi avvicinare un magnete alla base. Se il magnete resta attaccato, la stoviglia è generalmente adatta; altrimenti, puoi mettere un poco d'acqua nella stoviglia su un'area di cottura impostandola al livello massimo. L'acqua dovrebbe iniziare a riscaldarsi in pochi secondi.
- Alcune pentole potrebbero emettere diversi suoni; ciò avviene a causa del loro design e non ha effetto sulle prestazioni o la sicurezza del piano di cottura.
- Per ottenere le migliori prestazioni di cottura, la padella dovrebbe essere collocata al centro dell'area di cottura.
- Il simbolo  lampeggerà nello schermo della zona di cottura dopo che il livello di potenza viene selezionato se sulla zona di cottura viene posizionata una padella

inadatta o nessuna padella. L'area di cottura si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti.

- Se una padella adatta viene collocata sull'area di cottura, il simbolo  scomparirà e la cottura continuerà al livello di potenza selezionato.
- Per ottenere la migliore trasmissione di energia, il diametro della base della stoviglia dovrebbe corrispondere a quello dell'area di cottura.

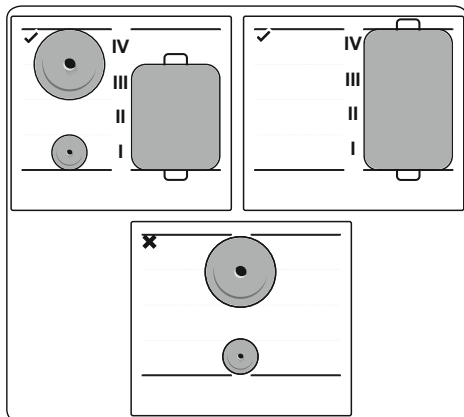


L'apparecchiatura viene operata premendo i pulsanti e le funzioni sono confermate dagli schermi e dai segnali acustici.

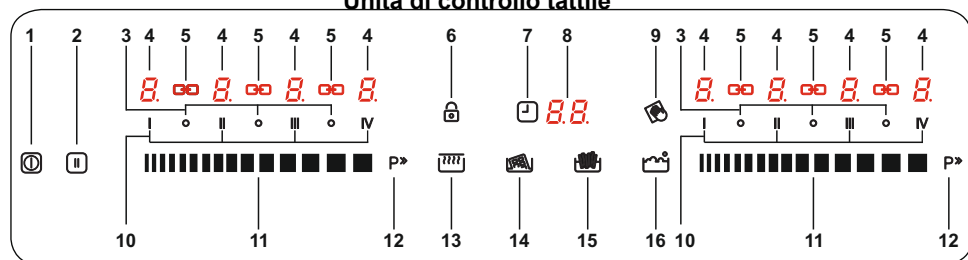


- È possibile usare 2 o più zone di cottura a ponte per una stessa pentola o padella con base maggiore di 10 cm.
- Per pentolame con basi più piccole di 10 cm, è possibile usare ciascuna zona di cottura separatamente.
- Usare pentolame con una base dalle dimensioni minime di 7 cm. Altrimenti potrebbero verificarsi problemi di rilevamento.

- Non collocare pentole e padelle tra due zone di cottura.
- Collocare pentolame con una base più piccola di 10 cm in una delle zone di cottura. Altrimenti, il pentolame potrebbe non essere rilevato.




Unità di controllo tattile



1. Tasto ON/OFF
2. Selezione Smart Pause
3. Selezione funzione ponte
4. Schermo riscaldatore
5. Schermo ponte
6. Blocco tasti
7. Selezione timer
8. Schermo timer
9. Selezione funzione pulizia


10. Selezione riscaldatore
11. Pulsante a scorrimento
12. Boost
13. Selezione funzione mantenimento calore
14. Selezione funzione scioglimento cioccolato
15. Selezione funzione frittura
16. Selezione funzione bollitura

 Usare le zone di cottura a induzione con stoviglie adatte.

Dopo avere applicato la corrente della presa, tutti gli schermi si illuminano per qualche istante. Dopodiché, il piano di cottura è in modalità stand-by ed è pronto per essere usato.

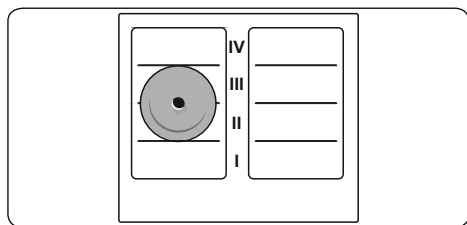
Il piano cottura è controllato premendo il pulsante elettronico appropriato. Ogni pulsante premuto è seguito da un segnale acustico.

Attivare l'apparecchiatura

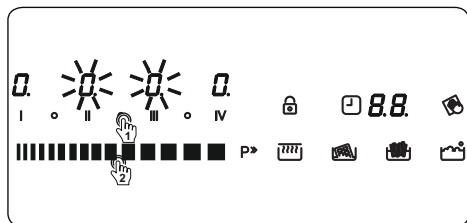
Accendere il piano cottura premendo il pulsante ON/OFF . Tutti gli schermi dei riscaldatori mostrano uno "0" fisso. (Se nessuna zona di cottura viene selezionata entro 20 minuti, il piano di cottura si spegne automaticamente.)

Quando il piano cottura viene acceso, viene effettuata la funzione autorilevamento. Se una pentola o una padella è collocata sul piano cottura, lo schermo inerente al riscaldatore della zona di cottura dove è stato posizionato il pentolame lampeggerà per 10 secondi.

Ad esempio, se ci sono due casseruole sulla superficie del piano di cottura (come mostrato sotto), gli schermi dei riscaldatori delle relative zone di cottura lampeggeranno per 10 secondi.





In base all'esempio, le zone di cottura possono essere utilizzate separatamente premendo i pulsanti sinistra II o sinistra III in 10 secondi. Inoltre, le zone di cottura possono essere utilizzate a ponte premendo il pulsante di selezione funzione ponte tra i pulsanti di selezione dei riscaldatori I e II.



Dopo che è stato completato il controllo dell'autorilevamento, è possibile utilizzare le zone di cottura su cui non è stato rilevato pentolame.


Disattivare l'apparecchiatura:

Spegnere il piano di cottura in qualsiasi istante premendo il tasto ON/OFF . Il tasto 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

Premere il pulsante di selezione del riscaldatore che corrisponde a quello che vuoi usare. Una spia fissa apparirà sullo schermo del riscaldatore selezionato e le spie lampeggianti su tutti gli schermi dei riscaldatori non si illumineranno più.

Per il riscaldatore selezionato, è possibile impostare il livello di calore toccando il pulsante a scorrimento . L'elemento è ora 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

Selezionare l'elemento che si vuole disattivare premendo il pulsante di impostare del calore relativo. 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 le zone di cottura

Per disattivare tutte le zone di cottura, toccare il pulsante .

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 l'area di vetroceramica ha una temperatura pericolosa al tatto.


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

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 di temperatura.

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

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

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

Funzione interruttore di sicurezza spento

Una zona di cottura si spegnerà automaticamente se l'impostazione del calore non è stata modificata per una determinata durata di tempo. Un cambiamento nell'impostazione del calore della zona di cottura ripristinerà la durata del tempo al valore iniziale. Questo valore iniziale dipende dal livello di temperatura selezionato, come mostrato di seguito.

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

Blocco per bambini

La funzione di blocco bambini può essere attivata dopo avere azionato il controllo. Per attivare il blocco per bambini, premere contemporaneamente il pulsante di selezione riscaldatore I e IV 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 il piano cottura è stato attivato e disattivato.

Per disattivare il blocco per bambini, premere contemporaneamente il pulsante di selezione riscaldatore I e IV per almeno 2 secondi finché non scompare "L" nello schermo e il piano cottura viene spento.

Bloccaggio

La funzione di bloccaggio viene usata per impostare una "modalità sicura" sull'apparecchio durante l'utilizzo. Quando la modalità sicura è attivata, non è possibile effettuare modifiche premendo i pulsanti (ad esempio, alle impostazioni sul calore). È possibile solo spegnere l'apparecchiatura.

La funzione di blocco è attiva se il pulsante di blocco chiave  viene premuto per almeno due secondi. Questa operazione viene notificata da un segnale acustico. Se questa operazione viene effettuata correttamente, l'indicatore del blocco lampeggerà e il riscaldatore sarà bloccato.

Funzione 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.

Seleziona una zona di cottura, quindi seleziona l'impostazione della temperatura e infine il pulsante di impostazione del timer; il timer può essere programmato per spegnere una zona di cottura.

I LED sono disposti attorno ciascuno schermo del riscaldatore per indicare che è stato attivato il timer.

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

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

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

Premere il pulsante "o" per dividere le zone di cottura collegate a ponte. Le zone di cottura alla destra e alla sinistra del pulsante "o" continueranno a funzionare separatamente e il simbolo della catena scomparirà.

Funzione di cottura speciale

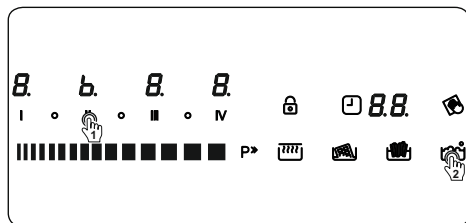
Premere i pulsanti di bollitura, frittura, mantenimento calore e scioglimento cioccolato per attivare le funzioni di cottura speciale. Le funzioni di bollitura e frittura non possono essere selezionate contemporaneamente (per il lato destro del riscaldatore) finché non si sente un segnale acustico dal 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 stata attivata, lo schermo corrispondente mostrerà "b" e l'indicatore della funzione di bollitura si illuminerà. Il piano cottura emetterà un segnale acustico per indicare che l'acqua è bollita e che passerà a cuocere a fuoco lento.



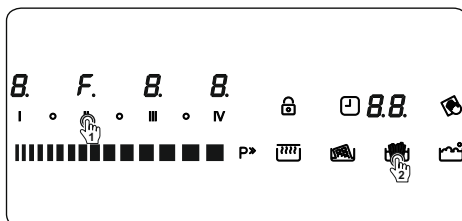
L'immagine sopra mostra lo schermo del riscaldatore centrale che indica la funzione di bollitura.

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.

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 stata attivata, lo schermo corrispondente mostrerà "F" e l'indicatore della funzione di frittura si illuminerà. Il piano cottura emetterà un segnale acustico quando l'olio sarà pronto per friggere.

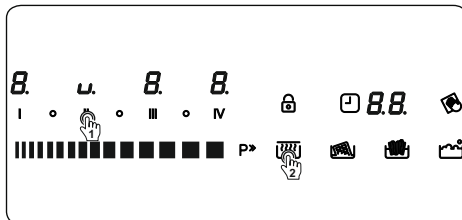


L'immagine sopra mostra lo schermo del riscaldatore centrale che indica la funzione di frittura.

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 2 litri d'olio.

Funzione mantenimento calore

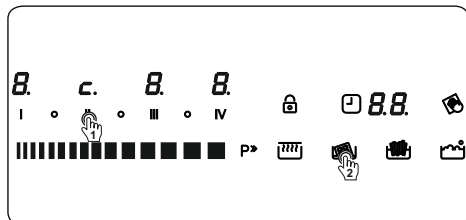
Questa funzione permette di mantenere la temperatura del cibo sui 50°C. Per attivare la funzione di mantenimento calore, premere il pulsante corrispondente. Quando la funzione di mantenimento calore è attiva, lo schermo corrispondente mostra "u" e l'indicatore della funzione di mantenimento calore si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




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

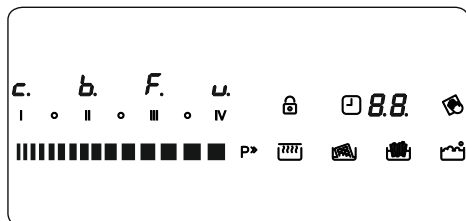
Funzione scioglimento cioccolato


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.

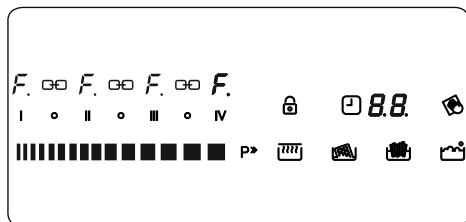








L'immagine sopra mostra lo schermo del riscaldatore centrale che indica la funzione di scioglimento della cioccolata.

 Tutte le zone di cottura possono essere usate con diverse funzioni speciali.




 Tutte le zone di cottura possono essere usate con la stessa funzione speciale.



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.
E3	Il voltaggio dell'alimentazione è più alto dei valori nominali. Spegner il riscaldatore premendo  , attendere che "H" scompaia da tutte le zone, riaccendere il riscaldatore premendo  e continuare l'uso. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.
E4	La frequenza dell'alimentazione è diversa dai valori nominali. Spegner il riscaldatore premendo  , attendere che "H" scompaia da tutte le zone, riaccendere il riscaldatore premendo il pulsante  e continuare l'uso. Se viene mostrato lo stesso errore, disattivare e riattivare l'alimentazione dell'apparecchio. Accendere il riscaldatore premendo  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  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. Spegner il piano cottura premendo il pulsante e continuare a usare. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.
EC	Errore di voltaggio in ingresso. Spegner il piano cottura premendo il pulsante e continuare a usare. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.
C1-C8	Avviso microprocessore. Spegner il piano cottura premendo il pulsante e continuare a usare. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.


5. PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1. PULIZIA

 **PERICOLO:** prima di eseguire la pulizia, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Istruzioni generali

- Controllare se i prodotti per la pulizia sono appropriati e consigliati dal produttore prima dell'uso sull'apparecchio.
- Utilizzare detergenti in crema o liquidi che non contengano particelle. Non utilizzare creme caustiche (corrosive), polveri detergenti abrasive, pagliette metalliche o utensili duri poiché possono danneggiare le superfici della cucina.


 Non utilizzare detergenti che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

- In caso di versamento di liquidi, pulirli immediatamente per evitare che le parti si danneggino.


 Non utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.

Pulizia del piano in vetroceramica

Il piano in vetroceramica può sorreggere utensili pesanti ma potrebbe rompersi se viene colpito da un oggetto appuntito.

 **PERICOLO:** Piani cottura in vetroceramica - Se la superficie è incrinata, per evitare la possibilità di scosse elettriche, spegnere l'apparecchio e contattare l'assistenza tecnica.

- Utilizzare un detergente in crema o liquido per pulire il piano in vetroceramica. Quindi, sciacquare e asciugare accuratamente il vetro con un panno asciutto.

 Non utilizzare detergenti per l'acciaio in quanto potrebbero danneggiare il vetro.

- Nel caso in cui nella base o nel rivestimento delle stoviglie siano utilizzate sostanze con un basso punto di fusione, queste possono danneggiare il piano di cottura in vetroceramica. Nel caso in cui sul piano cottura in vetroceramica caldo siano caduti plastica, carta stagnola o alimenti zuccherosi, raschiarli via dalla superficie calda nella maniera più veloce e più sicura possibile. Nel caso in cui queste sostanze

si sciolgano, rischiano di danneggiare il piano cottura in vetroceramica. Quando si cuociono alimenti molto zuccherini come la marmellata, applicare preventivamente se possibile uno strato di agente protettivo adeguato.


- La polvere sulla superficie deve essere pulita con un panno umido.
- Qualsiasi cambiamento di colore nel piano in vetroceramica non influirà sulla struttura o sulla durabilità della ceramica e non è dovuto a un cambiamento nel materiale.


I cambiamenti di colore nel piano in vetroceramica possono essere dovuti a una serie di motivi:

1. Il cibo versato non è stato ripulito dalla superficie.
2. Utilizzo di piatti non adatti che erodono la superficie del piano cottura.
3. Utilizzo di materiali di pulizia non corretti.

Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)

- Pulire regolarmente le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio.
- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

 Non pulire le parti in acciaio inossidabile mentre sono ancora calde a seguito della cottura.

 Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sull'acciaio inossidabile.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

6.1. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Se dopo aver verificato i seguenti passaggi di base per la risoluzione dei problemi si verificano ancora problemi con l'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata o un tecnico qualificato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il display di controllo del piano cottura è oscurato. Il piano cottura o le zone di cottura non possono essere accese.	Non c'è alimentazione.	Controllare il fusibile dell'apparecchio. Controllare se c'è un'interruzione di corrente provando altri apparecchi elettronici.
Il piano cottura si spegne mentre è in uso e una "F" lampeggia su ciascun display.	I controlli sono umidi o su di essi è appoggiato un oggetto.	Asciugare i controlli o rimuovere l'oggetto.
Il piano cottura si spegne mentre è in uso.	Una delle zone di cottura è rimasta accesa troppo a lungo.	È possibile utilizzare nuovamente la zona di cottura riaccendendola.
I controlli del piano cottura non funzionano e il LED di sicurezza bambini è acceso.	La sicurezza bambini è attiva.	Disattivare la sicurezza bambini.
Le pentole fanno rumore durante la cottura o il piano cottura emette un ticchettio durante la cottura.	Questo è normale con le pentole a induzione. Ciò è causato dal trasferimento di energia dal piano cottura alla pentola.	Questa operazione è normale. Non ci sono rischi, né al piano di cottura né alle pentole.
Il simbolo 'U' si illumina sul display di una delle zone di cottura.	Non è presente una pentola sulla zona di cottura o la pentola non è adatta.	Utilizzare una pentola adatta.
Il livello di potenza 9 o "P" viene automaticamente ridotto se si seleziona contemporaneamente il livello di potenza "P" o 9 su due zone di cottura che si trovano sullo stesso lato.	È stato raggiunto il livello di potenza massimo per le due zone.	L'utilizzo di entrambe le zone al livello di potenza "P" o 9 supererebbe il livello di potenza massimo consentito per le due zone.

6.2. TRASPORTO



Se è necessario trasportare il prodotto, utilizzare l'imballaggio originale del prodotto e trasportarlo utilizzando la sua scatola. Attenersi agli indicatori di trasporto sulla scatola. Fissare con nastro adesivo tutte le parti mobili del prodotto per evitare di danneggiarlo durante il trasporto.

Se non si dispone della confezione originale, preparare una scatola da trasporto in modo che l'apparecchio, in particolare le superfici esterne del prodotto, sia protetto da eventuali danni.

Dėkojame, kad pasirinkote šį gaminį!

Šioje naudojimo instrukcijoje pateikiama svarbi informacija apie saugą ir nurodymai apie prietaiso naudojimą bei techninę priežiūrą.

Skirkite laiko perskaityti šią naudojimo instrukciją prieš naudodami prietaisą ir išlaikykite ją ateičiai.

Sim-bolis	Tipas	Reikšmė
	ĮSPĖJIMAS:	Rimto sužalojimo ar užmušimo rizika
	ELEKTROS SMŪGIO RIZIKA	Pavojingos įtampos rizika
	GAISRAS	Įspėjimas; gaisro rizika / degios medžiagos
	ATSARGIAI	Susižeidimo ar turčinės žalos rizika
	SVARBU	Teisingas sistemos naudojimas

TURINYS:

1.SAUGOS NURODYMAI	4
1.1 Bendrieji įspėjimai saugos klausimais	4
1.2 Įspėjimai montavimo klausimais	6
1.3 Naudojimo metu	7
1.4 Atliekant valymo ir priežiūros darbus	8
2.MONTAVIMAS IR PARENGIMAS NAUDOTI	10
2.1 Nurodymai montuotojui.....	10
2.2 Kaitlentės montavimas	10
2.3 Jungimas į maitinimo tinklą ir sauga.....	12
3.GAMINIO YPATYBĖS.....	13
4.GAMINIO NAUDOJIMAS	14
4.1 Kaitlentės valdikliai	14
5.VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA	21
5.1 Valymas	21
6.TRIKČIŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS, TRANSPORTAVIMAS	22
6.1 Trikčių diagnostika ir šalinimas	22
6.2 Transportavimas	22

1. SAUGOS NURODYMAI

- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite šiuos nurodymus iki galo ir laikykite juos patogioje vietoje ateičiai.
- Ši instrukcija buvo parengta daugiau nei vienam modeliui, todėl jūsų prietaisas gali neturėti kai kurių instrukcijoje aprašomų ypatybių. Todėl, skaitant naudojimo instrukciją, labai svarbu atkreipti dėmesį į paveikslėlius.


1.1 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. Valymo ir techninės priežiūros negalima patikėti vaikams be priežiūros.

⚠ ĮSPĖJIMAS: naudojamas prietaisas ir atviros jo dalys įkaista. Reikia būti atsargiems, kad neprisilietumėte prie kaitinimo elementų. Vaikai iki 8 metų turi laikytis atokiai, jeigu jų nuolat neprižiūri suaugusieji.

⚠ ⚠ ĮSPĖJIMAS: gali būti pavojinga ruošti maistą ant kaitlentės, naudojant riebalus ar aliejų, jų neprižiūrint. JOKIU BŪDU negesinkite dėl to kilusio gaisro vandeniu; išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną dangčiu ar nedegiu audeklu.

⚠ ATSARGIAI: maisto ruošimo metu būtina prižiūrėti. Trumpas maisto ruošimo darbas turi būti nuolat prižiūrimas.

 **ĮSPĖJIMAS:** gaisro pavojus: nepalikite daiktų ant kaitviečių.

 **ĮSPĖJIMAS:** įskilus paviršiui, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus.

- Ant indukcinės kaitlentės negalima palikti metalinių daiktų, tokių kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangčiai, kadangi jie gali įkaisti.
- Pasinaudoję indukcinė kaitlente, išjunkite kaitvietės kaitinimą valdikliu. Nepasitikėkite puodo detektoriumi.
- Modelių su kaitlentės dangčiu nuvalykite išsiliejusius skysčius nuo dangčio prieš naudodami kaitlentę ir leiskite jai atvėsti prieš uždarydami dangtį.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Orkaitės paviršių valymui nenaudokite rupių šveitimo priemonių ar šveitiklių. Jie gali subraižyti paviršius, dėl ko gali suskilinėti durelių stiklas arba būti pažeisti paviršiai.
- 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 techninės priežiūros specialistai. Jei montavimo ir remonto darbus atlieka ne įgalioti techninės priežiūros specialistai, gali kilti pavojus. Nekeiskite ir nemodifikuokite prietaiso specifikacijų. Dėl naudojamų netinkamų kaitlentės apsaugos priemonių gali įvykti nelaimių.
- Prieš jungdami prietaisą pasirūpinkite, kad reikiami įvadaai (dujų tipas, slėgis ar elektros įtampa ir dažnis) derėtų su prietaiso specifikacijomis. Prietaiso specifikacijos yra surašytos etiketėje.

⚠️ ATSARGIAI: šis prietaisas sukurtas tik gaminti maistą ir yra numatytas naudoti tik namų ūkiuose, vidaus patalpose. 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 priemonių. Turite atsargiai valyti stiklą, kad jo nesubraižytumėte, kadangi jis gali sudužti. Stenkitės nesutrenkti stiklo kitais daiktais.
- Montuodami, įsitikinkite, kad maitinimo laidas nebūtų užspaustas ar pažeistas. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros atstovas ar panašios kvalifikacijos specialistas, kad išvengtumėte pavojaus.
- Neleiskite vaikams ir gyvūnams būti arti prietaiso.
- Naudodami indukcinę kaitlentę magnetiniam laukui jautrius daiktus (tokius, kaip kreditinės, banko kortelės, laikrodžiai ir pan.) laikykite atokiau nuo jos. Naudojantiems širdies stimuliatorių, prieš naudojant indukcinę kaitlentę, primygtinai rekomenduojama pasikonsultuoti su savo kardiologu.

1.2 ĮSPĖJIMAI MONTAVIMO KLAUSIMAIS

- Nenaudokite iki galo nesumontuoto prietaiso.
- Montuoti 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 medžiagos (nailonas, vielasiūlės, polistirenas ir kt.) gali būti kenksmingos vaikams, todėl jas būtina surinkti ir nelaukiant išmesti.
- Apsaugokite prietaisą nuo atmosferos poveikio. Nelaikykite jo saulėje, lietuje, sningant, prie dulkių ar kur pernelyg didelė drėgmė.
- Šalia prietaiso esantys daiktai (pvz. spintelės) turi atlaikyti mažiausiai 100 °C temperatūrą.
- Naudojimo metu kaitlentės apačia gali kaisti, todėl po prietaisu turi būti sumontuota lenta.

1.3 NAUDOJIMO METU

- Naudodami prietaisą, į jo vidų ar šalia jo nedėkite degių medžiagų.




Nepalikite viryklės be priežiūros, kai ruošiate maistą kietuose ar skystuose riebaluose. Dėl didelio karščio jie gali užsidegti. Jokių būdu nepilkite vandens ant užsidegusių riebalų. Šiuo atveju išjunkite viryklę ir uždenkite puodą dangčiu arba nedegiu audeklu.

- Jei prietaisas nebus naudojamas ilgesnį laiką, išjunkite pagrindinį valdymo jungiklį. Nenaudojant dujinio prietaiso, užsukite dujų įvado vožtuvą.
- Puodus būtina dėti ant kaitvietės vidurio, o rankenas pasukti taip, kad už jų neužkliūtumėte.
- Pasirūpinkite, kad, kai nenaudojate prietaiso, visų valdiklių rankenėlės būtų „0“ (išjungta) padėtyje.


1.4 ATLIEKANT VALYMO IR PRIEŽIŪROS DARBUS

- Prieš atlikdami valymo ar priežiūros darbus įsitikinkite, kad prietaisas būtų išjungtas iš maitinimo tinklo.
- Valydami valdymo skydą, neišiminkite rankenėlių.
- Jei norite, kad prietaisas veiktų efektyviai ir saugiai, rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis ir, prireikus, kreiptis į įgaliotus techninės priežiūros atstovus.


EB atitikties deklaracija

 Pareiškiamo, kad mūsų gaminiai atitinka taikytinus Europos direktyvas, nutarimus, reglamentus ir atitinkamuose standartuose išdėstytus reikalavimus.

Šis prietaisas skirtas tik maisto ruošimui namuose. Bet koks kitoks naudojimas (pavyzdžiui, kambario šildymui) yra netinkamas ir pavojingas.

 Naudojimo instrukcija taikytina keliems modeliams. Tarp čia pateikiamų nurodymų ir savo konkretaus modelio galite pastebėti skirtumų.

Senos skalbyklės utilizavimas

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

2. MONTAVIMAS IR PARENGIMAS NAUDOTI

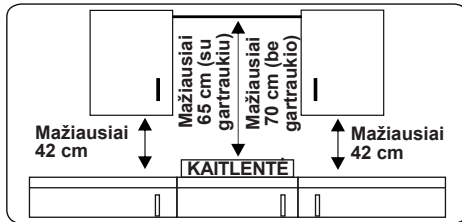
! ĮSPĖJIMAS: Paruošti šį prietaisą naudojimui turi įgalioto techninės priežiūros atstovo specialistas arba kvalifikuotas inžinierius pagal šioje instrukcijoje pateiktus nurodymus ir galiojančius teisinius reglamentus.

- Neteisingas montavimas gali sukelti žalos, už kurią gamintojas neprisiima atsakomybės ir kuriai netaikoma garantija.
- Prieš montuodami, įsitinkite, kad įvadai (elektros įtampa, dažnis, dujų tipas ir slėgis) ir prietaiso nustatymai būtų suderinti. Prietaiso reguliavimo sąlygos surašytos etiketėje.
- Būtina vadovautis šalyje, kurioje naudojamas prietaisas, įstatymais, potvarkiais, direktyvomis ir standartais (saugos taisyklėmis, tinkamo utilizavimo taisyklėmis ir t. t.).

2.1 NURODYMAI MONTUOTOJUI

Bendrieji nurodymai

- Išpakavę prietaisą ir nuėmę priedus, patikrinkite, ar jis nėra pažeistas. Jei kyla įtarimų dėl pažeidimo, nenaudokite prietaiso ir nedelsdami susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu arba kvalifikuotu inžinieriumi.
- Užtikrinkite, kad arti prietaiso nebūtų lengvai užsidegančių medžiagų, pavyzdžiui, užuolaidų, aliejaus, šluosčių ir t. t., kurios gali greitai užsidegti.
- Virtuvės stalviršis ir aplink prietaisą esantys baldai turi būti pagaminti iš virš 100 °C temperatūrai atsparių medžiagų.
- Jei virš prietaiso ketinama montuoti garų surinktuvą arba spintelę, tarp kaitlentės ir spintelės / garų surinktuvo turi būti paliekamas saugus tarpas, kaip nurodyta toliau.



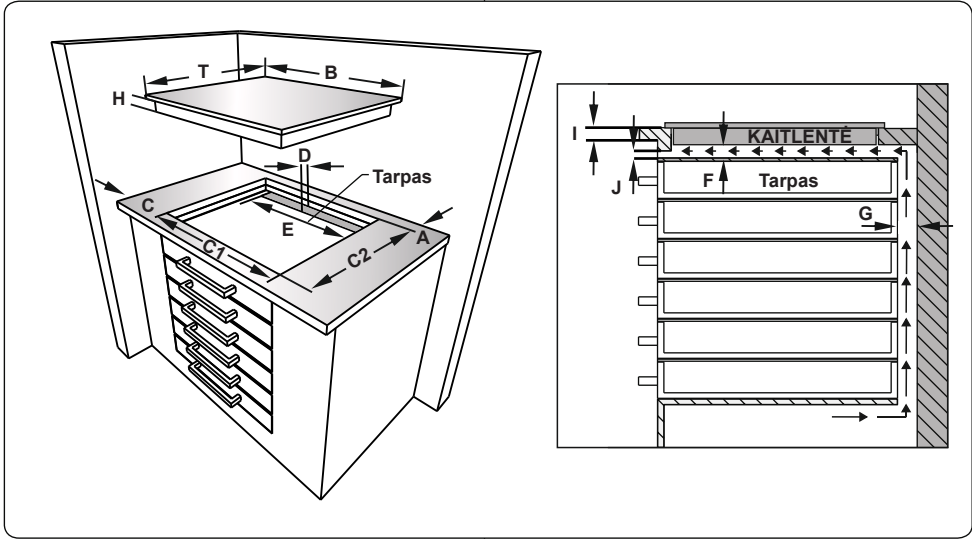
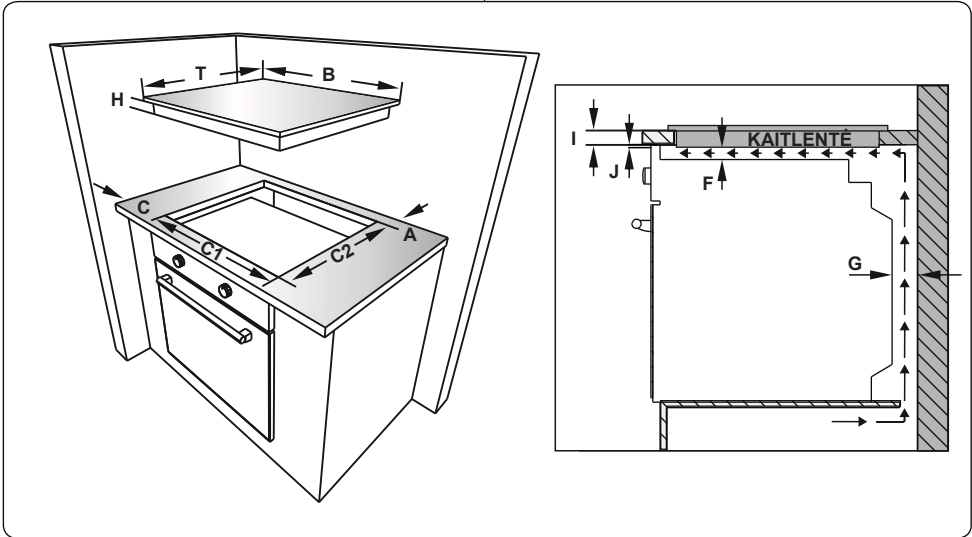
- Prietaiso negalima montuoti tiesiai virš indaplovės, šaldytuvo, šaldiklio, skalbyklės ar skalbinių džiovyklės.
- Jeigu prietaiso pagrindą galima pasiekti ranka, po prietaiso pagrindu būtina pritaisyti iš tinkamos medžiagos pagamintą barjerą, užtikrinant, kad prietaiso pagrindas būtų nepasiekiamas.
- Jei kaitlentė montuojama virš orkaitės, orkaitėje turi būti aušinimo ventiliatorius.
- Pasirūpinkite, kad indukcinė kaitlentė būtų gerai vėdinama, o oro įleidimo ir išleidimo angos nebūtų užstojomos.

2.2 KAITLENTĖS MONTAVIMAS

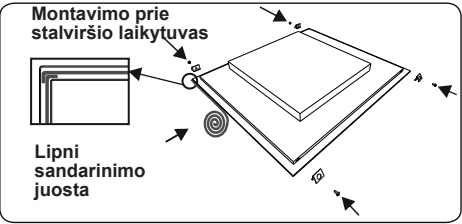
Prietaisas parduodamas su montavimo rinkiniu, kuriame yra lipnus sandariklis, tvirtinimo laikikliai ir varžtai.

- Iškirpkite angos matmenis, kaip parodyta paveikslėlyje. Uždėkite angą ant stalviršio taip, kad, kai bus sumontuota kaitlentė, būtų atitikti tokie reikalavimai.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
A (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
G (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



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



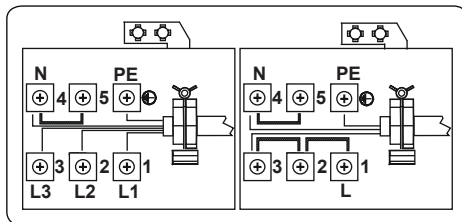
- Prie išorinių gaminio sienelių prisukite 4 montavimo prie stalviršio laikytuvus.
- Įstatykite prietaisą į skylę.

2.3 JUNGIMAS Į MAITINIMO TINKLĄ IR SAUGA

! ĮSPĖJIMAS: Šį prietaisą jungti į elektros tinklą turi įgalioto techninės priežiūros atstovo specialistas arba kvalifikuotas elektrikas pagal šioje instrukcijoje pateiktus nurodymus ir jūsų gyvenamojoje vietoje galiojančias taisykles.

! ĮSPĖJIMAS: ŠIS PRIETAISAS TURI BŪTI ĮŽEMINTAS.

- Prieš jungiant prietaisą į maitinimo tinklą, būtina patikrinti, ar prietaiso įtampa (nurodyta prietaiso identifikavimo plokštelėje) atitinka maitinimo tinklo įtampą. Elektros instaliacija turi būti pajėgi aptarnauti prietaiso galią (irgi nurodyta identifikavimo plokštelėje).
- Montuodami, pasirūpinkite, kad būtų naudojami izoliuoti laidai. Netinkamas jungimas gali sugadinti prietaisą. Jei maitinimo laidas pažeistas ir jį reikia pakeisti, tą turi atlikti kvalifikuoti darbuotojai.
- Nenaudokite adapterių, šakotuvų ir (arba) ilgintuvų.
- Maitinimo laidas turi būti laikomas toliau nuo karštų prietaiso dalių ir negali būti perlenktas arba prispaustas. Kitaip laidas gali būti pažeistas, ir dėl to gali kilti trumpasis jungimas.
- Jei prietaisas į maitinimo tinklą jungiamas ne su kištuku, siekiant atitikti saugumo taisykles, būtina naudoti automatinį jungiklį (su mažiausiai 3 mm kontaktų perskyrimu).
- Sumontavus prietaisą, saugiklis turi būti lengvai prieinamas.
- Įsitikinkite, kad visi jungimai būtų tinkamai priveržti.
- Įstatykite maitinimo laidą į laido spraustuką ir uždarykite dangtelį.
- Gnybtų dėžutės jungtys yra gnybtų dėžutėje.

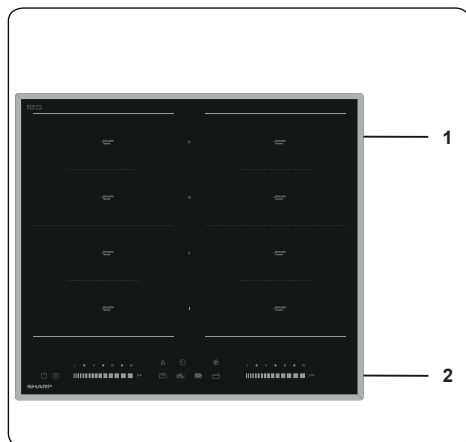


3. GAMINIO YPATYBĖS



Svarbu: gaminių specifikacijos skiriasi, ir jūsų prietaisas gali atrodyti skirtingai, negu parodyti paveikslėliuose.

Komponentų sąrašas



1. Indukcinė kaitvietė

2. Valdymo skydelis

4. GAMINIO NAUDOJIMAS

4.1 KAITLENTĖS VALDIKLIAI

Indukcinė kaitvietė

Lentelėje pateikiama informacija yra tik patariamojo pobūdžio.

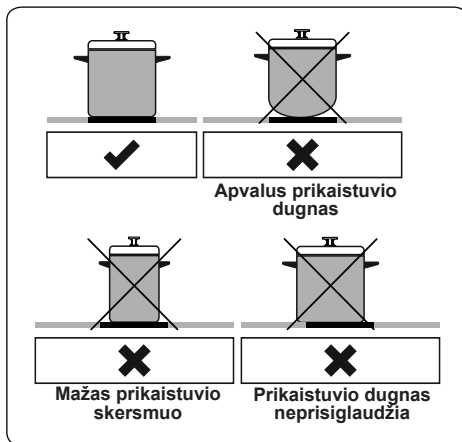
Nustatymai	Kada naudojamas
0	Elementas išjungtas
1-3	Švelnus šildymas
4-5	Lėtas virimas, šildymas
6-7	Pašildymas ir greitas virimas
8	Virimas, kepimas, skrudinimas
9	Maksimalus kaitinimas
P	Pagreitinto kaitinimo funkcija

Virtuvės indai

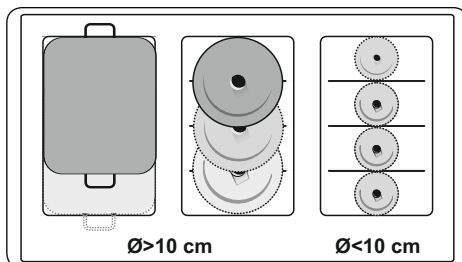
- Naudokite plieninius, emaliuoto plieno, ketaus ar nerūdijančio plieno virtuvės indus su storu, plokščiu, lygiu dugnu. Naudojamų virtuvės indų sudėtis ir kokybė turi tiesioginės įtakos maisto gaminimo kokybei.
- Nenaudokite virtuvės indų įdubusių ir išgaubtų dugnu. Iš aliuminio ir nerūdijančio plieno gaminami virtuvės indai su ne feromagnetiniu dugnu, taip pat stikliniai, variniai, žalvariniai, keraminiai, porcelianiniai indai yra netinkami naudoti su indukcinio kaitinimu.
- Norėdami patikrinti, ar virtuvės indai tinka naudoti su indukcinio kaitinimu, pridėkite magnetą prie dugno. Jei magnetas prilimpa, tokį indą paprastai galima naudoti. Taip pat galite į jį įpilti truputį vandens ir, pastatę ant kaitvietės, įjungti, nustatę didžiausią kaitinimo pajėgumą. Vanduo turi pradėti kaisti per kelias sekundes.
- Naudojant tam tikrus puodus, jie gali skleisti įvairius garsus. Tai įtakoja puodo konstrukcija, bet neturi įtakos kaitlentės veikimui ar saugumui.
- Norint geriausio maisto gaminimo rezultato, puodas turi būti pastatytas ant kaitvietės vidurio.
- Jeigu naudojamas netinkamas puodas arba ant kaitvietės nėra padėtas joks puodas, kaitvietės ekrane padės

mirškčioti $\underline{\quad}$ simbolis. Po 2 minučių kaitvietė išsijungia automatiškai.

- Ant kaitvietės pastačius tinkamą puodą, šis simbolis $\underline{\quad}$ pradings, ir maistas toliau bus kaitinamas nustatytu pajėgumu.
- Siekiant optimalaus energijos naudojimo, virtuvės indų skersmuo turėtų atitikti kaitvietės dydį.

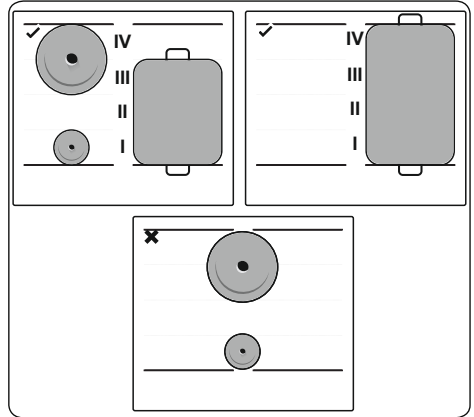


Prietaisas valdomas mygtukais, o funkcijos patvirtinamos rodomais simboliais ir garsiniais signalais.

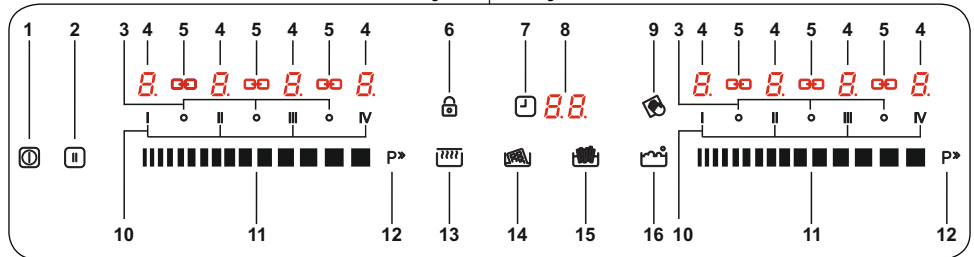


- Indams su didesniu nei 10 cm pagrindu galite naudoti 2 ar daugiau sujungtas kaitvietes.
- Indams su mažesniu nei 10 cm pagrindu galite naudoti kiekvieną kaitvietę atskirai.
- Naudokite indus, turinčius mažiausiai 7 cm pagrindą. Kitaip gali kilti problema dėl puodo atpažinimo.
- Nestatykite indų ant dviejų kaitviečių.

- Uždėkite indą su mažesniu nei 10 cm pagrindu ant vienos kaitvietės. Kitaip indas gali likti neatpažintas.




Lietimui jautrus skydelis



1. Įjungimo (išjungimo) mygtukas
2. Išmanusis laikinas išjungimas
3. Kaitviečių sujungimo funkcijos pasirinkimas
4. Kaitvietės pajėgumo rodymas
5. Sujungimo rodymas
6. skydelio užrakinimas
7. Laikmačio pasirinkimas
8. Laikmačio rodymas
9. Valymo funkcijos pasirinkimas

10. Kaitvietės pasirinkimas
11. Slankiklis
12. Pagreitinimas
13. Šilumos palaikymo funkcijos pasirinkimas
14. Šokolado lydymo funkcijos pasirinkimas
15. Kepimo funkcijos pasirinkimas
16. Virimo funkcijos pasirinkimas


 Ant indukcinių kaitviečių naudokite tinkamus indus.

Įjungus prietaisą į elektros tinklą, trumpam užsidega visi simboliai ekrane. Po to kaitlentė veikia budėjimo režimu ir yra paruošta naudoti.

Kaitvietė valdoma spaudžiant reikiama elektroninį mygtuką. Paspaudus bet kurį mygtuką, kaskart skleidžiamas garsinis signalas.

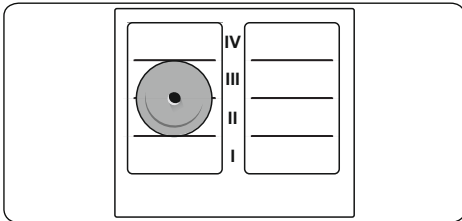
Prietaiso įjungimas

Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite

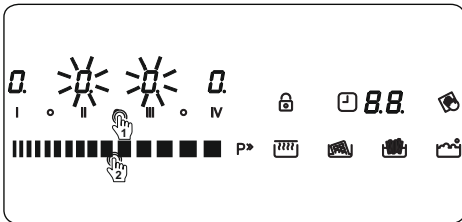
įjungimo / išjungimo mygtuką . Visų kaitviečių ekranai rodo statišką „0“. (Per 20 sekundžių nepasirinkus jokios kaitvietės, kaitlentė automatiškai išsijungs.)

Įjungus kaitlentę, veikia automatinio atpažinimo funkcija. Jei ant kaitlentės yra uždėti indai, 10 sekundžių mirkčioja tų kaitviečių ekranai, ant kurių uždėti indai.

Pavyzdžiui, jeigu uždėti du puodai ant kaitlentės paviršiaus (kaip parodyta apačioje), 10 sekundžių mirkčioja kaitviečių, ant kurių uždėti puodai, ekranai.




Pagal pavyzdį, kaitvietes galima valdyti atskirai, per 10 sekundžių paspaudus kairįjį II arba kairįjį III mygtuką. Kaitvietes galima naudoti sujungtas, paspaudus sujungimo mygtuką tarp I ir II kaitvietės pasirinkimo mygtukų.



Pasibaigus automatiniam atpažinimui, galite valdyti tas kaitvietes, ant kurių nebuvo aptikti indai.

Prietaiso išjungimas:


Kaitlentę galite išjungti bet kuriuo metu, paliesdami įjungimo / išjungimo mygtuką Z. Įjungimo / išjungimo mygtukas  visada turi išjungimo pirmenybę.

Režimo funkcijos ir zonos padidinimo funkcijos indikatorius toliau nešvies.


Kaitviečių įjungimas

Paspauskite tą mygtuką, kuris atitinka norimą naudoti kaitvietę. Pasirinktos kaitvietės pajėgumo rodymo laukelyje švies taškas, o kitų kaitviečių langeliuose taškai nustos mirkčioti.

Pajėgumo nustatymo slankikliu


 galite nustatyti kaitinimo pajėgumo lygį. Kaitvietė parengta naudoti. Norėdami greitai užvirinti, pasirinkite norimą kaitinimo pajėgumą ir palieskite „P“ mygtuką, kad suaktyvintumėte pagreintinto kaitinimo funkciją.

Kaitviečių išjungimas

Pasirinkite norimą išjungti kaitvietę, spausdami atitinkamą kaitinimo pajėgumo nustatymo mygtuką. Slankikliu  sumažinkite temperatūrą iki „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, pasauskite  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.

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 temperatūros lygį.

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

Norėdami suaktyvinti išmanųjį laikiną išjungimą, paspauskite **[II]**. Įjungtų kaitviečių kaitinimo pajėgumas bus sumažinamas iki 1, o atitinkamuose ekranuose bus rodomas „II“ simbolis.

Norėdami išjungti išmaniojo laikino išjungimo funkciją, vėl paspauskite **[II]**. Iš ekrano dings „II“ simbolis, o kaitvietės toliau veiks prieš tai nustatytu pajėgumu.

Apsauginio išjungimo funkcija

Kaitvietė automatiškai išsijungs, jei per nustatytą laiką nebus keičiamas kaitinimo pajėgumas. Pakeitus kaitvietės kaitinimo pajėgumą, atstatoma pirminė laiko trukmė. Ši pirminė trukmė priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio, kaip parodyta žemiau.

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 įjungiama įjungus valdymą. Norėdami suaktyvinti užraktą nuo vaikų, vienu metu paspauskite ir mažiausiai 2 sekundes palaikykite I ir IV kaitviečių pasirinkimo mygtukus, kol ekrane pasirodys „L“.

Ekране 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, vienu metu paspauskite ir mažiausiai 2 sekundes palaikykite I ir IV kaitviečių pasirinkimo mygtukus, kol ekrane dings „L“ simbolis ir kaitlentė bus išjungta.

Skydelio užrakinimas

Mygtukų užrakinimo funkcija yra naudojama įjungti „saugų režimą“, kol prietaisas veikia. Esant aktyviam apsauginiam režimui, spaudžiant mygtukus, negalima atlikti jokių nustatymų pakeitimų (pavyzdžiui, reguliuoti temperatūros nustatymų). Tuo metu galima tik išjungti prietaisą.

Užrakinimo funkcija suaktyvinama, jei skydelio užrakinimo mygtukas **[☒]** paspaudžiamas bent jau 2 sekundes. Sėkmingą veiksmą pažymi garsinis signalas. Sėkmingai naudojant, turi mirkčioti mygtukų užrakto indikatorius, o kaitvietė būna užrakinama.

Laikmačio funkcija

Kaitvietės laikmatis (1..99 min):

Įjungus kaitlentę, galima nustatyti atskirą laikmatį kiekvienai kaitvietei.

Pasirinkite kaitvietę, tada pasirinkite temperatūros nustatymą ir, galiausiai, suaktyvinkite laikmačio nustatymo mygtuką. Laikmatį galima užprogramuoti išjungti kaitvietę.

LED indikatoriai yra išdėstyti aplink kiekvieną kaitvietės ekraną, rodantį, kad jai nustatytas laikmatis.

Praėjus 10 sekundžių nuo paskutinio veiksmo, laikmačio ekrane rodoma greičiausiai pasibaigiančio laikmačio reikšmė (tuo atveju, jei nustatytas laikmatis daugiau nei vienai kaitvietei).

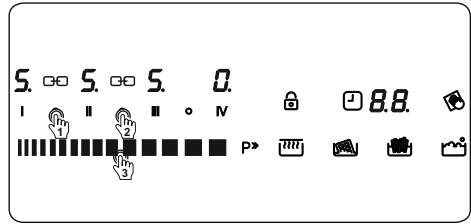
Pasibaigus laikmačiui, skleidžiamas garsinis signalas ir rodoma „00“ reikšmė, mirkčioja atitinkamos kaitvietės LED indikatorius. Nustatyta kaitvietė bus išjungta, ir „H“ simbolis bus rodomas, jei kaitvietė karšta.

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

Garsinis signalas

Esant įjungtai kaitlentei, garsinis signalas praneša apie šiuos veiksmus.

- Įprastas mygtuko suaktyvinimas lydimas trumpo garsinio signalo.
- Tęstinis mygtukų naudojimas ilgesnį laiką (10 sekundžių) lydimas ilgesnio garsinio signalo su pertrūkiais.



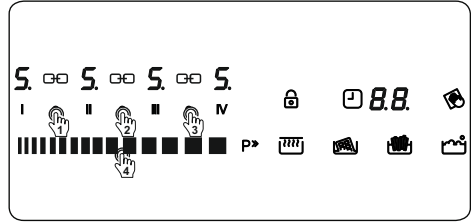
Pagreitinto kaitinimo funkcija

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

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, jeigu tuo metu naudojama kita kaitvietė, todėl įsijungs vidinis maitinimo valdymas.

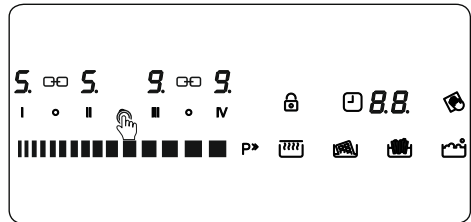
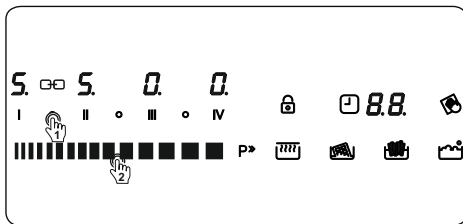
Apie reikalingą pajėgumo sumažinimą praneša mirkčiojantis atitinkamos kaitvietės langelis. Mirkčiojimas tęsiasi 3 sekundes, per kurias galima atlikti reikiamus nustatymus, kol automatiškai nesumažinama galia.



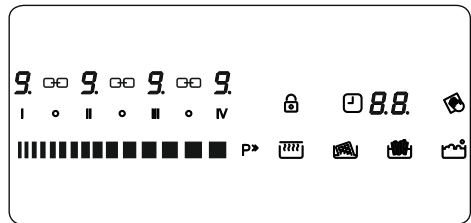
Kaitviečių sujungimas

Paspauskite tą mygtuką, kuris atitinka norimą naudoti kaitvietę. Norėdami sujungti kaitvietes su gretima, kuria norite, paspauskite „o“ mygtuką. Sujungus kaitvietes, įsijungs tarp kaitviečių esantis grandinės simbolis.

Dvi gretimas kaitvietes, kurios naudojamos skirtingu ar vienodu kaitinimo lygmeniu, galima sujungti paspaudus „o“ mygtuką. Sujungtos kaitvietės toliau veiks kaip viena kaitvietė didesniu kaitinimo lygmeniu.



Jei norite sujungti 3 ir 4 kaitvietes, galite paspausti tarp jų esantį „o“ mygtuką. Toku atveju sujungtos kaitvietės veiks kaip viena kaitvietė. Galima reguliuoti kaitinimo pajėgumą slankikliu ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■.



Norėdami atskirti sujungtas kaitvietes, paspauskite „o“ mygtuką. Kairėje ir dešinėje pusėje nuo „o“ mygtuko esančios kaitvietės toliau veiks atskirai, o grandinės simbolis išsijungs.

Specialioji gaminimo funkcija

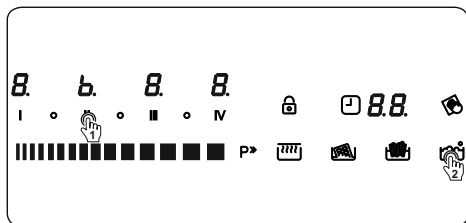
Norėdami įjungti specialiąsias gaminimo funkcijas, paspauskite virimo, kepimo, šilumos palaikymo ir šokolado lydymo mygtukus. Kol nepasigirsta vienas pyptelėjimas, negalima vienu metu įjungti virimo ir kepimo funkcijų (dešinėje kaitlentės pusėje).

Pasirinkus režimo funkcijas, negalima naudoti išmaniojo laikino išjungimo ir laikmačio funkcijos.

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 užsidega virimo funkcijos indikatorius. Vandeniui užvirus, kaitlentė vieną kartą pyptelės, ir vanduo toliau bus lėta kaitinamas.



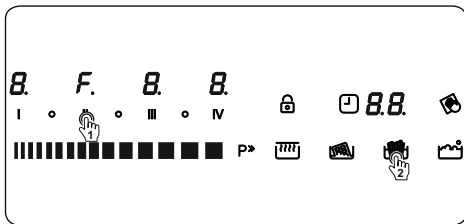
Paveikslėlyje viršuje pavaizduotas vidurinės kaitvietės ekranas, rodantis virimo funkciją.

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.

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. Kai aliejus bus pakankamai įkaitęs, kaitlentė supypsės.

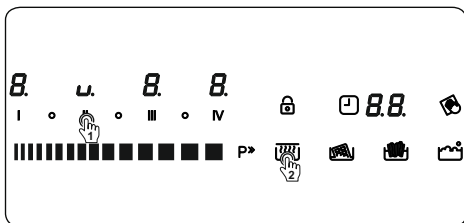


Paveikslėlyje viršuje pavaizduotas vidurinės kaitvietės ekranas, rodantis kepimo funkciją.

Rezultatas ir gaminimo laikas gali skirtis, priklausomai nuo maisto produktų ir naudojamo indo kokybės. Naudojant šias funkcijas, geriausiai maistas paruošiamas, kai naudojama 2 litrai aliejaus.

Šilumos palaikymo funkcija

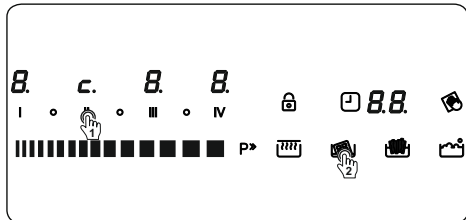
Ši funkcija palaiko gaminamo maisto temperatūrą apie 50 °C. Norėdami įjungti šilumos palaikymo funkciją, paspauskite šilumos palaikymo funkcijos mygtuką. Įjungus šilumos palaikymo funkciją, atitinkamame ekrane rodoma „u“ ir užsidega šilumos palaikymo funkcijos indikatorius.



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

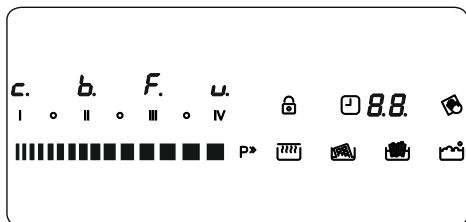
Šokolado lydymo funkcija

Su šia funkcija galima lydėti 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 užsidega šokolado lydymo funkcijos indikatorius.

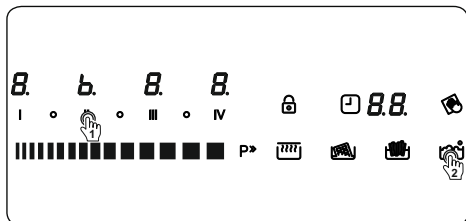


Paveikslėlyje viršuje pavaizduotas vidurinis kaitvietės ekranas, rodantis šokolado lydymo funkciją.

Įvairias specialias funkcijas galima naudoti su kiekviena kaitviete.



Visas kaitvietes galima sujungti ir naudoti su specialiomis funkcijomis.



Klaidų kodai	
Pasireiškus klaidai, kaitviečių ekranuose rodomas klaidos kodas.	
E1	Aušinimo ventilatorius išjungtas. Susisiekite su įgaliotuoju techninės priežiūros atstovu.
E3	Maitinimo srovės įtampa neatitinka vardinių reikšmių. Išjunkite kaitlentę mygtuku, palaukite, kol visose zonose išsijungs „H“, įjunkite kaitlentę mygtuku ir naudokite toliau. Jei ta pati klaida rodoma vėl, susisiekite su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.
E4	Maitinimo srovės dažnis neatitinka vardinių reikšmių. Išjunkite kaitlentę mygtuku, palaukite, kol visose zonose išsijungs „H“, įjunkite kaitlentę 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, susisiekite su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.
E5	Vidinė kaitlentės dalis per daug įkaitusi. Išjunkite kaitlentę mygtuku ir leiskite kaitvietėms atvėsti.
E6	Netinkamai veikia lietimui jautrus kaitviečių valdymo skydelis. Susisiekite su įgaliotuoju techninės priežiūros atstovu.
E7	Išjungtas ritės temperatūros jutiklis. Susisiekite su įgaliotuoju techninės priežiūros atstovu.
E8	Išjungtas aušintuvo temperatūros jutiklis. Susisiekite su įgaliotuoju techninės priežiūros atstovu.
EA	Didžiosios ritės įsotinimo klaida. Išjunkite kaitlentę paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką ir toliau naudokite. Jei ta pati klaida rodoma vėl, susisiekite su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.
EC	Maitinimo srovės įtampos klaida. Išjunkite kaitlentę paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką ir toliau naudokite. Jei ta pati klaida rodoma vėl, susisiekite su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.
C1-C8	Perspėjimo signalas dėl mikroprocesoriaus. Išjunkite kaitlentę paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką ir toliau naudokite. Jei ta pati klaida rodoma vėl, susisiekite su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.


5. VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

5.1 VALYMAS

 **ĮSPĖJIMAS:** Prieš valydami prietaisą, išjunkite jį ir palikite atvėsti.

Bendrieji nurodymai

- Prieš naudodami su savo prietaisu, patikrinkite, ar valymo medžiagos yra tinkamos ir rekomenduojamos gamintojo.
- Naudokite tokius valymo skysčius ir pastas, kuriose nėra kietų dalelių. Nenaudokite ėdančių (koroziinių) kremų, šveitimo miltelių, vielinių šepėčių ar kietų įrankių, kadangi jie gali pažeisti prietaiso paviršius.


 Nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra kietų dalelių, kadangi jos braižo stiklines, emaliuotas ir / arba dažytas jūsų prietaiso dalis.

- Išbėgus bet kokiems skysčiams, nedelsdami juos nuvalykite, kad negadintų prietaiso dalių.


 Jokių prietaiso dalių nevalykite garinėmis valymo sistemomis.

Keraminio stiklo valymas

Keraminis stiklas gali išlaikyti sunkius indus, tačiau, sutrenkus aštriu daiktu, gali sudužti.

 **ĮSPĖJIMAS:** jei keraminės kaitlentės paviršius yra įskilęs, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio, išjunkite prietaisą ir kvieskitės techninę pagalbą.

- Vitrokeraminiam stiklui valyti naudokite kreminį arba skystą valiklį. Po to kruopščiai jas nuskalaukite ir nusausinkite sausa šluoste.

 Nenaudokite pienui valyti skirtų medžiagų, kadangi jos gali pažeisti stiklą.

- Jei naudojamų indų pagrindui ar padengimui naudojamos žemo lydymosi taško medžiagos, jie gali apgadinti stiklo keramikos kaitlentę. Jei ant karštos kaitlentės nukrenta plastiko, aliuminio folijos, cukraus ar cukringo maisto, kuo greičiau ir kuo saugiau nugrandykite juos nuo karšto paviršiaus. Ištirpusios tokios medžiagos gali pažeisti stiklo keramikos kaitlentę. Ruošdami cukringus produktus, pavyzdžiui, uogienę, jei turite galimybę, padenkite kaitlentę tinkamos apsauginės

medžiagos sluoksniu.

- Ant paviršiaus besikaupiančias dulkes būtina nuvalyti drėgna šluoste.
- Keraminio stiklo spalvos pasikeitimai neturi įtakos keramikos struktūrai ar patvarumui ir atsiranda ne dėl pasikeitimų medžiagoje.

Keraminio stiklo spalva gali pasikeisti dėl daugybės priežasčių:

1. Nuo paviršiaus nenuvalomi išsilieję maisto produktai.


2. Netinkamų indų naudojimas ant kaitlentės kenkia paviršiui.

3. Netinkamų valiklių naudojimas.

Neerūdijančio plieno dalių (jei yra) valymas

- Reguliariai valykite jūsų prietaiso dalis iš nerūdijančio plieno.
- Nuvalykite nerūdijančio plieno dalis švariame vandenyje sudrėkinta švelnia šluoste. Po to kruopščiai jas nusausinkite sausa šluoste.

 Nevalykite nerūdijančio plieno dalių, kol jos dar karštos po kepimo.

 Ant nerūdijančio plieno dalių ilgai nelaikykite acto, kavos, pieno, druskos, vandens, citrinų ar pomidorų sulčių.

6. TRIKČIŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS, TRANSPORTAVIMAS

6.1 TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA IR ŠALINIMAS



Jei, atlikus bazinius trikčių nustatymo ir šalinimo žingsnius, problema nedingsta, susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu ar kvalifikuotu specialistu.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Kaitlentės valdymo skydelis pajuodavęs. Neina įjungti kaitlentės arba kaitviečių.	Nėra elektros srovės.	Patikrinkite elektros saugiklius. Patikrinkite, ar namuose yra elektros srovė, bandydami įjungti kitus elektrinius prietaisus.
Naudojama kaitlentė išsijungia, ir kiekviename ekranelyje mirkčioja „F“ raidė.	Valdikliai šlapi arba ant jų uždėtas koks nors daiktas.	Nusausinkite valdiklius arba patraukite daiktą.
Naudojama kaitlentė išsijungia.	Viena iš kaitviečių buvo įjungta pernelyg ilgai.	Naudoti kaitvietę vėl galite ją iš naujo įjungę.
Neveikia kaitlentės valdikliai ir šviečia užrakto nuo vaikų LED indikatorius.	Įjungtas užraktas nuo vaikų.	Išjunkite užraktą nuo vaikų.
Naudojamas prikaistuvis skleidžia garsus arba kaitlentė skleidžia trakstelėjimo garsą maisto ruošimo metu.	Naudojant indukcinę kaitlentę, tokie garsai yra normalu. Juos sukelia energijos perdavimas iš kaitlentės į indą.	Tai yra normalu. Tai nekelia rizikos nei kaitlentei, nei indams.
Ekrane užsidega „U“ simbolis prie vienos iš kaitviečių.	Ant kaitvietės neuždėtas joks prikaistuvis arba jis yra netinkamas naudoti.	Naudokite tinkamą prikaistuvį.
Pajėgumo lygis 9 arba „P“ automatiškai sumažinamas. Pasirinkus pajėgumą „P“ arba 9 dviejose kaitvietėse toje pačioje pusėje vienu metu.	Pasiektas maksimalus pajėgumas dviejose kaitvietėse.	Naudojant abi kaitvietes pajėgumu „P“ arba 9, būtų viršijamas leistinas maksimalus pajėgumas dviejose kaitvietėse.

6.2 TRANSPORTAVIMAS






Jei norite transportuoti prietaisą, naudokite originalų gaminio įpakavimą ir neškite su originaliu dėklu. Vadovaukitės ant pakuotės esančiais transportavimo simboliais. Visas atskiriamas dalis priklijuokite lipnia juosta, kad nepažeistumėte gaminio transportuodami.

Jei nebeturite originalios pakuotės, naudokite tokią dėžę, kurioje prietaisas, ypač jo išoriniai paviršiai, būtų apsaugoti nuo išorinių faktorių.

Paldies, ka izvēlējāties šo izstrādājumu.

Šajā lietotāja rokasgrāmatā ir iekļauta svarīga drošības informācija un norādījumi par ierīces lietošanu un apkopi.

Veltiet laiku, lai izlasītu šo lietotāja rokasgrāmatu pirms ierīces izmantošanas, un saglabājat to turpmākai uzziņai.

Ikona	Veids	Nozīme
	BRĪDINĀJUMS	Nopietnu traumu vai nāves risks
	ELEKTROŠOKA RISKS	Bīstama sprieguma risks
	UGUNSGRĒKS	Brīdinājums; ugunsgrēka risks / uzliesmojoši materiāli
	UZMANĪBU!	Traumu vai īpašuma bojājumu risks
	SVARĪGI / PIEZĪME	Sistēmas pareiza lietošana

SATURA RĀDĪTĀJS

1.NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU.....	4
1.1 Galvenie brīdinājumi par drošību.....	4
1.2 Brīdinājumi par uzstādīšanu.....	6
1.3 Lietošanas laikā.....	7
1.4 Tīrīšanas un apkopes laikā.....	8
2.UZSTĀDĪŠANA UN SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI.....	10
2.1 Norādījumi uzstādītājam.....	10
2.2 Plīts virsmas uzstādīšana.....	10
2.3 Strāvas pievienošana un drošība.....	12
3.IZSTRĀDĀJUMA RAKSTUROJUMS.....	13
4.IZSTRĀDĀJUMA LIETOŠANA.....	14
4.1 Plīts virsmas vadības ierīces.....	14
5.TĪRĪŠANA UN APKOPE.....	21
5.1 Tīrīšana.....	21
6.PROBLĒMU NOVĒRŠANA UN PĀRVIETOŠANA.....	22
6.1 Problēmu novēršana.....	22
6.2 Pārvietošana.....	22

1. NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU

- Pirms ierīces lietošanas rūpīgi pilnībā izlasiet šo rokasgrāmatu un atstājiet to drošā vietā, lai pēc nepieciešamības tajā ieskatītos.
- Šī rokasgrāmata ir sagatavota vairāk nekā vienam modelim, tādēļ jūsu ierīcei var nebūt kāda no aprakstītajām funkcijām. Šā iemesla dēļ ir svarīgi, lasot lietotāja rokasgrāmatu, pievērst īpašu uzmanību jebkuram attēlam.

1.1 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 uzraudzības.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce un tās daļas uzkarst. Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem. Bērni, kuri jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst lietot ierīci bez uzraudzības.

🔥 ⚠ BRĪDINĀJUMS. Gatavošana bez uzraudzības uz plīts virsmas ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un radīt aizdegšanos. **NEKAD** nemēģiniet apdzēst liesmu, izmantojot ūdeni, bet gan izslēdziet ierīci un pēc tam pārsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošu segu.

⚠ UZMANĪBU! Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.

 **BRĪDINĀJUMS.** Aizdeģšanās bīstamība: neko neuzglabājiēt 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.
- Indukcijas plīts virsmām pēc izmantošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot vadības pogu. Nepaļaujaties uz pannas detektoru.
- Modeļiem ar plīts virsmas vāku pirms lietošanas notīriēt visu, kas nolijis uz vāka un ļaujiet krāsniņ atdzist pirms aizvērt vāku.
- Nelietojiet ierīci ar ārējo taimeri un atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Cepeškrāsns virsmu tīrīšanai nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un metāla sūkļus. Tie var saskrāpēt virsmas, kas var radīt durvju stikla saplīšanu un sabojāt virsmas.
- 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 dienesta darbinieks. Ja uzstādīšanas darbus un remontdarbus veicis nepilnvarots darbinieks, var rasties apdraudējums. Nekādā veidā nepārveidojiet un nemainiet ierīces specifikācijas. Nepareizi plīts virsmas aizsargi var radīt negadījumus.
- Pirms ierīces pievienošanas nodrošiniēt, ka vietējie komunālie pakalpojumi (gāzes veids un gāzes spiediens vai elektroenerģijas spriegums

un frekvence) un ierīces prasības ir saderīgas. Šīs ierīces specifikācijas ir norādītas uz uzlīmes.

⚠ UZMANĪBU! Šī ierīce ir paredzēta tikai pārtikas pagatavošanai un lietošanai mājāsaimniecības telpās. To nedrīkst lietot citiem mērķiem vai citiem lietošanas veidiem, piemēram, ārpus mājām, komercdarbībai vai telpu apsildei.

- Lai garantētu drošību, ir jāievēro visi iespējamie pasākumi. Tā kā stikls var saplīst, tīrot rīkojieties uzmanīgi, lai nesaskrāpētu to. Nesitiet pa stiklu ar piederumiem.
- Pārlicinieties, vai uzstādīšanas laikā strāvas vads nav iespiests un bojāts. Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tā apkalpes pārstāvim vai atbilstoši kvalificētai personai, lai novērstu apdraudējumu.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem atrasties šīs ierīces tuvumā.
- Kad indukcijas plīts virsma tiek lietota, nenovietojiet tās tuvumā priekšmetus, kas ir jutīgi pret magnētisko lauku (piemēram, kredītkartes, bankas kartes, pulksteņus un līdzīgus priekšmetus). Visiem, kuriem ir elektrokardiostimulators, ir ļoti ieteicams pirms indukcijas plīts lietošanas konsultēties ar savu kardiologu.

1.2 BRĪDINĀJUMI PAR UZSTĀDĪŠANU

- Nelietojiet ierīci, pirms tā nav pilnībā uzstādīta.
- Ierīces uzstādīšana ir jāveic pilnvarotam tehniskajam darbiniekam. Ražotājs nav atbildīgs par jebkāda veida bojājumiem, kas radušies nepareiza novietojuma un uzstādīšanas gadījumā, ko veikušas nepilnvarotas personas.
- Izpakojojot ierīci, pārlicinieties, kā tā transportēšanas

laikā nav bojāta. Jebkādu defektu gadījumā nelietojiet ierīci un nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu apkalpes dienesta pārstāvi. Tā kā iepakojumā izmantotie materiāli (neilons, skavotāji, stiroputas utt.) var radīt kaitējumu bērniem, tie ir nekavējoties jāsavāc un jāizmet.

- Aizsargājiet ierīci no atmosfēras ietekmes. Nepakļaujiet to tiešiem saules stariem, lietum, sniegam, putekļiem un pārlietu lielam mitrumam.
- Materiāliem ap ierīci (piemēram, skapjiem) ir jāspēj izturēt vismaz 100 °C temperatūra.
- Darbības laikā plīts virsmas apakšdaļa var uzkarst, tādēļ zem izstrādājuma ir jāuzstāda plāksne.

1.3 LIETOŠANAS LAIKĀ

- Lietošanas laikā nenovietojiet blakus ierīcei degošus un uzliesmojošus materiālus.



Neatstājiet plīti bez uzraudzības, ja gatavojat ar cieto vai šķidro eļļu. Ļoti karstu apstākļu rezultātā tās var izraisīt aizdegšanos. Nekad nelejiet ūdeni uz liesmām, kas radušās no eļļas, tā vietā izslēdziet krāsnī un pārsedziet pannu ar vāku vai ugunsdrošu segu.

- Ja izstrādājumu nelieto ilgāku laiku, izslēdziet galveno vadības slēdzi. Kad ierīce netiek lietota, aizveriet gāzes vārstu.
- Vienmēr pannas novietojiet gatavošanas zonas centrā un pagrieziet rokturus tā, lai pa tiem nevarētu uzsist un tos nevarētu aizķert.
- Nodrošiniet, ka vienmēr, kad nelietojat ierīci, ierīces vadības pogas vienmēr ir pozīcijā **0** (izslēgts).


1.4 TĪRĪŠANAS UN APKOPES LAIKĀ

- Pirms veikt jebkādus ierīces tīrīšanas un apkopes darbus pārlicinieties, vai ierīce ir atslēgta no strāvas padeves avota.
- Nenoņemiet vadības pogas, lai iztīrītu vadības paneli.
- Lai uzturētu efektīvu un drošu ierīces darbību, ieteicams vienmēr lietot oriģinālās detaļas un pilnvarotu apkalpes pārstāvju pakalpojumus, ja nepieciešams.

CE atbilstības deklarācija

CE Mēs apliecinām, ka mūsu izstrādājums atbilst spēkā esošajiem Eiropas Savienības direktīvām, lēmumiem un regulām, kā arī atsaucies standartu sarakstā minētajām prasībām.

Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībā. Jebkāda cita veida lietošana (piemēram, telpas sildīšanai) nav pieļaujama un ir bīstama.

 Lietotāja rokasgrāmata attiecas uz dažādiem modeļiem. Jūs varat pamanīt atšķirības starp šiem norādījumiem un iegādāto modeli.

Atbrīvošanās no vecās ierīces



Šis simbols uz izstrādājuma un iepakojuma norāda, ka izstrādājumu nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Tā vietā tas ir jānodod piemērotā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādājamo atkritumu savākšanas vietā.

Nodrošinot, ka šis izstrādājums tiek izmests pareizā veidā, varat palīdzēt novērst potenciāli negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, ko pretējā gadījumā var radīt nepareiza šī izstrādājumu atkritumu apsaimniekošana. Lai saņemtu papildinformāciju par izstrādājuma pārstrādi, sazinieties ar vietējo pārvaldi, pārstrādes centru vai tirdzniecības vietu, kurā iegādājāties izstrādājumu.

2. UZSTĀDĪŠANA UN SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

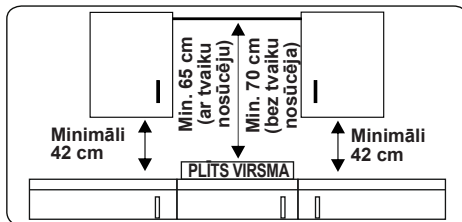
BRĪDINĀJUMS! Šī ierīce ir jāuzstāda pilnvarotam apkalpes personālam vai kvalificētam speciālistam atbilstoši šajā rokasgrāmatā sniegtajiem norādījumiem un saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem.

- Nepareiza uzstādīšana var radīt kaitējumu un bojājumus, par ko ražotājs neuzņemas atbildību, un garantija zaudēs spēkā esamību.
- Pirms uzstādīšanas nodrošiniet, ka vietējie komunālie pakalpojumi (elektroenerģijas spriegums un frekvence un/vai gāzes veids un gāzes spiediens) un ierīces prasības ir saderīgas. Ierīces prasības ir norādītas uz uzlīmes.
- Jāievēro lietošanas valstī spēkā esošie likumi, rīkojumi, direktīvas un standarti (drošības noteikumi, pareiza likvidēšana saskaņā ar noteikumiem utt.)

2.1 NORĀDĪJUMI UZSTĀDĪTĀJAM

Vispārējie norādījumi

- Pēc iepakojuma materiāla noņemšanas no ierīces un tās piederumiem, pārliecinieties, ka ierīce nav bojāta. Ja konstatējat bojājumus, nelietojiet ierīci un nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu apkalpes darbinieku vai kvalificētu tehnisko speciālistu.
- Pārliecinieties, ka tuvumā neatrodas degoši un uzliesmojoši materiāli, piemēram, aizkari, eļļa, drēbes un citas lietas, kas var ātri aizdegties.
- Darba virsmai un mēbelēm ap plīts virsmu ir jābūt izgatavotiem no materiāliem, kas iztur par 100 °C augstāku temperatūru.
- Ja tvaika nosūcējs vai skapis ir jāuzstāda virs ierīces, drošs attālums no plīts virsmas un jebkuram skapim/tvaika nosūcējam ir norādīts tālāk.



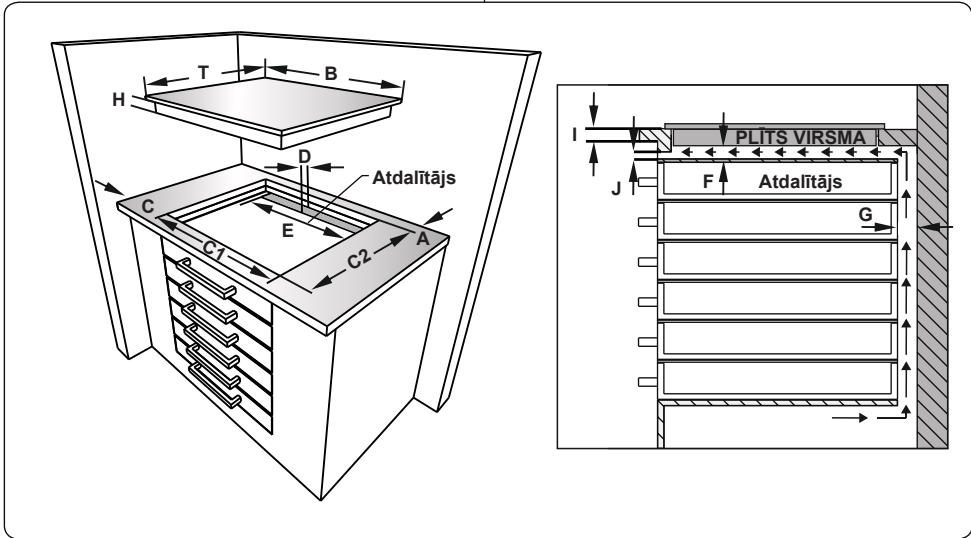
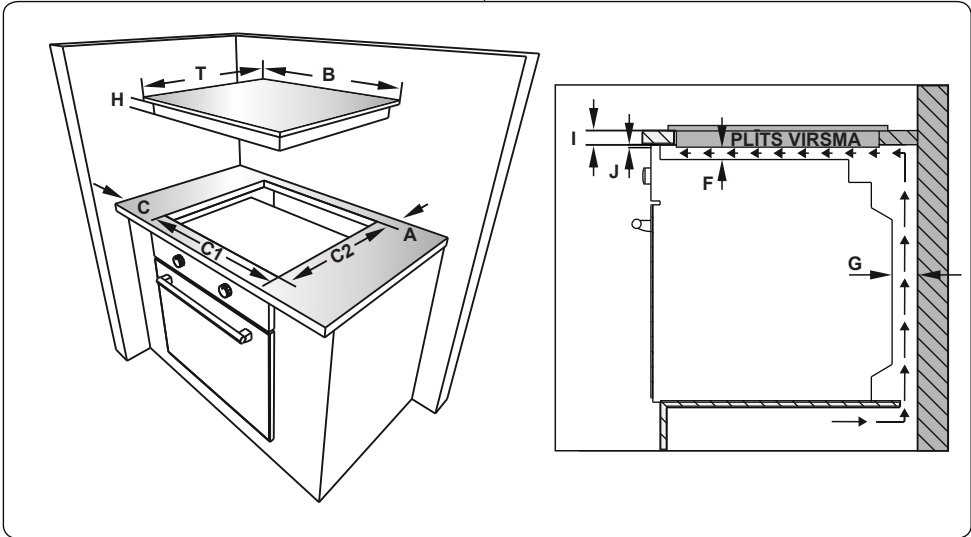
- Ierīci nedrīkst uzstādīt tieši virs trauku mazgājamās mašīnas, ledusskapja, saldētavas, veļas mazgājamās mašīnas vai drēbju žāvētāja.
- Ja ierīces pamatnei iespējams pieklūt ar roku, zem ierīces pamatnes ir jāuzstāda atbilstoša materiāla barjera, nodrošinot, ka nav piekļuves ierīces pamatnei.
- Ja plīts virsma tiek uzstādīta virs cepeškrāsns, cepeškrāsnij jābūt aprīkotai ar ventilatoru.
- Nodrošiniet, ka indukcijas plīts virsma tiek labi ventilēta un nav aizsprostota gaisa ieplūde un izplūde.

2.2 PLĪTS VIRSMAS UZSTĀDĪŠANA

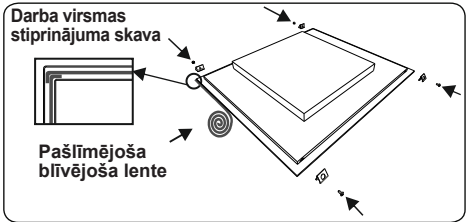
Ierīce tiek piegādāta ar uzstādīšanas komplektu, ietverot līpošu blīvējošo materiālu, niefiksējot skavas un skrūves.

- Izgrieziet ierīces izmērus, kā parādīts attēlā. Novietojiet ierīci uz darba virsmas tādā veidā, ka pēc plīts virsmas uzstādīšanas, tiek ievērotas tālāk norādītās prasības.

B (mm)	590	min A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Piemērojiet ietvērto vienkusējo pašlīmējošo blīvēšanas lenti visapkārt gatavošanas virsmas malai. Neizstiepiet to.



- Ierīces sānu malai pieskrūvējiet 4 darba virsmas stiprinājuma skavas.

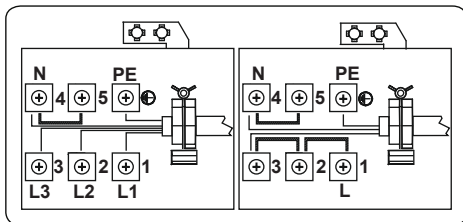
- Ievietojiet ierīci atverē.

2.3 STRĀVAS PIEVIENOŠANA UN DROŠĪBA

BRĪDINĀJUMS! Šīs ierīces strāvas pievienošana ir jāveic pilnvarotam apkalpes personālam vai kvalificētam elektriķim atbilstoši šajā rokasgrāmatā sniegtajiem norādījumiem un saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem.

BRĪDINĀJUMS! ŠAI IERĪCEI NEPIECIEŠAMS LIETOT SAZEMĒJUMU.

- Pirms ierīces pievienošanas pie strāvas padeves jāpārbauda, vai ierīces sprieguma rādītājs (norādīts uz ierīces identifikācijas plāksnītes) atbilst pieejamās strāvas sprieguma rādītājam un vai strāvas padeves kabeli spēj izturēt ierīces jaudas rādītāju (arī norādīts uz identifikācijas plāksnes).
- Uzstādīšanas laikā nodrošiniet, ka tiek lietoti izolēti kabeli. Nepareizs savienojums var radīt ierīces bojājumus. Ja strāvas vads ir bojāts un tas ir jāmaina, tas jā dara kvalificētam personālam.
- Nelietojiet adapterus, vairākas kontaktligzdas un/vai pagarinātājus.
- Strāvas padeves vads ir jānovieto tālāk no ierīces karstajām detaļām, un to nedrīkst saspiest. Pretējā gadījumā vadu var sabojāt, radot īssavienojumu.
- Ja ierīce nav pievienota pie strāvas padeves avota ar kontaktspraudni, lai atbilstu drošības noteikumiem, ir jālieto visu polu atvienotāja slēdzis (ar vismaz 3 mm kontaktu atstarpi).
- Slēdzi ar drošinātāju ir jāuzstāda viegli pieejamā vietā pēc tam, kad ir uzstādīta ierīce.
- Pārliecinieties, ka visi savienojumi ir droši pievienoti.
- Nostipriniet strāvas kabeli skavā un pēc tam pārsega tuvumā.
- Spaiļu savienojums ir norādīts uz spaiļu kārbas.

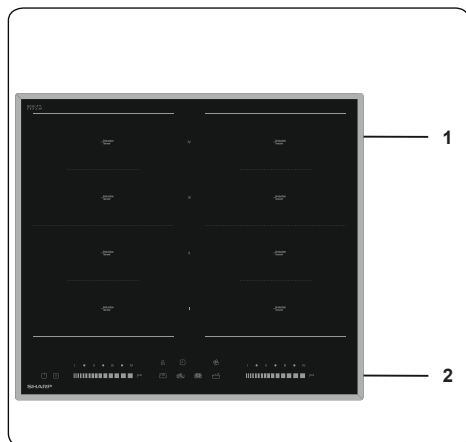


3. IZSTRĀDĀJUMA RAKSTUROJUMS



Svarīgi! Iegādātā izstrādājuma specifikācijas un izskats var atšķirties no attēlā tālāk redzamā.

Komponentu saraksts



1. Indukcijas zona
2. Vadības panelis

4. IZSTRĀDĀJUMA LIETOŠANA

4.1 PLĪTS VIRSMAS VADĪBAS IERĪCES


Indukcijas zona


Šajā tabulā sniegtā informācija ir tikai atsaucei.

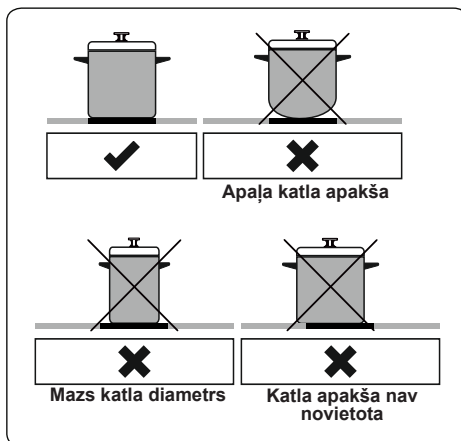
Iestatījumi	Lietojums
0	Sildelements izslēgts
1–3	Saudzīga uzsildīšana
4–5	Vienmērīga vārīšana, lēna uzsildīšana
6–7	Atkārtota uzsildīšana un ātra vārīšana
8	Vārīšana, sautēšana un kaltēšana
9	Maksimālā karsēšana
P	Pastiprināšanas funkcija

Gatavošanas trauki

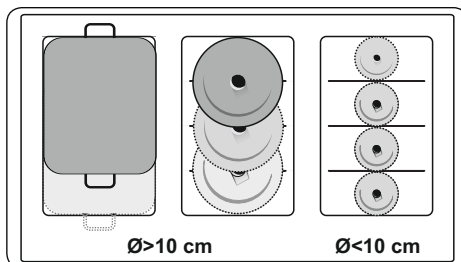
- Lietojiet plānu, plakānu, gludas apakšdaļas labas kvalitātes tērauda, emaljēta tērauda, čuguna vai nerūsējošā tērauda trauku. Trauka kvalitāte un trauka sastāvs tieši ietekmē gatavošanas veiktspēju.
- Nelietojiet ieliektu vai izliektu apakšdaļu gatavošanas traukus. Gatavošanas trauki, kas izgatavoti no alumīnija vai nerūsējošā tērauda ar nemetāla apakšdaļu, stikla, vara, misiņa, keramikas, porcelāna, nav piemēroti karsēšanai.
- Lai pārbaudītu, vai gatavošanas trauki ir piemēroti gatavošanai ar indukcijas virsmas, varat paturēt magnētu pie gatavošanas trauka pamatnes. Ja magnēts pielīp, gatavošanas trauki ir piemēroti, vai arī varat ieliet traukā nedaudz ūdens un novietot uz gatavošanas zonas, aktivizējot maksimālo līmeni. Ūdenim ir jāuzkarst dažu sekunžu laikā.
- Izmantojot noteikta veida pannas, iespējams, dzirdēsiet dažādas skaņas. Tās rada pannas konstrukcija un neietekmē plīts virsmas veiktspēju un drošību.
- Lai sasniegtu labāko gatavošanas veiktspēju, panna ir jānovieto gatavošanas zonas centrā.
- Ja uz gatavošanas zonas novietota neatbilstoša panna vai nav novietota

panna pēc tam, kad atlasīts jaudas līmenis, gatavošanas zonas displejā mirgo simbols . Gatavošanas zona automātiski izslēgsies pēc 2 minūtēm.

- Ja uz gatavošanas zonas ir novietota piemērota panna, simbols  pazūd un gatavošana turpinās ar atlasīto jaudas līmeni.
- Lai iegūtu labāko enerģijas pārnēsi, gatavošanas trauka pamatnes diametram ir jāsakrīt ar gatavošanas zonu.

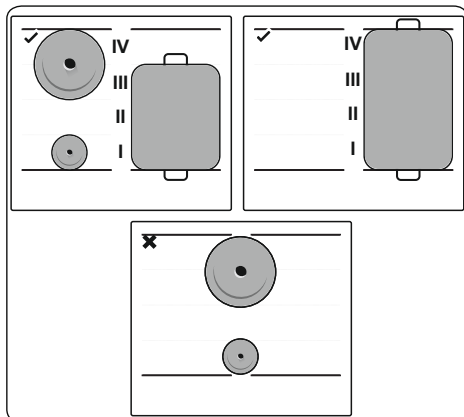


Ierīce darbojas, nospiežot pogas, un darbības tiek parādītas displejā un atskaņotas ar skaņas signālu.

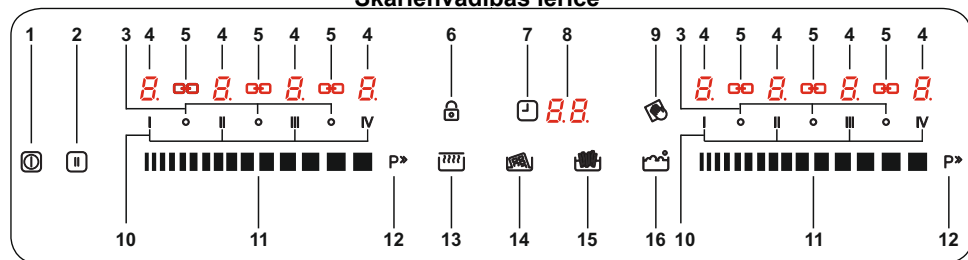


- Varat izmantot 2 vai vairāk savienotas gatavošanas zonas traukiem, kuru pamatne ir lielāka par 10 cm.
- Gatavošanas traukiem, kuru pamatne ir mazāka par 10 cm, varat izmantot atsevišķi katru gatavošanas zonu.
- Izmantojiet gatavošanas traukus, kuru pamatnes minimālais izmērs ir 7 cm. Pretējā gadījumā var rasties trauka noteikšanas problēma.

- Nenovietojiet gatavošanas trauku starp divām gatavošanas zonām.
- Gatavošanas trauku ar pamatni, kas mazāka par 10 cm, novietojiet vienā gatavošanas zonā. Pretējā gadījumā gatavošanas trauku iespējams nevar noteikt.




Skārienvadības ierīce



1. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
2. Viedā pauzes atļase
3. Savienotās funkcijas atļase
4. Sildelementa rādījums
5. Savienojuma rādījums
6. pogu bloķēšana
7. Taimera atļase
8. Taimera rādījums

9. Tīrīšanas funkcijas atļase
10. Sildelementa atļase
11. Slīdņa poga
12. Pastiprināšana
13. Karstuma uzturēšanas funkcijas atļase
14. Šokolādes kausēšanas funkcijas atļase
15. Cepšanas funkcijas atļase
16. Vārīšanās funkcijas atļase


 Lietojiet indukcijas gatavošanas zonas ar atbilstošiem ēdiena gatavošanas traukiem.

Pēc tam, kad ir pievienota strāvas padeve, uz brīdi iedegas visi displeji. Pēc tam plīts virsma tiek ieslēgta gaidstāves režīmā un ir gatava lietošanai.

Plīts virsma tiek vadīta, nospiežot atbilstošo elektronisko pogu. Katra pogas nospiešana

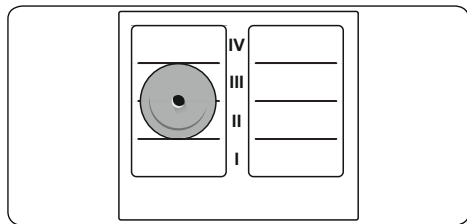
tiek apstiprināta ar skaņas signālu.

Ierīces ieslēgšana

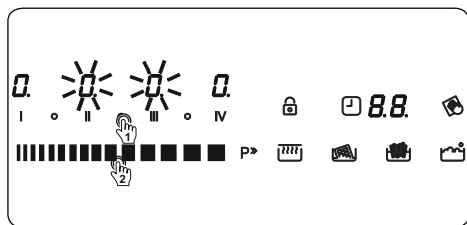
Ieslēdziet ierīci, izmantojot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.  Visu sildelementu displejos redzams "0". (Ja 20 sekunžu laikā netiek izvēlēta neviena gatavošanas zona, plīts virsma automātiski izslēdzas.)

Kad plīts virsma ir ieslēgta, darbojas automātiskās noteikšanas funkcija. Ja gatavošanas trauks ir novietots uz plīts virsmas, 10 sekundes mirgo attiecīgās gatavošanas zonas, uz kura ir novietots gatavošanas trauks, sildelementa displejs.

Piemēram, ja uz plīts virsmas atrodas divi katli (kā parādīts tālāk), 10 sekundes mirgo gatavošanas zonas, uz kuras novietoti katli, sildelementa displejs.





Atbilstoši piemēram gatavošanas zonu var darbināt atsevišķi, 10 sekunžu laikā nospiežot kreiso II vai kreiso III pogu. Gatavošanas zonas var darbināt ar savienošanas funkcijas atlasē pogu starp I un II sildelementu, nospiežot savienošanas funkcijas atlasē pogu starp I un II sildelementa atlasē pogu.



Kad automātiskā noteikšana ir pabeigta, varat darbināt gatavošanas zonas, uz kurām nav noteikts gatavošanas trauks.

Ierīces izslēgšana


Izslēdziet plīts virsmu, jebkurā laikā nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu 

ieslēgšanas/izslēgšanas pogai  vienmēr ir izslēgšanas prioritāte.


Režīma funkcijas un savienotās funkcijas indikators vairs nedeg.

Gatavošanas zonu ieslēgšana

Nospiediet sildelementa atlasē pogu, kas atbilst sildelementam, kuru vēlaties izmantot. Statiskais punkts parāda atlasīto karstuma displeju un mirgojoši punkti uz visiem citiem displejiem vairs nedeg.


Atlasītajam sildelementam varat iestatīt karstuma līmeni, pieskaroties slīdņa pogu . Sildelements ir gatavs gatavošanai. Lai ātrāk panāktu vārīšanos, atlasiet vēlamo gatavošanas līmeni un nospiediet pogu **P**, lai aktivizētu pastiprināšanas funkciju.

Gatavošanas zonu izslēgšana

Nospiežot sildelementa atlasē pogu, atlasiet sildelementu, kuru vēlaties izslēgt. Izmantojot slīdņa pogu,  samaziniet temperatūru līdz "0". (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 keramikās virsmas zona temperatūra ir bīstama, lai tai pieskartos.


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


Viedā pauzēšana

Viedā pauzēšana nodrošina samazinātu visu ieslēgto sildelementu jaudu.

Ja deaktivizējat viedo pauzēšanu, sildelementiem automātiski tiek ieslēgts iepriekšējais temperatūras 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" nodziest, un sildelementi darbojas iepriekš iestatītajā līmenī.

Drošības izslēgšanas funkcija

Gatavošanas zonas tiek automātiski izslēgtas, ja karstuma iestatījums netiek mainīts noteiktu laika posmu. Gatavošanas zonas karstuma iestatījuma maiņa laika ilgumu atiestata uz sākotnējo vērtību. Šī sākotnējā vērtība ir atkarīga no atlasītās temperatūras vērtības, kā norādīts tālāk.

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 bloķēšanas slēdzeni, vienlaicīgi 2 sekundes turiet nospiestu sildelementa atlases pogu I un IV, līdz redzams "L".


Visu sildelementu displejos tiek rādīts simbols "L", apzīmējot stāvokli BLOĶĒTS, un vadības pulsts iestatījumus nevar mainīt. (Ja gatavošanas zona ir joprojām karsta, simbols "L" un "H" tiek rādīts pamīšus.)

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

Lai deaktivizētu bērnu bloķēšanas slēdzeni, vienlaikus 2 sekundes turiet nospiestu sildelementa atlases pogu I un IV, līdz redzams "L" un plīts virsma izslēdzas.

Pogu bloķēšana

Bloķēšanas slēdzene funkciju izmanto, lai ierīcē darbības laikā iestatītu "drošo režīmu". Kad drošības režīms ir aktivizēts, nav iespējams veikt regulējumus (piemēram, karstuma iestatījumus), nospiežot pogu. Var tikai izslēgt ierīci.

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

Taimera funkcija

Gatavošanas zonas taimeris (1–99 min)

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

Atlasiet gatavošanas zonu, pēc tam temperatūras iestatījumu un beigās aktivizējiet taimera iestatījuma pogu, taimerī var ieprogrammēt izslēgt gatavošanas zonu.

Gaismas diodes ir izkārtotas ap katru sildelementa displeju, kas norāda, ka ieslēgts taimeris.

10 sekundes pēc pēdējās darbības taimeris rāda tā taimera izmaiņas, kurš uzsāk atskaiti (gadījumā, ja taimeris iestatīts vairāk nekā vienai gatavošanas zonai).

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

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

Skaņas signāls

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

- Parasta pogas aktivizēšana tiek apvienota ar īsu skaņas signālu.
- Nepārtraukta pogu aktivizēšana ilgāku laika periodu (10 sekundes) tiek apvienota ar garāku, aizturētu skaņas signālu.

Pastiprināšanas funkcija

Lai izmantotu šo funkciju, pēc tam nospiediet pogu "P" (Pastiprināšana). Pastiprinājuma funkcijas indikators deg spilgtāk.

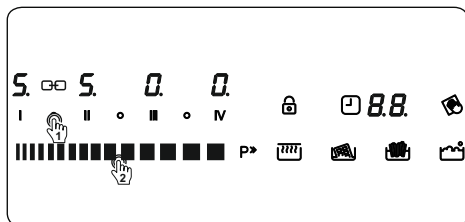
Pastiprināšanas funkciju var aktivizēt tikai tad, ja tā ir pieejama atlasītajai gatavošanas zonai. Ja pastiprināšanas funkcija ir aktīva, attiecīgajā displejā tiek rādīts simbols "P".


Aktivizējot pastiprināšanu, var tikt pārsniegta maksimālā jauda, ja kāda cita gatavošanas zona jau tiek izmantota, un var tikt aktivizēta integrētā jaudas pārvaldība.

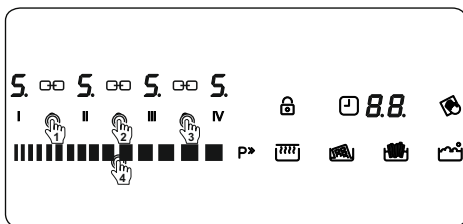
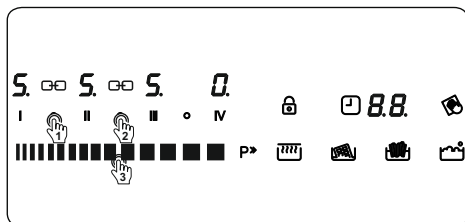
Nepieciešamais jaudas samazinājums tiek rādīts ar mirgojošu attiecīgo gatavošanas zonas displeju. Mirgošana notiek 3 sekundes un nodrošina tālāku iestatījumu adaptāciju pirms jaudas samazināšanas.

Gatavošanas zonu savienošana

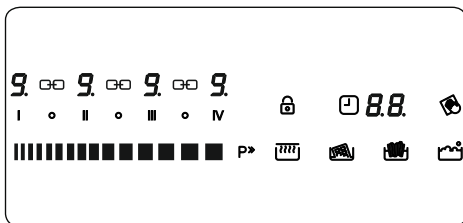
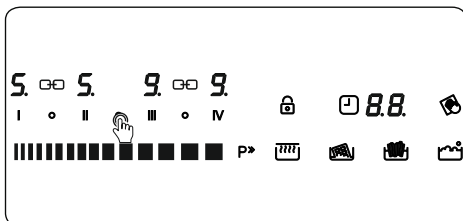
Nospiediet sildelementa atlases pogu, kas atbilst sildelementam, kuru vēlaties izmantot. Nospiediet pogu "o", lai savienotu gatavošanas zonu un vēlamo blakus esošo. Kad gatavošanas zonas ir savienotas, deg ķēdes simbols, kas atrodas starp gatavošanas zonām.



Ja vēlaties pievienot 3. un 4. gatavošanas zonu, varat nospriest pogu "o" starp tām. Šajā gadījumā savienotās gatavošanas zonas darbojas kā viena gatavošanas zona. Varat iestatīt karstuma līmeni, pieskaroties slīdņa pogai .



Divas blakus esošas gatavošanas zonas, kas darbojas atsevišķi dažādos vai vienādos karstuma līmeņos, var savienot, nospiežot pogu "o". Savienotās gatavošanas zonas turpina darboties kā viena gatavošanas zona ar augstāko karstuma līmeni.



Nospiediet pogu "o", lai atdalītu savienotās gatavošanas zonas. Gatavošanas zonas pa labi un pa kreisi no pogas "o" turpina darboties atsevišķi, un ķēdes simbols nodzīst.

Īpaša gatavošanas funkcija

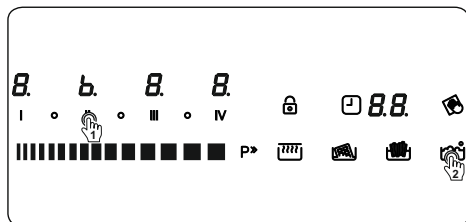
Nospiediet vārīšanās, cepšanas, karstuma uzturēšanas un šokolādes kausēšanas pogas, lai aktivizētu speciālo gatavošanas funkciju. Vārīšanās un cepšanas funkcijas nevar atlasīt vienlaikus (labajai plīts virsmas pusei), līdz plīts virsmā atskan viens skaņas signāls.

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 ir redzams "b" un vārīšanās funkcijas indikators deg spilgtāk. Plīts virsmā atskan signāls, norādot, kad ūdens ir uzvārīts un ūdens pēc tam vārās.



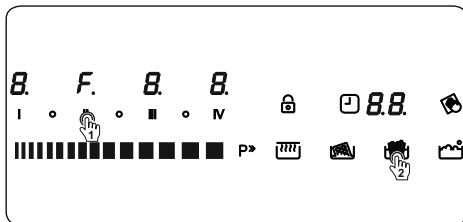
Attēlā iepriekš parādīts centrālā sildelementa displejs, norādot vārīšanās funkciju.

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

Cepšanas funkcija

Šī funkcija uzkaršē eļļu aptuveni līdz 160 °C.

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

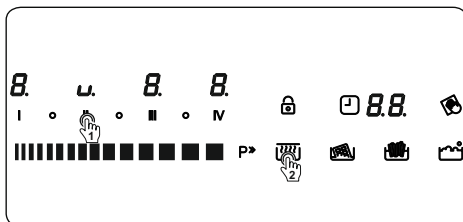


Attēlā iepriekš parādīts centrālais sildelements, kas norāda cepšanas funkciju.

Veiktspēja un laiks var atšķirties atkarībā no daudzuma un pārtikas uz pannas un pannas kvalitātes. 2 litri eļļas sniedz labāko gatavošanas rezultātu, izmantojot šīs funkcijas.

Karstuma uzturēšanas funkcija

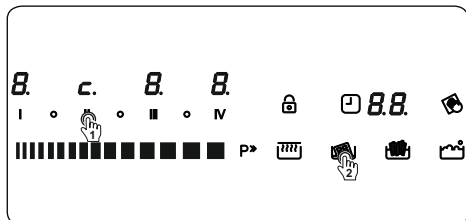
Ar šo funkciju ēdienam iespējams uzturēt aptuveni 50 °C temperatūru. Lai aktivizētu karstuma uzturēšanas funkciju, nospiediet karstuma uzturēšanas pogu. Kad karstuma uzturēšanas funkcija ir aktivizēta, attiecīgajā displejā ir redzams "u" un karstuma uzturēšanas indikators deg spilgtāk.




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

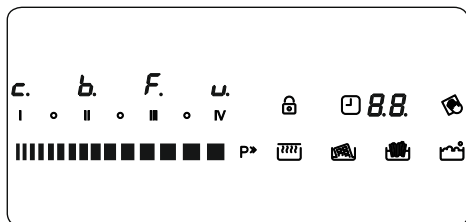
Šokolādes kausēšanas funkcija


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 ir redzams "c" un šokolādes kausēšanas funkcijas indikators paspilgtinās.

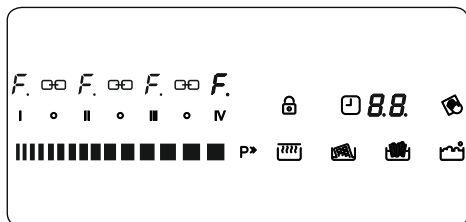








Attēlā iepriekš parādīts centrālais sildelements, kas norāda šokolādes kausēšanas funkciju.

 Visas gatavošanas zonas var darbināt ar dažādām īpašajām funkcijām.




 Visas gatavošanas zonas var savienot un lietot ar to pašu īpašo funkciju.



Kļūdu kodi	
Ja rodas kļūda, kļūdas kods tiek rādīts visu sildelementu displejos.	
E1	Dzesēšanas ventilators ir atspējots. Zvaniet uz pilnvarotu servisa centru.
E3	Padeves spriegums atšķiras no norādītā. Izslēdziet plīts virsmu  , nospiežot barošanas pogu, uzgaidiet līdz visām zonām nodzīst "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  , uzgaidiet līdz visām zonām nodzīst "H", ieslēdziet plīts virsmu, nospiežot  un turpiniet lietot. Ja tiek rādīta šī pati kļūda, atvienojiet un pēc tam pievienojiet ierīces kontaktdakšu. Ieslēdziet plīts virsmu, nospiežot  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  , un ļaujiet sildelementiem atdzīst.
E6	Saziņas kļūda starp skārienvadību 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 turpiniet lietot. Ja rodas tā pati kļūda, zvaniet uz pilnvarotu servisa centru.
EC	Padeves sprieguma kļūda. Izslēdziet 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 turpiniet lietot. Ja rodas tā pati kļūda, zvaniet uz pilnvarotu servisa centru.


5. TĪRĪŠANA UN APKOPE

5.1 TĪRĪŠANA


 **BRĪDINĀJUMS!** Pirms ierīces tīrīšanas izslēdziet to un ļaujiet tai atdzist.

Vispārējie norādījumi

- Pirms tīrīšanas materiālu izmantošanas uz ierīces pārbaudiet, vai tie ir atbilstoši un ražotāja ieteikti.
- Lietojiet ziedes vai šķidros tīrīšanas līdzekļus, kas nesatūr daļiņas. Nelietojiet kodīgas ziedes, abrazīvus tīrīšanas pulverus, raupju stieplu sūkļus un cietus rīkus, jo tie var sabojāt krāsns virsmu.


 Nelietojiet tīrīšanas līdzekļus, kas satur daļiņas, jo tie var saskrāpēt ierīces stiklu, emaljētās un/vai krāsotās detaļas.

- Ja noplūst kādi šķidrumi, tie nekavējoties jāsavāc, lai izvairītos no detaļu bojājumiem.


 Ierīces daļu tīrīšanai nelietojiet tvaika tīrītājus.

Stikla keramiskās virsmas tīrīšana

Stikla keramiskā virsma var noturēt smagus virtuves piederumus, bet var salūzt, ja to saskrāpē ar asu priekšmetu.

 **BRĪDINĀJUMS!** Keramiskā plīts virsma — ja virsma ir saplaisājusi, lai izvairītos no elektrošoka, izslēdziet ierīci un zvaniet apkalpes dienestam.

- Vitrokeramiskās plīts virsmas tīrīšanai izmantojiet krēmveida vai šķidro tīrīšanas līdzekli. Pēc tam pilnībā noskalojiet un nosusiniet ar sausu drāniņu.

 Nelietojiet tēraudam paredzētos tīrīšanas materiālus, jo tie var sabojāt stiklu.

- Ja trauku pamatnē vai pārklājumos tiek izmantotas vielas ar zemu kušanas temperatūru, tās var sabojāt stikla keramiskās plīts virsmu. Ja uz karstas stikla keramikas plīts virsmas ir nokritusi plastmasa, alvas folija, cukurs vai salds ēdiens, lūdzu, nokasiet to pēc iespējas ātrāk un drošākā veidā. Ja šīs vielas izkūst, tās var sabojāt stikla keramisko plīts virsmu. Kad gatavojat ļoti cukurotas vielas, piemēram, ievārījumus, ja iespējams, pirms tam uzklājiet

pietiekamu aizsargslāni.

- Putekļi no virsmas ir jānoslauka ar mitru drāniņu.
- Jebkuras keramiskās stikla virsmas krāsas izmaiņas neietekmē keramikas struktūru un izturību un nav saistīta ar materiāla izmaiņām.

Stikla keramiskās virsmas izmaiņas var notikt dažādu iemeslu dēļ.

1. No virsmas nav notīrīti ēdiena atlikumi.


2. Uz plīts virsmas izmantojot nepareizus traukus, tā var erodēt.

3. Tiek izmantoti nepareizi tīrīšanas materiāli.

Nerūsējošā tērauda daļu tīrīšana (ja pieejamas)

- Regulāri tīriet ierīces nerūsējošā tērauda daļas.
- Noslaukiet nerūsējošā tērauda daļas ar ziepjuudenī samitrinātu mīkstu drāniņu. Pēc tam pilnībā nosusiniet ar sausu drāniņu.

 Netīriet nerūsējošā tērauda daļas, kamēr tās ir karstas no gatavošanas.

 Neatstājiet etiķi, kafiju, pienu, sāli, ūdeni, citronu vai tomātu sulu ilgstoši uz nerūsējošā tērauda.

6. PROBLĒMU NOVĒRŠANA UN PĀRVIETOŠANA

6.1 PROBLĒMU NOVĒRŠANA



Ja joprojām pēc šo pamata problēmu novēršanas darbību pārbaudes problēma turpinās, sazinieties ar pilnvarota servisa centra personālu vai kvalificētu tehnisko darbinieku.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Plīts virsmas vadības ierīces displejs ir nodzisis. Plīts virsmu vai gatavošanas zonas nevar ieslēgt.	Nav strāvas padeves.	Pārbaudiet mājas elektropadeves drošinātājus. Pārbaudiet, vai ir pieejama strāvas padeve, pieslēdzot citu ierīci.
Plīts virsma izslēdzas, kad tā tiek lietota un displejā mirgo "F".	Vadības ierīces ir mitras, vai uz tām novietots kāds priekšmets.	Noslaukiet vadības ierīces vai noņemiet priekšmetu.
Plīts virsma lietošanas laikā izslēdzas.	Kāda no gatavošanas zonām ir pārāk ilgi ieslēgta.	Varat atkal izmantot gatavošanas virsmu, to ieslēdzot.
Plīts virsmas vadības ierīces nedarbojas un deg bērnu bloķēšanas slēdzenes gaismas diode.	Aktivizēta bērnu bloķēšanas slēdzene.	Atslēdziet bērnu bloķēšanas slēdzeni.
Katli gatavošanas laikā rada troksni, vai plīts virsma gatavošanas laikā izdala klikšķošu skaņu.	Tas ir ierasts indukcijas plīts virsmai. To rada enerģijas pārvade no plīts virsmas uz gatavošanas trauku.	Tā ir normāla parādība. Nepastāv nekāds risks plīts virsmai un traukiem.
Kādas gatavošanas zonas displejā iedegas simbols "U".	Uz gatavošanas zonas neatrodas panna vai panna nav piemērota.	Lietojiet piemērotu pannu.
Jaudas līmenis 9 vai "P" tiek automātiski samazināts. Ja vienlaicīgi atlasāt jaudas līmeni "P" vai 9 divām gatavošanas virsmām, kas atrodas vienā pusē.	Sasniegts divu zonu maksimālais jaudas līmenis	Darbinot abas zonas jaudas līmenī "P" vai 9, tiek pārsniegts maksimāli pieļaujamais divu zonu jaudas līmenis.

6.2 PĀRVIETOŠANA






Ja nepieciešams pārvietot izstrādājumu, izmantojiet oriģinālo izstrādājuma iepakojumu un pārvietojiet, izmantojot oriģinālo kastī. Ievērojiet transportēšanas norādes uz iepakojuma. Pielīmējiet visas atsevišķās detaļas pie ierīces, lai pārvietošanas laikā novērstu izstrādājuma bojājumus.

Ja nav pieejams oriģinālais iepakojums, sagatavojiet pārvietošanas kastī, lai ierīce, it īpaši ierīces ārējās virsmas, ir aizsargāta pret ārējiem apdraudējumiem.

Ви благодариме што го избравте овој производ.

Ова Упатство за корисници содржи важни безбедносни информации и упатства за работа со и одржување на Вашиот апарат.

Ви препорачуваме да го прочитате ова Упатство за корисници пред да го користите Вашиот апарат и да го чувате упатството за понатамошна употреба.

Слика	Тип	Значење
	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ	Ризик од сериозна повреда или смрт
	РИЗИК ОД ЕЛЕКТРИЧЕН УДАР	Ризик од опасен напон
	ПОЖАР	Предупредување; Ризик од пожар / запаливи материјали
	ВНИМАНИЕ	Ризик од повреда или оштетување на имот
	ВАЖНО / НАПОМЕНА	Правилно ракување со системот

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	4
1.1 Општи безбедносни предупредувања.....	4
1.2 Предупредувања за монтирање.....	7
1.3 Во текот на употребата.....	8
1.4 Во текот на чистењето и одржувањето.....	8
2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА.....	10
2.1 Упатства за инсталатерот.....	10
2.2 Монтирање на плочата за готвење.....	10
2.3 Електрично поврзување и безбедност.....	12
3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ.....	13
4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ.....	14
4.1 Контроли на плочата.....	14
5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ.....	22
5.1 Чистење.....	22
6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ.....	23
6.1 Решавање проблеми.....	23
6.2 Транспорт.....	23

1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА


- Пред употреба на апаратот внимателно прочитајте ги овие упатства и чувајте ги на соодветно место за да ги прочитате кога ќе има потреба.
- Овој прирачник е изготвен за повеќе модели, затоа Вашиот апарат можеби нема да има некоја од опишаните карактеристики. Од таа причина, важно е да обрнете посебно внимание на сликите додека го читате прирачникот.

1.1 ОПШТИ БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА



- Овој апарат може да го користат деца на и над возраст од 8 години, како и лица со намалена физичка, сетилна или ментална способност или со недостиг на искуство и познавање, ако се под надзор и се упатени за користење на апаратот на безбеден начин, и ги разбираат потенцијалните опасности. Деца не смеат да си играат со апаратот. Деца без надзор не смеат да го чистат или одржуваат апаратот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и достапните делови се вжештуваат во текот на употребата. Треба да внимавате да не ги допирате елементите кои се загреваат. Деца помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не се под постојан надзор.

⚠ ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвење на плочата со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да изгаснете таков оган со вода, туку исклучете го апаратот и покријте го пламенот со капак или противпожарно ќебе.


 **ВНИМАНИЕ:** Готвењето треба да се врши под надзор. Краткотрајното готвење треба да биде под постојан надзор.

  **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.

  **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.

- За индукциски плочи, метални предмети како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци не треба да се оставаат на површината на плочата затоа што може да станат жешки.
- За индукциски плочи, по употребата исклучете го елементот на плочата со копчето за контрола. Не се потпирајте на детекторот за тави.
- За моделите кои вклучуваат капак за плочата, исчистете ги сите дамки од храна од капакот пред употреба и оставете го шпоретот да се излади пред да го затворите капакот.
- Не ракувајте со апаратот со надворешен тајмер или посебен систем за далечинска контрола.
- Не употребувајте јаки абразивни чистачи или жици за чистење на површините во рерната. Тие може да ги изгребат површините што може да резултира со кршење на стаклото на вратата или оштетување на површините.
- Не користете чистачи на пареа за чистење на производот.
- Производот е произведен во согласност со сите важечки локални и меѓународни стандарди и прописи.

- Одржување и поправка на апаратот треба да вршат само овластени техничари. Монтирањето и поправките што ги вршат неовластени техничари може да бидат опасни. Не менувајте ги спецификациите за производот на кој било начин. Несоодветните штитници за плоча може да предизвикаат незгоди.
- Пред поврзување на уредот, проверете дали локалните услови на дистрибуцијата (природата и притисокот на плинот или напонот на струјата и фреквенцијата) и спецификациите за производот се компатибилни. Спецификациите за овој апарат се наведени на етикетата.

 **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е дизајниран само за готвење храна и е наменет само за внатрешна употреба во домаќинствата. Не треба да се користи за ниедна друга цел или со никаква друга примена, како што е употреба во надворешни услови, во комерцијална средина или за загревање на просторија.

- Сите можни безбедносни мерки се преземени за Ваша безбедност. Бидејќи стаклото може да се скрши, треба да бидете внимателни додека чистите за да избегнете гребење. Избегнувајте да го удирате или чукате стаклото со предмети.
- Внимавајте да не го заглавите или оштетите кабелот за напојување за време на монтирањето. Ако кабелот за напојување е оштетен, мора да биде заменет од производителот, негов сервисер или слични квалификувани лица, со цел да се спречи опасност.
- Чувајте ги децата и животните понастрана од овој апарат.

- Кога се користи индукциската плоча, не доближувајте предмети што се чувствителни на магнетни полиња (како што се кредитни картички, банкарски картички, часовници и слични предмети) до плочата. Се препорачува лица со пејсмејкер да се консултираат со кардиолог пред да ја користат индукциската плоча.

1.2 ПРЕДУПРЕДУВАЊА ЗА МОНТИРАЊЕ

- Не ракувајте со апаратот пред целосно да биде монтиран.
- Апаратот мора да биде монтиран од овластен техничар. Производителот не е одговорен за никакви оштетувања што се предизвикани од погрешно поставување и монтирање на апаратот од страна на неовластени лица.
- Кога ќе го отпакувате апаратот, проверете дали не е оштетен при транспортот. Во случај на дефект, не користете го апаратот и веднаш контактирајте со квалификуван сервисер. Материјалите кои се користени за пакување (најлон, спојувалки, стиропор итн.) може да бидат штетни за децата и истите треба веднаш да се соберат и фрлат.
- Заштитете го апаратот од какви било атмосферски влијанија. Не изложувајте го на сонце, дожд, снег, прашина или прекумерна влажност.
- Материјалите околу апаратот (т.е. плакарите) треба да издржат минимална температура од 100°C.
- Температурата на долната површина на ринглата може да се зголеми за текот на работењето, па затоа мора да се постави плоча под неа.

1.3 ВО ТЕКОТ НА УПОТРЕБАТА

- Додека апаратот работи, не ставајте запаливи материјали во или близу до него.



- Не оставајте го шпоретот без надзор кога готвите со масла во тврда или течна состојба. Тие може да се запалат во услови на прегревање. Никогаш не истурајте вода на пламен предизвикан од масло туку исклучете го шпоретот и покријте ја тавата со нејзиниот капак или противпожарно ќебе.
- Ако не го користите производот подолго време, исклучете го главниот контролен прекинувач. Исклучете го вентилот за плин кога не го користите апаратот.
- Секогаш поставувајте ги тавите во центарот на зоната за готвење и свртете ги рачките на безбедна положба за да не може да се турнат или зграпчат.
- Проверете дали копчињата за контрола се во позиција „0“ (исклучено) кога не се користи плочата.

1.4 ВО ТЕКОТ НА ЧИСТЕЊЕТО И ОДРЖУВАЊЕТО

- Погрижете се апаратот да биде исклучен од струја пред да извршите какво било чистење или одржување.
- Не вадете ги контролните копчиња за да ја исчистите контролната табла.
- За да се одржи ефикасноста и безбедноста на производот, препорачуваме секогаш да користите оригинални резервни делови и да повикувате само овластен сервис кога ќе ви треба.

Декларација за усогласеност на ЕУ



Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат важечките европски директиви, одлуки и регулативи, како и барањата наведени во посочените стандарди.

Овој апарат е дизајниран да се користи само за готвење во домашни услови. Секоја друга употреба (како што е загревање на просторија) е несоодветна и опасна.



Упатствата за ракување со апаратот се однесуваат на неколку модели. Можеби ќе забележите разлики помеѓу овие упатства и вашиот модел.

Одлагање на стар апарат



Овој симбол на производот или на неговото пакување значи дека овој производ не треба да се третира како отпад од домаќинство. Наместо тоа, треба да се однесе во соодветен собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Производот треба да се фрли правилно. На тој начин ќе спречите појава на потенцијални негативни последици за животната средина и здравјето на луѓето кои би можеле да настанат поради несоодветно одлагање на овој производ. За подетални информации околу рециклирањето на овој производ, контактирајте со локалните овластени институции, службата за собирање отпад од домаќинствата или продавницата каде што го купивте производот.

2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

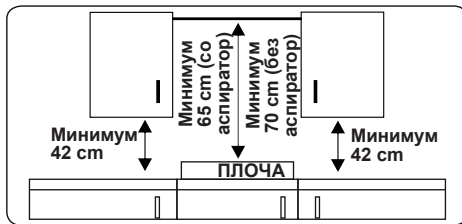
! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој апарат мора да го монтира овластен сервисер или квалификуван техничар, согласно упатствата во овој водич и во согласност со тековните локални прописи.

- Неправилно монтирање може да предизвика повреда и оштетување за коишто производителот не презема одговорност и за коишто нема да важи гаранцијата.
- Пред монтирањето, проверете дали локалните услови на дистрибуција (напонот на струјата и фреквенцијата и/или природата и притисокот на плинот) и приспособувањата на производот се компатибилни. Условите за приспособување на овој апарат се посочени на етикетата.
- Треба да се почитуваат законите, уредбите, директивите и стандардите кои се на сила во земјата на употреба (безбедносни регулативи, соодветно рециклирање во согласност со регулативите итн.).

2.1 УПАТСТВА ЗА ИНСТАЛАТЕРОТ

Општи упатства

- Откако ќе го извадите материјалот за пакување од апаратот и дополнителните делови, проверете дали е оштетен апаратот. Ако се сомневате дека има каква било штета, не користете го апаратот и веднаш контактирајте со овластен сервисер или квалификуван електричар.
- Погрижете се да нема запаливи материјали во непосредна близина, како завеси, масло, ткаенина итн., кои може да се запалат.
- Работната површина и мебелот кој се наоѓа околу апаратот мора да бидат направени од материјали кои се отпорни на температури повисоки од 100°C.
- Ако треба да се монтира аспиратор или кујнски елемент над апаратот, безбедното растојание помеѓу плочата за готвење и кој било кујнски елемент/аспиратор треба да биде како што е покажано подолу.



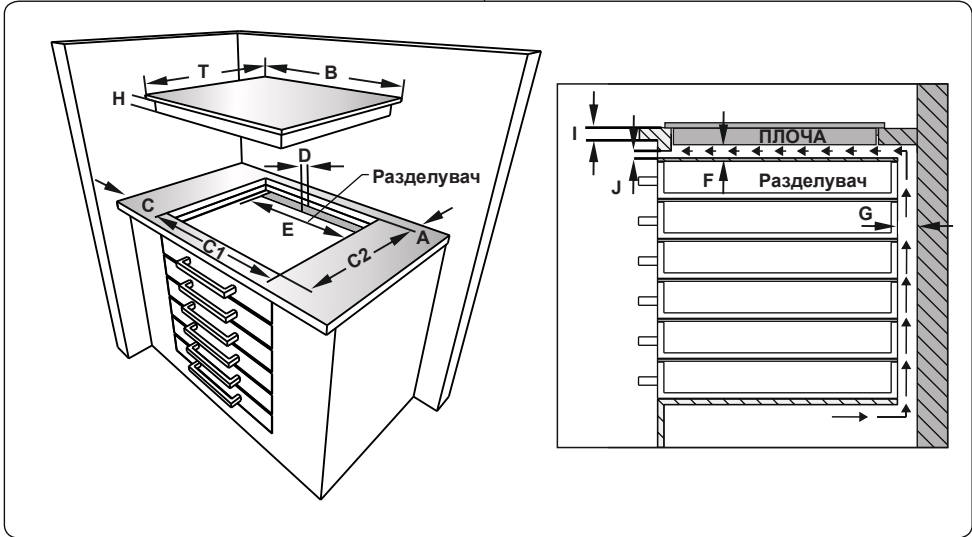
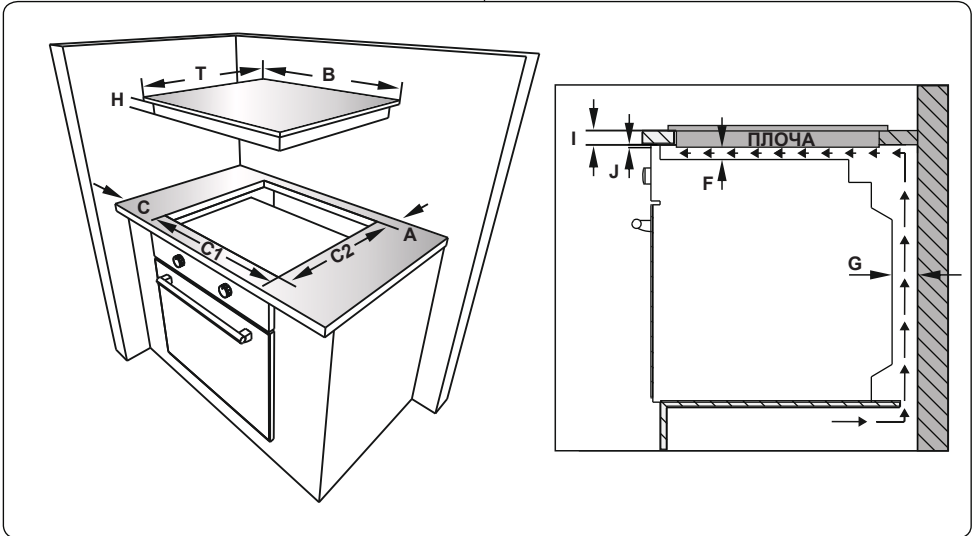
- Апаратот не треба да се монтира директно над машина за миење садови, фрижидер, замрзнувач, машина за перење алишта или машина за сушење алишта.
- Ако основата на апаратот е достапна рачно, бариера направена од соодветен материјал мора да биде поставена под основата на апаратот, осигурувајќи дека нема пристап до основата на апаратот.
- Ако плочата се монтира над рерна, тогаш рерната треба да има вентилатор за ладење.
- Водете сметка индукциската плоча да е добро проветрена и дека отворите за влез и излез на воздухот не се блокирани.

2.2 МОНТИРАЊЕ НА ПЛОЧАТА ЗА ГОТВЕЊЕ

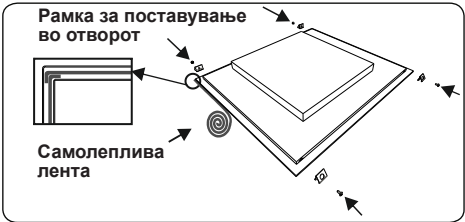
Апаратот е снабден со комплет за инсталација, вклучувајќи материјал за запечатување на лепило, загради за прицврстување и завртки.

- Исечете ги димензиите на отворот, како што е прикажано на сликата. Пронајдете го отворот на работната површина така што, откако ќе се инсталира плочата за готвење, следат следниве барања.

В (mm)	590	мин. А (mm)	50
Т (mm)	520	мин. С (mm)	50
Н (mm)	56	мин. Е (mm)	500
С1 (mm)	560	мин. F (mm)	10
С2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Ставете ја доставената самолеплива лента од едната страна околу целиот долен раб на површината за готвење. Не гребете ја.



- Зашрафете ги 4-те рамки за поставување на страничните сидови на производот.
- Вметнете го уредот во апаратот.

2.3 ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ И БЕЗБЕДНОСТ

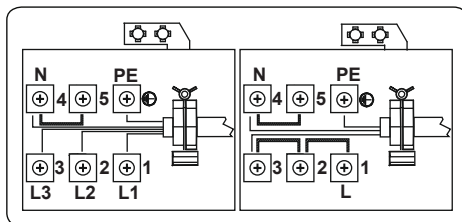
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Електричното поврзување на овој апарат треба да го изведе овластен сервисер или квалификуван електричар во согласност со упатствата во овој водич и во согласност со тековните локални прописи.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: АПАРАТОТ МОРА ДА БИДЕ ЗАЗЕМЈЕН.

- Пред да го поврзете апаратот на струја, мора да проверите дали номиналниот напон на апаратот (испечатен на плочката за идентификација на апаратот) е соодветен со напонот на мрежата за напојување, а жиците за струја треба да имаат капацитет да ги поднесат номиналните вредности на апаратот (исто така наведени на плочката за идентификација).
- За време на инсталацијата задолжително треба да користите изолирани кабли. Неправилно поврзување може да го оштети апаратот. Ако кабелот за напојување е оштетен и треба да се замени, тоа треба да го направи квалификувано лице.
- Не користете адаптери, повеќекратни приклучоци и/или продолжни кабли.
- Кабелот треба да се чува подалеку од жешките делови на апаратот и не смее да се свиткува или притиска. Во спротивно, кабелот може да се оштети и да настане краток спој.
- Ако апаратот не е поврзан на струја со приклучок, мора да се користи мултиполарен изолатор (со најмалку 3 mm простор за контакт) за да се почитуваат безбедносните прописи.
- Осигурувачот мора да биде лесно достапен откако ќе се монтира апаратот.
- Осигурете се дека сите поврзувања се добро затегнати.
- Прицврстете го кабелот за

напојување во стегачот за кабел и затворете го капакот.

- Поврзувањето на кутијата со терминали е поставено на кутијата со терминали.

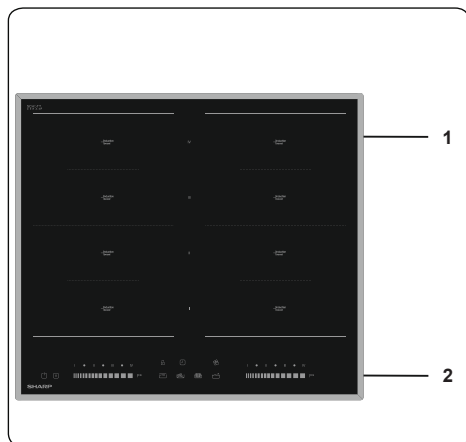


3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ



Важно: Спецификациите за овој производ се разликуваат и изгледот на Вашиот апарат може да се разликува од оној покажан на сликите подолу.

Листа на делови



1. Индукциска зона
2. Контролна табла

4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 КОНТРОЛИ НА ПЛОЧАТА

Индукциска зона



Информациите дадени во следнава табела се само ориентациони.

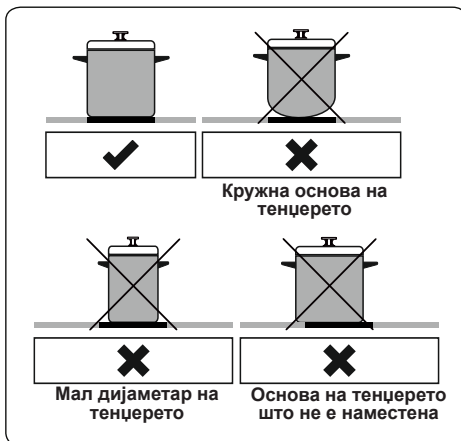
Поставки	Се користат за
0	Исклучен грејач
1-3	Слабо загревање
4-5	Благо крчкање, бавно загревање
6-7	Подгревање и посилно крчкање
8	Вриење, потпржување и карамелизирање до крцкава форма
9	Максимална топлина
P	Функција за зголемување на моќта

Садови

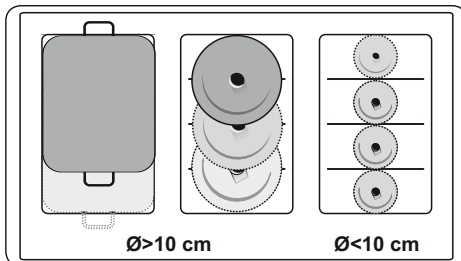
- Користете квалитетни садови со дебело, рамно и мазно дно што се изработени од челик, емајлиран челик, лиено железо или нерѓосувачки челик. Квалитетот и составот на садовите имаат директно влијание на резултатите од готвењето.
- Не користете садови со конкавно или конвексно дно. Садовите што се изработени од алуминиум и нерѓосувачки челик со неферомагнетно дно, стакло, бакар, месинг, керамика, порцелан не се погодни за индукциско загревање.
- За да проверите дали садовите се погодни за индукциско готвење, можете да држите магнет до основата на садовите. Ако магнетот се лепи, садовите генерално се погодни или можете да ставите малку вода во садовите на зоната за готвење поставена на максимално ниво. Водата треба да почне да се загрева за неколку секунди.
- Кога користите одредени тави, може да слушнете различни звуци кои доаѓаат од нив, што се должи на дизајнот на тавите и не влијае на ефикасноста или безбедноста на плочата.
- За да се постигнат најдобри

резултати за готвење, тавата треба да се постави на средината на зоната за готвење.

- Символот  ќе трепка на екранот на зоната за готвење откако е избрано нивото на моќност ако на зоната за готвење е поставена несоодветна тава или нема поставено тава. Зоната за готвење автоматски ќе се исклучи по 2 минути.
- Ако на зоната за готвење е поставена соодветна тава, символот  ќе исчезне и готвењето ќе продолжи со избраното ниво на моќност.
- За да се добие најдобар пренос на енергијата, дијаметарот од основата на садовите треба да се совпаѓа со тој од зоната за готвење.

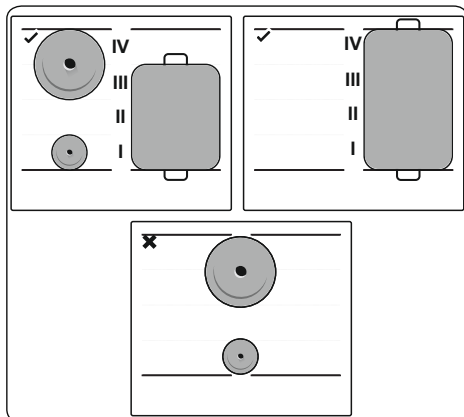


Апаратот работи со притискање на копчиња, а функциите се потврдуваат со екрани и чујни звуци.

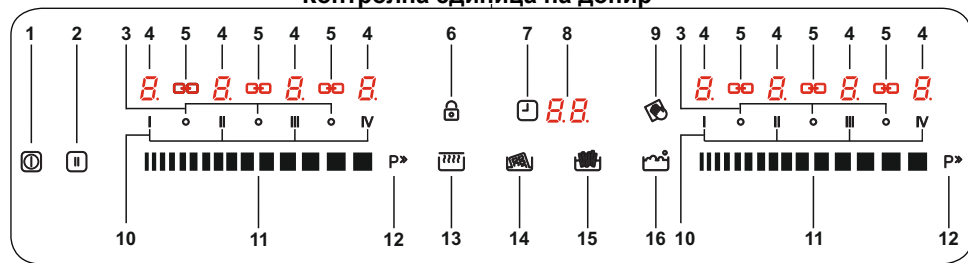


- Можете да користите 2 или повеќе поврзани зони за готвење за садови со основи поголеми од 10 см.


- За садови со основи помали од 10 см, можете да ја користите секоја зона за готвење одделно.
- Користете садови со минимална големина на основата од 7см. Во спротивно, може да настане проблем при отквивање на тенџерето.
- Не ги ставајте садовите помеѓу двете површини за готвење.
- Ставете ги садовите со основа помала од 10 см во едната зона за готвење. Во спротивно, садовите може да не се откријат.



Контролна единица на допир



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


 Користете ги индукциските зони за готвење со соодветни садови.

Откако ќе се примени мрежниот напон, сите екрани накратко се осветлуваат.

По ова, плочата се наоѓа во режим на мирување и е подготвена за работење.

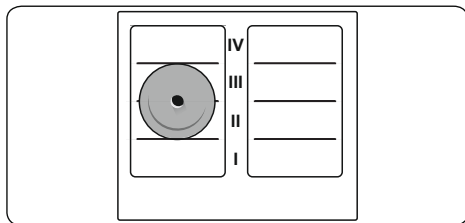
Плочата се контролира со притискање на соодветното електронско копче. Секое притискање на копчињата е проследено со звучен сигнал.

Вклучување на апаратот

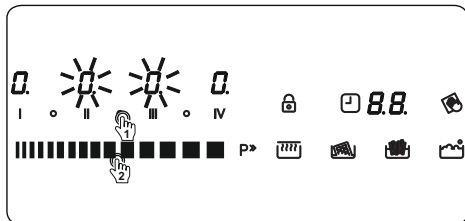
Вклучете ја плочата со притискање на копчето ВКЛУЧЕНО/ИСКЛУЧЕНО . Сите екрани на грејачите покажуваат статично „0“. (Ако не е избрана ниту една зона за готвење во рок од 20 секунди, плочата автоматски ќе се исклучи).

Кога е вклучена плочата, се врши функцијата за автоматско препознавање со сензор. Ако на плочата се ставени садови, екранот на релевантниот грејач на зоната за готвење каде што се ставени садовите ќе трепка 10 секунди.

На пример, ако има две тенџериња на површината на плочата (како што е прикажано подолу), екраните на грејачите на зоните за готвење каде што се ставени тенџерињата ќе трепкаат 10 секунди.





Според примерот, зоните за готвење може да се управуваат одделно со притискање на копчињата лево II или лево III во рок од 10 секунди. Исто така, зоните за готвење може да се управуваат додека се поврзани со притискање на копчето за избор на функцијата за поврзување помеѓу копчињата за избор на грејач I и II.



Откако ќе заврши проверката на автоматското препознавање со сензор, можете да управувате со зоните за готвење на кои не се откриени садови.


Исклучување на апаратот:

Исклучете ја плочата кога сакате со притискање на копчето ВКЛУЧЕНО/ИСКЛУЧЕНО . 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

Притиснете го копчето за избор на грејач што одговара на грејачот што сакате да го користите. Статична точка ќе се прикаже на екранот на избраниот грејач, а точките што трепкаат на сите други екрани на грејачите повеќе нема да светат.


За избраниот грејач, можете да го наместите нивото на топлина со допирање на копчето на лизгање . 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 мокта.

Исклучување на зоните за готвење

Изберете го грејачот што сакате да го исклучите со притискање на копчето за избор на грејач. Со користење на копчето на лизгање  , 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 режимот на мирување, ќе се појави „H“ на сите зони за готвење што се жешки.

Индикатор на преостаната топлина

Индикаторот на преостаната топлина укажува на тоа дека површината на стакло-керамиката има температура што е опасна на допир.

По исклучувањето на зоната за готвење, соодветниот екран ќе покаже „H“ сè додека температурата на соодветната зона за готвење не е на безбедно ниво.

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 на температура.

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

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

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

Функција за безбедносно исклучување

Зоната за готвење автоматски ќе се исклучи ако поставката за топлина не е променета одреден период. Промената на поставката за топлина на зоната за готвење ќе го ресетира времетраењето на почетната вредност. Оваа почетна вредност зависи од избраното ниво на температурата, како што е прикажано подолу.

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

Заштита на деца

Функцијата за заштита на деца може да се активира по вклучувањето на контролата. За да ја активирате заштитата на деца, истовремено притиснете ги копчињата за избор на грејач I и IV 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 сèуште жешка, „L“ и „H“ ќе се прикажуваат наизменично).

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

За да ја деактивирате заштитата на деца, истовремено притиснете ги копчињата за избор на грејач I и IV на левата страна барем 2 секунди додека „L“ не исчезне од екранот и плочата ќе се исклучи.

Копче за заклучување

Функцијата за заклучување на копчињата се користи за да се постави „безбеден режим“ на апаратот за време на работењето. Кога е активиран безбедниот режим, не е можно да се вршат никакви прилагодувања со притискање на копчињата (на пример, поставките за топлина). Можно ќе биде само да се исклучи апаратот.

Функцијата за заклучување е активна ако копчето за заклучување  е притиснато барем 2 секунди. Оваа операција е потврдена со звучен сигнал. По успешната операција, индикаторот на копчето за заклучување ќе трепне и грејачот ќе се заклучи.

Функција за тајмер

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

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

Изберете зона за готвење, потоа изберете ја поставката за температура и, на крај, активирајте го копчето за поставување на тајмер, тајмерот може да се програмира за да ја исклучи зоната за готвење.

LED сијаличките се распоредени околу екранот на секој грејач што покажуваат за која зона бил поставен тајмерот.

10 секунди по последната операција, екранот на тајмерот ќе се смени во тајмерот кој ќе истече следен (во случаи каде е поставен тајмер за повеќе од една зона за готвење).

Кога тајмерот ќе престане, ќе се огласи сигнал, екранот на тајмерот ќе покаже „00“ и LED сијаличката на тајмерот за назначената зона за готвење ќе трепне. Програмираната зона за готвење ќе се исклучи и ќе се прикаже „Н“ ако зоната за готвење е жешка.

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

Звучен сигнал

Додека работи плочата, следниве активности ќе бидат означени од звучниот сигнал.

- Нормалното активирање на копчињата ќе биде придружено со краток звучен сигнал.
- Постојаното работење на копчињата во текот на подолг временски период (10 секунди) ќе биде придружено 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 посветло.

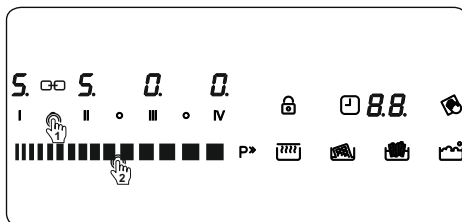
Функцијата за зголемување на моќта може да се активира само ако одговара на избраната зона за готвење. Ако функцијата за зголемување на моќта е активна, „P“ ќе се покаже на соодветниот екран.

Со активирање на засилувачот може да се надмине максималната јачина ако друга зона за готвење е веќе во употреба, а во тој случај ќе се активира интегрирано управување со јачината.

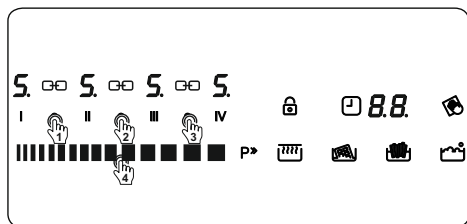
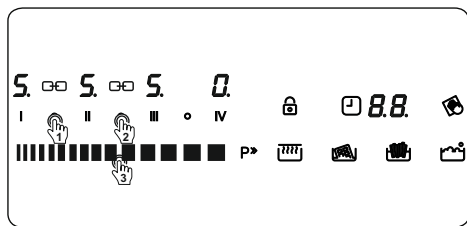
Потребното намалување на јачината се покажува со трепкање на екранот на соодветната зона за готвење. Трепкањето ќе биде активно околу 3 секунди за да дозволи дополнителни измени на поставките пред намалувањето на јачината.

Поврзување на зоните за готвење

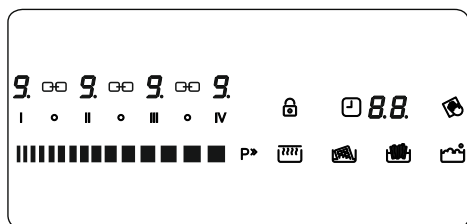
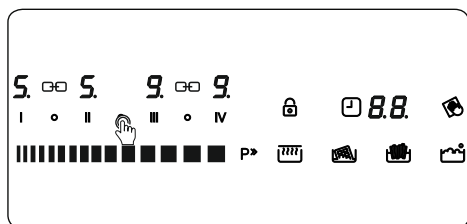
Притиснете го копчето за избор на грејач што одговара на грејачот што сакате да го користите. Притиснете го копчето „0“ за да ги поврзете зоните за готвење и соседната што ја сакате. Кога ќе се поврзат зоните за готвење, симболот за ланец што се наоѓа помеѓу зоните за готвење ќе светне.



Ако сакате да ги додадете 3-тата и 4-тата зона за готвење, можете да го притиснете копчето „0“ помеѓу нив. Во ваков случај поврзаните зони за готвење ќе работат како една зона за готвење. Можете да го наместите нивото на топлина со допирање на копчето на лизгање ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■.



Двете соседни зони за готвење што работат индивидуално на различни или исти нивоа на топлина може да се поврзат со притискање на копчето „0“. Поврзаните зони за готвење ќе продолжат да работат како една зона за готвење на повисокото ниво на топлина.



Притиснете го копчето „0“ за да ги поделите поврзаните зони за готвење. Зоните за готвење од десната и левата страна на копчето „0“ ќе продолжат да работат одделно и симболот за ланец ќе се изгасне.

Посебна функција за готвење

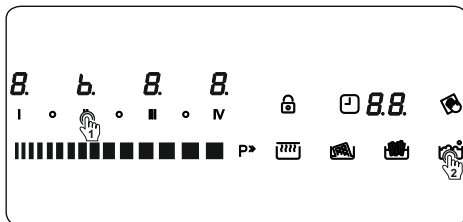
Притиснете ги копчињата за вриење, пржење, задржување на топлината и топење на чоколадо за да ги активирате посебните функции за готвење. Функциите за вриење и пржење не можат да се избераат истовремено (за десната страна на плочата) додека не се слушне едно бипкање од плочата.

Паметното паузирање и функцијата за тајмер не можат да се активираат кога се избрани функциите 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 се осветли. Плочата ќе бипне за да покаже кога има зовриено водата, а водата потоа ќе закрчка



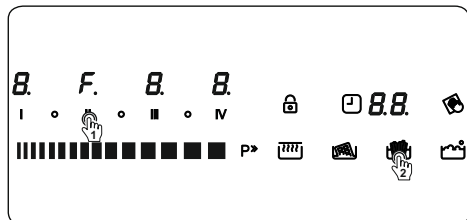
Сликата погоре го прикажува екранот на централниот грејач кој ја покажува функцијата за вриење.

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

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 се осветли. Плочата ќе бипне кога маслото е подготвено за пржење.

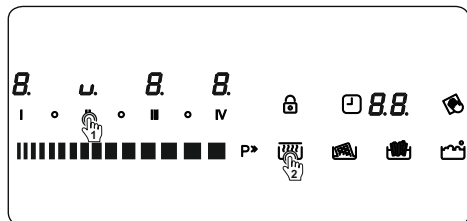


Сликата погоре го прикажува екранот на централниот грејач кој ја покажува функцијата за пржење.

Перформансите и времето може да се разликуваат во зависност од количеството храна во тавата и квалитетот на тавата. 2 литри масло даваат најдобри резултати за готвење со овие функции.

Функција за задржување на топлината

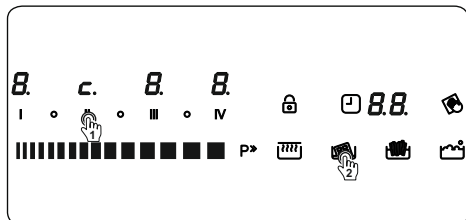
Оваа функција овозможува температурата на храната да се чува на околу 50°C. За да ја активирате функцијата за задржување на топлината, притиснете го копчето на функцијата за задржување на топлината. Кога функцијата за задржување на топлината е активирана, соодветниот екран ќе покаже „u“, а индикаторот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




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

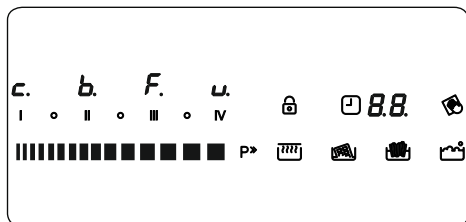
Функција за топење на чоколадо


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 „c“, а индикаторот на функцијата за топење на чоколадо ќе се осветли.

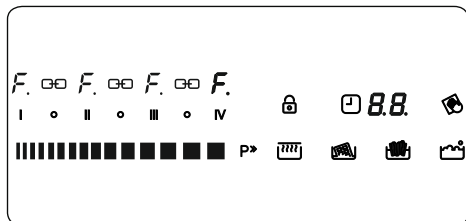


Сликата погоре го прикажува екранот на централниот грејач кој ја покажува функцијата за топење на чоколадо.

 Сите зони за готвење може да се управуваат со различни посебни функции.




 Сите зони за готвење може да се поврзат и управуваат со истата посебна функција.



Кодови на грешка	
Ако има грешка, ќе се прикаже код на грешка на екраните на грејачите.	
E1	Вентилаторот за ладење е оневозможен. Повикајте овластен сервисер.
E3	Напонот на напојувањето е различен од оценетите вредности. Исклучете ја плочата со притискање на ⏻ , почекајте додека не исчезне „Н“ за сите зони, вклучете ја плочата со притискање на ⏻ 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 на ⏻ , почекајте додека не исчезне „Н“ од сите зони, вклучете ја плочата со притискање на ⏻ и продолжете да ја користите. Ако повторно се прикаже истата грешка, исклучете го и вклучете го приклучокот за апаратот. Вклучете ја плочата со притискање на ⏻ и продолжете да ја користите. Ако повторно се прикаже истата грешка, повикајте овластен сервисер.
E5	Внатрешната температура на плочата е previsoka, исклучете ја плочата со притискање на ⏻ 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 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 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 и продолжете да ја користите. Ако повторно се прикаже истата грешка, повикајте овластен сервисер.


5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

5.1 ЧИСТЕЊЕ


 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред чистење, исклучете го апаратот и оставете го да се излади.

Општи упатства

- Пред да ги употребите средствата за чистење на апаратот, проверете дали се соодветни и препорачани од производителот.
- Користете кремасти или течни средства за чистење кои не содржат честички. Не употребувајте каустични (корозивни) средства, абразивни прашоци, метална жица или тврди алати затоа што може да ги оштетат површините на шпоретот.


 Не употребувајте средства за чистење кои содржат честички, бидејќи може да го изгребат стаклото, емајлираните и/или обоените делови на апаратот.

- Доколку дојде до прелевање на течност, веднаш избришете за да спречите оштетување.


 Не употребувајте чистачи на параа за чистење на деловите на апаратот.

Чистење на керамичкото стакло

Керамичкото стакло може да издржи тежки садови, но доколку го удриете со остар предмет може да се скрши.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ :** Керамичка плоча - ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете електричен удар и повикајте сервисер.

- За чистење на витрокерамичкото стакло, употребувајте кремасти или течни средства за чистење. Потоа, исплакнете ги и добро исушете ги со сува крпа.

 Не употребувајте средства за чистење кои се наменети за челик, бидејќи може да го оштетат стаклото.

- Ако дното или надворешниот слој на садот за готвење е изработено од супстанци со ниска точка на топење, тие може да ја оштетат стаклената-керамичката површина за готвење. Ако на жешка стаклена-керамичка површина за готвење

падне пластика, фолија, шеќер или храна што содржи шеќер, веднаш изгребете ја од жешката површина, најбрзо и најбезбедно што можете. Ако овие супстанции се стопат може да ја оштетат стаклената-керамичката површина за готвење. Кога готвите храна која содржи многу шеќер, како на пример, мармалад, претходно нанесете слој од соодветно заштитно средство, доколку е можно.


- Прашината на површината мора да се исчисти со мокра крпа.
- Промена во бојата на керамичкото стакло нема да влијае на структурата или трајноста на керамиката и истата не настанува поради промена во материјалот.


Промени во бојата на керамичкото стакло може да настанат од повеќе причини:

1. Истурена храна не е исчистена од површината.
2. Употребата на несоодветни садови на плочата може да доведе до ерозија на површината.
3. Употреба на погрешни средства за чистење.

Чистење на деловите од не'рѓосувачки челик (ако има)

- Редовно чистете ги деловите од не'рѓосувачки челик на апаратот.
- Бришете ги деловите од не'рѓосувачки челик со мека крпа натопена само во вода. Потоа, добро исушете ги со сува крпа.

 Немојте да ги чистите деловите од не'рѓосувачки челик по готвење додека сè уште се жешки.

 Не оставајте оцет, кафе, млеко, сол, вода, лимон или сок од домати да стои на деловите од не'рѓосувачки челик подолго време.

6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ

6.1 РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



Ако сè уште имате проблем со апаратот по проверката на овие основни чекори за решавање проблеми, контактирајте со овластен сервисер или квалификуван техничар.

Проблем	Можна причина	Решение
Дисплејот на контролната картичка за плочата е црн. Плочата за готвење или зоните за готвење не можат да се вклучат.	Нема напојување со електрична енергија.	Проверете го домашниот осигурувач за апаратот. Проверете дали има струја со вклучување на други електронски апарати.
Плочата се исклучува кога се користи и „F“ трепка на секој дисплеј.	Контролите се влажни или предмет се потпира на нив.	Исушете ги контролите или отстранете го предметот.
Плочата се исклучува кога се користи.	Една од зоните за готвење е предолго вклучена.	Повторно можете да ја користите зоната за готвење ако пак ја вклучите.
Контролите на плочата не работат и LED за заштита од деца е вклучен.	Вклучена е заштитата од деца.	Исклучете ја заштитата од деца.
Садовите испуштаат звуци во текот на готвењето или плочата прави звук на кликање при готвењето.	Ова е нормално за садови за готвење на индукциски плочи. Причината за звукот е преносот на енергијата од плочата на садот за готвење.	Тоа е нормално. Не постои никаков ризик ниту за плочата ниту за садот.
Симболот „U“ свети на дисплејот за една од зоните за готвење.	Нема никаква тава во зоната за готвење, или тавата е несоодветна.	Користете соодветна тава.
Нивото на јачина 9 или „P“ автоматски се намалува. Ако истовремено изберете ниво на јачина „P“ или 9 на две зони за готвење кои се на иста страна.	Постигнато е максимално ниво на јачина за двете зони.	Доколку двете зони би работеле на ниво на јачина „P“ или 9 тоа би ја надминало максимално дозволената јачина за тие две зони.

6.2 ТРАНСПОРТ

Ако треба да го транспортирате производот, користете го оригиналното пакување на производот и пренесувајте го во оригиналната кутија. Следете ги ознаките за транспорт на пакувањето. Залепете ги сите посебни делови за производот за да спречите оштетување на производот за време на транспортот.

Ако го немате оригиналното пакување, подгответе кутија за носење, така што апаратот, особено надворешната површина, да биде заштитена од надворешни влијанија.

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK / OPMERKING	Correcte bediening van het systeem

INHOUD


1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	4
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen	4
1.2. Waarschuwingen bij de installatie	7
1.3. Tijdens het gebruik	8
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud	8
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	10
2.1. Instructies voor de installateur	10
2.2. Installatie van de kookplaat	10
2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid	12
3.PRODUCTKENMERKEN	13
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT	14
4.1. Kookplaatbediening	14
5.REINIGING EN ONDERHOUD	21
5.1. Reiniging	21
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	22
6.1. Probleemoplossing	22
6.2. Transport	22

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is geschreven voor meer dan één model en het is daarom mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let daarom tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.

1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN



- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

  **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijv. een deksel of een branddeken.


 **LET OP:** Op het bereidingsproces moet worden toegezien. Op een kort bereidingsproces moet voortdurend worden toegezien.

  **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

  **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Op het oppervlak van inductiekookplaten moeten geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels worden geplaatst. Deze kunnen heet worden.
- Schakel bij inductiekookplaten de kookplaat-elementen na gebruik uit met de bedieningsklop. Vertrouw niet op de panherkenning.
- Voor modellen met geïntegreerde deksel geldt dat bij morsen de deksel schoongemaakt dient te worden voor gebruik en dat u de kookplaat af moet laten koelen voordat u de deksel sluit.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oppervlakken in de oven schoon te maken. Deze kunnen het oppervlak krassen en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de oppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.

- Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.
- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.

 **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.

- Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken teneinde krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

- Houd bij de in gebruik zijnde inductiekookplaat voorwerpen uit de buurt die gevoelig zijn voor magnetische velden (zoals creditcards, betaalpassen, horloges en soortgelijke voorwerpen). Personen met een pacemaker worden sterk aangeraden hun cardioloog te raadplegen voordat ze gebruik maken van een inductiekookplaat.

1.2. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende servicedienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, stof of overmatig vocht.
- De omliggende materialen van het apparaat (o.a. kastjes) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- De temperatuur van het bodemoppervlak van de kookplaat kan tijdens gebruik stijgen, er moet daarom een plaat onder het product worden geïnstalleerd.

1.3. TIJDENS HET GEBRUIK

- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
-   Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting vlam vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of een branddeken.
- Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit. Draai het gasventiel dicht als u het gasapparaat niet gebruikt.
 - U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vast genomen.
 - Let er op dat de bedieningsknoppen van het apparaat altijd op '0' (stop) staan als het apparaat niet wordt gebruikt.

1.4. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat uw apparaat van de stroom is afgesloten voordat u schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

EG-conformiteitsverklaring

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

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Afvoeren van uw oude machine



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgevoerd naar het geschikte verzamelpunt voor de hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over het hergebruik van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

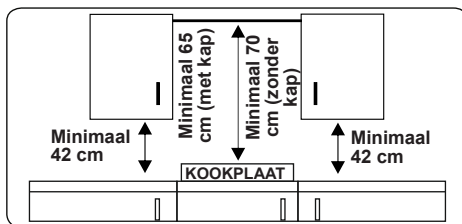
WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk en/of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De instellingscondities voor dit apparaat staan vermeld op het typeplaatje.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte hergebruik volgens de regelgeving, enz.).

2.1. INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Als er boven het apparaat een afzuigkap of kast wordt geïnstalleerd, treft u hieronder de veilige afstand tussen het kookoppervlak en een kast/afzuigkap.



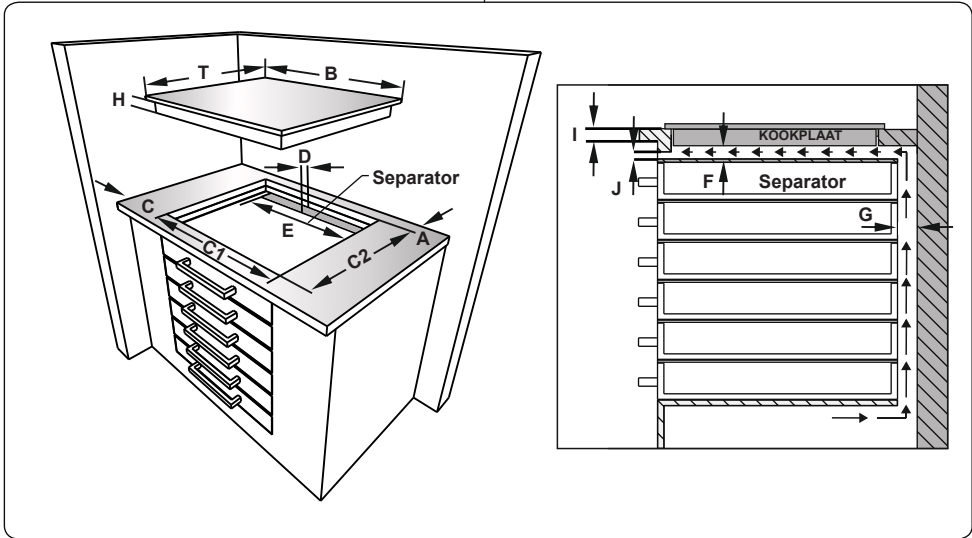
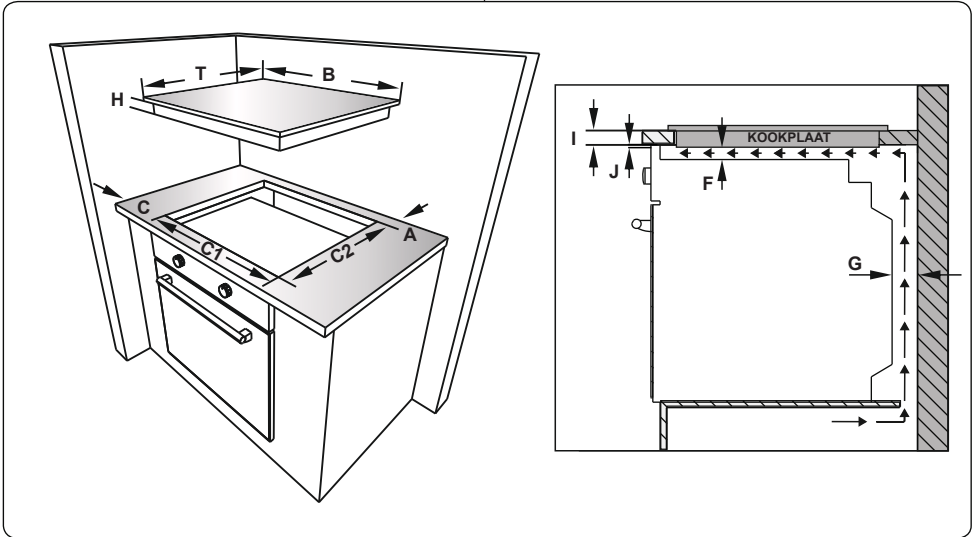
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.
- Als de onderkant van het apparaat met de hand kan worden bereikt, moet een barrière van geschikt materiaal aan de onderkant van het apparaat worden geplaatst om er zo voor te zorgen dat er geen toegang is tot de onderkant van het apparaat.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geplaatst, moet de oven een koelventilator hebben.
- Zorg dat de inductiekookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchtinvoer en -uitvoer niet worden geblokkeerd.

2.2. INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT

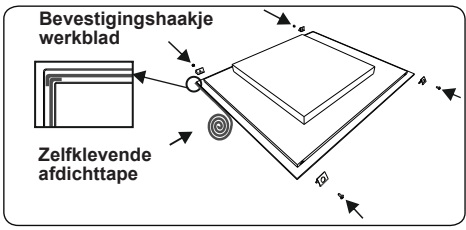
Het apparaat wordt geleverd met een installatiekit inclusief zelfklevend afdichtmateriaal en bevestigingsbeugels en -schroeven.

- Snij de openingsafmetingen uit zoals wordt aangegeven op de afbeelding. Plaats de opening dusdanig op het aanrechtblad dat de volgende vereisten zijn gevolgd de kookplaat is geïnstalleerd.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Breng de bijgeleverde eenzijdige zelfklevende tape aan rond de onderkant van de kookplaat. Rek het niet uit.



- Schroef de 4 montagebeugels voor het aanrechtblad op de zijanten van het product.

- Zet het apparaat in de opening.

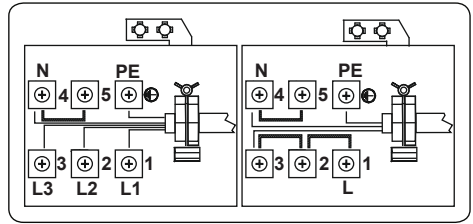
2.3. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

! **WAARSCHUWING:** De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

! **WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.**

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient dit door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Nadat het apparaat is geïnstalleerd moet de gezeekerde schakelaar eenvoudig bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok

wordt gedaan op de aansluitkast.

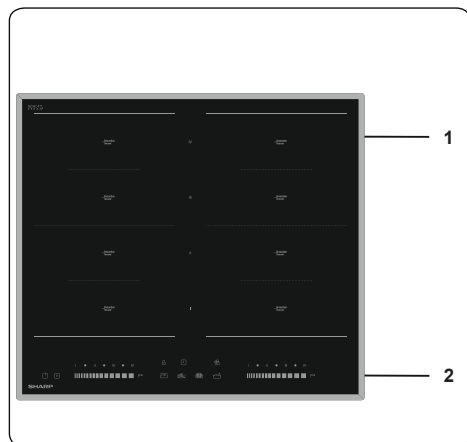


3. PRODUCTKENMERKEN



Belangrijk: De specificaties van het product verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



1. Inductiezone
2. Bedieningspaneel

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. KOOKPLAATBEDIENING

Inductiezone

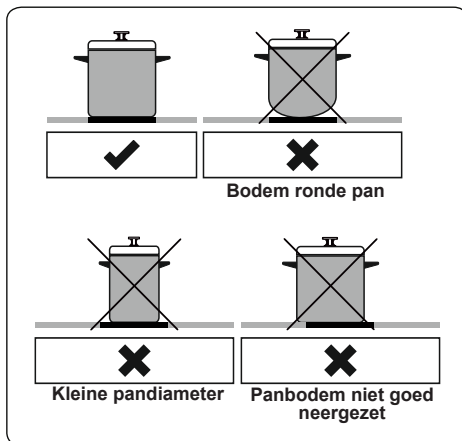
De informatie in de volgende tabel is uitsluitend bedoeld als richtlijn.

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

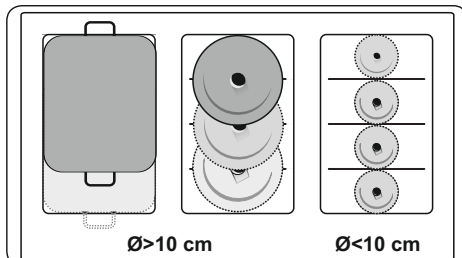
Kookgerei

- Gebruik kwalitatief hoogwaardig kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal met een dikke, platte, gladde bodem. De kwaliteit en samenstelling van het kookgerei hebben een direct effect op de kookresultaten.
- Gebruik geen kookgerei met een holle of bolle bodem. Aluminium en roestvrijstalen kookgerei met een niet-ferromagnetische bodem of een bodem van glas, koper, messing, keramiek of porselein is ongeschikt voor inductieverwarming.
- Om te controleren of het kookgerei geschikt is voor inductiekoken houdt u een magneet bij de bodem van het kookgerei houden. Als de magneet blijft hangen, dan is het kookgerei over het algemeen geschikt. U kunt ook een beetje water in het kookgerei doen en deze op een kookzone zetten die op maximaal vermogen staat. Het opwarmen van het water moet binnen een paar seconden beginnen.
- 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.

- Plaats de pan in het midden van de kookzone om de beste kookresultaten te bereiken.
- Nadat u het vermogensniveau hebt geselecteerd, knippert het symbool  op het display van de kookzone als u een ongeschikte pan of geen pan op de kookzone hebt geplaatst. De kookzone schakelt na 2 minuten automatisch uit.
- Als er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst, dan verdwijnt het symbool . De bereiding van de etenswaren wordt voortgezet op het gekozen vermogensniveau.
- Voor een optimale energieoverdracht dient de diameter van de kookgereibasis overeen te stemmen met die van de kookzone.



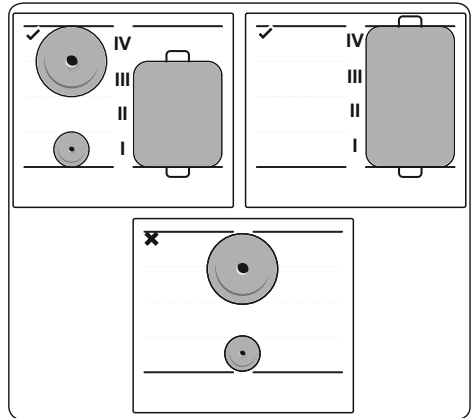
Het apparaat wordt bediend door op de toetsen te drukken en de functies worden bevestigd door displays en geluidssignalen.



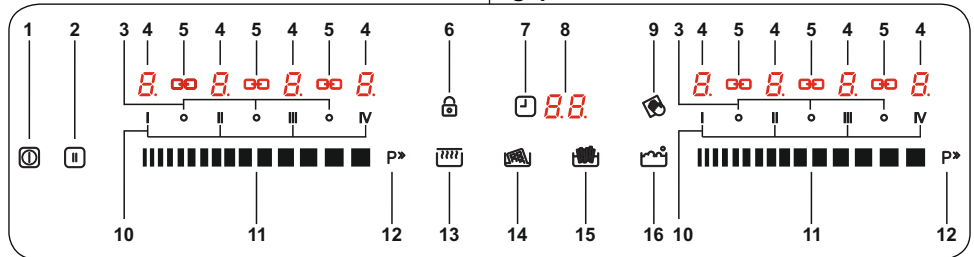
- U kunt 2 of meer kookzones overbrugd gebruiken voor kookgerei met een bodemmaat van meer dan 10 cm.
- Voor kookgerei met bodems kleiner dan 10 cm kunt u elke kookzone afzonderlijk

gebruiken.

- Gebruik kookgerei met een minimale bodemmaat van 7 cm. Anders kan er een probleem met de pandetectie optreden.
- Plaats geen kookgerei tussen twee kookzones.
- Plaats kookgerei met een bodem kleiner dan 10 cm in het midden van één kookzone. Anders wordt het kookgerei mogelijk niet gedetecteerd.



Touch-bedieningspaneel



1. Aan/uit-toets

2. Selectietoets Smart Pause

3. Selectietoets brugfunctie

4. Pit-display

5. Brug-display

6. vergrendeling

7. Timersselectie

8. Timer-display

9. Selectietoets reinigingsfunctie

10. Selectietoets pit

11. Slidertoets


12. Boost

13. Selectietoets warmhoudfunctie

14. Selectietoets chocoladesmeltfunctie

15. Selectietoets bakfunctie

16. Selectietoets kookfunctie


 Gebruik de inductiekookzones met geschikte kookgerei.

Nadat de stroomvoorziening is aangesloten, lichten alle displays kort op. Hierna staat

de kookplaat in standby-modus en is deze klaar voor gebruik.

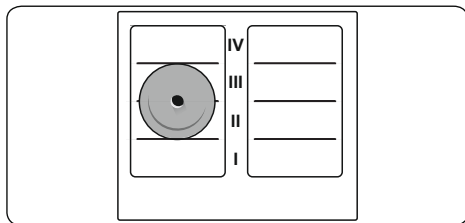
U kunt de kookplaat bedienen door op de betreffende elektronische toets te drukken. Elke keer dat u een toets indrukt, klinkt er een zoemgeluid.

Het apparaat inschakelen

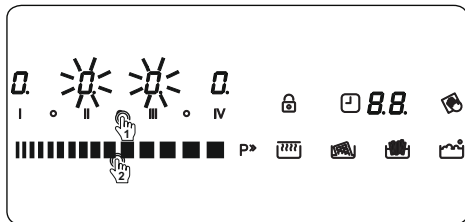
Schakel de kookplaat in door op de AAN/UIT-toets  te drukken. Alle pit-displays tonen statisch een "0". (Indien binnen 20 seconden geen kookzone wordt geselecteerd, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.)

Wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld, dan wordt de automatische-detectiefunctie uitgevoerd. Als u kookgerei op de kookplaat hebt geplaatst, dan knippert het betreffende pit-display van de kookzone waarop het kookgerei is geplaatst gedurende 10 seconden.

Bijvoorbeeld: als er twee steelpannen op het kookplaatoppervlak staan zoals (zoals hieronder getoond) dan knipperen de pit-displays van de kookzones waarop de steelpannen staan gedurende 10 seconden.





Volgens het voorbeeld kunt u de kookzones afzonderlijk bedienen door de toetsen links II of links III binnen 10 seconden in te drukken. U kunt de kookzones ook overbrugd bedienen door de selectietoets voor de brugzone in te drukken tussen de pitselectietoetsen I en II.



Nadat de automatische detectie is voltooid, kunt u de kookzones bedienen waarop geen kookgerei is gedetecteerd.


Het apparaat uitschakelen:

U kunt de kookplaat op elk gewenst moment uitschakelen door op AAN/UIT-toets  te drukken. De AAN/UIT-toets  heeft altijd prioriteit bij de uitschakelfunctie.


De modus- en brugfunctie-indicator brandt niet meer.

De kookzones inschakelen

Druk op de pitselectietoets die overeenkomt met de verwarming die u wilt gebruiken. Op het geselecteerde pit-display wordt een statische punt getoond. De knipperende punten op alle andere pit-displays branden niet langer.


Voor de geselecteerde pit kunt u de kookstand instellen de kookstandslidertoets  aan te raken. De pit 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

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

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

Alle kookzones uitschakelen

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

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

Restwarmte-indicator

De restwarmte-indicator geeft aan dat het glaskeramische gedeelte een temperatuur heeft waarbij aanraking gevaarlijk is.

Nadat de kookzone is uitgeschakeld, verschijnt "H" op het desbetreffende display totdat deze kookzone afgekoeld is tot een veilige temperatuur.

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 temperatuurniveau.

Als u Smart Pause niet deactiveert, dan schakelt de kookplaat na 30 minuten uit.

Druk op **[II]** 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 **[II]** om Smart Pause te deactiveren. "II" verdwijnt en de pitten keren nu terug naar het niveau dat hiervoor ingesteld was.

Automatische uitschakelfunctie

Een kookzone schakelt automatisch uit als de warmte-instelling gedurende een bepaalde tijd niet is gewijzigd. Een wijziging in de warmte-instelling van de kookzone zet de tijdsduur terug op de beginwaarde. Deze beginwaarde is afhankelijk van het gekozen temperatuurniveau, zoals hieronder aangegeven.

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. Om het kinderslot te activeren, houdt u de pitselectietoetsen I en IV minstens 2 seconden tegelijkertijd ingedrukt, totdat 'L' wordt weergegeven.

Op alle pit-displays verschijnt een "L" (LOCKED, vergrendeld). Het apparaat kan niet bediend worden. (Als een kookzone nog warm 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 kookplaat in- en opnieuw uitgeschakeld is.

Om het kinderslot te deactiveren, houdt u de pitselectietoetsen I en IV aan de linkerkant gedurende minstens 2 seconden tegelijkertijd ingedrukt, totdat 'L' op het display verdwijnt en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Vergrendelingsslot

Het vergrendelingsslot wordt gebruikt om de "veilige modus" op het apparaat in te stellen tijdens de werking. Als de veilige modus is geactiveerd, dan is het niet mogelijk om aanpassingen te maken door op de toetsen te drukken (bijvoorbeeld warmte-instellingen). Het is dan alleen mogelijk om het apparaat uit te schakelen.

Het vergrendelingsslot wordt geactiveerd als u de vergrendelingsstoets **[V]** minstens 2 seconden indrukt. Deze instelling wordt bevestigd door een zoemersignaal. Na een geslaagde bediening knippert de indicator van het vergrendelingsslot en is de pit vergrendeld.

Timer-functie

Kookwekker (1 tot 99 minuten):

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

Selecteer een kookzone en vervolgens de temperatuurinstelling. Activeer tot slot de timertoets van de betreffende pit. De timer kan geprogrammeerd worden om een kookzone uit te schakelen.

Rond elk pit-display zijn leds aangebracht die aangeven waarvoor de timer is ingesteld.

10 seconden na de laatste werking verandert de timer-display in de timer, die hierna het eerst zal aflopen (indien er een timer is ingesteld voor meer dan 1 kookzone).

Als de timer afgelopen is, klinkt er een geluidssignaal. Op de timerdisplay verschijnt een statische "00", terwijl de led van de toegewezen kookzone knippert. De geprogrammeerde kookzone wordt uitgeschakeld en "H" verschijnt als de kookzone heet is.

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

Zoemer

Terwijl de kookplaat in gebruik is, duidt een zoemer de volgende activiteiten aan:

- Normale activering van een toets 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 indicator van de boostfunctie licht helderder op.

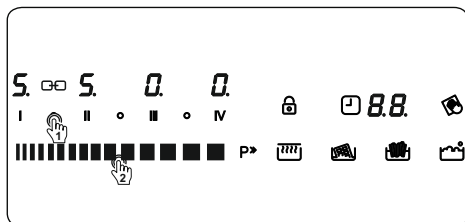
U kunt de boostfunctie uitsluitend activeren als deze van toepassing is op de geselecteerde kookzone. Als de Boost-functie actief is, dan wordt er een "P" getoond op het desbetreffende display.

Door de boostfunctie te activeren, kan het maximale vermogen overschreden worden als er al een andere kookzone in gebruik is. In dat geval wordt het geïntegreerde energimanagementsysteem geactiveerd.

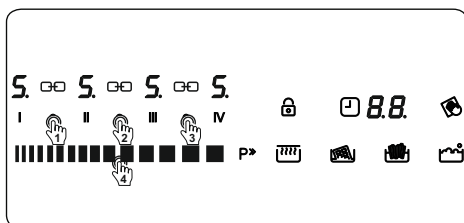
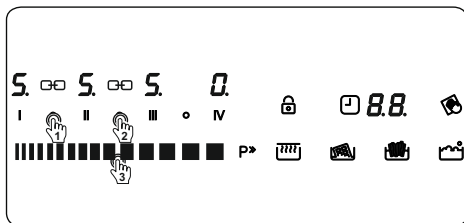
De noodzakelijke vermogensreductie wordt knipperend getoond op het display van de desbetreffende kookzone. Het knipperen is gedurende 3 seconden actief en stelt u in staat de instellingen aan te passen, alvorens het vermogen gereduceerd wordt.

Overbrugging van kookzones

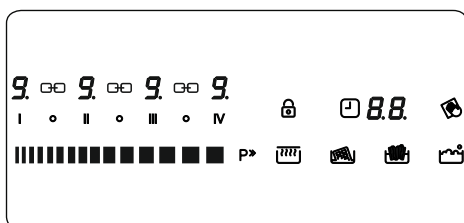
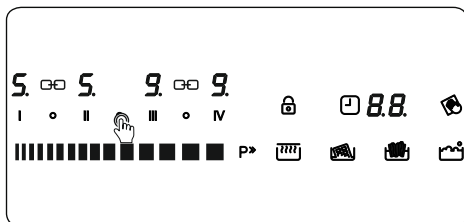
Druk op de pitselectietoets die overeenkomt met de verwarming die u wilt gebruiken. Druk op de toets "o" om een brug te maken tussen de kookzones en de gewenste zone ernaast. Als de kookzones overbrugd zijn, dan licht het kettingsymbool tussen de kookzones op.



Als u de 3e en 4e kookzone wilt toevoegen, dan kunt u op de toets "o" tussen beide kookzones drukken. In dit geval werken overbrugde kookzones als één enkele kookzone. U kunt het warmteniveau instellen met de slidertoets



Tussen de twee naast elkaar liggende kookzones die afzonderlijk op verschillende of dezelfde warmteniveaus werken, kan een overbrugging gemaakt worden door op de toets "o" te drukken. De overbrugde kookzones blijven werken als één enkele kookzone op het hogere warmteniveau.



Druk op de toets "o" om de overbrugde kookzones op te splitsen. De kookzones rechts en links van de toets "o" blijven afzonderlijk werken en het kettingsymbool gaat uit.

Speciale kookfunctie

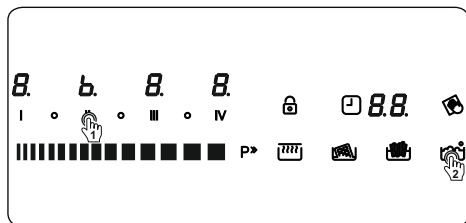
Druk op de toetsen voor koken, bakken, opwarmen en chocolade smelten om de speciale kookfuncties te activeren. De kook- en bakfuncties kunnen niet tegelijkertijd geselecteerd worden (voor de rechterzijde van de kookplaat) tot de kookplaat één pieptoon heeft laten klinken.

De Smart Pause- en timerfunctie kunnen niet geactiveerd worden als de modusfuncties zijn 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 geactiveerd is, dan toont het overeenkomstige display "b" en licht de kookfunctie-indicator op. De kookplaat piept om aan te geven wanneer het water gekookt heeft en het water blijft dan sudderen.



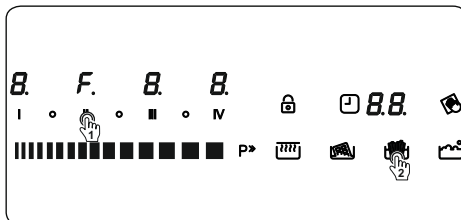
De bovenstaande afbeelding toont het display van de centrale pit die de kookfunctie aangeeft.

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 geeft de beste kookresultaten met deze functies.

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 geactiveerd is, dan toont het overeenkomstige display "F" en licht de bakfunctie-indicator op. De kookplaat piept om aan te geven dat de olie klaar is om gerechten te bakken.

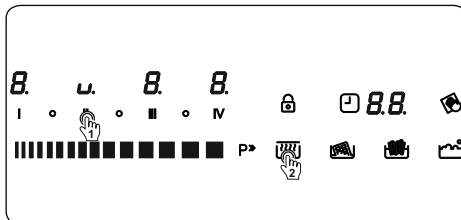


De bovenstaande afbeelding toont het display van de centrale pit die de bakfunctie aangeeft.

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. 2 liter olie geeft de beste bakresultaten met deze functies.

Warmhoudfunctie

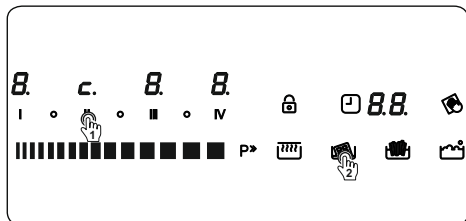
Deze functie maakt het mogelijk om de temperatuur van etenswaren op ongeveer 50 °C te houden. Druk op de warmhoudfunctietoets om de warmhoudfunctie te activeren. Als de warmhoudfunctie is geactiveerd, dan toont het bijbehorende display 'u'. De warmhoudfunctie-indicator gaat feller branden.




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

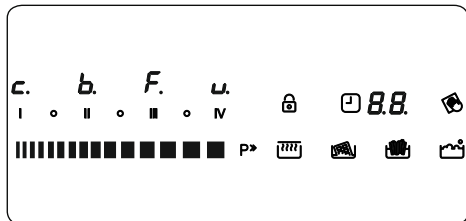
Chocoladesmeltfunctie


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.

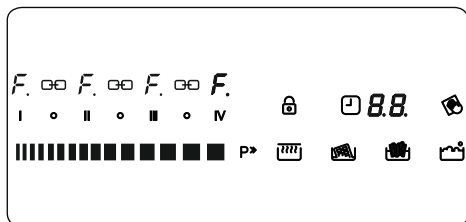







De bovenstaande afbeelding toont het display van de centrale pit die de chocoladesmeltfunctie aangeeft.

 Alle kookzones kunnen gebruikt worden met verschillende speciale functies.



 Alle kookzones kunnen overbrugd worden en met dezelfde speciale functie worden bediend.



Foutcodes	
Als er zich een fout voordoet, dan wordt een foutcode getoond op de pit-displays.	
E1	Koelventilator is uitgeschakeld. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.
E3	De voedingsspanning wijkt af van de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op  te drukken, wacht tot "H" voor alle zones verdwijnt. Schakel vervolgens de kookplaat in door op  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  te drukken en wacht tot "H" voor alle zones verdwijnt. Schakel vervolgens de kookplaat in door op  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  te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
E5	De interne temperatuur van de kookplaat is te hoog, schakel de kookplaat uit door op  te drukken en laat alle pitten afkoelen
E6	Communicatiefout tussen touchbedieningspaneel 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 vervolgens de kookplaat weer uit door op de aan/uit-toets 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 vervolgens de kookplaat weer uit door op de aan/uit-toets 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 vervolgens de kookplaat weer uit door op de aan/uit-toets te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.


5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. REINIGING


 **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

 Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas, emaille en/of geverfde delen van uw apparaat.

- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.


 Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

Reinigen van de keramische glasplaat

Keramische glasplaten kunnen zwaar keukengerei dragen, maar kunnen breken als er met een scherp voorwerp op wordt geslagen/gestoten.

 **WAARSCHUWING:** Keramische kookplaten - als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Maak voor reiniging van vitrokeramisch glas gebruik van een crème of vloeibare reiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.

 Gebruik geen reinigingsmaterialen die bestemd zijn voor staal, want deze kunnen het glas beschadigen.

- Als de coating of bodem van het kookgerei stoffen met een laag smeltpunt bevat, kan dit het glaskeramische kookoppervlak beschadigen. Als er plastic, aluminiumfolie, suiker of suikerhoudende levensmiddelen op

de warme glaskeramische kookplaat terecht is/zijn gekomen, schraap dit/ deze dan zo snel en veilig mogelijk van het warme oppervlak. Als deze stoffen smelten kunnen ze de glaskeramische kookplaat beschadigen. Breng indien mogelijk van tevoren een laagje van een geschikt beschermmiddel aan als u producten met een hoog suikergehalte kookt, zoals bijvoorbeeld jam.

- Stof op het oppervlak moet worden gereinigd met een vochtige doek.
- Kleurveranderingen in het keramische glas hebben geen effect op de structuur of de duurzaamheid van de keramiek en wordt niet veroorzaakt door een verandering in het materiaal.

Kleurveranderingen in het keramische glas kunnen worden veroorzaakt door verschillende redenen:

1. Gemorste gerechten zijn niet van het oppervlak gereinigd.
2. Het gebruik van onjuiste schalen op de kookplaat kan het oppervlak uitslijten.
3. Gebruik van onjuiste reinigingsmaterialen.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
 - Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.
-  Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.
-  Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. PROBLEEMOPLOSSING



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende monteur.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het scherm van de besturingskaart van de kookplaat is zwart. De kookplaat of kookzones kunnen niet aangezet worden.	Er is geen stroomvoorziening.	Controleer de zekering voor het apparaat. Controleer of er sprake is van een stroomonderbreking door andere elektronische apparatuur te proberen.
De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit en op elke display knippert 'F'.	De knoppen zijn vochtig of er rust iets op de knoppen.	Droog de knoppen of verwijder het object.
De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit.	Een van de kookzones heeft te lang aan gestaan.	U kunt de kookzone opnieuw gebruiken door deze weer aan te zetten.
De knoppen van de kookplaat werken niet en het lampje van het kinderslot brandt.	Kinderslot is actief.	Schakel het kinderslot uit.
De pannen maken lawaai tijdens het koken of de kookplaat maakt een kliekgeluid tijdens het koken.	Dit is normaal bij kookgerei voor een inductiekookplaat. Dit wordt veroorzaakt door de overdracht van energie van de kookplaat naar het kookgerei.	Dit is normaal. Er is geen risico. Niet voor uw kookplaat en niet voor uw kookgerei.
Het symbool 'U' licht op in de display van een van de kookzones.	Er staat geen pan op de kookzone, of de pan is niet geschikt.	Gebruik een geschikte pan.
Vermogensniveau 9 of 'P' wordt automatisch verlaagd. Als u tegelijkertijd vermogensniveau 'P' of 9 kiest bij twee kookzones aan dezelfde kant.	Maximaal vermogensniveau voor de twee zones bereikt	Door beide zones op vermogensniveau 'P' of 9 te gebruiken, wordt het toegestaan maximaal vermogensniveau voor de twee zones overschreden.

6.2. TRANSPORT

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.

Takk for at du valgte dette produktet.

Denne bruksanvisningen inneholder sikkerhetsinformasjon og instruksjoner for bruk og vedlikehold av produktet.

Vær vennlig å ta deg tid til å lese denne bruksanvisningen før du bruker produktet, og ta vare på denne boken for fremtidig referanse.

Symbol	Type	Betydning
	ADVARSEL	Alvorlig skade- eller dødsrisiko.
	RISIKO FOR ELEKTRISK STØT	Risiko for farlig spenning
	BRANN	Advarsel: Risiko for brann/brannfarlige materialer
	FORSIKTIG	Risiko for person- eller tingskade
	VIKTIG/MERK	Riktig bruk av systemet

INNHOOLD


1.SIKKERHETSINSTRUKSJONER	4
1.1 Generelle sikkerhetsadvarsler	4
1.2 Installeringsadvarsler	7
1.3 Under bruk	8
1.4 Ved rengjøring og vedlikehold	8
2.INSTALLASJON OG FORBEREDELSE TIL BRUK	10
2.1 Bruksanvisning for installatør	10
2.2 Installasjon av platetoppen	10
2.3 Elektrisk tilkobling og sikkerhet.....	12
3.PRODUKTEGENSKAPER	13
4.BRUK AV PRODUKTET	14
4.1 Kontrollenheter for kokeplate.....	14
5.RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD.....	21
5.1 Rengjøring	21
6.FEILSØKING OG TRANSPORT	22
6.1 Feilsøking	22
6.2 Transport	22



1. SIKKERHETSINSTRUKSJONER


- Les alle instruksjonene før du bruker produktet, og oppbevar disse på et lett tilgjengelig sted for fremtidig referanse.
- Bruksanvisningen er ment for mer enn én modell, så produktet ditt er kanskje ikke utstyrt med alle egenskapene som omtales. Av denne grunn er det viktig å studere eventuelle figurer i bruksanvisningen når du leser denne.

1.1 GENERELLE SIKKERHETSADVARSLER



- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, og personer som mangler kunnskap og erfaring, dersom disse får tilsyn eller instruksjoner om bruk av produktet på en sikker måte, og hvis de forstår farene som kan oppstå. Barn skal ikke leke med dette produktet. Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

 **ADVARSEL:** Produktet og tilhørende deler blir varme under bruk. Vær forsiktig slik at ingen kommer i kontakt med varmeelementer. Barn som er yngre enn 8 år, skal ha tilsyn til enhver tid.

  **ADVARSEL:** Uovervåket tilberedning på kokeplater med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en slik brann med vann, men slå av apparatet og dekk flammen med et lokk eller et brannteppe.

 **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kortsiktig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig

  **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.

  **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, må produktet slås av for å unngå elektrisk støt.

- Objekter av metall, slik som kniver, gafler, skjeer og lokk, må ikke plasseres på induksjonsplatetopp fordi de kan bli varme.
- For induksjonstopper må topelementet slås av etter bruk med kontrollbryteren. Ikke stol på grytedektoren.
- For modeller som har lokk, må eventuelt søl rengjøres fra lokket før bruk, la komfyren avkjøles før du lukker lokket.
- Ikke bruk apparatet med et eksternt varselur eller et separat fjernkontrollsystem.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller stålull ved rengjøring av ovnens overflater. Disse kan ripe opp overflatene noe, som kan føre til at glasset i ovnsdøren knuses eller ødeleggelse av overflater.
- Ikke bruk damprensere til rengjøring av produktet.
- Produktet er produsert i samsvar med alle gjeldende lokale og internasjonale standarder og forskrifter.
- Vedlikehold og reparasjoner skal kun utføres av autoriserte serviceteknikere. Installasjon og reparasjon som utføres av uautoriserte teknikere, kan være farlig. Produktets spesifikasjoner skal ikke endres eller modifiseres noen måte. Uegnede komfyrvern kan forårsake ulykker.

- Før du kobler til produktet, må du sikre at de lokale distribusjonsforholdene (gassens egenskaper, gasstrykk eller elektrisk spenning, og frekvens) og produktets spesifikasjoner, er compatible. Spesifikasjonene til dette produktet finner du på etiketten.

⚠ FORSIKTIG: Dette produktet er kun ment for matlaging og kun ment for bruk innendørs i private husholdninger. Det skal ikke brukes til noe annet formål eller i noe annet øyemed, slik som for eksempel utenfor private husholdninger, for kommersielle formål eller for oppvarming av et rom.

- Alle mulige forholdsregler er tatt med tanke på din sikkerhet. Fordi glasset kan knuse, må det utvises forsiktighet ved rengjøring for å unngå å lage riper. Unngå å treffe eller slå til glasset med tilbehørene.
- Påse at strømledningen ikke klemmes eller ødelegges under installering. Hvis strømledningen skades, må den erstattes av produsenten, deres agent eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå farlige situasjoner.
- Vær vennlig å hold barn og dyr på avstand fra dette produktet.
- Når induksjonstoppen er i bruk, må objekter som er følsomme for magnetfelt (som kredittkort, bankkort, klokker og lignende) holdes unna toppen. Det anbefales på det sterkeste at personer med pacemakere snakker med sin hjertespesialist før bruk av induksjonstoppen.

1.2 INSTALLERINGSADVARSLER

- Ikke ta produktet i bruk før installasjonen er fullført.
- Produktet må installeres av en autorisert servicetekniker. Produsenten er ikke ansvarlig for skade som kan være forårsaket av feil plassering eller installasjon som er utført av uautoriserte personer.
- Når produktet pakkes ut, må du kontrollere at ingenting ble ødelagt under transporten. Hvis noe er ødelagt må du ikke bruke produktet, men ta umiddelbart kontakt med en kvalifisert serviceagent. Materialene som brukes i emballasjen (nylon, stifter, isopor osv.) kan være skadelige for barn, og bør derfor samles og kastes umiddelbart.
- Beskytt produktet mot atmosfæriske effekter. Ikke utsett det for forhold som sol, regn, snø, støv eller for mye fuktighet.
- Ethvert materiale (dvs. skap) som omgir produktet, må kunne tåle en minimumstemperatur på minst 100 °C.
- Temperaturen på toppens nedre overflate kan øke under drift, derfor må en plate monteres under produktet.

1.3 UNDER BRUK

- Ikke plasser brennbare eller lettantennelige materialer i eller ved produktet, når det er i bruk.




Ikke forlat komfyren når du tilbereder mat med faste eller flytende oljer. De kan ta fyr under ekstrem oppvarming. Hell ikke vann på flammer som er forårsaket av olje. Slå isteden av komfyren og dekk gryten til med lokket eller et brannteppe.

- Dersom produktet ikke skal brukes på lang tid, slå av hovedkontrollbryteren. Steng av gassventilen når et gassapparat ikke er i bruk.
- Plasser alltid panner over midten av kokesonen, og vri håndtakene i en sikker stilling, slik at de ikke kan bankes eller gripes.
- Sørg for at produktets brytere alltid står i «0»-posisjonen (stopp), når produktet ikke er i bruk.


1.4 VED RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Påse at produktet er slått av fra strømtilførselen før rengjøring og vedlikehold.
- Ikke fjern kontrollknottene ved rengjøring av kontrollpanelet.
- For å opprettholde produktets effektivitet og sikkerhet, anbefaler vi at du alltid bruker originale reservedeler og at du kontakter våre autoriserte serviceagenter hvis nødvendig.

EU-samsvarserklæring

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

Dette produktet er kun ment for matlaging i private husholdninger.. Ethvert annet bruk (slik som oppvarming av et rom) er upassende og farlig.

 Bruksanvisningen gjelder for flere modeller. Det kan være forskjeller mellom disse bruksanvisningene og modellen din.

Kassering av din gamle maskin



Symbolet på produktet eller emballasjen indikerer at dette produktet ikke kan kastes sammen med normalt husholdningsavfall. Den må leveres til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av produktet vil du bidra til å forhindre potensielle negative miljøkonsekvenser farer for folkehelsen, som kan oppstå hvis dette produktet ikke kastes på riktig måte. For mer informasjon om resirkulering av dette produktet, kan du kontakte lokale myndigheter, lokal avfallshåndtering eller butikken der du kjøpte produktet.

2. INSTALLASJON OG FORBEREDELSE TIL BRUK

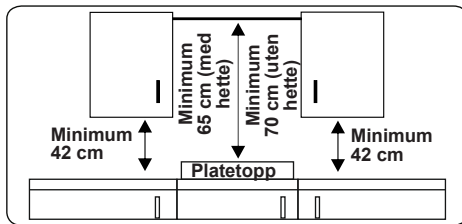
⚠ ADVARSEL: Dette produktet må installeres av autorisert servicepersonell eller en kvalifisert tekniker i henhold til instruksjonene i denne håndboken, og i samsvar med gjeldende lokale bestemmelser.

- Feilaktig installasjon kan føre til skade og ødeleggelser som produsenten ikke står ansvarlig for, og garantien vil ikke være gyldig.
- - Før installasjonen, må du sikre at de lokale distribusjonsforholdene (elektrisk spenning og frekvens og/eller gassens egenskaper og gasstrykk) og produktets krav er kompatible. Innstillingene for dette produktet finner du på etiketten.
- Gjeldende lovgivning, bestemmelser, direktiver og standarder i brukerlandet skal overholdes (sikkerhetsforskrifter, riktig resirkulering i henhold til bestemmelsene osv.).

2.1 BRUKSANVISNING FOR INSTALLATØR

Generelle instruksjoner

- Påse at produktet ikke er skadet, etter å ha fjernet emballasjen fra produktet og dets tilbehør. Ved mistanke om at produktet er defekt, ikke bruk produktet men ta umiddelbart kontakt med autorisert servicepersonell eller kvalifisert tekniker.
- Påse at det ikke er noen brennbare eller lettantennelige materialer i nærheten, som gardiner, olje, tøy, osv. som kan ta fyr.
- Benkeplater og møbler rundt produktet må være laget av materialer som tåler temperaturer over 100 °C.
- Hvis det skal installeres en hette eller et skap over apparatet, bør sikkerhetsavstanden mellom kokeplaten og ethvert skap/komfyr være som vist nedenfor.



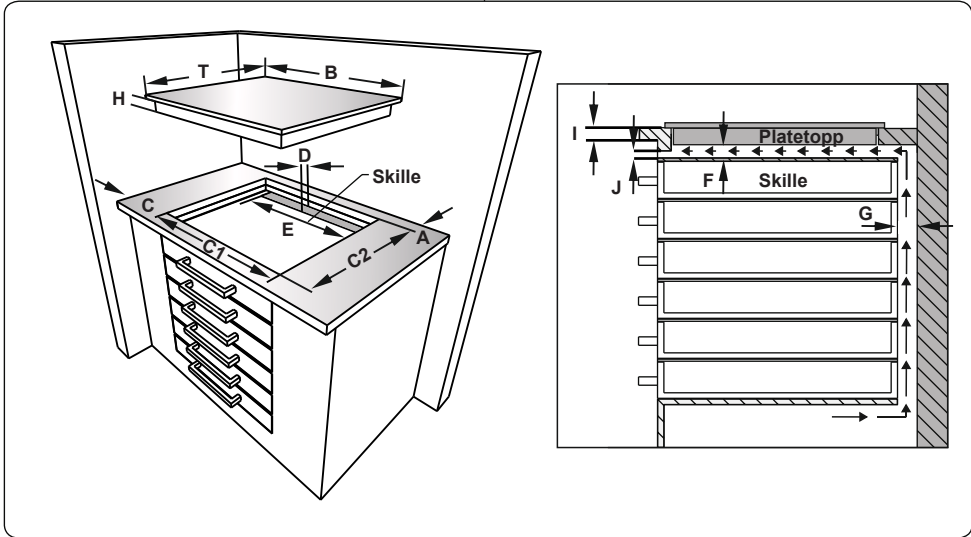
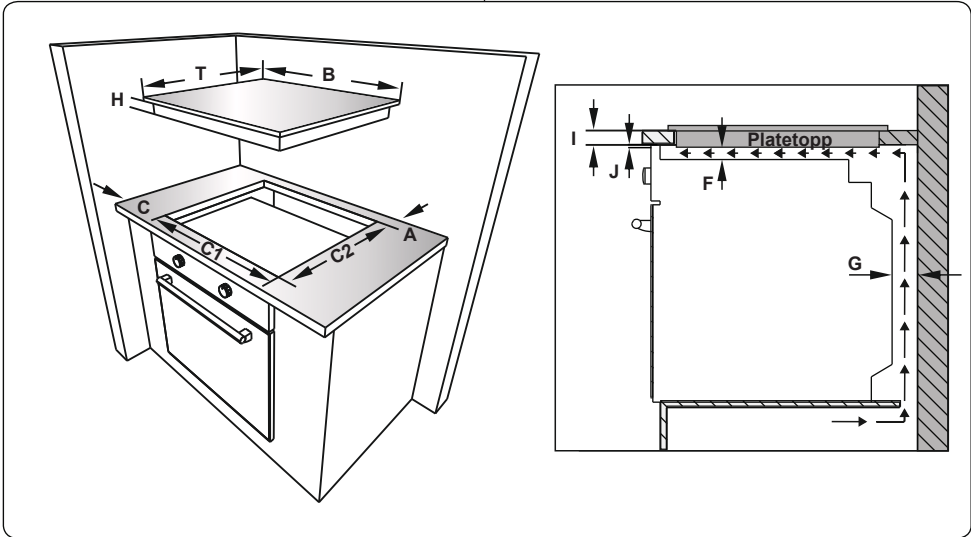
- Produktet bør ikke installeres direkte over en oppvaskmaskin, et kjøleskap, en fryser, vaskemaskin eller klestørker.
- Hvis man kan komme til produktets base med hendene må det monteres en barriere som er produsert av et egnet materiale under produktets base, for å sikre at det ikke er tilgang til produktets base.
- Hvis platetoppen installeres over en ovn må ovnen ha en kjølevifte.
- Forsikre deg om at induksjonstoppen er godt ventilert og at luftinntaket og utløpet ikke er blokkert.

2.2 INSTALLASJON AV PLATETOPPEN

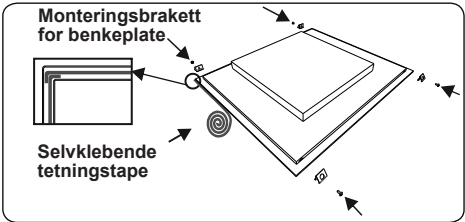
Produktet er utstyrt med et installasjonssett som inkluderer klebende tetningsmasse, festebraketter og skruer.

- Kutt dimensjonene for åpning som angitt i figuren. Plasser malen på benkeplaten slik at følgende krav innfris etter at platetoppen er installert.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Bruk det medfølgende ensidige selvklebende tetningstapen rundt underkanten av platetoppen. Ikke strekk den.



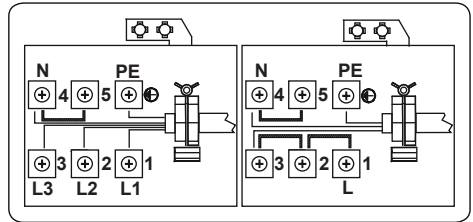
- Skru de fire monteringsbrakettene på benkeplaten på sideveggene på produktet.
- Sett produktet ned i åpningen.

2.3 ELEKTRISK TILKOBLING OG SIKKERHET

⚠ ADVARSEL: Den elektriske tilkoblingen av dette apparatet skal utføres av autorisert servicepersonell eller en kvalifisert elektriker i henhold til instruksjonene i denne håndboken, og i samsvar med gjeldende lokale bestemmelser.

⚠ ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ JORDES.

- Før du kobler apparatet til strømforsyningen, må apparatets spenningsverdi (stemplet på typeskiltet) kontrolleres for samsvar med tilgjengelig nettspenning, og strømmettet må være i stand til å håndtere apparatets strømstyrke (også angitt på typeskiltet).
- Under installasjon må du sørge for at det brukes isolerte kabler. En feilaktig tilkobling kan skade apparatet. Hvis strømkabelen er skadet og må byttes ut, må dette gjøres av kvalifisert personell.
- Ikke bruk adaptere, flere kontakter og/eller skjøteledninger.
- Strømledningen må holdes vekk fra varme deler av apparatet og må ikke bøyes eller klemmes. Ellers kan ledningen bli skadet, noe som medfører kortslutning.
- Hvis apparatet ikke er koblet til stikkkontakten med en plugg, må en flerpolet frakoblingsbryter (med minst 3 mm kontaktavstand) brukes for å oppfylle sikkerhetsforskriften.
- Bryteren må være lett tilgjengelig når apparatet er montert.
- Forsikre deg om at alle tilkoblinger er tilstrekkelig strammet til.
- Fest forsyningskabelen i kabelklemmen og lukk dekselet.
- Tilkoblingen til terminalboksen, er plassert på terminalboksen.

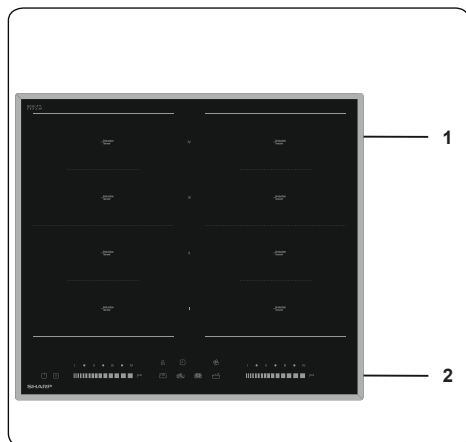


3. PRODUKTEGENSKAPER



Viktig: Produktspesifikasjoner varierer og ditt produkt kan være ulikt det som vises i figuren nedenfor.

Komponentliste



1. Induksjonsone

2. Kontrollpanel


4. BRUK AV PRODUKTET


4.1 KONTROLLENHETER FOR KOKEPLATE Induksjonssone

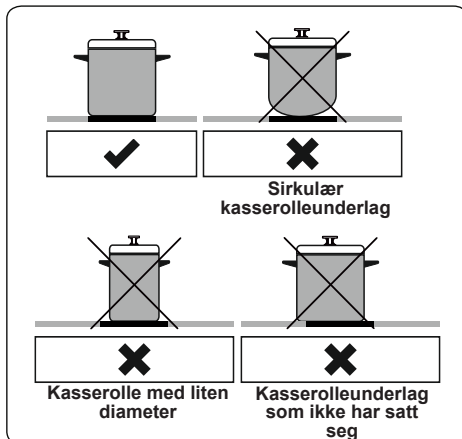
Opplysningene i tabellen er veiledende.

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

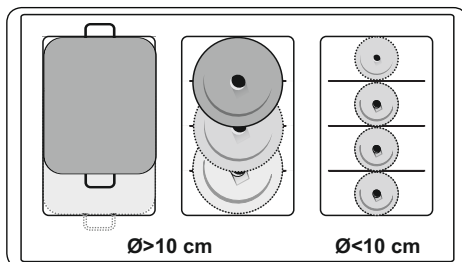
Gryter

- Bruk en gryte som har tykk, flat og jevn bunn laget av stål, emaljert stål, støpejern eller rustfritt stål. Kvaliteten og sammensetningen av gryten har direkte påvirkning på ytelsen for matlaging.
- Ikke bruk gryter med konkav eller konveks bunn. Gryter laget av aluminium og rustfritt stål uten ferromagnetisk bunn, glass, kobber, messing, keramikk, eller porselen kan ikke brukes på induksjonstopper.
- For å sjekke om en gryte egner seg til induksjonsmatlaging kan du holde en magnet opp mot bunnen til gryten. Hvis magneten fester seg er gryten generelt sett egnet. Eventuelt kan du helle litt vann i gryten og sette den på en kokeplate på høyeste nivå. Vannet skal begynne å varmes i løpet av få sekunder.
- Ved bruk av visse typer gryter, kan du høre ulike lyder fra dem. Dette er på grunn av grytenes ulike utforming, og vil ikke påvirke grytenes ytelse eller sikkerheten for bruk av kokeplaten.
- For å oppnå best mulig ytelse bør du plassere gryten eller pannen i midten av kokeplaten.
- -symbolet blinker i displayet for stekesonen etter at du har valgt effektivnivå hvis du ikke har plassert en egnet gryte eller panne på stekesonen. Kokeplaten slås av automatisk etter 2 minutter.

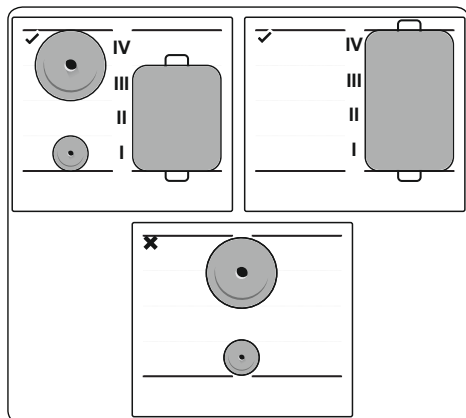
- Hvis en egnet gryte plasseres på kokeplaten vil -symbolet forsvinne og matlagingen kan fortsette på valgt strøm nivå.
- For å oppnå best mulig energioverføring bør diameteren til grytebunnen være lik diameteren til kokeplaten.



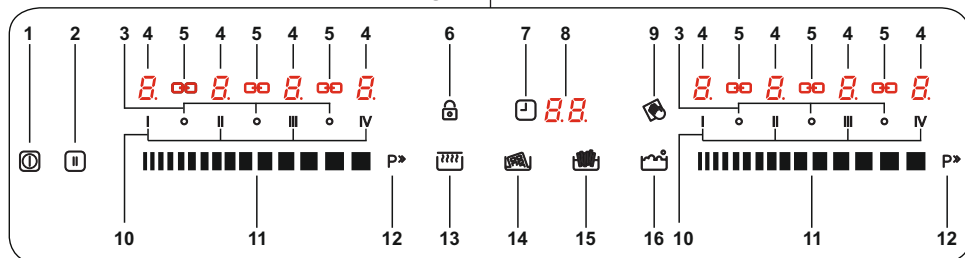
Apparatet betjenes ved å trykke på knappene, og funksjonene bekreftes av skjermer og hørbare signaler.



- Du kan bruke to eller flere stekesoner via broen for gryter med base på mer enn 10 cm.
- For gryter med baser på mindre enn 10 cm, kan du bruke hver stekesone separat.
- Bruk gryter med base på minst 7 cm. Ved bruk av mindre gryter kan det oppstå problemer med gryteoppdagelsen.
- Ikke sett gryter mellom to stekesoner.
- Sett gryter med base på mindre enn 10 cm i én stekesone. Hvis ikke, oppdager kanskje ikke komfyren gryten.



Berøringskontrollenhet



1. På/av-tast
2. Valg for smart pause
3. Valg for brofunksjon
4. Varmedisplay
5. Brodisplay
6. Tastelås
7. Tidtakervalg
8. Tidtakervisning
9. Valg for rengjøringsfunksjon
10. Valg for varmeelement
11. Glideknapp
12. Boost
13. Valg for hold varm-funksjon
14. Valg for sjokoladesmeltingsfunksjon
15. Valg for stekefunksjon
16. Valg for kokefunksjon




Bruk egnede gryter på induksjonsstekesonene.

Når komfyren kobles til strømmettet, lyser alle skjermene et øyeblikk. Etter dette er komfyren i ventemodus og klar til bruk.

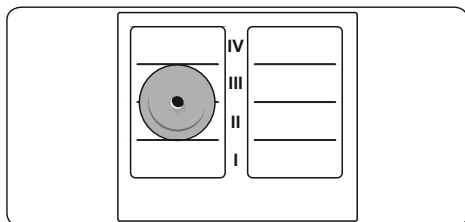
Komfyren styres ved å trykke på riktig elektronisk knapp. Hver knapp som trykkes på, blir etterfulgt av en summelyd.

Skrú på maskinen

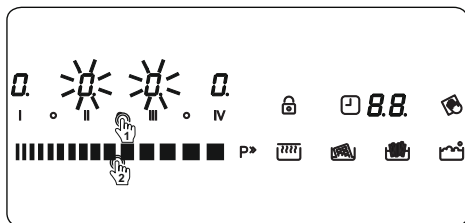
Slå komfyren på ved å trykke på ON/OFF-knappen . Displayet til alle varmeelementene viser en statisk «0». (Hvis du ikke velger en stekesone innen 20 sekunder, slår komfyren seg automatisk av.)

Når komfyren slås på, utføres autosense-funksjonen automatisk. Hvis det plasseres en gryte på komfyren, blinker displayet til den tilsvarende stekesonen i 10 sekunder.

F.eks. hvis det står to gryter på komfyren (som vist under) blinker displayet til de to stekesonene grytene står på i 10 sekunder.





I henhold til eksempelet kan stekesonene styres separat ved å trykke på venstre II- eller venstre III-knappene i 10 sekunder. Stekesonene kan også brukes med brofunktjonen ved å trykke på valgknappen for brofunktjonen mellom valgknappene for I- og II-varmeelementene.



Når autosense-kontrollen er fullført, kan du bruke stekesoner der det ikke er oppdaget gryter eller stekepanner.


Skrú av maskinen:

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


Indikatorerne for modusfunksjon og brofunktjon vil ikke lenger lyse.

Skrú på stekesonene

Trykk på knappen for valg av stekeplate som hører til stekeplaten du vil bruke. En statisk prikk vil bli vist på det valgte varmedisplayet, og de blinkende prikkene på alle de andre varmedisplayene vil ikke lenger lyse.

Du kan nå velge varmenivå for den valgte stekeplaten ved å berøre glideknappen . Elementet er nå klart for bruk. For raske koketider, velger du ønsket kokenivå før du trykker «P»-knappen for å aktivere Boost-funksjonen.

Skrú av stekesonene

Velg platen du ønsker å slå av ved å trykke på tasten for valg av stekeplate. . Skrú temperaturen ned til «0» ved å bruke glideknappen  ZZ Z. (Ved å trykke høyre og venstre glideknapp samtidig vil du også skrú temperaturen til «0»).

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

Skrú av alle stekesonene

For å skrú av alle stekesonene på en gang, kan du trykke på -knappen

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

Restvarmeindikator

Restvarmeindikatoren indikerer at glasskeramikkområdet har en temperatur som er farlig å berøre.


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

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 temperaturnivå.

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

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

Trykk på **[II]** igjen for å deaktivere Smart Pause. «**II**» vil ikke lengre vises og varmeelementene vil gå tilbake til siste innstilling.

Sikkerhetsbryterfunksjon

En stekesone vil automatisk slås av hvis varmeinnstillingen ikke er blitt endret i løpet av en spesifisert tidsperiode. En endring i varmeinnstillingen for stekesonen vil tilbakestille tidsperioden til opprinnelig verdi. Denne opprinnelige verdien er avhengig av valgt temperaturnivå, som vist nedenfor.

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. Du aktiverer barnesikringen ved å trykke på valgknappene til I- og IV-varmeelementene samtidig i minst 2 sekunder, til «L» vises.

«L» – som betyr LÅST – vil vises på alle varmeskjermer og kontrollen vil ikke kunne endres. (Hvis en stekesone fortsatt er varm, vises «L» og «H» vekselvis.)

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

Du deaktiverer barnesikringen ved å trykke på valgknappene til I- og IV-varmeelementene til venstre samtidig i minst 2 sekunder, til «L» ikke vises og komfyren slås av.

Tastelås

Tastelåsfunksjonen brukes til å angi «sikker modus» på apparatet under bruk. Når sikker modus er aktivert kan du ikke justere komfyren via knappene (f.eks. justere varmeinnstillingene). Du kan kun slå av apparatet.

Låsefunksjonen aktiveres når Tastelåsknappen **[L]** trykkes i minst 2 sekunder. Denne handlingen bekreftes av en pipetone. Etter at knappen holdes nede, begynner tastelåsindikatoren å blinke og varmeelementet låses.

Tidtakerfunksjon

Stekesone-tidtaker (1 til 99 minutter):

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

Velg en stekesone, deretter en temperaturinnstilling, og aktiver til slutt knappen for tidtakerinnstilling. Tidtakeren kan programmeres til å slå av en stekesone.

LED-lys er plassert rundt hvert av displayene til varmeelementene for å indikere hvilken tidtakeren er innstilt for.

10 sekunder etter siste operasjon, vil tidtakerskjermen endres til neste tidtaker som utløper (i tilfeller der tidtaker er stilt inn for mer enn én stekesone).

Når tidtakeren har talt ned, høres lyden av et signal, og tidtakerskjermen vil vise «00» og den tilordnede LED-lampen på tidsuret for stekesonen vil blinke. Den programmerte stekesonen vil skrus av og «H» vises hvis stekesonen er varm.

Lydsignalet og den blinkende LED-lampen vil stoppe automatisk etter 30 sekunder, og/eller ved å trykke på en knapp.

Alarm

Mens kokeplaten er i drift, vil følgende aktiviteter signaliseres av alarmen.

- Normal aktivering av knapp vil etterfølges av et kort lydsignal.
- Kontinuerlig bruk av knapper i løpet av en lengre tidsperiode (10 sekunder) vil etterfølges av et lengre tilbakevendende lydsignal.

Boost-funksjon

For å bruke funksjonen angi ønsket styrke og trykk på «P»-knappen (Boost). Indikatoren til Boost-funksjonen lyser sterkere.

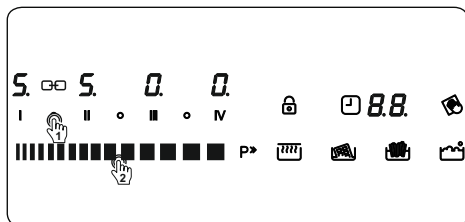
Boost-funksjonen kan kun aktiveres hvis den brukes på den valgte stekesonen. Hvis Boost-funksjonen er aktiv, vil bokstaven «P» vises på den korresponderende skjermen.


Aktivisering av booster kan overskride maksimal effekt hvis du allerede bruker en annen stekesone, i hvilket tilfelle den integrerte strømstyringen vil bli aktivert.

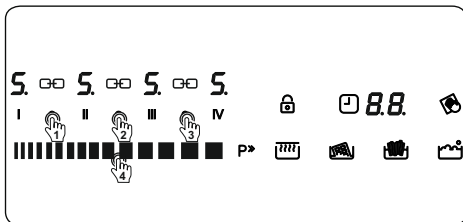
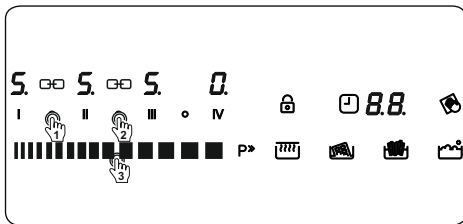
Den nødvendige strømreduksjonen vises ved at skjermen for den korresponderende stekesonen blinker. Det vil blinke i 3 sekunder for å gi mulighet til ytterligere justeringer av innstillingene før effektreduksjon inntreffer.

Bro mellom stekesoner

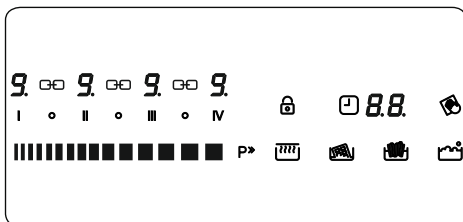
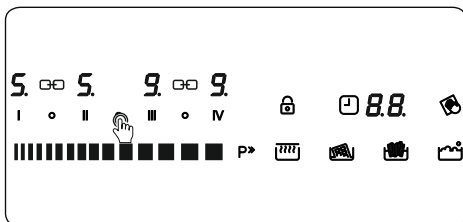
Trykk på knappen for valg av stekeplate som hører til stekeplaten du vil bruke. Trykk på «O»-knappen for å lage en bro mellom de nærliggende stekesonene du vil bruke. Når det er opprettet en bro mellom stekesonene, lyser kjedesymbolet mellom stekesonene.



Hvis du vil legge til den tredje og fjerde stekesonen, kan du trykke på «O»-knappen mellom dem. I så fall kan du bruke stekesonene koblet sammen med bro som én stekesone. Du kan angi varmenivå ved å berøre på glidebryteren .



De to nærliggende stekesonene som brukes individuelt på forskjellige eller samme varmenivå kan kobles sammen med «O»-knappen. Stekesonene med bro fortsetter å fungere som én stekesone på høyere varmenivåer.



Trykk på «O»-knappen for å skille stekesonene igjen. Stekesonene til høyre og venstre for «O»-knappen fortsetter å være i drift separat, og kjedesymbolet slukkes.

Spesiell stekefunksjon

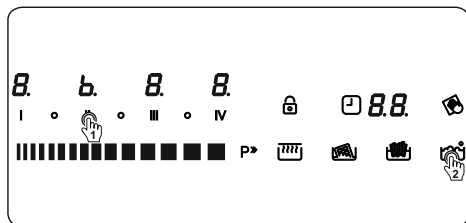
Trykk på knappene for koking, steking, holde varm og sjokoladsmelting for å aktivere de spesielle stekefunksjonene. Koke- og stekefunksjonene kan ikke velges samtidig (for høyre side av komfyren) før du hører et pip fra komfyren.

Smart Pause- og tidtakerfunksjonen kan ikke aktiveres når modusfunksjonene 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 tilhørende displayet «b», og indikatoren for kokefunksjonen lyser. Komfyren piper for å indikere når vannet koker og deretter vil vannet småkoke.



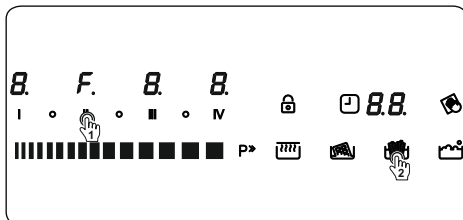
Bildet over viser at displayet for varmeelement i midten som indikerer kokefunksjonen.

Ytelse og tid kan variere avhengig av mengden mat i gryten og kvaliteten på gryten. 1,5 liter vann gir best kokeresultater med disse funksjonene.

Stekefunksjon

Denne funksjonen vil steke oljen rundt 160 °C.

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

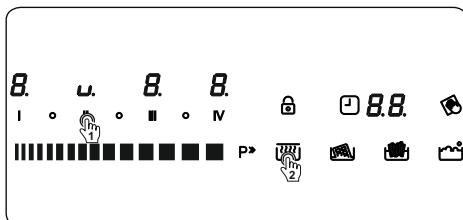


Bildet over viser at displayet for varmeelement i midten som indikerer stekefunksjonen.

Ytelse og tid kan variere avhengig av mengden mat i gryten og kvaliteten på gryten. 2 liter olje gir best stekeresultater med disse funksjonene.

Hold varm-funksjon

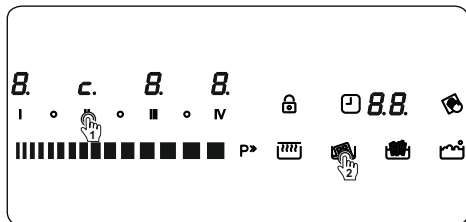
Denne funksjonen gjør at temperaturen på maten kan holdes rundt 50 °C. For å aktivere hold varm-funksjonen trykker du knappen for hold varm-funksjonen. Når hold varm-funksjonen er aktivert, viser det tilsvarende displayet «u» og indikatoren for hold varm-funksjonen lyser.




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

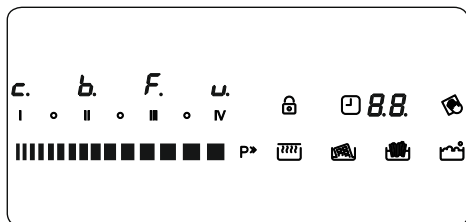
Sjokoladesmeltingsfunksjon


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

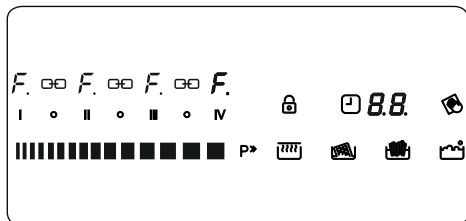








Bildet over viser at displayet for varmeelement i midten som indikerer sjokoladesmeltingsfunksjonen.

 Alle stekesonene kan brukes med forskjellige spesialfunksjoner.




 Alle stekesonene kan kobles sammen med bro og brukes med samme spesialfunksjon.



Feilkoder	
Hvis det oppstår en feil, vises en feilkode på varmedisplayene.	
E1	Kjøleviften er deaktivert. Ring et autorisert servicesenter.
E3	Forsyningsspenningen er annen enn merkeverdiene. Slå av komfyren ved å trykke på  , vent til «H» forsvinner for alle sonene, slå på komfyren ved å trykke på  og fortsett bruken. Ta kontakt med et autorisert servicesenter hvis samme feil vises igjen.
E4	Nettfrekvensen er forskjellig fra merkeverdiene. Slå av komfyren ved å trykke på  , vent til «H» forsvinner for alle sonene, slå på komfyren ved å trykke på  og fortsett bruken. Hvis samme feil vises igjen, må du slå støpselet av og på for apparatet. Slå på kokeplaten ved å trykke på  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  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 kokeplaten ved å trykke på ON/OFF-knappen og fortsett bruken. Ta kontakt med et autorisert servicesenter hvis samme feil vises igjen.
EC	Feil ved forsyningsspenning. Slå av komfyren ved å trykke på/av-knappen og fortsett bruken. Ta kontakt med et autorisert servicesenter hvis samme feil vises igjen.
C1-C8	Varsel for mikroprosessor. Slå av kokeplaten ved å trykke på ON/OFF-knappen og fortsett bruken. Ta kontakt med et autorisert servicesenter hvis samme feil vises igjen.


5. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

5.1 RENGJØRING

 **ADVARSEL:** Slå av produktet, og la det avkjøles før rengjøring.

Generelle instruksjoner

- Påse at rengjøringsmidlene er egnede og anbefalt av produsenten før de brukes på produktene.
- Bruk partikkelfrie rengjøringsmidler i kremet eller flytende form. Ikke bruk etsende midler i kremet form, skurepulver, grov stålull eller harde verktøy, da disse kan skade komfyrens overflater.


 Ikke bruk rengjøringsmiddel som inneholder partikler, da disse kan ripe opp produktets glass, emalje og/eller maling.

- Dersom væske flyter over, tørk denne opp umiddelbart for å unngå at deler blir skadet.


 Ikke bruk damprensere til rengjøring av noen av produktets deler.

Rengjøring av keramisk glass

Keramisk glass kan tåle tunge redskaper, men kan bli ødelagt hvis det blir truffet med en skarp gjenstand.

 **ADVARSEL:** Keramiske koketopper - Hvis overflaten er sprukket, må produktet slås av for å unngå elektrisk støt, og man ringe service.

- Bruk renseskrem eller -væske for å rengjøre det vitrokeramiske glasset. Skyll og tørk deretter med en tørr klut.

 Ikke bruk rengjøringsmaterialer som er ment for stål, da disse kan skade glasset.

- Hvis det brukes stoffer med lavt smeltepunkt i kokekarets basis eller belegg, kan de skade glasset-keramisk platetopp. Hvis plast, tinnfolie, sukker eller sukkerholdig mat har falt på den varme glasskeramiske platetoppen, skrap den av varm overflate så raskt og så sikkert som mulig. Hvis disse substansene smelter, så kan de skade koketoppen i keramisk glass. Når du koker veldig sukkerholdige varer som syltetøy, må du bruke et lag med et egnet beskyttelsesmiddel på forhånd hvis det er mulig.


- Støv på overflaten må fjernes med en våt klut.
- Eventuelle endringer i farge på det keramiske glasset vil ikke påvirke strukturen eller holdbarheten til det keramiske og skyldes ikke endring i materialet.


Fargeendringer i det keramiske glasset kan skje av en rekke årsaker:

1. Matsøl er ikke fjernet fra overflaten.
2. Feil bruk av utstyr på koketoppen vil skade overflaten.
3. Bruk av feil rengjøringsmaterialer.

Rengjøre deler av rustfritt stål (hvis noen)

- Rengjør produktdele av rustfritt stål, med jevne mellomrom.
- Tørk av deler av rustfritt stål med en myk klut kun fuktet med vann. Tørk dem deretter med en tørr klut.

 Ikke rengjør deler av rustfritt stål mens de fortsatt er varme etter tilberedning av mat.

 Ikke la eddik, kaffe, melk, salt, vann, sitron eller tomatjuice bli liggende over tid på rustfritt stål.

6. FEILSØKING OG TRANSPORT

6.1 FEILSØKING



Dersom du fortsatt har problemer med produktet etter å ha sjekket disse grunnleggende feilsøkingstrinnene, ta kontakt med autorisert servicepersonell eller kvalifisert tekniker.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Platetoppens skjerm er svart. Platetoppens kokesoner kan ikke slås på.	Det er ingen strømtilførsel.	Sjekk husholdningens sikring for produktet. Sjekk om det er strømtilførsel ved å prøve andre elektroniske apparater.
Platetoppen slås av mens den er i bruk, og en «F» blinker på hvert display.	Kontrollene er fuktige eller det ligger en gjenstand på dem.	Tørk kontrollene eller fjern gjenstanden.
Platetoppen slår seg av mens den er i bruk.	En av kokesonene har vært på for lenge.	Du kan bruke kokesonen igjen ved å slå den på igjen.
Platetoppens kontroller fungerer ikke og barnesikringens LED er på.	Barnesikringen er fortsatt aktiv.	Slå av barnesikringen.
Kasserollene lager en lyd i løpet av bruk, eller platetoppen lager en klikkelyd i løpet av bruk.	Dette er normal med steketøy på induksjonspladetopp. Dette skyldes overføring av energi fra platetoppen til steketøyet.	Dette er normalt. Dette innebærer ingen risiko, verken for deg eller steketøyet.
«U» symbol tennes på displayet på en av kokesonene.	Det er ingen kasserolle på kokesonen, eller kasserollen er uegnet.	Bruk en egnet panne.
Strømnivå 9 eller «P» er automatisk redusert. Hvis du velger effektnivå "P" eller 9 på to kokesoner som er på samme side samtidig.	Maksimum strømnivå for de to sonene er nådd	Hvis man bruker begge sonene på strømnivå «P» eller 9, vil tillatt maksimum strømnivå for de to sonene bli oversteget.

6.2 TRANSPORT

Dersom du må transportere produktet, bruk originalemballasjen og transporter det i denne. Følg transportsymbolene på emballasjen. Fest alle individuelle deler til produktet med tape, for å forhindre ødeleggelser under transport.

Dersom du ikke har originalemballasjen, gjør i stand en transportkasse som er slik at produktet, og spesielt dets ytre overflater, beskyttes mot eksterne farer.

Dziękujemy za wybranie niniejszego produktu.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

Symbol	Typ	Znaczenie
	OSTRZEŻENIE	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM	Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia
	POŻAR	Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	PRZESTROGA	Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia
	WAŻNE / UWAGA	Prawidłowe korzystanie z systemu

SPIS TREŚCI

1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	4
1.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.....	4
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji	7
1.3 Podczas pracy urządzenia	8
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	9
2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY	11
2.1 Wskazówki dla instalatora	11
2.2 Instalacja płyty grzewczej	11
2.3 Podłączenie elektryczne i bezpieczeństwo	13
3. CECHY PRODUKTU	14
4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU	15
4.1 Elementy sterujące płyty grzewczej.....	15
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	23
5.1 Czyszczenie	23
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT	24
6.1 Rozwiązywanie problemów	24
6.2 Transport urządzenia.....	24


1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI


- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje, a następnie przechowywać je w dostępnym miejscu na wypadek późniejszych wątpliwości.
- Niniejsza instrukcja została opracowana z myślą o kilku modelach, dlatego Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre z opisanych funkcji. Z tego względu podczas czytania instrukcji obsługi należy zwrócić szczególną uwagę na wszelkie wartości liczbowe.


1.1 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 poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem opiekunów.

 **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru na płycie grzejnej 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:** Należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwały proces gotowania powinien być stale nadzorowany.

 **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 mogłyby się silnie nagrzać.
- Po użyciu elementu indukcyjnej płyty grzewczej należy go wyłączyć za pomocą pokrętła. Nie należy polegać na czujniku patelni.
- W przypadku modeli wyposażonych w pokrywę: przed użyciem płyty grzewczej należy oczyścić ją z wszelkich rozlanych płynów; po użyciu pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed zamknięciem pokrywy.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Do czyszczenia powierzchni piekarnika nie należy stosować środków do szorowania ani drapaczek. Mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię drzwiczek.
- 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. Wszelkie zmiany i modyfikacje specyfikacji mogą być niebezpieczne pod wieloma względami. Nieodpowiednie osłony płyty grzewczej mogą być przyczyną wypadków.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Parametry techniczne urządzenia znajdują się na etykiecie.

 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych. Nie należy wykorzystywać urządzenia do innych celów ani w innych zastosowaniach, np. do użytku innego niż w gospodarstwie domowym, do użytku przemysłowego lub do ogrzewania pomieszczenia.

- Należy podjąć wszystkie możliwe działania, aby zapewnić bezpieczeństwo. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać szklanej powierzchni. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.

- Upewnij się, że przewód zasilający nie został przyciśnięty lub uszkodzony podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Nie wolno pozwalać dzieciom ani zwierzętom domowym, aby zbliżyły się do urządzenia.
- Nie należy pozostawiać w pobliżu pracującej płyty grzewczej przedmiotów wrażliwych na pole magnetyczne (np. karty kredytowe, karty bankowe, zegarki itp.). Zdecydowanie zaleca się, aby każda osoba z rozrusznikiem serca skonsultowała się z lekarzem przed użyciem indukcyjnej płyty grzewczej.

1.2 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia 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, kurzu ani nadmiernej wilgoci.
- Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia (np. szafka) powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.
- Temperatura dolnej powierzchni płyty grzewczej może wzrosnąć podczas pracy urządzenia, dlatego należy pod nią zamontować odpowiednią płytę ochronną.

1.3 PODCZAS PRACY URZĄDZENIA

- Nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.



Nie należy odchodzić od piekarnika podczas gotowania z użyciem tłuszczu stałych lub płynnych olejów. Mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Należy wyłączyć piekarnik, a następnie nakryć naczynie pokrywką lub kocem strażackim.

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, główny wyłącznik sieciowy należy ustawić w pozycji wyłączonej. Jeśli urządzenie gazowe nie jest używane należy zamknąć zawór gazu.
- Należy zawsze umieszczać rondelki na środku strefy gotowania i obrócić uchwyty w bezpiecznym położeniu, aby nie zostały potrącone lub zrzucone.
- Sprawdź, czy pokręta regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.


1.4 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
- 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.

Deklaracja zgodności CE

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

Urządzenie to zaprojektowano wyłącznie do gotowania w domu. Wszelkie inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) jest niewłaściwe i niebezpieczne.

 Instrukcje obsługi dotyczą kilku modeli. Mogą wystąpić różnice między tymi instrukcjami a Twoim modelem.

Utylizacja starej kuchenki



Symbol na wyrobie lub opakowaniu oznacza, że wyrób ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłowe złomowanie tego wyrobu, przyczynisz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym konsekwencjom jego niewłaściwej utylizacji dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat odzysku surowców wtórnych z tego wyrobu, należy się skontaktować z odpowiednim urzędem miasta, zakładem gospodarki odpadami lub sklepem, w którym zakupiono ten wyrób.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY

! OSTRZEŻENIE: Instalację opisywanego urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowany elektryk, zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji oraz zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami.

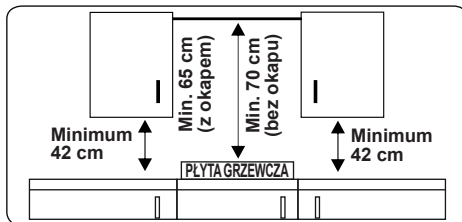
- Nieprawidłowa instalacja mogłaby spowodować szkody i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności, i doprowadzić do utraty ważności gwarancji.
- Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej i/lub rodzaj i ciśnienie gazu) oraz parametry urządzenia są odpowiednie. Wymagania dotyczące urządzenia znajdują się na etykiecie.
- Należy postępować zgodnie z przepisami, rozporządzeniami, dyrektywami i normami obowiązującymi w danym kraju (przepisy dotyczące bezpieczeństwa, prawidłowy recykling zgodnie z przepisami itp.)

2.1 WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

Wskazówki ogólne

- Po usunięciu materiałów opakowaniowych z urządzenia i wyposażenia należy sprawdzić czy płyta grzewcza nie jest uszkodzona. W przypadku podejrzewania jakichkolwiek uszkodzeń nie wolno korzystać z urządzenia, należy natychmiast skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Upewnij się, że w pobliżu urządzenia nie znajdują się łatwopalne lub wybuchowe materiały, np. zasłony, olej, odzież itp., które mogą zapalić się.
- Blat kuchenny i meble otaczające urządzenie powinny być wykonane z materiałów odpornych na temperatury powyżej 100°C.
- Jeśli chcesz nad urządzeniem zainstalować okap lub szafka, należy zachować bezpieczną odległość między

płytą grzewczą i jakąkolwiek szafka/okapem, która powinna być taka, jak pokazano poniżej.



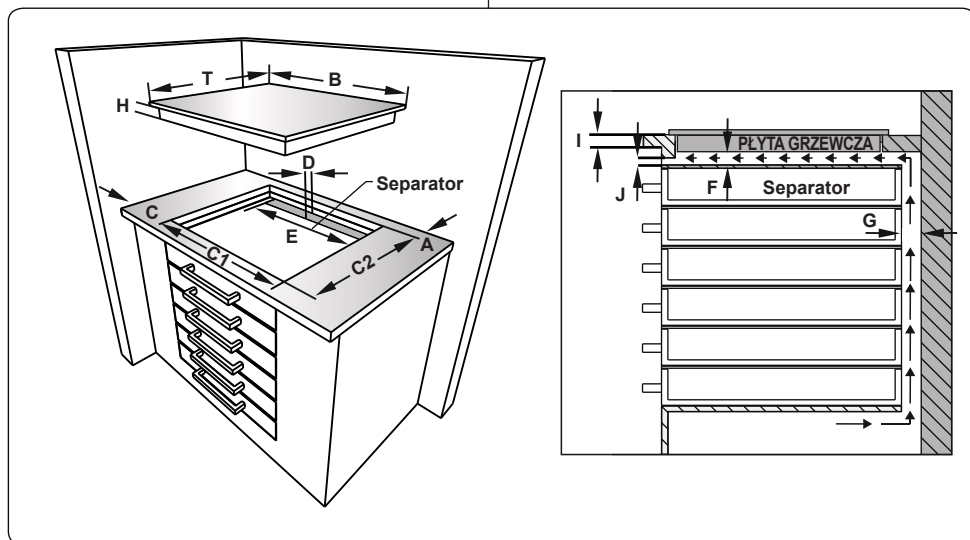
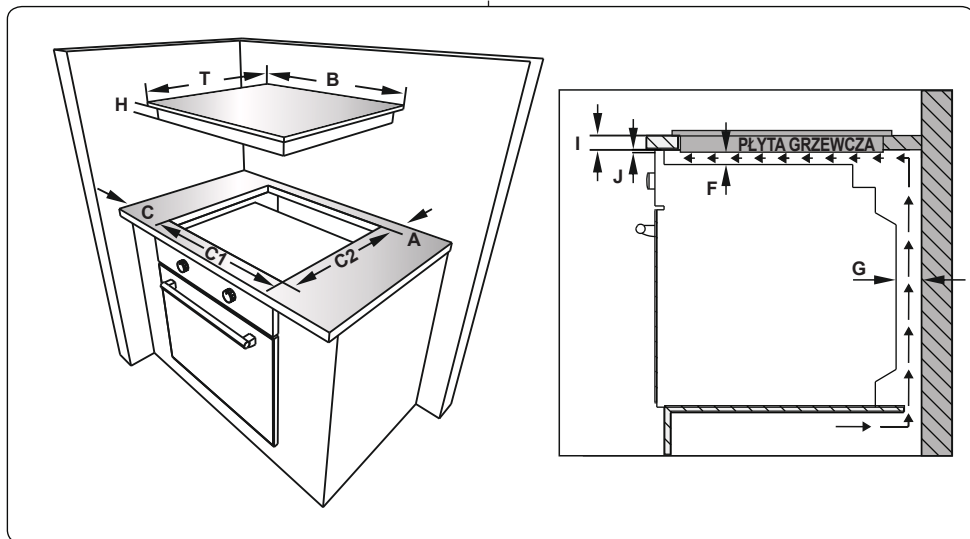
- Urządzenia nie należy instalować bezpośrednio nad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań.
- Jeśli podstawa urządzenia jest dostępna ręką, pod podstawą należy zamontować barierę wykonaną z odpowiedniego materiału, aby nie było dostępu do podstawy urządzenia.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, powinien on być wyposażony w wentylator chłodzący.
- Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.

2.2 INSTALACJA PŁYTY GRZEWICZEJ

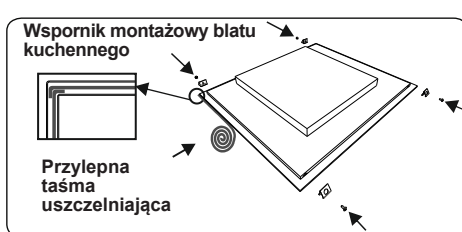
Urządzenie dostarczane jest z zestawem montażowym, który zawiera przylepny materiał uszczelniający, wsporniki montażowe i śruby.

- Wytnij otwór o wymiarach podanych na rysunku. Zlokalizuj otwór w blacie, aby po zainstalowaniu płyty grzewczej zostały spełnione poniższe wymagania.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	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 cztery wsporniki montażowe blatu kuchennego do bocznych ścianek urządzenia.
- Umieść płytę grzewczą w wyciętym otworze.

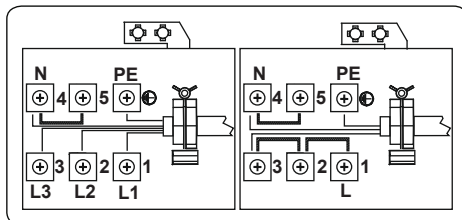
2.3 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

! OSTRZEŻENIE: Podłączenie elektryczne płyty grzewczej należy powierzyć personelowi autoryzowanemu serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi oraz przeprowadzić zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji i obowiązującymi lokalnymi przepisami.

! OSTRZEŻENIE: OPISYWANE URZĄDZENIE NALEŻY UZIEMIĆ

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie znamionowe urządzenia (wyszczególnione na tabliczce znamionowej) jest zgodne z napięciem dostępnego zasilania sieciowego, a przewód zasilający powinien być dostosowany do znamionowego poboru mocy urządzenia (również wyszczególniony na tabliczce znamionowej).
- Do instalacji należy zastosować izolowane przewody. Nieprawidłowe podłączenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony i wymaga wymiany, należy powierzyć przeprowadzenie wymiany wykwalifikowanej osobie.
- Nie wolno stosować przejściówek, wielu gniazdek elektrycznych i/lub przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących elementów urządzenia i nie wolno go zginać ani skracać. W przeciwnym razie przewód może ulec uszkodzeniu, powodując zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki, należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy (o separacji styku przynajmniej 3 mm), aby zachować zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
- Przełącznik z bezpiecznikiem powinien być łatwo dostępny po zainstalowaniu płyty grzewczej.

- Upewnij się, że wszystkie połączenia zostały odpowiednio dokręcone.
- Umocuj przewód zasilający za pomocą zacisku przewodu, a następnie zamknij pokrywę.
- Sposób podłączenia kostki ze stykami znajduje się na kostce ze stykami.

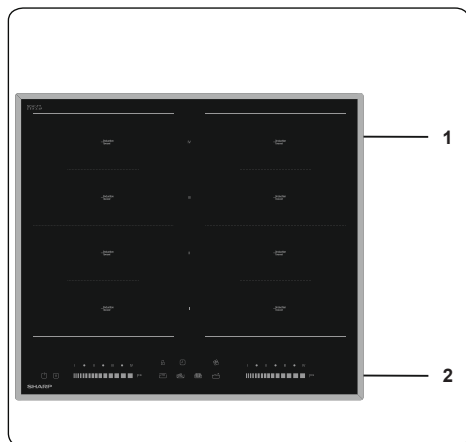


3. CECHY PRODUKTU



Ważne: Specyfikacje urządzenia mogą się różnić oraz wygląd urządzenia może się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów:



1. Indukcyjna strefa gotowania

2. Panel sterowania

4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

4.1 ELEMENTY STERUJĄCE PŁYTY GRZEWCZEJ



Indukcyjna strefa grzewcza

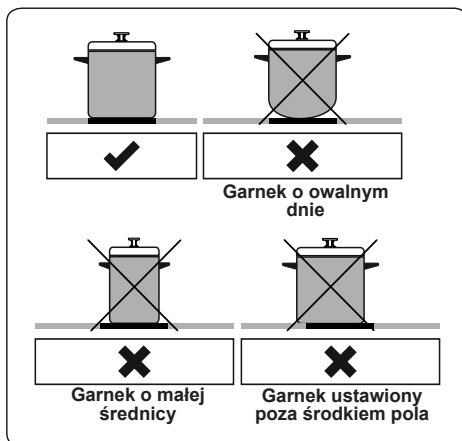
Informacje zawarte w poniższej tabeli zostały podane wyłącznie jako pomocnicze wskazówki.

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

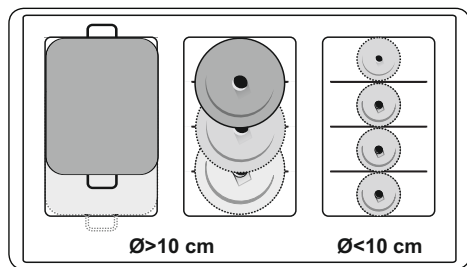
Naczynia kuchenne

- Używaj naczyń dobrej jakości o grubym i płaskim dnie wykonanych ze stali, stali emaliowanej, żeliwa lub stali nierdzewnej. Jakość i skład materiału, z którego wykonane są naczynia kuchenne, ma bezpośredni wpływ na wydajność gotowania.
- Nie używaj naczyń z wklęsłym lub wypukłym dnem. Naczynia kuchenne wykonane z aluminium i stali nierdzewnej z nieferromagnetycznym dnem oraz szklane, miedziane, mosiężne, ceramiczne i porcelanowe nie nadają się do ogrzewania na płycie indukcyjnej.
- Aby sprawdzić, czy naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, możesz przyłożyć magnes do spodu naczynia. Jeśli magnes przylgnie, naczynie jest zasadniczo odpowiednie; albo możesz nalać niewielką ilość wody do naczynia i umieścić w strefie gotowania ustawionej na maksymalny poziom mocy. Woda powinna zostać podgrzana po kilku sekundach.
- Podczas używania niektórych patelni mogą być słyszalne rozmaite odgłosy spowodowane konstrukcją patelni, ale nie mają one wpływu na wydajność ani bezpieczeństwo płyty grzewczej.

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania.
- Po wyborze poziomu mocy zacznij pulsować symbol  we wskazaniu strefy gotowania, jeśli patelnia nie zostanie umieszczona w strefie gotowania lub zostanie umieszczona nieodpowiednia patelnia. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po dwóch minutach.
- Jeśli w strefie gotowania zostanie umieszczona odpowiednia patelnia, symbol  zniknie, a gotowanie będzie kontynuowane na wybranym poziomie mocy.
- Aby uzyskać najlepszy transfer energii, średnica spodu naczynia kuchennego powinna odpowiadać średnicy strefy gotowania.



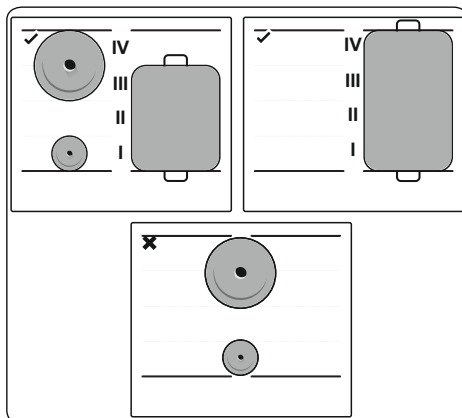
Urządzenie obsługiwane jest za pomocą przycisków dotykowych oraz funkcji potwierdzonych wskazaniem na wyświetlaczu lub sygnałami dźwiękowymi.



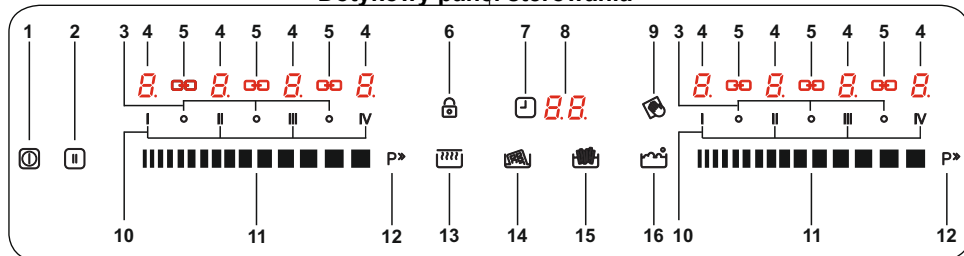
- W przypadku naczyń kuchennych o spodzie większym niż 10 cm można połączyć dwie lub więcej stref gotowania.
- W przypadku naczyń o spodzie mniejszym niż 10 cm można używać każdej ze stref gotowania oddzielnie.
- Należy stosować naczynia kuchenne o minimalnej średnicy spodu wynoszącej 7 cm. W przeciwnym razie może wystąpić problem z wykrywaniem naczyń.
- Nie wolno umieszczać naczyń kuchennych między dwoma obszarami

gotowania.


- Naczynia o spodzie mniejszym niż 10 cm należy umieszczać w jednej strefie gotowania. W przeciwnym razie naczynia kuchenne mogą nie zostać wykryte.



Dotykowy panel sterowania




1. Przycisk WŁ./WYŁ.
2. Wybór inteligentnej paazy
3. Wybór funkcji Bridge
4. Wskazanie elementu grzejnego
5. Wskazanie funkcji Bridge
6. Blokada przycisków
7. Wybór timera
8. Wskazanie timera
9. Wybór funkcji czyszczenia
10. Wybór elementu grzejnego
11. Przyciski dotykowe
12. Funkcja przyspieszonego podgrzewania (Boost)
13. Wybór funkcji utrzymania ciepła
14. Wybór funkcji topienia czekolady
15. Wybór funkcji smażenia
16. Wybór funkcji gotowania

 Korzystaj z indukcyjnych stref gotowania stosując odpowiednie naczynia kuchenne.

Po włączeniu zasilania sieciowego wszystkie wskazania pojawią się na moment. Następnie płyta grzewcza przełączy się do trybu czuwania i będzie gotowa do użycia.

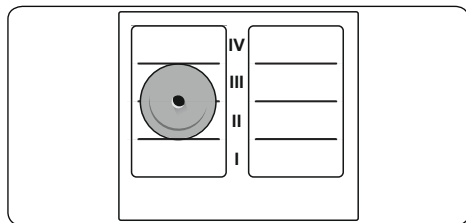
Płyta grzewcza jest sterowana za pomocą odpowiednich przycisków elektronicznych. Każde naciśnięcie przycisku jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

Włączenie urządzenia

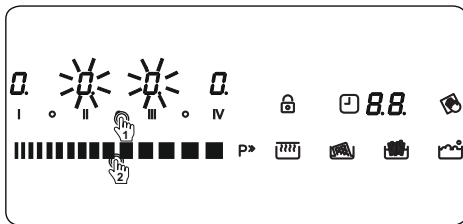
Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk WŁ./WYŁ. . Wskazania wszystkich elementów grzejnych wyświetlają statyczne „0”. (Jeśli żadna strefa gotowania nie zostanie wybrana w ciągu 20 sekund, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.)

Po włączeniu płyty grzewczej zostanie przeprowadzone automatyczne wykrywanie. Jeśli naczynie zostanie umieszczone na płycie grzewczej, wskazanie odpowiedniego elementu grzejnego strefy gotowania, na którym znajduje się naczynie, zacznie pulsować przez 10 sekund.

Na przykład: jeśli na powierzchni płyty grzewczej znajdują się dwa garnki (jak pokazano poniżej), wskazania elementów grzejnych stref gotowania, na którym znajdują się naczynia, zaczną pulsować przez 10 sekund.




Zgodnie z przykładem strefy gotowania można obsługiwać oddzielnie naciskając przycisk lewy II lub lewy III w ciągu 10 sekund. Można również obsługiwać połączone strefy gotowania naciskając przycisk wyboru funkcji Bridge znajdujący się między przyciskiem wyboru elementu grzejnego I i przyciskiem wyboru elementu grzejnego II.



Po zakończeniu automatycznego wykrywania można obsługiwać strefy gotowania, w których nie zostały wykryte naczynia kuchenne.

Wyłączenie urządzenia:

Płytę grzewczą można wyłączyć w dowolnym czasie naciskając przycisk WŁ./WYŁ. .

Przycisk WŁ./WYŁ.  zawsze posiada priorytet jako wyłącznik.

Wskaźnik trybu pracy i funkcji Bridge przestanie się świecić.

Włączenie stref gotowania

Naciśnij przycisk wyboru elementu grzejnego przyporządkowany elementowi grzejnemu, na którym chcesz gotować. Na wybranym wskazaniu elementu grzejnego wyświetli się statyczna kropka, a na wszystkich innych wskazaniach znikną pulsujące kropki.

Możesz ustawić poziom ciepła wybranego elementu grzejnego za pomocą dotykowych przycisków

. Element jest już gotowy do pracy. Aby ustawić krótszy czas gotowania, wybierz żądany poziom gotowania. Następnie naciśnij przycisk „P”, żeby włączyć funkcję przyspieszonego podgrzewania (Boost).

Wyłączenie stref gotowania

Wybierz element, który chcesz wyłączyć i naciśnij przycisk wyboru elementu grzejnego. Przyciskami dotykowymi

zwiększ ustawienie temperatury do „0”. (Równoczesne użycie prawego i lewego przycisku dotykowego także spowoduje zmniejszenie ustawienia temperatury do „0”).

Jeśli strefa gotowania jest gorąca, wyświetli się symbol „H” zamiast „0”.

Wyłączenie wszystkich stref gotowania

Aby natychmiast wyłączyć wszystkie strefy gotowania, naciśnij przycisk **(I)**.

Jeśli urządzenie znajduje się w trybie czuwania, wyświetla się symbol „H” we wskazaniach wszystkich gorących stref gotowania.

Wskaźnik pozostającego ciepła

Wskaźnik pozostającego ciepła sygnalizuje, że ceramiczna powierzchnia pola grzewczego jest na tyle gorąca, że stwarza ryzyko oparzenia.

Po wyłączeniu strefy gotowania na odpowiednim wskazaniu wyświetla się symbol „H”, dopóki temperatura przyporządkowanej strefy grzewczej nie ostygnie do bezpiecznego poziomu.

Inteligentna pauza

Włączenie inteligentnej pauzy spowoduje obniżenie poziomu mocy wszystkich działających palników.

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

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

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

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

Wyłącznik bezpieczeństwa

Strefa gotowania automatycznie się wyłączy, jeśli przez określony czas ustawienie poziomu grzania nie zostanie zmienione. Zmiana ustawienia poziomu grzania spowoduje rozpoczęcie odliczania czasu od początku. Wartość początkowa zależy od wybranego poziomu temperatury, zgodnie z poniższą tabelą.

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. Aby włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, równocześnie naciśnij i przytrzymaj przycisk wyboru elementu grzejnego I i przycisk wyboru elementu grzejnego IV po lewej stronie przez co najmniej 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 płyta grzewcza zostanie włączona i wyłączona.

Aby wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi, równocześnie naciśnij i przytrzymaj przycisk wyboru elementu grzejnego I i przycisk wyboru elementu grzejnego IV po lewej stronie przez co najmniej 2 sekundy, aż we wskazaniu zniknie symbol „L” i płyta grzewcza wyłączy się.

Blokada przycisków

Funkcja zablokowania przycisków służy do ustawienia urządzenia w „bezpiecznym trybie pracy”. Jeśli zostanie włączony bezpieczny tryb pracy, nie będzie możliwe przeprowadzenie jakichkolwiek ustawień za pomocą przycisków (np. ustawienia poziomu ciepła). Istnieje tylko możliwość wyłączenia urządzenia.

Funkcja blokady włączy się, jeśli przycisk blokady przycisków **(E)** zostanie naciśnięty i przytrzymany przez dwie sekundy lub dłużej. Operacja zostanie potwierdzona sygnałem dźwiękowym. Po pomyślnym zakończeniu operacji znacznie pulsować wskaźnik blokady przycisków, a element grzejny zostanie zablokowany.

Funkcja timera

Timer strefy gotowania (od 1 do 99 minut):

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

Wybierz strefę gotowania, a następnie wybierz ustawienie temperatury, a następnie aktywuj timer przyciskiem . Timer można zaprogramować w ten sposób, by automatycznie wyłączył strefę gotowania.

Wokół każdego wskazania elementu grzejnego zostały rozmieszczone wskaźniki LED, które informują, że timer jest ustawiony.

Po upływie 10 sekund od ostatniej operacji wskazanie timera zmieni się na wskazanie timera, który zakończy działanie jako następny (w przypadku zaprogramowania więcej niż jednej strefy gotowania).

Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, na wskazaniu timera wyświetli się „00” i zacznie pulsować wskaźnik LED odpowiadający danej strefie gotowania. Zaprogramowana strefa gotowania zostanie wyłączona i wyświetli się symbol „H”, jeśli strefa gotowania będzie gorąca.

Sygnał dźwiękowy i pulsujące wskaźniki timera wyłączą się automatycznie po 30 sekundach lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

Sygnał dźwiękowy

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

- Prawidłowa aktywacja przycisku zostanie potwierdzona krótkim sygnałem dźwiękowym.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez dłuższy czas (10 sekund) sygnalizowane jest długim, przerywanym sygnałem dźwiękowym.

Podgrzewanie przyspieszone (funkcja Boost)

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

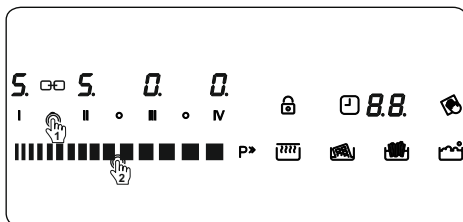
Funkcję Boost można aktywować tylko wtedy, jeśli jest ona dostępna dla wybranej strefy gotowania. Jeśli funkcja Boost zostanie włączona, wyświetli się symbol „P” w odpowiednim wskazaniu.

Jeśli używana jest już inna strefa gotowania, włączenie funkcji Boost może spowodować przekroczenie maksymalnego poziomu mocy, co aktywuje zintegrowane zarządzanie mocą.

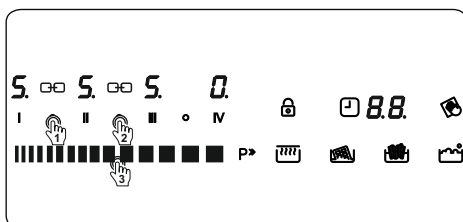
Pulsowanie wskazania odpowiedniej strefy gotowania oznacza konieczność obniżenia poziomu mocy. Wskazanie pulsuje przez 3 sekundy; możliwe jest przeprowadzenie dalszych ustawień przed obniżeniem poziomu mocy.

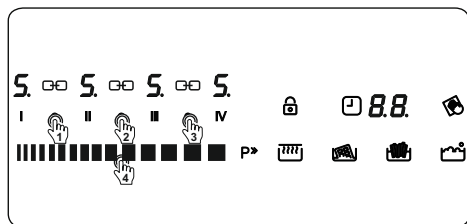
Połączenie stref gotowania

Naciśnij przycisk wyboru elementu grzejnego przyporządkowany elementowi grzejnemu, na którym chcesz gotować. Naciśnij przycisk „o”, aby połączyć wybrane sąsiednie strefy gotowania. Po połączeniu stref gotowania zaświeci się symbol łańcucha, znajdujący się między nimi.

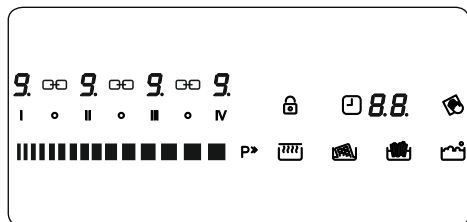
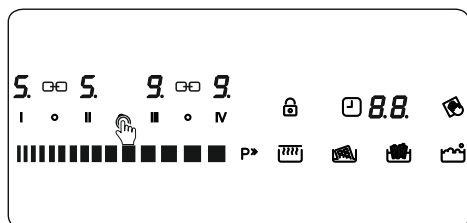


Jeśli chcesz dodać trzecią i czwartą strefę gotowania, naciśnij przycisk „o”, znajdujący się między nimi. W takim przypadku połączone strefy gotowania będą działać jako pojedyncza strefa gotowania. Możesz ustawić poziom ciepła za pomocą przycisków dotykowych.





Dwie sąsiednie strefy gotowania, które działają indywidualnie na różnych lub na takich samych poziomach ciepła, można połączyć naciskając przycisk „0”. Połączone strefy gotowania będą nadal działać jako pojedyncza strefa gotowania przy wyższym poziomie ciepła.



Naciśnij przycisk „0”, aby rozdzielić połączone strefy gotowania. Strefy gotowania po prawej i lewej stronie przycisku „0” będą nadal działać oddzielnie, a symbol łańcucha wyłączy się.

Specjalne funkcje gotowania

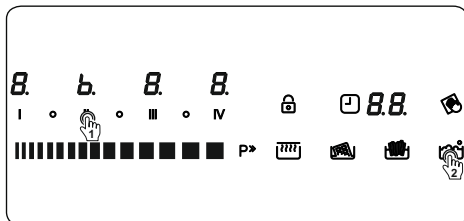
Żeby włączyć specjalną funkcję gotowania, smażenia, utrzymania ciepła i topienia czekolady. Funkcji gotowania i smażenia nie można wybrać równocześnie (w przypadku prawej strony płyty grzewczej), dopóki płyta grzewcza nie wyemituje jednego sygnału dźwiękowego.

Paazy inteligentnej i funkcji timera nie można włączyć, jeśli został wybrany tryb 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, w odpowiednim wskazaniu pojawi się symbol „b”, a wskaźnik funkcji gotowania zacznie jaśniej świecić. Po zagotowaniu wody płyta grzewcza wyemituje sygnał dźwiękowy, a temperatura wody będzie utrzymywana.



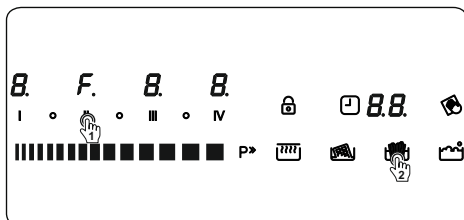
Powyższy rysunek przedstawia wskazanie elementu grzejnego środkowej strefy gotowania wskazującego włączoną funkcję gotowania.

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.

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, wyświetli się symbol „F” w odpowiednim wskazaniu, a wskaźnik funkcji smażenia zacznie jaśniej świecić. Jeśli olej będzie gotowy do smażenia, płyta grzewcza wyemituje sygnał dźwiękowy.

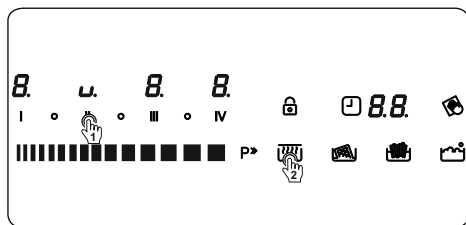


Powyższy rysunek przedstawia wskazanie elementu grzejnego środkowej strefy gotowania wskazującego włączoną funkcję smażenia

Wydajność i czas przygotowania potrawy w dużym stopniu zależy od ilości produktu i jakości patelni. Funkcje zapewniają najlepsze rezultaty przy zastosowaniu 2 litrów oleju.

Funkcja utrzymania ciepła

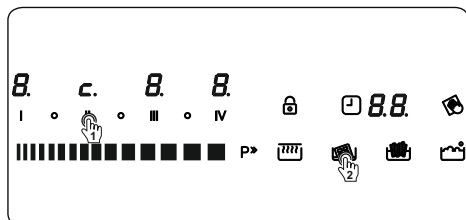
Funkcja umożliwia utrzymanie temperatury potrawy na poziomie ok. 50°C. Żeby włączyć funkcję, naciśnij przycisk funkcji utrzymania ciepła. Jeśli funkcja utrzymania ciepła zostanie włączona, na odpowiednim wskazaniu pojawi się symbol „u”, a wskaźnik funkcji utrzymania ciepła zacznie jaśniej świecić.



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

Funkcja topienia czekolady

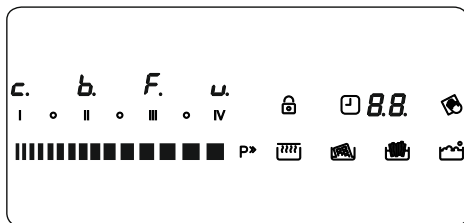
Funkcja umożliwia topienie czekolady lub podobnych produktów w temperaturze ok. 40°C. Żeby włączyć funkcję, naciśnij przycisk funkcji topienia czekolady. Jeśli funkcja topienia czekolady zostanie włączona, na odpowiednim wskazaniu pojawi się symbol „c”, a wskaźnik funkcji topienia czekolady zacznie jaśniej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



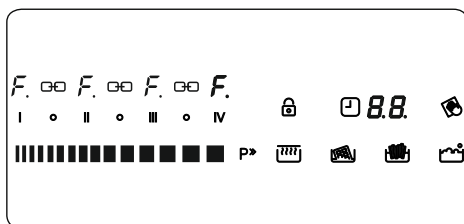
Powyższy rysunek przedstawia wskazanie elementu grzejnego środkowej strefy

gotowania wskazującego włączoną funkcję topienia czekolady.

Wszystkie strefy gotowania mogą działać z różnymi funkcjami specjalnymi.



Wszystkie strefy gotowania można połączyć i mogą one działać z tą samą funkcją specjalną.




Symbole błędów

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

E1	Usterka wentylatora chłodzącego. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E3	Napięcie sieciowe jest wyższe od wartości znamionowej. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk 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 przewodu zasilającego urządzenia i podłącz 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. 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. 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. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.


5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 CZYSZCZENIE


 **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

Wskazówki ogólne

- Sprawdź przed zastosowaniem, czy środki czyszczące są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używaj mleczek lub płynów czyszczących, które nie zawierają drobinek. Nie używaj produktów żrących (powodujących korozję), proszków ścierających, druciaków ani ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia.


 Nie używaj produktów czyszczących z drobkami, które mogłyby zarysować szklane, emaliowane i/lub malowane elementy urządzenia.

- W przypadku przelania jakichkolwiek płynów należy je natychmiast usunąć, aby zapobiec uszkodzeniu elementów urządzenia.


 Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.

Czyszczenie szkła ceramicznego

Szkło ceramiczne jest w stanie wytrzymać nacisk ciężkich naczyń; ale może pęknąć, jeśli zostanie uderzone ostrym przedmiotem.

 **OSTRZEŻENIE:** Kuchenne płyty ceramiczne – w przypadku popękanej powierzchni, aby uniknąć możliwości porażenia prądem, należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem.

- Do czyszczenia vitroceramicznej szklanej powierzchni użyj mlecзка lub płynów czyszczących. Następnie spłucz i dokładnie osusz suchą ściereczką.

 Nie wolno stosować środków czyszczących przeznaczonych do stali, ponieważ mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.

- Użycie naczyń z podstawkami lub powlekanych do przygotowania substancji o niskiej temperaturze może doprowadzić do uszkodzenia płyty szklano-ceramicznej. Jeśli na powierzchnię płyty grzewczej przypadkowo spadną plastikowe elementy, cienka folia, cukier lub



produkty spożywcze, należy je natychmiast usunąć z obszaru gotowania za pomocą skrobaczki. Jeśli te substancje stopiają się, mogą uszkodzić płytę szklano-ceramiczną. W przypadku gotowania bardzo słodkich potraw, np. dżemu, należy wcześniej nałożyć warstwę odpowiedniego środka ochronnego, jeśli to możliwe.

- Kurz nagromadzony na powierzchni płyty należy zatrzeć suchą ściereczką.
- Wszelkie zmiany koloru szkła ceramicznego nie wpływają na strukturę ani trwałość płyty ceramicznej i powodują zmiany wewnątrz materiału.

Zmiany koloru szkła mogą mieć różne przyczyny:

1. Powierzchnia płyty nie została oczyszczona z rozlanej potrawy.
2. Używanie nieodpowiednich naczyń na płycie grzewczej powoduje erozję jej powierzchni.
3. Używanie nieodpowiednich środków czyszczących.

Czyszczenie elementów ze stali nierdzewnej (jeśli są dostępne)

- Należy regularnie czyścić elementy urządzenia ze stali nierdzewnej.
- Przetrzyj elementy ze stali nierdzewnej przy pomocy miękkiej ściereczki namoczonej tylko w wodzie. Następnie dokładnie osusz suchą ściereczką.
-  Nie wolno czyścić elementów ze stali nierdzewnej, jeśli są jeszcze gorące po gotowaniu.
-  Nie wolno pozostawiać octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na elementach ze stali nierdzewnej przez dłuższy czas.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeśli po sprawdzeniu podstawowych sposobów usuwania usterek nadal występuje problem z urządzeniem, należy skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub inną wykwalifikowaną osobą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz sterowania płyty grzewczej jest zaciemniony. Nie można włączyć płyty grzewczej lub stref gotowania.	Brak zasilania.	Sprawdź bezpiecznik w instalacji domowej, do której podłączone jest urządzenie. Sprawdź, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu próbując włączyć inne urządzenia elektroniczne.
Płyta grzewcza wyłącza się podczas pracy, a na każdym wyświetlaczu pulsuje symbol „F”.	Elementy sterujące są wilgotne lub znajduje się na nich jakiś przedmiot.	Osusz elementy sterujące lub usuń przedmiot.
Płyta grzewcza wyłącza się podczas pracy.	Jedna ze stref gotowania była włączona zbyt długo.	Można ponownie użyć strefy gotowania włączając ją ponownie.
Elementy sterujące płyty grzewczej nie działają i świeci się wskaźnik BLOKADY RODZICIELSKIEJ.	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Podczas gotowania garnki o płaskich podstawach emitują odgłosy lub płyta grzewcza emituje klikający dźwięk.	Jest to normalne w przypadku naczyń do gotowania na płycie grzewczej. Jest spowodowane przenoszeniem energii z płyty grzewczej na naczynie.	To normalna sytuacja. Nie występuje żadne zagrożenie dla płyty grzewczej ani dla naczyń.
Symbol „U” świeci się wyświetlaczu jednej ze stref gotowania.	W strefie gotowania brak naczynia lub naczynie jest nieodpowiednie.	Użyj odpowiedniego naczynia.
Poziom mocy 9 lub „P” jest automatycznie redukowany. Jeśli wybierzesz poziom mocy „P” lub 9 na dwóch strefach gotowania znajdujących się po tej samej stronie, w tym samym czasie.	Został osiągnięty maksymalny poziom mocy dla obu stref.	Eksplotacja obu stref przy poziomie mocy „P” lub 9 spowodowałaby przekroczenie maksymalnego dopuszczalnego poziomu mocy obu stref.

6.2 TRANSPORT URZĄDZENIA

Jeśli chcesz przetransportować urządzenie, wykorzystaj oryginalne opakowanie i przenieś je w oryginalnym opakowaniu. Postępuj zgodnie z oznaczeniami transportowymi na opakowaniu. Przyklej taśmą wszystkie oddzielne elementy urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia podczas transportu.

Jeśli nie posiadasz oryginalnego opakowania, przygotuj pudło do przewożenia tak, aby urządzenie, a zwłaszcza jego zewnętrzne powierzchnie, były chronione przed zewnętrznymi zagrożeniami.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52371733

SHARP

Be Original.